

Juden in Leipzig und Sachsen

Modulare
Unterrichtsangebote

**Modul Koscher –
Was ist das?**

(Modul für
Klassenstufe 6)



Modul

KOSCHER – WAS IST DAS?

Inhalt

Teil 1 Koscher – Was ist das?

- Darstellungstext und Quellen ... 3
- Aufgaben ... 6
- Arbeitsblatt ... 7
- Vorschlag zur Stundengestaltung ... 8
- Lösungen zu den Aufgaben ... 9
- Lösungen zum Arbeitsblatt ... 10

Teil 2 Koscher im Alltag

- Darstellungstext und Quellen ... 11
- Aufgaben ... 14
- Arbeitsblatt ... 15
- Vorschlag zur Stundengestaltung ... 16
- Lösungen zu den Aufgaben ... 17
- Lösungen zum Arbeitsblatt ... 18

Lehrplanbezug

Oberschule und Gymnasium, Lehrplan Ethik/ev. Religion, Klassenstufe 6

Kontakt: Ephraim Carlebach Stiftung Leipzig
Löhrstraße 10, 04105 Leipzig – www.carlebach-stiftung-leipzig.de

Förderer des Gesamtprojekts:
Leo Baeck Programm der Stiftung „Erinnerung, Verantwortung und Zukunft“
Landesprogramm „Weltoffenes Sachsen für Demokratie und Toleranz“
LeipzigStiftung
GESELLSCHAFT DER FREUNDE der Ephraim Carlebach Stiftung e.V.

© Ephraim Carlebach Stiftung, Leipzig 2015
Projektleitung: Dr. Kerstin Plowinski
Redaktion: Lina Bosbach, Dirk Haupt, Dr. Kerstin Plowinski
Autor: Dirk Haupt
Photographien: Silvia Hauptmann, Archiv
Satz und Gestaltung: grafikdesign JBWolff
Alle Rechte vorbehalten!

KOSCHER – WAS IST DAS?

Die verschiedenen Weltreligionen beeinflussen das Verhalten und die Beziehung der Menschen zum Essen. Der islamische Glaube schreibt z.B. vor, dass die Menschen keinen Alkohol trinken und kein Schweinefleisch essen sollen. Auch im Judentum gibt es spezielle Speisevorschriften.

M1
Torarolle



Tora
hebräisch: Lehre, Unterweisung, Gesetz
besteht aus den fünf Büchern Moses im Alten Testament; enthält 613 Gebote und Verbote (hebräisch: Mizwot)

Kaschrut
hebräisch: rituelle Eignung

Rabbiner
jüdische Religionslehrer, Schriftgelehrte

koscher
hebräisch: richtig/geprüft/rein, was die Tora erlaubt
Begriff bezieht sich auf viele Dinge und Handlungsweisen des jüdischen Alltags, insbesondere aber auf die Ernährung

M2
koschere Lebensmittel



Bestimmungen der Tora

Religiöses jüdisches Leben bedeutet, sich an bestimmte Regeln zu halten. Diese Regeln werden in der Tora bestimmt, dem Grundstein des jüdischen Glaubens. Dort werden zum Beispiel der soziale Umgang der Menschen miteinander, das Leben in der Ehe oder auch die Bestimmungen zur Nahrungsaufnahme und der zulässigen Speisen beschrieben. Danach sollten Menschen jüdischen Glaubens bestrebt sein, diese Regeln einzuhalten, denn sie sind die Gebote Gottes, sie geben dem Leben nicht nur einen höheren Sinn, sondern der Mensch unterscheidet sich durch die Einhaltung der Regeln auch von den Tieren.

Die jüdischen Speisegesetze – Kaschrut

Keine Regeln werden in der Tora so oft wiederholt und ausführlich beschrieben wie die zum Essen. Die Tora bestimmt die jüdischen Speisegesetze, die sogenannten Kaschrut-Regeln, um das Leben zu heiligen und ihm einen tieferen Sinn zu geben. Die Regeln wurden im Judentum über die Jahrhunderte stetig weiterentwickelt. Für Juden haben die Speisegesetze eine besondere Bedeutung, da ihr Körper eine wichtige Rolle in der Religion hat, er ist heilig. Deswegen gelten Speisen als körperliche und geistige Nahrung, die bewusst und eingeleitet durch einen Segensspruch aufgenommen werden muss. Erlaubt sind alle Speisen, die kosher also „rein“ sind. Es geht dabei nicht um Sauberkeit, sondern um eine spirituelle (religiöse) Reinheit.

Es gibt drei wesentliche Speiseregeln: 1. die Trennung bestimmter Speisen, 2. der Verzehr nur bestimmter tierischer Produkte und 3. Blut oder Fleisch in dem noch Blut ist, darf nicht gegessen werden.

