

Kaschrut¹

Die jüdische Speiseordnung

Daniel Krochmalnik

Für Ruth in spe

„Koscher“

Die Adjektive „kascher“ (jidd. Aussprache: „koscher“), „nicht-koscher“, auch „trefa“ (jidd.: „trejf“)², bezeichnen nach dem jüdischen Speisegesetz die zum Verzehr erlaubten bzw. verbotenen Lebensmittel. Sie können sowohl pflanzlichen als auch tierischen Produkten aufgrund ihrer Ernte oder Schlachtung, ihrer Verarbeitung oder Zubereitung, ihrer Abgabefälligkeit oder ihres Essenszeitpunkts gegeben werden. So sind z. B. fünf fermentierte Getreidearten, Weizen, Hafer, Roggen, Gerste und Dinkel, die das ganze Jahr über kosher sind, während des einwöchigen Pessach-Festes nicht „koscher LePessach“, ebenso die aus ihnen gefertigten Produkte wie Brot, Kuchen, Kekse, Nudeln, Grieß u. a. Ihre Aufbewahrung und ihr Genuss sind in dieser Zeit halachisch streng verboten.

Jüdisches Essen nach allen Regeln der „Kaschrut“ ist eine ganze Wissenschaft für sich. Sie bildet den Lehrstoff der Unterstufe der orthodoxen Rabbinerausbildung. Der erste rabbinische Grad „Issur WeHeter“ (Verbot und Erlaubnis) ist die Entscheidungsbefugnis in Kaschrut-Fragen. Übersichten wie der Entscheidungsbaum „Was ist kosher?“ der Zwi-Perez-Chajes-Schule der Israelitischen Kultusgemeinde (IKG) Wien auf Wikipedia³ wiegen in falscher Sicherheit, denn nahezu bei jeder Verzweigung ergeben sich weitere Komplikationen. Allein für die Trennung von „Fleischigem“ und „Milchigem“ („Bassar BeChalaw“) wird in den Online-Rabbinerausbildungsprogrammen ein Semester veranschlagt. Ein klassischer Fall: Ob, unter welchen Bedingungen und in welchem Mengenverhältnis ist eine Vermischung („Ta'arowet“) von fleischigen und milchigen Ingredienzen

¹ Das aramäische Lehnwort „Kaschrut“ bedeutet „Tauglichkeit“ und bezeichnet im Mittelhebräischen den Inbegriff sämtlicher religionsgesetzlicher Vorschriften bezüglich der zum Verzehr geeigneten Lebensmittel. Von der gleichen Wurzel ist das Adjektiv „kascher“, in jiddischer Aussprache „koscher“, abgeleitet. Eine erste zuverlässige Einführung bietet hier wie überall: Rabbi Hayim Halevy Donin, *To Be a Jew* (1991). Eine moderne Einführung in die sozialen, wirtschaftlichen und rechtlichen Aspekte der Kaschrut bietet das „Que sais-je?“-Bändchen: Bauer, *La Nourriture casher* (1994). Eine sehr gute traditionelle Einführung gibt R. Binyomin Forst, *The Laws of Kashrus* (1993). Zu empfehlen ist vom selben Autor in derselben Serie: *A Kosher Kitchen – A Practical Guide* (2009).

² „Trefa“ heißt im Bibelhebräischen „(von wilden Tieren) Zerrissenes“ und ist als Speise verboten, Ex 22,30. In der Halacha bezieht sich das Wort auch auf die inneren Verletzungen eines Tieres.

³ <https://de.wikipedia.org/wiki/Kascher>.

dennoch erlaubt („Bittul Issurim“)? Es ist der Job eines orthodoxen Rabbiners, solche Anfragen zur Kaschrut zu beantworten. Wie komplex diese Aufgabe sein kann, mag das folgende Beispiel illustrieren: Auf der Seite „kosherkitchen.info“ wird die Anfrage einer Hausfrau zitiert, die ihre Küche „kaschern“ will. Als Antwort bietet die Seite „Lektion 1: Das Kaschern nicht-koscherer Gegenstände“, mit der Warnung, dass dies „nur der Anfang sei“. Der erste Satz wirkt zunächst beruhigend: „Kaschrut einzuhalten ist viel einfacher, als man denken könnte.“ Doch dann folgen nicht weniger als 244 Seiten Anweisungen! Als Anfang, wohlgemerkt! Dem verzweifelten Leser entringt sich der jiddische Stoßseufzer: „Schwer zu sajn a jid!“ Doch wer in einem traditionellen jüdischen Milieu aufgewachsen ist, braucht solche Gebrauchsanweisungen nicht, er/sie kennt die jüdische Küche aus Gewohnheit. Und wenn doch einmal ein Zweifel aufkommt, dann fragen sie eben den zuständigen Rabbiner.

In den Augen vieler moderner Jüdinnen und Juden ist dieses „Küchenjudentum“ jedoch *passé*, sie halten allenfalls aus Pietät noch einige der Speiseregeln ein, so vor allem das Schweinetabu. Das Christentum (Apg 15,29) und teilweise der Islam (Q 2: 173) haben auf dem Weg zur Weltreligion den Ballast der Kaschrut über Bord geworfen (Mk 7,14–23; Mt 15,10–20) – wie Marvin Harris in seinem Bestseller *Wohlgeschmack und Widerwillen* glänzend gezeigt hat: die Grenzen der religiösen Speisekarte sind auch die Grenzen der religiösen Welt.⁴ Lehrreich ist in dieser Hinsicht die Bekehrung des ersten Heidenchristen, des römischen Hauptmanns Cornelius, wie sie im 10. und 11. Kapitel der Apostelgeschichte geschildert wird. Davor erscheint dem Apostel Simon Petrus vom Himmel her ein nicht sehr appetitliches Tischleindeckdich mit lauter unkoscherem Getier und Gewürm (Apg 10,12; 11,6). Dazu hört er den himmlischen Befehl: „Schlachte und iss!“ Der Jude Simon schreckt angewidert zurück: „Um Gottes willen!“ Der Himmel muss sich nicht weniger als dreimal wiederholen: „Was Gott gereinigt hat, das heiße nicht unrein“. Damit war das größte Hindernis für die weltweite christliche Heidenmission überwunden – wohingegen der Islam in Gegenden, in denen die Schweinezucht eine Hauptstütze des traditionellen landwirtschaftlichen Systems bildete, nur schwer vordringen konnte.⁵

