



## Koscher und Halal: So ähnlich und doch nicht gleich.

Manche Juden kaufen Produkte, die „halal“ sind, also dem muslimischen Religionsgesetz entsprechen. Das kommt daher, dass manche Juden der Meinung sind, das „koscher“ und „halal“ eigentlich ja das Gleiche oder fast das Gleiche seien. Während es tatsächlich viele Überschneidungen und Ähnlichkeiten gibt, bestehen doch auch einige entscheidende Unterschiede. In der folgenden Tabelle wollen wir die Unterschiede und Gemeinsamkeiten von „koscher“ und „halal“ betrachten.

	Koscher - כשר	Halal - حلال
Bedeutung	„Koscher“ bedeutet, dass etwas nach dem jüdischen Religionsgesetz („Halacha“) geeignet ist. Bei Lebensmitteln bedeutet es, dass das Lebensmittel zum Verzehr durch Juden geeignet ist. Nicht geeignete Lebensmittel nennt man „treif“ oder einfach „nicht kosher“.	„Halal“ bedeutet, dass etwas nach dem islamischen Religionsgesetz („Scharia“) geeignet ist. Bei Lebensmitteln bedeutet es, dass das Lebensmittel zum Verzehr durch Muslime geeignet ist. Nicht geeignete Lebensmittel nennt man „haram“.
Zum Verzehr erlaubte und verbotene Landtiere	Nur Tiere, die wiederkäuen und gespaltene Hufe haben, sind zum Verzehr erlaubt, also Rinder, Schafe, Ziegen etc. Verboten sind alle anderen Landtiere, also z.B. Schwein, Kaninchen, Pferd, etc.	Alle pflanzenfressenden Tiere sind erlaubt, ausgenommen werden diejenigen, die durch den Koran direkt verboten werden. Erlaubt sind also Rinder, Schafe, Ziegen, Kaninchen, Hasen, etc. Verboten sind alle Raubtiere und Tiere, die im Koran als verboten erwähnt werden, z.B. solche, die als Ungeziefer gelten, also z.B. Katzen, Bären, auch Mäuse, Ratten, aber auch Esel und Maultiere (die zum Reiten gedacht sind). Beachte: In den unterschiedlichen Richtungen des Islam werden die verbotenen Tiere teilweise unterschiedlich festgelegt, z.B. gibt es eine Diskussion über Pferdefleisch.
Zum Verzehr erlaubte und verbotene Vögel	Die nicht-koscheren Geflügelarten, die die Torah erwähnt, sind Raubvögel. Eigentlich sind somit alle anderen Vögel kosher. Wir besitzen allerdings keine genauen Kenntnisse, um nichtkoscheres Geflügel bestimmen zu können. Aus diesem Grund wurde die folgende Regel aufgestellt: „Es darf kein Geflügel gegessen werden, das nicht der Tradition entspricht.“ Das heißt: Nur Geflügel, das bereits von vergangenen Generationen jüdischer Gemeinden gegessen	Vögel, die keine Raubvögel sind und sich hauptsächlich von Körnern, Pflanzen etc. ernähren, sind erlaubt, also Huhn, Pute, Gans, Enten, Tauben, Straußenvögel, etc. Alle Vögel, die ihre Beute mit den Krallen fangen oder niederhalten, sind verboten, also alle Raubvögel, Geier, etc.