1. Speisetrennung

Nach dieser Vorschrift ist eine Trennung in Zeit und Raum beim Verzehr von „fleischigen“ und „milchigen“ Produkten vorgesehen. Ein Schulbrot mit Butter und Wurst ist danach nicht möglich. Sehr gläubige Juden warten bis zu sechs Stunden zwischen den Mahlzeiten, um beim Verdauen eine Vermischung zu vermeiden. Als parve werden solche Lebensmittel bezeichnet, die weder Fleisch noch Milch enthalten, sie dürfen zusammen mit beidem gegessen werden, dazu zählen Eier und Fisch, Obst, Gemüse, Salat, Kartoffeln und anderes.

Zudem müssen Lebensmittel getrennt aufbewahrt werden. Bestecke, Geschirr, Pfannen, Töpfe, Herd, Kühlschrank müssen gesondert benutzt werden. Der Abwasch findet in unterschiedlichen Spülen statt.

2. tierische Produkte

Die Tora schreibt vor, dass nur Tiere mit gespaltenen Hufen, die wiederkäuen, verzehrt werden dürfen. Gegessen werden darf also das Fleisch von Rindern, Schafen oder Ziegen. Schweinefleisch ist nicht kosher, da Schweine nicht wiederkäuen. Fische dürfen gegessen

werden, wenn sie Schuppen und Flossen haben. Somit fallen Krusten- und Schalentiere, etwa Krabben oder Hummer, weg. Verboten sind alle Amphibien oder Insekten, also alles, was auf dem Bauch kriecht. Ebenso dürfen Produkte von nicht-koscheren Tieren nicht gegessen werden. So stammt Kaviar vom Stör, daher darf man seine Eier nicht essen. Kamelfleisch ist verboten wie auch Kamelmilch. Honig ist kosher, da von den Bienen lediglich aus Blütenstaub und Nektar erstellt. Geflügel darf verzehrt werden, sofern es keine Raubvögel, Raben, Strauße, Eulen, Möwen oder Störche sind.

3. tierisches Blut

Das Blut von Tieren darf nicht gegessen werden. Die Tiere werden deshalb geschächtet (hebräisch Schechita). Mit einem Messer wird die Halsschlagader durchtrennt, sodass das Tier entbluten kann. Dies folgt der biblischen Vorstellung, dass das Blut der Sitz der Seele des Tieres sei. Das Schächten wird nach sehr strengen Regeln von einer dafür ausgebildeten Person (Schochet) vorgenommen. Dem Tier darf kein unnötiges Leid zugefügt werden und die Schächtung muss schnell vonstatten gehen.



© SILVIA HAUPTMANN, LEIPZIG



Geschächtetes
Fleisch im Angebot
des Kioskladens
der Israelitischen
Religionsgemeinde
zu Leipzig



 M4**Aus der Tora, 3. Buch Mose zur Unterscheidung zwischen Rein und Unrein**

„Denn ich bin der Ewige, euer Gott. So heiligt euch, damit ihr heilig werdet, denn heilig bin ich und ihr sollt euch selbst nicht verunreinigen durch alles Gewimmel, das sich auf der Erde regt. Denn ich bin der Ewige, der euch aus dem Land Mizraim [Ägypten] heraufgeführt hat, um euch Gott zu sein; so werdet denn heilig, denn heilig bin ich. Dies ist die Weisung vom Vieh und von den Vögeln und von allen lebenden Wesen, das auf dem Land wimmelt, zu unterscheiden zwischen dem Unreinen und dem Reinen, und zwischen dem Getier, dass nicht gegessen werden darf.“

(Leviticus 11, 44–47)

 M5**Aus der Tora, 5. Buch Mose zur Unterscheidung zwischen Rein und Unrein**

„Denn ein heilig Volk bist du dem Ewigen, deinem Gott, Du sollst nicht kochen ein Böcklein in der Milch seiner Mutter.“

(Deuteronomy 14, 21)

 M6**Der jüdische Schriftsteller Scholem Alejchem schreibt in einer Geschichte über die Schächtung von Tieren**

[...] Ich habe einen Freund Pinjel; sein Vater ist Schächter. Als ich einmal bei ihm zu Besuch war, sah ich, wie ein kleines Mädchen einen großen Hahn mit zusammengebundenen Beinen hinbrachte. Der Vater meines Freundes, der Schächter, schlief gerade, und das Mädchen wartete vor der Tür. Der Hahn, ein kräftiger Bursche, wollte sich [...] aus den Händen des Mädchens befreien; er stieß sie mit den Beinen in den Bauch, pickte sie mit dem Schnabel in die Hand, schrie und machte furchtbaren Lärm. Das Mädchel aber war auch nicht dumm; sie klemmte seinen Kopf unter ihren Arm ein, stieß ihn, sooft er sich wehrte, mit dem Ellenbogen und sagte:

„Sei ruhig!“

Und er folgte ihr und blieb ruhig.

