

KASCHERN IN DER PRAXIS – TESTEN SIE IHR WISSEN – Parascha Matot-Masse

12. Juli 2023 – 23 Tammuz 5783



Parascha Matot-Masse

In dieser Parscha geht es um Kaschrut. Unsere Abhandlung über Kaschrut betrifft Chametz (Weizenprodukte, die an Pessach verboten sind), weil dies für die meisten Menschen die vertrauteste Zeit der Kaschrut ist, kurz vor Pessach, um die ganzjährig genutzte Küche für den Gebrauch an Pessach geeignet zu machen.

1. Was ist der Unterschied zwischen a. Kaschern und b. Tewila (Toiweln, Eintauchen)?

Antwort: Das KASCHERN ist eine physische Reinigung (es entfernt tatsächlich den Geschmack oder minimale Rückstände von dem Kli (Gegenstand). Tewila ist eine rituelle Reinigung (sie heiligt den Kli (Gegenstand) durch Eintauchen in eine Mikwe (rituelles Bad)).

2. Worauf muss man bei der Hagalat Kelim (kaschern mit kochend heißem Wasser) achten?

Antwort:

- A. Das Material des Kli;
- B. Die Konstruktion des Kli;
- C. Wie wurde das Kli benutzt?

3. Was lesen wir in Bemidbar/Num. 31:22-23?

Antwort:

Diese Pesukim (Verse) sind die Quelle dafür, dass man Kelim (Gegenstände) KASCHERN muss und eigentlich auch für das Toiweln (=tewila=Eintauchen).

- 4. a. Warum sagen wir keine Beracha bei dem Kaschern?
- b. Kennen Sie einen Posek (Gelehrten), der eine Beracha vorschreiben würde?

Antwort:

a. Weil die meisten Poskim der Meinung sind, dass KASCHERN keine notwendige religiöse Pflicht ist, die erfüllt werden muss. Die Tora sagt uns nur, dass Chametz (verbotene Reste von Getreideprodukten) auch von den Wänden der Töpfe und Pfannen entfernt werden müssen, wenn sie an Pessach genutzt werden sollen.

b. Der SM'AK (Sefer Mitzvot Ha-Katan) sagt, dass wir immer noch eine Beracha (Segensspruch) über das Kaschern von Essgeschirr sagen. Seine Meinung hat sich in der Praxis noch nicht durchgesetzt.

- 5. a. Dürfen auch Frauen kaschern?
- b. Gelten für sie besondere Anforderungen?
- c. Warum muss immer ein Talmid chacham (Gelehrter) bei dem

Kaschern anwesend sein (a-priori)?

Antwort:

- a. Ja.
 - b. Wie die Herren müssen sie die Halachot (Vorschriften) gut beherrschen.
 - c. Da die Halachot manchmal sehr komplex sein können, ist es empfehlenswert, dass ein Experte auf dem Gebiet des KASCHERNS während des Prozesses anwesend ist.
6. Warum ziehen wir es vor, an Erew Pessach (dem Tag vor Pessach) vor Beginn der fünften Stunde des Tages zu kaschern?

Antwort:

-Vor der fünften Stunde ist der Verzehr von Chametz in der Tat noch erlaubt und wir sind Mekel (entleichternd) mit „Noten Ta'am bar Noten Ta'am de-hetéra“ (abgeleitete Aromen und Essensreste, die zu diesem Zeitpunkt noch erlaubt sind).

-Nach der fünften Stunde sind die Vorschriften für das KASCHERN viel strenger, denn dann ist der Verzehr von Chametz bereits verboten.