Die gesetzestreuen Juden haben freilich umso fester ihre Speisegesetze gehalten, die bei ihnen den Charakter von Identitätsmarkern zunächst gegenüber Heiden und später gegenüber Christen und Muslimen annahmen. Angesichts des kulinarischen Diktats der hellenistischen Leitkultur und der Schweinefleischmartyrer (2 Makk 7) wurde das Schwein, das „halb-koscher“ ist (Lev 11,7), zum Star in der Menagerie der Unkoscheren.⁶ Die liberale Richtung des Judentums hat die Kaschrut in das Belieben des/der Einzelnen gestellt. Angesichts der unmenschlichen Massentierhaltung und der damit verbundenen Umweltzerstörung musste der Liberalismus seinen antihalachischen Affekt aufgeben, die

⁴ Vgl. Harris 1990, 66–88.

⁵ Vgl. ebd., 86.

⁶ Vgl. Krochmalnik 2003, 24–26.

„Allgemeine Rabbinerkonferenz“ beim Zentralrat der Juden in Deutschland verlangt z. B. einen Ökoscher-Standard. Wobei der Ökoscher-Stempel ganz gewiss mehr Nachweis- und Aufsichtspflichten verlangt als der traditionelle Koscher-Stempel. Auch bei den Orthodoxen bahnt sich ein Bewusstseinswandel an. Während der BSE-Krise (2002) antwortete der orthodoxe Rabbiner von Fürth auf meine besorgte Frage, ob Rinder, die mit Tiermehl gefüttert werden, überhaupt koscher seien, noch unbekümmert: „die können auch Plastiktüten fressen“. Dabei ist nach der Halacha nur das Fleisch eines lebensfähigen Tieres koscher. Diese Norm unterliegt aber einem Wandel. Der Talmud verlangt, dass der Schochet das Tier bei der Fleischschau („Bediqah“) auf acht lebensbedrohliche innere Verletzungen („Trefot“) untersucht, die das Fleisch „taref“, also ungenießbar machen (mChul III,1-2, bChul 43a). Moses Maimonides zählt in seinem halachischen Kodex *Mischne Tora* bereits 70 „Trefot“ auf (Hilchot Schechita 10,9) und will die „Bediqah“ unabhängig von weiteren tierärztlichen Erkenntnissen darauf beschränken (ebd. 12–13). Die Kasuistik konnte er freilich nicht bremsen. Im gültigen halachischen Kodex *Schulchan Aruch* nehmen die „Hilchot Trefot“ bereits 31 Kapitel ein (Jore Dea 29–60). Die Forderung, dass nur ein lebensfähiges Tier (vielleicht auch Tierart) koscher ist,⁷ ist ein Einfallstor für den Ökoscherstandard in den Koscherstandard. Jedenfalls interessiert sich der Gott der Bibel von Anfang an sehr genau dafür, „was in den Menschen hineingeht“ (gegen Mt 7,15). Vergessen wir nicht, aus Eden wurde der Mensch wegen der Übertretung eines Speiseverbots ausgewiesen (Gen 2,17; 3,3; 3,11; 3,22 usw.). Auch jenseits von Eden und der Arche des Lebens ist es Gott keineswegs gleichgültig, was der Mensch isst (Gen 9,4).

Die biblischen Speisegebote interessieren heute aber nicht nur Rabbiner_innen. In den letzten Jahrzehnten haben sich Exeget_innen und Religionswissenschaftler_innen, Ethnolog_innen und Anthropolog_innen, Psycholog_innen und Psychoanalytiker_innen intensiv damit beschäftigt und zum Teil leidenschaftlich diskutiert.⁸ Einen wichtigen Anteil daran hat die strukturelle Anthropologie von Claude Lévi-Strauss, der erkannt hat, dass die „prohibitions alimentaires“ eine Sprache für sich sind, die die grundlegenden kosmischen und sozialen Gegensätze einer Kultur artikulieren. In einem berühmten Nachtrag zu seinem Aufsatz zu *Sprachwissenschaft und Anthropologie* 1952 spekuliert er: „man kann, so scheint mir, wie die Sprache auch die Küche einer Gesellschaft in konstitutive Elemente zerlegen, die man dann ‚Gusteme‘ nennen könnte und die in bestimmten gegensätzlichen und sich entsprechenden Strukturen angeordnet sind“⁹. Darauf folgen strukturalistische Vergleiche zur englischen bzw. chinesischen und zur französischen Küche. Seine *Traurigen Tropen* (1955)¹⁰ und mehr noch seine *Mythologica*

⁷ Es hätte mit dem Fehler wenigstens noch ein Jahr leben können müssen.

⁸ Vgl. Douglas 1988, 74–78. Milgrom 1991, 641–742. Staubli 1996, 89–105. Krochmalnik 2003, 13–19. Hieke 2014. Staubli 2014, 92–95.

⁹ Lévi-Strauss 1967, 100.

¹⁰ Vgl. Lévi-Strauss 1955, 345ff.

