

Koscher – Treife

Kaschrut (hebräisch: rituelle Unbedenklichkeit), die Jüdischen Speisegesetze, bilden eine der Säulen der Halacha, der jüdischen Religionsgesetze, die sich auf der Tora, den fünf Büchern Moses, begründen. Die Kaschrut beschreibt nicht nur welche Lebensmittel als zum Verzehr geeignet betrachtet werden sondern auch die Regeln der Zubereitung der Speisen sowie der Einrichtung von Küchen. Der heutige Umgang mit der Kaschrut umfasst ein Spektrum von striktester Einhaltung durch orthodoxe Juden bis hin zu völliger Nichtbeachtung durch säkulare Juden. Folgende Aspekte sind für die Kaschrut grundlegend:

- Unterscheidung von erlaubten und nicht erlaubten Tieren.
- Verbot des Blutgenusses.
- Aufteilung in „fleischige“, „milchige“ und „neutrale“ Lebensmittel.

Koscher (hebräisch: rein, tauglich, geeignet) sind für den Verzehr erlaubte Lebensmittel.

Treife (hebräisch: trefe, tame, unrein) sind für den Verzehr nicht erlaubte Lebensmittel.

Koscher	Treife
nach der Tora, 3. Buch Mose (Kap. 11)	nach der Tora, 3. Buch Mose (Kap. 11)
Fleisch aller Wiederkäuer mit zweigespaltenen Hufen (Rind, Schaf, Ziege, Damwild), die geschächtet wurden.	Alle anderen Landtiere wie Schwein, Pferd, Esel, Kamel, Hase, Kaninchen, Meerschweinchen, Hund, Katze
domestizierte Vögel: Huhn, Ente, Gans, Truthahn, Taube	Wilde Vögel wie Raubvögel (Adler, Falke, Habicht usw.), Strauß
Alle Wassertiere mit Flossen und Schuppen, d.h. fast alle Süßwasser- und Salzwasserfische	Aal, Wels, Meeresfrüchte (Hummer, Krabben, Langusten, Muscheln, Tintenfische)
Honig	Insekten, Reptilien, Kriechtiere
alle Produkte von koscheren Tieren	alle Produkte von nicht koscheren Tieren
Käse, mit mikrobiellem Lab hergestellt	Käse, mit tierischem Lab hergestellt
Weine und Säfte, nicht mit Gelatine-Tannin-Schönung geklärt	Weine und Säfte, mit Gelatine-Tannin-Schönung geklärt
	Blut
	Fleisch von koscheren Tieren, die nicht geschächtet wurden

Basari – Chalawi – Parve (hebräisch: fleischig, milchig, neutral)

Die Kaschrut unterscheidet bei den koscheren Lebensmitteln drei Gruppen:

Basari (hebräisch: fleischig) Alle fleischhaltigen Lebensmittel. (Kennzeichnung: rot)

Chalawi (hebräisch: milchig) Der gleichzeitige Verzehr von fleischigen und milchigen Speisen verboten. Bei strenger Auslegung wird zweifaches Kochgeschirr, Geschirr und Besteck, zweifache Geschirrwäsche etc. verwendet. (Kennzeichnung: blau)

Parve (hebräisch: neutral) Hierzu gehören sämtliche Obst-, Gemüse- und Getreidesorten, auch Eier, Honig und Fisch. Sie können, mit Ausnahme von Fisch, sowohl zusammen mit fleischigen als auch mit milchigen Speisen verzehrt werden. Fisch gilt zwar als parve, darf aber nicht zusammen mit Fleischigem zubereitet oder verzehrt werden.

Pareve bedeutet, dass weder milchige noch fleischige Bestandteile enthalten sind.

Zertifizierungs-Siegel (hebräisch Hechscher, pl. Hechscharim)



U von der Orthodox Union
zur Auszeichnung in den USA



Hechscher: Badatz (Bet Din Tzedek)
koscher le'mehadrin, Israel

In Israel und den USA ist die Zertifizierung üblich, Lebensmittel erhalten ein **Koscher-Siegel** U auf der Verpackung oder es werden Siegel in Geschäften wie Bäckereien, Metzgereien usw. ausgehängt. Die Zertifizierung erfolgt durch einen, vom **Rabbinat** eingesetzten, **Maschgiach**. Es gibt zahlreiche Organisationen (z.B. Orthodox Union) und Rabbinare, die über tausend Hechscharim vergeben.

Besonders in Israel werden Hechscharim mit höheren Standards als die Normvorschriften mit dem Zusatz " **koscher le'mehadrin**" (Mehadrin hebräisch: gewissenhaft, ausgeschmückt, verschönert) versehen.

In Deutschland und Ländern, in denen wenige orthodoxe Juden leben, werden die Lebensmittel nicht mit einem Hechscher versehen. Hier werden Lebensmittel, die den jüdischen Speisegesetzen entsprechen, in einer Liste aufgeführt. Nur koschere Metzgereien oder Bäckereien, stehen unter einer besonderen Aufsicht und sind zertifiziert.

Speisevorschriften für Pessach

Gemäß dem 2. Buch Mose ist es nicht erlaubt, während des sieben Tage dauernden Pessach-Festes (für orthodoxe Juden in der Diaspora acht Tage) „Gesäuertes“ zu essen. Alle Lebensmittel, in denen Getreide verarbeitet wurde, die Hefe oder Sauerteig enthalten, sind in dieser Zeit verboten (Ausnahme: Matze, ungesäuertes Brot aus Wasser und Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste oder Hafermehl). Für sehr strenggläubige Juden sind zusätzlich auch Hülsenfrüchte, Reis und Mais nicht erlaubt. Geschirr und Küchengeräte, die vorher mit Getreide in Berührung gekommen sind, müssen entweder separiert oder eigens „gekaschert“, d. h. für Pessach geeignet gemacht werden. Lebensmittel, die für das Pessach-Fest geeignet sind, werden zusätzlich zum Hechscher U mit **P** (koscher für Pessach) markiert.

Koscher (jiddisch)

Im deutschen Sprachgebrauch: „einwandfrei“ oder „unbedenklich“; nicht kosher, oft auch nicht ganz kosher, entsprechend „bedenklich“ oder „nicht geheuer“.

Der dem Begriff „koscher“ vergleichbare islamische Begriff zur Regelung der islamischen Speisevorschriften ist „halal“. Jedoch sind „koscher“ und „halal“ nicht identisch.