7. Warum warten wir 24 Stunden nach dem Gebrauch, bevor mittels Hagala (kochend heißem Wasser) zu kaschern?

Antwort:

a. Innerhalb von 24 Stunden sind seine Reste und Aromen (Ta'am lischwach) noch gut zu schmecken und verbieten sie so das Wasser, in dem sie durch Kochen gekaschert werden sollten.

b. Nach 24 Stunden ist der Ta'am lifgam, d.h. getrübt, der Geschmack der Reste und Aromen ist nicht mehr gut und so

werden alle verbotenen Reste und Aromen im Wasser neutralisiert und erlaubt.

c. Selbst wenn das Volumen des Wassers, in dem man kasschert, 60 Mal so groß ist wie das Volumen der zu KASSCHERNDEN Gegenstände, darf man nicht innerhalb von 24 Stunden kasschern, weil dies der Brauch ist (Minhag), als Vorsichtsmaßnahme, d.h. wir haben Angst, dass jemand auch hag'ala (KASSCHERN mit kochendem Wasser) machen könnte, obwohl es kein "pi schischim" = 60 Mal so viel Wasser wie die zu KASSCHERNDEN Gegenstände gibt).

8. Welche 3 Arten von Material können Sie auf jeden Fall kasschern?

Antwort:

a. Holz;

b. Stein;

c.

Metall

9. Worauf sollten Sie immer achten?

Antwort:

Ob sich in den Ritzen der Kli kein Issur (verbotene Materie) befindet.

10. Welchen Kautschuk kann man kasschern und welchen nicht?

Antwort:

Natürlicher Kautschuk kann GEKASSCHERT werden, synthetischer nicht.

11. Was ist der Din (Halacha, Gebot), wenn man bei Kautschuk Zweifel hat, ob er natürlich oder synthetisch ist?

Antwort::

Im Zweifelsfall nehmen wir immer die am wenigsten strenge Option, weil wir es mit einem safek mideRabbanan (Zweifel an einem rabbinischen Gebot) zu tun haben.

12. Wann kann man laut Rabbiner Moshe Feinstein PLASTIKGEGENSTÄNDE kaschern und wann nicht?

Antwort:

Bei allen Issurim – d.h. nach dem Gebrauch mit allen Arten von verbotenen Lebensmitteln – außer zu Pessach, kann Plastik GEKASCHERT werden.

13. Ist es möglich, Porzellan oder Keramik nach heißem Gebrauch zu kaschern?

Antwort:

Keramik ist definitiv nicht zu kaschern, da es zwar Geschmacksstoffe absorbiert, aber nicht alle absorbierten Geschmacksstoffe und Rückstände werden beim Kaschern freigesetzt.

Porzellan kann im Notfall gekaschert werden. Siehe unten und fragen Sie Ihren Rabbiner.

14. a. Was bedeutet kawusch? b. Was bedeutet kawusch kimewuschal?

Antwort:

a. Eingemacht (zum Beispiel: Suppe in einer Schüssel, d.h. Flüssigkeit in einem Kli)

b. Einmachen ist wie Kochen und es findet ein Austausch von "Geschmack" statt. Wenn also eine Fleischsuppe länger als 24 Stunden in einem kalten, milchigen Kli war, muss das Kli gekaschert werden und die Suppe ist nicht mehr koscher. Fragen Sie Ihren Rabbiner nach den genauen Anweisungen.

15. Aufgrund von hefsed meruba (großer finanzieller Verlust) möchte ich Porzellan (heiß gebraucht) trotzdem kaschern. Wann darf ich das tun und wie mache ich das?

Antwort:

a. Immer, außer zu Pessach, wegen der Erschwernisse von Pessach (chumre dePesach).

b. Wie: 12 Monate lang unbenutzt lassen und dann dreimal mit Hagala (kaschern mit kochend heißem Wasser).

16. a. Warum besagt der Aschkenasische Minhag (Brauch), dass Glas für Pessach mit Porzellan verglichen werden sollte? b. Einige Sephardim sind hier mekil (aufschlussreich). Und warum?

Antwort:

a. Weil sie aus den gleichen Rohstoffen wie Töpferwaren oder Porzellan hergestellt werden.

b. Weil die Sefardim der Meinung des Ravja folgen, die besagt, dass Glas hart und nicht absorbierend ist und dass das richtige Waschen – sogar vor Pessach – ausreichend ist.

17. Pyrex/Duralex: kann manchmal mit Hagala (Kaschern mit kochend heißem Wasser) werden. Wann?

Antwort:

a. Im Falle eines großen finanziellen Verlustes, auch vor Pessach.

b. Im Falle von anderen Issurim ("sche'ar issurim"), auch ohne großen finanziellen Verlust.

