

# Alles koscher, New York?

Wer nach Thora und Talmud lebt, soll kosher essen. Aber die Regeln sind widersprüchlich. Welcher Fisch ist rein, welcher nicht? Auf der sicheren Seite ist, wer auf das Prüfsiegel der New Yorker Orthodox Union achtet. Ein Rundgang mit Rabbi Goldberg

*Text: Gerhard Waldherr    Fotos: Andrew Testa*



**I** 3 Moses 11, 9: Von allem, was im Wasser lebt, dürft ihr dieses essen: Alles, was im Wasser Flossen und Schuppen hat, in den Meeren und in den Bächen, das dürft ihr essen. 10: Doch alles von allem Gewimmel und allen Lebewesen des Wassers, was in Meeren und Flüssen keine Flossen und Schuppen hat, gelte euch als Greuel! 11: Ein Greuel seien sie für euch! Von ihrem Fleisch dürft ihr nicht essen, und ihr Aas müsst ihr verabscheuen! 12: Alles, was im Wasser lebt und keine Flossen und Schuppen hat, sei für euch ein Greuel!

ST GANZ EINFACH: Flossen und Schuppen“, sagt Rabbi Chaim Goldberg und marschiert zu den Bottichen mit Lachs von den Färörern. „So steht es in der Thora.“ Eisig quillt das Wasser über silbern schimmernde Leiber; nebenan wird filetiert. „Eigentlich reichen Schuppen“, so Goldberg, der nun gut gelaunt mit den Fingernägeln hinter Kiemen und Schwanz eines kapitalen Exemplars herumzupft. „Jeder Fisch mit Schuppen hat auch Flossen.“ So steht es im Talmud. „Sehen Sie!“, ruft Goldberg und hält triumphierend ein glasiges Partikel gegen das Licht. „Schuppe – kosher!“ Schon eilt er lächelnd weiter. Vorbei an Ständern mit geräucherten Makrelen, den Hut nach hinten geschoben, am

wehenden Mantel eine Spur von Fischschleim. Es ist neun Uhr morgens, und der Rabbi inspiziert bei Banner Smoked Fish Inc., nicht weit entfernt vom Boardwalk in Coney Island, Brooklyn.

Fabrikchef Avi Banner ist orthodoxer Jude und verarbeitet allein schon aus Gewissensgründen nur Fisch, der zweifelsfrei kosher ist. Lachs, Makrelen, Seebarsch, Hering. Darauf kann Goldberg sich verlassen. Und deshalb bleibt Zeit für Plaudereien. Etwa mit Yossi Peikes, Avis rechter Hand. Goldberg war kürzlich bei einer Lebensmittelmesse in Thailand. Yossi hat ein biologisches Seminar besucht, wo er allerlei Meeresgetier per Mikroskop

*Lesen Sie bitte weiter auf Seite 19*



Vorhergehende Doppelseite Einkaufsparadies. Knapp 500 000 der zwei Millionen New Yorker Juden leben in Brooklyn. Das Angebot an koscherer Nahrung ist reich

Links Kontrollblick. Rabbi Chaim Goldberg, Abteilungsleiter der jüdischen Interessengemeinschaft Orthodox Union, prüft, ob im Chinarestaurant „Eden Wok“ alles kosher zugeht



Oben Makrele oder Hering? Zalmen Teitelbaum verkauft Koscheres auf dem Mehadron-Fischmarkt in Brooklyn

Unten Spürsinn. Rabbis studieren Einkaufslisten, sammeln Proben für ihr Labor. Weltweit tragen Hunderttausende Produkte das Koscher-Siegel der Orthodox Union







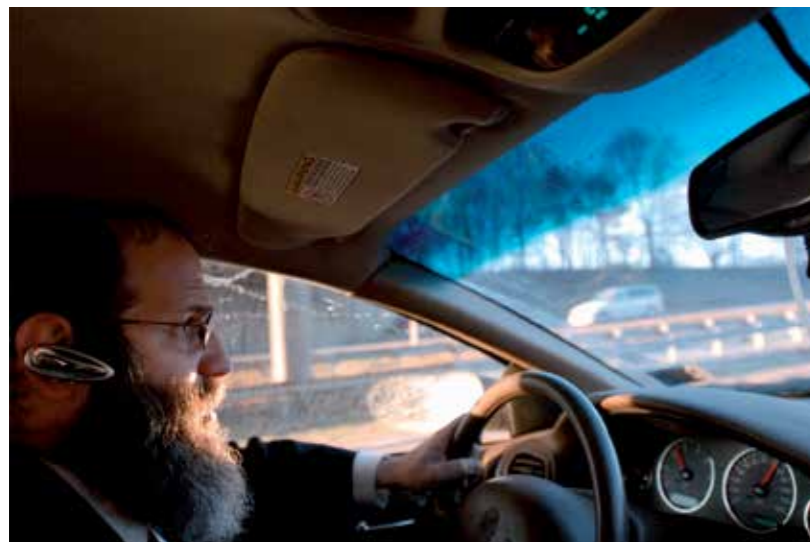
erforschte. Viel zu erzählen. Viel Gelächter. Es riecht nach Meer, Rauch von Hickory und Eiche.

