

Gefilter Fisch und koscherer Leberkäs

Jeder hat schon einmal den Ausdruck gehört:
„Das ist nicht ganz koscher“. Doch
was genau bedeutet eigentlich „koscher“?

VON MICHAEL BRENNER

ZUNÄCHST EINMAL heißt das hebräische Wort „kascher“ nichts anderes als „rein“. Im engeren Sinne jedoch bezieht sich der Begriff auf die durch die jüdischen Ritualvorschriften erlaubten bzw. zur Verwendung geeigneten Dinge. Darunter kann ein nach talmudischem Recht zur gerichtlichen Aussage zugelassener Zeuge ebenso fallen wie entsprechend „reine“ Gebetsriemen. Vor allem jedoch geht es um die bis ins kleinste Detail regulierten religiösen Speisevorschriften. Unterschieden wird hierbei zwischen koscheren Speisen einerseits und unreinen andererseits (Abb. 1). So sind z. B. bestimmte Tiere verboten; bekannt ist dies vor allem vom Schwein, doch ist dieses nur eines unter vielen für den Verzehr verbotenen Tieren. Denn, zurückgehend auf die biblischen Texte in Leviticus 11 und Deuteronomium 14, gelten unter den Säugetieren als koscher nur Wiederkäuer mit gespaltenen Klauen sowie Geflügel und Fische mit Flossen und Schuppen. Shrimpscocktail ist für orthodoxe Juden also ebenso ungenießbar wie Aal oder Hummer.

Doch das ist nur der Anfang der recht komplizierten Speiseregeln. Das Fleisch von einem koscheren Tier ist noch lange nicht koscher. Denn das Tier muss erstens koscher geschlachtet (geschächtet), zweitens auf bestimmte Art und Weise zubereitet und darf, drittens, nicht in jeder möglichen Verbindung mit anderen Speisen verzehrt werden. Das

Schächten (von hebr. „Schechita“), über das bis heute sehr viele Halbwahrheiten in Umlauf sind, bezweckt, das Tier mit einem Schnitt schnellstens und ohne Qualen zu töten und soll sein Ausbluten bewirken. Das Verbot des Blutgenusses steht auch hinter der Vorbereitung, bei der die großen Blutadern entfernt und die genießbaren Teile in Wasser und Salz vom Blut soweit wie möglich gereinigt werden müssen. Ist der Kalbsbraten oder die Lammkeule nun auf diese Weise zubereitet, muss man darauf achten, womit man das Fleisch serviert. Das Grundprinzip ist die Trennung von Milch- und Fleischspeisen. Eine Sahneseauce zum Tafelspitz ist ebenso tabu wie der Milchkaffee nach dem Wiener Schnitzel, denn nach dem Fleischverzehr muss man bis zu sechs Stunden warten, bis man Milch oder Käse zu sich nimmt. Auch hier geht das Verbot auf eine in der Bibel drei Mal erwähnte Vorschrift zurück, nämlich das Zicklein nicht in der Milch seiner Mutter zu kochen (Ex 23,19; 34,26; Deut. 14,21).

Abb. 1: Um sicherzustellen, dass eine Speise koscher ist, sind viele industriell hergestellte Produkte unter rabbinischer Aufsicht mit einem Koscherstempel versehen, der den meisten Kunden gar nicht auffällt. Das Etikett dieser Tomatenketchupflasche etwa zeigt ein U in einem Kreis, das Symbol der Union of Orthodox Jewish Congregations. Die orthodoxen Gemeinden haben verschiedene Koscherstempel und erkennen diese gegenseitig nicht immer an.





Restaurant „New York“ in Marienbad dafür bekannt, Rehbraten auf der Speisekarte zu haben. Reh ist zwar prinzipiell ein koscheres Tier, wird aber in der traditionellen jüdischen Küche nicht serviert, da es freilaufend nicht koscher zu schlachten ist. Es war daher nicht immer leicht, die jüdischen Gäste davon zu überzeugen, dass es sich um gefangene Rehe aus Tierzucht handelte. Weniger Probleme hatte das Marienbader Restaurant, einen besonderen Stammgast, den damaligen Prince of Wales und späteren König Edward VIII., von den Genüssen eines koscheren Rehbratens zu überzeugen.

