

„Und Nahrung labt das Herz der Menschen“ (Ps 104,15)

Gastfreundschaft gegenüber Jüdinnen und Juden

Netanel Olhoeft

Jüdinnen und Juden zum Essen einzuladen, das ist keine einfache Aufgabe. Bereits die vielen Speiseregularien der schriftlichen Tora, des Pentateuchs, erschweren eine gastronomische Zusammenkunft von nichtjüdischen Menschen mit religionsgesetzlich observanten Kindern Israels – und die von den talmudischen Weisen eingeführten zusätzlichen essensrechtlichen Vorschriften scheinen eine nationen- und religionenübergreifende Freude an Speis und Trank letztlich fast in Gänze zu verunmöglichen.

In Übereinstimmung mit dem biblischen Prinzip des „Siehe, ein Volk ist's, das alleine weilt und unter die Nationen wird es nicht gerechnet“ (Num 23,9) haben die Tannaiten, die frühen rabbinischen Gelehrten, um die Zeitenwende herum etliche Abgrenzungsregeln im Bereich der kulinarischen Zusammenkunft eingeführt (Verbot von durch nichtjüdische Personen gekochten Speisen, nichtjüdischem Wein und nichtjüdischem Brot). Durch Geserot, rabbinische Dekrete, dieser Art sollte verhindert werden, dass Jüdinnen und Juden anderen Völkern zu nahe kämen und mit ihnen Verbindungen eingingen, die sie letztlich vom Monotheismus wegführen würden.

Bis heute ist es aufgrund dieser mannigfachen Einschränkungen für streng praktizierende Jüdinnen und Juden mit wesentlich weniger Mühe verbunden, nichtjüdischen Gäste zu sich einzuladen, als von diesen eingeladen zu werden. Im Spektrum der jüdischen Denominationen der Jetztzeit jedoch gibt es selbstredend diverse Herangehensweisen an dieses religionsgesetzliche Feld, darunter auch unterschiedlich gefasste liberale Verständnisse. Viele *progressive* Jüdinnen und Juden sehen in den traditionellen Regeln der Kaschrut, des koscheren Essens, vor allem ethische Inspirationsquellen hin zu fairem Umgang mit Tieren und Vegetarismus. In ihrem Umgang mit nichtjüdischen Mitmenschen lassen sie sich von diesen daher weniger einschränken. Jüdinnen und Juden, die der *Masorti*-Strömung angehören, werden die klassischen Speisevorschriften zwar beachten, sie allerdings in gewissen Punkten modernisieren, etwa, was das Verbot von nichtjüdischem Wein und gekochte Speisen angeht, wodurch das Zusammenkommen mit Menschen anderer religiöser Traditionen ebenfalls erleichtert wird. Als nichtjüdischer Gast in einem jüdischen Haushalt empfiehlt es sich daher, vorab Erkundigungen einzuholen, zu welcher jüdischen Denomination die Gastgeber sich rechnen. In einem *orthodoxen* Haushalt könnte man als nichtjüdischer Gast sonst unter Umständen den dortigen Wein schon durch Berührung unkoscher machen. In einem liberaler geführten Haushalt kann man dagegen in deutlich weniger Fettnäpfchen treten. In jedem Fall empfiehlt es sich aber, nur dann Speisen und

Getränke als Gastgeschenke mitzubringen, wenn die einladende Familie dazu ihre Zustimmung gegeben hat. Zusätzlich sollte beachtet werden, dass an jüdischen Feiertagen – je nach Observanz und Bräuchen der Familie – mitunter zusätzliche Einschränkungen gelten könnten, die am besten vor dem Besuch in Erfahrung gebracht werden sollten.

Man merkt schon, dass mit dem Essen und Trinken in der jüdischen Tradition nicht ganz unkompliziert. Dass sowohl die schriftliche Tora als auch die mündliche Tora, der rabbinische Literaturkanon, sich ausgiebigst mit der Nahrungsaufnahme befassen und diese auf vielfältige Weise regulieren, ist freilich kein Zufall. Die talmudischen – und in ihrer Folge auch die mittelalterlich philosophisch-rationalistischen nebst den vielfältigen kabbalistisch-mystischen – Deutungstraditionen des Judentums bejahen die religiöse Grundnorm des „Auf all deinen Wegen sollst du Ihn erkennen“ (Spr 3,6). Aus diesem und verwandten biblischen Versen wurde die Maxime abgeleitet, dass alle Taten des Menschen auf Gott ausgerichtet sein sollen, der Ewige in allen Handlungen ins Bewusstsein zu bringen ist, ja, jeder Moment des Lebens zu heiligen sei. Gerade die alltägliche Wirkosphäre des Menschen rückte dadurch in den Vordergrund der legislativen und ethischen Betrachtungen – und mit diesen sodann auch die Nahrungsaufnahme. Im neuzeitlichen Chassidismus wurde diese Leitvorstellung schließlich so weit ausgearbeitet, dass man, nach einem Diktum der Gemara, einem Teil des Talmuds, im häuslichen Tisch ein Abbild des Jerusalemer Tempelaltars und in der religiös korrekt vollzogenen Nahrungsaufnahme einen Gottesdienst erblickte.

