

SPEISEG



ESE TZE

Im Judentum gelten komplexe Speisegesetze. Als „koscher“ wird bezeichnet, was verzehrt werden darf. Dazu gehört beispielsweise das Fleisch wiederkäuender Paarhufer wie Ziegen, Kühe oder Schafe. Schweinefleisch dagegen ist verboten. Darum sind auch die meisten Gummibärchen nicht erlaubt, denn sie enthalten Schweinegelatine. Die abgebildete Sorte jedoch darf gegessen werden: Wie der Stempel zeigt, ist sie durch die Verwendung von Fischgelatine kosher.

-
1. Beschreibt, welche Essensregeln es in euren Familien gibt.
 2. Diskutiert, inwiefern sich die Essgewohnheiten in eurer Klasse unterscheiden. Worauf gehen diese Unterschiede zurück?
 3. Vergleicht, wann ihr euch wie viel Zeit für die Zubereitung und den Verzehr eures Essens nehmt.
-

KASCHRUT – DIE SPEISE-GESETZE

Kaschrut (von hebr. *kasher*, „rituell erlaubt“) bezeichnet die Gesamtheit der Vorschriften, die die Zubereitung und den Verzehr von Speisen im Judentum regeln. Sie gehen zurück auf biblische Vorgaben über essbare Tiere und die Unterscheidung zwischen „rein“ und „unrein“. Außerdem schreiben sie die Art und Weise vor, wie Tiere geschlachtet und danach weiterverarbeitet werden müssen, und verbieten es, gleichzeitig Fleisch- und Milchprodukte zu essen. Besondere Vorschriften gelten zum Pessachfest, allen voran die Anordnung, nichts aus „gesäuertem“ Getreide (zum Beispiel Brot, Nudeln oder Bier) zu verzehren. Matze – ein flaches, ungesäuertes Gebäck – ist deshalb das typische Pessach-Essen.

Aus den biblischen Vorgaben, die später von rabbinischen Autoritäten ergänzt und kommentiert wurden, ergeben sich zahlreiche Einschränkungen. So sind unter den Säugetieren nur Wiederkäuer mit gespaltenen Hufen wie Rinder, Schafe und Ziegen zum Verzehr freigegeben; Schweine, Kaninchen und Hasen gelten als nicht koscher (*trefa*). Auch der Verzehr einzelner Bestandteile von ansonsten koscheren Tieren wie Blut, bestimmter Fettstücke oder des Ischiasnervs¹ ist nicht erlaubt.

Genaue Begründungen für diese Auswahl liefert die Tora nicht. Vermutet wird eine Mischung aus überlieferten regionalen Gewohnheiten und Überzeugungen. Zum Beispiel war es im historischen Raum Mesopotamiens (dem heutigen Irak) verbreitet, Schweine als Verkörperung des Bösen zu verstehen. Außerdem galt der Verzehr von Raubtieren und Blut als schädlich für die Seele. Der wesentlichste Punkt ist aber seit Jahrtausenden unverändert: Der Ursprung der Speisegesetze ist ein göttliches Geheimnis und der Wille Gottes ist zu befolgen.

Die Einhaltung der jüdischen Speisegesetze ist (wie auch im Islam, der ähnliche Vorschriften kennt) ein wichtiger Ausdruck von Religiosität und Frömmigkeit, wengleich der Grad ihrer Einhaltung heute auch unter Jüdinnen und Juden variiert. Über Jahrhunderte halfen sie dabei, ein jüdisches Kollektivbewusstsein zu bewahren. Zugleich bewirkten die Speisegesetze eine Absonderung von der Umgebungskultur, weil es Jüdinnen und Juden nicht möglich war, in nichtjüdischen Haushalten zu essen, und die Zugehörigkeit zu einer Gemeinde nötig blieb, um alle Gebote befolgen zu können. Immer wieder gab es Kritik an diesen Traditionen durch Teile der (meist christlichen) Umgebungsgesellschaft, der es an

¹ Nerv, der in den hinteren Gliedmaßen von Säugetieren verläuft.

Verständnis für die jüdische Lebensweise mangelte.

Seit dem Zeitalter der Aufklärung wurden auch im Judentum die strengen Speisegesetze infrage gestellt.

Im Laufe der Modernisierung handhabten Jüdinnen und Juden sie weniger strikt, da Verstärkung und Aufhebung der Standesschranken im 19. Jahrhundert zu vielfältigeren Kontakten zwischen den Religionen führten. Esstraditionen der jüdischen und nichtjüdischen Sphären in Deutschland glichen sich deshalb weiter an. Zu dieser Zeit kamen zu der vormals ausschließlich religiösen Rechtfertigung der Kaschrut zunehmend wissenschaftliche Erklärungen hinzu, die nun auch gesundheitliche und hygienische Aspekte anführten.

