HST 29.11.24

Was es mit koscherem Riesling auf sich hat

Lehrreiche Probe mit Weinen des Staatsweinguts krönt eine erfolgreiche Jüdische Kulturwoche

Von unserem Redakteur
Kilian Krauth

HEILBRONN Mit koscheren Weinen aus dem Staatsweingut Weinsberg haben die jüdische Gemeinde und der Freundeskreis Synagoge jetzt auf die ausgesprochen erfolgreichen zweiten Jüdische Kulturtage angestoßen. Zusammen mit acht Kooperationspartnern habe man seit Mitte November bei neun Veranstaltungen in meist voll besetzten Räumen insgesamt „ein Signal gesetzt, dass wir zu unseren jüdischen Mitbürgern und ihrer Gemeinde stehen", so Pfarrer David Terino.

Den ebenso informativen, diskussionsfreudigen und geselligen Abschluss der Reihe bildete eine Weinprobe. Dabei zeigte Susanne Jakubowski von der Israelitischen Religionsgemeinschaft Württemberg (IRGW), zu der die Heilbronner Filiale zählt, den überwiegend christlichen Gästen, was unter koscher zu verstehen ist. „Im Prinzip heißt das rein." Speziell bei Lebensmitteln bedeute es: zum Verzehr geeignet. Dazu gebe es in der Tora viele, teils sehr detaillierte Gesetze, auch in Bezug zu anderen Dingen des Alltags. Im Prinzip gehe es um einen gesunden Körper, mit dem der Jude letztlich Gott diene, ihn heilige. Dahinter steckt auch der Gedanke der Abgrenzung: Man genieße nicht alles, was die Welt so zu bieten hat.

Feiertage Wein spiele im Judentum eine wichtige Rolle. „Zum Auftakt jedes Feiertags trinken wir ein Gläschen Wein, auch bei liturgischen Feiern in der Synagoge", berichtete am Rande Gemeindevorsteherin Avital Toren. In der Regel greife man auf Importware aus Israel zurück. Doch über ein vom Land initiiertes und gefördertes Pilotprojekt produziere das Staatsweingut Weinsberg seit dem Jahrgang 2022 regelmäßig koscheren Wein.

„Für uns alle ist das Neuland gewesen", berichtete in einem Einspielvideo der Projektleiter Simon Bachmann vom Staatsweingut. Neun Monate habe man am passenden Konzept gefeilt. „Im Wengert lief es wie bei uns, aber im Keller wurde es richtig spannend." Pressen, Zuber, Schläuche, Dichtungen, Tanks, Hefen, Behandlungsstoffe: Alles musste koscher sein. Alles lief nach religiösen Regeln aus dem Kaschrut, dem Gesetzeswerk für Lebensmittel, erklärt Jakubowski. Zudem durfte jeder Arbeitsschritt, jeder Handgriff nur von einem Rabbi oder einem autorisierten Gläubigen vollzogen werden.

Der Badener Landesrabbiner Moshe Flomenmann (Mitte) mit Kaschrut-Experte Elisha Baram aus Israel bei der Riesling-Abfüllung in Weinsberg. Foto: Archiv/Veigel

Auf das Leben Die Ergebnisse können sich sehen – und sie könne sich vor allem schmecken und gut trinken lassen: ein feiner Riesling, ein gehaltvoller Lemberger und ein fruchtiger Rose. Die Flaschen tragen ein Siegel des Württemberger Landesrabbiners Yehuda Pushkin, die Etikette orientieren sich am Corporate Design des Staatsweinguts mit entsprechendem Schriftzug und Landes-Löwen. Der programmatische Markenname lautet „Le Chaim", das ist Hebräisch und heißt „Auf das Leben". Beim Riesling steht „Lavan", das heißt Weiß, beim Lemberger „Adom" für Rot und der Rosé heißt sinnigerweise „Shoshanim", also Rose.