Endlich stand der Schächter auf. Zuerst wusch er sich die Hände, dann holte er sein Messer und ließ sich den Hahn geben. Als man ihm die Beine losband, war er außer sich vor Freude: er bildete sich wohl ein, daß man ihn jetzt laufen läßt und daß er zu seinen Hennen und zu seinem Wassernapf zurückkehren kann. Aber der Schächter nahm ihn zwischen die Beine, bog ihm mit der einen Hand den Kopf zurück, rupfte mit der andern einige Federn an der Kehle aus, sprach den Segenswunsch und fuhr ihm – schwapps! – mit dem Messer über den Hals. Dann ließ er einige Tropfen Blut in einen Kasten mit Asche fließen und schleuderte den Hahn mit solcher Kraft von sich, daß ich glaubte, er müßte in Stücke zerfallen.

„Pinje, dein Vater ist ein Goj“ [kein Jude], sagte ich zu meinem Freund.

„Warum ist er ein Goj?“

„Er hat kein Mitleid mit Tieren.“

„Ich wußte gar nicht, daß du so klug bist!“ sagte mir mein Freund und zeigte mir eine Feige. [...]

(Scholem Alejchem: *Quäle nie ein Tier*, in: *Des Rebbens Pfeifenrohr*, München 1969)



Aufgaben

1

Benenne weitere Beispiele für den Zusammenhang zwischen Religion/-en und Speisevorschriften.

2

Erkläre, warum Menschen jüdischen Glaubens sich an die Speisegesetze der Tora halten sollten. Analysiere dazu auch die Quelle **M4**.

3

Benenne die drei wichtigsten Speiseregeln des Kaschrut und erkläre sie in kurzen Stichworten. Berücksichtige dabei auch die Quelle **M5**.

4

Erläutere die zentrale Aussage des Auszugs der Geschichte **M6**: „[...] dein Vater ist ein Goj [...] Er hat kein Mitleid mit Tieren.“

5

Recherchiere einige Gemeinsamkeiten zwischen dem jüdischen „koscher“ und dem muslimischen „halal“. Informiert euch zunächst zu dem letztgenannten Begriff und tragt die Angaben im Anschluss in der Klasse zusammen.

Vorschlag zur Stundengestaltung (Doppelstunde)

SCHWERPUNKT ► Die Schülerinnen und Schüler lernen die speziellen Speisevorschriften im Judentum kennen. Gebote und Verbote sowie deren religiöse Herleitung stehen im Mittelpunkt.

Einstieg

Die Schülerinnen und Schüler lesen den kurzen Einleitungstext. Im Unterrichtsgespräch können mögliche erste Erfahrungen mit Speisevorschriften benannt und erklärt werden. Interessant sind dabei vor allem die Fragen nach dem religiösen Hintergrund, der Bedeutung und der zeitlichen Anwendung der Speiseregeln. Gegebenenfalls kann die Aufgabe 1 gemeinsam gelöst werden.

Erarbeitung 1

Die Schülerinnen und Schüler lesen in Einzelarbeit den Abschnitt 1 zu den Bestimmungen der Tora, die Textquelle **M4** aus dem 3. Buch Mose und beantworten die Aufgabe 2. Die Bildquelle **M2** kann diesen ersten Erarbeitungsschritt unterstützend visualisieren.

Sicherung

Im Anschluss findet eine kurze Auswertung im Unterrichtsgespräch statt.

Erarbeitung 2

Im Folgenden sollen die Speisegesetze (Kaschrut) konkretisiert werden. Es können drei Gruppen gebildet werden. Jede der Gruppen liest den zweiten Abschnitt des Autorentextes. Nach Gruppen aufgeteilt werden die Regeln zu Speisetrennung (auch Berücksichtigung von **M5**), tierischen Produkten sowie tierischem Blut erarbeitet.

Sicherung 2

Im Anschluss berichtet je ein Schüler, je eine Schülerin über die Inhalte der Textabschnitte. Die Schülerinnen und Schüler machen sich entsprechend der Aufgabe 2 stichwortartig Notizen in ihrem Heft.

Erarbeitung 3

Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten selbstständig die Aufgabe 3.

Sicherung 3

Die Ergebnisse werden mit dem Partner/der Partnerin besprochen und ggf. ergänzt. Die Ergebnisse werden im Unterrichtsgespräch zusammengetragen.