**G**oldberg ist Rabbinischer Leiter der Abteilung Fisch der Orthodox Union, kurz OU. Die OU residiert zwischen Wall Street und dem Anleger der Staten Island Ferry in Downtown Manhattan. 11 Broadway. Eine angemessene Adresse für die einflussreichste jüdische Interessengemeinschaft Amerikas, unter anderem ist sie die weltweit größte für die Lizenzierung von koscheren Produkten. Solchen, die das Label Heksher verdienen, das dokumentiert, dass Lebensmittel dem Kodex der Kaschrut entsprechen, dem jüdischen Ernährungskatalog. Fast zwei Drittel der 80 000 als koscher klassifizierten Produkte in den USA tragen das Zeichen mit dem U im Kreis. Jährlich kommen 1000 dazu. Das Geschäft

mit koscherer Nahrung boomt. Nicht nur in Amerika, wo damit 7,5 Milliarden Dollar pro anno umgesetzt werden, die Zuwachsraten liegen bei 15 Prozent.

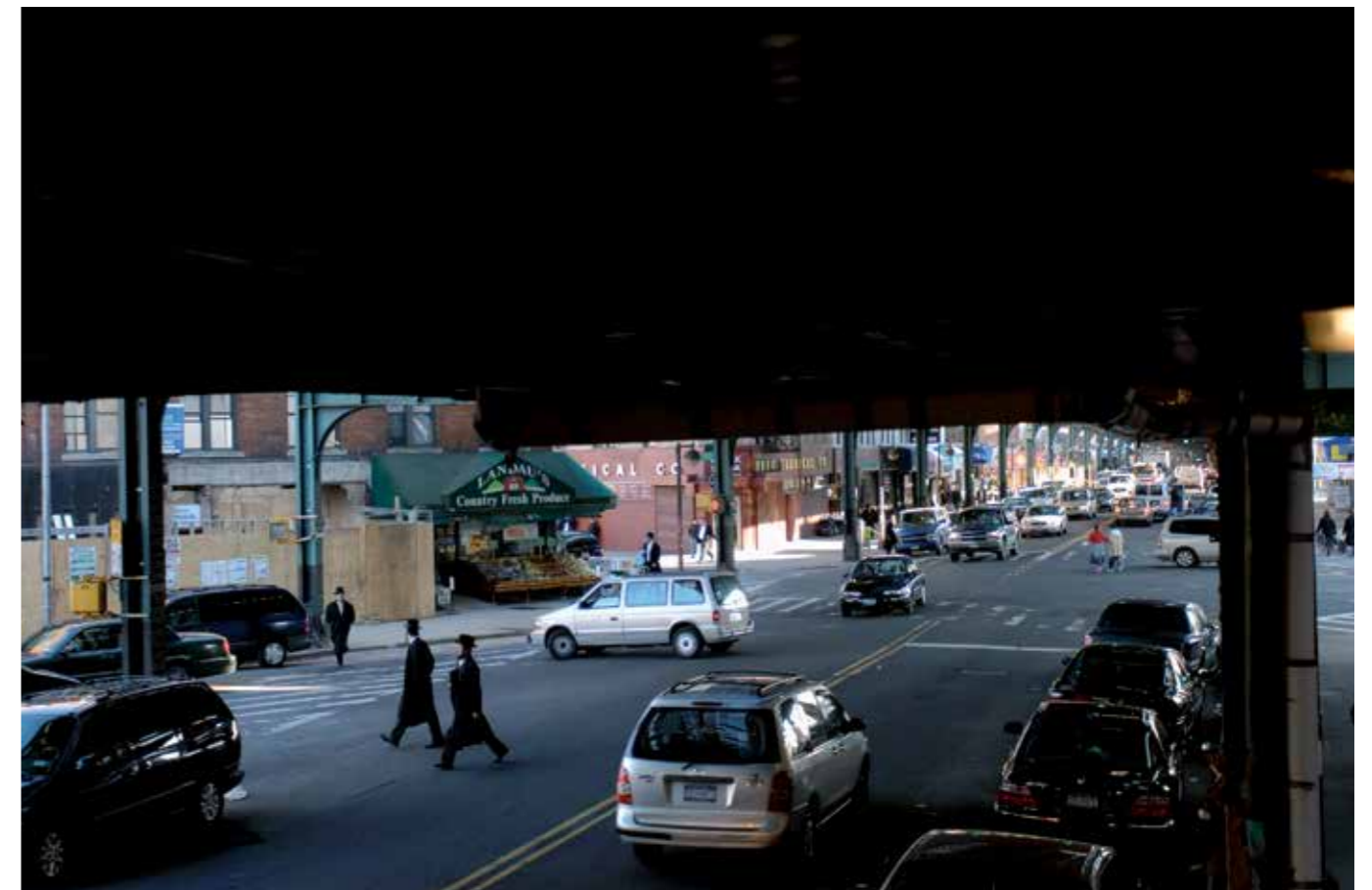
Die OU gilt als „500-Pfund-Gorilla“ (Goldberg) unter den mehr als 700 Organisationen und rabbinischen Vereinigungen in aller Welt, die die Einhaltung der Kaschrut prüfen. Ihre Inspektoren, sogenannte Maschgiachs, sind pausenlos im Einsatz in Metzgereien, Fischhandlungen und Supermärkten, Hotels und Lebensmittelabriken. Die Maschgiachs sind kulinarische Clouseaus. Sie untersuchen, ob Fleisch ordnungsgemäß geschlachtet und ausgeblutet wurde und nicht in Kontakt mit Milch oder Milchprodukten kam oder kommt. In Restaurants entzünden und löschen sie das Feuer, verwahren die Schlüssel für Kühlschränke, öffnen jede Lieferung. Sie kontrollieren Töpfe, Teller, Messer, untersuchen mit der Lupe Gemüse und Obst nach Insekten. Bei industrieller Verarbeitung studieren sie Einkaufslisten,