Kann nun ein orthodoxer Jude einen Fisch, der ja nicht besonders zubereitet sein muss und den man von einem fleischigen oder milchigen Teller essen darf, im Augustinerkeller verzehren? Nein, denn auf dem Teller könnte ja vorher Schweinsbraten serviert, in der Pfanne Schweineschmalz verwendet worden sein. Teller und Besteck müssen ebenso koscher sein wie das Kochgeschirr. Ein streng orthodoxer Jude wird also nur in einem koscheren Restaurant oder in einem koscher geführten Haushalt essen.

Allerdings gibt es auch hier Unterschiede, gemäß dem Prinzip, dass jeder Jude nach seiner eigenen Halacha (Religionsgesetz) lebt; der eine wird in einem nichtkoscheren Haus keine Scheibe Brot zu sich nehmen, der andere isst auswärts kalte Speisen, der dritte einen Fisch, aber kein Fleisch. Was viele übersehen: Die meisten Juden halten heute die Speisegesetze genauso wenig ein wie die meisten Katholiken das Verbot des Fleischverzehr am Freitag; sie essen nicht „nur koscher“, sondern „auch koscher“, wobei die Betonung eben auf dem „auch“ liegt.

Kompliziert? Nun ja, einfach sind die Speisevorschriften gewiss nicht, doch viele Jahrhunderte lang war es für Generation um Generation durchaus nicht schwer, sie einzuhalten. Rückständig? Viele Religionen definieren sich durch Traditionen, die heute nicht mehr als rational nachvollziehbar gelten und beachten einschränkende Gebote, die nicht allen zu vermitteln sind. Das Judentum nimmt hierbei keineswegs eine

Abb. 2: Gefilter Fisch ist ein traditionell polnisch-jüdisches Gericht, das vor allem am Schabbat und an jüdischen Feiertagen serviert wird. Traditionell wird ein ganzer Karpfen oder anderer geeigneter Fisch enthäutet und mit dem von Gräten befreiten und gemahlene Fischfleisch gefüllt. Heute wird oftmals nur noch die Füllung in Form von Fischbällchen serviert.

Ein Zaun um die Gesetze

Die Rabbiner haben im Laufe der Jahrhunderte um diese Vorschrift, wie um viele andere biblische Gesetze, einen „Zaun gebaut“, d. h. diese ausgeweitet, damit der Kern des Gebotes in keinem Fall verletzt werde. Die Trennung wird von orthodoxen Juden sorgfältig beachtet. Zu diesem Zweck besitzen sie nicht nur zwei verschiedene Geschirrservice (plus ein drittes für das Pessachfest mit seinen eigenen Speisevorschriften), sondern heute auch häufig zwei Geschirrspülmaschinen. Neben Fleisch- und Milchprodukten gibt es eine dritte Kategorie der neutralen Speisen („parve“), zu denen etwa Brot, Gemüse, Früchte und Fisch gehören. Diese darf man sowohl mit Fleisch wie auch mit Milch oder Käse verzehren.

Manchmal ist es nicht ganz leicht zu entscheiden, welche Speise koscher ist und welche nicht. Manche Fische haben so kleine Schuppen, dass der eine Rabbiner ihnen den Koscherstempel aufdrückt, der andere ihn aber verweigert. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war das koschere

Abb. 3: Die Herkunft des Namens Tscholent wird auf die französischen Wörter *chaud* (heiß) und *lent* (langsam) zurückgeführt. Das Gericht wird traditionell am Freitagabend in den Ofen gestellt und am Samstagmittag serviert. Es gibt unterschiedlichste Formen der Zubereitung, die nordafrikanischen Juden nennen das Gericht Chamin und kochen es mit ganzen Eiern. Die ungarischen Juden fügen oft eine Gans hinzu. Mit Heinrich Heines Schalet hat beides wahrscheinlich recht wenig gemeinsam.

