

Kochen mit dem Rabbi

von Christian Posch am 12.03.2010 12:38



Rabbiner Ehrenberg kontrolliert, ob das Catering von Top Kosher auch wirklich den strengen Regeln der Kashrut entspricht – das gilt auch für den koscheren Champagner.

Koscheres Catering ist wahrlich keine Selbstverständlichkeit. Top Kosher & Gourmet aus Berlin bieten darum eine Alternative für alle, die bei Events aufgrund ihres Glaubens dem Essen normalerweise fernbleiben müssen.

Eine der wichtigsten Regeln der Kashrut – wie die jüdischen Speisegesetze auf Hebräisch heißen – ist die strikte Trennung von Milch und Fleisch. Das geht so weit, dass zwischen dem Verzehr von Milchprodukten und Fleischgerichten zwei bis sechs Stunden vergehen müssen.

Strenge Regeln

Man sieht, die Zubereitung von koscherem Catering ist definitiv keine leichte Aufgabe. Unternehmer Michael Zehden setzt deswegen auf einen absoluten Küchen-Experten. Franz Raneburger ist zwar ein Anfänger in der jüdischen Küche, als Chef-Koch ist er aber ein Profi. Drei Hauben von Gault Millau wurden ihm verliehen, ebenso wie ein Stern von Michelin.

Auch für ihn ist die koschere Zubereitung eine Herausforderung, allerdings

eine, die ihm viel Freude bereitet. "Für mich hat sich damit ein Traum erfüllt", sagt Raneburger. Seinen Koch-Stil musste er freilich umstellen – Meeresfrüchte sind verboten und Fleisch muss immer in Salz eingelegt werden, um auch das letzte Blut zu entfernen.

Koscheres Essen hat einen durchaus weltlichen Hintergrund. Ursprünglich diente es dazu, die Hygiene der Nahrung sicherzustellen. Dadurch wurde Krankheiten und Bakterien vorgebeugt. Das, gepaart mit religiösen Regeln und Verboten, ist die Basis der Kashrut.

Tradition und Moderne

Auch die Fleischauswahl ist stark eingeschränkt. Von den Säugetieren sind nur jene kosher, die zweigespaltene Hufe haben und Wiederkäuer sind. Schweine scheidet somit aus, da diese nicht wiederkäuen. Um zu garantieren, dass die Kunden auch wirklich nur koschere Kost bekommen, steht Top Kosher unter der Aufsicht des Rabbiners Yitshak Ehrenberg.

Top Kosher legt Wert darauf, modernes Catering anzubieten. Trotz der althergebrachten Restriktionen der Kashrut hat man von Fingerfood über den Cocktailempfang bis zum Gala-Menü ein umfangreiches Angebot. Die Dienstleistungen reichen von der Speiseliieferung bis zur Konzeption von Events für bis zu 1.500 Personen.

Trennkost für die Seele

Raneburger, der bei Staatsempfängen bereits Bill Clinton, Wladimir Putin und Shimon Peres bekocht hat, gibt auch Kurse für koscheres Kochen. Die Kunden von Top Kosher sind häufig Hotels, bei denen Anfragen für koschere Veranstaltungen eingetroffen sind. In Berlin leben 11.000 Juden, von denen rund 500 rein kosher leben.

Der Rabbiner und Hobbykoch Ehrenberg vergleicht koscheres Essen mit Bio-Kost. Beides bedeutet, bewusst zu essen. Bei den Geboten geht es in erster Linie um Reinheit – Ehrenberg nennt es "Trennkost für die Seele". Top Kosher beweist mit Gerichten wie Wolfsbarsch mit Orangenchutney, dass sich das mit kulinarischen Highlights sehr wohl vereinbaren lässt. So kann die äußerst gesunde koschere Ernährung auch für Nicht-Juden interessant sein.