

Jüdische Speisegesetze

Juden, die sich als gesetzestreu bekennen, halten sich hinsichtlich der Nahrungsmittel, die sie konsumieren, an bereits im Pentateuch verfügte Vorschriften. Diese Verfügungen sind in der späteren Literatur im Einzelnen präzisiert worden und werden unter dem Begriff **Kaschrut** zusammengefaßt. Der Genuß von Blut ist strikt verboten. Das führt dazu, daß bei der Schlachtung dem Tier das Blut möglichst vollständig entzogen wird. Aus diesem Grund wird das Tier geschächtet, d.h. man tötet es durch einen Schnitt durch die Kehle, ohne es vorher zu betäuben; denn eine Betäubung ist der Ausblutung hinderlich.

Es sind nur Säugetiere zum Verzehr geeignet, die Wiederkäuer sind, gespaltene Hufe haben, also Rinder, Schafe, Ziegen; auch Rehe und Hirsche, sofern man sie schlachtet, nicht aber wenn sie geschossen werden. Das in der Fleischerei gekaufte Fleischstück muß in der häuslichen Küche durch Wässern und Salzen auch vom letzten Rest Blut befreit werden. Erst dann ist das Fleisch kosher, d.h. zum Verzehr geeignet.

Vögel – abgesehen von Raubvögeln – dürfen ebenfalls gegessen werden. Fische müssen Schuppen und Flossen aufweisen, andernfalls sind sie nicht kosher – „trejfe“ – und daher rituell verboten. Andere Tiere, die im Wasser leben, wie z.B. Krebse, Krabben und Muscheln, gelten als nicht essbar.

Gestützt auf die biblische Vorschrift, man dürfe nicht das Böcklein in der Milch seiner Mutter kochen, besteht ein striktes Verbot, Milch und auch Milchprodukte gleichzeitig mit Fleischgerichten zu essen. Es gibt also fleischige Speisen und milchige. Wenn man Fleischspeisen gegessen hat, muß man einige Stunden warten, ehe man milchige Gerichte zu sich nehmen darf. Bei milchigen Speisen, die leichter und schneller verdaulich sind, ist die Wartezeit kürzer; eine halbe Stunde genügt.

Es gibt natürlich Nahrungsmittel, die weder fleischig noch milchig sind, z.B. Fische, Eier, Gemüse, Früchte. Derartige Lebensmittel werden als „parwe“ bezeichnet, d.h. sie sind neutral und können darum mit Fleischigem oder Milchigem gleichzeitig genossen werden. Die Etymologie des Wortes „parwe“ ist bisher nicht eindeutig geklärt.

Die Vorschrift der absoluten Trennung von Fleischigem und Milchigem erstreckt sich nun auch auf alle Küchengeräte, wie z.B. Töpfe, Teller, Bestecke usw. Sie müssen getrennt gehalten werden. Erforderlich sind also verschiedene Geschirrschränke und gesondertes Abwaschen. Im Grunde benötigt ein jüdisch ritueller Haushalt alle Utensilien vierfach; milchige und fleischige und außerdem das gleiche noch einmal für das Pessachfest, denn anlässlich dieses Feiertages muß alles Gesäuerte aus dem Haus entfernt sein. Infolgedessen darf das Geschirr, das sonst verwendet wird, nicht in der Küche bleiben, sondern muß separiert werden.

Aus: *Heinrich Simon: Leben im Judentum*

Verlag Hentrich & Hentrich und Centrum Judaicum Berlin, 2003