Differenzierung

➤ Hierfür bietet sich die Aufgabe 4 vertiefend zum Thema „Schächten“ an. Dazu kann das Arbeitsblatt „Alles koscher?“ eingesetzt werden. Mit ihm können sich die Schülerinnen und Schüler noch einmal intensiver mit dem Thema „Schächten“ und Tierschutz auseinandersetzen (ggf. auch als Hausaufgabe).

➤ Bei einigen Aufgaben und Textabschnitten finden sich bestimmte Fachbegriffe. Die Lehrkraft sollte auf die Begriffserklärung in der Randspalte verweisen und ggf. weitere Hilfestellungen geben.

Lehrplanbezug

Thema: Leben in der Gemeinschaft: Religiöse Gesetze und Pflichten des Judentums

Lehrplanbezug: Modul für Ethik Kl. 6, Oberschule und Gymnasium

➔ vgl. Lehrplan Ethik/ev. Religion, Oberschule und Gymnasium, Kl. 6, Judentum, LB 2 „Judentum“ (beide Schulformen); „Der Mensch und seine Verantwortung für die Mitmenschen“ (Oberschule) sowie „Urteil und Vorurteil“ (Gymnasium)

Lösungen zu den Aufgaben

1

(Individuelle Schülerlösung)

Beispielsweise könnte auf die Fastenvorschriften im Christentum eingegangen werden oder das Verbot des Verzehrs von Rindfleisch im Hinduismus, da die Tiere als heilig gelten.

2

Die Regeln der Tora gelten als die Gebote Gottes, sie geben dem Leben einen Sinn und durch deren Einhaltung unterscheidet sich der Mensch von den Tieren.

Die Quelle **M4**, ein Auszug aus der Tora, verweist auf die Unterscheidung zwischen „Rein“ und „Unrein“ und dem damit im Zusammenhang stehenden Gebot, sich selbst zu heiligen indem die „Weisung vom Vieh und von den Vögeln und von allen lebenden Wesen, das auf dem Land wimmelt“ eingehalten werde.

3

Die drei wichtigsten Speiseregeln des Kaschrut:

1. Speisetrennung:

Trennung in Zeit und Raum beim Verzehr von „fleischigen“ und „milchigen“ Produkten

2. Tierische Produkte:

Es dürfen nur bestimmte Tiere verzehrt werden, z.B. ausschließlich Tiere mit gespaltenen Hufen, die wiederkäuen (Rinder, Schafe, Ziegen) – Verbot von Schweinefleisch (keine Wiederkäuer); Fische die Schuppen und Flossen haben – Verbot von Krusten- und Schalentieren; keine Amphibien und Insekten, keine Produkte nicht-koscherer Tiere (Kaviar vom Stör), keine Raubvögel

3. Tierisches Blut:

Verbot des Verzehrs tierischen Blutes, nur geschächtete Tiere dürfen verzehrt werden

In Quelle **M5** steht „Du sollst nicht kochen ein Böcklein in der Milch seiner Mutter“.

Dies bezieht sich auf die Vorschrift der Speisetrennung von „fleischigen“ und „milchigen“ Produkten.

4

Die zentrale Aussage des Auszugs der Geschichte (**M6**) verweist auf eine wichtige Regel im Judentum: Du sollst Mitgefühl mit Tieren haben, sie niemals quälen. Ein Jude, der sich an die Regeln der Tora hält, wird keinem Tier etwas zu Leide tun. Der Schächter in der Geschichte hat kein Mitgefühl mit dem Hahn und behandelt ihn schlecht. Dies veranlasst den Jungen in der Geschichte zu der Aussage „dein Vater ist ein Goj“ [kein Jude].

5

Einige Gemeinsamkeiten zwischen dem jüdischen „koscher“ und dem muslimischen „halal“:

- Bedeutung: Kennzeichnung, ob etwas ist zum Verzehr geeignet
- Bestimmung und konkrete Aufzählung zum Verzehr geeigneter und verbotener Tiere
- Verzehr von Blut ist verboten
- Schlachtung von Tieren ausschließlich nach bestimmten Regeln

Lösungen zum Arbeitsblatt: Alles kosher?

1

Beschreibung der Darstellung der Schächtung aus dem 15. Jahrhundert

Dargestellt ist ein Schlachtraum indem sich fünf Personen befinden, die unterschiedliche Tiere schlachten. Erkennbar ist, wie den Tieren die Kehle durchtrennt wird, damit sie entbluten. Dies entspricht der Schlachtmethode des Schächtens.

Das Schächten ist Teil der jüdischen Speiseregeln, wonach der Verzehr von Blut beziehungsweise von Fleisch mit Blut verboten ist. Dies folgt der biblischen Vorstellung, dass das Blut der Sitz der Seele des Tieres sei. Das Schächten wird nach sehr strengen Regeln von dafür ausgebildeten Personen (Schochet) vorgenommen. Dem Tier darf kein unnötiges Leid zugefügt werden, und die Schächtung muss schnell vonstatten gehen.

