**M06 b Informationsblatt Speisevorschriften im Judentum**



Die jüdische Kultur ist untrennbar mit dem Einhalten der Speisevorschriften verknüpft. Das Einhalten der vielen Vorschriften, ca. 50 Tischregeln, die in der Tora (Heiliges Buch der Juden)stehen wird, nicht als Last, sondern als hilfreich zur Erhaltung der Harmonie zwischen Körper und Seele empfunden.

Die Küche ist grundsätzlich das Zentrum eines jeden jüdischen Haushalts. Auch das Zubereiten der Speisen wird als Dienst an Gott empfunden. Die Speisen müssen *koscher* (rein, tauglich und geeignet) sein. *Koscher* sind sie dann, wenn sie speziell zubereitet sind und bestimmte Eigenschaften besitzen.

So gilt z.B. für den **Verzehr von Tieren**, die auf dem Land leben: „Alle Tiere, die gespaltene Klauen haben, Paarzeher sind und wiederkäuen, dürft ihr essen“ (entnommen aus der Tora Lev 11,3). Fehlt eines der Merkmale ist das Essen des Fleisches verboten. Kaninchen und Hase sind beispielsweise Wiederkäuer, aber haben keine gespaltenen Klauen. Das Schwein hat zwar gespaltene Hufen, ist aber kein Wiederkäuer und deshalb ausdrücklich verboten.

Für das **Essen von Meerestieren** gilt: „Alle Tiere mit Flossen und Schuppen, die im Wasser leben, dürft ihr essen“ (Tora Lev 11,9-12). Das heißt: Aal, Austern, Hummer, Krebse, Muscheln und Schnecken sind verboten. Das Essen von **Geflügel** gilt als rein.

Die **Vor- und Zubereitung des Fleisches** ist grundsätzlich auch bestimmten Regeln unterworfen. So gilt der Genuss von Blut als unrein. Deshalb wurde eine spezielle Schlachtmethode entwickelt (Schächten) bei der die Tiere durch einen ausgebildeten Schlachter (Schächter) mit einem sehr scharfen Messer in einem Zug die Halsschlagader, Luftröhre und Speiseröhre durchgeschnitten, so dass das ganze Blut ablaufen kann. Das allerletzte Blut wird bei der Zubereitung des Fleisches von der Köchin entfernt. Sie „koschert“ das Fleisch, indem sie es eine halbe Stunde in lauwarmes Wasser einweicht, abtupft, auf allen Seiten einsalzt und auf eine schräge Unterlage oder ein Abtropfbrett legt, so kann das noch vorhandene Blut ungehindert auslaufen. Nach einer Stunde wird das gesalzene Fleischstück dreimal in Wasser gespült. Da Fisch nicht als Fleisch betrachtet wird, braucht es nicht erst durch die spezielle Schlachtmethode und Einsalzen koscher gemacht werden.

In der Tora steht außerdem: „Du sollst das Zicklein nicht in der Milch seiner Mutter kochen“ (Ex 23,19 und 34,26; Dt 14,12). Dies bedeutet in der Praxis, dass keine Milchprodukte zusammen mit Fleisch gegessen werden darf (z.B. Fleisch in Sahnesoße). Weiterhin heißt es aber auch, dass man erst 6 Stunden nach einem Fleischgericht wieder Milch zu sich nehmen darf. Selbst Töpfe, Geschirr (außer Glas, das gilt als neutral), Besteck, Tisch und Küchentücher werden für „Milchiges“ und „Fleischiges“ getrennt. Da Fisch, Obst und Gemüse, Eier, Pflanzenöl und Pflanzenmargarine „parwe“ (neutral) ist, kann man dies mit Fleisch- und Milchspeisen verzehren.

**Der Genuss von Alkohol:** Weine und alle Spirituosen, die aus vergorenen Trauben hergestellt werden, müssen unter Aufsicht geerntet und verarbeitet werden. Alle Spirituosen, die nicht aus Trauben hergestellt werden wie z. B. Bier, Whiskey, Wodka oder Liköre unterliegen dagegen keinen besonderen Vorschriften.

Quelle: http://judentum-projekt.de/religion/religioesegrundlagen/speise/index.html Zugriff am 28.04.2014 15.17 Uhr

Arbeitsauftrag:

1. Lesen Sie den Text und markieren Sie alle verbotenen Speisen und Getränke mit einem farbigen Stift.

2. Markieren Sie mit einer anderen Farbe die erlaubten Speisen.

3. Schreiben Sie heraus, warum und wie gefastet wird.

4. Halten Sie an der Wandzeitung fest, was Sie für Ihre Partyplanung konkret bedenken müssen.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |  |
|  |
|  |
|  |