(1964–71)¹¹ sind auch Untersuchungen zu Essgewohnheiten und Tischsitten und ihrer Bedeutung.¹² Dieser Lévi hat es aber verschmäht, sich mit den levitischen Speisegeboten auseinanderzusetzen. Das hat einige Jahre später Jean Soler in seinem viel beachteten und von Claude Lévi-Strauss ausdrücklich approbierten Aufsatz *Sémiotique de la nourriture dans la bible* (1973) übernommen. Da war Soler noch nicht der französische „Jan Assman“, der in seiner Gewaltkritik des Monotheismus vor allem den Partikularismus und Exklusivismus der biblischen Speisegesetze hervorhob, er unterstrich vielmehr ihre universalistische Absicht. „Lévi-Strauss a mis en évidence l’importance de la cuisine, qui est le propre de l’homme, au même titre que le langage. Mieux même: la cuisine est un langage à travers lequel une société s’exprime. Car la nourriture que l’homme absorbe pour vivre, il sait qu’elle va s’assimiler à son être, devenir lui. Il faut donc qu’il y ait une relation entre l’idée qu’il se fait de tel ou tel aliment et l’image qu’il se donne de lui-même et de sa place dans l’univers. La cuisine d’un peuple et son appréhension du monde sont liées.“¹³ Die Speisegesetze sind eine Art von Schrift, deren Grammatik es zu ermitteln und deren Sinn es zu entziffern gilt.

Koscherliste

Der Kulturrelativismus von Lévi-Strauss und seiner Schule führt aber leicht zu dem Fehlschluss, dass die biblische und rabbinische Kaschrut *lediglich* die Verabsolutierung des altisraelitischen Kochbuchs ist.¹⁴ Ein „Tscholent“ (vom Altfranzösischen „chalant“, d. h. „heiß“) ist ein typischer „Schabbes“-Eintopf aus Fleisch, Kartoffeln, Bohnen und Graupen, der wegen des Kochverbots am Schabbat am Freitag vor Beginn des Schabbats aufgesetzt und dann bis Samstagmittag bei niedriger Temperatur gegart wird. Der Duft und Geschmack des Tscholents kann wie Marcel Prousts „Madeleine“ die süßesten Erinnerungen an die „Jiddische Mame“ und an den „heimischen Schabbes“ wecken. Der beste Tscholent ist aber nicht „koscher“, wenn das Fleisch von einem unkoscheren Tier stammt und z. B. nicht gewässert und gesalzen wurde, so dass es bis zum letzten Tropfen ausblutet

¹¹ *Mythologica I: Das Rohe und das Gekochte; Mythologica II: Vom Honig zur Asche; Mythologica III: Vom Ursprung der Tischsitten*. Zum „kulinarischen Dreieck“ von Lévi-Strauss in den ersten drei Bänden der *Mythologica* vgl. Leach 1991, 33ff. Edmund Leach war zugleich derjenige, der den Strukturalismus in die Biblexegese eingeführt hat, vgl. Leach 1969.

¹² Vgl. Lévi-Strauss 1967, 100.

¹³ „Lévi-Strauss hat die Bedeutung des Kochens hervorgehoben, das dem Menschen ebenso eigen ist wie die Sprache. Mehr noch: Die Küche ist eine Sprache, durch die sich eine Gesellschaft ausdrückt. Denn die Nahrung, die der Mensch zu sich nimmt, um zu leben, er weiß, dass sie sich in sein Wesen assimiliert und zu ihm wird. Es muss also eine Beziehung bestehen zwischen der Vorstellung, die er sich von diesem oder jenem Nahrungsmittel macht, und dem Bild, das er sich von selbst und seinem Platz im Universum macht. Die Küche eines Volkes und seine Weltanschauung sind miteinander verbunden.“ Diese Untersuchung ist in Amerika mehrmals veröffentlicht worden (1979 u. 1997). Zitat: Soler 1973, 943.

¹⁴ Einen solchen Arbitrarismus der Prohibitions alimentaires scheint er manchmal in *La pensée sauvage* (1962) einzunehmen, vgl. Lévi-Strauss 2009, 79f.87–101.120ff. u. ö.

(Gen 9,4; Lev 17,10–15). Nach dem Religionsgesetz kommt es nicht darauf an, dass der Fisch „gefüllt“, sondern dass er geschuppt ist. Umgekehrt können „koschere“ Gerichte bei polnischen Juden osteuropäisch, bei marokkanischen Juden nordafrikanisch und bei fernöstlichen Juden chinesisch schmecken – und durchaus „koscher“ sein. Das Gleiche gilt für jüdische oder israelische Restaurants. Sie sind nur „koscher“, wenn das Restaurant einen gültigen „Hechscher“, d. i. ein amtliches rabbinisches „Koscher“-Zertifikat besitzt. Gegenüber von der Synagoge in der Rykestraße in Berlin gibt es ein Restaurant mit dem verheißungsvollen Namen „Masel Topf“. Der jüdische Gast wird indes gewarnt, dass das Restaurant keinen Hechscher besitzt, also nicht „koscher“ ist. Damit ein Restaurant einen Hechscher bekommt, müssen bestimmte halachische Bedingungen erfüllt und eine dauernde rabbinische Aufsicht („Maschgiach“) ihrer Einhaltung gewährleistet sein – wobei ein gewisses halachisches Minimum nicht unterschritten werden darf. Dem Optimum durch Regelverschärfungen („Chumrot“) ist freilich keine Obergrenze gesetzt. Was Orthodoxen („Mehadrin“) recht ist, das ist Ultraorthodoxen („Mehadrin Min HaMehadrin“) noch lange nicht genug, kosher reicht nicht, es muss „glat kosher“ sein. Der Grad der Orthodoxie einer Gruppe lässt sich geradezu an seinem Hechscher ablesen. Eine orthodoxe Sezession beginnt meistens damit, dass ihre Rabbiner den Hechscher der anderen Gruppen verwerfen und ihren Mitgliedern eine striktere Observanz auferlegen („glatt kosher“ usw.) und auf Produkte ausweiten, die im Prinzip eines Hechschers gar nicht bedürfen. Damit erzwingen sie eine Trennung der Gemeinschaften an Tisch und Bett und schaffen das Bewusstsein, dass nur die eigene Gruppe kosher ist: „Sag mir, nach welchem Hechscher du isst, und ich sage Dir, wer du bist.“¹⁵