Flaniermeile. Das Viertel Borough Park in Brooklyn gilt als das Gebiet mit der höchsten Konzentration orthodoxer Juden außerhalb Israels



Vorhergehende Doppelseite  
Leibesvisitation. Jüdische Fahnder durchleuchten Filets, die zu gefilte Fisch verarbeitet werden sollen, nach Würmern

Oben und links  
Akribie. Rabbi Avrohom Stone, hier in einer Fischölfabrik, führt Datei über 72 Unternehmen, kontrolliert deren Produkte und Inhaltsstoffe – häufig unangekündigt. Im Auto hört der Lebensmittelinspektor Rockmusik von Grateful Dead





## GLOSSAR

**fleischig;** Bezeichnung für Fleisch, inklusive Geflügel.

**Halacha,** die; „der Weg, den man geht“; sie orientiert sich an den 613 Mizwot, das sind Gebote oder Vorschriften, die sich aus der Thora ableiten, von Rabbis über die Jahrhunderte formuliert wurden und in Ritualen und Bräuchen täglich angewandt werden.

**Hekscher,** der; Kennzeichnung für koschere Produkte.

**Kaschrut,** die; wörtlich: „Gültigkeit“; der umfassende Katalog religiöser Ernährung; reicht bis 3500 Jahre zurück.

**koscher;** gültig, proper, wertvoll – allgemein: „in Ordnung“, „okay“.

**Maschiach,** der; ein zur Inspektion im Sinn der Kaschrut Berechtigter (meist ein Rabbi), der die Nahrungsmittel prüft und ihre Verarbeitung überwacht.

**milchig;** Bezeichnung für Milch und Milchprodukte.

**parwe;** koschere Nahrungsmittel, die weder fleischig noch milchig sind (zum Beispiel Fisch, Eier, Gemüse) und als neutral angesehen werden.

**Talmud,** der; die Enzyklopädie aller jüdischen Gedanken und Kommentare, die auf der Thora basieren. Der Talmud verteilt sich auf zwei Bücher, Gemara und Mischna.

**Thora,** die; wörtlich „Gesetz“, „Lehre“; die ersten fünf Bücher des Alten Testaments sowie die mündliche Überlieferung, sprich die Botschaft Mose auf dem Berg Sinai.

