

MILCH UND FLEISCH – KASCHRUT

29. April 2018 – 14 Iyyar 5778



Milch und Fleisch

Eine der drastischsten Ernährungsanforderungen im jüdischen Recht ist die Trennung von Milch und Fleisch. Für orthodoxe Juden ist das Braten von Fleisch in Butter oder das Essen nach der Fleischmahlzeit eines köstlichen Milch-Desserts eine unmögliche Kombination. Dieses Verbot hat auch Auswirkungen auf praktische Fragen wie die Gestaltung der Küche. Es gibt zwei Bestecke und zwei Spülbecken.

Der Kelch in der Muttermilch

Die Tora wiederholt dreimal das Verbot, eine Geißbock in der Milch seiner Mutter zu kochen. Nach der rabbinischen Auslegung des Tora-Textes, wie sie im Talmud zum Ausdruck kommt, gibt es drei verschiedene Aspekte des Verbots: Es ist verboten, zu kochen, zu essen und in irgendeiner Weise von der Mischung zu profitieren. Nach der Interpretation der Rabbiner geht das Verbot auch weiter hinaus. Auch Kühe, Schafe und Ziegen fallen unter dieses Verbot. Auch der Ausdruck “in der Muttermilch” sollte nicht wörtlich genommen werden: Die Milch eines anderen Tieres – Kuh, Schaf oder Ziege – würde ebenfalls unter das Verbot fallen. Geflügel (Hühner, Tauben und dergleichen) und Wild – wie Steinböcke, Hirsche oder Gnus – fallen nicht unter das Verbot und können laut Thora ruhig mit Milch zubereitet

werden. Auch Fische sind vom Verbot ausgenommen und können daher in Butter gebacken werden. Sefardische Juden essen jedoch auch keinen Fisch zusammen mit Milch, da dies ungesund wäre.

Rabbinerzusätze zum Verbot

In der Rabbinischen Doktrin wird zwischen den Interpretationen zum Text der Tora, der Mündlichen Lehre und den Rabbinerzusätzen zu den Gesetzen der Tora unterschieden. Nach der Vision des Rabbiners sind viele Details der Gesetze der Tora mündlich von Geschlecht zu Geschlecht weitergegeben worden und lassen sich letztlich auf Moses zurückführen. Diese Details wurden ihm auch von G'tt offenbart. Nach Ansicht der Rabbiner findet sich ein Großteil des Inhalts dieser mündlichen Lehre im Tora-Text selbst durch alle möglichen komplizierten Lernmethoden.

Außerdem sehen es die Rabbiner als ihre Aufgabe an, eine Art "Zaun um das Gesetz der Tora" zu bauen. Das bedeutet, dass die Rabbiner bestimmte Dinge verbieten, die streng genommen nicht unter das Verbot der Tora fallen. Indem man die Grenze etwas früher zieht, hofft man, dass Fehler noch weiter vermieden werden. Wenn eine Person versehentlich gegen dieses Rabbinische Verbot verstößt, gibt es tatsächlich keinen Verstoß gegen ein Tora-Verbot.

Im Falle des biblischen Verbots, gemeinsam zu kochen oder Milch und Fleisch zu essen, haben die Rabbiner einige Dinge hinzugefügt. Um Fehler zu vermeiden, wurde das biblische Verbot zunächst auf Geflügel und Wild ausgedehnt. Außerdem ist es verboten, Milch und Fleisch zusammen zu essen, auch wenn diese nicht vorher gekocht wurden. Mit anderen Worten, es ist jetzt verboten, ein kaltes Glas Milch nach einem Stück Wurst zu trinken. Es ist auch verboten, Milch und Fleisch in einer Mahlzeit zu essen.

Wartezeit

Nach einer Fleischmahlzeit muss man bis zur nächsten Mahlzeit warten, um Milch essen zu können. Diese Regel aus dem Talmud hat zu unterschiedlichen Interpretationen geführt. Bis heute sind diese Aussagen die Grundlage für die unterschiedlichen Sitten in Bezug auf dieses Rabbiner Verbot geworden. Die Schlüsselfrage dabei ist: Was bedeutet "die nächste Mahlzeit"?

Nach Ansicht einiger mittelalterlicher Kommentatoren bedeutet dies, sechs Stunden nach dem Fleisch zu warten, bevor man Milchprodukte isst. Die Idee hinter dieser Erklärung ist, dass man verschiedene Mahlzeiten pro Tag isst, wobei zwischen den Mahlzeiten in der Regel eine Zeitspanne von etwa sechs Stunden liegt oder dass die wichtigsten Verdauungsprozesse sechs Stunden dauern.

