EVANGELISCHES RUNDFUNKREFERAT NRW / KIRCHE IM WDR

Ev. Rundfunkreferat NRW / Kirche im WDR - Hans-Böckler-Str. 7 - 40476 Düsseldorf
TELEFON: 0211-41 55 81-0 - buero@rundfunkreferat-nrw.de - www.kirche-im-wdr.de

Die Text-Rechte liegen bei den Autoren und beim Ev. Rundfunkreferat NRW. Verwendung nur zum privaten Gebrauch!

Kirche in WDR 5 | 28.08.2021 06:55 Uhr | Julia-Rebecca Riedel

Kosher food

Autorin: "Boker tov“
Das ist Hebräisch und heißt "guten Morgen“.

Köln, 9 Uhr morgens. Ich bin spät dran. Im Laufschritt zur Synagoge rufe ich Dimitri Zaretzki an. Er leitet das Restaurant "Masel Tov“ – was "viel Glück“ bedeutet und zur Synagoge gehört. Es klingelt, er geht ans Telefon: "Spät dran? Nicht schlimm! Ich setz schon mal Kaffee auf!“
Wir sind in seiner Küche verabredet. Um über koscheres Essen zu sprechen. "Koscher“. Das ist Hebräisch und heißt so viel wie "sauber“. Zum koscheren Leben im Judentum gehören viele Regeln. Zum Beispiel, dass Fleischprodukte nicht zusammen mit Milchprodukten gegessen werden.

Spannend finde ich. Denn für mich als Christin gibt’s solche Regeln nicht. Also reden wir drüber. Und Dimitri Zaretzki sagt: "Das ist alles gar nicht so kompliziert …“

O-Ton: "Ich habe einfaches Leben mit meinem Essen, weil meine Küche ist fleischig ohne Milch oder sowas, weil normalerweise, wer beide Küchen hat – milchig und fleischig – muss mehr aufpassen, dass sich nicht berührt/ vermischt.

Autorin: Beim koscheren Kochen ist also wichtig: Es gibt einen Unterschied zwischen milchig und fleischig. "Und parve, …“, ergänzt Dimitri Zaretzki.

Parve sind Obst und Gemüse. Also klassische Beilagen oder Zwischenmahlzeiten. Und Obst und Gemüse, das kann man immer essen. Kartoffeln zum Fleisch sind kein Problem oder Salat. Aber den Vanillepudding mit Erdbeeren zum Nachtisch. Der ist ein Problem. Nicht weil Erdbeeren drauf sind. Sondern weil der Pudding aus Milch gemacht wird. Und weil man Milch und Fleisch nicht zusammen kochen und auch nicht zusammen essen darf. "Warum nicht einfach gleich vegetarisch oder vegan?“, will ich wissen. Dann gäb’s kein Problem mit dem Nachtisch. Dimitri Zaretzki sagt: "Ja, kann sein, dass das in ist oder gesund, nicht alles zu essen. Aber: zum Mittagessen…

O-Ton: "… isst man Fleisch normalerweise, also fleischige Richtung: Kartoffel, Fleisch, Gemüse oder Fisch oder sowas. Und Abend auch, braucht man was Gutes für Magen und nicht Kleines zum Frühstück oder sowas. Und normalerweisen gibt's fleischige Küchen überall und milchige Küchen nur zum Zusatz, weil das nur zum Frühstück ist."

Autorin: Und außerdem müsste Dimitri Zaretzki auch wenn er vegetarisch oder vegan kocht darauf achten, koscher zu kochen. Denn eine einzige Laus im Salat kann das ganze schöne Konzept "koschere Küche" gefährden.

Dimitri Zaretzki hat übrigens in Israel Koch gelernt.
Für seine Gäste kocht er deshalb gerne:

O-Ton:
"Israelische Salate wie Hummus, Auberginen. Und orientalische Lachsfilet machen wir mit Gemüse. Und orientalische Suppen. Hummus selbstverständlich mit Falafel und israelische Pita. Pita machen wir nicht selber, wir kriegen das aus Israel direkt, schmeckt besser."

Autorin: "Aus Israel schmeckt's besser? Obwohl der Weg so weit ist?", wundere ich mich. Manches muss eben bestellt werden, erklärt mir Dimitri Zaretzki. In Deutschland gibt es nicht viele "koscher Shops". Obst und Gemüse kann er regional kaufen. Es gibt Metzgereinen, Fischgeschäfte und Bäckereien, die unter Aufsicht von einem Rabbiner schlachten und backen. Koschere Süßigkeiten aber zum Beispiel, da wird's schon schwieriger.

Ich frage mich, ob ich das könnte, also koscher leben. Es kommt mir sehr kompliziert vor. "Man muss das üben." Sagt Dimitri Zaretzki. "So wie beten oder Fahrrad fahren. Irgendwann machst Du's einfach und es ist gut."

Nachdenklich und mit großer Lust auf Hummus mit Pita aus Israel wünsche ich Ihnen heute "Masel Tov" – viel Glück"!
Ihre Pfarrerin Julia-Rebecca Riedel aus Odenthal.

Redaktion: Landespfarrerin Petra Schulze