Sonderrolle ein. Genauso fremd und exotisch mag es für Juden klingen, wenn von der Heiligenverehrung oder dem Priesterzölibat in der katholischen Kirche die Rede ist. So wie in jener Anekdote, in der ein katholischer Pfarrer seinen jüdischen Amtskollegen fragt: „Aber Herr Rabbiner, so ein Stück Schinken ist doch etwas Wunderbares. Warum halten Sie an dem Aberglauben fest, kein Schweinefleisch zu essen? Ich kann Ihnen ein besonders gutes Stück anbieten und Sie werden sehen, was Sie verpasst haben.“ Worauf der Rabbiner erwidert: „Sehr nett von Ihnen, Herr Pfarrer, auf Ihrer Hochzeit dürfen Sie es mir gerne servieren.“

Zwischen Polen und Marokko

Über den Geschmack des Essens sagt es übrigens gar nichts aus, ob es koscher oder nicht koscher zubereitet ist. Man kann in New York streng-koschere chinesische Küche entdecken, während in vielen Restaurants in Budapest heute das traditionelle jüdische Tscholent-Gericht mit Schweinefleisch zubereitet und von keinem religiösen Juden angerührt wird. So wie die jüdische Geschichte über sämtliche Kontinente verstreut und mit verschiedenen Kulturen verbunden ist, so ist auch die jüdische Küche nicht auf eine Geschmacksrichtung zu begrenzen. Für die Juden Nordafrikas ist der berühmte „Gefilte Fisch“ (Abb. 2), der direkt der polnischen Küche entstammt, eine Beleidigung für den Geschmackssinn, während sich osteuropäische Juden beim Essen des marokkanischen Pendants „Chraime“ den Gaumen verbrennen. Eine „typische“ israelische Speisekarte ist daher auch eine Weltkarte der Gastronomie. Die deutschen Juden hatten ihre eigene Küche, die heute – wie viele andere ihrer Riten und Traditionen – weit hin in Vergessenheit geraten ist. So wie die Juden Osteuropas die Küche ihrer Umgebung für sich adaptierten, verwendeten die deutschen Juden koschere Versionen der Speisen ihrer Umgebung, vom Sauerbraten über Knödel bis zum Stollen und Zwetschgendatschi. Gefilten Fisch, Bagel oder Blintzes – alles beliebte osteuropäische Gerichte – kannten die deutschen Juden dagegen nicht.

Für alle Juden war es wichtig, spezielle Schabbatspeisen herzustellen, die man am Freitagnachmittag in den Ofen (oftmals in den der örtlichen Backstube) stellte und am Samstag Mittag



wieder herausnahm, da das Kochen am Schabbat verboten war. Die bekannteste dieser Speisen war der Tscholent, ein Eintopf aus Bohnen, Gerste, Fleisch und Kartoffeln (Abb. 3). In Süddeutschland war das Schalet genannte Gericht eine süße Speise, während das Pendant zum osteuropäischen Tscholent die aus Reis, Bohnen oder Erbsen zubereitete „gesetzte Suppe“ war. Süddeutsche Juden nannten ihr Schabbatbrot nicht „Challe“, sondern „Barches“.

Heinrich Heine und die jüdische Küche

Heinrich Heine verewigte in seinem Gedicht „Prinzessin Sabbat“ den Schalet für den deutschen Literaturkanon:

Schalet, schöner Götterfunken,
Tochter aus Elysium!
Also klänge Schillers Hochlied,
Hätt er Schalet je gekostet.

Schalet ist die Himmelspeise,
Die der liebe Herrgott selber
Einst den Moses kochen lehrte
Auf dem Berge Sinai,



Abb. 4: Der einzige koschere McDonald's außerhalb Israels existiert seit 1999 in Buenos Aires. In Israel gibt es seit den 1990er Jahren zahlreiche McDonald's Restaurants, von denen nur einige kosher sind. Andere dagegen servieren Cheeseburger und haben auch am Samstag geöffnet. In allen israelischen McDonald's Restaurants wird das Fleisch auf dem Holzkohlegrill zubereitet.

