



Käser Christoph Rubi und Rabbiner Michael Kohn präsentieren ihren Käse mit Koscher-Stempel.

Foto: Christoph Knoch

Koscherer Käse aus reformierter Chäsi

Kulinarik Christoph Rubi und Michael Kohn sind ein gutes Team. Der reformierte Käsermeister macht unter der Aufsicht des Rabbiners Käse, der den jüdischen Speisevorschriften entspricht. Der Schlüssel ist das Lab.

«Treffen sich ein Rabbiner und ein Käser in der Dorfchäsi Wattenwil ...» Was wie der Beginn eines Witzes klingt, ereignet sich im Gürbetal Dorf tatsächlich, und zwar jeden Monat einmal zwischen dem Rabbiner Michael Kohn und dem Käser Christoph Rubi. Gemeinsam stellen sie koscheren Käse mit klingenden Namen wie King Salomon, Mirjam, Aaron oder Moischele her.

«Es gibt zwar in der Schweiz bereits koscheren Käse, dieser jedoch schmeckt ehrlich gesagt nicht», sagt Rabbiner Kohn. Der gebürtige Norweger ist in Bern dank seiner YB-Kippa weit über die jüdische Gemeinde hinaus bekannt. «Als wir in die Schweiz kamen, hatte meine Frau, eine Käseliebhaberin, irgendwann genug und sagte zu mir: «Wenn diese Ehe Bestand haben soll, musst du für guten koscheren Käse sorgen»,

fährt Kohn schmunzelnd fort. Also machte er sich auf die Suche – und fand den Dorfkäser in Wattenwil. Kurzerhand rief er Christoph Rubi an. «Und deshalb bin ich immer noch verheiratet!»

Offene Türen eingerannt

«Mich hat der Anruf sehr gefreut», erinnert sich Christoph Rubi, «denn meine Familie ist schon lange mit Israel verbunden.» Seine Grosstante habe ihren Lebensabend in einer christlichen Gemeinschaft in Israel verbracht. Und er selbst war schon mehrmals dort. «Ich bin reformiert, und für mich ist das Judentum von meinem Glauben her der grosse Bruder des Christentums.» Und die Idee, koscheren Käse herzustellen, habe ihn schon länger beschäftigt. So wurde der Anruf aus Bern zum Startschuss für das Projekt.

Käse ist ein Milchprodukt, das aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt wird. Lauter Rohstoffe, die nach den jüdischen Speisegesetzen, der Kaschrut, grundsätzlich erlaubt sind. «Doch damit aus der Milch Käse wird, benötigt man Lab», erklärt Christoph Rubi. Ein Enzym, das traditionellerweise aus Kälbermagen stammt. Und damit wird es kompliziert, denn nach den Regeln der Thora darf Milchiges und Fleischiges nicht vermischt werden.

Glücklicherweise gibt es unterdessen auch Lab auf Pflanzenbasis. Doch es macht den Käse zwar vegetarisch, aber noch nicht koscher. Um das zu erreichen, braucht es die Mitwirkung des Rabbiners. Bei strenger Auslegung der Kaschrut müsste dieser die Käseproduktion von A bis Z überwachen. Aus praktischen Gründen haben sich die beiden je-

doch darauf geeignet, den Produktionsprozess jeweils gemeinsam zu starten, auf die Überwachung der restlichen Aktivitäten jedoch zu verzichten. «Es war schnell ein gegenseitiges Vertrauen vorhanden», sagt Christoph Rubi. So bekommt der Käse am Ende ganz zu Recht den Koscher-Stempel.

Spezielle Hygiene

Idealerweise müsste koscherer Käse mit separaten Geräten produziert werden. Nur: Dafür hats in der kleinen Dorfkäserei keinen Platz. Also muss das Vorhandene «gekaschert» werden. «In der Praxis bedeutet es einfach, sämtliche verwendeten Gerätschaften unter meiner Aufsicht mit heissem Dampf zu behandeln», erklärt Michael Kohn. Das sei keine spirituelle, vielmehr eine praktische Handlung. «Es geht bloss darum, alle Spuren des tierischen Labs zu beseitigen.»

Stösst Christoph Rubi jetzt also mit seinem koscheren Käse, der sich geschmacklich nicht sehr von herkömmlichem unterscheidet, in eine echte Marktlücke? Der Käser winkt ab, das Business habe für ihn nicht Priorität. «Ich betrachte es als einen Dienst an Israel und am jüdischen Volk», betont er. Er geht sogar so weit, dass er die 15 Prozent Aufpreis, die der koschere Käse kostet, den jüdischen Gemeinden in Bern und Biel spendet.

Michael Kohn schätzt das freundschaftliche Zusammenspannen. «Es gibt hier nicht genug Juden, um mit koscherem Käse reich zu werden», sagt er. «Und so viel Käse isst meine Frau nun auch wieder nicht.» Bald wird Christoph Rubi seinen koscheren Käse wohl auch nach Oslo ver-

«Es gibt hier nicht genug Juden, um mit koscherem Käse reich zu werden.»