Eine andere Erklärung nimmt die Worte des Talmud wörtlich: Eine andere Mahlzeit bedeutet die nächste Mahlzeit, egal wann sie ist. Nachdem Sie das Fleischessen mit einem Dankgebet beendet haben, können Sie sofort Milchspeisen essen. Die Praxis ist jedoch, mindestens eine Stunde zu warten; etwa die Zeit, die für die wichtigsten Verdauungsprozesse benötigt wird. Diese Praxis war bis ins 16. Jahrhundert hinein sehr verbreitet, unter anderem in Polen.

Unter dem Einfluss insbesondere der Kabbala (Mystik), die ebenfalls eine Wartezeit von sechs Stunden vorschreibt, verschwand diese Gewohnheit. Die sechsstündige Wartezeit hat sich fast überall auf der Welt durchgesetzt. Die Niederlande sind eines der wenigen Länder, in denen es noch eine Wartezeit von einer Stunde existiert. Eine Art Kompromiss entstand in Deutschland, wo es üblich wurde, drei Stunden zu warten, eine Art Durchschnitt von 1 bis 6 Stunden. Orthodoxe Juden hatten die Gewohnheit, sechs Stunden nach dem Fleisch zu warten.

Es ist nicht verboten, Fleisch direkt nach der Milch zu essen (viele Menschen warten jetzt eine halbe Stunde zwischen Milch-

und Fleischkost). Voraussetzung ist, dass man zwischendurch leicht kaut, den Mund ausspült und Milchreste reinigt, während die Hände auf Käsereste untersucht werden. Nach bestimmten Käsesorten, die schwieriger zu verdauen sind, wird jedoch eine Wartezeit von einer oder sechs Stunden vorgeschrieben.

Doppelbesteck

Die Erhöhung der Verbote für das Mischen von Milch und Fleisch hatte großen Einfluss auf die praktische Gestaltung der Küche und der Küchenutensilien. Um die Trennung so gut wie möglich zu halten, entstand der Brauch, zwei Sätze von allem zu kaufen. Das bedeutet zwei Bestecke, ein doppelter Teller, Pfannen und alle anderen Küchenutensilien in doppelter Ausführung. Aber auch die Küche selbst, besonders unter dem Einfluss der zunehmenden räumlichen und wirtschaftlichen Bedingungen im 20. Jahrhundert, ist so gut wie möglich ausgestattet, um Milch und Fleisch getrennt zu halten. Wenn möglich, ist es vorzuziehen, auch zwei Spülbecken zu haben, damit verschmutzte Teller und Tassen getrennt werden. Töpfe und Besteck sind in separaten Schränken untergebracht, so dass Fehler ausgeschlossen sind.

Bestimmte Haushaltsgeräte können auch Probleme verursachen, wenn ein Gerät sowohl für Milch als auch für Fleisch verwendet werden soll. Zum Beispiel alle Arten von Öfen und Geschirrspülern. Wenn möglich, ist es vorzuziehen, zwei Öfen und zwei Geschirrspülern zu kaufen. Wenn das unmöglich ist muss mit einem Rabbiner konsultiert werden. Um diese Geräte im Notfall für den doppelten Gebrauch geeignet zu machen, ist es manchmal notwendig, bestimmte Zubehörteile zu kaufen, für die eine rabbinische Beratung erforderlich ist.

Unfälle

Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen ist es natürlich möglich, dass etwas schief geht. Dies bedeutet nicht zwangsläufig, dass der Gebrauchsgegenstand nicht mehr verwendet werden kann oder dass

eine Schale entsorgt werden muss. Für viele Gegenstände gibt es die Möglichkeit, dieses Ritual zu reinigen. Dies muss in der Regel in kochendem Wasser erfolgen. Wenn bei der Zubereitung eines Gerichtes etwas schief geht und Milch und Fleisch vermischt werden, kann es in manchen Fällen vorkommen, dass das Gericht noch gegessen wird.