Völker werden sich alsdann mit neuem Appetit in ihren Schoß hindrängen.“ (Paul Peters „Prinzessin Sabbat: Über Juden und Judentum bei Heinrich Heine“, 2. Aufl., Philo, Bodenheim 2002, S. 331)

Koschere Küche heute

Wie ist es heute um die religiösen Speisevorschriften bestellt? Die koschere Küche hat nach dem Zweiten Weltkrieg oftmals keine gute Presse gehabt. Die osteuropäisch-jüdische Küche gilt nicht gerade als Schonkost. Viele der traditionellen Speisen sind fett und wahre Cholesterinbomben. Hinzu kommt, dass das koschere Schlachten mitsamt rabbinischer Aufsicht aufwändiger ist und daher die Preise für koscheres Fleisch höher sind als bei anderem Fleisch. Immer weniger

Juden achten auf die Speisevorschriften, so dass es vielerorts kaum noch Konkurrenz unter den koscheren Lokalen gibt, ihre Kundschaft aber auf diese angewiesen ist.

In den letzten Jahren aber haben die koscheren Spezialitätenrestaurants in den Zentren jüdischen Lebens auch außerhalb Israels einen Aufschwung erlebt. In New York etwa können Sie nicht nur die altbewährten koscheren chinesischen Lokale wie „Moshe Peking“ besuchen, sondern auch koschere Sushi und Tempura bei „Shalom Japan“ genießen oder auf einem exklusiven koscheren Bootrestaurant Ihr Entrecote mit Pinot Brut Champagne hinunterspülen. In Paris serviert das Spezialitätenrestaurant „Osmose“ französische Foie gras statt der traditionellen gehackten Hühnerleber. Vor der eigenen Haustür geht es da bodenständiger zu: Im einzigen koscheren Restaurant in München, dem „Einstein“ im Jüdischen Gemeindezentrum, wird neben den traditionellen jüdischen Gerichten aus Osteuropa und Nordafrika auch Leberkäs angeboten. Streng kosher natürlich und unter rabbinischer Aufsicht – doch den Unterschied merkt man nur, wenn man genau hinsieht (Abb. 4).

Wo der Allerhöchste gleichfalls
All die guten Glaubenslehren
Und die heil'gen Zehn Gebote
Wetterleuchtend offenbarte.

Schalet ist des wahren Gottes
Koscheres Ambrosia,
Wonnebrot des Paradieses,
Und mit solcher Kost verglichen
Ist nur eitel Teufelsdreck
Das Ambrosia der falschen
Heidengötter Griechenlands,
Die verkappte Teufel waren.

Bei Heine spielte die jüdische Küche auch nach seiner Konversion zur protestantischen Religion eine wichtige Rolle. Im „Rabbi von Bacherach“ beschreibt er die beste jüdische Garküche, und in der „Disputation“ lässt er seinen Schlemmerphantasien bis hin zu einem kulinarischen Duell der Götter freien Lauf. Christlichen Missionaren gibt er folgenden Hinweis auf den Weg: „... es ist schmerzlicher zu bedauern, daß die christliche Kirche, die dem alten Judentum so viel Gutes entlehnte, nicht auch den Schalet adoptiert habe. Vielleicht hat sie sich dieses für die Zukunft noch vorbehalten, und wenn es ihr mal ganz schlecht geht, wenn ihre heiligsten Symbole, sogar das Kreuz, seine Kraft verloren, greift die christliche Kirche zum Schaletessen, und die entwischten

DER AUTOR

Michael Brenner ist Professor für Jüdische Geschichte und Kultur an der LMU München und ordentliches Mitglied der Bayerischen Akademie der Wissenschaften. Zuletzt publizierte er die „Kleine Jüdische Geschichte“ (2008).