Durch den Holocaust waren auch jüdische Speisetraditionen in Deutschland weitgehend ausgelöscht. Durch die Einwanderung jüdischer „Kontingentflüchtlinge“ aus der ehemaligen Sowjetunion in den 1990er Jahren und den Zuzug aus anderen Ländern wurden diese Traditionen wieder zunehmend sichtbar und veränderten sich. Weil immer mehr Menschen besonderen Wert auf nachhaltiges und ethisch unbedenkliches Essen legen, werden auch jüdische Küche und Restaurants beliebter. Das heißt aber nicht automatisch, dass die dort angebotenen Speisen auch als koscher zertifiziert sind.

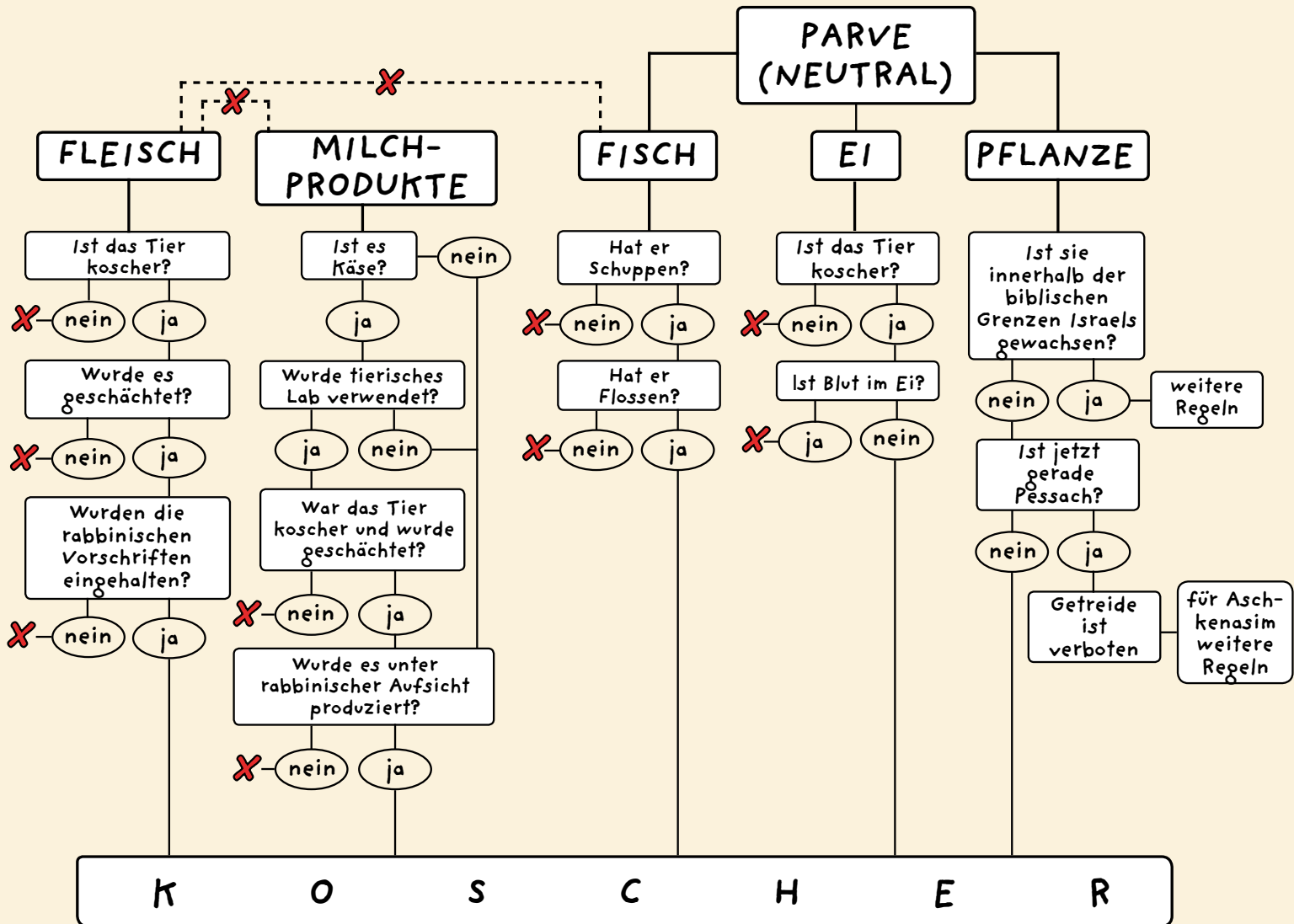
WUSSTEST DU SCHON?

Lebensmittel mit Getreide sind zu Pessach nur dann koscher, wenn der Teig nicht gegärt ist. Deshalb darf ihre Herstellung nicht länger als 18 Minuten dauern. Dies soll an die Eile erinnern, in der während des Auszugs aus Ägypten Brot gebacken wurde. Man muss sich beim Matze-Backen also ganz schön beeilen.



