Koscheres Brot von Pfister: Jede Woche kommt der Münchner Ichiel Biber in die Backstube, damit orthodoxe Juden erlaubtes Brot kaufen können. Foto: Mike Schmalz

Koscher auf Knopfdruck

Ichiel Biber ist Maschgiach: Aufseher des Münchner Rabbiners. Er überwacht in der Hofpfisterei, dass dort koscheres Brot gebacken wird – dann darf nur er den Ofen einschalten

MÜNCHEN Für Ichiel Biber ist es nur ein Stups, für religiöse Juden aber ist es ein großer Unterschied. Der 72-Jährige steht in der Backstube der Hofpfisterei, Elektromeister Simon Schorsten programmiert die Zeitschaltung: „465 Grad" steht auf dem Display. Biber drückt die Enter-Taste. Erst jetzt ist sicher, dass das Pfister-Brot koscher ist, also den jüdischen Speisegesetzen entspricht. Darüber wacht Biber als „Maschgiach" – als Aufseher im Namen des Rabbiners.

Orthodoxe Juden haben es nicht leicht, wenn sie alle Regeln koscheren Essens einhalten wollen. Steven Langnas weiß das. Im Büro des Gemeinderabbiners der israelitischen Kultusgemeinde München und Oberbayern stehen dicke, in Leder gebundene Bücher. Daraus leitet er eine Liste von Lebensmitteln ab, die für orthodoxe Juden erlaubt sind. Langnas sagt: „Das Judentum ist mehr als eine Religion, es ist ein Lebensstil."

Die Gesetze sind vielfältig. Das verwendete Fett darf nicht von Schweinen kommen. Keine Insekten dürfen in den Produktionsablauf gelangt sein. Das Mehl muss durch ein feines Sieb gedrückt werden, damit keine Mehlwürmer ins Brot gelangen. All diese Voraussetzungen erfüllt die Hofpfisterei. Doch für den letzten Schritt braucht es den Maschgiach: Für koscheres Brot muss ein Jude den Ofen einschalten. Biber kommt immer Ende der Woche in die Bäckerei, dann werden die Öfen programmiert. Da die Ziegelöfen die Woche über nie ganz abkühlen, gelten sie die ganze Zeit als angeschaltet.

Rund 9000 Mitglieder zählt die Israelitische Kultusgemeinde in München, etwa 30 Familien leben streng religiös. „Aber es gibt viel mehr Familien, die sich traditionell nennen", sagt Rabbiner Langnas. Diese legen die Gesetze nicht ganz so strikt aus, achten aber zum Beispiel auf das richtige Brot.

Den Kontakt zur Hofpfisterei verdankt die jüdische Gemeinde der Lebensmittel-Ingenieurin Stephanie Karl. Vor zehn Jahren füllte die Produktionsleiterin einen Allergie-Fragebogen über ihr Brot aus. Letzte Frage: „Ist ihr Brot koscher?" Karl fragte bei der jüdischen Gemeinde nach. Rabbiner Langnas überprüfte den Produktionsablauf, alle Zutaten und deren Herkunft.

Seitdem kommt Biber regelmäßig vorbei. Wenn der Maschgiach in der Backstube steht, dann freut er sich, dass das Leben der orthodoxen Juden einfacher geworden ist. „Vor 20 Jahren war das alles nur ein Traum."

Koscheres Essen gibt es in München auch in Restaurants wie dem Einstein am Jakobsplatz und im Café Bracha in der Klenzestraße. Juden müssen die Zubereitung der Speisen überwachen – etwa bei Eiern und Salat. Töpfe und Teller, die mit Fleisch in Berührung waren, dürfen nicht mit Milchprodukten zusammen kommen – und umgekehrt. In anderen Gaststätten wird es also schwierig.

Wieso es all diese strengen Gesetze gibt? Der Rabbiner lächelt. Die Regeln seien von Gott gegeben, es habe keinen Zweck, ihren logischen Aufbau zu hinterfragen. Einen Hintergrund gebe es aber allemal: „Was man isst, prägt die Seele", sagt Langnas.

Philipp Heinz