

Das Kaschern der Küche für Pessach

Es ist wünschenswert, dass an den Festtagen koscheres Geschirr benutzt wird, welches ausschliesslich für den Gebrauch an Pessach bestimmt ist. Sollten Sie keine Möglichkeit haben, eigens für Pessach vorgesehenes Geschirr anzuschaffen, kann das Geschirr, das das ganze Jahr über benutzt wird, pessachtauglich (koscher) gemacht werden. Idealerweise nutzen Sie die Möglichkeit, das Geschirr in der Gemeinde unter Aufsicht des Rabbiners kaschern zu lassen.

Selbstverständlich steht Ihnen das Rabbinat jederzeit für alle Fragen zur Verfügung. Das Ziel des Koschermachens besteht darin, alle Reste, die an den Seitenwänden des Geschirrs eingesickert sein mögen, nach aussen zu befördern, sodass die Gefässe wie neu werden. Die Gesetze, die das Koschermachen betreffen, sind sehr zahlreich. Die verschiedenen Weisen des Koschermachens unterscheiden sich je nach Art des Gefässes und seiner Verwendung (Braten, Rösten, Kochen, kalte oder warme Speisen u.v.m.). Es gibt auch Gefässe, die man nicht koscher machen kann, was wir im Folgenden erläutern werden.

KASCHERN VON METALLGERÄTEN

Backbleche, Grill etc.

Gefässe, die man auf der Feuerstelle ohne Wasser benutzt, wie zum Beispiel Geräte zum Grillen, Rosten oder Backen u.ä., müssen bis zur Weissglut (Libun) erhitzt werden, um koscher gemacht zu werden. Am besten bieten sich für das Koschermachen Bunsenbrenner für den Haushaltsgebrauch an. Bei Geräten, die dadurch kaputt gehen würden, ist das jedoch nicht möglich, sodass diese Geräte am Pessach nicht benutzt werden dürfen. Metallene Gefässe mit Teilen aus Plastik oder anderen Materialien, die mit dem Essen in Berührung kommen, sollten nach Absprache mit dem Rabbinat gekaschert werden, da es hierbei vieles zu beachten gibt. Haben die nicht-metallinen Teile nur eine dekorative Funktion und kommen mit dem Essen nicht in Berührung, kann der metallene Teil gekaschert werden.

Ofen und Herd

Der gesamte Herd muss aufs Gründlichste gereinigt werden. Anschliessend werden die Herdplatten auf höchster Temperatur erhitzt, bis sie rot glühen. Der Ofen wird nach gründlicher Reinigung und Beseitigung aller Essensreste auf höchster Stufe für eine Stunde erhitzt. Es ist empfehlenswert, Ofentüren, Ofenbleche und Herd anschliessend mit Aluminiumfolie abzudecken. Falls der Ofen eine Pyrolysefunktion aufweist, kann diese benutzt werden.

Töpfe, Schüsseln etc.

Metallgeräte, in denen gekocht wird oder die man für warme Speisen benutzt, wie zum Beispiel Kochtöpfe, Essbesteck u.ä., muss man in kochendem Wasser kaschern (Hagala). Vor der Hagala müssen die Gefässe gründlich gesäubert werden. Man soll sorgfältig prüfen, ob sich nicht noch Schmutzreste oder Rost in den Ritzen verbergen. 24 Stunden vor der Hagala dürfen die Gefässe nicht mehr benutzt werden. Bei Töpfen wird Wasser bis zum Sieden erhitzt und zum Überlaufen gebracht.



Spülbecken

Das Spülbecken wird äusserst gründlich gereinigt. Danach wird Wasser in einem sauberen Topf, der während der vergangenen 24 Stunden nicht benutzt wurde, gekocht und das Wasser mehrere Male auf alle Seiten des Beckens, inklusive des Abflusses, gegossen.

KASCHERN VON NICHT-METALL-GERÄTEN

Weiches Plastikgeschirr, Tongeschirr, Kunststoff und Porzellan

Wenn dieses Geschirr für warme gesäuerte Speisen (Chametz) verwendet wurde, kann man es für Pessach nicht kosher machen. Hat man es anderweitig benutzt, sollte man den Rabbiner um Rat fragen, welche Halacha hier zur Anwendung kommt.

Glas

Es ist Brauch, Glasgeschirr nicht zu kaschern, ausser, wenn es ein Glasgeschirr ist, welches nur kalt genutzt wurde und auch nur aus reinem Glas besteht. Ist dies der Fall, kann es nach gründlichem Putzen gekaschert werden, indem man das Glasgeschirr drei Tage lang in kaltem Wasser stehen lässt; das Wasser wird jeweils am Ende eines jeden Tages erneuert.

Mikrowelle

Auch eine Mikrowelle muss sehr gründlich geputzt werden. Anschliessend wird ein Behälter, der während der vergangenen 24 Stunden nicht benutzt wurde, mit Wasser gefüllt. Die Mikrowelle wird etwas länger als üblich angeschaltet und das Wasser zu einem grossen Teil verdampft.

Kühlschrank, Gefriertruhe, Schränke, Tische und Arbeitsplatte

Alles wird so gereinigt, dass auch Reste und Verklebtes verschwinden. Arbeitsflächen, auf denen heisse Geräte abgestellt worden sind oder wo heisses Essen heraufkam, müssen mit kochendem Wasser begossen werden. Es empfiehlt sich, alle Flächen, die mit Essen in Berührung kamen, während Pessach mit Alufolie oder Plastikfolie abzudecken.