

Rabbiner ABRAHAM HOCHWALD  
Landesrabbiner von Nordrhein a.D.  
B-2018 Antwerpen, Belgien  
Tel/Fax: +32-3-281.12.32  
E-mail: [kosher@pandora.be](mailto:kosher@pandora.be)

רב אב

Rabbiner TUVIA HOD (Hochwald)  
Experte für Koscher-Lebensmitteln  
Handy: +49-172-531.63.71  
Fax: +49-172-531.60.68  
E-mail: [kosher@vodafone.de](mailto:kosher@vodafone.de)

## **Koscher - Informationsblatt** für die europäische Lebensmittelindustrie

**Koscher** = Lebensmittel die nach den jüdischen Speisegesetzen erlaubt sind:

**Fleischig – Parve – Milchig (Dairy)**: Das jüdische Speisegesetz verlangt eine strenge räumliche und zeitliche Trennung zwischen Speisen, die Fleisch enthalten, „**FLEISCHIG**“ genannt, und solche, die Milch enthalten. Deshalb müssen Esswaren die Milch (oder Milchderivate) enthalten, als „**MILCHIG**“ (engl. Dairy) bezeichnet werden. Esswaren, die weder Milch noch Fleisch enthalten, werden als „**PARVE**“ (neutral) bezeichnet und dürfen sowohl mit Milchspeisen als auch mit Fleischspeisen zusammen verzehrt werden.

**Super-Koscher (Mehadrin)**: Diese Bezeichnung, auch **Badaz**-Qualität genannt, setzt rabbinische Aufsicht während des gesamten Produktions- und –Verpackungs-prozesses voraus.

### **Koscheres Fleisch:**

Alle Tiere die beide Koscher-Merkmale (Paarhufer und Wiederkäuer) besitzen, z.B. Kühe, Ziegen und Schafe.

Alle andere Tiere wie Schweine, Pferde, Kamele, Hasen sind verboten.

### **Koscheres Geflügel:**

Erlaubt sind nur Hausvögel, die rituell – jüdisch geschlachtet wurden: Hühner, Enten, Truthähne, Gänse und Tauben.

### **Hühnereier:**

sind grundsätzlich Koscher und Parve (siehe weiter) müssen jedoch geprüft werden, dass sie rein von Blutropfen sind.

### **Koschere Fische:**

alle Fische, die beide Koscher-Merkmale (Flosse und Schuppen) besitzen z.B. Lachs, Forellen, Thunfisch. Nicht koscher sind z. B. Aale, Wale und alle Schalentiere (Hummer, Krebse, Muscheln udgl.). Fische sind parve und brauchen nicht rituell geschlachtet sein. Fischeier von nicht-koscheren Fische, wie echter Kaviar, sind verboten. Fischeier von Lachs sind koscher und parve. Auch Fischöl ist nur dann koscher wenn es aus koscheren Fische erworben wurde.

### **Insekten:**

Alle Insekten sind verboten. Jedes Mehl muss gesiebt werden, um z.B. Mehlwürmer zu entfernen.

Sämtliches Gemüse wie Kopfsalat oder Blumenkohl müssen geprüft werden, dass sie frei sind von jeglichen Insekten.

### **Koschere Milch:**

Milch aus koscheren Tieren; Kuhmilch, Ziegenmilch oder Schafsmilch ist koscher und milchig. Milch aus anderen Tiere wie Saumilch, Stutenmilch oder Kamellenmilch sind nicht erlaubt.

### **Koschere Milchderivate:**

- a. Sahne, Butter, Joghurt, Weichkäse sind grundsätzlich koscher und milchig.
- b. Hartkäse der mit tierischem Lab hergestellt wurde und Molke aus diesem Käse ist **nicht** koscher.
- c. Hartkäse der mit microbielem koscherem Lab hergestellt wurde, kann nur koscher sein, wenn es unter rabbinischer Aufsicht hergestellt wurde. Sonst ist der Käse nicht koscher aber die Molke ist koscher und milchig.
- d. Folgende Milchderivate: Natrium-Kaseinate, Säure-Kasein, Laktose (Milchzucker), Molkenpulver (siehe oben) und Milcheiweiß sind **koscher** und **milchig**.

**Super-Koscher Milch (Chalav Yisroel):** Wird Milchpulver oder Käse dem Produkt beigefügt, muss dieses aus "CHALAV YISROEL" bestehen, d.h. aus Milch die bereits beim Melken unter ständiger rabbinischer Aufsicht stand.

