

Die jüdische Küche

Autor(en): **Frenkel-Bloch, Käthi**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Badener Neujaarsblätter**

Band (Jahr): **73 (1998)**

PDF erstellt am: **19.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-324576>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die jüdische Küche

Käthi Frenkel-Bloch

Die jüdische Küche, gibt es sie überhaupt? Nein, es gibt nur die sogenannten Kaschrut-Vorschriften, welche die Küche prägen und vorschreiben, was Juden essen dürfen, wie die Lebensmittel hergestellt, zubereitet und kombiniert werden sollen. Aber eine jüdische Küche, die gibt es nicht, kann es auch nicht geben, weil Juden auf der ganzen Welt ihren Speisezettel den landesüblichen Produkten anpassen. Beispielsweise ist die jüdische Küche aus dem Surbtal beeinflusst von typisch aargauischen Elementen, allerdings geprägt durch die religiösen Vorschriften. Andererseits finden wir in Israel arabische Speisen, in England angelsächsische usw.

Doch eines haben alle Erzeugnisse in der jüdischen Küche gemeinsam: Sie werden streng nach den Vorschriften der Thora hergestellt. Die Thora umfasst die fünf Bücher Mose, also das Alte Testament. Aus ihren Auslegungen sind alle Vorschriften für die gläubigen Juden entstanden – nicht nur die Essvorschriften. Allerdings, diese sogenannten Kaschrut-Vorschriften beeinflussen naturgemäss den Alltag ganz besonders, sie sind auch für Nichtjuden sichtbar, spürbar, grenzen von den christlichen Nachbarn ab und stossen oft auf Unverständnis.

Was heisst «koscher»? Koscher bedeutet «rein», aber nicht wie im Sprachgebrauch üblich rein = sauber, sondern erlaubt; rein im Sinne der religiösen Vorschriften. Damit ein Lebensmittel oder eine Mahlzeit kosher ist, gibt es im Prinzip drei Hauptvorschriften: Erstens sind gewisse Tierarten zum Genuss verboten, zweitens müssen die erlaubten Tiere nach Vorschrift (rituell) getötet (geschächtet) werden, und drittens dürfen Milch- und Fleischprodukte weder miteinander zubereitet noch zusammen gegessen werden. Die zweite und dritte Vorschrift betrifft nur Warmblüter beziehungsweise deren Fleisch.

Es ist ja bekannt, dass Juden kein Schweinefleisch essen dürfen. Es gibt aber auch andere Tiere, die zum Verzehr verboten sind, das heisst es ist vorgeschrieben, welche Tiere erlaubt sind; es müssen beispielsweise Wiederkäuer sein, und sie müssen über gespaltene Hufe verfügen, Fische müssen Schuppen und Flossen

haben. Also fallen ins Verbot nebst Schweinen auch Pferde, Aale, Meerestiere wie Krebse, Langusten usw. Die Tiere werden rituell geschächtet, indem sie mit einem scharfen Messer, das keine Scharte und keinen Fehler aufweisen darf, in einem raschen Schnitt getötet werden, so dass sie sofort ausbluten. Der Tod tritt also innerhalb weniger Sekunden ein, obwohl Tierschützer das Gegenteil behaupten.

Die dritte Vorschrift geht auf einen Text in der Thora zurück: «Du sollst das Böcklein nicht kochen in seiner Mutter Milch.» In einer religiösen Küche gibt es demzufolge getrenntes Geschirr für Milch- und Fleischprodukte, zweierlei Pfannen, zweierlei Küchentücher, Tischtücher, Külschrankdosen, Rüstmesser usw. Und oft sogar noch eine dritte Garnitur für sogenannte Parve-Produkte, also Gemüse, Obst, Teigwaren, die neutral, das heisst weder milchig noch fleischig sind. Bei der Zubereitung einer Mahlzeit wird streng darauf geachtet, dass Milch- und Fleischelemente nicht zusammen verarbeitet werden. Ein Menu darf beispielsweise nicht aus einem Fleischgang und einem Rahmdessert bestehen, und selbstverständlich sind auch Menus wie Lasagne mit Fleisch und Käse, Rahmschnitzel und Wurst-/Käsesalat verboten.