Michael Kohn
Rabbiner

schicken. Denn Rabbiner Michael Kohn verlässt die Bundesstadt und zieht zurück in seine norwegische Heimat. Das Projekt indessen geht weiter. Jetzt garantiert ein neuer Rabbiner, dass der Käse aus Wattenwil koscher ist. Erik Brühlmann

Kindermund



Verletzte Gemüter und gelassener Fuchs

«Wir haben Post», sagte ich, als Bigna die Gartenmauer entlangschlich, um Erdbeeren zu stehlen. Neugierig kam sie zu mir. «Es geht um dein Gedicht über den verletzten Fuchs.» Bigna nickte: «Und über die arme Frau, die über ihn so traurig ist, dabei ist er selber nicht traurig.» Sie sah mich erwartungsvoll an. «Leider ist die Post keine gute. Ein Universitätsprofessor hat sich beschwert.» «Ein richtiger Universitätsprofessor?» «Ja, und er findet deinen Vers ganz schlimm. Er sagt, das sei überhaupt kein Romanisch.»

Bigna lief rot an. «Kein Romanisch! So macht man eben Gedichte! Wenn die tatta mir welche vorgelesen hat, war das auch kein Romanisch. Hat er nicht gemerkt, dass es ein Gedicht ist?» Die tatta war ihre Urgrossmutter. «Offenbar nicht, er schreibt immer nur «der Satz». Er hat wohl auch nicht gemerkt, dass du erst sieben bist.» Bigna wusste nicht, ob sie lachen oder weinen sollte, aber dann kamen doch die Tränen.

«Hat er den Satz denn jetzt richtig gemacht?», fragte sie. «Nein, aber er hat mir angeboten, mich nächstes Mal gleich an ihn zu wenden.» «Statt an mich? Oh, ein richtiger Professor ist natürlich viel besser.» «Nein, lieber höre ich mit der Kolumne auf. Dazu hätte ich sowieso Lust, es ging noch mehr schief. Die Frau in deinem Gedicht ist darüber auch nicht glücklich. Lieber wäre ihr gewesen, wir hätten nur vom Fuchs geschrieben.» «Aber das ging doch nicht! Sie und der Fuchs, das war doch ... Das ist doch ... Kann ich es auf Romanisch sagen?» «Bloss nicht, das gibt gleich wieder böse Post.» Darüber konnte sie schon wieder lachen.

«Jedenfalls darfst du nicht aufhören», beharrte sie, «genauso, wie die Frau nicht traurig sein darf. Der Fuchs ist zwar verletzt, aber es macht ihm nichts, jetzt ist er eben ein verletzter Fuchs. Es kann ja nicht nur gesunde geben.» «Das verstehe ich, aber was hat es denn mit unserer Kolumne zu tun?» «Du bist auch verletzt, aber das geht vorbei. Das kannst du auch dem Professor schreiben, der ist ebenfalls verletzt. Auf Deutsch.» Sie kicherte.

«Und jetzt gehe ich Erdbeeren stehlen und teile mit dir.» «Wieso, es sind doch schon meine.» «Dann ja nicht mehr.»

Der in Graubünden lebende Autor Tim Krohn schreibt in seiner Kolumne allmonatlich über die Welt des Landmädchens Bigna. Illustration: Rahel Nicole Eisenring

Von Adam bis Zippora

Die Hexe von Endor

Es klingt ein bisschen nach einer keltischen Sage oder einem Stück von Shakespeare: die Hexe von Endor. Ist es aber nicht; es ist biblisch wie so manche andere spannende Geschichte. Das Wort «Hexe» hat sich in diesem Zusammenhang vor allem in der Kunstgeschichte etabliert. Die Bibel selbst nennt sie «Herrin über einen Totengeist».

Besagte Frau war also eine Nekromantin, eine Totenbeschwörerin. Auch von Saul wurde sie aufgesucht, dem ersten König der Israeliten. Die Bibel berichtet, dass sich der glücklose König zur Wahrsagerin begab, um herauszufin-

den, ob er gegen seine Erzfeinde, die Philister, bestehen werde. Gott selbst hatte ihm keine Antwort gegeben.

Die Wahrsagerin beschwor den verstorbenen Propheten Samuel herauf, der zu Lebzeiten Saul zum König gesalbt hatte. Von Samuels Geist erfuhr Saul, dass er in der Schlacht gegen die Philister umkommen werde. Seinen Thron bestiegen werde David, mit dem ihn eine problematische Hassliebe verband. Warum Saul von Gott verworfen wurde, mag heutige Leser befremden: Er hatte sich dem göttlichen Gebot widersetzt, die zuvor besiegten Amalekiter mitsamt ihrem Besitz vollständig zu vernichten. Hans Herrmann

Wie linderte David die Depressionen von König Saul? War Maria Magdalena die Geliebte von Jesus? «reformiert.» stellt biblische Gestalten vor.



Cartoon: Heiner Schubert