

Erstes koscheres Lokal eröffnet in Leipzig

Es gibt Milchprodukte und Fisch – aber kein Fleisch. Im Café Salomon auf dem Campus der Rahnschule im Graphischen Viertel werden die jüdischen Speisegesetze streng eingehalten. Um dies sicher zu stellen, beschäftigt die Gastronomie einen Maschgiach, eine Art Lebensmittel-Inspekteur.



Falafel und Hummus dürfen nicht fehlen: Boleslav Glavatki (v.l.) und Jakob Kerzhner betreiben das Café Salomon im Graphischen Viertel von Leipzig.

Leipzig. Auf der Karte stehen Gemüseauflauf, Pasta oder gebratener Fisch – auf den ersten Blick unterscheidet sich das Speiseangebot im Café Salomon nicht von dem, was in vielen anderen Leipziger Lokalen aufgetischt wird. Höchstens die Jüdische Suppe mit Matzknödel gibt einen Hinweis auf das, was das neu eröffnete Café in der Salomonstraße so besonders macht: Hier wird streng nach den Vorgaben der Kaschrut, der jüdischen Speisegesetze, gekocht. Es ist somit das erste koschere Restaurant Leipzigs seit dem Zweiten Weltkrieg.

Schnelle Baufinanzierung?

PSD Bank Braunschweig eG

Ob Neubau oder Neumachen:
Mit dem PSD BauGeld sofort
loslegen und Top Zinsen
sichern!



WEBSITE



ROUTENPLANER

ANZEIGE

Fisch und Milch dürfen nicht in einer Küche zubereitet werden

LEIPZIGER VOLKSZEITUNG

WERBUNG

BY VIDEO REACH

Wo **streng gläubige Juden vorher gegessen** haben? „Zuhause“, erklärt Geschäftsführer und Betreiber Jakow Kerzhner, der auch ein koscheres Lebensmittelgeschäft betreibt. In den meisten Restaurants und Imbissen werden Fleisch, Fisch und Milchprodukte in einer Küche zubereitet – das ist aber nach den Gesetzen der Kaschrut untersagt. Menschen, die nach diesen Vorgaben leben, unterscheiden zwischen „fleischigen“, „milchigen“ und „neutralen“ Lebensmitteln. Neutral sind Obst und Gemüse, aber auch Fisch, zumindest solange er Flossen und Schuppen hat.



Das Speiseangebot ist wie die Küche Israels von vielen Kulturen geprägt, neben jüdischen, arabischen oder mediterranen Gerichten stehen auch Süßspeisen auf der Karte. Quelle: André Kempner

„Fleischige“ und „milchige“ Produkte müssen streng genommen in zwei verschiedenen Küchen verarbeitet werden. Darüber verfügt aber auch das Café Salomon nicht, das wäre zu teuer und kompliziert. „Unser Café ist milchig, bei uns wird also kein Fleisch serviert. Denn würden wir Fleisch in der Küche zubereiten, dürfte wir keinen Kaffee mit Milch machen“, erklärt Kerzhner, der sich selbst kosher ernährt. Fisch steht

allerdings sehr wohl auf der Karte, ansonsten ist das Angebot vegetarisch oder vegan. **LEIPZIGER VOLKSZEITUNG**

Der Maschgiach achtet darauf, dass alle Regeln eingehalten werden

Das Zertifikat, welches Kunden garantiert, dass alle Speisen kosher sind, hat [Zsolt Balla, Rabbiner der israelitischen Religionsgemeinde von Leipzig](#), ausgestellt. Dafür, dass die Speisevorschriften im Restaurantalltag wirklich eingehalten werden, sorgt Daniel Dubnov. Neben Köchen und Kellnern braucht ein koscheres Restaurant nämlich auch einen Maschgiach oder – zu deutsch – Aufseher. Diese Rolle übernimmt der 22-Jährige aus Nürnberg. Er ist für das Studium nach Leipzig gekommen, Maschgiach ist er im Nebenberuf. Dafür gibt es in Deutschland keine spezielle Ausbildung, es ist „learning by doing“, wie Dubnov erklärt.



Rabbiner Zsolt Balla, Gastronom Jakob Kerzhner (v.l.) und Gäste bei der Eröffnungsfeier des Cafés Salomon.
Quelle: André Kempner

Seine Aufgaben sind vielfältig, im Prinzip ist er die ständige Vertretung des Rabbiners im Café. Wenn er beispielsweise den Salat wäscht, achtet Dubnov darauf, dass keine Insekten oder Schnecken darin zurück bleiben. Denn das wäre „treife“, also nicht kosher. Das Café Salomon beschäftigt auch nicht-jüdische Köche. Das ist nicht prinzipiell ein Problem, allerdings muss der Maschgiach dann bei allen Prozessen des Erhitzens in der Küche anwesend sein. „Ich werde in die Küche gerufen und stelle schnell den Herd an“, erklärt der 22-Jährige den Arbeitsablauf in der Gastronomie.

Partnerschaft im israelischer Schule war die Inspiration

Das Café befindet sich [auf dem Campus der Rahnschule](#). Die Idee für ein koscheres Café stammt von Gotthard Dittrich, Geschäftsführer der

Rahnschule, und Gabriele Goldfuß, die für die internationale Zusammenarbeit der Stadt Leipzig zuständig ist. Die gemeinnützige Schulgesellschaft unterhält nämlich eine Partnerschaft mit einer High School im israelischen Herzlia.

„Wir versuchen damit eine Lücke in Leipzig zu schließen“, sagte Dittrich bei der Eröffnungsfeier am Dienstag. Auch Goldfuß war zu der Eröffnungsfeier erschienen. „Ich hoffe, dass Gäste aus aller Welt hier einkehren können. Ich bin stolz, dass die jüdische Gemeinde ein Teil der lebendigen Identität dieser Stadt geworden ist“, sagte sie und überreichte Gastronom Kerzhner eine Flagge Israels und einen Wimpel der Stadt Herzlia.

Von Pia Siemer



Anzeige

Eurowings Sparflugwochen: Jetzt sparen!

Nur bis Sonntag: 15% auf Flüge in viele europäische Städte! Schnell buchen auf eurowings.com

Wie 2 Deutsche die Hörgeräte-Industrie aufmischen

Hören-Heute |

Anzeige

Ärzte verraten: “Es ist ein Superkraftstoff für Ihren Darm”

Nutravya | Ergänzungsmittel |

Anzeige

Was ist mein PKW noch wert? In nur 1 Minute den Wert deines PKW berechnen, Top-Preisangebot erhalten und sofort verkaufen

wirkaufendeinauto.de |

Anzeige

Diese Zwillinge wurden als „die Schönsten der Welt“ bezeichnet – warten Sie ab, wie sie heute aussehen

easyvoyage |

Anzeige

Paar schließt Wette ab: Keine Restaurants, kein Fast Food, kein Alkohol. So sehen sie ein Jahr später aus

Verrückte Welt |

Anzeige

Zahnversicherungen | Das sind die Besten

Zahnzusatzversicherung | Gesponserte Links |

Anzeige

Die schaurig-schönsten verlassenen Orte der Welt

EditorChoice.com |

Anzeige

Gommern: Diesem gratis Hauswert-Rechner können Sie vertrauen

Hausverkaufshelfer.de |

Anzeige

Kein Scherz - so günstig sind Treppenlifte

aroundhome/treppenlift |

Anzeige