Materialblatt 232

Stichworte:

Judentum

Speisegesetze

**Koscher essen**

# Kaschrutgesetze

Die Kaschrutgesetze (jüdische Speiseregeln) werden religiös verstanden und begründet. Sie gelten als Weisungen und als Geschenk Gottes (Beispiel: „Das Junge einer Ziege sollst du nicht in der Milch seiner Mutter kochen“; Ex 23, 19). Neben den religiösen können aber auch nicht-religiöse Argumente angeführt, dass es gut ist, sich an die Kaschrutgesetze zu halten:

1. Hygienische Gründe
2. Verringerung der Zahl der für die Nahrung erlaubten und zur Tötung freigegeben Tiere
3. Steigerung der Abscheu vor unnötigem Blutvergießen
4. Erhebung menschlicher Essgewohnheiten über das tierhafte Niveau
5. Stärkung der Selbstdisziplin des Einzelnen und des Zusammengehörigkeitsgefühls der Gemeinde.

# Gespräch zwischen dem Christen Jakob und der Jüdin Neta

Jakob: Ich habe gehört, dass man als Jüdin oder Jude viele Speisen nicht essen darf. Bekommt man in Israel solcher Allerweltsgerichte wie Pizza Salami mit Mozzarella, Spagetti frutti di mare, Lasagne, Cordon Bleu oder Hühnchen in Rahmsoße überhaupt?

Neta: Wenn ein Restaurant das Schild ‚Nicht koscher‘ am Eingang hat, kannst du vieles bekommen, was man bei euch auch isst. Es gibt auch Juden, die nicht unbedingt streng auf die Kschrut schauen. Viele Juden allerdings halten sich sehr wohl an die koschere Küche.

Jakob: Was ist denn überhaupt ‚koscher‘?

Neta: Das ist nicht ganz unkompliziert. Ein paar Grundregeln kann ich dir aber sagen: Koscher ist nur Fleisch von wiederkäuernden Tieren mit gespaltenen Hufen, also auf keinen Fall Schweinefleisch. Tiere, die auf dem Boden kriechen, sind ebenfalls nicht koscher, also z.B. Schlangen, Würmer, Eidechsen und Schnecken.

Jakob: Dürft ihr also nur bestimmtes Fleisch nicht essen?

Neta: Nein, gewisse Speisekombinationen sind ebenfalls tabu. So dürfen Milch und Fleisch nicht zugleich gegessen werden. Auch ein Cappuccino unmittelbar nach dem Lammbraten und bestimmte Nachspeisen sind nicht erlaubt. Für die Aufbewahrung und Zubereitung von Milch und Fleisch müssen getrennte Gefäße und Geräte benutzt werden.

Jakob: Und wie stehts mit Fischgerichten?

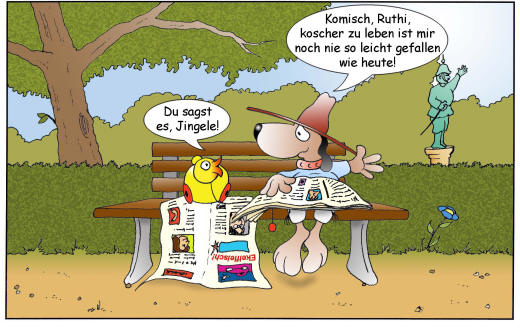
Neta: Fische sind nur dann koscher, wenn sie sowohl Flossen als auch Schuppen haben; sie erfordern dann keine rituelle Schlachtung. Nicht koscher sind dagegen Schalentiere wie z:B. Muscheln, Krabben etc.

Jakob: Und Süßigkeiten?

Neta: Fette von nicht-koscheren Tieren sowie Blut sind für Juden tabu, daher auch manche Süßigkeiten mit Gelatine wie etwa Gummibärchen, wenn sie nicht ausdrücklich als ‚koscher‘ gekennzeichnet sind.

Jakob: Du erwähntest vorher schon die ‚rituelle Schlachtung‘. Was heißt das?

Neta: Vieh, Wild und Geflügel müssen nach rituellen Vorschriften geschlachtet, d.h. geschächtet werden: Ein speziell ausgebildeter Schlachter, der Schochet, durchtrennt mit einem scharfen, schartenfreien Messer Halsschlagader, Luft- und Speiseröhre der Tiere in einem Zug. Diese Technik führt für gewöhnlich den Tod binnen drei bis vier Sekunden herbei. Damit soll das möglichst rückstandslose Ausbluten des Tieres ermöglicht werden, da ja der Genuss von Blut verboten ist.



*Abb. 1:* [*www.israeli-art.com/satire/koscher.htm*](http://www.israeli-art.com/satire/koscher.htm)

**Aufgaben:**

1. Schreibt alles Regel der jüdischen Speisegesetze auf, die ihr im Text finden könnt. [Reproduktion]
2. Besorgt euch die Speisekarte eines Restaurants, einer Kantine oder eines Internates. Schreibt alle Gerichte untereinander hin und kreuzt die unreinen (hebr.: ‚treife‘) Gerichte an. Könnte man diese Gerichte zu koscheren umändern? Versucht es! [Transfer]

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Speise / Gang | Treife/unrein | Änderung |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Informiert euch über die Rechtslage zur Haltung und Schlachtung landwirtschaftlicher Nutztiere in Österreich.
2. Beschreibe die üblichen Tötungs-/Schlachtabläuf. [Reproduktion]
3. Nenne Methoden der Tiertötung, die du moralisch/menschlich vertretbar hälst und begründe deine Meinung. [Denken/Reflexion]
4. Nenne die Bedingungen, unter denen in Österreich das Schächten erlaubt oder verboten ist. [Reproduktion]
5. Nenne Methoden der Schächtung und der Schlachtung von Nutztieren, die du für moralisch gut hältst und begründe deine Meinung. [Denken/Reflexion]

**Quelle:**

* Herschke, Alexander / Mayer, Marianne / Steiger, Siegfried / Vogler, Alfred: Religion vernetzt 9. Unterrichtswerk für katholische Religionslehre an Gymnasien (2007), München (Kösel) 22008, S. 39