„MUSLIME HABEN EIN STÄRKERES VERSTÄNDNIS FÜR DIE KASCHRUT, DIE KENNEN, DAS VON HALAL UND SIND DANN ERSTAUNT, DASS DAS SO ÄHNLICH IST. CHRISTEN FINDEN KASCHRUT IRGENDWIE ÜBERZOGEN, DIE HABEN DA KEINEN ZUGANG.“ GABRIEL, GEB. 1960

MI Was ist kosher?



- Überprüfe am Schema MI, welche der folgenden Lebensmittel kosher sind: Tomaten, Salami, Brot, Mozzarella, Krabben, Äpfel, Eier, Nudeln, Gummibärchen, Forelle, Brokkoli.
- Beurteile, welche der folgenden Gerichte unter welchen Umständen kosher sind: Döner, Spaghetti mit Tomatensoße, Pizza, Gemüsesuppe, Lasagne, Sushi, Falafel-Dürüm.
- Begründe, ob und warum dein Lieblingsessen kosher ist. Was müsstest du gegebenenfalls beachten, damit es kosher wird?

1. Schreibe aus M2 alle erlaubten Lebensmittel in Grün und alle nicht erlaubten in Rot heraus.
2. Erstelle auf Grundlage von M2 eine Tabelle zu den jüdischen Speisegesetzen mit den Spalten „Religiöse Begründung“, „Religiöse Rituale“ und „Zubereitungsregeln“. Fülle die Tabelle aus.

M2 Speisevorschriften in der Tora

Alles was sich regt und lebt, soll euch zur Nahrung dienen. Das alles übergebe ich euch wie die grünen Pflanzen. (1. Mose 9, 3)

Jedoch dürft ihr von den Tieren, die wiederkäuen oder gespaltene Klauen haben, folgendes nicht essen: Ihr sollt für unrein halten das Kamel [...] den Hasen, [...] das Wildschwein [...]. (3. Mose 11, 4–7)

Ihr dürft keinerlei Aas essen. [...] Du sollst ein Zickheuschrecke [...] essen. Alle übrigen Kleintiere mit Flügeln nicht in der Milch seiner Mutter kochen [...]. (5. Mose 14, 21)

Von ihnen dürft ihr die verschiedenen Arten der Wanderheuschrecke [...] essen. Alle übrigen Kleintiere mit Flügeln und vier Füßen seien euch ein Gräuel. (3. Mose 11, 22–23)

Von Rind, Schaf oder Ziege dürft ihr keinerlei [die inneren Organe umgebendes] Fett essen. (3. Mose 7, 23)
Der Priester lasse das Fett auf dem Altar in Rauch aufgehen [...]. (3. Mose 7, 31)

Aus: Einheitsübersetzung der Heiligen Schrift, Stuttgart 2016.

Ihr sollt nichts mit Blut essen. (3. Mose 19, 26) Denn das Leben des Fleisches ist im Blut. Und ich selbst habe es für euch auf den Altar gegeben, um für euer Leben Versöhnung zu erwirken; denn das Blut ist es, das durch Leben Versöhnung erwirkt. (3. Mose 17, 11)

Alle Tiere, die gespaltene Klauen haben, Paarzeher sind und wiederkäuen, dürft ihr essen. (3. Mose 11, 3)

Alle Tiere mit Floßen und Schuppen, die im Wasser, in Meeren und Flüssen leben, dürft ihr essen. (3. Mose 11, 9)

Unter den Vögeln sollt ihr folgende verabscheuen – [Geier], die verschiedenen Bussardarten, alle Arten des Raben, die verschiedenen Falkenarten, [Eulen], den Storch, [Reiher] und Fledermaus. (3. Mose 11, 13–19)





DIE TORA

Die Tora ist die Heilige Schrift des Judentums und besteht aus den fünf Büchern Mose. Der Name bedeutet übersetzt „Lehre“ oder „Gesetz“. Sie ist in hebräischen Buchstaben auf eine lange Pergamentrolle geschrieben und wird auf zwei Holzstäbe, die *etzei chaim* („Bäume des Lebens“), aufgerollt. Mit einem speziellen Stoffband und einem Stoffmantel wird sie geschützt. Man darf sie nicht mit den Händen berühren, ein Stab mit einer kleinen Hand an der Spitze dient als Lesehilfe.

KOSCHERES MENÜ

VORSPEISE

HAUPTGANG

NACHSPEISE

-
3. Du möchtest eine jüdische Freundin zu einem Geburtstagsessen einladen. Stelle ein koscheres Menü mit drei Gängen zusammen und fülle die Menü-Karte aus. Jeder Gang sollte aus mindestens drei Zutaten bestehen.
-

M3 Entbehrenungen unter der Woche

Samuel Spiro (geb. 1885 in Schenkklengsfeld/Hessen, gest. 1960 in Israel) war Arzt und emigrierte 1938 nach Palästina. In seinen „Jugenderinnerungen“ schreibt er über die Einhaltung der Speisegesetze bei jüdischen Viehhändlern im 19. Jahrhundert in Hessen.