**treife;** nicht kosher, von „trefah“ („zerrissen“).

checken die Buchhaltung, lassen chemische Analysen anstellen und observieren den Produktionsablauf in allen Details. Die Kaschrut unterscheidet zwischen fleischig, milchig und parwe (neutral). Fisch gilt wie Getreide, Gemüse, Obst, Eier als parwe und somit als simple Angelegenheit. Vor allem, weil er in aller Regel im Ganzen geliefert wird, die Haut samt Schuppen noch vorhanden und einfach zu prüfen ist; bei Lachs und Forelle erkennt der Experte anhand der Struktur des gehäuteten Fleisches, womit er es zu tun hat.

Fisch unterliegt auch keinen Vorschriften, wie er getötet wird; Blut ist – anders als bei Fleisch – kein kritischer Faktor. Tunfisch, Tilapia, Mahi Mahi, Makrele, Kabeljau, Anchovis, Sardine, Forelle, insgesamt 75 Spezies: Schuppen – kosher. Hingegen Aal, Wels, Hai, Seeteufel, Rochen: keine Schuppen – nicht kosher, auch treife genannt, unrein. Goldberg: „Man kann mit einer Qualle machen, was man will, sie wird keine Schuppen bekommen.“

Das gilt auch für Muscheln, Shrimps, Hummer, Krabben – sie alle sind strikt tabu.

**S**chuppen also. Doch ganz so einfach ist es nicht, schließlich gibt es sie in unterschiedlichen Formen. Stör etwa hat definitiv Schuppen, die aber von Horn überzogen sind, die Trüsche wiederum hat Schuppen, die mit der Haut verwachsen sind. Die Thora ist eindeutig, doch im Talmud, der sie interpretiert, findet sich die Vorgabe: Schuppen müssen per Hand oder Messer zu entfernen sein, ohne dass die Haut verletzt wird. Das geht bei Stör nur nach einem Bad in Alkalilösung. Und was ist mit Schwertfisch? Der hat im Frühstadium Schuppen, verliert sie aber später. Laut OU ist Schwertfisch nicht kosher. Hering soll kosher sein, doch zappelt nicht *Clupea herangus* meist schuppenlos an der Luft, weil er sie abstößt, wenn er aus dem Wasser gezogen wird? Fragen über Fragen.



Koschere Filets. Arbeiterinnen in der Lachsräucherei Banner Smoked Fish auf Coney Island



Topfgucker: Sind in diesen Bottichen zuvor Krebse gekocht worden? Rabbi Stone prüft die Fischölproduktion bei Technical Oil Products auf Kontaminierungen

Das es keine verbindliche Liste von koscheren und nicht koscheren Fischen gibt, macht die Sache nicht einfacher. Goldberg meint, dazu müsse man die lateinischen Namen verwenden, die allerdings weder bei Fischhändlern noch Konsumenten gebräuchlich seien. Die Bezeichnungen, die allgemein benutzt werden, sind dummerweise in Einzelfällen irreführend. Wenn man der OU glaubt, dann werden unter Roter Schnapper auch Fische gelistet, die als treife gelten; eine Sorte Buttermakrele (*Ruvettus pretiosus*) ist kosher, eine andere (*Gempylus serpens*) ist es nicht; von Leng gibt es sechs Varianten, fünf sind kosher, eine (*Lota lota*) nicht. „Im Zweifel“, schreibt Lise Stern in ihrem Buch „How to Keep Kosher“, „fragen Sie Ihren Rabbi.“

Gehörte man der Congregation Shearith Israel in Manhattan an, wäre das Marc Angel. „Nun“, sagt der nachdenkliche ältere Herr, lehnt sich zurück, macht eine Pause, „ich kenne die Debatten.“ Rab-

bi Angel hat 25 Bücher geschrieben, in denen es ausführlich um Streitfragen der jüdischen Lehre geht. Orthodoxe, Konservative, Reformisten, Rekonstruktionisten – jeder interpretiert die Lehre anders.

Angel: „Alles im Judentum ist debattierbar.“ Streng orthodoxe Juden würden keine Flunder oder Seezunge (beide laut OU kosher) essen, weil sie gründeln und ihnen deshalb suspekt sind, Reformisten hingegen tragen selbst bei Stör keine Bedenken. Für Angel sind das Petitesse. „Wichtiger erscheint mir die Frage: Was bedeutet ‚koscher‘?“ So viel wie: in Ordnung, okay. Man lebt kosher. Essen ist nur ein Bestandteil des Konzepts. Diskutiert wird beispielsweise auch, wann Krieg oder Abtreibung kosher sind und ob es Homosexualität ist. Das Thema Schwertfisch kommt einem in Gegenwart von Rabbi Angel bisweilen nebensächlich vor.

