

14 gängige Mythen und Missverständnisse über Kaschrut

18. März 2021 – 5 Nisan 5781



Mythen und Missverständnisse über Kaschrut

Der Autor ist rav Menachem Posner

Mythos Nr. 1: zertifizierte koschere Produkte wurden von einem Rabbiner "gesegnet"

Die meisten der im Handel erhältlichen koscheren Fertigprodukte tragen das spezielle Zeichen der koscheren Zertifizierungsstellen – diese Firmen werden von Rabbinern vertreten, die die Fabriken und Lebensmittelproduktionsstätten besuchen. Es gibt ein verbreitetes Missverständnis unter den Mitarbeitern solcher Betriebe, dass der Zweck eines Besuchs eines Rabbiners darin besteht, das Essen zu segnen.

Fakt: Maschgiach ist ein Prüfer bei der Inspektion

Ein Rabbiner, der die Position des Maschgiach hat, was wörtlich "Beobachter" bedeutet, darf in die Fabrik kommen.

Seine Aufgabe ist es, dafür zu sorgen, dass die auf der Linie produzierten Lebensmittel nur koschere Zutaten enthalten und ihre Herstellung dem jüdischen Gesetz entspricht.

Der Besuch des Rabbiners in der Fabrik in diesem Fall rein arbeitstechnischer Natur trägt und hat nichts mit der Erteilung von Segenssprüchen zu tun – es geht nur darum, Informationen über die Inhaltsstoffe der produzierten Lebensmittel und den Prozess der Zubereitung zu sammeln.

Mythos Nr. 2: “Glat-koscher” bedeutet “superkoscher”.

Das Wort “Glat” entstand – fälschlicherweise! – wird verwendet, um sich auf etwas zu beziehen, das einen unbestreitbaren koscheren Status hat. So sieht man manchmal ein Café oder einen Supermarkt, der sein Niveau betont und Produkte “nur glat kosher” anbietet.

Fakt: der Begriff “Glat” bezieht sich nur auf die Lunge eines Tieres.

Die Definition von “Glat”, was aus dem Jiddischen mit “glatt” übersetzt werden kann, bezieht sich auf das Fehlen von Verwachsungen in der Lunge des Tieres.

Was bedeutet das?

Zu den wichtigsten Voraussetzungen für koscheres Fleisch gehört nicht nur die korrekte Methode des Schlachtens von Vieh, sondern ebenso wichtig ist die Gesundheit des Tieres während seines Lebens. Eine Möglichkeit, dies sicherzustellen, besteht darin, die Lungen von frisch geschlachteten Tieren auf Löcher und Verwachsungen zu untersuchen. Das Vorhandensein dieser kann bedeuten, dass die Lunge punktiert wurde und teilweise verheilt ist oder dass sich ein Loch in ihr gebildet hat.

Wie glatt muss die Lunge eines Tieres sein, damit es für uns

als essbar gilt?

Es gibt unterschiedliche Standards, je nach Strenge der Kaschrut-Gesetze. Diejenigen Tiere, deren Lunge so glatt ist, dass sie auch den strengsten Anforderungen genügt, werden als "glat" bezeichnet.

Mythos Nr. 3: Giraffen können nicht kosher geschlachtet werden.

Ein integraler Bestandteil des koscheren Fleischproduktionsprozesses ist die Scheschita, eine Methode der rituellen Schlachtung von Rindern, bei der ein perfekt glattes und scharfes Messer (Khalef) sofort den größten Teil der Luftröhre, der Speiseröhre, der Halsschlagader, der Jugularvene und des Vagusnervs des Tieres durchtrennt, so dass es keine Zeit hat, Schmerzen zu empfinden. Die Schechita wird von einem speziell ausgebildeten religiösen Juden durchgeführt.

Es ist ein weit verbreiteter Mythos, dass die Giraffe, obwohl sie nach jüdischem Gesetz als koscheres Tier gilt – sie rülpst und hat gegabelte Hufe -, nicht geschächtet werden kann, weil man nicht genau weiß, wo man ihren langen Hals aufschlitzen muss und wie man das am besten macht.

Fakt: relevante Informationen sind vorhanden

In der Tat bedeutet ein zu langer Hals nur, dass es definitiv Raum für Scheschita gibt.

