



JIGAL KRANT

De kosjere hamvraag Ossenworst (1)

Het televisieprogramma *Keuringsdienst van Waarde* mag ons graag wijzen op misstanden in de voedingsindustrie. Niets is wat het lijkt, zeker niet als het om fabrieksvoedsel gaat. Worden we niet glashard bedrogen, dan toch wel subtiel misleid. Zo onthulde het programma ooit dat vanillevla in het geheel niet gemaakt wordt van vanille, maar van de schors van Noorse dennenbomen. Door aardbeienyoghurt gaan geen aardbeien (wel luizen) en in truffelolie zit geen truffel, maar in plaats daarvan butaangas of petroleum. Onlangs stortte de Keuringsdienst zich op ossenstaartsoep uit de supermarkt. En jawel hoor, daar zat geen os in, maar ordinaire rund. Het was niet hun sterkste aflevering (wanneer onthullen ze het grote boterhambedrog? Er zit geen boter in! Er zit geen ham in!), maar de industrie voelde zich aangesproken. Albert Heijn beloofde beterschap. Niet door de receptuur te wijzigen, maar door de naam te veranderen. Ossenstaartsoep gaat voortaan door het leven als rundersoep. Probleem opgelost.

Ossen zijn gecastreerde stieren. Die heb je niet of nauwelijks meer in Nederland. Ooit waren ossen populair als werkdieren. Door de castratie kregen de stieren een gelijkmoediger karakter en waren ze beter te hanteren tijdens het ploegen. Het vlees van een os schijnt vetter en malser te zijn dan stierenvlees, maar dat valt moeilijk te controleren. Er is namelijk geen slager te vinden die ossenvlees verkoopt. Ja, ze hebben ossenhaas (zit geen haas in), maar ook dat is gewoon rundvlees. Hoe durven ze! Hoogste tijd voor een naamsverandering. En nu we toch lekker op dreef zijn: hoe zit het eigenlijk met ossenworst, de trots van onze kosjere slager?

Het vlees van een os schijnt vetter en malser te zijn dan stierenvlees, maar dat valt moeilijk te controleren

Ik mocht afgelopen week ossenworst komen maken bij Marcus. Het vlees dat ik eigenhandig door de gehaktmolen mocht halen was zoals verwacht rundvlees, klaprib om precies te zijn. Dat is taai vlees, niet geschikt voor in de pan, maar vermalen tot worst prima te pruimen. Na een kwartier stevig kneden en het toevoegen van een geheim kruiden-

mengsel (ik rook en proefde foelie, peper, zout en suiker) werd de vleesmassa in kunstdarren gespoten. Daarna gingen de worsten voor een paar uur de rookkast in. De temperatuur bleef onder de 30 graden, want ossenworst moet rauw blijven.

Ossenworst is volgens de consensus een echt Joods-Amsterdams product. Dat was het van origine vermoedelijk niet. Waarschijnlijk ging er ooit zelfs een beetje spek door, maar de Joden konden dat gemakkelijk weglaten. Omdat de worst verder prima te maken is van het vlees van het voorstuk van het rund (het achterstuk is niet kosjer), werd ossenworst een specialiteit van de Joodse slagers.

Maar ging er nou ooit echt ossenvlees door de ossenworst? Het vlees van de *sjor* is volgens de Tora kosjer, lezen we in Dewariem 14:4. 'Dit is het vee dat gij moogt eten: een os, een jong schaap en een jonge geit'. De vertaling is van A.S. Onderwijzer, maar vrijwel alle gerenommeerde vertalingen spreken van een os, ox of ochse. Dat kan nooit kloppen! De Tora verbiedt namelijk het castreren van dieren (Wajikra 22:24) en dus is ossenvlees per definitie niet kosjer. Hoogste tijd om ons geliefde worstje een nieuwe naam te geven. En laten we meteen ook maar alle bijbelvertalingen aanpassen.

(wordt vervolgd)

Tamarah Benima

Normen



Gaat er zoveel geld in die wereld om? Ja. Krijgen ze zo verschrikkelijk veel betaald? Ja.

Soms krijg je een glimp te zien van hoe het er werkelijk in de wereld aan toe gaat. In dit geval, de Amerikaans-Joodse wereld. Op de website van *The Jewish Daily Forward* is een overzicht gepubliceerd van de salarissen van de directeurs van Joodse non-profitorganisaties. Een soort Joodse *Quote-500*, en met niet meer dan 62 organisaties. Het gaat om grote Joodse gemeenten, overkoepelende federaties, universiteiten, lobbyorganisaties, liefdadigheidsorganisaties en zo verder. *The Forward* stelt al sinds 2009 zo'n overzicht op. Twee vragen liggen aan het onderzoek ten grondslag: 'Wie heeft de leiding, een man of een vrouw?' en 'Wat verdient hij of zij?'

De antwoorden heb ik met open mond gelezen. Gaat er zoveel geld in die wereld om? Ja. Krijgen ze zo verschrikkelijk veel betaald? Ja. Zijn er zo weinig vrouwen aan de Joodse top? Ja. Iedere naam die op de lijst staat, kun je aanklikken. Je leert wanneer de organisatie is ontstaan en wat de activiteiten zijn. Je krijgt ook een beetje informatie over de persoon in kwestie. De salarissen van die 62 liggen tussen 119.000 en 855.000 dollar. Ook machtig interessant: hoeveel wordt iemand overbetaald of onderbetaald. Marvin Hier, de directeur van het Simon Wiesenthal Center krijgt bijvoorbeeld een jaarsalaris van 750.000 dollar. Twee keer zoveel als hij zou moeten krijgen, volgens de normen van de onderzoekers (de norm is gerelateerd aan het budget van de organisatie en het aantal medewerkers).

Van een aantal belangrijke figuren is onbekend wat zij verdienen. Jammer. Maar wat me vooral bezighoudt, is wat deze transparantie voor effect gaat hebben. Als deze mensen komen spreken over hun organisatie, of als ze donaties werven, wat denkt hun gehoor dan? Denken de rijke gevers: 'Wat een loser, die maakt maar 40.000 dollar per maand', of denken ze: 'Je kunt mooi praten, maar ik heb geen zin om jouw wereldsalaris te betalen, hoe goed het werk ook is dat jullie doen'. En wat denken de armere gevers? En, ook belangrijk, geeft de Joodse ethiek een norm: dit is redelijk, dit is onredelijk?

Soms kan ik verlangen naar het bruisende Joodse leven in the States. Maar als ik zo'n overzicht zie, ben ik blij dat Joods Nederland niet op Amerika lijkt. Hoe pover het hier vaak ook is.