Der Talmud behauptet im Allgemeinen, dass die halachisch relevante Anwesenheit einer bestimmten Substanz durch ihre Konzentration bestimmt wird. Wenn ein bestimmter Stoff in einer Konzentration von 1:60 oder weniger nun mit einem anderen Stoff vermischt wird, wird davon ausgegangen, dass dieser Stoff nicht vorhanden ist. Es sollte jedoch nur dann verwendet werden, wenn zwei Stoffe versehentlich gemischt wurden. Wenn also ein paar Tropfen Milch versehentlich in eine Pfanne mit zwei Litern Hühnersuppe fallen, dann ist nichts falsch. Auf zwei Litern Suppe wäre noch eine Konzentration von knapp 35 Millilitern Milch erlaubt ($35 \times 60 = 2100$).

Gesundheit

Maimonides erwähnt die Selbstbeherrschung als Grund für die Lebensmittelgesetze in seinem philosophischen Leitfaden: "Diese Verordnungen versuchen, uns in der Kontrolle unseres Appetits zu trainieren. Sie trainieren uns, sowohl das Verlangen nach Nahrung als auch die Einstellung, ihr entgegenzuwirken, als ob das Vergnügen am Essen das einzige Ziel der menschlichen Existenz wäre". Die Verbote in der Tora in Bezug auf Nahrung haben nach seinen Worten auch gesundheitliche Gründe. Eine Mischung aus Fleisch und Milch ist zu fett und schwer verdaulich.

Moderne Bücher über das Lebensmittelrecht beziehen sich manchmal auf den Gesundheitsaspekt. Beispielsweise unterscheiden sich die Enzyme, die bei der Verdauung von Milchprodukten verwendet werden, von denen zu Fleisch. Eine Kombination aus Fleisch und Milch wäre daher schwer verdaulich und könnte sogar schädlich sein: Die Verdauung einer Mischung

aus Fleisch und Milch würde krebserregende Stoffe freisetzen. Rabbiner aus den letzten 500 Jahren raten auch von anderen Lebensmittelkombinationen ab: Milch und Fisch zusammen zu essen wäre ungesund, und die Kombination von Fisch und Fleisch kann nach Ansicht einiger Rabbiner zu schweren Hautkrankheiten führen.

Die Vorstellung, dass bestimmte Lebensmittelkombinationen bei der Verdauung krebserregende Stoffe produzieren, ist auch in der heutigen Ernährung vorhanden. Bestimmte Gemüse, wie z.B. Spinat und Salat, enthalten Nitrat. Dieses wird im Körper in das schädliche Nitrit umgewandelt. In Kombination mit bestimmten Proteinen, zum Beispiel in Fischen, entstehen krebserregende Verbindungen.

Götzenritual

Maimonides sieht einen weiteren Grund für das Verbot der Vermischung von Fleisch und Milch im Götzentum. Er vermutet, dass pagane Menschen ein Ritual hatten, bei dem sie Muttermilch in einem Gefäß kochten. Diese Annahme wurde durch Tontafeln aus Ras-Sjamra (Syrien) verstärkt. Diese scheinen tatsächlich eine Art Fruchtbarkeitsritual zu beschreiben, bei dem die Menschen in Muttermilch gekocht haben. Weil Milch mit neuem Leben verbunden war, erhielt diese Flüssigkeit große magische Kräfte.

Gefälschtes Fleisch und gefälschte Milch

Was ist mit Produkten, die wie Fleisch oder Milch aussehen, es aber nicht sind? Können sie jetzt in Kombination mit echten Milchprodukten oder Fleisch gegessen werden? Der Talmud verbietet sogar den Anschein eines Vergehens. Die Leute könnten zu falschen Schlüssen kommen. Der Verzehr eines Sojaschnitzels bei einem Glas Milch könnte daher verboten sein.

Die Rabbinerliteratur von vor Tausenden von Jahren spricht ein

solches Problem bereits an. Zum Beispiel die Frage, ob Mandelmilch während einer Fleischmahlzeit getrunken werden kann. Da man befürchtet, dass der Betrachter es für echte Milch hält, muss man etwas tun, um zu zeigen, dass es sich nicht um echte Milch handelt, z.B. indem man einige Mandeln mit der weißen Flüssigkeit versetzt und damit betont, dass es sich nur um Mandelmilch handelt. Heutzutage sind jedoch so viele Fleisch- und Milchersatzstoffe im Umlauf, meist auf Sojabasis, dass der Zuschauer nicht mehr auf die falsche Fährte gestellt wird. So ist es einfach, einen Sojaburger mit echter Milch zu trinken. Oder ein echtes Steak mit Sojamilch und Tofu-Käse.