Warum ist also kein koscheres Giraffenfleisch erhältlich?

Der Grund, warum Sie sie nicht in Ihrem örtlichen koscheren Feinkostladen finden, ist derselbe Grund, warum Sie sie auch nicht in der nicht-koscheren Metzgerei nebenan sehen: Giraffen werden nicht speziell für die Schlachtung aufgezogen, also nicht geschlachtet und verkauft.

Einige jüdische Gemeinden in Nordafrika führen jedoch immer noch alle paar Jahre eine Giraffen-Scheschita durch – um diese Tradition nicht zu verlieren und die Fertigkeit am Leben zu erhalten.

Mythos Nr. 4: Kaschrut macht heutzutage keinen Sinn mehr

Die Kaschrut-Gesetze verlangen, dass nur bestimmte Tiere gegessen werden, und zwar gesunde, und dass es eine strenge Ordnung in der Küche gibt und kein Vermischen von Fleisch und Milchprodukten. Es besteht der starke Glaube, dass all diese Gesetze erlassen wurden, um der antike und weitgehend primitiven jüdischen Gemeinschaft zu helfen, die Hygiene aufrechtzuerhalten.

So glauben einige, dass im Zeitalter der Pasteurisierung und Tiefkühlung das Konzept der koscheren Lebensmittel selbst irrelevant wird, weil wir perfekt in der Lage sind, den Verderb von Lebensmitteln zu vermeiden und unserer Gesundheit unnötigen Schaden zuzufügen.

Fakt: Kaschrut ist ein Gebot, das nichts mit grundlegender Gesundheit und Hygiene zu tun hat

Es gibt keinen Zweifel daran, dass die Einhaltung von Kaschrut ein gewisses Nutzen für die Gesundheit bringen kann, und es gibt keinen Zweifel daran, dass zum Beispiel das nach Kaschrut verbotene Schweinefleisch nicht als gesundes Fleisch gilt und von modernen Ernährungswissenschaftlern nicht begrüßt wird. Das ist jedoch nicht der Grund, warum wir die Kaschrut einhalten (darüber hinaus ist es Juden verboten, z.B. Meeresfrüchte zu essen, was die internationale Gemeinschaft insgesamt als gesund betrachtet).

Wir halten die Kaschrut ein – und das ist ein sehr wichtiger Punkt! – weil G-tt es uns so befohlen hat.

Dieses Gebot wird als "Chok" eingestuft, d.h. als ein Gesetz jenseits unseres begrenzten Verständnisses, und wir müssen es befolgen, ob wir einen rationalen Sinn darin sehen oder nicht.

Mythos Nr. 5: Nicht koschere Fische leben am Grund von Gewässern

Wie bei dem vorherigen Mythos glauben viele fälschlicherweise, dass die Tora uns nicht erlaubt, die Fische zu essen, die am Grund von Wasserbecken leben, weil sie den ganzen Schmutz, der dort ist, absorbieren.

Fakt: es gibt reichlich koscheren Fisch in den Untiefen

Die einzige Voraussetzung für koscheren Fisch ist das gleichzeitige Vorhandensein von Flossen und Schuppen. Der Mythos ist jedoch nicht aus der Luft gegriffen: Der Ramban stellte fest, dass viele koschere Fische näher an der Oberfläche von Gewässern leben, was sich seiner Meinung nach positiv auf die Fische auswirkt und folglich auch auf diejenigen, die sie essen.

Es sei darauf hingewiesen, dass es viele koschere Fische gibt, die am Grund von Gewässern leben, darunter z.B. der Karpfen, aus dem traditionell Gefilte Fisch, ein klassisches Gericht der aschkenasischen jüdischen Küche, zubereitet wird. Darüber hinaus gibt es viele nicht koschere Fischarten, die sich näher an der Wasseroberfläche befinden.

Mythos Nr. 6: Koscherer Wein ist süß und langanhaltend

Seit Generationen beschränkte sich die Auswahl an koscheren Weinen auf preiswerte Varianten, die in eckigen Flaschen verkauft wurden und in Geschmack und Konsistenz an Hustensaft erinnerten. Dies führte zu dem Missverständnis, dass koscherer Wein süß und leicht zähflüssig sein muss.

