

Koscher Kochen gar nicht so kompliziert

Anlässlich des europäischen Tags der jüdischen Kultur fanden am Sonntag vielfältige Aktivitäten statt

Von *Stephanie C. Weiss*

Basel. Ist kosher Kochen kompliziert?

Wie sieht die Synagoge von innen aus? Auf diese und andere Fragen gab es am europäischen Tag der jüdischen Kultur (ETJK) Antworten. In rund 330 Städten Europas fanden Führungen, Konzerte, Podiumsdiskussionen, Lesungen und Degustationen statt. Der diesjährige ETJK stand unter dem Motto «Brücken-Ponts-Ponti-Bridges» und bot eine Plattform für interreligiöse Begegnungen.

Auch Basel wartete mit einem reichhaltigen Programm auf. Am Sonntagvormittag wurden im Forum für Zeitfragen kulinarische Brücken gebaut. An dem vom Netzwerk «Christlich Jüdische Projekte» zum ersten Mal organisierten Kochanlass erhielten die Teilnehmer Einblick in das koschere Kochen. Lea Karger, die Kochkursleiterin, trägt eine weisse Küchenschürze, auf der in hebräischer Schrift ein Rezept aufgedruckt ist. «Mit diesem Kurs möchten wir zeigen, dass das koschere Kochen nicht ganz so abstrakt und kompliziert ist, wie man vielleicht meint», sagt sie.

Auch Küche muss kosher sein

Überzeugend demonstriert sie, dass es sich dabei um einfache Methoden handelt. So müssen beispielsweise Milch- und Fleischprodukte beim Koch- und Essvorgang voneinander getrennt werden. In der koscheren Küche verwendet man deshalb separate Koch- und Essutensilien. Gemüse und Früchte gelten als neutral und müssen beim Kochen nicht speziell behandelt werden.

«Bei Eiern muss man sorgfältig darauf achten, dass kein Blutropfen drin ist, denn in diesem Fall wäre es bereits befruchtet und müsste weggeworfen werden», erklärt Karger. Sie demonstriert diese Prüfung, indem sie ein Ei in ein Glas gibt, es gegen das Licht hält und eingehend mustert. Als nächstes zeigt sie, wie die unkoschere Küche kosher gemacht wird. «Das gibt jetzt eine kleine Sauerei, ist aber nicht weiter schlimm», beruhigt sie die Anwesenden. Mit viel heissem Wasser reinigt sie alle Arbeitsflächen und Kochutensilien gründlich. Zu Hause muss Karger diese Prozedur nicht mehr machen, weil ihre Küche bereits kosher ist.

«Jüdische Kultur näherbringen»

Das Zubereiten und Geniessen von koscherem Essen ist eines der Identifikationsmerkmale der jüdischen Religion und Kultur. Die Teilnehmenden stellen aber rasch viele Gemeinsamkeiten zwischen den unterschiedlichen Koch- und Esskulturen fest.

Nebst dem Kochkurs gab es in Basel eine Reihe anderer Veranstaltungen. Nadia Guth Biasini, Präsidentin des Vereins für das Jüdische Museum Basel, war für die Organisation des ETJK in der Schweiz zuständig.

«Mit diesem Anlass wollen wir unsere Kultur einem breiten Publikum näherbringen und Fenster und Türen öffnen», sagt sie. Bereits zum 16. Mal findet dieser jeweils gut besuchte Anlass statt. Nicht zuletzt soll es auch eine Gelegenheit sein, um Vorurteile abzubauen. «Interkulturelle und interreligiöse Begegnungen sowie offene Gesprächsrunden erlauben es, über das Judentum zu informieren», sagt Guth Biasini. In Basel leben rund 1700 Juden, die wie überall in vielfältigen jüdischen Lebenswelten zu Hause sind. Nebst der Israelitischen Einheitsgemeinde (IGB) gibt es den Migwan, eine liberale jüdische Gemeinde sowie weitere kleinere Betsäle.