Doch mehrten sich bereits in den ältesten Schichten der jüdischen Religionsgeschichte die Speisevorschriften unter der Überschrift: „Menschen der Heiligkeit sollt ihr Mir sein“ (Ex 22,30). Und so enthalten die biblischen Gesetzessammlungen nicht nur Verbote des Blutes, des unkoscheren Fleisches und der Prohibition, Zicklein im Euterfluss ihrer Mutter zu kochen, sondern auch etliche mit der Natur, der Landwirtschaft und dem Land Israel zusammenhängende Speiseeinschränkungen (Tewel, Schewi'it, Orla, Chadasch usw.). In der Epoche des Zweiten Tempels sowie der aus dieser erwachsenen talmudischen Zeit wurden weitere rituelle Anordnungen ergänzt, die das Essen und Trinken vieler Jüdinnen und Juden begleiten. Zu diesen gehören etwa die „Birkot Hanehenin“, die Segenssprüche, die vor und nach dem Verzehr einer jeden Speise zu sprechen sind und je nach Art und religiöser Bedeutung der vorliegenden Nahrung variieren. Der Konsum von Wein etwa, der auch ansonsten große kultische Bedeutung hat, ist von anderen „Berachot“ begleitet als der Verzehr von Erdprodukten oder Baumfrüchten.

Doch nicht nur der Wein, sondern auch Fülle und Reichtum an Speisen und Gästen dienen dazu, Festfreude und Feierlichkeit auszudrücken. Daher sind nach der Halacha am Schabbat drei Mahlzeiten vorgeschrieben, die je mindestens zwei gekochte Speisen beinhalten müssen. Dies kontrastiert mit den profanen Tagen der Woche und des Jahreskreises, an denen es in talmudischer Zeit üblich war, bloß zwei Mahlzeiten mit je einer gekochten Speise zu sich zu nehmen. Aber auch das Brot, das seit dem Auszug der Urmenschheit aus dem Garten Eden als

Grundnahrungsmittel gilt („Im Schweiß deines Angesichts sollst du Brot essen“, Gen 3,19), wird eines besonders ritualisierten Umgangs bedacht. Er zeigt sich nicht nur im Gesäuerten-Ungesäuerten-Kontrast der Feste Pessach und Schawuot, sondern ebenfalls in der Rolle des Brotes als Mahlzeiteneröffner wie auch in elongierten Segenssprüchen, zweimaligem Händewaschen („majim rischonim“ und „majim acharonim“) und dem Verbot, Brotkrumen unbedacht wegzzuwerfen, äußert.

Doch will die Halacha nicht nur Brotkrumen geehrt wissen, sondern Nahrungsmittel im Allgemeinen. Bereits in der schriftlichen Tora finden wir das Verbot, fruchttragende Bäume abzuholzen (Dtn 20,19). Die rabbinischen Gelehrten haben über die Generationen in Werken wie den spätmudischen „Massechtot Derech Eretz“ oder Rabbenu Bachja ben Aschers mittelalterlichem „Schulchan schel Arba“ dazu einen respektvollen Umgang mit Speisen insgesamt empfohlen, insbesondere mit den „sieben Fruchtarten“ des Heiligen Landes (vgl. Dtn 8,8).

Aber auch die kurzzeitige Abstinenz von Nahrung, also das Fasten, spielt in der Tradition eine Rolle. Neben dem von der schriftlichen Tora vorgeschriebenen Versöhnungstag Jom Kippur werden traditionell vier Fasttage aufgrund der Tempelzerstörung und des Exils des jüdischen Volkes nebst verschiedenen kleineren Fasten beachtet. Allerdings haben die talmudischen Weisen im Anschluss an eine Weissagung des Propheten Secharja (8,19) die Zuversicht gehabt, dass die vier Fasttage der Trauer dereinst in der messianischen Zukunft in fröhliche Festtage umgewandelt werden, die sich durch viel Essen und Trinken auszeichneten. Überhaupt wird nach traditionellem Verständnis die Ankunft des Messias durch eine große, alle rechtschaffenen Menschen einschließende Mahlzeit geziert werden, zu welcher der in den verborgensten Bereichen des Ozeans hausende Leviathan sowie der urzeitliche Auerochse geschlachtet würden und alle Speisenden gemeinsam in Laubhütten wie zum Sukkot-Fest säßen. Durch diese zweite Manifestation des Garten Edens wird eine völkerübergreifende Eintracht und Gastfreundschaft gestiftet – durch gemeinschaftliches Essen und Trinken.



Wein, Gekochtes, Brot

Wein, Gekochtes
Tierische Produkte

Veganes, das nicht verarbeitet wurde (Obst, Gemüse, Nüsse)