18. Was bedeutet "sche'ar issurim"?

Antwort:

Alle verbotenen Lebensmittel außer Chametz an Pessach.

19. Wie kaschert man Formica-Oberflächen?

Antwort:

a. Vor Pessach ist es unmöglich; die einzige Lösung, die bleibt, ist das Waschen und gute Abdecken.

b. Andere Issurim ("sche'ar issurim") mittels Irui (Übergießen mit kochend heißem Wasser).

b. Warum hier etwas mehr?

Antwort:

a. Irui (Übergießen mit kochend heißem Wasser), dreimal;

b. Weil das Metall der Emaille mit Töpferware vermischt ist.

Bonusfrage: Was ist Libun? Antwort: Erhitzen, Abbrennen mit Feuer oder in einem sehr heißen Ofen.

21. Wie kaschert man Teflon-Kelim für

a. Pessach und

b. sche'ar issurim?

Antwort:

a. Für Pessach nicht.

b. Nach der Jesodé Jeschurun, ja, um sche'ar issurim zu entfernen, und zwar mit Libun Gamur (vollständiges Abbrennen mit offenem Feuer).

22. Wie werden Teflon-Kelim nach der Darché Teschuwa gereinigt?

Antwort:

a. sicherlich Issur-Tora: Libun (Niederbrennen);

b. issur deRabbanan (Verbot der Rabbiner) oder safek issur Tora (zweifelhaftes Verbot der Tora): Hag'ala.

23. Funktioniert Hagala (Kaschern mit kochendem Wasser) auch bei 'be'één' von Chametz/issur=offensichtlich sichtbaren Chametz oder verbotenen Substanzen?

Antwort:

Nein, denn Hagala entfernt nur die Issur (verbotene Geschmacks-Rückstände) aus dem Kli. Aber Hagala ist nicht in

der Lage, offensichtlich sichtbaren Chametz oder verbotenen Substanzen zu reinigen oder zu zerstören.

24. Kann ich in verschiedenen Stadien und mit verschiedenen Verfahren kaschern?

Antwort:

Ja, z.B. zuerst Libun (Abbrennen) und dann wieder Hag'ala (Kaschern mit kochendem Wasser);

Oder zuerst die eine Hälfte des Kli und dann die andere.

Beim Toiweln kann nicht in zwei Stadien eingetaucht werden. Bei der Tewila muss alles auf einmal in die Mikwe getaucht werden.

25. Was bedeutet "ach et hazahaw" für die Kascher-Praxis?

Antwort:

"Ach et hazahaw" = "Nur Gold" kann gekaschert werden, aber der Rost muss zuerst weggebrannt werden, bevor man mit Wasser kaschert. Dies gilt nicht nur für Gold, sondern auch für alle anderen Metalle.

26. Warum muss ich den Rost wirklich wegbrennen?

Antwort:

Es können Chametz oder Issur dahinter stecken.

27. Was macht man mit Issur/Chametz in Ritzen und Unebenheiten?

Antwort:

Säubern, wenn nötig und noch abbrennen.

28. Ritzen an der Außenseite des Klis. Unterscheiden Sie nach der Verwendung der Außenseite des Klis:

Antwort:

a. Libun ist dort erforderlich, wenn davon ausgegangen werden kann, dass es DIREKT Kontakt mit Chametz gegeben hat.

b. Libun ist nicht erforderlich (und Hagala reicht aus), wenn davon ausgegangen werden kann, dass kein direkter Kontakt mit Chametz stattgefunden hat.

29. Ist Hagala ausreichend für einen Deckel mit Scharnieren?

Antwort:

Nein, in den Ritzen befinden sich definitiv echtes Chametz. In den Ritzen muss Libun angewendet werden. Der Rest des Kli kann dann mit Hagala gekashert werden.

30. Worin besteht der Unterschied zwischen Libun und Hagala?

Antwort:

a. Libun brennt weg;

b. Hagala stößt den Issur (aus dem Kli) aus und lässt den Issur im kochenden Wasser verschwinden. Das kochende Wasser enthält die 60-fache Menge des ausgestoßenen Issur. Folglich wird das ausgestoßene Issur durch den größten Teil des Wassers neutralisiert.