- „Die jüdische Gemeinde Schenkklengsfeld war damals – in den achtziger und neunziger Jahren des vorigen Jahrhunderts – eine der größten und blühendsten des Rabbinatsbezirks Fulda. Sie zählte etwa 50 Familien, deren 5 Oberhäupter fast durchweg Viehhändler und Hausierer¹ waren. Die Mehrzahl gehörte dem sogenannten Mittelstand an, aber es gab auch einige reiche Familien und nur sehr wenig wirklich Arme. Schenkklengsfeld war ein Bauerndorf von etwa 1200 Seelen, und die Juden machten 10 etwa 20 Prozent der Bevölkerung aus. [...] Durch den Viehhandel, der den Hauptnährungsweig der Juden in

allen hessischen Dörfern bildete, wurden die Beziehungen zwischen Juden und Bauern sehr eng. [...] Fast während der ganzen Woche waren die Viehhändler unterwegs, und

- 15 erst am Donnerstag nachmittag oder Freitag morgen kehrten sie – oft mit Vieh, das sie gekauft hatten – nach Hause zurück. Da fast alle diese Juden gesetzestreu waren und nur streng koscher lebten, mußten sie sich im Essen große Entbehrenungen auferlegen, denn in den Bauerndörfern gab 20 es keine koscheren Mahlzeiten. Von der spartanischen² Lebensweise dieser Händler kann man sich kaum eine Vorstellung machen. Sie lebten fast die ganze Woche hindurch von Brot, Wurst, die sie mit auf die Reise nahmen, schwarzem Kaffee (Milch tranken sie unterwegs nicht) 25 und Früchten.“

Aus: Bürger auf Widerruf. Lebenszeugnisse deutscher Juden 1780–1945, hg. v. Monika Richarz, München 1989, S. 256–258.

M4 Jüdischer Fleischerladen im Berliner Scheunenviertel, vor 1914



Übrigens:
Das ist das
hebräische Wort
für kosher

Foto: timeline images

1. Erkläre anhand von M3, welchen religiösen Problemen sich jüdische Viehhändler und Hausierer im 19. Jahrhundert gegenübersehen und wie sie diese lösten.
2. Beschreibt, wie sich eure eigenen Speiseregeln auf Reisen umsetzen lassen. Gibt es dabei Schwierigkeiten?
3. Beschreibe das Foto M4. Was kommt dir bekannt, was kommt dir unbekannt vor?
4. Gibt es in eurer Umgebung Lebensmitteläden mit einem speziellen Sortiment? Erklärt, was das Besondere an ihnen ist und wer dort einkauft.

¹ Heute negativ besetzter Begriff für Personen, die von Haus zu Haus zogen und dort Waren anboten.

² Enthaltensam, sparsam.

M5 Koschere Spätzle

Die Kulturwissenschaftlerin Beate Bechtold-Comforty forschte über schwäbisch-jüdische Esskultur in Rexingen (Baden-Württemberg). Dort gab es bis zur Zeit des Nationalsozialismus eine der größten jüdischen Landgemeinden Deutschlands. Etwa 100 Angehörigen der Gemeinde gelang es 1938, geschlossen nach Palästina zu migrieren. Im Norden des heutigen Israel waren sie an der Gründung des Dorfs Shavei Zion beteiligt, wobei sie Traditionen aus der „alten Heimat“ mitbrachten.

- „Spätzle und die diversen typischen Beilagen [gehörten] schon seit Generationen zur beliebten und oft verzehrten Alltagskost in den jüdischen Familien Rexingens. [...] Trotz ihrer allgemeinen Beliebtheit kamen die Spätzle beim
- 5 Wochenendschmaus nur bei den Christen auf den Tisch, nicht aber bei den Juden. [...] Als Beilage zum sabbatlichen Festessen waren die Spätzle nämlich denkbar ungeeignet. [...] Spätzle kollidieren nicht mit den rituellen Speisevorschriften – dafür aber, da die Spätzle-Produktion à la
- 10 minute erfolgt und somit mit aktiver Küchenarbeit verbunden ist, mit den strikten Ruhevorschriften des Sabbats.



- „Natürlich' [...] wollten die Siedlerfamilien auch in der neuen Heimat nicht auf die gewohnte schwäbische Kost verzichten. Die ersten Versuche, Spätzle nach bewährter Methode herzustellen, waren fehlgeschlagen. Schließlich jedoch fanden die Frauen dann die dem neuen Klima und anderem Mehl adäquate Technik heraus. Und noch heute, 50 Jahre nach Gründung des neuen Dorfes, dampft in vielen Shavei Zioner Pionierfamilien die schwäbische ‚Nationalspeise‘ auf dem Tisch.“

Aus: Beate Bechtold-Comforty, Spätzle und Tscholent. Aspekte jüdisch-schwäbischer Eßkultur, in: Menora. Jahrbuch für deutsch-jüdische Geschichte 3 (1992), S.121–142.

Foto: Spätzlepresse, die Rexinger Jüdinnen und Juden mit nach Shavei Zion nahmen (Shavei Tzion Archives).

