

Kurze Begriffserklärung zum Begriff „koscher“: = tauglich, rein (im Bezug auf Nahrung) zum Verzehren, aber auch in Hinsicht auf Stoffe, religiöse Gegenstände, Tora, ...

Durchgeführt von koscherem Metzger = Schochet; dieser gilt als heilig; macht mehrjährige spezielle Ausbildung; genießt hohes Ansehen
Wichtig: Tier darf nicht leiden; muss respektvoll behandelt werden

Welche Tiere sind kosher?
- Wiederkäuer mit gespaltenen Hufen z.B. Rinder, Ziegen
- Fische mit Schuppen
- Vögel, die keine Raubvögel sind
Was ist nicht kosher? → darf nicht gegessen werden
- Produkte nicht koscherer Tiere
- Rogen nicht koscherer Fische
- alles „Kriechende“ wie z.B. Würmer
- Austern, Krabben, Hummer

Warum?
- um mit Gott im Einklang zu sein
- Essen und Trinken als Lebensbedingung und nicht zur Befriedigung von Trieben
- damit keine Gleichstellung von Mensch und Tier; Mensch ist etwas Höheres

Speisegesetze im Judentum = Kaschruth

Schlachten kosherer Tiere

Vor dem Schlachten:
- Untersuchung ob Tier Junges erwartet, innere Verletzungen hat, krank ist
- Überprüfung des Messers auf Schärfe + dessen Reinigung

Schlachten:
1. Tier wird hingelegt
2. schneller Schnitt durch Halsschlagader, Luft- und Speiseröhre
3. wird bewusstlos
4. aufhängen
5. vollständig ausbluten
6. Fleischschau (Bedika)
7. Entfernung von Nerven und Sehnen am Hüftgelenk
8. Herausschneiden von Fett- und Talgschicht an bestimmten Stellen → Entfernung von Gefäßen, wo noch Blut vorhanden
9. Verarbeitung des Fleisches

Warum Entfernung des Blutes?
verboten Blut zu verzehren; ist Sinn des Lebens; bedeutet Leben; Seele der Tiere

Nach Schlachtung:
Hausfrau: Fleisch 1/2h in H₂O, 1h in Salz, wieder waschen → Blut vollkommen entfernt

„Du sollst ein Bockchen nicht in der Milch seiner Mutter kochen“ (2. Mose he 23,19)

Trennen der Nahrung
die Milchprodukte enthält die Fleisch o. tier. Fette enthält

Bäcker
- koscheres Brot: ohne Butter, Milch, tier. Fette
- Verzehr von nicht koscherem Brot nur, wenn kein jüd. Bäcker vorhanden
- jüd. Bäcker mit nicht-jüd. Angestellten → