



# Alles kosher oder was?

Rabbiner Marcel Yair Ebel





# Was heisst Koscher?

כשר

- **Der Begriff „Koscher“ wird im allgemeinen für Koscheres Essen verwendet, richtigerweise heisst es aber für den Gebrauch erlaubt. Etwa soviel wie es ist „ok“.**
- Essen ist eines der Grundbedürfnisse jedes Menschen. Bei der Vertreibung aus dem Paradies sprach G“tt zu Adam: Im Schweisse deines Angesichtes sollst du dein Brot essen. Seither richtet sich bis zum heutigen Tag, das Bestreben jedes Menschen um den Erwerb und die Produktion von Nahrung. Um den Menschen auf eine höhere sittliche Stufe zu bringen, die ihn deutlich von den anderen Lebewesen unterscheidet, gebietet uns die Thora (5 Bücher Moses), dass wir uns an Speisevorschriften halten.



# Was ist koscher?

**Als eines der ersten Gebote der Bibel überhaupt steht das Verbot, Fleisch von lebenden Tieren zu essen.** Schon hier zeigt sich deutlich, wie dadurch der Mensch zur Achtung vor jeder lebenden Kreatur erzogen werden soll. Die Einhaltung der jüdischen Speisevorschriften sollen dem Menschen immer wieder dieses Prinzip vor Augen führen. Koscher zu essen, speziell in einer nichtjüdischen Umwelt, fordert dem jüdischen Menschen Disziplin und behutsames Umgehen mit der Nahrung ab. Gemäss der traditionellen jüdischen Überlieferung sind jedoch alle Speisevorschriften ein wesentlicher Teil des ganzen Glaubens. Sie brauchen daher keine rationale Erklärung.



[www.koscher.essen](http://www.koscher.essen)

**Was ? Wie? Warum?**

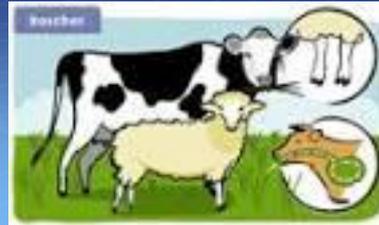


# Was dürfen Juden essen?

- Wie bereits erwähnt, ist das Verzehren von Fleisch von lebenden Tieren verboten.
- Ebenso verboten ist das Essen von Aas und das Fleisch von Tieren, die eines natürlichen Todes gestorben sind.
- Von den Säugetieren sind alle Tiere erlaubt, die gespaltene Hufe haben und Wiederkäuer sind.
- Mit andern Worten: Kalb-, Rind- und Kuhfleisch, sowie Schaf und Ziegenfleisch.



# Was?



- Nicht erlaubt sind demnach: Schweine-, Pferde- und Kamelfleisch. Auch der Hase oder das Kaninchen bleiben der jüdischen Küche fern. Ebenso strikt wird auf das Verbot geachtet, dass man kein Blut, auch nicht in der kleinsten Menge essen darf.
- Ebenso wie bei den Säugetieren gibt es auch bei den Fischen klare Zeichen, die einen Fisch zu einem erlaubten oder verbotenen Fisch machen. Weil der Stör z.B. keine Schuppen und Flossen hat, wird es nie koscheren Kaviar geben. Hingegen sind z.B. Karpfen oder Forellen erlaubte Fische, weil sie eben diese Bedingungen erfüllen.



## Was ist erlaubt?

- Im Gegensatz zu diesen Tieren schreibt uns die Thora genau vor, welches Geflügel, resp. welche Vögel erlaubt sind. So befinden sich in der Gruppe der verbotenen Vögel alle Aasfresser und Jäger. Huhn, Truthahn, aber auch Wachteln und Tauben dagegen sind erlaubt.
- Vorschriften für Obst, Gemüse und Feldfrüchte gibt es nur in Bezug auf die Landwirtschaft im Lande Israel. So werden auch heute im modernen Israel die Gesetze des Siebtjahres und der Erstlingsfrüchte beachtet