Wir sitzen in Angels Büro, 70th Street, Ecke Central Park West. Shearith Israel ist Amerikas älteste jüdische Kongregation,



Straßenflucht. Die jüdische Emigration nach Amerika verlief in drei Phasen: Mitte des 17. Jahrhunderts kamen Nachfahren der 1492 aus Spanien vertriebenen Sefarden; im 19. Jahrhundert siedelten deutsche und osteuropäische Juden über; in den dreißiger Jahren des 20. Jahrhunderts schließlich flohen sie vor dem Naziterror aus Europa

gegründet von Siedlern, die 1654 per Schiff aus Brasilien flohen und in Nieuw Amsterdam landeten. Einer von Angels Vorgängern, Pereira Mendes, war 1898 die treibende Kraft hinter der Gründung der OU, die orthodoxen Juden eine Plattform geben sollte, nicht zuletzt, um liberaleren Strömungen wie Reformismus und Rekonstruktionismus entgegenzuwirken.

Natürlich leben auch Marc Angel und seine Frau Gilda streng nach der orthodoxen Version der Kaschrut. So haben sie ihre drei Kinder erzogen, die aufwuchsen mit getrenntem Geschirr und Besteck für Fleisch und Milch sowie Milchprodukten und für die Gilda einmal zu Pessach Forelle zubereiten ließ, gebacken in Alufolie, weil dem Restaurant der Lodge im Grand-Teton-Nationalpark, wo sie Urlaub machten, natürlich nicht zu trauen war. Geessen haben sie den Fisch anderntags kalt, zerlegt mit mitgebrachten Messern.

Die Subway-Linie B stoppt an der Station 50th Street, Borough Park, Stadtteil

Brooklyn. Man folgt Männern mit schwarzen Hüten, Bärten und Schläfenlocken die Treppe hinunter auf die Straße. Da ist „Yidel's Grocery“, „Landau's Country Fresh Produce“, „Moishe's Cleaners“, der „Judaica Superstore“ und das „Crown Glatt Kosher Steakhouse“. Kaum jemand ohne Kippa, die Frauen in hochgeschlossenen Kleidern. Etwa fünf Millionen Juden leben in den USA, zwei Millionen davon im Großraum New York, die größte Gemeinde außerhalb Israels. 22 Prozent praktizieren koschere Ernährung, die Mehrheit ist in den Vierteln Borough Park und Kew Garden Hills in Queens zu Hause.

„Die orthodoxen Juden dort“, sagt Peter Neustadter, „sind immer noch so rigoros wie vor 500 Jahren.“ Neustadter ist Präsident von Shearith Israel. Als Fabrikant hat er Putzschwämme hergestellt, unter Aufsicht eines Rabbis. Wenn Töpfe, Geschirr und Messer kosher sein müssen, gilt das auch für Putzschwämme. Neustadter schmunzelt. „Warum das so ist, kann man

nicht in ein paar Stunden erklären, wir nennen es Halacha: ‚der Weg, den man geht‘.“

Man kann in ein paar Minuten auch nicht erklären, warum Fischhändler David Adelman von „Ossie's Table“ in Borough Park weiß, dass er nur koscheren Fisch verkauft. Mehr als ein paar Minuten hat er aber nicht Zeit. Auch er spricht von Schuppen und Flossen, verweist auf den Maschiach, der ständig kontrolliert, und dass er demnächst mit einem Rabbi zu einer Fischfabrik nach Island fliegen wird, wo Hering in Konserven hergestellt wird. „Der Rabbi geht wegen des Hekschers, ich wegen der Qualität des Fisches.“ Ob man mitkommen könne, zuschauen, was sie machen? Ein fassungsloser Blick. Adelman sagt, man solle besser bei M. Slavin & Sons Ltd. nachfragen. Das ist der jüdische Fischhändler, von dem „Ossie's Table“ einen Großteil seiner Ware bezieht.

Also ruft man an. Mister Slavin, heißt es, sei beschäftigt, später am Fischmarkt

vielleicht. Und so steht man um halb zwei Uhr morgens am Fulton Fish Market unter dem FDR Drive. Gabelstapler, Lastwagen, Geschrei zwischen Kisten und Wannen. Dann kommt er, ein gedrungener älterer Herr mit Brille. „Mister Slavin, können wir über koscheren Fisch sprechen?“ Er geht grußlos vorbei. So sieht wohl Erklärungsnotstand aus.