Der Afrikanist Günther Schlee hat gezeigt, dass die sektiererischen Dynamiken auch sonst mit der Rigidisierung der Speisegebote einhergehen.¹⁶ Nimmt man sich von hier aus die biblische Koscherliste vor (Lev 11 und Deut 14), dann könnte man leicht dem Fehlschluss erliegen, dass sie vor allem dazu diene, die Spaltung zwischen dem Gottesvolk und den Völkern zu vertiefen. Das Volk, das sich durch seine Halacha (hebr.: „Gang“) absplattet (Num 23,10), isst nur Vierbeiner mit durchgespaltenen Hufen. Der kulinarische Isolationismus mag eine Wirkung der Kaschrut sein, sie ist aber nicht unbedingt ihre Ursache. Eine Erkenntnis der Bibelwissenschaft in Bezug auf die verschiedenen Quellengruppen sollte nachdenklich stimmen. Die Koscherliste ist ein Produkt von P(riester), dem auch der universalistische Schöpfungsbericht Genesis 1 zugeschrieben wird, nicht vom nationalreligiösen D(euteronomist), auch wenn dieser die Koscherliste aufnimmt (Deut 14). Verbirgt sich in der biblischen Koscherliste also ursprünglich ein universalistisches Weltordnungs- und Lebenskonzept, auch wenn sie in der Folge zur weiteren Absonderung der Juden beigetragen hat?

¹⁵ Zur chassidischen Verschärfung der Kaschrut vgl. Gutwirth 2004, 49–51 u. 186–187.

¹⁶ Vgl. Schlee 2006.

Ta'ame HaMizwot

Die Bibel verkündet die Kaschrut, sie begründet sie nicht. Die jüdische Tradition räumt die Unverständlichkeit der Kaschrut-Gebote ein und akzeptiert den Aufschub der Aufklärung. Ein bekannter Midrasch dazu lautet: Dereinst werde „Gott dasitzen und den Gelehrten die Gründe des Gesetzes enthüllen, weshalb er uns das Schwein und Blut und Fett und Fleisch und Milch verboten hat“¹⁷. Das Fehlen einer *ratio legis* nimmt dem Gesetz nichts von seiner Kraft: *auctoritas non veritas facit legem*. Ja, die unverständlichen Gebote (sog. „Chukkim“ oder „Schimij'ot“) werden geradezu als Disziplinarmaßnahme und Gehorsamstest angesehen und ihre Einhaltung *quia absurdum* gilt als besonders verdienstliches Werk. Nichtsdestotrotz forschten die Schriftgelehrten zu allen Zeiten nach den Gründen, wörtlich nach den „Geschmäckern“ („Te'amim“) der Gebote („Ta'ame HaMizwot“). Schließlich verlangt die Schrift keinen Kadavergehorsam, sie sagt ganz im Gegenteil: „So wahret und tuet sie (sc. Mizwot), denn das ist eure Weisheit und euer Verstand in den Augen der Völker, welche vernehmen werden all diese Satzungen (Chukkim), dass sie sprechen: Wohl, ein weises und verständiges Volk ist dieses große Volk“ (Deut 4,6). Die Disziplin, welche die Weisheit der Gebote erforscht, heißt justament „Ta'ame HaMizwot“, Isaak Heinemann hat ihre Geschichte geschrieben.¹⁸ Diese Disziplin setzt bei der mosaischen Formulierung der 613 Ge- und Verbote der Schrift an und lässt ihre rabbinische Ausformung meist außer Acht, die demgegenüber als „gigantische Ausuferung, als eine immer abenteuerlichere Wucherung“¹⁹ erscheint. Fritz Eric Hoevens illustriert das am erwähnten Beispiel des Mischungsverbots von Milchigem und Fleischigem.²⁰ Aus dem nicht näher begründeten, aber dreimal wiederholten biblischen Verbot „Kocher nicht ein Böcklein in der Milch seiner Mutter“ (Ex 23,19; 34,26; Deut 14,21) folgert die Mündliche Lehre das allgemeine Verbot (mChul 8), Milch und Fleisch zusammen zu kochen, zu essen oder sonst wie zu verwenden und treibt die Kasuistik bis zu dem Punkt, an dem sie, wie Hoevens humorvoll schreibt, „wurstbelegte Butterbrote und Sahnegeschnetzeltes als eine Art hochgefährlichen binären Kampfstoff behandelt“²¹. Hoevens, der an der Psychogenese des Tabus interessiert ist, schreibt: „immer ängstlicher werden im Verlauf der jüdischen Religionsentwicklung alle denkbaren und konstruierbaren Berührungen der beiden an sich nach wie vor wertneutralen [...] Substanzen Fleisch und Milch ausgeschlossen; schon die talmudische Stufe hat [...] das Verbot auf jedes Fleisch und jede Milch, ja alles, was derlei nur enthalten könnte, ausgedehnt. Doch damit ist die Ausuferung noch nicht zu Ende; in späteren Entwicklungsstufen wird die Frage aufgeworfen, ob sie sich vielleicht nach der Nahrungsaufnahme berühren

¹⁷ Fritz Erik Hoevens zitiert den Midrasch als Motto, vgl. Hoevens 1993, 63.

¹⁸ Heinemann 1962.

¹⁹ Hoevens 1993, 63.

²⁰ Vgl. dazu Hoevens 1993, 63–85.