2

Stichpunktartige Zusammenfassung des Wikipedia-Artikels zum Verhältnis von „Schächten“ und Tierschutz

- Schlachtmethode des Schächtens ist bei Tierschützern umstritten
- Befürworter sehen bei korrekter Ausführung des Schächtens kein Leiden der Tiere, veröffentlichte Studien belegen dies – andere konventionelle Schlachtmethoden können dies nicht immer garantieren
- Gegner der Schlachtmethode führen an, dass die Tiere teilweise nicht schnell genug bewusstlos werden und insofern ein Schmerzempfinden entwickeln – das heißt, es gäbe Ausnahmen, und nicht alle Tiere würden schnell genug bewusstlos und damit schmerzfrei sterben; überdies gäbe es immer Blutrückstände im Fleisch, sodass die Methode des Ausblutens generell angezweifelt werden müsste
- An Lösungen für einen weiter verbesserten Tierschutz im Zusammenhang mit der Schlachtung wird wissenschaftlich gearbeitet.

KOSCHER ESSEN IM ALLTAG

Die jüdischen Speisegesetze sind sehr umfangreich. Ihre Einhaltung setzt daher einen sehr disziplinierten Umgang insbesondere bei der Auswahl von Lebensmitteln voraus. Wie gehen Menschen jüdischen Glaubens heute mit diesen Speisegesetzen um?



© SILVIA HAUPTMANN, LEIPZIG



Kioskladen in der Israelitischen Religionsgemeinde zu Leipzig, 2015

säkulare Juden

Judentum wird als Religion praktiziert, Religiosität nimmt aber keine dominante, lebensbestimmende Rolle ein

Koscher Essen – Aufwand und Routine

Die Umsetzung der Speiseregeln im Alltag von Juden ist unterschiedlich. Sehr fromme Juden halten sich streng an die Regeln. Hingegen sind für viele säkulare Juden die Speisegesetze kein Teil ihres Alltags.

Allerdings gibt es auch praktische Probleme, denn die Mobilität der Menschen heutzutage erschwert die Einhaltung der täglichen Regeln. Zudem leben viele Juden in einer nicht-jüdischen Umgebung, was sie entsprechend in ihren Lebens- und Essgewohnheiten beeinflusst. Auch ist die Einhaltung der Speiseregeln mit einem gewissen Aufwand verbunden, der für manche Juden einfach zur Alltagsroutine gehört, aber für andere wiederum praktisch nicht möglich ist. Es beginnt mit dem Einkaufen und Zubereiten von Lebensmitteln und geht weiter mit dem Ablauf des Essens und der Speisenzusammenstellung. Industriell gefertigte Lebensmittel sind kaum hinsichtlich der Umsetzung der jüdischen Speisegesetze zu kontrollieren, andererseits ist das tägliche Kochen und die eigene Zusammenstellung von Speisen sehr zeitintensiv. Deshalb

greifen viele Juden auf Restaurantbesuche und den koscheren Lieferservice zurück. Auch spezielle Lebensmittelgeschäfte bieten ausschließlich koschere Produkte an. Die Unternehmen machen dabei für ihre Kunden deutlich, welche Zutaten verwendet wurden. Die Orthodoxe Rabbinerkonferenz Deutschland (ORD) gibt darüber hinaus eine Liste heraus, die Lebensmittel als erlaubt kennzeichnet. Diese Produkte bekommen einen „Hechscher“, ein Koscherzertifikat. Aus diesem geht hervor, ob es Koscher Parve, Koscher Milchig oder Koscher Fleischig ist.

Juden greifen auch auf vegetarisches Essen zurück, da man nicht zwischen Milch- und Fleischprodukten trennen muss.

Ein weiterer Aspekt der koscheren Küche sind die Preise. So ist beispielsweise koscheres Fleisch um ein Vielfaches teurer als nicht koscheres Fleisch. Nicht alle jüdische Familien können sich das leisten und sind so unter Umständen auf den Verzicht dieser Produkte angewiesen.



