

Koscheres Essen: Reich an Geschichte(n)

<http://www.rp-online.de/nrw/staedte/krefeld/koscheres-essen-reich-an-geschichte-n-aid-1.4997675> - 8. April 2015 | 00.00 Uhr



Der Tisch ist reich gedeckt. Die Jüdin Nurit Chaskiel bietet in Krefeld Kochkurse an, bei denen traditionelle jüdische Gerichte gemeinsam zubereitet und verspeist werden. Getragen werden die Veranstaltungen vom Haus der Familie und der Gesellschaft für Christlich-Jüdische Zusammenarbeit. FOTO: Furchheim

Krefeld. Während Christen Ostern feiern, wird im Judentum ab Karfreitag für eine Woche das Pessach-Fest begangen. Das koschere Essen bei solchen Festen ist ebenso köstlich wie reich an Geschichten: Es geht immer auch um den biblischen Hintergrund - Besuch bei einem koscheren Kochkurs, den das Haus der Familie und die Gesellschaft für Christlich-Jüdische Zusammenarbeit regelmäßig anbieten. Von Bettina Furchheim

Das Pessach-Fest erinnert an die Befreiung des Volkes Israel aus der Sklaverei und den Auszug aus Ägypten. Diese Erinnerung soll die Identität und den Zusammenhalt des Judentums, auch in Zeiten von Zerstreuung und Verfolgung, bewahren. Da der Auszug aus Ägypten so rasch vollzogen werden musste, dass zum Säuern und Gärenlassen der Brote keine Zeit blieb, darf während des Pessach nichts Gesäuertes und somit beispielsweise auch kein Brot gegessen werden- nur Matze, ein ungesäuertes, dünnes Knäckebrot, das aus Wasser und einer der fünf Getreidearten Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Dinkel ohne Treibmittel hergestellt wird. Damit der Teig nicht säuert, darf die gesamte Herstellungszeit, vom Anrühren des Teiges bis zum Backen, nicht länger als 18 Minuten dauern.

Im Gegensatz zum Knäckebrot sehen die Zutaten, die sich beim Kochkurs in der Küche im Haus der Familie stapeln, bunt, vielfältig und reichhaltig aus - und machen Lust auf mehr. "Miteinander essen und erzählen verbindet - jüdische Gerichte und Geschichten beim Essen kennenlernen" lautet der Titel des Abends mit Nurit Chaskiel. Es ist eine Veranstaltung, die gemeinsam vom Haus der Familie und der Gesellschaft für Christlich-Jüdische Zusammenarbeit in Krefeld getragen wird.



Die Kochkurse von Nurit Chaskiel vermitteln jüdische Traditionen.

Kochen verbindet von Anfang an - die zwölf Teilnehmer wählen aus von Chaskiel vorgegebenen Rezepten aus. Im Prinzip sind die Speisen kosher, richten sich nach jüdischen Speisegesetzen für eine reine und richtige Ernährung. "Bei diesen Rezepten kombinieren wir die Zutaten so, dass sie dem koscheren Essen entsprechen", erläutert die Kursleiterin. Die 60-Jährige lebt seit vielen Jahren im Rheinland, ist verheiratet und hat zwei erwachsene Töchter. Sie ist auch schon Oma, darüber freut sie sich besonders. Chaskiel wurde in Israel geboren, ihre Vorfahren kamen aus dem Jemen. "Wie stark man sich nach diesen Speisevorschriften richtet", erklärt sie, "ist jeder jüdischen Familie selbst überlassen." Es kommt eben darauf an, wie streng religiös jemand ist.

Manche Speisen sind speziell auf die jüdischen Feste abgestimmt. So beginnt der Shabbat, der jüdische Ruhetag, bereits am Freitagabend mit dem Teilen des Shabbatbrots, auch Challa oder Barches genannt. Der geflochtene Hefezopf soll an das Manna erinnern, das den Israeliten während ihrer Wüstenwanderung nach dem Auszug aus Ägypten als Nahrung diente (2. Buch Mose). Das Brot wird allerdings entgegen dem herkömmlichen Hefezopf nur mit Weizenmehl, Hefe, Eiern und etwas Fett zubereitet, also ohne Butter und Milch. "So ist das Brot nach den koscheren Regeln ‚neutral‘ und kann somit auch zu Fleisch gegessen werden", erklärt Nurit Chaskiel,

Zu Rosh Haschana, dem jüdischen Neujahrsfest, wird dieser Zopf rund geformt, um dem Wunsch nach einem "Runden Jahr" zu entsprechen. Zudem symbolisiert es den Jahreszyklus. Da auch ein "süßes Jahr" gewünscht wird, werden dem Hefeteig häufig Rosinen zugefügt. Zum Neujahrsfest gibt es so auch häufig Äpfel, die in Honig getaucht werden. Heute wird das Shabbatbrot beim Kochen im Haus der Familie nicht zu Beginn des Abends gegessen, sondern sozusagen als Beilage zu den vielen, nun sehr verführerisch duftenden Gerichten, die nach einer guten Stunde auf dem Tisch stehen. Darunter auch Köfte oder Falafel, die - wie alles in Öl Gebackene - gerne zu Chanukka, dem Lichterfest, gereicht werden. "Die jüdische Küche ist abwechslungsreich und spannend", meint Chaskiel, "sie wurde von vielen unterschiedlichen Kulturen beeinflusst." Es finden sich Einflüsse aus den Küchen Osteuropas und dem Balkan, aus Österreich, Spanien und Portugal sowie aus arabischen und türkischen Speisen. So gilt gerade die Falafel als israelisches Nationalgericht. Dieses ursprünglich arabische Gericht wurde von osteuropäischen jüdischen Einwanderern Anfang des 20. Jahrhunderts von der lokalen palästinensisch-arabischen Bevölkerung übernommen.

Zwar darf zum Pessach-Fest nichts Gesäuertes verzehrt werden, noch sich im Haus befinden, an Vielfalt mangelt es bei den Gerichten während des einwöchigen Festes aber dennoch nicht. "Es ist vieles andere erlaubt - wie Früchte, Fleisch, Geflügel und Fisch. Auch Milchprodukte oder Nachtische wie etwa Dattelkonfekt", erklärt Chaskiel. Zusammen werden Fleisch und Milchprodukte nach den koscheren Regeln jedoch nie gegessen, dazwischen müssen einige Stunden vergehen.

Neben Dattelkonfekt und Köfte haben die Teilnehmer des Kochkurses natürlich noch viel mehr Gerichte miteinander zubereitet. Etwa: Falafel, minzige Zucchini-Röllchen, Salatschiffchen mit Linsen-Nuss-Salat, Briutas mit Käsefüllung und Pistazien, Gefüllte Fisch, Hummus und Kichererbsenpfanne. "Unglaublich lecker", lautet das Resümee der zwölf Teilnehmer.

Der nächste Kochkurs mit Nurit Chaskiel findet am 29. April von 18 bis 22 Uhr, im Haus der Familie am Lutherplatz statt, Anmeldung unter Telefon 02151/399171 oder info@hdf-krefeld.de