

6. Zielsetzungen ReliBausteine Judentum

1. Grobqualifikationen

Lernende ...
<ul style="list-style-type: none"> ... sind in der Lage, Spuren des Judentums in der Lebenswelt und Kultur wahrzunehmen ... können jüdische Feste und die Passageriten einordnen ... kennen jüdische Institutionen (Synagoge) ... kennen wichtige Ausdrucksformen des jüdischen Glaubens (Gebet, Heilige Schriften) ... können wichtige Etappen der jüdischen Geschichte nacherzählen ... können exemplarisch jüdische Biografien beschreiben ... sind in der Lage, aktuelle Fragen rund um das Judentum zu reflektieren und zu diskutieren ... sind vorbereitet auf einen Dialog mit jüdischen Gesprächspartnern

2. Zielsetzungen und Qualifikationen in den Schwerpunkten

Lernschwerpunkt	Intention	Qualifikation
I. Zugänge	<p>Öffnen und wahrnehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Voreinstellungen zum Judentum klären ○ Spuren des Judentums im eigenen Umfeld und in unserer Kultur vergegenwärtigen 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Reflexionsfähigkeit über eigene Vorprägungen ○ Wahrnehmungsfähigkeit im Blick auf religiöse Traditionen
II. Entdeckungen	<p>Kennen und sich auseinandersetzen</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Jüdische Riten, Traditionen, Feste und Regeln kennen ○ Formen des Gebets und der Heiligen Schriften mit den eigenen vergleichen ○ Grundlegende Epochen der jüdischen Geschichte und die Geschichte der Judenfeindschaft kennen ○ Besonderheit jüdischer Biografien vor dem Hintergrund gesellschaftlicher Probleme bewerten 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Fähigkeit zur Wahrnehmung von anderen Lebensentwürfen und Festtraditionen ○ Fähigkeit zur Elementarisierung von Informationen rund um das Judentum ○ Fähigkeit, jüdische und christliche Traditionen zu unterscheiden ○ Fähigkeit der Darstellung von jüdischer Geschichte und jüdischen Biographien
III. Orientierung	<p>Handlungsperspektiven und Dialog</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Aktuelle Strömungen des Judentums erschließen ○ Aktuelle Fragen rund um das Thema reflektieren und bewerten 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Reflexionsfähigkeit bei der Auseinandersetzung mit aktuellen Fragen ○ Fähigkeit, Strömungen im Judentum zu differenzieren ○ Dialogfähigkeit bei der Begegnung mit jüdischen Gesprächspartnern

Was ist eigentlich kosher?

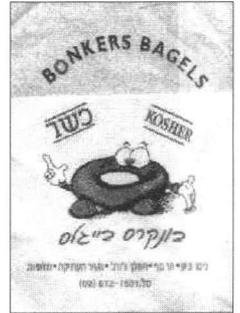
Lebensmittel (oder auch Gegenstände), die gemäß der jüdischen Speisegesetze hergestellt oder zubereitet wurden, bezeichnet man als **koscher = geeignet**.

Nur sie sind zum Verzehr (oder als ritueller Gegenstand) geeignet.

Das Gegenteil von „koscher“ ist **taref oder trefe = ungeeignet**.

Die Sammlung der Vorschriften heißt bei Juden kurz **Kaschrut**.

Damit etwas als kosher bezeichnet werden kann, muss ...



1. ... es von reinen Tieren stammen
2. ... das Tier richtig geschlachtet worden sein (Schächten)
3. ... es richtig zubereitet sein (Milchiges und Fleischiges getrennt)

1. Koschere und nicht koschere Tiere

Bei den Tieren geht es nicht nur ums Essen. Auch das Pergament und die Schnüre zum Zusammennähen der Tora-Rollen oder die kleinen Pergamentstreifen in den Tefillin oder in der Mesusa, auf denen das Schma Israel geschrieben ist, das Leder der Tefillin und vieles mehr muss von koscheren Tieren sein.

☞ Das Kapitel 3. Mos 11 zählt Tiere auf, die kosher und trefe sind.

Demnach sind erlaubte Speisen:

✓ Alles, was unter den Vierfüßlern gespaltene hat
und seine Nahrung

✓ Alles, was im Wasser lebt, und hat.

Erlaubt sind zum Beispiel:

Verboten sind hingegen:

× Der Genuss von (verendete Tiere),

× Alle Kleintiere, die auf dem Bauch,

× Alle Tiere, die auf gehen.

Beispiele für verbotene Tiere:

☞ Dürfen **Meeresfrüchte** gegessen werden? (3. Mose 11, 12)

☞ Dürfen **Heuschrecken** gegessen werden? (3. Mose 11, 22)

☞ Dürfen **Gummibärchen** gegessen werden? (Info: Sie werden aus Gelatine gemacht. Erkundigt euch, was Gelatine ist.)