31. Nennen Sie 3 Methoden, um den großen Kascher-Topf für den Gebrauch für Pessach selbst zu kaschern:

Antwort:

a. Ewen meluban: Man wirft einen "heißen Stein" in das kochende Wasser in dem großen Kaschrut-Topf, so dass das Wasser über den Rand des großen Kascher-Topfs läuft.

- b. Kli gadol (großer Gegenstand) in einen noch größeren Topf geben und auskochen;
- c. Gadanfa: einen Ring aus Ton um den Rand legen und später das kochende Wasser über den Rand laufen lassen.

32. Warum ist dies notwendig?

Antwort:

Auf dem oberen Rand des enorm großen Kaschrut-Topfes für Pessach befindet sich Chametzgeschmack.

33. a. Kann ich eine Schöpfkelle kaschern, indem ich sie mit einer Zange in das Kaschern-Wasser halte?

b. Was würden Sie empfehlen?

Antwort:

a. Ja, aber man muss darauf achten, dass das Wasser auch an die Stelle der Zange kommt. Deshalb:

b. Erst die eine Hälfte, dann die andere, aber den Griff der Zange an der Schöpfkelle wechseln.

34. Wie kaschere ich mit einer perforierten Plastiktüte?

Antwort:

Legen Sie die Tüte in Wasser und lassen Sie die Kelim (Gegenstände) einen nach dem anderen hineinfallen.

35. Warum ist es die Minhag (Brauch), die Kelim nach dem Kaschern mit kaltem Wasser zu waschen?

Antwort:

Um die heißen Tropfen sofort zu entfernen, die – weil sie weniger Volumen als 60 haben – einen Geschmack von Chametz aus dem Topf mit sich bringen können.

36. Warum sollte man nicht mit Dampf kaschern?

Antwort:

Die issur (verbotene Speise) ist nicht durch Dampf, sondern durch Wasser in den Topf gekommen. Deshalb muss beim Kaschern wieder Wasser verwendet werden. "Kebolo kach polto": So wie die Issur in den Kli hineingegangen ist, kommt sie auch wieder heraus.

37. Was bedeutet "kebolo kach polto"?

Antwort:

"Wie es aufgenommen wird, so muss es auch wieder hinausgehen", d.h. wenn Chametz oder irgendeine andere Issur durch kochendes Wasser auf dem Feuer in die Kelim eingedrungen sind, ist der minimal erforderliche Weg für das Chametz, den Kelim wieder zu verlassen, indem man den Kelim in kochend heißes Wasser auf dem Feuer legt, d.h. Hagala.

38. a. Welche Kelim kann ich mit Wasser aus einem von der Sonne erhitzten Kessel kaschern? b. Und welche mit einer Mikrowelle?

Antwort:

a. Kelim, in denen Chametz nur mit sonnenerhitztem Wasser gekocht wurden.

b. Kelim, in denen Chametz nur mit Wasser in einer Mikrowelle gekocht wurde.

39. Was bedeutet rov taschmischo? Was bedeutet miut taschmischo (taschmischo – sein Gebrauch)?

Antwort:

a. "Die Mehrheit seiner Verwendung", d.h. wofür das Kli am häufigsten verwendet wird (heiß oder kalt/Chametz oder sche'ar issurim).

b. "Die Minderheit der Verwendung", d.h. wofür das Kli am wenigsten verwendet wird (heiß oder kalt/Chametz oder sche'ar issurim).

40. Mit einem Silberlöffel esse ich gewöhnlich Suppe. Manchmal rühre ich damit einen Topf auf dem Feuer um. Wie kann ich den Löffel kaschern?

Antwort:

a. nach dem Mechaber, Rabbi Josef Karo (sephardisch): Die Suppentasse ist ein Kli Scheni (zweites Objekt), und das hier ist "rov taschmischo", also kann der Löffel in einem Kli scheni gekaschert werden.

b. Gemäß des Rema, Rabbi Moshe Isserles (aschkenasisch): Trotz der Tatsache, dass das Umrühren im Topf auf dem Feuer nur "miut taschmischo" ist, bestimmt dies nach dem Rema immer noch die Methode des Kascherns, und so muss der Löffel wirklich in einem Topf auf dem Feuer, d.h. mit Hagala (Kaschern mit kochend heißem Wasser), erneut gekaschert werden.

