

Religiöse Besonderheiten beim Essen und Trinken

Es wird nicht leichter. Gäste wollen nicht nur mehr über Allergene und Zusatzstoffe, Herkunft und Inhalte wissen, sondern auch auch religiöse Vorgaben und Verbote spielen eine immer größere Rolle. Hier einmal die wichtigsten Eckdaten zu diesem Thema.



Katholiken: Fastenzeit

In der eigentlichen Fastenzeit zwischen Aschermittwoch und Ostern soll demnach kein Fleisch gegessen werden. Erlaubt hingegen sind Eier, Milchprodukte, Fische, Meeresfrüchte, teilweise auch Wildente oder Wasserhuhn, Gemüse, Sättigungsbeilagen und Süßes.

Immer freitags gelten bei ganz strengen Katholiken ebenfalls diese Regeln.

Juden: Koscher

Gegessen werden dürfen Tiere die zweigespaltene Hufe haben und Wiederkäuer sind, also zum Beispiel Rinder, Schafe, Ziegen oder auch Damwild. Schweine dürfen nicht gegessen werden, da Sie keine Wiederkäuer sind, Kaninchen oder Hasen nicht, weil Sie weder Hufe haben noch Wiederkäuer sind usw.

Bei Geflügel sind in jedem Fall Hühner, Gänse und Truthähne erlaubt. Strauß hingegen ist verboten. Bei anderen Geflügelarten sollte man sich genau informieren.

Im Wasser lebende Tiere mit Flossen oder Schuppen sind erlaubt, also fast alle Fische. Nicht erlaubt sind Aal und Wels, ebenfalls nicht erlaubt sind Meeresfrüchte, Schnecken, Tintenfische, etc.

Religiöse Besonderheiten beim Essen und Trinken

Alle sonstigen Tiere gelten als nicht-koscher, wie z.B. Reptilien oder Insekten.

Alle Produkte aus einem koscheren Tier sind auch koscher und umgekehrt...Kuhmilch ist OK, Pferdemilch nicht / Hühnereier OK - Straußeneier nicht. Hierbei gibt es nur eine Ausnahme: Honig ist koscher, obwohl Bienen als Insekten dies nicht sind.

Juden: weitere Besonderheiten

Schächten

Blut ist Juden verboten. Daraus resultiert auch, dass nur geschächtete Tiere verzehrt werden dürfen. Alles Blut muss abgeflossen sein. Außerdem müssen die Tiere gespült werden, um letzte Blutreste zu entfernen.

Fleischig und Milchig

Alle Lebensmittel tierischen Ursprungs sind oder Fleisch enthalten sind "fleischig"; alle Lebensmittel die Milch oder Milchprodukte enthalten sind "milchig". Diese beiden Gruppen dürfen niemals zusammen gegessen werden. Nach dem Verzehr von Fleischigem muss eine längere Zeit gewartet werden, bis Milchiges gegessen werden darf. Umgekehrt muss auch gewartet werden, jedoch nicht so lange. Je nach Intensität der jüdischen Lebensweise kann es sogar sein, dass verschiedene Geschirre für Milchiges und Fleischiges verwendet werden müssen.

Neutrale Lebensmittel

Diese dürfen immer zusammen mit den anderen gegessen werden. Dazu gehören alle Obst-, Gemüse- und Getreidearten, aber auch Eier und Honig. Fisch hingegen darf zwar mit Milchigem aber nicht mit Fleischigem zusammen verzehrt werden.

Juden: Koscherer Wein

Qualitativ gibt es eigentlich keine großen Unterschiede. Einzig der Aufwand ist etwas größer und genauer festgelegt. Daher tun sich koschere Weine schwerer als die großen Qualitätsweine. Auch auf Blindverkostungen wussten koschere Weine zu überzeugen und überraschen. Dies beweist allein schon die Tatsache, dass von den

Religiöse Besonderheiten beim Essen und Trinken

besten 20 Weingütern alle (außer Flam) in Größe koscheren Wein produzieren. Jetzt aber zum wichtigsten: was unterscheidet koscheren Wein (Jàjin kaschèr) von "normalen Wein" (Jàjin stam)?: Der Wein, der im Judentum für sakramentale Zwecke benutzt wird, muss koscher sein. Seine Herstellung unterliegt der rabbinischen Aufsicht mit folgenden Regeln: Ausschließlich jüdische Männer, die den Sabbat halten, dürfen mit dem Wein und allem Herstellungsequipment in Kontakt kommen.