Fakt: es gibt hunderte von verschiedenen koscheren Weinen

Jahrhundertlang gaben sich die Juden, die meist am Rande der Armut lebten, Mühe, für Schabbat koscheren Wein zu kaufen, und die billigen Sorten mit hohem Zuckergehalt waren das Beste, was sie sich leisten konnten.

Doch die Zeiten haben sich seither geändert, und mittlerweile ist der Markt für koscheren Wein exponentiell gewachsen. Jetzt können sie für alle Geschmäcker und Geldbörsen ausgewählt werden – trocken, halbtrocken, halbsüß, süß, prickelnd, etc.

Mythos Nr. 7: koscheres Salz ist koscherer als der Rest

Wenn man sich das Etikett von grobem Salz mit der Aufschrift “koscheres Salz” (hergestellt in den USA) ansieht, könnte man meinen, dass es koscherer ist als jedes “normale” Salz. Denn warum sollte sonst “koscheres Salz” draufstehen?

Fakt: vom Standpunkt der Kaschrut aus gesehen, unterscheidet es sich nicht von den üblichen

Wie Sie wissen, durchläuft das Fleisch, bevor es in die Regale der koscheren Läden kommt, mehrere Verarbeitungsstufen, die darauf ausgelegt sind, das Blut aus dem Fleisch zu entfernen. Dazu wird es nacheinander eingeweicht und mit relativ grobem Salz gesalzen, das dann abgewaschen wird.

Technisch gesehen handelt es sich um grobes Salz, das für koscheres Fleisch geeignet ist, daher wird es in den Geschäften meist als “koscher” gekennzeichnet, ist aber in Wirklichkeit nicht mehr und nicht weniger koscher als jedes andere Salz im Supermarktregal.

Salz ist ein Mineral, daher ist reines Salz immer koscher. Einige Fabriken, die Salz herstellen, versehen die Verpackungen jedoch mit koscheren Symbolen, so dass Sie zu 100% sicher sein können, dass die Fabrik von einer

zuverlässigen koscheren Zertifizierungsstelle überprüft wurde (siehe Mythos Nr. 1) und ihre Produkte frei von fremden Verunreinigungen sind, was während der Pessachwoche besonders wichtig ist.

Mythos Nr. 8: alle frischen Früchte und Gemüse sind kosher

Wer nur nominell mit den Gesetzen der Kaschrut vertraut ist und bestimmte Fleischsorten im Alltag meidet und Milch- und Fleischprodukte in der Küche trennt, mag denken, dass alle Früchte und Gemüse kosher sind. Denn was könnte im Grunde genommen schon an ihnen falsch sein?

Fakt: und hier gelten es bestimmte Regeln

Generell gilt, dass die meisten Produkte in Ihrem örtlichen Lebensmittelgeschäft kosher sind, aber es gibt einige wichtige Punkte, die Sie beachten sollten:

1. Nach den Kaschrut-Gesetzen ist der Verzehr von Insekten streng verboten. Das bedeutet, dass Kräuter, Beeren und andere Lebensmittel, die potenziell mit ihnen befallen sein können, sorgfältig untersucht und behandelt werden müssen.
2. Israelische Früchte und Gemüse heben sich vom Rest ab: Der Produzent muss den Zehnten von ihnen abtrennen, sonst sind sie nicht zum Verzehr geeignet.
3. Es ist auch wichtig zu wissen, dass die Früchte, die Sie kaufen, nicht aus den ersten drei Jahren der Ernte des Baumes stammen. Aus diesem Grund muss in Israel angebautes Obst von einer seriösen Agentur zertifiziert sein und den entsprechenden Vermerk tragen, dass der Lieferant alle festgelegten Vorschriften ernst nimmt.

Mythos Nr. 9: Die besten koscheren Symbole sind solche mit hebräischen Buchstaben darauf

Heutzutage gibt es über 1.500 koschere Zertifizierungsstellen auf der Welt, so dass sich viele von uns den Kopf zerbrechen, ob ein unbekanntes Symbol zuverlässig genug ist.

Auf dieser Grundlage ist ein weit verbreiteter Irrglaube entstanden, dass markante Kaschrut-Zeichen mit hebräischen Buchstaben (manchmal sogar unentzifferbar) die authentischsten Stellen darstellen.