²¹ Hoevens 1993, 65.

könnten, und über den Zeitraum nachgegrübelt, der eine milchhaltige von einer fleischhaltigen Mahlzeit zu trennen habe (drei Stunden nach lässlicher, fünf Stunden nach strenger rabbinischer Auffassung). Doch damit nicht genug: aufgrund der Idee, mikroskopische Speisereste, die gespültem Geschirr anhaften könnten, könnten doch zu einer Vermischung von Fleisch und Milch führen, unterhielt der orthodoxe Jude [...] zwei vollständig getrennte Geschirrsätze für ‚Fleischernes‘ (sic!) und ‚Milchernes‘ (sic!), und [...] sogar zwei getrennte Küchen. Hier ist das ursprüngliche Berührungstabu schon zum bedenklichen [...] sekundären Berührungstabu explodiert oder steht zumindest dicht davor – etwas, das etwas berührt hat, darf nicht mit etwas in Berührung kommen, das etwas anderes berührt hat, das das nicht berühren darf, was der erste Gegenstand berührt hat usw.²² Auf dieses exponentielle Wachstum der Gesetzesbestimmungen („Dinim“) rund um das Milch/Fleisch-Tabu passt der rabbinische Ausdruck: „wie Berge, die an einem Haar hängen (KeHaririm HaTelujin BeSsa'ara), denn sie bestehen aus wenigen Schriftworten und zahlreichen Bestimmungen“ (mChag 1,8).

Welche Weisheit aber steckt im Endstadium dieses Tabus? Für das mosaische Kochverbot liegen *grosso modo* zwei Begründungsstrategien vor. Wegen des kultischen Kontextes des biblischen Verbots liegt die kultpolemische Deutung des Maimonides nahe (*Führer der Verirrten* III,48).²³ Interessant ist, dass das Gebot im Zusammenhang mit dem Erntefest Schawuot erscheint (Ex 34,26). Nun ist es bis heute üblich, an diesem Feiertag die strikte Trennung von Fleischigem und Milchigem etwas zu lockern. In heidnischer Vorzeit mag zu diesem Fest Lamm in Muttermilch auf der Speisekarte gestanden haben. Deshalb musste gerade bei dieser Gelegenheit das Verbot *contra gentiles* eingeschärft werden. Auf eine kleine Reihe ähnlicher „Muttertierschutzgesetze“ (Ex 22,29; Lev 22,27–28; Deut 22,5–6) kann sich dagegen eine „philanthropische“ Deutung stützen. Der erste Exponent dieser Deutung ist Philon von Alexandrien in seinem Buch *Über die Tugenden* (§143): „Denn er (der Gesetzgeber Moses) hielt es für widersinnig, dass die Nahrung des lebenden (Tieres) als Würze und schmackhafte Zutat des getöteten Tieres dienen solle, und während die Natur in weiser Fürsorge für seine Erhaltung die Milch spende, [...] die Unmäßigkeit der Menschen so weit gehen solle, dass sie diese Mittel zum Leben zur Verwendung der Überreste des Körpers (des geschlachteten Tieres) missbrauchen.“²⁴ Philon, der die rabbinische Verallgemeinerung des Verbots auf jedwede Vermischung von Milch und Fleisch scheinbar noch nicht kannte, schlägt vor, dass man doch andere als Muttermilch verwenden könnte. Jedenfalls reicht sein humanitärer Erklärungsansatz, der später auch von rabbinischen Schriftauslegern vertreten wurde (z. B. vom

²² Hoevels 1993, 71.

²³ Dem folgt auch der Exodus-Kommentar von Dohmen 2012, 190f. u. 373.

²⁴ Deutsche Übersetzung von Cohn (Hg.) 1910, 355 u. Anm. 2. An dieser Ausgabe hat auch Isaak Heinemann mitgewirkt, dessen Werk *Philons Jüdische und griechische Bildung. Kulturvergleichende Untersuchung zu Philons Darstellung des jüdischen Gesetzes* (Breslau 1932) maßgeblich ist. Die Deutung des Gebotes im Sinne des Lebensschutzes bzw. des Mutter-Kind-Schutzes folgt im Wesentlichen auch die ikonographische Untersuchung von Keel 1980.

Enkel von Raschi, R. Schmuel ben Meir zu Ex 23,19), kaum als Erklärung für eine rabbinische Bestimmung, der zufolge Geflügel und Käse, ganz gleich, welcher Provenienz, nicht zusammen auf den Tisch kommen dürfen (mChul 8,1). Solche Konsequenzen des ursprünglichen Verbots muten eher an wie die Kapriolen einer Zwangshandlung. Philon, der Zeitgenosse des Tempels war, weist noch auf einen weiteren gesetzlichen Kontext hin: die generelle Vermeidung von Totem. Damit trifft er sicherlich einen Nerv der levitischen Reinheitsgebote sowie ihrer späteren rabbinischen Erweiterungen. Der Kadaver gilt als „Vater der Väter aller Unreinheit“ („Awi Awot HaTumah“) und der göttliche Bereich, das Lager des „lebendigen Gottes“ („El Chaj“), soll tunlichst vor Kontaminierung mit Totem geschützt werden. So lassen sich noch die entferntesten Berührungstabus zwischen dem Saft des Lebens (Milch) und der Saat des Todes (Fleisch) als Vorsichtsmaßnahme, als *cordon sanitaire*, als „Zaun um die Tora“ („Sejag LaTora“, mAw I,1) deuten. Einem ähnlichen Erklärungsmuster folgt auch ein Klassiker der Ta'ame-Mizwot-Literatur, das R. Aharon HaLevi aus Barcelona zugeschriebene *Buch der Erziehung* (*Sefer HaChinuch*, 13. Jh.). Für ihn ist das Verbot Nr. 92 der 613 Gebote und Verbote ein Sonderfall der Mischungstabus („Kilajim“, Lev 19,19). Es soll nicht vermischt werden („Ta'arowet“), was der Schöpfer getrennt hat. Dem folgt auch der Kommentar des neoorthodoxen R. S. R. Hirsch zu Ex 23,19. Auf diesen u. E. zutreffenden Ansatz kommen wir weiter unten zurück.

