

het tijdschrift voor
progressief joods
nederland

Joods nu



09: leren 12: ontwikkelingen 17: conferentie 20: toekomstvisie 24: cultuur

prijs: € 5,25

Leren

Moderne en
meer traditionele
vormen van studie

tekst: Shirah Lachmann

Verantwoord *handelen met de aarde*

'Juist iets basaals als eten leent zich ervoor je ethische principes tot uitdrukking te brengen. Het is een manier om écht een bijdrage te kunnen leveren aan *tikoen olam*.' En zo laten wij als progressieve Joden zien wat voor ons van wezenlijk belang is, aldus Clary Rooda.



Clary Rooda

kreeg op 18 mei haar semicha van het Levisson Instituut. In haar eindscriptie, 'Eco-kashrut and Jewish tradition. How the Food on our table can Atone for us', onderzocht zij hoe het ethische principe van *bal tasjchiet* kan worden gehanteerd bij discussies over *eco-kasjroet*.

In de schitterende volkstuin die Rooda heeft, zijn haar overtuigingen terug te vinden. Zij schakelt gefaseerd over op het gebruik van biologische grond, koopt alleen biologische planten en biologisch zaad. De tuinbonen die zij zelf opkweekte van zaad, zijn net de koude grond in gegaan. Maar zelfvoorzienend is zij zeker niet, dat noemt zij een illusie. 'Door mijn eigen groenten op te kweken en uit te zetten, ben ik wel heel verweven met de natuur. En ik zie ook wat er mis kan gaan; ik word me bewust van de problemen waar boeren tegenaan lopen. Ik krijg veel meer waardering voor hun werk.'

Als rabbijn wil Rooda het bewustzijn over grondstoffen, de impact die ons voedsel heeft op de omgeving en de behandeling van werknemers aanscherpen binnen de progressief Joodse gemeenschap in Nederland. 'Bal tasjchiet, het gebod niet onnodig te vernietigen, is daarvoor een razend interessant onderwerp. Het heeft zich vanuit één heel specifieke *pasoeik* in de Tora, Dewarim 20:19-20, waarin het wordt verboden tijdens een oorlog vruchtdragende bomen om

te hakken, ontwikkeld tot een heel algemeen principe voor alle tijden, voor alles wat ons tot nut kan zijn.'

Consequenties

Haar interesse voor *eco-kasjroet* en *bal tasjchiet* werd geprikkeld door de discussie in 2010, 2011 over *sjechita* en *halal* slachten. 'Die ging alleen over de slacht zelf. Ik vind het logisch ook te kijken naar het leven van het dier daarvóór. Of neem een andere regel: er wordt wél gekeken of er een beestje in de sla zit, maar of er pesticiden zijn gebruikt, is in de traditionele opvattingen geen criterium.' Rooda wil ook de uitspraak van het liberale college van rabbijnen over een positieve grondhouding tegenover *eco-kasjroet* in de praktijk brengen. Het inbouwen van ethische principes zal consequenties hebben voor wat als *kosjer* wordt beschouwd binnen de progressief joodse gemeenschap. En *eco-kasjroet* biedt dan een manier om echt bij te dragen aan *tikoen olam*. In wezen is dit niet nieuw, maar Nederland loopt zo'n veertig jaar achter op de Verenigde Staten, waar het denken over *eco-kasjroet* opkwam in

de jaren zestig. Rabbijn Zalman Schachter-Shalomi van de Jewish Renewal plaatste bijvoorbeeld vraagtekens bij de gedachte binnen het traditionele halachische denken dat plastic – dus wegwerp – flessen beter waren. Plastic zou juist slecht moeten zijn. Rooda vertaalt het naar Nederland en naar zichzelf. 'Wat voor energie gebruik je? Er is groene energie. Maar ook: bij welke bank breng je je geld onder. Als je weet waar sommige banken in investeren... Steeds weer is de vraag: kun je het voor jezelf verantwoord maken? En hoe geef je *eco-kasjroet* dan een plek binnen traditioneel



‘...we kunnen de consequenties niet overzien’

Clary Rooda

kasjroet? Er zijn overlappingen, maar ook gebieden waar het elkaar bijt: kosjer geslacht vlees of biologisch vlees, wat laat je prevaleren? In feite doet de Talmoed hetzelfde: de verschillende afwegingen op een rij zetten. De wetten voor sjabbat wegen zwaar, maar voor het redden van een mensenleven – zelfs dat van een dier – mogen die regels wijken. Dat laatste is eigenlijk niet zo vreemd, want je was afhankelijk van je dieren.’ Zelf eet Rooda hooguit drie keer per maand biologisch vlees, want het houden van vee legt een enorm beslag op water en eiwitten. De gedachte dat voedsel in de toekomst steeds meer kan worden ontwikkeld uit stamcellen of door genetische modificatie vindt zij interessant. In het rabbijnse denken is men ook niet per sé tegen genetische modificatie,

‘maar men roept wel op tot voorzichtigheid, want we kunnen de consequenties niet overzien.’

Bewust kiezen

Leden van de progressief Joodse gemeenschap in Nederland hoeven van Rooda niet volledig het roer om te gooien, maar ‘begin érgens, begin met iets kleins. Het gaat om een bewustzijnsverandering’. Stap bijvoorbeeld over op biologisch verantwoorde koffie. Let erop waar je groente en fruit vandaan komen. Koop ‘lokaal’. Zelf koopt Rooda bij voorkeur Europese wijn, en *kidoesj* maakt zij liever met goede biologische wijn dan met kosjere wijn. Rooda beseft dat niet iedereen het zich kan veroorloven naar de biologische winkel te gaan. ‘De Talmoed geeft voorbeelden van situaties waar-

in je wél bomen mag kappen, omdat je ze bijvoorbeeld nodig hebt voor je levensonderhoud en voor goed geld kunt verkopen. Het gaat er om dat we nadenken over de keuzes die we maken, en waarom we die maken.’ Voor de gemeentes en de rabbijnen ziet Rooda een duidelijke rol. Met Pesach, hét feest over uitbuiting, kunnen er meer fair trade producten op tafel komen. Maak mensen daar ook op attent. Biedt ouders bij de voorbesprekingen voor een bar of bat mitswa de mogelijkheid van een eco-kosjere cateraar. ‘Vraag als rabbijn af en toe aandacht voor dit onderwerp. Het gaat om bewustwording. In dat kader vind ik het ook belangrijk hier les over te geven. Ik hoop bij alle LJG’s langs te kunnen gaan en daar met de leden over van gedachten te kunnen wisselen.’