# Jüdische Gemeinde Marburg • Referat Jugend

- Arbeitsmaterialien zum Religionsunterricht -



	Koscher - כשר	Halal - حلال
	wurde, ist erlaubt. Hieraus folgt, dass die folgenden Arten kosher sind: Huhn, Truthahn, Ente, Gans, Schwan, Tauben und Wachteln. (Aus: Rabbi, ist das kosher? Dt. Koscherliste 2010, S.16f)	
Zum Verzehr erlaubte und verbotene Fische und Meerestiere	Nur Fische mit Flossen und Schuppen sind erlaubt. Fische ohne Schuppen, wie z.B. Haifische, Aal, Wels oder Stör, auch Pangasius, sind nicht erlaubt. Meeresfrüchte, Krebse, etc. sind generell verboten.	Fische mit Schuppen und Flossen sind in allen muslimischen Strömungen erlaubt. Viele erlauben alle Fische, manche auch alle Tiere, die ständig im Wasser leben, also Meeresfrüchte, Hummer, etc.
Amphibien / Wechselwarme Tiere	Amphibien / Wechselwarme Tiere sind verboten.	Amphibien / Wechselwarme Tiere sind verboten.
Insekten	Es gibt nur vier koschere Heuschreckenarten, die in der Torah erwähnt sind. Da wir heute aber nicht mehr wissen, um welche Arten es sich handelt, sind alle Insekten verboten.	Alle Insekten sind verboten, mit Ausnahme von Heuschrecken.
Eier und Milch	Eier und Milch von koscheren Tieren sind erlaubt, alle anderen verboten.	Eier und Milch von halal Tieren sind erlaubt, alle anderen verboten.
Wein und Alkohol	Wein und Produkte aus Wein sind nur erlaubt, wenn er von Juden hergestellt wurde oder Juden den Herstellungsprozeß überwacht haben. Dann bekommen die Produkte ein Koscher-Siegel. Andere alkoholische Getränke, die keinen Wein oder Produkte / Zutaten daraus enthalten, sind erlaubt, wenn sie keine anderen nicht koscheren Zutaten haben (z.B. Bier, Wodka, Whiskey, Rum, etc.)	Alkoholische Getränke sind verboten. Auch Alkohol in anderen Nahrungsmitteln ist verboten (z.B. in Teig, Pralinen, Soßen oder Suppen).
Lebensmittelzusätze	Synthetische und pflanzliche Lebensmittelzusätze und Lebensmittelzusätze, die aus koscheren Tieren gewonnen werden sind erlaubt. Lebensmittelzusätze, die aus nicht koscheren Tieren gewonnen werden, sind verboten, z.B. Schellack, E120 (Cochenillerot), bestimmte Speisefettsäuren, etc. In der modernen Lebensmitteltechnologie ist es nicht immer	Synthetische und pflanzliche Lebensmittelzusätze und Lebensmittelzusätze, die aus halal Tieren gewonnen werden sind erlaubt. Lebensmittelzusätze, die aus nicht halal Tieren gewonnen werden, sind verboten, z.B. Schellack, E120 (Cochenillerot), bestimmte Speisefettsäuren, etc. In der modernen Lebensmitteltechnologie ist es nicht immer



	Koscher - כשר	Halal - حلال
	einfach, festzustellen ob eine Lebensmittelzutat kosher ist. E-Nummern bezeichnen zwar eine Substanz eindeutig, nicht aber ihre Herkunft, und manche Zutaten müssen auf den Lebensmitteln nicht angegeben werden.	einfach, festzustellen ob eine Lebensmittelzutat halal ist. E-Nummern bezeichnen zwar eine Substanz eindeutig, nicht aber ihre Herkunft, und manche Zutaten müssen auf den Lebensmitteln nicht angegeben werden.
Gelatine	Gelatine aus nicht koscheren Tieren (meist Schwein) ist verboten. Gelatine aus koscheren Tieren (Rindergelatine, Fischgelatine) ist erlaubt, wenn die Tiere kosher geschlachtet wurden.	Gelatine aus nicht halal Tieren (meist Schwein) ist verboten. Gelatine aus halal Tieren (Rindergelatine, Fischgelatine) ist erlaubt, wenn die Tiere halal geschlachtet wurden.
Käse	Käse wird wegen des zur Gerinnung der Milch verwendeten Labs unterschiedlich gesehen. Käse mit mikrobiologischem Lab ist kosher. Käse mit tierischem Lab wird nur von manchen (Masorti, Progressive) als kosher angesehen. Manche Käse sind nicht kosher, weil sie noch andere Zusätze enthalten (z.B. Gelatine).	Käse wird wegen des zur Gerinnung der Milch verwendeten Labs unterschiedlich gesehen. Käse mit mikrobiologischem Lab ist halal. Käse mit tierischem Lab wird nur von manchen als halal angesehen. Manche Käse sind nicht halal, weil sie noch andere Zusätze enthalten (z.B. Gelatine).
Blut	Der Verzehr von Blut ist verboten.	Der Verzehr von Blut ist verboten.
Schlachtung	Damit das Fleisch eines Tieres kosher ist, muss es kosher geschlachtet werden. Nur ein speziell ausgebildeter Schlächter, der „Schochet“, darf die Schlachtung durchführen. Vor Beginn der Arbeit spricht der Schochet einmal einen Segensspruch über die Schechita, die Schlachtung. Der Schochet durchtrennt beim Schlachten die Luftröhre, die Speiseröhre und die Halsschlagadern des Tieres mit einem einzigen, schnellen Schnitt. Die Schlachtung darf nur mit einem speziellen, sehr scharfen Messer erfolgen (chalaf), um die Schlachtung für das Tier möglichst schmerzlos zu machen. Jede Unterbrechung oder jeder Fehler macht das Fleisch	Damit das Fleisch eines Tieres halal ist, muss es halal geschlachtet werden (Dhabiha). Nur ein erwachsener und geistig gesunder Moslem darf die Schlachtung durchführen. Bei jedem Tier muss der Schlachter den Namen Gottes formulieren. Der Schlachter durchtrennt beim Schlachten die Luftröhre, die Speiseröhre und die Halsschlagadern des Tieres mit einem schnellen Schnitt. Die Schlachtung darf nur mit einem geeigneten, sehr scharfen Messer erfolgen, um die Schlachtung für das Tier möglichst schmerzlos zu machen. Nur eine sehr kurze Unterbrechung des Schnittes ist erlaubt,