**Koscherer Wein:**

- a. Alle, die von der Weinrebe stammen (Wein, Cognac, Traubensaft), müssen, um koscher zu sein, unter rabbinischer Aufsicht hergestellt werden.
- b. Alle Derivate der Weinrebe (Weinessig, Weinsäure, Weinalkohol, Weinsteinsäure) sind nicht koscher, wenn sie nicht aus koscherem Wein stammen.

**Koschere Backwaren:** die Bezeichnung "AFIYAT-YISROEL" stellt voraus, dass zusätzlich zur üblichen rabbinischen Begutachtung, die Waren unter rabbinischer Aufsicht gebacken werden; d.h. der Rabbiner bzw. sein Stellvertreter muss – nach Überprüfung der Ingredienzien und nach gründlicher Reinigung der Backanlage – **eigenhändig** den Backofen in Betrieb setzen.

**Nicht koschere Rohstoffe für die Lebensmittelindustrie:**

- a. Alle die Bestandteile die von nicht-koscheren Tierische Fetten oder Wein hergestellt wurden z.B. Gelatine, Talg, Tierfett, Glycerin, Stearin, Emulgatoren, Monoglyzerosen, Polysorbate, Tartarsäure, Schellack, Entschäumer (Antifoam Agent) , Anticaking Agent udgl., sind **nicht** koscher und müssen ersetzt werden durch koschere Rohstoffe z.B.: Fischgelatine oder Pflanzliches Glycerin oder Emulgator.
- b. Alle die, die auf demselben Produktionsband hergestellt wurden, auf dem vorher nicht-koschere Produkte hergestellt wurden – falls es nicht davor unter Aufsicht gründlich gereinigt wurde.

**Kosher für Passover (Pessach):**

- a. An diesem Fest (dass in März-April fällt und eine Woche andauert) sind **Getreideerzeugnisse** (Brot, Backwaren, Mehl, Mehlstärke, aus Getreide gewonnene Getränke so wie Bier,Whiskey und Vodka), sowie alle Produkte die mit ihnen in Berührung kommen, verboten.

Deshalb müssen alle Geräte, die mit dem Produkt während der Passover-Produktion und-Verpackung in Berührung kommen – vorher unter rabbinischer Aufsicht gründlich gereinigt werden. Die Koscher-für-Passover-Produkte werden mit einem besonderen Koscher -Zertifikat und -Stempel versehen.

- b. Produkte die Hülsenfrüchte, Reis, Mais, Soja, enthalten, - sowie Produkte die mit ihnen in Berührung kommen – sind für Passover nur bedingt zulässig und müssen deshalb als solche gekennzeichnet werden (**Kitniyot**).

**Kascherisierung der Produktionsanlage:** Falls in der Anlage nicht-koschere Substanzen verwendet wurden, besteht grundsätzlich die Möglichkeit dass der zuständige Rabbiner die gesamte Anlage gründlich reinigen lässt, mittels kochend-heissem Wasser/Dampf mit evtl. Reinigungsmitteln wie Natronlauge und sie somit "**kascherisiert**".

**Was ist nötig um ein koscher Zertifikat zu erhalten?**

- a. Eine Liste von **allen** Zutaten und Lieferanten
- b. Alle Zutaten müssen ein Koscher-Zertifikat haben.
- c. Der zuständige Rabbiner soll die Produktionsanlage besichtigen.

**Wer ist befugt Koscher-Zertifikate zu erteilen?**

**Für den Export nach Israel:**

- a. Das Israelische Oberrabbinat bzw. die bei ihm akkreditierten europäischen Rabbiner.
- b. Auf Wunsch mancher israelischen Kunden – die ultraorthodoxe Kaschrut-Organisation Badaz = Super-koscher bzw. die bei ihr akkreditierten Rabbiner.

**Für den Export nach die USA:**

Es gibt amerikanischen Kaschrut-Organisationen: die bei ihnen akkreditierten Rabbiner oder (in manchen Fällen) die europäischen Vertreter dieser Organisationen, die dann den betreffenden Betrieb persönlich besuchen und das Koscher-Zertifikat erstellen.

**Koscher Halal:** d.h. nach den islamischen Speisegesetzen zulässig. Da der Islam ebenfalls den Verzehr von Lebensmitteln, die tierische Komponenten und Alkohol enthalten, verbietet, sind die als koscher befundenen lebensmittel auch für Moslems zulässig.

**Für weitere Informationen und Erklärungen stehen wir unter den obengenannten Adressen 2 jederzeit zur Verfügung.**