**I**ch hätte mir von diesem Besuch ohnehin nichts erhofft“, sagt Yisroel Hollander. Auch, wenn man irritiert ist, dass Schmelzwasser aus Kisten mit Krebsen über Kabeljau rinnt, Wels auf Blaubarsch liegt? Kein Problem? Hollander: „Nein, die Ware wird klassifiziert, gewaschen, kein Problem.“ Schuppen und Flossen wie gehabt. Hollander klingt amüsiert. Er kennt ganz andere Probleme. Der Rabbi inspeziert im Auftrag der OU von Antwerpen aus Fischfabriken in Europa. Belgien, Hol-

*Lesen Sie bitte weiter auf Seite 26*



#### KOSCHERE UND NICHT KOSCHERE FISCHE

**Koscher:** Adlerfisch, Barrakuda, Blaubarsch, Barsch, Butt, Dorsch, Forelle, Goldbarsch, Heilbutt, Hering, Karpfen, Königsdorsch, Kohlenfisch, Lachs, Lippfisch, Mahi Mahi, Meeräsche, Pompano, Renke, Saibling, Sardine, Schellfisch, Schnapper, Seebrasse, Seehecht, Seelachs, Seezunge, Sonnenbarsch, Stachelmakrele, Steinbutt (einige Arten sind nicht kosher), Sternbuttfisch, Torpedobarsch, Tunfisch, Viktoriabarsch, Weißling, Wolfsbarsch.

**Nicht kosher:** Aal, Dornhai, Hai, Lumb, Marlin, Oktopus, Rochen, See-teufel, Steinbutt (einige Arten sind kosher), Tintenfisch, Wels.

Stör und Schwertfisch sind nicht klassifiziert, da Rabbis diesbezüglich unterschiedliche Standpunkte vertreten.



Tradition. „Die orthodoxen Juden in Borough Park und Kew Garden“, sagt Peter Neustadter, Präsident der Congregation Shearith Israel, „sind immer noch so rigoros wie vor 500 Jahren“





## KOSCHERE NAHRUNGSMITTEL

Koscherer Fisch muss laut der Kaschrut Schuppen und Flossen haben. Alle Muscheln, Krustentiere, auch Oktopus oder Tintenfisch sind nicht kosher. Kaviar ist nur dann kosher, wenn er von koscheren Fischen stammt.

Das bekannteste Fischgericht der koscheren Küche ist „gefüllte Fisch“ (Karpfen, durch den Fleischwolf gedreht, mit Matzemehl, Eiern und Zwiebeln vermischt und als Klöße im Wasserbad gegart); auch Lachs, Kabeljau und Forelle sind beliebt. Zunehmend wird bei Bar-Mizwas oder Hochzeiten inzwischen auch Sushi serviert – mit Ausnahme von Aal sind die dabei gängigen Fischarten kosher.

Eine bekannte Grundregel koscherer Ernährung ist die strikte Trennung von Fleisch und Milch oder Milchprodukten, die weder zusammen gelagert, zubereitet noch gegessen werden dürfen. Wenn Lebensmittel, die weder fleischig noch milchig sind, also parwe (neutral), mit Fleisch oder Milch in Verbindung kommen, sind sie als solche zu behandeln.

Säugetiere und Geflügel sind nach koscheren Kriterien zu schlachten und auszubluten, das Fleisch wird anschließend eingesalzen oder in einer Sole eingelegt und dadurch gereinigt. Erlegte Tiere gelten als nicht kosher, da die Kaschrut die Jagd als unwürdig verwirft.

Bei Säugetieren gilt nur das Fleisch von Paarhufern als kosher, die zugleich Wiederkäuer sind, darunter Rind, Ziege, Bison, Giraffe, Schaf, Büffel, Yak; davon allerdings nur bestimmte Teile, zum Beispiel beim Rind nur die Vorderpartie.

Milch ist nur dann kosher, wenn sie von koscheren Tieren stammt.

Nicht koscheres Geflügel sind Raubvogel, Pelikan, Strauß, Rabe, Geier. Als treife angesehen werden überdies alle Nagetiere, Reptilien, Frösche, Kröten und Schildkröten, des Weiteren Insekten, weshalb orthodoxe Juden unter anderem Spargelspitzen, Blumenkohl, Feldsalat, Himbeeren und Brombeeren meiden, also grundsätzlich alles, was nicht zweifelsfrei von Insekten reingewaschen werden kann.