Fakt: es kommt auf das jeweilige Vorzeichen an

Dass viele koschere Zertifizierungsagenturen, die den höchsten Standards folgen, oft dazu neigen, verschnörkelte Symbole zu verwenden, einschließlich exquisit gedruckter hebräischer Buchstaben, ist die absolute Wahrheit. Deshalb stehen ihre Schilder in starkem Kontrast zu den minimalistischen Symbolen der anderen Agenturen.

Allerdings ist nicht jeder, der einen coolen Designer anheuert und sein Unternehmen anmeldet, auch ein Experte für koschere Aufsicht. Selbst diejenigen, die die besten Absichten haben und mit tadellosen rabbinischen Referenzen ausgestattet sind, sind nicht davor gefeit, zu versagen, indem sie koschere Aufsichtspersonen entsenden, denen das richtige Branchenwissen und die technische Ausbildung fehlen, die notwendig sind, um die moderne Lebensmittelproduktion zu verstehen.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass einige der schönen und in Bezug auf das Design "teuren" koscheren Symbole zweifellos die Einhaltung eines höheren Qualitätsstandards und der Einhaltung des jüdischen Gesetzes durch eine Produktion anzeigen können als andere, aber dies muss von Fall zu Fall ermittelt werden.

Mythos Nr. 10: manchmal kann das Geschirr auch ohne Tevila (Eintauchen) verwendet werden

Bevor Glas- oder Metallutensilien in einer koscheren Küche verwendet werden können, müssen sie in eine Mikwe getaucht werden.

Es gibt eine allgemeine Meinung, dass ein Gefäß einmal ohne Eintauchen verwendet werden kann, aber es ist zwangsläufig notwendig, es in Wasser zu tauchen, bevor man es wieder benutzt.

Fakt: es gibt keine Ausnahmen

Dieser Mythos mag aus der Tatsache entstanden sein, dass Einweg-Nahrungsmittelbehälter vor dem Gebrauch nicht in das Mikwe-Wasser getaucht werden müssen, was die Leute zu dem Schluss führte, als ob vollwertige Utensilien auch einmal benutzt werden könnten, ohne in die Mikwe getaucht zu werden.

Dies hat aber eigentlich keine Grundlage im jüdischen Gesetz – es ist einfach so, dass Plastikutensilien grundsätzlich nicht getaucht werden sollen.

Mythos Nr. 11 “Treif” bedeutet “Verbotenes zum Essen”

Für viele ist der Begriff “Treif” zu einer universellen Bezeichnung für nicht koschere Lebensmittel geworden.

Fakt: technisch gesehen gilt dies nur für ein Tier, das verletzt, getötet oder schwer krank ist

Die Wurzel des hebräischen Wortes “treif”, das sich aus den Buchstaben t-r-f zusammensetzt, bedeutet “zerreißen” und bezieht sich auf ein Tier, das von einem anderen Tier auseinandergerissen wurde und daher für Juden verboten ist,

gegessen zu werden. Und kosher sind nur die Tiere, die durch Schechita geschlachtet wurden.

Ebenso ist es nicht zulässig, die Schechita eines Tieres durchzuführen, das verwundet oder schwer krank ist und aufgrund seines Zustandes sterben könnte. Ein solches Tier fällt auch unter die Kategorie von "treif".

Im allgemeinen Sprachgebrauch hat sich jedoch die Definition von "treif" durchgesetzt, um alle nicht-koscheren Lebensmittel zu beschreiben.

Mythos Nr. 12: alle veganen Restaurants sind kosher

Da die meisten Kaschrut-Gesetze den Verzehr von Fleisch und Milch beinhalten, wäre es logisch anzunehmen, dass alle veganen Restaurants kosher sind. In der Realität ist es jedoch nicht so einfach.

Fakt: es ist nicht so

Wenn Sie diesen Artikel von Anfang an gelesen haben, erinnern Sie sich wahrscheinlich daran, dass einige Obst- und Gemüsesorten auf kleinste Insekten untersucht werden müssen (bis hin zur völligen Verweigerung des Verzehrs der Früchte, wenn die Wanzen nicht entfernt werden können), was die meisten Mitarbeiter in veganen Restaurants nicht tun.