Koscher Essen an Jüdischen Feiertagen

Jüdische Feiertage werden von vielen Juden mit rituellen – also immer wieder gleichen – Gebeten, Zeremonien, Gottesdiensten und eben auch Speisen begangen. So wird immer am Beginn des Schabbat die Challa, eine Art Hefezopf, gegessen. Beim Pessachfest, eines der höchsten jüdischen Feste, das an die Zeit der Sklaverei und den Auszug der Juden aus Ägypten gedenkt, gibt es ebenfalls genaue Speisevorschriften. Während der achttägigen Feier im März/April eines jeden Jahres werden keine Speisen (Brot) oder Getränke (Bier) mit Hefe

gegessen oder getrunken. Stattdessen essen die Gläubigen „Seder“, eine Mahlzeit aus Ei, Lammfleisch, Kräutern und einem Obst-Nussbrei, und Mazze, also Brot ohne Hefe, dass nur aus Mehl, Wasser und Salz gefertigt wird. Auch zum Neujahrsfest, Rosch ha-Schana, werden spezielle Speisen gereicht. Brot und Baumfrüchte werden gesegnet und dabei ein mit Honig bestrichener Apfel verzehrt, der sinnbildlich für eine gutes und neues Jahr steht. Dazu werden rund gewickelte Weißbrote gegessen, die Ausdruck des beginnenden Jahreskreislaufs sind.

Schabbat

jüdischer Feiertag, wöchentlicher Ruhetag nach sechs Arbeitstagen (von Freitagabend bis Samstagabend)

The screenshot shows the website 'ORDO Koscherliste'. At the top, there is a navigation menu with links: ÜBER DIE ORD, RELIGION, KOSCHERLISTE, FAQ, VERÖFFENTLICHUNGEN, FOTOS, LINKS, IMPRESSUM. The main heading is 'Koscherliste'. Below it are filters for 'Kategorie', 'Hersteller', and 'Suche'. The selected category is 'Pudding'. A table lists 9 products with columns for '#', 'Produkt', 'Milchig', 'LeMahedrin', 'Hersteller', and 'Händler'. The table data is as follows:

#	Produkt	Milchig	LeMahedrin	Hersteller	Händler
3001	Puddingpulver Vanille	✓		RUF	Diverse
3002	Rote Grütze glatt			RUF	Diverse
3003	Rote Grütze mit Sago			RUF	Diverse
3004	Schlemmercreme Erdbeere	✓		RUF	Diverse
3005	Schlemmercreme Haselnuss	✓		RUF	Diverse
3006	Schlemmercreme Schokolade	✓		RUF	Diverse
3007	Schlemmercreme Vanille	✓		RUF	Diverse
3008	Schlemmercreme Zitrone	✓		RUF	Diverse
3009	Monte	✓		Zott	Diverse



Auszug aus der Lebensmittelliste (www.ordonline.de/koscherliste/, Zugriff: 29.07.2015)



© SILVIA HAUPTMANN, LEIPZIG

M3

Der ehemalige Präsident des Zentralrates der Juden Deutschlands, Paul Spiegel, erzählte folgenden bekannten Witz:

Ein Rabbiner betritt eine nicht-koschere Metzgerei.

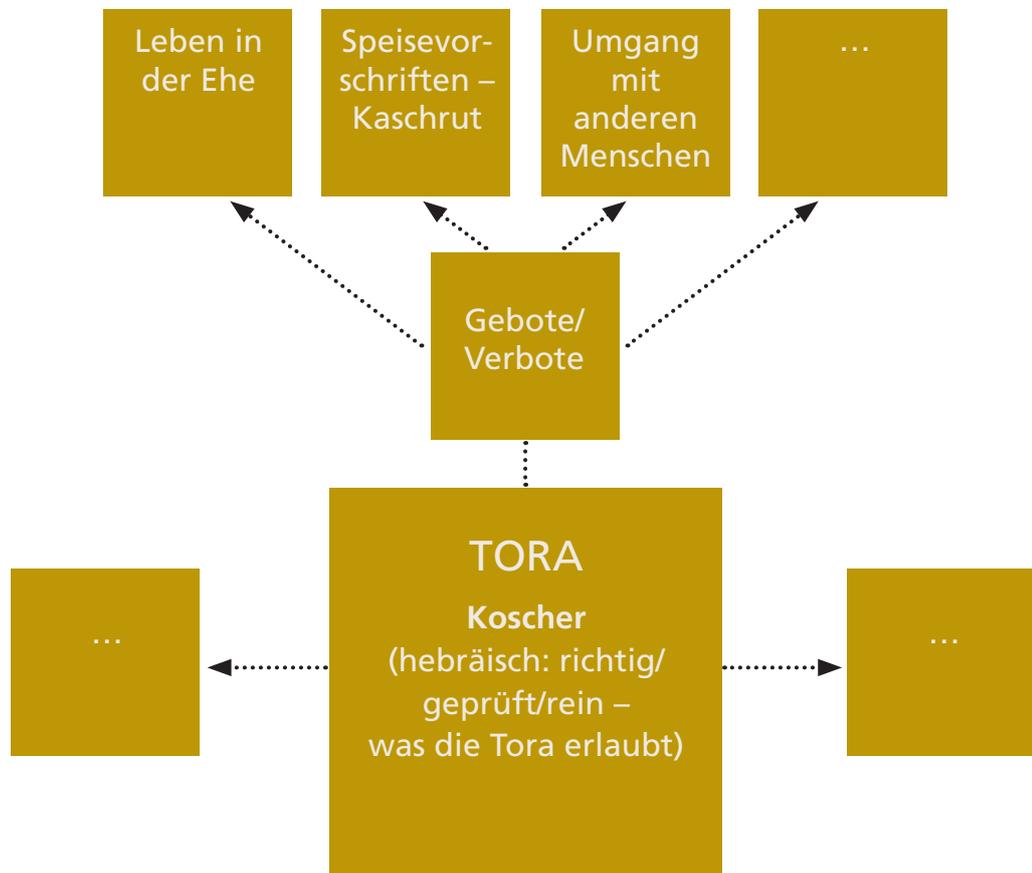
Er sagt zur Verkäuferin: „Geben Sie mir doch drei Scheiben von dem Fisch.“