41. Nennen Sie eine Ausnahme von der Regel des Mechaber, Rabbi Josef Karo (sephardischer Minhag)

Antwort:

Wenn man das Kli innerhalb von 24 Stunden nach der Verwendung in einem Kli Rischon genutzt wurde, muss das Kli, auch wenn dies miut taschmischo ist, in einem Kli Rischon auf dem Feuer gekaschert werden, auch nach dem Mechaber.

42. Warum kaschern wir den Kaschern-Topf selbst noch einmal für den Gebrauch an Pessach?

Antwort:

Um den Geschmack von Chametz aus der Pfanne zu entfernen, auch wenn sie „Nat-bar-nat de-hétéra ist“ (ein abgeleiteter Geschmack, der auch erlaubt ist, da Chametz an Pessach noch

erlaubt ist).

43. Was ist der Unterschied zwischen

a. libun gamur und b. libun kal? Libun=abbrennen.

Antwort:

a. Libun gamur: Das Kli wird weißglühend, Funken spritzen ab.

Antwort:

b. Libun kal: Die Hitze dringt so stark in das Kli ein, dass ein Stück Papier auf der anderen Seite verbrannt wird.

44. Sollte ich bei libun kal/gamur 24 Stunden nach dem heißen Gebrauch des Kli warten, um den Kli zu kaschern?

Antwort:

Nein, das Warten von 24 Stunden hat damit zu tun, dass der Ta'am (Geschmack, Rückstand oder Überbleibsel im Kli) schwächer werden soll. Beim Libun verbrennt man die Issur auf der Stelle, egal ob die Ta'am geschwächt ist oder nicht.

45. Darf ich an Pessach, d.h. an den Pessach-Tagen selbst, durch Libun (Abbrennen) kaschern?

Antwort:

Ja, denn Libun bedeutet abbrennen, was auch an Pessach möglich ist. Chametz werden einfach an Ort und Stelle im Kli selbst verbrannt.

Hagala stellt jedoch ein Problem dar, denn an Pessach sind Chametz und sein Geschmack verboten. Bei Hagala kommt der Geschmack heraus und muss im kochenden Wasser verdünnt werden. Dies scheitert jedoch daran, dass sich Chametz an Pessach nicht in das 60-fache seines Volumens

aflöst.

46. Warum raten manche davon ab, damit bis zum Ende des Erev Pessach zu warten?

Antwort:

Spät am Tag vor Pessach werden Chametz und der Ta'am (Geschmack) von Chametz immer strenger verboten. Zuerst ist es verboten, sie zu essen (miderabbanan, 4 Uhr morgens), dann ist es verboten, sie zu genießen (miderabbanan, 5 Uhr morgens), und an Chatzot (in der Mitte des Tages, Erev Pessach) sind Chametz und der Ta'am (Geschmack) von Chametz von der Tora verboten, sie zu genießen und sogar zu besitzen. Um jegliches Risiko zu vermeiden, muss man alles vorher kaschern.

47. Ist Libun kal durch Erhitzen in einem Ofen möglich? Wenn ja, wie heiß muss der Ofen sein?

Antwort:

Ja, 350° C

48. Worauf stützen wir uns, wenn wir Öfen mit eigener höchster Einstellung kaschern?

Antwort:

Libun kal.

49. Wie kaschert man einen:

a. Einen Spieß? Antwort: Libun gamur.

b. Ein Deckel einer Bratpfanne? Antwort: Libun gamur.

c. Ein Messer mit feinen Zähnen? Antwort: die Stelle der Zähne mit Libun kal.

d. Ein Waschbecken?

