

# ERKLÄRUNGEN ZUR KASCHRUT

## RABBINER T. HOD

### ►Warum Kaschrut?◄

Die meisten Leute, die die Kaschrut-gesetze befolgen, werden häufig mit der Frage nach dem Sinn einer koscheren Ernährung konfrontiert. Oft hat der Fragesteller selbst schon seine eigene Antwort auf diese Frage parat: Die Kaschrut-Speisevorschriften seien aus gesundheitlichen Gründen erlassen worden, etwa weil in früheren Zeiten die hygienischen Verhältnisse mangelhaft gewesen seien, weil Schweine Krankheiten übertragen hätten und Blut Krankheiten verursacht habe. Hieraus ergibt sich für den Fragenden oft die notwendige Schlußfolgerung: Da in der heutigen Zeit auf Hygiene und Sauberkeit geachtet werde, bestehe keine Notwendigkeit mehr, diese „veralteten“ Gesetze zu befolgen, die angeblich keinen Nutzen mehr hätten.

Es gilt aber zu verstehen, dass die Kaschrutgesetze sich nicht alleine auf Hygiene und Gesundheit beziehen – auch wenn wir daran glauben, dass G'tt, der uns das Einhalten der Speisegesetze befohlen hat, sehr wohl wusste um die Hygiene und um unsere Gesundheit bemüht war und ist. Doch hier geht hauptsächlich um Glauben – und nicht um Logik. Die Einhaltung der Kaschrutgesetze dient der Seele des Menschen und nicht unbedingt seinem Körper. Das heißt: G'tt hat einer bestimmten Gruppe der Menschheit, nämlich dem jüdischen Volk, befohlen, nur bestimmte Nahrung zu sich zu nehmen, die im besten Fall der geistigen Reinheit der Menschen entsprechen soll, die dieser Gruppe angehören.

►Koscheres Fleisch◄Die Kaschrutgesetze, die sich auf Fleisch beziehen, teilen sich in drei Bereiche: 1. Die Art des Viehs, der Tiere und des Geflügels. 2. Die Prozedur der Schächtung. 3. Die Untersuchung des Fleisches und dessen Zubereitung zum Verzehr nach der Schächtung.

►Die koscheren Vieh- und Tierarten◄Die Torah erlaubt nur Vieh und

Tiere, die zwei Kaschrutmerkmale haben:

1. Wieder-käuer – das Tier kaut seine Nahrung und schluckt sie, befördert sie danach noch-mals aus seinem Magen und kaut sie erneut. Koscheres Vieh hat vier Mägen.

Paarhufer – d.h. die Füße des Viehs sind längs geteilt: der gesamte untere Teil des Fußes, die Schenkel und die Hufe.

Hieraus folgt, dass nur folgende Arten koscher sind: Rind, Schaf, Ziege sowie Hirsch und Reh.

### ►Die koscheren Geflügelarten◄

Die einzigen nicht-koscheren Geflügelarten, die die Torah erwähnt, sind allesamt Raubvögel. Eigentlich sind somit alle anderen Vögel koscher. Wie besitzen allerdings keine genauen Kenntnisse, um nichtkoscheres Geflügel bestimmen zu können. Aus diesem Grund haben unsere Weisen die folgende Regel aufgestellt: „Es darf kein Geflügel gegessen werden, das nicht der Tradition entspricht.“ Das heißt: Nur Geflügel, das bereits von vergangenen Generationen jüdischer Gemeinden gegessen wurde, ist erlaubt. Hieraus folgt, dass nur die folgenden Arten koscher sind: Huhn, Truthahn, Ente, Gans, Schwan, Tauben und Wachteln. Die Wachteln sind erst vor etwa 40 Jahren erlaubt worden, nachdem renommierte Rabbiner bezeugt hatten, dass man sie in wichtigen und bekannten jüdischen Gemeinden zu essen pflegte.