2. Schächten

Das **Schächten** ist eine Schlachtmethode, durch die das Fleisch reiner Tiere kosher bleibt und somit gegessen werden darf. Vieh und Geflügel unterliegen den Regeln des rituellen Schächten. Beabsichtigt ist, dem Tier den geringsten Schmerz zuzufügen und möglichst viel Blut zu entfernen. Blut gilt als Sitz des Lebens. So muss auf ein schnelles Auslaufen des Blutes geachtet werden, damit es nicht gerinnt.

Beim Schächten wird die Kehle mit einer scharfen Klinge mit einer bestimmten Länge ohne Unebenheit oder Kerbe in einer schnellen Bewegung durchtrennt. Tierschutzvereinigungen sehen das Schächten kritisch und fordern eine Betäubung des Tieres vor dem Schächten. Durch diese Maßnahme würde das Tier jedoch unkoscher („taref“) werden. Der **Schächter, Schochet** genannt, wird einer strengen Prüfung unterzogen und muss von einer rabbinischen Autorität bestätigt werden.

3. Trennung von „Milchigem“ und „Fleischigem“

Man unterscheidet bei koscheren Nahrungsmitteln:

- **Fleischig (bessari):** koscheres Fleisch, Fleischfett; alle Produkte, die fleischige Bestandteile enthalten.
- **Milchig (chalawi):** Milch von koscheren Tieren, Milchfett; Produkte, die milchige Bestandteile enthalten.
- **Parwe (setami):** neutrale koschere Lebensmittel; dürfen zusammen mit Milch und Fleischprodukten eingenommen werden. (Gemüse, Eier, Fische ...)

Die **Speisevorschriften** besagen:

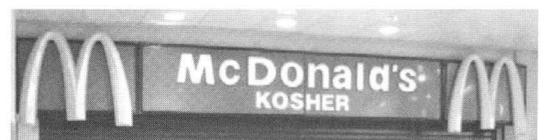
- Grundsätzlich dürfen fleischige und milchige Speisen nicht zusammen gegessen und/oder gekocht werden.
- Auch Gefäße und Geschirr für Fleischiges und Milchiges müssen getrennt aufbewahrt werden. Daher gibt es in Synagogen getrennte Küchen für „Milchiges“ oder „Fleischiges“ und in manchen Haushalten unterschiedliche Teller.
- „Parwe“ kann mit Fleisch oder Milch gegessen werden.
- Es gibt eine zeitliche Trennung zwischen dem Essen milchiger oder fleischiger Mahlzeiten.

☞ Lies hierzu in 2. Mose 23, 19 und 5. Mose 14, 21 nach, wie lange man zwischen einer Mahlzeit mit Fleischigem und Milchigem warten muss.

☞ Die Begründung für die Trennung von „Milchig“ und „Fleischig“ findet sich in 2. Mose 23, 19. Schreibe dir den Satz auf:



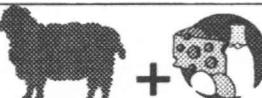
☞ Was ist bei einem koscheren Schnellrestaurant vermutlich anders als bei uns?

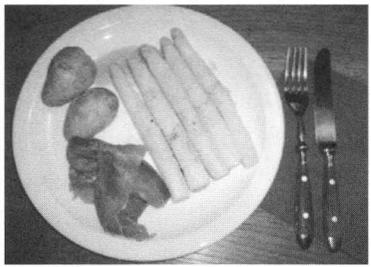
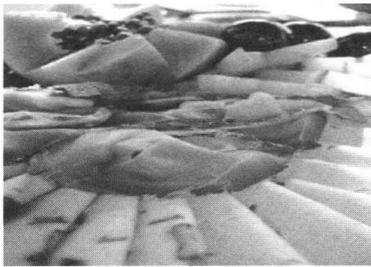
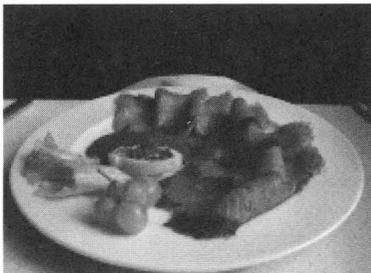


☞ Stelle ein koscheres Vier-Gänge-Menü für jüdische Freunde zusammen.

Koscher oder nicht?

Überprüfe anhand der Regeln, ob Folgendes „koscher“ ist:

		
Spargeln mit Schinken, Pellkartoffeln und zerlassener Butter	„Pizza Chef“ mit verschiedenen Gemüsesorten, Salami und Käse	Wurstplatte mit Obst garniert
<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein, weil ...	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein, weil ...	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein, weil ...
		
Spaghetti-Eis mit Erdbeersoße	Paella mit Reis und Meeresfrüchten	Geräucherter Lachs mit Obst und Salatgarnitur
<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein, weil ...	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein, weil ...	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein, weil ...