Sie sagt verdutzt: „Mein Herr, das ist aber Schinken.“

Daraufhin sagt der Rabbiner: „Ich habe Sie nicht nach dem Namen des Fisches gefragt.“

M4

Mindmap zu den Inhalten und Bestimmungen der Tora



Aufgaben

1

Erläutere, warum sich manche Menschen jüdischen Glaubens an die Speiseregeln streng halten und andere nicht.

2

Zähle auf, welche Möglichkeiten es gibt, sich mit koscheren Lebensmitteln zu versorgen und die jüdischen Speiseregeln einzuhalten (**M2**).

3

Lies den Witz in **M3** und diskutiere dessen Aussage mit einem Partner.

4

Schau dir **M4** an. Recherchiere, welche Inhalte und Bestimmungen die Tora noch hat. Erstelle mit einem Partner/einer Partnerin selbst eine Mindmap zu den Inhalten und Bestimmungen der Tora.



Arbeitsblatt: Koschere Küche

1 Die koschere Küche ist kein Kochstil, wie etwa die mexikanische oder italienische Küche. Die Italienische Küche beispielsweise kann kosher zubereitet sein, jüdische Gerichte indessen können auch unkoscher angerichtet sein. Schau dir das folgende Back-Rezept an und erkläre anhand der Zutaten, ob das Brot kosher ist und welche sonstigen Voraussetzungen für die koschere Zubereitung erfüllt werden müssen.



M1
Challa-Brot

CHALLA-BROT

Zutaten (für zwei Challa-Brote):

- 1 EL Trockenhefe**
- 1 EL Zucker**
- 1 TL Salz**
- etwa 700 bis 800 g Mehl**
- 2 Eier (verquirlt)**
- 5 EL Pflanzenöl**
- 200-300 ml Wasser (lauwarm)**

Und für die Glasur:

- 1 Ei**
- 1 Prise Salz**
- 1 Prise Zucker**
- Mohn oder Sesam nach Bedarf**

.....

.....

.....

.....

.....

2 „Simcha – das erste koschere Bier aus Sachsen“.
 Recherchiert unter www.simcha-sachsen.de, was es damit auf sich hat. Erstellt eine kleine Zusammenfassung und wertet eure Ergebnisse im Unterricht aus.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Vorschlag zur Stundengestaltung (Doppelstunde)

SCHWERPUNKT ► Die Schülerinnen und Schüler lernen etwas über die Umsetzung der jüdischen Speisevorschriften im Alltag.

Einstieg

Die Schülerinnen und Schüler lesen den kurzen Einleitungstext und betrachten die Abbildung M1. Gibt es eigene Erfahrungen mit jüdischen oder muslimischen Lebensmittelgeschäften? Welche Gründe es für deren Bestehen gibt, kann in einem kurzen Unterrichtsgespräch thematisiert werden.

Erarbeitung 1

Die Schülerinnen und Schüler lesen in Einzelarbeit die beiden Abschnitte des Autorentextes (Rückgriff auf die Begriffe in der Randspalte).

Sicherung 1

Im Anschluss findet eine kurze Auswertung im Plenum statt. Dabei kann auf die koschere Lebensmittelliste (M2) eingegangen und die Aufgaben 1 bis 3 gemeinsam gelöst werden. Als Hausaufgabe könnte die Lebensmittelliste noch mal in ihrer ganzen Ausführlichkeit daheim am Computer angeschaut werden und die einzelnen Kategorien respektive Herstellerangaben und die damit im Zusammenhang stehende Komplexität veranschaulicht werden (www.ordonline.de/koscherliste/).