Fette von Säugetieren (selbst die von koscheren Spezies) gelten als treife.

Treife Zusätze (zum Beispiel Gelatine, die aus Schweineschwarte hergestellt wird) dürfen weder verarbeitet noch mit koscheren Lebensmitteln in Berührung kommen. Das gilt auch für Lebensmittelfarben, Geschmacksverstärker, diverse Enzyme oder Substanzen wie Glycerin, Lanolin, Pepsin. Töpfe, Pfannen, Teller und Messer sind mit kochendem Wasser oder Feuer zu reinigen, ohnehin verwenden orthodoxe Juden für Fleisch und milchige Speisen getrennte Geschirre und Bestecke. Auch Verpackungen von Lebensmitteln müssen kosher sein.

Nach einem Fleischgericht dürfen Milch oder Milchprodukte erst nach einer Wartezeit gegessen werden, die je nach Auslegung zwischen drei und sechs Stunden beträgt. Ohne Pause dagegen kann man von Milchigem zu Fleischigem übergehen. Da Fisch parwe ist, bildet er häufig den ersten Gang eines Menüs an Sabbat oder Festtagen, der zweite Gang ist dann meist ein Fleischgericht.

land, Frankreich, Spanien, immer häufiger auch in Osteuropa, Ukraine, Baltikum. Dort steht Hollander dann vor Stahlbehältern, von denen er zunächst nicht weiß, ob darin nicht vorher Krebse gekocht wurden; er steht vor Kanistern mit Ölen, Saucen, Marinaden, Gewürzen, die er nach Bestandteilen analysieren muss; und er trifft auf Berge von Fisch, der mitunter bereits gehäutet und zerkleinert ankommt. Neulich war er in Litauen, wo Surimi hergestellt wird. Wie kann er sicherstellen, dass sich im angelieferten Material kein Fleisch von Krustentieren befindet? „Dazu müsste man auf dem Trawler dabei sein.“

Hollander ist aber nicht auf dem Trawler. Rabbis gehen in aller Regel nicht an Bord. Was sollte ein Rabbi auch dort? Trawler operieren auch am Sabbat, sicher ist dort kein koscheres Essen verfügbar. Außerdem: zu viel Aufwand, zu teuer für Reedereien, die nicht am Hekscher interessiert sind. 500 Dollar Tageshonorar berechnet Hollander, Spesen zusätzlich. Es sind die Fabriken, die mit dem Zertifikat ihren Markt erweitern wollen, und daher forscht Hollander an Land. „Dort kann ich immer noch kontrollieren, ob ich es mit einer koscheren Spezies zu tun habe, ob die Anlage vor der Verarbeitung für 24 Stunden geschlossen, danach mit kochendem Wasser oder Feuer sterilisiert wurde.“

Und so könne er verhindern, dass bei der Verarbeitung etwa Gelatine (oft aus Schweineschwarte und damit treife) oder Geschmacksverstärker und Aromen von Bibern, Zibetkatzen oder Walen (alle nicht kosher) beigemischt werden. Sind die Zwiebeln für den Hering im Glas am Tag vorher geschnitten worden (nicht kosher)? Stammt der Essig für die Marinade tatsächlich von koscherem Wein?

Noch mehr Fragen. Die Antworten? Hollander versichert, 85 Prozent seiner etwa 100 Klienten benutzen koschere Materialien. „Und wir haben schon ein gutes Gefühl, wem man trauen kann oder nicht.“ Wenn er Zweifel habe, verweigere er den Hekscher. Basta, keine Diskussionen. Doch man erinnert sich an Goldbergs Büro bei der OU. In einem Bücherregal, neben Plakaten mit den Spezies des nördlichen und südlichen Pazifiks und einem Bildband mit dem Foto eines Kugelfisches lagen von der OU konfiszierte Konserven

mit Lachs und Tunfisch. Ihr Inhalt stammt aus kontaminierten Anlagen, in denen Katzenfutter oder andere treife Substanzen verarbeitet wurden. Komme schon vor, meinte Goldberg, dass Fabriken ihre Papiere schönt und: „Wir wissen natürlich, dass der hundertprozentig koschere Fang schwer zu verifizieren ist.“ Hollander sagt, er fühle sich manchmal wie ein Gehirneingriff. Mit äußerster Präzision müsse er vorgehen. „Ich bete täglich drei Mal, denn wenn ich einen Fehler mache, verletze ich die religiösen Gefühle von Tausenden von Menschen.“