M6 Ein jüdisches Restaurant in Düsseldorf (1965)



1965, im Jahr der Aufnahme diplomatischer Beziehungen zwischen der Bundesrepublik Deutschland und Israel, eröffnete in Düsseldorf das jüdische Restaurant „Sabra“. Es war damit wohl eines der ersten dauerhaften Lokale mit jüdischer Küche in Deutschland nach dem Zweiten Weltkrieg.

Hier findest du das Video:
alltagskultur.dubnow.de



1. Stell dir vor, du müsstest wie die Menschen in M5 auswandern. Welche Speisetraditionen würdest du mitnehmen wollen?
2. Recherchiere im Internet zur Geschichte von Shavei Zion. Welche weiteren Dinge findest du, die aus Rexingen mitgebracht wurden und heute als „deutsch“ verstanden werden? Gib deine Quellen an.
3. Fertige zum Video M6 eine Mindmap an, wie das Restaurant beschrieben wird.
4. Interpretiere die Intention des Videos M6. Berücksichtige dabei, wie häufig die Beschreibung „jüdisch“ verwendet wird.
5. Der Moderator am Ende des Fernsehbeitrags sagt: „Nach diplomatischen jetzt auch kulinarische Beziehungen zu Israel. Ich muss sagen, die hätte es eigentlich schon längst geben sollen“ (ab Min. 2:18). Versetze dich in die Perspektive jüdischer Fernsehzuschauerinnen und -zuschauer. Beurteile die Bemerkung des Moderators.

M7 Sie bringen ihre Gurken um

Autor Wladimir Kaminer (geb. 1967 in Moskau) wanderte 1990 nach Deutschland ein. Bekannt wurde er durch seinen Roman „Russendisko“ (2000). Hier schreibt er über migrantische Perspektiven auf deutsche Esskultur.

- „Die größte Schwäche der neuen Heimat aus der Sicht des Neuankömmlings ist natürlich ihre Gastronomie. Hier entdecken sie riesige Defizite. Man kann unendlich lange darüber sinnieren, wie gesund, ökologisch bewusst und vitaminreich sich das Essen in Deutschland präsentiert. Die Tatsache ist: Nichts schmeckt hier so, wie es eigentlich schmecken soll. Das fängt mit dem Brot an und endet bei Wassermelonen und Gurken. Diese Produkte sind keine Delikatessen, sie sind den Russen aber gut vertraut.“
- 10 Jedes Kind weiß, wie eine Gurke oder eine Beere oder eine Wassermelone zu schmecken hat. Ganz sicher nicht nach Zeitungspapier.

Den hiesigen Produkten fehlt es einfach an Geschmack, an Fett und Zucker und anderen Stoffen, die das

- 15 Essen so schmackhaft und die Menschen etwas mollig

machen. Abgesehen davon, fehlt hierzulande die Kultur der leicht gebeizten Gurke, des Pilzes und des Krauts.

- 20 Die Deutschen können kein Gemüse richtig einlegen, sie bringen ihre Gurken mit Essig und Chemikalien um, sie trinken Wodka
- 25 warm und im Stehen und kennen nur einen einzigen (polnischen) Trinkspruch. Dadurch werden sie viel zu schnell betrunken und
- 30 fallen immer dann um, wenn es am interessantesten wird. Der unterhaltsame Weg in die vielfältige Welt der osteuropäischen Gastronomie ist ihnen dadurch verwehrt.“

Aus: Dimitrij Belkin/Raphael Gross (Hg.), *Ausgerechnet Deutschland! Jüdisch-russische Einwanderung in die Bundesrepublik* [Ausstellungskatalog], Berlin 2010, S. 142.



Foto: picture alliance

M8 „Wer isst die Kartoffel?“ Kulinarische Traditionen aus der ehemaligen Sowjetunion

In ihrem „PostOst“-Podcast setzt sich das X3-Kollektiv – Julia Bixer, Ani Menua und Helena Melikov – mit Klischees und aktuellen Themen aus den Bereichen Kultur und Politik auseinander. Unter „PostOst“ fallen die sogenannten Russlanddeutschen ebenso wie die jüdischen „Kontingentflüchlinge“. In dieser Folge geht es darum, welche Rolle das Essen der „alten Heimat“ spielt – und wie es in Deutschland eingebunden wird.

Hier geht's zum Podcast:
alltagskultur.dubnow.de



Foto: X3

1. Liste auf, welche Aspekte deutscher Esskultur Kaminer in M7 kritisiert.
2. Warst du schon einmal in einem anderen Land und mochtest ein Essen nicht? Tauscht euch darüber aus, welche Bedeutung Essen dafür hat, wie wohl ihr euch an einem Ort fühlt.
3. Untersuche den Tonfall, den Kaminer für seinen Text in M7 gewählt hat. Wie wirkt der Text auf euch? Wie könnte das mit Kaminers eigener Migrationserfahrung zusammenhängen?
4. Erkläre, was die Podcasterinnen in M8 mit der Bezeichnung „PostOst“ ausdrücken wollen. Recherchiere dazu auf alltagskultur.dubnow.de.
5. Charakterisiere, welche Bedeutung die Speisen der „alten Heimat“ für die Podcasterinnen in M8 haben.