Die Trauben werden erst ab dem 4 Jahr geerntet, nicht von jüngeren Rebstöcken. Es gibt eine 2 Monatsfrist vor der Ernte, während der nicht mehr organisch gedüngt werden darf. Alle Geräte, die zur Ernte oder Verarbeitung der Trauben dienen sollen, werden ebenso wie das Silo unter der Aufsicht von Rabbinern gesäubert. Enzyme und Bakterien dürfen nicht zugefügt werden. Nur die auf der Schale befindlichen Bakterien bringen die Fermentation in Gang. Gelatine, Kasein, Eiklar sowie Stierblut sind beim Vinifizieren unzulässig. Zur Reinigung ist lediglich Betonit zugelassen. Es dürfen nur Papierfilter verwendet werden. Weinflaschen dürfen nicht mehrmals befüllt werden. Im 7.Jahr (Schabbatjahr) werden keine Trauben geerntet. Die Rebstöcke sollen sich organisch regenerieren. In Erinnerung an den Zehnten, der einst an den Tempel in Jerusalem abgeführt wurde wird 1% der Weinerzeugung zugunsten der Armen abgegeben oder weggeschüttet und darf nicht zum Verkauf kommen. Außerdem müssen alle Arbeitsgänge in Übereinstimmung mit den sonstigen Geboten der Halacha (jüdisches Relegionsgesetz) ausgeführt werden, z.B keine Arbeit am Schabbat, im Weinberg dürfen keine anderen Pflanzen stehen (Verbot der Mischkulturen). Seit 1996 gibt es auch deutschen koscheren Wein Namens "Nagila" und zwar als Rotwein (Rheinhessen, Dornfelder) und als Weißwein (Rivaner) beim Weingut Herbert Schenkel in Schwabenheim. Dies aber nur am Rande erwähnt. Auch in anderen Ländern (z.B. Italien) gibt es ebenfalls koscheren Wein. Es ist also nicht ganz so einfach zu sagen, dass alle Produktionsschritte von Juden durchgeführt wurden. Bei "normalen Wein" ist es eben durchaus üblich, dass Zusätze verwendet werden können, um z.B die Gärung zu beschleunigen. Das fällt für koscheren Wein weg. Das Herstellungsverfahren ist also durchaus aufwendiger. Hier möchte ich aber jetzt ein abschließendes Fazit einfügen. Die Weinbereitung für koscher und nicht koscheren Wein ist die gleiche. Es gibt also keinen Grund, warum koschere Weine nicht ein Weltklasse Wein sein sollte. Die Vorschriften zur Erzeugung von koscherem Wein beeinträchtigen in keiner Weise seine Qualität. Was man aber unbedingt nicht darf, ist den koscheren Wein mit pasteurisiertem

Religiöse Besonderheiten beim Essen und Trinken

(mewuschal) Wein verwechseln, den streng religiöse Juden bevorzugen, weil dieser selbst dann kosher bleibt, wenn ein Nicht-Jude ihn einschenkt. Wenn ein Wein kosher nicht gut ist, dann deshalb, weil er schlecht gemacht wurde, nicht weil er kosher ist. Beim Jàjin Mewuschal (Gekochter Wein) handelt es sich um ein Verfahren in dem der Wein kurzfristig auf ca. 96°C erhitzt wird (das heißt: bis Dampf austritt), somit wird der Wein symbolisch und mit Absicht verdorben, so dass er gar kein Wein mehr ist. Unter dem Aspekt des Genusses sind sie eher uninteressant. Die Frage ob man koscheren Wein produziert, ist eine Frage des Marktes und des Glaubens.

Moslems: Halal

Halal bezeichnet die Lebensmittel, die Moslems essen und trinken dürfen. Es gilt, dass zunächst einmal alle Dinge gegessen werden dürfen, außer sie sind ausdrücklich verboten. Hierzu gehören u.A.: Schweinefleisch und alles daraus, Pferde, Esel, Blut und Alkohol. Es dürfen nur Tiere gegessen werden, die geschächtet wurden. Die Tiere dürfen nicht schon vorher tot sein.

Auch bei uns findet man im Handel Waren, die ein Halal-Siegel haben. Damit kann man dann sicher sein, seinen Gästen auch das richtige anzubieten.

Hindus: heilige Rinder

Den meisten Menschen ist sicher bekannt, dass es Hindus verboten ist, Rindfleisch zu essen. In Indien gelten sie als heilig und werden verehrt.