►Die Schächtung (Schechita)◄Alle oben aufgeführten Tierarten sind nur dann koscher, wenn sie vorschriftsgemäß (nach der Halacha) durch einen anerkannten Schochet (Schächter) geschächtet wurden, und zwar mit einem Messer, das auf jegliche Beschädigung geprüft worden ist. Der Verzehr von Fleisch, das nicht vorschriftsgemäß geschächtet wurde, ist verboten. Vom Status her ist es dem Schweinefleisch gleich.

►Prüfung und Vorbereitung des Fleisches◄ Nach der Schächtung

muss sowohl das Messer als auch das Tier auf jeglichen Makel und auf Krankheiten geprüft werden. Manchmal findet sich beim Vieh oder Geflügel ein Makel, der jedoch nicht gleich zum Verzehrverbot führt, dann erhält das Fleisch die Freigabe als „normal“-koscheres Fleisch. Wenn keinerlei Makel gefunden wurde, wird das Fleisch als „glatt“-koscher deklariert. Manche achten darauf, nur „glatt“-koscheres Fleisch zu essen und begnügen sich nicht mit „normal“-koscherem Fleisch. (Nach Auffassung der Gesetzesausleger des sephardischen Judentums und der orientalischen Volksgruppen, ist es Pflicht, auf „glattkoscheres“ Fleisch zu achten). Nach der Untersuchung muss das Fleisch „koscher gemacht“ werden, um das Blut, das nicht verzehrt werden darf, aus dem Fleisch zu entfernen. Wenn beabsichtigt wird, das Fleisch zu kochen, muss es vorher eine halbe Stunde in Wasser eingeweicht, von allen Seiten eine Stunde lang mit grobem Salz gesalzen und danach entweder unter fließendem Wasser oder dreimal in einem Gefäß gespült werden. Wenn jedoch beabsichtigt wird, das Fleisch auf offenem Feuer zu braten (grillen), bedarf es nicht der oben beschriebenen Zubereitungsprozedur, denn das Feuer zieht das Blut aus dem Fleisch heraus und verbrennt es. Leber wird nur durch Grillen auf offenem Feuer koscher gemacht.

**Wichtige Bemerkung:** Das Fleisch aller koscheren Metzgereien wird direkt vor Ort koscher gemacht. Somit kann die Hausfrau das Fleisch unmittelbar nach dem Kauf kochen. In einigen Metzgereien wird jedoch auch nicht koschergemachte, rohe Leber angeboten. Sie muss auf offenem Feuer gebraten werden!

►Koschere Fische◄Bei den Fischen gibt es zwei Kaschrutmerkmale: 1. Flossen. 2. Schuppen. Im Prinzip heißt das: Bei jedem Fisch, der Schuppen hat, wird davon ausgegangen, dass er auch Flossen hat.

Es genügt daher, wenn geprüft wird, ob er Schuppen hat. Es gibt eine Liste von koscheren Fischen, darunter: Karpfen, Lachs, Thunfisch, Makrele, Scholle und andere. Von den nicht-koscheren Fischen sei der Aal erwähnt. Bei Fischen bedarf es keinerlei „Koschermachens“. Es ist klar, dass alle Wasser-Kriechtiere, auch Meeresfrüchte genannt, wie Krebse, Hummer oder Muscheln, zum Verzehr verboten sind.

#### ►Fischrogen (Fischeier/Kaviar)◄

Eine wichtige halachische Regel lautet: „Was aus dem Reinen hervorgeht, ist rein“. Das bedeutet: Rogen von koscherem Fisch sind kosher, Rogen von nicht koscherem Fisch sind verboten. Wenn uns der Fisch nicht gegenwärtig ist, gibt es ein weiteres Merkmal: Rote Rogen sind kosher – schwarze sind verboten. Hieraus folgt, dass Rogen vom koscheren Lachs, deren Farbe rot ist, kosher sind, während schwarze Rogen, die Kaviar genannt werden, nicht kosher sind.

►Fisch und Fleisch◄Es gibt ein Verbot, Fisch und Fleisch zusammen zu kochen oder zu essen. Es ist erlaubt, sie bei der gleichen Mahlzeit von getrenntem Geschirr zu essen.