M 9 Draußen trage ich Hut, damit man meine Kippa nicht sieht

Uwe Dziuballa ist Inhaber des jüdischen Restaurants „Schalom“ in Chemnitz. Er wurde 2018 bei einem Angriff auf sein Lokal verletzt. In einer Zeitung berichtet er von seinen Erfahrungen.

„[...] In einigen Wochen beginnt vor dem Chemnitzer Amtsgericht der Prozess gegen einen 29-jährigen Mann aus Stade bei Hamburg. Der einschlägig vorbestrafte Rechtsextremist soll am 27. August 2018 aus einer Gruppe

5 Vermummter heraus Steine auf das jüdische Restaurant ‚Schalom‘ geworfen und dabei dessen Besitzer, der vor die Tür getreten war, an der Schulter getroffen und verletzt haben. Dabei wurden Parolen wie ‚Judensau‘ und ‚Verschwinde aus Deutschland‘ gerufen. [...]

10 Dziuballa [...] erzählt von seiner Familie. Seine Vorfahren stammen aus Krakau, sie kamen 1732 nach Preußen. ‚Unsere Familie war schon hier, da war das Deutsche Reich noch nicht gegründet.‘ Im Nationalsozialismus wurde die Familie auseinandergerissen, ein Teil konnte fliehen, andere wurden ermordet, manche überlebten den Holocaust unentdeckt. Uwe Dziuballa selbst wurde 1965 in Karl-Marx-Stadt geboren, wie Chemnitz zu DDR-Zeiten hieß. Hier machte er sein Abitur und studierte dann Elektrotechnik/

15 Elektronik. Nach der Wende absolvierte er eine Ausbildung bei der Deutschen Bank in Köln und ging anschließend als Investmentbroker¹ in die USA. Ende 1993 kehrte er in seine Heimatstadt zurück. Sieben Jahre später eröffnete er in der Chemnitzer Innenstadt das ‚Schalom‘, das inzwischen über die Landesgrenzen hinaus den Ruf als eines der besten koscheren Restaurants in Deutschland hat.

In die Schlagzeilen geraten ist es vor fast drei Jahren, aber wegen des Angriffs der Neonazis. [...] Er klappt seinen Laptop auf, zeigt Fotos und kleine Videoschnipsel. In die

20 Tür des ‚Schalom‘ geritzte Hakenkreuze sind zu sehen, antisemitische Schmierereien, zerschlagene Restaurant-schilder, herausgerissene Blumen von der Terrasse, ein Rudolf-Heß-Plakat² an der Tür. Leute, die an der Gaststätte vorbeigehen und den Hitlergruß zeigen. Und ein Schweinekopf, den Unbekannte in einer Winternacht vor die Tür des

25 ‚Schalom‘ gelegt haben. [...]

Das Schlimmste für ihn und seine Familie sei aber gewesen, dass die Polizei bis vor einigen Jahren diese Übergriffe nicht ernst genommen habe. ‚Wir haben uns als Störenfriede gefühlt. Ich habe es förmlich gespürt, wie

30 die Beamten gedacht haben: ‚Schon wieder dieser Jude!‘, wenn ich aufs Revier kam, um Anzeige zu erstatten.‘ Alle seine Anzeigen seien im Sande verlaufen, die Verfahren

nach kurzer Zeit eingestellt worden. [...]

45 Mit dem neuen Polizeipräsidenten, der 2013 ins Amt kam, seien die Streifenfahrten an seinem Restaurant vorbei verstärkt

50 worden, er sei nun freundlich begrüßt worden und man habe auch versucht, mit ihm

55 ins Gespräch zu kommen. [...]

Doch die Attacke von 2018 hat ihn gezeichnet. [...] Wenn er

60 heute mit seiner kleinen Nichte das Haus verlasse oder sich mit Leuten in der Stadt treffe, setze er daher stets einen Hut auf. ‚Dann sieht man meine Kippa³ nicht, die ich trage.‘ Seiner 80-jährigen Mutter hätten sie eingeschärft, die Goldkette mit dem Davidstern unter dem Pullover zu tragen, wenn sie

65 aus dem Haus gehe.“

Aus: Andreas Förster, „Wenn ich rausgehe, trage ich Hut, damit man meine Kippa nicht sieht“, in: Frankfurter Rundschau, 7. Mai 2021 (online).



Foto: picture alliance

-
1. **Arbeite heraus, welchen Anfeindungen Uwe Dziuballa und sein Restaurant ausgesetzt sind.**
 2. **Diskutiert, inwiefern Antisemitismus in eurem Alltag bzw. in eurem Umfeld eine Rolle spielt.**
 3. **Entwerft einen Brief an Uwe Dziuballa und begründet, weshalb er sein Restaurant nicht aufgeben soll.**
-

¹ Person, die für Kundinnen und Kunden (größere) Geldgeschäfte tätigt.