## Wie wird etwas kosher?

- Um Fleisch von erlaubten Tieren essen zu dürfen, müssen diese von einem speziell dazu ausgebildeten und geprüften Menschen geschächtet werden. Vorab muss sich der Schochet (Schächter) davon überzeugen, dass das Tier gesund und bei vollem Bewusstsein ist. Auch wenn es uns erlaubt ist, Tiere als Nahrung für uns schlachten, so soll uns dabei doch bewusst bleiben, dass wir damit ein Lebewesen töten. Das Schächten erfolgt mit einem rasierklingenartig scharfen Messer, mit welchem dem Tier die Luftröhre und die Schlagader in einem Zug durchschnitten werden.



## Wie wird etwas kosher ?

- Nachdem dann das Tier auf innere Krankheiten und Verletzung hin untersucht wurde, wird das Fleisch wie schon erwähnt gekaschert und ist dann für das verzehren erlaubt
- Die Vorschrift, dass man nur von koscheren Tieren essen darf, hat auch auf die Produktion von Milchprodukten ihren Einfluss. So muss Milch von Kühen, Schafen oder Ziegen stammen. Das Lab, ein Ferment welches aus dem Kälbermagen gewonnen wird, muss von einem geschächteten Tier kommen. Dieses wird zu Herstellung von Käse gebraucht.
- Heute verwenden viele Molkereien mikrobielles Lab



# Warum?

## Warum gibt es kein „Zürigeschnezeltes“ ?

- Wie: Warum keine Spaghetti Bolognese mit Käse?
- Eine der wohl weitreichendsten Vorschriften für die jüdischen Küche ist die strikte Trennung von Milch und Fleisch. Gemäss der jüdischen Tradition ist weder das Kochen noch das Geniessen von Milch und Fleisch zusammen, auch in der kleinsten Menge, erlaubt. Dies hat ganz praktische Konsequenzen.
- So gibt es in einer koscheren Küche jeweils ein ganzes Set von Geschirr, Pfannen und Töpfen sowie Besteck und Kochutensilien, für entweder „milchige“ oder „fleischige“ Speisen.



# Warum?

- Es wird peinlichst darauf geachtet, dass diese nicht verwechselt werden. Bei der Zubereitung von Speisen muss darauf geachtet werden, dass auch keine Nebenprodukte verwendet werden, die entweder Milch oder Fleisch enthalten, je nachdem, ob die Hauptspeise milchig oder fleischig ist.
- Besonders vorsichtig ist man auch bei der Verwendung von Fetten, diese sollen nur pflanzlichen Ursprunges sein.
- Da heute in der modernen Küche immer mehr sogenannte industriell hergestellte Speisen verwendet werden, wie beispielsweise Pizzas oder andere Fertiggerichte, bestätigt ein Koscher Zeichen auf der Packung, dass das Produkt gemäss den Vorschriften der jüdischen Speisegesetze hergestellt wurde.



# Warum?

- Fehlt eines dieser Zeichen, kann das Produkt nicht gegessen werden, da es entweder tierische Fette oder Milch und Fleisch zusammen enthalten könnte. Manch ein Vegetarier würde sich noch wundern, wie viel Fleischprodukte er trotz grösster Vorsicht zu sich nimmt.

- Koscher Zeichen



- Und trotzdem, obwohl kosher essen vielen Menschen als etwas Kompliziertes, schwer Nachvollziehbares erscheint, ist die jüdische Küche durchaus schmackhaft und reich an Varianten.

- **Danke für Ihre Aufmerksamkeit!**



# Warum?

- Falls Sie Lust auf koschere Küche haben empfehle ich Ihnen das Restaurant Olive Garden  
Lavaterstr. 33 (Im Gemeindezentrum ICZ)  
8002 Zürich, Tel. 044 283 22 13
- Für weitere Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.  
Rabbiner Marcel Yair Ebel  
Nüscherstrasse 36  
8001 Zürich, Tel. 044 201 40 25  
Email: [rabbi.ebel\(at\)gmail.com](mailto:rabbi.ebel(at)gmail.com)
- **Danke für Ihre Aufmerksamkeit!**