►Fisch und Milch◄Die Gesetzesausleger des sephardischen/orientalischen Judentums verbieten es, Fisch und Milch zusammen zu essen, aber es gibt auch welche, die das Braten von Fisch in Butter erlauben.

►Milch und Milchprodukte◄ Aus dem oben Gesagten geht hervor: Milch von koscheren Tieren ist kosher. Kuhmilch, Schafsmilch und Ziegenmilch sind zum Verzehr erlaubt.

#### ►„Chalaw Israel“ (unter jüdischer Aufsicht gemolkene Milch)◄

Einige achten darauf, nur Milch zu verwenden, die während des Melkens kontrolliert worden ist. Das bedeutet, dass ein Jude das Melken, die Lagerung und die Verarbeitung der Milch beaufsichtigt hat. Diese Milch nennt man „Chalaw Israel“. Die meisten verlassen sich allerdings auf halachische Autoritäten, die befunden haben: Da heutzutage keine nicht-koscheren Tiere mehr gemolken werden und es somit keine

Vermischung einer solchen Milch mit koscherer Milch mehr geben kann, wie dies in alten Zeiten noch möglich war, ist es auch nicht mehr nötig, das Melken zu kontrollieren. Diese Milch heißt „Chalaw Stam“ (gewöhnliche Milch).

►Koscherer Käse◄ Man unterteilt den Käse der heutigen Zeit in zwei Kategorien: Fester Käse und weicher Käse. Fester Käse ist ein Käse, der mit Verwendung von Lab hergestellt wurde. Das Lab dient zur Trennung zwischen dem festen Bestandteil der Milch, dem Casein, und dem flüssigen Teil der Milch, der Molke. Das Lab ist eine Substanz, die entweder aus den Mägen von Kälbern gewonnen wird und somit nicht kosher ist, oder im Labor aus Bakterien hergestellt wird und somit kosher ist. Unsere Weisen haben ebenfalls verboten, Käse von Nichtjuden zu essen, dessen Herstellung ohne die Mitwirkung eines Juden erfolgt ist. Dieses Verbot nennt man: „Verbot von Käse von Nichtjuden“. Folglich ist koscherer Käse ein Käse, bei dessen Herstellung sowohl koscheres Lab verwendet wurde und ein Jude bei seiner Herstellung mitgewirkt hat.

Wenn der Käse aus „Chalaw Israel“ hergestellt wurde, dann bezeichnet man ihn als: „Gevinat Israel (=jüdischer Käse) vom Zeitpunkt des Melkens an“. Wenn bei der Herstellung „gewöhnliche“ Milch verwendet wurde und die Beaufsichtigung erst bei der Herstellung begonnen hat, so heißt der Käse: „Gewinat Israel (jüdischer Käse) vom Zeitpunkt der Herstellung“.

Weichkäse, wie z. B. Hüttenkäse, Quark oder Philadelphia, gilt nach der Halacha nicht als Käse und sind somit kosher.

►Joghurt und Butter◄ Milch von nicht-koscheren Tieren kann grundsätzlich technisch nicht zu Käse, Sahne, Butter oder Joghurt verarbeitet werden. Darum sind Joghurt oder Butter prinzipiell kosher, solange keine nicht-koscheren Substanzen hinzugefügt worden sind. Fruchtjoghurt enthält manchmal zusätzlich nicht-koschere Gelatine; dies muss anhand des Etiketts nachgeprüft werden. Der kalorienreduzierten Butter

(„light“, „halbfett“ usw.) werden nicht-koschere Zusätze beigefügt, und daher ist sie verboten.

►Kaschrut von Speiseeis◄Bei Speiseeis und Eis am Stiel gibt es einige Kaschrutprobleme: Um eine gute Konsistenz von Speiseeis zu erzielen, werden heutzutage zwei problematische Stoffe hinzugefügt: Gelatine und Emulgatoren. Gelatine besteht aus einem Stoff, der als Kollagen bezeichnet wird; dieser wird aus den Knochen und der Haut von Rindern und Schweinen hergestellt.