Aber es gibt noch andere Überlegungen, die deutlich machen, dass ein observanter Jude nicht ruhig an solche Orte gehen sollte. Zum Beispiel sollten alle Theken und Utensilien von jeglichen Rückständen nicht koscherer Lebensmittel gereinigt werden.

Auch nicht-jüdischer Wein ist komplett vegan, aber auch komplett unkoscher.

Darüber hinaus gibt es bestimmte Gesetze in Bezug auf Speisen,

die von Nicht-Juden zubereitet und gebacken werden, ohne dass mindestens ein Jude daran beteiligt ist.

Mythos Nr. 13: man kann den Besteck ein paar Mal in den Boden stecken, um es kosher zu machen

Es gibt einen alten, vor allem unter Hausfrauen verbreiteten Irrglauben, dass, wenn Fleischutensilien versehentlich für Milchprodukte verwendet wurden (oder umgekehrt), diese ein paar Mal in den Boden gesteckt werden sollten (oder, nach einigen Meinungen, für ein paar Wochen darin vergraben) und dann gefahrlos wieder verwendet werden können.

Fakt: Kontakt mit dem Boden ist keine zulässige Form der Geräteabdichtung

Die Wahrheit ist, dass es in der Tat eine Methode zum koscheren Reinigen von Messern gibt, bei der die Klinge 10 Mal in den ungeschliffenen Boden gestochen wird, um so alle nicht koscheren Speisereste, die darauf getrocknet sein könnten, abzuschaben.

Diese Methode hat jedoch enge Grenzen und eignet sich nur für perfekt glatte Messer, die ausschließlich im Kontakt mit kalten koscheren Lebensmitteln verwendet werden – also beim Zubereiten von Speisen, nicht beim Essen.

Es hat also nichts damit zu tun, dass man zu Hause im Geranientopf einen Teelöffel vergräbt, der zufällig in die Fleischbrühe geraten ist, und ihn dann nach einer Weile wieder herauszieht, um den Kaffee und die Milch umzurühren.

Mythos Nr. 14: koschere Lebensmittel sind viel teurer

Bei der Überlegung, mit der Einhaltung der Kaschrut zu beginnen, werden viele von der Angst aufgehalten, dass ihre

Lebensmittelrechnungen aufgrund der hohen Kosten für koschere Lebensmittel in die Höhe schießen werden.

Fakt: die meisten Preise sind gleich

Die meisten Produkte in normalen Supermärkten, mit Ausnahme von Fleisch und Milchprodukten, sind koscher, so dass Sie wahrscheinlich nicht bemerken werden, dass die Einhaltung der Kaschrut-Gesetzen Ihren Geldbeutel hart trifft.

Zweifellos werden heutzutage in der Lebensmittelindustrie viele Ersatzstoffe für echte Lebensmittel verwendet, um die Produktion billiger zu machen, so dass koschere Produkte, die zum größten Teil solche Zutaten ausschließen, teurer erscheinen als andere.

Aber wenn man auf seine Gesundheit achtet und die Zusammensetzung der Lebensmittel, die man kauft, sorgfältig auf die Abwesenheit schädlicher Bestandteile überprüft, so kauft man auch außerhalb der Kaschrut teurere Produkte, und deshalb wirkt sich der Wechsel zu koscheren Lebensmitteln nicht auf Ihr Budget aus.

Koscheres Fleisch (und Halav Yisrael-Milchprodukte) sind in der Tat teurer, und es ist durchaus vertretbar, damit zu kalkulieren, dass koschere Fleischproduzenten Tierkadaver aussondern müssen, die aufgrund innerer Verletzungen (z. B. Krankheiten) nicht an Juden verkauft werden können.

Außerdem müssen sie zusätzliche erfahrene Mitarbeiter einstellen und zusätzliche Maßnahmen ergreifen, um die Produkte genau nach den Kaschrut-Vorschriften zu produzieren und sie bis zur Verpackung in diesem Zustand zu halten. Bei alledem ist der Preisunterschied oft nicht so groß (vor allem, wenn es sich um wirklich hochwertige, nicht koschere Produkte handelt).

Wenn Sie sich also endlich dazu entschließen, Ihre Ernährung umzustellen und auf koschere Lebensmittel umzusteigen, dann

werden Sie zu Ihrer Freude feststellen, dass der Unterschied bei den Kosten relativ gering ist, aber es gibt sehr überzeugende Vorteile.