Man kann freilich auch nach der starken psychischen Motivation für die aufwändige Trennung von Milch und Fleisch forschen. Der Psychoanalytiker Hoevels sieht darin eine Wiederkehr der in der oralen Phase eingeübten Beißhemmung: der Säugling soll an der Mutterbrust saugen, nicht knabbern.²⁵ Nach Jean Soler, gefolgt von Julia Kristeva,²⁶ ist das jüdische Milch/Fleisch-Tabu hingegen eine Variation zum Inzestverbot.²⁷

Ma'achalot Assurot

Die biblische Koscherliste in Levitikus 11 und Deuteronomium 14 ist mehr als ein lokaler „steinzeitlicher Speisezettel“ (T. Staubli). Das wiederkehrende unbestimmte Pronomen „alle“ („Kol“) zeigt schon die Weite des Anspruchs an. Beabsichtigt ist eine vollständige Klassifikation sämtlicher Tiere in koschere und nicht-koschere. In Stil und Aufbau ist diese Liste mit den universellen Listen von P(riester) – dem Weltschöpfungs- und dem Weltuntergangsbericht in Genesis 1 und Genesis 6 und 7 – eng verwandt. Das Tierreich ist da wie dort *divisa in partes tres*: Wasser, Luft und Erde mit ihren jeweiligen Bewohnern, den Spezies der Wasserwimmler, der Luftschwinger und der Landtreter (Gen 1,20–25). Für jede

²⁵ Vgl. Hoevels 1993, 78–79.

²⁶ Vgl. Kristeva 1980, 123. Kristeva stützt sich nach eigenem Bekunden auf den „excellent article“ von Jean Soler.

²⁷ Vgl. Soler 1973, 953: „... tu ne mettra pas dans la même casserole, pas plus que dans le même lit, und fils et sa mère“; vgl. Kristeva 1980, 123f.

Provinz von Animalia werden die allgemeinen Zeichen („Simanim“) der koscheren bzw. nicht-koscheren Spezies angegeben. Die Bibel verwendet freilich noch nicht das Begriffspaar koscher/nicht-koscher bzw. „taref“ der Mischna, sie vergibt stattdessen die Prädikate „tahor“ (rein)/tame“ (unrein) bzw. „schekez“ (Abscheu, Gräuel) – wobei alle Lebewesen zu Wasser, zu Land und in der Luft in den Augen des Schöpfers „gut“ gelungen sind, sogar die großen Seeungeheuer (Gen 1,21.25). „Unrein“ sind die Nicht-Koscheren, wie die biblische Koscherliste ausdrücklich sagt, nur „für euch“ („Tame Hu Lachem“, Lev 11,4 u. ö.). An sich sind die Unreinen nicht schlechter als die Reinen. Auch wenn die Tiere wie die Menschen durchaus eine Entwicklung zum Schlechteren und zum Besseren durchmachen. So war ihre Ernährung im Urzustand unblutig (Gen 1,29) und im Endzustand soll sie es wieder werden (Jes 11,7). Aber alle Tiere, ob rein oder unrein, sind unterschiedslos dem Schutz des Menschen anvertraut (Gen 7,7.14f.). Die Unreinen haben gegenüber den Reinen sogar den Vorteil, dass sie nicht auf dem Speisezettel des nachsintflutlichen Menschen stehen, weshalb Noah sechs Mal mehr reine als unreine Tiere in die Arche packt (Gen 7,2–3).

Die Tiere werden anhand von zwei Zeichen („Simanim“) unterschieden: hinsichtlich ihrer Fortbewegung in ihrem jeweiligen Lebenslement (Füße/Beine, Flossen, Flügel) und hinsichtlich ihrer Verdauung (Pansen, Kaumagen). Unter den Landtretern sind die Paarhufer und Wiederkäuer koscher (Lev 11,3), unter den Wasserwimmlern die Fische mit Flossen und Schuppen (Lev 11,9). Bei den Luftschwingern fehlen die allgemeinen Merkmale der koscheren Tiere. Man kann aber nach anderen Bibelstellen davon ausgehen, dass das Geflügel zwei flugtaugliche Flügel und zwei landungstaugliche Füße besitzen muss (Gen 1,20.22–23; Deut 4,17). Die biblische Koscherliste beschränkt sich aber auf eine lange Aufzählung von nicht-koscheren Vögeln. Davon passieren etliche als Zugvögel die Landbrücke zwischen Europa, Afrika und Asien und erhielten bei dieser Gelegenheit wohl ihre hebräischen Namen (Gen 1,20), so der Weißstorch („Chasida“, Lev 11,19) und der Pelikan („Ka’at“, Lev 11,18) oder Greifvögel wie der Milan („Da’ah“, Lev 11,14) oder der Schreiadler („Aja’h“, Lev 11,14). Obwohl sich die biblischen Vogelartenamen nicht immer eindeutig bestimmen lassen, ist ihr gemeinsamer Nenner leicht zu ermitteln: Die 20 bzw. 21 nichtkoscheren Arten (Lev 11,13–19; Deut 14,12–18) sind mehrheitlich Raubvögel oder Allesfresser. Die Mischna ergänzt die fehlenden Merkmale: „alle“ Greifvögel („Kol Of HaDorress“) sind unrein, rein sind alle Vögel mit „überzähligen Zehen“ („Ezba Jetera“),²⁸ einem Kropf („Sefeq“) und einem Kaumagen („Qurqewan“), der den Körnerfressern bei der Verdauung hilft (mChul II,6).²⁹ Die beiden Reinheitszeichen der Landtreter weisen in die gleiche Richtung, sie bezeichnen offensichtlich herbivore Gräser: Hufe taugen nicht zum Greifen der Beute und im Pansen wird das Gras gespalten. Nicht ganz so klar liegen die Dinge bei den Fischen, wenn auch der

²⁸ Nach einer Sondermeinung ist jeder Vogel, der seine Füße teilt, unrein.