² Rudolf Heß (1894–1987) war der Stellvertreter Adolf Hitlers und wird unter Rechtsextremen bis heute verehrt.

³ Traditionelle jüdische Kopfbedeckung.

MIO Pastrami in New York

Der New Yorker Soziologe Harry G. Levine (geb. 1945) forscht zur historischen Bedeutung von Essen. Hier schreibt er über Pastrami, eine geräucherte Rinderbrust, die in dünnen Scheiben auf Sandwiches gegessen wird. In New York hat Pastrami, das von eingewanderten Jüdinnen und Juden aus dem östlichen Europa entwickelt wurde, Kultstatus.



Foto: iStock

Katz's Delicatessen, der wohl bekannteste jüdische Feinkostladen New Yorks

„Die große deutsche Einwanderungswelle, die in den 1840er Jahren begann, veränderte die US-amerikanische Gesellschaft und Kultur grundlegend. Deutsche Einwanderer und ihre Nachkommen trugen zu Kindergärten, Symphonieorchestern, zweisprachigen Schulen, erfolgreichen Unternehmen, Buchverlagen, vielen Zeitungen und einer Menge oft progressiver Politiker und Intellektueller bei. Die Deutschen stellten auch viele Lebensmittel her, verkauften, popularisierten und amerikanisierten sie, darunter eine Vielzahl von Würsten, Rinderwürstchen, Sauerkraut, Hamburger, Hackbraten, Leberwurst, viele Aufschnittgerichte, Nudelgerichte, Dillgurken, Hering in Sahnesoße, Lagerbier, Selterswasser, Brezeln [...], Kartoffelsalat, Münsterkäse, Brötchen [...], Gebäck, Roggenbrot und Pumpernickel. Die Deutschen schufen auch die US-amerikanische Institution, in der die meisten dieser Produkte verkauft werden: das ‚Delikatessengeschäft‘. [...] Einige deutsche Juden, die unter den Millionen deutscher Einwanderer verstreut waren, lebten koscher, und manche von ihnen gründeten koschere deutsche Lebensmittelgeschäfte. Als in den 1880er Jahren erstmals in großer Zahl Juden aus dem östlichen Europa einwanderten, betrieben deutsche Juden bereits koschere Feinkostläden. Die osteuropäischen Juden eröffneten bald ihre eigenen. Zunächst unterschieden sich die frühen jüdischen (und in der Regel koscheren) Feinkostläden kaum von den deutschen, außer dass sie keine Milchprodukte und kein

Schweinefleisch verkauften. Stattdessen gab es in den jüdischen Läden Rindfleisch [...]. Auf den großen Weiden und Prärien Nordamerikas wurden viele Rinder gehalten, wodurch ihr Fleisch reichlich und relativ preiswert zu bekommen war. [...] Die Regeln des koscheren Essens lassen nur bestimmte Fleischstücke zu. ‚Brisket‘, ein aus der Brust geschnittenes koscheres Rindfleisch, ist ein langer, mit Fett marmorierter Streifen. Die armen eingewanderten Juden, ob koscher oder nicht, betrachteten Brisket als großen Luxus und daher als Feiertagsessen. [...] In den Vereinigten Staaten wurden die Juden zum Volk der Rinderbrust. [...] Seit den 1870er oder 1880er Jahren stellten eingewanderte Juden in New York Pastrami her. [...] Das Fleisch wird dabei mit [...] Gewürzen mariniert, bevor es geräuchert wird. [...] Das Grundrezept stammte aus Teilen Südosteuropas (Rumänien, Bessarabien, Moldawien), die unter türkischer Herrschaft gewesen waren. Im östlichen Europa hatten viele Menschen diese Technik genutzt, um Schaf- und Schweinefleisch, ihr häufigstes Vieh, zu konservieren und zu würzen. In den Vereinigten Staaten wendeten eingewanderte Juden die Methode im großen Stil auf Rinderbrust an. [...] Sie prägten das Wort Pastrami wahrscheinlich in Anlehnung an das Wort Salami, indem sie es aus eng verwandten rumänischen, russischen, türkischen und armenischen Wörtern (pastram, pastromá, pastirma und basturma) ableiteten.

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts verbreiteten sich die jüdischen Feinkostläden immer weiter. [...] Pastrami wurde allmählich zum heiligsten, umstrittensten und beliebtesten Lebensmittel.“

Übersetzung nach: Harry G. Levine, Pastrami Land. The Jewish Deli in New York City, in: Contexts 6 (3, 2007), S. 67–69 (online).

-
1. Charakterisiere am Beispiel des Pastrami, wie sich jüdische Esskultur in einer neuen Umgebung transformiert. Was war typisch jüdisch/koscher, welche neuen Aspekte kamen hinzu?
 2. Nenne weitere Gerichte, die von Einwanderinnen und Einwanderern in ihrer neuen Heimat entwickelt und dann populär wurden.
-

M II Veganismus in Israel

In Israel ist nicht nur koschere, sondern auch vegane Ernährung weit verbreitet. Wie die jahrhundertealte Tradition und der moderne Trend zusammenpassen und weshalb vegane Ernährung so beliebt ist, wird in diesem Zeitungsartikel beschrieben.