Obwohl bei der Verarbeitung der Haut das Kollagen zum Verzehr unbrauchbar wird, und es Rabbiner gibt, die deshalb seine Verwendung erlauben, neigen wir dazu, Produkte, die Gelatine enthalten, zu verbieten.

Außerdem benutzt man Emulgatoren, die aus Ölen und Fetten hergestellt werden, so genannte Glyceride. Da diese Stoffe aus Fett hergestellt werden, besteht der Verdacht, dass dieses Fett von unkoscheren Tieren stammen könnte. Daher ist es verboten, Speiseeis oder Eis am Stiel zu verzehren, das einen Emulgator unbekannter Herkunft enthält. Es wird darauf hingewiesen, dass in den letzten Jahren viele Hersteller dazu übergegangen sind, Emulgatoren auf pflanzlicher Basis zu verwenden. Deshalb gibt es auch in diesem Ratgeber lange Listen von koscherem Speiseeis, das keine Gelatine enthält und bei dem lediglich Emulgatoren pflanzlicher Herkunft verwendet werden.

►Koschere Eier◄Es ist erlaubt, Eier von koscherem Geflügel zu essen. Daher sind Hühnereier erlaubt. Allerdings muss man das Ei vor der Verwendung untersuchen, ob es keine Blut-tropfen enthält. Wenn das der Fall ist, darf man das Ei nicht essen. Eier sind parve (siehe unten).

►Fleisch und Milch◄Eines der wichtigen Kaschrutgesetze ist die vollkommene Trennung von Fleisch und Milch. Alle Nahrungsmittel werden in drei Kategorien unterteilt: Fleischig, Milchig und Parve (neutral).

**Fleischig:** Jedes Produkt, das Fleisch enthält oder mit Fleisch gekocht wurde, wie z.B. Fleischsuppe, gilt als flei-



schiges Produkt und es ist verboten, es mit milchigen Produkten zu mischen – sei es durch Kochen, Essen oder sonstige Nutzung. Fleischige Produkte müssen in fleischigem Kochgeschirr zubereitet und aus fleischigen Tellern, Tassen und Besteck gegessen werden. Man darf nicht die gleiche Tischdecke für fleischige und milchige Mahlzeiten benutzen.

**Milchig:** Jedes Produkt, das Milch oder Milchbestandteile enthält oder das mit Milch zubereitet wurde, wie z.B. ein in Butter gebratenes Ei, gilt als milchiges Produkt und es ist verboten, es mit fleischigen Produkten zu mischen – sei es durch Kochen, Essen oder sonstige Nutzung. Milchige Produkte müssen in milchigem Kochgeschirr zubereitet und aus milchigen Tellern, Tassen und Besteck gegessen werden. Man darf nicht die gleiche Tischdecke für fleischige und milchige Mahlzeiten benutzen.

**Parve - neutral:** Jedes Produkt, das weder Fleisch bzw. Fleischprodukte, noch Milch oder Milchprodukte enthält, wird als „parve“ bezeichnet, was soviel wie „neutral“ bedeutet. Beispiele: Wasser, Mehl, Eier, Obst, Gemüse usw. Parve-Produkte darf man sowohl mit milchigen, als auch mit fleischigen Produkten mischen, kochen oder essen.

**►Produkte mit Hechscher**◀ Bei jedem Produkt, das kontrolliert wurde und einen *Hechscher* (Koscherzertifikat) erhalten hat, muss auf dem Hechscher oder auf dem Etikett unterschieden werden, ob es *Koscher Parve*, *Koscher Milchig* oder *Koscher Fleischig* ist. Manchmal enthält der Hechscher auch den Hinweis: *Koscher lePessach*, *Koscher laMehadrin*, *Bischul Israel*, *Pat Israel* oder *Chalaw Israel* usw.