²⁹ Spätere Dezionäre haben daraus das Kriterium der mit Federn geschlüpften Nestflüchter abstrahiert, siehe die oben erwähnte „Was ist koscher?“-Tafel bei Wikipedia.

Schuppenpanzer eher die Beute schützt, Raubfische können es sich dagegen leisten, nackt zu schwimmen. Diese Zeichen der Reinen bzw. Unreinen werden in der Bibel nicht motiviert, sie sind aber nicht arbiträr und unschwer zu entziffern. Fleisch- und Allesfresser sind nicht-koscher, wenn auch nicht automatisch alle Pflanzenfresser kosher sind. Die nachsintflutliche Menschheit bekommt zwar eine Konzession für den Fleischkonsum, diese ist aber auf den unblutigen Konsum von Pflanzenfressern beschränkt (Gen 9,4–7). Die Semiotik der reinen Tiere artikuliert eine vegane Utopie, die dem „hunting Ape“ ein genau umschriebenes und zeitlich befristetes Zugeständnis macht. „Rein“ heißt, wie Jean Soler treffend bemerkt, so weit wie unter den gegenwärtigen Umständen möglich, „schöpfungsgemäß“³⁰. Dieser göttliche Speisezettel wird, wohlgermerkt, der ganzen nachsintflutlichen Menschheit verordnet, nicht nur der Judenheit.

Damit ist die *Simantik* der reinen Tiere aber noch nicht erschöpft. Es bleibt, das auffälligere *Siman* an den Fortbewegungsmitteln zu erklären. Dass die Bibel überhaupt an dieser Stelle ansetzt, ist ganz natürlich, zeichnet sich doch das Tier durch Bewegungsfähigkeit aus. Flossen, Flügel, Beine üben in ihren drei Lebens-elementen analoge motorische Funktionen aus, sie bewirken die Lokomotorik des Tieres gegen den Widerstand seines Lebenselements. So erzeugen etwa die Schwimfflossen bei den Fischen den Vortrieb im Wasser, während die Schwanzflosse lenkt; der Schlagflug der Flügel bei den Vögeln sorgt für den Auf- und Vortrieb in der Luft; die Extremitäten der Vierbeiner bewirken den Ab- und Antrieb bei der Überwindung der Schwerkraft. Allerdings weiß die Bibel nichts von einer Evolution dieser Glieder. Die drei Provinzen von Animalia sind vielmehr strikt getrennte, ebenbürtige Lebensräume. Ihre Tierarten werden ausdrücklich als Produkte ihres jeweiligen Lebensraums eingeführt (Gen 1,20.24). Sie lassen sich kaum dem gemeinsamen Taxon Tier subsumieren. Jedenfalls unterliegt ihr Fleisch ganz verschiedenen halachischen Bestimmungen. Das Fleisch von Landtieren gehört z. B. einer anderen Kategorie an als das von Fischen und Vögeln. Der Vegetarier („Noder Min HaBassar“) darf Fisch essen und dessen Fleisch kann zusammen mit Milch verspeist werden (mChul 8,1), es gehört einer dritten, „parwe“ genannten Kategorie von neutralen Lebensmitteln an, die weder „milchig“ noch „fleischig“ sind (mChul 8,1). Als unrein gelten nun jene Tiere, die sich anders in ihrem Element fortbewegen als vorgesehen: Was auf dem Meeresgrund krabbelt und im Wasser schlängelt, was auf der Erde kriecht (Lev 11,41–44) und schleicht (Lev 11,27–28), was in der Luft wimmelt und schwärmt (Lev 11,23–24), das alles ist nicht kosher. Als ob diese Tiere in ihrem Lebens-element gegen ihre „Halacha“, ihre natürliche Gangart, verstießen und darum dem Menschen, der nach der Halacha geht, verboten wären. Mary Douglas, die unter den Simanim das lokomotorische Merkmal besonders hervorgehoben hat, schreibt: „Jede

³⁰ Soler 1973, 946. Er fragt: „Y a-t-il eu, historiquement, une tentative pour imposer aux Hébreux un régime végétarien? Und antwortet: „en tous cas de cet idéal, la bible porte des traces.“ Er erinnert an das vegetarische Manna (Ex 16,31) und an die Fleischlust der Israeliten in der Wüste (Ex 16,3; Num 11,4) sowie an die Strafe des Fleischeckels (Sara, vgl. ebd., 19–20).

Gruppe von Tieren, denen die Ausstattung für die richtige Fortbewegungsweise in ihrem Element fehlt, verstößt gegen das Heiligkeitsgebot.³¹ Der tiefere taxonomische Grund dafür ist offensichtlich: Wassertiere, die wie Landtiere gehen oder wie Vögel fliegen, Vögel, die nicht fliegen, sondern gehen und laufen oder schwimmen und tauchen, nicht zu vergessen, die berühmte Schlange, die sich auf dem Bauch schleppt und Dreck frisst (Gen 3,14; Lev 11,42), sind Amphibien im etymologischen Sinn des Wortes, sie sind Bürger zweier Reiche, als hybride Grenzgänger bedrohen sie die klaren und deutlichen Unterscheidungen der Schöpfungsordnung („Hawdalah“, Gen 1,4.6.7.14.18) und ihrer artgemäßen Bewohner („LeMino“, Gen 1,11-13.21–22.24–25), sie beschwören das Tohuwabohu vor der Schöpfung herauf, jedenfalls beleidigen sie die Reinlichkeit der Priester und lösen Ekelreaktionen aus („Schekez“, Lev 11,41). Insofern wären die Speiseverbote tatsächlich ein Sonderfall der biblischen Mischungstabus („Kilajim“, Lev 19,9; Deut 22,9).