Antwort: benutzen Sie es 24 Stunden lang nicht heiß, reinigen

Sie es gut mit starken Reinigungsmitteln, gießen Sie zuerst Irui (kochend heißes Wasser aus einem Kessel (Kli rischon vorzugsweise mit einem heißen Stein, der den Wasserstrahl gut warm hält), dann decken Sie es mit z.B. Aluminiumfolie ab.

e. Der Abfluss im Waschbecken.

Antwort: 24 Stunden lang nicht heiß benutzen, gut reinigen, Irui (kochend heißes Wasser aus einem Wasserkocher (Kli rischon) vorzugsweise mit einem heißen Stein, der den Wasserstrahl gut warm hält) und mit starken Reinigungsmitteln spülen.

f. Die Düse des Wasserhahns.

Antwort: 24 Stunden lang kein heißes Wasser verwenden, gut mit starken Reinigungsmitteln reinigen, Irui (kochend heißes Wasser aus einem Kessel (Kli rischon) gießen, vorzugsweise mit einem heißen Stein, der den Wasserstrahl gut warm hält)

g. Das Sieb in der Düse des Wasserhahns.

Antwort: Das Sieb kann nicht richtig gereinigt werden und muss vor Pessach ersetzt werden.

h. Einen Geschirrspüler (a. privat und b. gewerblich).

Antwort:

a. Privater Geschirrspüler: Fragen Sie Ihren Rabbiner, denn dies erfordert Erklärung und Beratung. Es ist nicht einfach, einen privaten Geschirrspüler wirklich gut zu reinigen.

b. Gewerblicher Geschirrspüler: sehr gut reinigen, 24 Stunden nicht heiß nutzen, einmal 100° C laufen lassen. Wenn man sich nicht sicher ist, ob diese 100° C erreicht werden, kann man einen heißen Stein in den Geschirrspüler legen, um die Innentemperatur während dieses Zyklus zu erhöhen. Laut Reb Moshe Feinstein ist es auch in Ordnung, wenn die Temperatur

von 100° C nicht erreicht wird, solange sie auf der höchsten Stufe steht. Die Gestelle müssen vor Pessach ausgetauscht werden.

i. Falsche Zähne/künstliche Zähne/Zahnspangen.

Antwort: zuerst 24 Stunden lang nicht mit heißen Speisen verwenden, dann aus dem Mund nehmen, gut reinigen, dann mit dem Rabbiner sprechen.

j. Backofen (Gas/Elektro):

Antwort:

Der Backofen muss sehr intensiv mit starken, dafür vorgesehenen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Anschließend sollte er sorgfältig inspiziert werden, um sicherzustellen, dass alles mögliche Chametz entfernt wurde.

-Einige Poskim glauben, dass danach Libun gamur erforderlich ist, Brenner für 7 Minuten an der gleichen Stelle, oder man reinigt ihn gut und dann werden alle Wände mit Alufolie bedeckt.

-Andere Poskim sind der Meinung, dass Libun kal ausreicht, weil es keinen direkten Kontakt zwischen dem Ofen und dem Chametz gab, denn man backt ja in Formen. Das einzige Problem, das dann bleibt, ist die sogenannte "Se'a" oder der Kontakt über den Dampf zwischen den Ofenwänden und dem Brot. Hierfür reicht Libun kal aus. Es reicht dann aus, den Ofen eine Stunde lang auf der höchsten Temperatur laufen zu lassen. Der Bräter braucht jedoch Libun gamur.

k. Self-cleaning Backofen. Antwort:

Chumre (Erschwerung): Schließen Sie die Tür mit Folie und starten Sie dann einen self-cleaning cycle. Wenn man mekel (Erleichterung) will, reicht ein self-cleaning cycle. Danach reinigen.

1. Mikrowellenofen. Antwort: zuerst gut reinigen, 24 Stunden lang nicht benutzen, dann z. B. ein Glas Wasser (mit Pogem, einem schlechten Geschmacksstoff darin) im Mikrowellenofen kochen, so dass er sich mit Dampf füllt. Mindestens 20 Minuten. All dies ist nur möglich, wenn die Mikrowelle mit Edelstahl ausgekleidet ist. Ist der Mikrowellenofen mit Porzellan oder Emaille ausgekleidet, ist das Kaschern bedenklich.