**►Koschere Küche**◀ In einer koschere Küche gibt es zwei getrennte Bereiche: Einen fleischigen und einen milchigen Bereich, jeweils mit Kochgeschirr, Teller, Gläsern und Besteck unterschiedlicher Form, um Vermischungen zu vermeiden. Üblicherweise gibt es zwei getrennte Spülbecken, nach fleischig und milchig getrennt, sowie zwei Herde für flei-

schig und milchig. Manche legen Wert auf zwei Geschirrspüler für fleischig und milchig. Es ist erlaubt, fleischige und milchige Produkte in einen Kühl- oder Gefrierschrank nebeneinander zu legen, wenn sie kalt sind.

**►Wartezeit zwischen dem Verzehr von Fleisch und Milch**◀ Nach der Halacha muss nach dem Verzehr von Fleisch einige Stunden gewartet werden, bevor milchig gegessen werden darf, weil Fleisch langsamer verdaut wird und zwischen den Zähnen stecken bleibt. Wenn man sofort milchig essen würde, käme dies einem verbotenen gleichzeitigen Verzehr von Fleisch und Milch gleich. Die reguläre Wartezeit beträgt sechs Stunden, doch halten manche eine dreistündige Wartezeit für ausreichend. Nach dem Verzehr von Milchigem sollte man den Mund ausspülen und eine halbe Stunde warten, dann kann man Fleischiges essen.

**►Brot und Backwaren**◀ Brot, das lediglich aus Mehl, Wasser und Hefe hergestellt wird, ist koscher. Heutzutage werden dem Brot diverse Zusätze beigemischt, um den Geschmack zu verbessern und es länger frisch zu halten. Daher muss darauf geachtet werden, dass dem Brot keine milchigen Zusätze beigefügt wurden, denn das Brot wird sowohl zu milchigen als auch zu fleischigen Mahlzeiten verzehrt und muss „parve“ sein. Es werden auch Zutaten verwendet, die Emulgatoren genannt werden und nicht-koschere tierische Fette enthalten können. Daher muss die Bäckerei, bei der man Brot und Brötchen kauft, genau geprüft werden. Verpacktes Brot aus dem Supermarkt hat üblicherweise ein Etikett, auf dem alle Bestandteile aufgeführt sind. Wenn darauf milchige Zutaten, wie Butter, Molke oder eine Substanz namens Natrium Caseinate, oder Emulgator/Mono- und Diglyceride aufgeführt sind, darf das Brot nicht verwendet werden. Normalerweise enthalten Schwarz- oder Landbrotsorten (Schwarzbrot oder Bauernbrot), keine zusätzlichen Substanzen und dürfen verwendet werden.

**„Pat Israel“ (jüdisches Brot):** Ein Jude, der an einem Ort wohnt, in dem

es keine jüdische Bäckerei gibt, darf nach der Halacha Brot von Nichtjuden kaufen und konsumieren. Dennoch achten manche darauf, nur Brot zu verwenden, bei dessen Backvorgang ein Jude mitgewirkt hat – sei es durch Anzünden des Ofens oder lediglich durch Erhöhung der Hitze. Ein solches Brot erhält das Etikett: *Kascher laMehadrin – Pat Israel* oder *Afiat Israel*. In vielen Gemeinden war es Brauch, die Herstellung der Berches (Challot) für Schabbat zu überwachen, damit Juden wenigstens am Schabbat *Pat Israel* essen konnten. Es gibt viele Hausfrauen, die ihre Challot zu Hause backen, um die Mizwah der Challa-Absonderung zu befolgen (es wird ein kleiner Teil des Teigs entnommen und verbrannt, der für den Verzehr verboten ist) und um *Pat Israel* zu verwenden. Das israelische Oberrabbinat verlangt von jedem Importeur, der Brot, Kuchen, Gebäck oder jede Art Backwaren aus dem Ausland nach Israel importiert, dass es nach *Afiat Israel* koscher sein muss.