In diesem Sinn kann man schließlich auch den dritten Siman der koscheren Landtiere interpretieren: die durchgespaltenen Klauen. Sie bilden eine Analogie zwischen den Tieren und ihrem Schöpfer, der durch Scheidung schafft, zu den Leviten, die zwischen Reinem und Unreinem unterscheiden, insbesondere zwischen Getier, das gegessen werden darf und Getier, das nicht gegessen werden darf (Lev 11,47), sowie zum charakteristischen Gestus des Priesters, der den *Digitus medius* und den *Digitus anularis* zu einem V spreizt.

Wie man immer zu dieser biblischen Biologie und Trophologie stehen und wieviel man von unserer Analogik halten mag, jedenfalls war die Kaschrut ursprünglich ein universalistisches Ernährungsprogramm, auch wenn sich heute nur noch eine verschwindend kleine jüdische Minderheit daranhält, von denen die meisten obendrein nichts von dieser Simantik verstehen.

Bibliographie

- Bauer, Julien, 1994, *La Nourriture casher*, Paris: Presses Universitaires de France.
- Dohmen, Christoph, 2012², *Exodus 19-40 (HThK-AT)*, Freiburg/Basel/Wien: Herder.
- Donin, Hayim Halevy, 1991², *To Be a Jew. A Guide to Jewish Observance in Contemporary Life. Selected and Compiled from the Shulhan Arukh and Responsa Literature and Providing a Rationale for the Laws and the Traditions*, New York: Basic Books.
- Douglas, Mary, 1966, *Purity and Danger*, London: Routledge & Kegan Paul (franz. Üb. 1971, dtsh. Üb. v. Brigitte Luchesi, Frankfurt/M 1988).
- Forst, Binyomin, 1993, *The Laws of Kashrus. A Comprehensive Exposition of their Underlying Concepts and Applications*, Rahway: ArtScroll Mesorah.

³¹ Douglas 1988, 76.

- Forst, Binyomin, 2009, *A Kosher Kitchen – A Practical Guide*, Rahway: ArtScroll Mesorah.
- Gutwirth, Jacques, 2004, *La renaissance du hassidisme. De 1945 à nos jours*, Paris: Odile Jacob.
- Harris, Marvin, 1990³, Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel des Nahrungstabus, aus dem Amerikanischen von Ulrich Enderwitz, Stuttgart: Klett-Cotta Verlag.
- Heinemann, Isaak, 1962, *Ta'ame HaMizwot BeSifrut Jisrael* (Die Bedeutung der religiösen Gebote in der Jüdischen Literatur), französische Übersetzung und Bearbeitung v. Charles Touati, Paris: Albin Michel (Bd. 1: Antike und Mittelalter [1942], 1954³; Bd. 2 Moderne und Gegenwart [1950], 1956²).
- Heinemann, Isaak, 1973, *Philons griechische und jüdische Bildung. Kulturvergleichende Untersuchung zu Philons Darstellung der jüdischen Gesetze* (Breslau: Marcus 1932), Nachdruck: Hildesheim: Georg Olms Verlag.
- Hieke, Thomas, 2014, *Levitikus*, (Herders Theologischer Kommentar Altes Testament), Freiburg/Basel/Wien: Herder.
- Hoevels, Fritz Erik, 1993, Ein jüdisches Speisetabu und sein Geheimnis, in: *Zeitschrift für klassische Psychoanalyse* 1, 63–85.
- Keel, Othmar, 1980, *Das Böcklein in der Milch seiner Mutter und Verwandtes*, (OBO 33), Fribourg: Universitätsverlag / Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.
- Kristeva, Julia, 1980, *Pouvoirs de l'horreur. Essai sur l'abjection*, Paris: Seuil.
- Krochmalnik, Daniel, 2003, *Die Bücher Levitikus, Numeri, Deuteronomium im Judentum* (NSK – AT 33/5), Stuttgart: Katholisches Bibelwerk.
- Leach, Edmund, 1969, *Genesis as Myth and Other Essays*, London: Cape.
- Leach, Edmund, 1991, *Lévi-Strauss. Zur Einführung*, aus dem Engl. v. Lutz W. Wolff, Hamburg: Junius.
- Lévi-Strauss, Claude, 1955⁴, *Traurige Tropen*. Aus dem Französischen von Eva Moldenhauer, Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- Lévi-Strauss, Claude, 1964–71, *Mythologica*, Frankfurt a. M.: Suhrkamp (*Mythologica I: Das Rohe und das Gekochte* 1964; *Mythologica II: Vom Honig zur Asche* 1966; *Mythologica III: Vom Ursprung der Tischsitten* 1968).
- Lévi-Strauss, Claude, 1967, *Strukturelle Anthropologie*, (1958), Dtsch. v. Hans Naumann), Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- Lévi-Strauss, Claude, 2009, *La pensée sauvage* (1962), Paris: Plon.
- Milgrom, Jacob, 1991, *Leviticus 1–16. A New Translation with Introduction and Commentary* (The Anchor Bible, Vol. 3), New York: Doubleday.
- Philon von Alexandria, 1910, *Die Werke Philos von Alexandria*, Bd. 2, Tl. 2, Deutsche Übersetzung von Leopold Cohn, Breslau: Marcus.
- Schlee, Günther, 2006, *Wie Feindbilder entstehen: Eine Theorie religiöser und ethnischer Konflikte*, München: Beck.
- Soler, Jean, 1973, *Sémiotique de la nourriture dans la Bible*, in: *Annales: économies, sociétés, civilisations* 28, 943–955.

-
- Staubli, Thomas, 1996, Die Bücher Levitikus und Numeri (Neuer Stuttgarter Kommentar – Altes Testament 3), Stuttgart: Katholisches Bibelwerk.
- Staubli, Thomas, 2014, Essen: die tägliche Herausforderung zur Heiligung; der steinzeitliche Speisezettel, Levitikus 11, Kaschrut und Ökologie, in: Bibel und Kirche. Die Zeitschrift zur Bibel in Forschung und Praxis 69, 2, 92–95.