„Israel ist heute das veganste Land der Welt. Etwa fünf Prozent der Israelis ernähren sich vegan, also ganz ohne Tierprodukte. Acht Prozent sind Vegetarier. [...] Es gibt kein Restaurant, das nicht vegane Speisen auf der Karte hat.

5 „Das Phänomen ist enorm“, sagt der israelische Soziologe Rafi Groszlik von der Universität Tel Aviv, „vor wenigen Jahren war der Veganismus nur ein Phänomen der urbanen, linken Israelis aus der Mittelschicht, jetzt gibt es bis ins rechte Lager viele Veganer.“ [...]

10 Dass immer mehr Israelis vegan werden, liegt auch an diesen beiden Frauen: an Tal Gilboa, der tätowierten Aktivistin von ‚Big Brother‘, und an Nana Shrier, der Restaurantbesitzerin im hippen Tel Aviv. Nur: Warum gerade Israel? [...]

15 Vielleicht nehmen Israelis den veganen Trend auch deshalb so begeistert an, weil er gut zu den Regeln der koscheren Küche passt. Dessen Grundregel fordert, Fleisch- und Milchprodukte zu trennen. Wer in Israel also auf die Fleischbeilage verzichtet, isst zwangsläufig kein vegetarisches, sondern gleich ein veganes Gericht. Zwischen dem Verzehr eines Steaks und einem Stück Käsekuchen müssen sechs bis acht Stunden liegen. Für jüdische Israelis ist es also selbstverständlich, bestimmte Bestandteile im Essen wegzulassen. Christliche Esser

25 empfinden das als Verzicht, etwa in der Fastenzeit. Auch Ersatzprodukte sind für Juden vertrauter. Wer nach dem Hauptgericht nicht sechs Stunden auf die Nachspeise warten will, ersetzt das Milchprodukt mit Sojamilch. [...]

30 Man wäre nicht in Israel, wenn nicht selbst die Frage der Ernährung mit den ganz großen moralischen Kategorien aufgeladen würde.

40 Sowohl die militante Tierrechtsaktivistin aus dem Vorort als auch die hippe Restaurantbesitzerin aus der Metropole bezeichnen die massenhafte Tötung von Tieren als ‚Holocaust an Tieren‘ und verweisen etwa darauf, dass männliche Küken nach der Geburt vergast werden, weil sie keine Eier legen können.



Tierrechtsaktivistin Tal Gilboa

Foto: Wikimedia Commons

Gilboa zieht den Vergleich sogar, obwohl ihr eigener Großvater Überlebender der Schoa¹ ist. ‚Wir Juden wissen, wie es sich anfühlt zu leiden.‘ Und es gibt noch eine andere, psychologische Erklärung, die besonders linke Israelis selbstkritisch heranziehen: der Konflikt mit den Palästinensern. Der Ernährungssoziologe Rafi Groszlik glaubt, dass der Veganismus in Israel auch mit dem Scheitern der israelischen Linken zu tun hat. ‚Wenn der Konflikt mit den Palästinensern unlösbar erscheint, beschäftigt man sich eben verstärkt mit sich selbst.‘ Insofern sei der Veganismus auch Ausdruck einer Individualisierung und Entpolitisierung: ‚Die Welt kann ich nicht ändern, aber meinen eigenen Lebensstil.‘ [...] Übrigens: Die israelische Armee bietet jetzt vegane Stiefel als Alternative zu Leder an.“

Aus: Kersten Augustin, Warum in Israel die meisten Veganer der ganzen Welt leben, in: Frankfurter Allgemeine Zeitung, 30. September 2015 (online).



Foto: picture alliance

Restaurantbesitzerin Nana Shrier

1. Fasse zusammen, warum sich in Israel dem Autor zufolge so viele Menschen vegan ernähren. Was hat das mit den jüdischen Speisevorschriften zu tun?
2. Diskutiert, ob die Verwendung des Begriffs „Holocaust an Tieren“ (Z. 44f.) für die Tötung von männlichen Küken geeignet ist.
3. Nimm Stellung dazu, inwiefern vegane Ernährung ein Ausdruck von „Individualisierung und Entpolitisierung“ (Z. 66f.) sein kann.

¹ Hebräische Bezeichnung (von *shó'a*, „Katastrophe“) für die Ermordung der europäischen Jüdinnen und Juden während des Zweiten Weltkriegs.



Kapitel Aufgabe:
Entwickelt ein Mensa-Programm für eine „Woche der religiösen Vielfalt“. Entwerft für jeden Wochentag ein Menü, das jeweils eine religiöse Gruppe mit ihren Ess-traditionen in den Mittelpunkt rückt.