**►Nichtjüdisches Kochen**◀ Unsere Weisen haben den Juden aus zwei Gründen verboten, Speisen zu essen, die von einem Nichtjuden gekocht wurden, und zwar: 1. Aus der Befürchtung, dass der Nichtjude dem Juden verbotene Speisen servieren könnte und 2. Um eine zu große Annäherung zwischen Juden und Nichtjuden zu vermeiden, die zu Mischehen führen könnte. Dieses Verbot gilt heute noch genauso wie in alten Zeiten. Allerdings haben unsere Weisen zwei Grundregeln für dieses Verbot aufgestellt: Die verbotene Speise ist eine Speise,

die bei Gastmahlen serviert wird und die in der Sprache unserer Weisen „eine Speise, die auf den Königstisch kommt“ genannt wird (Hiermit ist eine Speise gemeint, die auch der König seinen königlichen Gästen serviert, wie z.B. Fleisch, gekochter oder gebackener Fisch, Desserts, Reis, Kartoffeln usw.); die nicht roh, sondern nur gekocht gegessen wird, wie z.B. Fleisch und Fisch, Reis, Bohnen und Gemüse, das nicht roh gegessen wird (Kartoffeln, Auberginen, Rüben usw.) – während Tomaten, Karotten, Kohl, Paprika und

Obst auch dann, wenn sie ein Nichtjude gekocht hat, nicht verboten sind.

Im Laufe der Generationen haben halachische Autoritäten über diverse Speisen befunden, die zum Zeitpunkt des Talmuds noch nicht bekannt waren und deren Verzehr erlaubt:

Manche erlauben Konserven, wie Thunfisch in Dosen mit der Begründung, dass es sich dabei nicht um ein wichtiges Nahrungsmittel handelt.

2. Produkte, die in einer Fabrik hergestellt wurden (wie Konserven) sind erlaubt, weil der Verdacht einer Annäherung zwischen Juden und Nichtjuden hier nicht besteht, schließlich ist der Nichtjude, der die Konserve hergestellt hat, dem Konsumenten gänzlich unbekannt.

3. In Essig oder Salz eingelegte (eingemachte) Produkte, wie Heringe oder geräucherte Produkte, gelten nicht als gekochte Ware.

Es gibt Gesetzesausleger, die behaupten, dass das Verbot für alles, was auf eine Weise gekocht wird, die zu Zeiten des Talmuds noch nicht bekannt war, nicht zutrifft. Gemeint sind Produkte, die durch Dampferhitzung (wie in den Betrieben zur Herstellung von Konserven) oder im Mikrowellenherd gekocht werden.

► **„Bischul Israel“ (Jüdisches Kochen)** ◀ Um das oben geschilderte Verbot zu vermeiden, soll ein Jude beim Kochen mitwirken. Dann darf man die Speise essen, obwohl es sich um eine von Nichtjuden zubereitete Speise handelt. In dieser Angelegenheit gibt es zwei Meinungen: Nach dem Schulchan Aruch muss der Jude den Topf selbst auf das Feuer gestellt haben. Dies ist auch Brauch bei den Sepharden und den orientalischen Volksgruppen. Nach Ansicht des „Rama“ reicht es hingegen aus, wenn ein Jude das Feuer angezündet hat, wie es bei „Pat Israel“ der Fall ist. So verfahren die aschkenasischen Juden. Es sei darauf hingewiesen, dass es in punkto „Pat Israel“ keinen Unter-

schied gibt zwischen dem sephardischen und dem aschkenasischen Brauch: Hier genügt das Anzünden oder die Erhöhung der Backofenhitze.

► **Das Verbot, Kerbtiere zu essen** ◀

Die Torah verbietet den Verzehr von Kerbtieren (Insekten), wie z.B.: Würmer, Mücken und Ungeziefer. Daher ist es Pflicht, Nahrungsmittel, die Würmer oder anderes Ungeziefer enthalten können (z.B. Feldsalat, Kohl, Blumenkohl, Brokkoli), sorgfältig vor ihrer Verwendung zu prüfen. Auch Mehl muss sorgfältig untersucht werden und ebenso Hülsenfrüchte wie Reis, Linsen u.ä. Manchmal haben auch Fische Würmer. Der Fisch muss daher gründlich untersucht und die Würmer aus ihm entfernt werden. In tiefgefrorenem Gemüse gibt es normalerweise keine Würmer.

