

tachles

**DAS JÜDISCHE
WOCHENMAGAZIN**
WWW.TACHLES.CH
NR. 7 / 18. JAHRGANG
16. FEBRUAR 2018
1. ADAR 5778
CHF 6.30 (INKL. 2,5% MWST)
€ 5.15



**Berns Koscher-
Imbiss im Haus
der Religionen**

TITELTHEMA: SEITE 16

**Wann eskaliert
die Situation im
Norden Israels?**

SEITE 14

**Koscheres Speisen
während der
Olympischen Spiele**

SEITE 16



Orthodoxe Jüdinnen und Juden können künftig sorgenfrei einen Imbiss im Haus der Religionen einnehmen

Koschere Bissen aus den Töpfen der Hindus

HANNAH EINHAUS

Eine kleine Weltsensation hat sich hinter den Kulissen im Haus der Religionen abgespielt, am 20. Februar wird es offiziell: Das ayurvedische Restaurant Vanakam unter der Leitung des Hindu-Priesters Sasikumar Tharmalingam erhält ein Zertifikat für koschere Verpflegung. Bisher existierten nur Caterings und private Initiativen innerhalb der jüdischen Gemeinschaft. Am Europaplatz lässt sich nun an einem öffentlichen Ort koscher speisen. Dies ist möglich geworden dank der Zusammenarbeit von Tharmalingam mit dem Berner Assistenzrabbiner Michael Kohn. Der gebürtige Norweger lebt seit Ende 2016 in Bern, während seiner rabbinischen Ausbildung in Jerusalem spezialisierte er sich auf Kaschrut, und seit seinem Amtsantritt in der Jüdischen Gemeinde Bern hat es sich der 33-Jährige zur Aufgabe gemacht, Orte für jüdisches Leben zu schaffen, die nicht nur auf das Gemeindehaus

«Das Restaurant im Haus der Religionen musste eine relativ kleine Hürde nehmen, um ein Koscher-Zertifikat zu erhalten.»

und Privatadressen beschränkt sind. Mit dem Koscher-Zertifikat für das Restaurant Vanakam ist dies nun geschehen.

Mehr Gemeinsamkeiten als erwartet

Bereits im Vorfeld auf die letzte Nacht der Religionen im November 2017 kam es zu einer vertieften Zusammenarbeit zwischen der Jüdischen

Gemeinde Bern und der Hindu-Gemeinschaft im Haus der Religionen. Im gemeinsam erarbeiteten Programm kristallisierte sich heraus, dass beide Religionen mehr Gemeinsamkeiten haben, als auf Anhieb anzunehmen wäre. Auch wenn in der hinduistischen Religion Dutzende Namen von Göttern angerufen werden, so gebe es doch noch eine übergeordnete Kraft, sagt

Bern hat ein Koscheringebot im Haus der Religionen.





Der Berner Assistenzrabbiner Michael Kohn (l.) und Hindu-Priester Sasikumar Tharmalingam sind stolz auf ihre fruchtbare Kooperation.

Tharmalingam, der 1989 als Jugendlicher aus Sri Lanka in die Schweiz floh. Gott sei überall. Der sechszackige Stern spielt auch im Hinduismus eine Rolle. Er steht laut Priester Tharmalingam für die unsichtbare Ewigkeit Gottes.

In der Küche überschneiden sich jüdische und hinduistische Interessen ebenfalls: In beiden Religionen sind Reinlichkeitsvorschriften äusserst wichtig. Priester Tharmalingam kocht für seine grosse Hindugemeinschaft, die im gleichen Gebäude den Tempel hat und sich entsprechend zu Gottesdiensten, Feierlichkeiten und Ritualen hier trifft. «Ich koche in dieser Küche auch unsere vegetarischen Opfertgaben», erklärt er. Weder Fleisch noch Fisch dürfen mit den Töpfen in Berührung kommen. Vegetarische Ernährung entschleunige die Gedanken und unterstütze den Einzelnen beim Meditieren, so die hinduistische Überzeugung.

Überschaubarer Aufwand

Mit seinem vegetarischen Angebot musste das Restaurant im Haus der Religionen eine relativ kleine Hürde nehmen, um ein Koscher-Zertifikat zu erhalten. Wäre Fleisch im Spiel, läge die Latte für den rabbinischen Segen um ein Mehrfaches höher: Das Fleisch selbst müsste geschächtet sein, und um nach Vorschrift Milchiges und Fleischiges zu trennen, wären separate Töpfe, Teller und Besteck nötig. Doch auch bei der aktuellen vegetarisch-milchigen

Küche hiess es für Rabbiner Michael Kohn, eine ganze Reihe von Fragen abzuklären. Milchige Zutaten gaben am meisten zu tun: «Bei Zutaten aus Sri Lanka lautete die Frage: Stammt die Milch von einem koscheren Tier?», schildert Kohn als Beispiel. Einmal war Kokosmilch mit Kuhmilch gestreckt. Nach zahlreichen Abklärungen und Telefonaten des Rabbis hat der Priester nun ein neues Produkt gewählt. Zahlreiche Lebensmittel-Zusatzstoffe sind nicht koscher, und auch das Verpackungsmaterial kann problematisch sein. Manche Kartonverpackung ist innen mit tierischem Fett beschichtet. Schliesslich wurde die ganze Küche koscherkonform gereinigt. Rückblickend zeigt sich Rabbiner Kohn zufrieden, dass der Aufwand für das Kaschern des Restaurants im Haus der Religionen über-

schaubar blieb. Und er freut sich, dass er künftig hier koscher essen kann. An anderen Orten habe man auf seine Kaschut-Wünsche ängstlich reagiert. Seit seiner Ankunft in Bern versucht Kohn, koscheres Leben in Bern auf eine breitere Basis zu stellen. Auch fördern seine Frau Dorit und er insbesondere das religiöse jüdische Leben für die jüngere Generation. Priester Tharmalingam hofft seinerseits: «Nun besteht eine grössere Chance, jüdische Leute hier am Europaplatz anzutreffen». Die jüdische Gemeinde Bern hat keine eigenen Räumlichkeiten im Haus der Religionen, ist aber als Teil des interreligiösen Vereins und in dessen Aktivitäten eingebunden. ●

Offizielle Zertifizierung am 20. Februar, 18 Uhr, Restaurant Vanakam, Haus der Religionen, Europaplatz, Bern. www.haus-der-religionen.ch

«In der Küche überschneiden sich jüdische und hinduistische Interessen. In beiden Religionen sind Reinlichkeitsvorschriften äusserst wichtig.»