Viele neue Produkte aus Soja, Pilzkulturen und anderen an und für sich vegetarischen Basisprodukten kommen heute auf den Markt. Solche Erzeugnisse werden genau kontrolliert. Vor allem ist von Interesse, welche Zusätze (E-Nummern) beigemischt werden. Und diese Zusatzstoffe (häufig aus Bestandteilen nicht-koscheren tierischen Ursprungs) sind dann meist schuld, dass ein solches Lebensmittel nicht kosher ist.

Der jüdische Tisch wird vielfach mit einem Altar verglichen, das Haus mit einem Tempel. Das ist keine leere Phrase, sondern eine Tatsache, die als solche akzeptiert wird. Die jüdische Hausfrau und Mutter hat es schon immer verstanden, sich in ihrem häuslichen Tempel wie eine Priesterin zu fühlen, und sie hat es ebenso verstanden, sich Achtung und Respekt zu verschaffen. Sie ist der Mittelpunkt der Familie, der Sippe, es liegt in ihrer Hand, eine geweihte Stimmung im Heim zu schaffen, die für das jüdische Familienleben und zugleich für das Judentum, wie es überliefert wurde, eine unantastbare Hochburg ist. Das hat sich bis heute erhalten. Die jüdische Hausfrau ist Frau – nicht Herr – des Hauses.

Wo eine jüdische Gemeinde besteht, gibt es auch überlieferte typische Rezepte. Viele werden aufgeschrieben, damit sie nicht verlorengehen, und aus diesem Grund gibt es heute eine grosse Zahl Kochbücher mit typisch jüdischen Rezepten. Der Menes Verlag Baden hat zwei solche Kochbücher herausgegeben, eines mit typisch aargauischen Rezepten aus den beiden Surbtaler Judendörfern Endingen und Lengnau, das andere mit Pessach-(Oster-)Rezepten. Nicht in diesen beiden Büchern enthalten sind die beiden nachstehenden Rezepte:

Karpfen, jüdische Art

1 Karpfen, etwa 1 kg schwer	30 g Sultaninen
50 g Mandeln	1 TL Zucker
2 grosse Zwiebeln	Salz, Pfeffer

Den Karpfen schuppen, entgräten und filettieren, einsalzen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Die Mandeln überbrühen, schälen und fein hacken. Zwiebeln hacken. Den Boden einer feuerfesten Form mit den Zwiebeln auslegen, den Fisch einfüllen, pfeffern, mit Mandeln, Zucker und Sultaninen bedecken und mit wenig Wasser (oder Bouillon) auffüllen. Bei mässiger Hitze etwa 20–25 Minuten im Ofen kochen lassen; der Saft sollte ziemlich eingedickt sein.

Nicht original, aber zeitsparend, kann dieses Rezept auch mit beliebigen Fischfilets (frisch oder tiefgefroren) zubereitet werden.

Eiersuppe

8 Eier	1 ¼ l Bouillon
20 kleine quadratische Weissbrotscheiben	Öl

Die Eier hart kochen, abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. Die Brotscheiben in 4 cm grosse Vierecke schneiden, entrinden, in Öl goldbraun rösten und abwechselnd mit den Eischeiben in Suppentassen schichten. Mit kochender Fleischbrühe übergiessen.

Achtung: Das Weissbrot darf keine Milch und keine Butter enthalten, wenn die Suppe und/oder das Menu fleischig ist. Es darf auch nicht in Butter oder milchiger Margarine geröstet werden. Wird jedoch Gemüsebouillon verwendet und wird die Eiersuppe nicht zu einer fleischigen Mahlzeit gegessen, darf das Brot auch in Butter geröstet werden. In diesem Fall kann die fertige Suppe auch mit geriebenem Käse überstreut werden.

Kochbücher aus dem Menes Verlag Baden:

Achile heisst essen, Ein nicht alltägliches Kochbuch aus dem Surbtal (Fr. 25.–), Mazzen und gefüllte Fisch, Pessachgeschichten und Rezepte (Fr. 25.–), beide Bücher verfasst von Käthi Frenkel-Bloch.