**E**s wäre wie ein Tintenklecks auf dem Hemd“, sagt Gilda Angel auf die Frage, was passierte, wenn ein orthodoxer Jude nicht koschere Nahrung zu sich nimmt, „dann kann man nur auf Gottes Vergeltung hoffen.“ Wohl deshalb gehen die Angels nicht in Restaurants, kaufen nur in

Metzgereien, Fisch- und Gemüseläden, die unter strikter Aufsicht eines Maschgiachs stehen. Denn Gilda Angel traut nur dem, den sie kennt. „Ein Stück Buntbarsch sieht, wenn die Haut entfernt ist, nicht anders aus als Wels.“ Keine Konserve Tunfisch in Öl, kein Glas Hering in Sahne, das nicht den Hekscher trägt, käme in ihre Speisekammer. „Koscher leben erfordert Disziplin“, sagt Gilda Angel, „wir sind jeden Tag angehalten, Gott zu dienen – wir machen aus einer praktischen Prozedur wie Essen etwas Heiliges.“

So gesehen kann man schon verstehen, dass im Sommer vergangenen Jahres Aufruhr herrschte unter den orthodoxen Juden New Yorks. Die OU hatte Salat aus Israel inspiziert, der bereits den Hekscher trug. Dennoch fanden sich an ihm sogenannte Ruderfußkrebse. *Diacyclops thomasi*, *Mesocyclops edax* und *Skistodiaptomus pygmaeus*, winzige Organismen, kaum einen halben Millimeter groß. Für den menschlichen Körper harmlose Krea-

Vorhergehende Doppelseite Gebetsstunde. Sukkot ist das Erntedankfest, erinnert aber auch an die Zeit der Wüstenwanderung und des Lebens in einfachen Behausungen (*sukkot*, „Hütte“) nach dem Exodus aus Ägypten

Unten Einkehr. Rabbi Stone ist zumeist so beschäftigt, dass er seine Gebete zwischen zwei Terminen auf einem Rastplatz hält







Mittagsmahl. Gilda Angel serviert koscheren Lachs. Ihr Mann Marc ist Rabbi bei der Congregation Shearith Israel

turen, streng genommen jedoch entfernte Verwandte von Shrimp und Hummer. Wie sich herausstellte, stammten sie vom Wasser, mit dem der Salat in New York gewaschen wurde. Ergo: Aus den Wasserhähnen der Stadt sprudeln Bäche voller mikroskopischer Tintenkleckse. Rabbi Yisroel Belsky vom Torah-Vodaath-Seminar befürchtete: „Das wird zu allen möglichen Disputen führen.“ In der jüdischen Gemeinde explodierte die Nachfrage nach Wasserfiltern, die 1000 Dollar und mehr kosten. Einen Fisch nach Schuppen und Flossen untersuchen? Nicht so schwer. Auf koschere Verarbeitung achten? Möglich. Auf Shrimps und Muscheln verzichten? Eine Selbstverständlichkeit. Wo doch Goldberg festgestellt hat: „Der Ewige wusste schließlich, dass ihr Verzehr zu Hepatitis führt.“ Wie aber täglich Gott dienen, wenn sich die Sache auf das Trinkwasser erstreckt?

Vielleicht muss man nur David Bergers Artikel zu dieser Frage im Wochenblatt

„Jewish Press“ lesen, um zu verstehen, worauf es letztlich ankommt.

„Die Vorstellung, dass Gott etwas verboten haben könnte, das niemand vor Tausenden von Jahren wissen konnte, und dadurch eine unvermeidliche, ganzheitliche Verletzung der Thora erzeugt wird, verletzt unsere tiefsten Instinkte über das Gesetz und seinen Autor.“ In anderen Worten: So zu denken wäre schlicht nicht kosher. ☞

.....  
*Gerhard Waldherr, 1960 geboren, war acht Jahre New Yorker Korrespondent für die „Süddeutsche Zeitung“, „Geo“, „Neue Zürcher Zeitung“ und in seiner Diaspora den Juden heimatlich verbunden – sie haben sich am europäischsten von allen Amerikanern angefühlt.*

*Andrew Testa, Jahrgang 1965, lebt als Fotograf in Brooklyn mit Frau und Kindern. Beeindruckt hat ihn, wie akribisch Rabbi Stone Fabrikanlagen durchkämmte – zum Gefallen der Unternehmer, die ihn häufig anrufen, wenn sie etwas nicht finden können.*