	Koscher - כשר	Halal - حلال
	<p>unkoscher („treif“). Das Messer muss sehr scharf und ohne Beschädigungen sein und wird vor und nach der Schlachtung überprüft.</p>	<p>das Tier darf aber auf keinen Fall leiden, sonst ist das Fleisch haram und darf nicht mehr verzehrt werden. Ein Fehler macht das Fleisch haram. Das Messer muss sehr scharf und ohne Beschädigungen sein und wird vor der Schlachtung überprüft.</p>
Verarbeitung	<p>Nach der Schlachtung wird das Tier geöffnet und zunächst inspiziert, ob es gesund ist und keine Organschädigungen vorliegen. Das Fleisch wird bei der Verarbeitung noch einmal „gekaschert“, d.h. mit einem grobkörnigen Salz („Koschersalz“) bestreut, um das restliche Blut zu entziehen. Bestimmte Fette und die Hüftsehne des Tieres werden herausgeschnitten und nicht verzehrt. Bei kleineren Tieren (Ziegen, Schafe, Lämmer) kann das dazu führen, dass nur der vordere Teil des Tieres verwendet wird und der Rest auf dem normalen Fleischmarkt verkauft wird.</p>	<p>Nach der Schlachtung wird das Tier inspiziert, ob es gesund ist. Das Fleisch wird nicht noch einmal besonders behandelt, und das ganze Tier kann verarbeitet werden.</p>
Milch und Fleisch	<p>Milch und Fleisch werden streng getrennt und dürfen nicht gemeinsam verzehrt werden. Nach dem Genuss von Fleisch ist eine mehrstündige Wartezeit einzuhalten, bis man wieder Milchiges verzehren darf. Nach dem Genuss von Milchigem wird ½ Stunde gewartet, manche warten auch einige Stunden nach dem Genuss von hartem Käse, bis sie wieder Fleisch essen.</p>	Keine Einschränkungen.
Temporäre Einschränkungen	An den 8 Pessach-Feiertagen dürfen keine gesäuerten Mehlprodukte aus Weizen, Gerste, Roggen, Hafer oder Dinkel gegessen werden, nur Matzen.	Keine Einschränkungen.
Wild	Da bei der Jagd das Tier nicht kosher geschlachtet wird, sind nur Haustiere erlaubt.	Die Jagd ist erlaubt, um Tiere als Nahrung zu erlegen. Das Jagen nur zum Spaß (z.B. wegen des Geweihs) ist verboten.

# Jüdische Gemeinde Marburg • Referat Jugend

- Arbeitsmaterialien zum Religionsunterricht -



## Übungen:

1. Lies die Tabelle aufmerksam durch. Markiere Gemeinsamkeiten grün und Unterschiede gelb.
2. Welche Regeln sind für Dich verständlich, welche eher nicht?
3. Wo findest Du die jüdische Regel besser, wo die muslimische, und warum ist das so?
4. Warum sind manche Dinge gleich und manche Dinge unterschiedlich?
5. Kennst Du noch andere Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen Judentum und Islam?
6. Warum sollte ein Jude kosher halten und warum sollte ein Muslim halal halten?  
Gibt es gleiche und/oder unterschiedliche mögliche Gründe dafür?