

## Was macht Wein „kosher“ ?

Obwohl Trauben-Wein ein pflanzliches Produkt ist und daher keiner spezifischen, eigenen Kaschrut-Vorschrift unterliegt, ist es für orthodoxe Juden dennoch notwendig, nur Traubenwein mit einem Koscher-Zertifikat zu trinken. Die Gründe hierfür sind vielgestaltig. Zum einen liegt der Grund hierfür in dem Umstand, dass Traubenwein in anderen Religionen eine rituelle Bedeutung hatte und hat und daher der Gefahr unterliegt, im Rahmen von Götzendienst gebraucht zu werden. Viele alte Religionen kannten zum Beispiel Libationsopfer mit Wein, bei denen Wein in geringen oder größeren Mengen einem oder mehreren Göttern durch Übergießen von heiligen Steinen oder durch Vergießen auf die Erde geopfert wurde. Eine andere Begründung wird in der Tatsache gesehen, dass durch Weinkonsum Menschen einander näher kommen können. Der überlieferte Spruch „Der Wein wurde um ihrer Töchter willen verurteilt“ spiegelt die mit dem Weinkonsum verbundenen Befürchtungen wieder, ebenso wie jener andere alte Satz: „Der Schluck ist groß, der Entfernte einander näher bringt“. Hinter beiden Aussagen verbirgt sich die Befürchtung, dass Juden und Mitglieder anderer Religionen sich durch den Konsum von Alkohol einander so annähern könnten, dass es zu einer Verbindung der Beteiligten und damit zu Mischehen kommen könnte. Da aber die „Reinheit jüdischen Blutes“ zumindest über lange Zeiträume und für Viele in Israel von hoher Bedeutung war, wurde darauf Wert gelegt auch die Herstellung und den Konsum von Wein einer religiösen Überwachung zu unterstellen. Daher ist es üblich geworden, dass nur der Wein aus Trauben, der in der Produktion von hierfür beauftragten Juden begleitet wird, als koscherer Wein gilt und entsprechend zertifiziert ist. Das Gleiche gilt für Traubensaft und alle Lebensmittel, die Traubenwein oder Traubensaft enthalten.

In streng religiösen Kreisen wird dabei bis heute betont, dass im Hintergrund solcher Reinheitsvorschriften das Göttliche Wort und der Göttliche Wille stehen. Doch wird aus der Begründung gegen die Vermischung der Völker ebenso deutlich, dass auch sehr strategische und sehr rational begründbare Momente hinter Reinheitsvorschriften stehen können, wie das auch deutlich



wird an der Pflicht auch den Ärmsten der Armen ein Minimum an den Früchten des Weinstocks zu gönnen. Wie hinter der einen Begründung zukunftsstrategische Überlegungen stehen, steht hinter der anderen eine Minimalstruktur sozialer Gerechtigkeit.

Der hebräische Begriff „Kashrut“ hängt zusammen mit dem Wort „koscher“ (die hebräische Aussprache ist „kashér“), das so viel wie „rein“ oder „geeignet“ bedeutet und in Bezug auf Lebensmittel solche meint, die nach religiösen Maßstäben zum Verzehr erlaubt sind. Die Kashrut-Gesetze folgen dabei den Vorschriften des Alten Testaments. Im Weinbau ist die Auslegung besonders streng. So darf in den Weinbergen weder Obst noch Gemüse zwischen den Weinstöcken wachsen. Die Trauben eines neuen Weinstocks werden erst im 4. Jahr nach der Pflanzung für die Weinproduktion verwendet, was noch einmal die oben getätigte Aussage von der manchmal auch rational begründeten Regulation durch die Kashrut bestätigt. Ein neuer Weinstock trägt eben nicht eher für die Ernte – auch bei Christen nicht. Außerdem müssen Felder und Weinberge jedes 7. Jahr ruhen. In diesem sogenannten Sabbatjahr werden keine Trauben für die Weinproduktion verwendet. Nach der Traubenlese erfolgt eine Überwachung durch ausgebildete Rabbiner, die in der Kellerei die Einhaltung der Vorschriften kontrollieren:

- In der Weinproduktion dürfen nur männliche Juden arbeiten, die den Sabbat einhalten.
- 2 Monate vor Erntebeginn darf nicht mehr organisch gedüngt werden.
- Die Produktionsanlagen und alle verwendeten Werkzeuge müssen intensiv gereinigt und sterilisiert sein, damit keine Fremdkörper den Wein unreinigen.
- Enzyme und zugeführte Bakterien sind unzulässig. Allein die auf der Schale befindlichen Hefepilze regen die Fermentation an.
- Beim Vinifizieren sind Gelatine, Kasein und Stierblut

unzulässig.