Erarbeitung 2

Das Modul abschließend kann noch einmal die Tora im Mittelpunkt stehen. Die Schülerinnen und Schüler sollen mit Blick auf M4 eine eigene Mindmap zu den Bestimmungen und Inhalten der Tora erstellen. Die Recherche kann mithilfe des Internets – soweit die schulischen Räumlichkeiten das zulassen, anderenfalls als Hausaufgabe – stattfinden.

Sicherung 2

Die Auswertung der Erarbeitung findet im Unterrichtsgespräch statt (Tafelanschrieb).

Differenzierung

➤ Die „Tiefe“ der Mindmap kann als Differenzierungsgrad dienen. Erweiterte Aspekte wären z.B.: Aufbewahrung, Verwendung, Herstellung. Der methodische und geübte Umgang mit dem Internet bei der Recherche und die Auswertung von Informationen steht neben der gewonnenen Sach- und Urteilskompetenz im Vordergrund.

Differenzierend kann in den Erarbeitungsphasen auch das Arbeitsblatt „Koschere Küche“ eingesetzt werden (schnellere Schülerinnen und Schüler).

➤ Bei einigen Aufgaben und Textabschnitten finden sich bestimmte Fachbegriffe. Die Lehrkraft sollte auf die Begriffserklärung in der Randspalte verweisen und ggf. weitere Hilfestellungen geben.

Lehrplanbezug

Thema: Leben in der Gemeinschaft: Religiöse Gesetze und Pflichten des Judentums

Lehrplanbezug: Modul für Ethik Kl. 6, Oberschule und Gymnasium

→ vgl. Lehrplan Ethik/ev. Religion, Oberschule und Gymnasium, Kl. 6, Judentum, LB 2 „Judentum“ (beide Schulformen); „Der Mensch und seine Verantwortung für die Mitmenschen“ (Oberschule) sowie „Urteil und Vorurteil“ (Gymnasium)

Lösungen zu den Aufgaben

1

Es gibt unterschiedliche Gründe für die Intensität der Einhaltung der jüdischen Speisegesetze:

- Grad der Religiosität/Wahrnehmung der Feiertage und religiösen Rituale
- Aufwand/Praktikabilität (koschere Lebensmittel besorgen, selber herstellen)
- Einfluss des nichtjüdischen Lebensumfeldes
- Preise koschere Lebensmittel (koscheres Fleisch ist teuer)

2

Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten sich mit koscheren Lebensmitteln zu versorgen:

- jüdische Lebensmittelgeschäfte/Lieferservice
- koschere Lebensmittel selbst erstellen (Mazze)
- normale Supermärkte mithilfe der Lebensmittelliste der Orthodoxen Rabbinerkonferenz Deutschland (ORD)

3

Juden scherzen manchmal gern selbst über die strengen koscheren Regeln und ihr hin und wieder bestehendes Verlangen nach nicht-koscherem Essen.

4

Die Tora besteht aus den fünf Büchern Mose, sie enthält:

- Berichte über die Schöpfung,
- über Mose und seine Begegnungen mit Gott,
- über die Geschichte des Volkes Israel und seine Wanderung durch die Wüste,
- und die verschiedenen Gebote und Vorschriften im Judentum.

Die Mindmap kann individuell erweitert werden. Ein gutes zusammenfassendes Beispiel findet sich unter dieser Internetadresse: <http://judentum-projekt.de/downloads/tora.pdf> (Zugriff: 30.07.2015).

Lösungen zum Arbeitsblatt: Alles kosher?

1

- beim Backen müssen Milch- und Fleischprodukte getrennt aufbewahrt sein
- Milch darf bei Backen nicht verwendet werden (Brot wird häufig zu Fleisch gegessen – Schulbrote!)
- Hefe und Eier sind Parve, dürfen also zu allem gegessen werden – ebenso wie die restlichen Zutaten

2

Überblick/Zusammenfassung zu SIMCHA

- Name: SIMCHA, hebräisch für Freude
- Produkte des Bieres sind kosher und von einem Rabbiner kontrolliert (Rabbiner Yitzhak Ehrenberg – aus Berlin)
- Brauerei darf keine Mischproduktion von Bier und z. B. Wein gemeinsam zur gleichen Zeit verarbeiten und/oder abfüllen.
- leichtes Pils mit 4,9% Alkohol
- Verantwortliche: SCHALOM Restaurant / Familie Dziuballa (www.schalom-chemnitz.de); Sächsischen Israelfreunde e.V. (www.zum-leben.de)
- Absatzmarkt/Interessenten: Hotels und Clubs in Israel; Anfragen aus Belgien und den USA; Jüdische Gemeinden und Einrichtungen in Deutschland und/oder Europa; Interessenten in und um Chemnitz.

