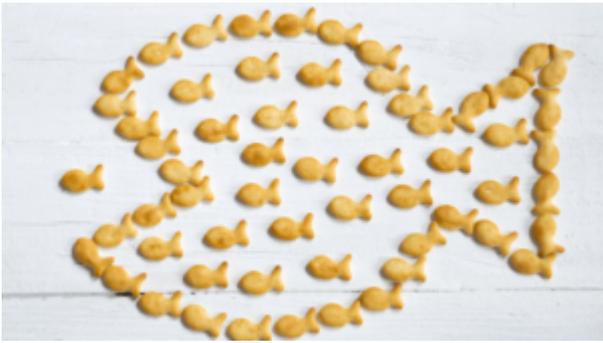


DIE JÜDISCHE KOSCHERE GESCHICHTE EINES FISCHES, DER ANDERE FISCHES FRISST

12. Juli 2023 – 23 Tammuz 5783



Die rabbinische Welt wurde letzte Woche durch ein Verbot des weltberühmten Rabbiners Jitzchak Silberstein aus Bnei Brak aufgeschreckt, gerichtet an den Amsterdamer Vorsitzenden des Rabbinats, Rabbiner Eliezer Wolff, den so genannten Marlin in seine Liste der koscheren Fische aufzunehmen.

Liste der koscheren Fische

Koschere Fische sind nach Ansicht des Niederländischen Rabbinats: Sardelle, Barsch, Flunder, Brasse, Dorade, Forelle, Hornhecht, Glattbutt, Hering, Seehecht, Heilbutt, Kabeljau, Karpfen, Seelachs, Leng, Makrele, Knurrhahn, Sardine, Kliesche, Schellfisch, Scholle, Hecht, Zander, Stint, Sprotte, Tilapia, Seezunge, Thunfisch, Wittling, Lachs und Schleie.

Im Gegensatz zu Säugetieren, bei denen Raubtiere verboten sind, sind Raubfische erlaubt.

Komplex

Die Vorschriften für koschere Lebensmittel sind recht komplex. Koscher bedeutet "zum Verzehr nach Biblischen Normen zugelassen". Fische sind nach biblischen Normen koscher, wenn sie Schuppen und Flossen haben (Lev. 11:9): "Das darfst du

essen von allem, was im Wasser lebt: alles, was Flossen und Schuppen hat im Wasser, im Meer und in den Strömen, das darfst du essen".

Schuppen unverzichtbar

Schuppen sind ein wesentliches Merkmal koscherer Fische, denn alle Fische haben Flossen, aber nur koschere Fische haben sowohl Schuppen als auch Flossen. Unsere mündliche Tradition der Erklärungen lehrt, dass diese Schuppen etwas locker auf der Haut sitzen müssen. Wenn sich die Schuppen nicht von der Haut lösen lassen, ist der Fisch nicht koscher. Lassen sich die Schuppen nur mit großer Mühe entfernen, sollte man die Rabbiner befragen, ob der Fisch koscher ist.

Merkmale des Marlins

Rabbi Wolff wollte den Marlin unbedingt zu den Tieren hinzufügen, die er für koscher erklärte. Ich hatte noch nie von diesem Fisch gehört. Es stellt sich heraus, dass es sich um einen Salzwasser-Raubfisch handelt, einen Rochen, der zu den Barsch-Arten gehört. Der Marlin ist bei Anglern in tropischen Gebieten sehr beliebt. Er hat eine Speerschnauze, ist sehr kräftig, wird bis zu 4,5 Meter lang und kann 90 Kilometer pro Stunde schwimmen. Der Marlin ist von großer kommerzieller Bedeutung und wird überfischt. Er hat eine mondförmige Rückenflosse, die der eines Hais ähnelt. Der schwerste jemals gefangene Marlin war der Schwarze Marlin. Er wog 750 Kilo. Der Marlin ist auch aus der Sportfischerei bekannt.

Nicht jeder kannte diese Regel

Rabbi Wolff besuchte den auf diesem Gebiet bekannten Experten Rabbi Yitzchak Silberstein. Dieser erzählte ihm, dass sein Schwiegervater, Rabbi J.S. Eljaschiw aus Jerusalem, diesen Fisch nach gründlicher Untersuchung erlaubt hatte. Aber es gab ein Problem. Rabbi Wolff führt eine sehr strenge Politik, wenn es darum geht, Lebensmittel als koscher zu genehmigen. Es gibt

hier ein talmudisches Argument, das besagt, dass alle Produkte und Tiere, die seit vielen Generationen als kosher bekannt sind, auch für den strengsten Rabbiner kosher sind.

Es gibt jedoch Produkte und Tiere, von denen nicht eindeutig bekannt ist, dass sie kosher sind. Selbst wenn dann der größte Weltexperte – und das war unbestritten Rabbi Eljaschiw – ein solches unbekanntes Tier zulässt, darf es trotzdem nicht superkoscher genannt werden. Und deshalb konnte Rabbi Wolff den Marlin auch nicht mit seiner Koscher-Erklärung versehen.

Ende gut, alles gut: Der Marlin ist zu 100 Prozent kosher. Rabbi Wolff durfte ihn nur nicht in seinem koscheren Sortiment verwenden, das seinen Super-koscher Stempel trägt. Dies war eine uralte Tatsache. Schon im Talmud (vor 2.000 Jahren) wird sie erwähnt, aber das war der Öffentlichkeit bisher entgangen.