► **Das Verbot „Stam Jejanam“ (gewöhnlicher nichtjüdischer Wein)** ◀

Die Torah verbietet jegliche Art von Götzendienst und alles, was mit Götzendienst zu tun hat. In alter Zeit pflegten die Nichtjuden Wein auszugießen, der für Götzendienst-Rituale geweiht war (Trankopfer). Es geschah manchmal, dass ein Nichtjude, wenn er den Wein eines Juden sah und wenn er ihn berührte, er ihn für den Götzendienst weihte. Wein, der für fremde Kulte geweiht war, nennt die Halacha „Jajin Nesesch“ (Libationswein). Es ist verboten, einen solchen Wein zu trinken und sogar Nutzen von ihm zu haben, d.h. ihn an einen Nichtjuden zu verkaufen und von dem Erlös zu profitieren. Heutzutage pflegen die Nichtjuden den Wein nicht mehr für Trankopfer auszugießen. Daher gibt es ein Verbot unserer Weisen, das lautet: „Issur Stam Jejanam“ (Verbot ihres gewöhnlichen Weines). Das Verbot gilt für das Trinken von Wein, der durch Nichtjuden hergestellt wurde sowie für Wein von Juden, den ein Nichtjude berührt hat. In diesem Verbot sind mit eingeschlossen: Traubensaft, Weinbrand (Cognac), Weinessig, Weinhefe, Weinsäure (Säure, die aus Hefe-Resten im Weinfass hergestellt wird). Der Verzehr von Produkten, die diese Substanzen enthalten, ist ebenfalls verboten. Zum Beispiel: In Deutschland wird der größte Teil des Sauerkrauts mit Weinessig hergestellt. „Weinsauerkraut“ ist also

verboten.

► **Gemüse und Obst** ◀ Alles Gemüse und Obst ist koscher. Bei Obst und Gemüse aus Israel (Zitrusfrüchte, Avocado usw.) muss man aufpassen, denn diese Früchte unterliegen den Gesetzen von „Terumah“ und „Ma'assarot“. Im Siebtjahr und im Jahr danach müssen auch Konserven und Wein aus Israel geprüft werden, da sie unter das „Issur Sche-wi'it“ (Verbot des siebten Jahres) fallen können. Das Siebtjahr ist ein Schabbatjahr, in dem man den Boden nicht bearbeiten darf. Was verbots-widrig wächst, darf auch nicht geessen werden.

► **Gemüse- und Obstkonserven** ◀

Normalerweise gibt es keine Kaschrutprobleme bei Gemüse- und Obstkonserven, die ausschließlich Früchte, Gemüse oder Gewürz-Zusätze enthalten. Bei Konserven mit Soßen hingegen, die verbotenes Fett, Weinessig u. desgl. enthalten können, muss man vorsichtig sein.

► **Marmeladen und Brotaufstriche** ◀

Alle Marmeladen und Konfitüren sind erlaubt, wenn sie keine Trauben enthalten. Bei Marmelade ohne Zucker gibt es manchmal Zusätze von verbotenem Traubensaft. Marmelade enthält keine Gelatine, sondern ein Geliermittel namens Pektin, das koscher ist. Schokoladen-Brottaufstriche wie Nutella und andere sind normalerweise koscher-milchig. Mayonnaise, die pflanzliches Öl, Eier und Essig aus Alkohol (Branntwein-essig) enthält, ist koscher. Wenn auf dem Etikett „Weinbrandessig“ oder „Weinessig“ steht, ist der Essig aus nichtkoscherem Wein gemacht und daher verboten. Senf, der keinen Essig aus Wein enthält, ist koscher. Bei vielen Soßen werden Gelatine und milchige Komponenten verwendet. Gelatine ist verboten. Man muss vorsichtig sein, keine „milchigen“ Soßen zusammen mit „fleischigen“ Produkten zu verwenden.