- Nur Betonit ist zur Reinigung zugelassen.
- Nur Papierfilter sind zulässig.
- Eine mehrmalige Füllung der Flaschen ist nicht zulässig.
- Die Maaser-Zeremonie wird durchgeführt. Dies bedeutet, dass 1% der gesamten Produktionsmenge vernichtet wird — als Symbol für die Abgabe des Zehnten an die Hohepriester während der Zeit des Ersten und Zweiten Tempels.
- 1 % der Weinerzeugung wird zugunsten der Armen abgegeben und darf nicht veräußert werden.
- Der Wein ist mewuschal, um sicherzustellen, dass er auch dann kosher bleibt, wenn ein Jude, der den Sabbat nicht einhält, ihn ausschenkt. Der Begriff „mewuschal“ steht für gekocht.
- Erst wenn der Rabbi sicher ist, dass alle oben genannten Vorschriften eingehalten wurden, kann er das benötigte Kashrut-Zertifikat unterzeichnen.

Die Weine der größeren Kellereien Israels sind in der Regel kosher und somit auch für orthodoxe Juden geeignet. Viele kleinere Kellereien können sich dies aber nicht leisten (allein die Umsatzauffälle im siebten Jahr können nur durch eine kostspieligere, größere Lagerhaltung vorangegangener Jahrgänge ausgeglichen werden) und sind so nicht kosher. Die Information, dass ein Wein kosher ist, befindet sich aber in jedem Fall auf Vor- oder Rücketikett einer jeden Weinflasche. Im Zweifelsfall werfen Betroffene also vor dem Weingenuss noch einen Blick auf die Flasche. Nach den jüdischen Kashrut-Gesetzen verliert ein geöffneter Wein, der von einem Nicht-Juden berührt wird, seine koschere Eigenschaft und gilt als „verunreinigt“. Ein koscherer Wein, der die zusätzliche Bezeichnung Jajin Mewuschal trägt, darf jedoch auch von einem Nicht-Juden ausgeschenkt werden, ohne dass der Wein dadurch „unrein“ wird. Diese Regelung wird so oft nur von streng gläubigen Juden beachtet und eingehalten, aber auch bei ausschenkenden Betrieben spielt dies eine wesentliche Rolle. Letztere wollen ihren jüdischen Gästen eben garantieren, dass bei ihnen koscherer Wein ausgeschenkt wird — unabhängig von ihrer eigenen Religion. Um einen plausiblen Grund für dieses Gesetz zu finden, muss man wissen, dass gekochter Wein einst als der Opferung unwürdig galt. Bei solchen Weinen war es einem ausschenkenden Nicht-Juden also nicht mehr möglich, den Wein vor dem Servieren (heimlich) von seinem eigenen, nicht-jüdischen Gott segnen zu lassen. Als Jude konnte man sich also gewiss sein, dass gekochter Wein seinen koscheren, reinen Status seit der Segnung durch den Aufseher der jeweiligen Kellerei nicht mehr verliert. Solchen Wein konnte man sich als Jude also getrost ausschenken lassen — unabhängig von der Religion des Wirts. Die Eigenschaft des Weines, ko-

scher zu sein, wird sozusagen „konserviert“. Der hebräische Begriff Mewuschal bedeutet so viel wie gekocht. Um einen mewuschalen Wein zu produzieren, wird dieser heutzutage während seiner Herstellung kurzzeitig auf ca. 80 bis 90°C erhitzt. Diese sogenannte Blitz-Pasteurisierung wird von den meisten Juden akzeptiert. Bei dieser Temperatur kocht der Wein bereits, sprudelt jedoch nicht. Dadurch wird die Auswirkung des Kochens auf den ursprünglichen Geschmack des Weines möglichst gering gehalten. Mewuschale Weine wirken geschmacklich meist etwas anders als ihre ungekochten Pendanten und sehen etwas dunkler und trüber aus — aufgrund der Erhitzung sind darin weniger Aroma-, Gerb- und Farbstoffe enthalten. Aber auch außerhalb des jüdisch-religiösen Aspekts wird die Pasteurisierung von einigen Weinkellereien gezielt durchgeführt. Die Hitzeeinwirkung dauert in der Regel nur wenige Minuten (bei süßen Weinen etwas kürzer als bei trockenen) und der Wein wird anschließend rasch wieder abgekühlt. Durch den Vorgang werden auch die in jedem Wein vorhandenen Hefen, Bakterien und Schimmelpilze teilweise abgetötet: der Wein wird also sterilisiert und stabilisiert. Eine weitere Gärung kann so deutlich verlangsamt werden.

In unserem Angebot finden Sie keine Weine die kosher sind.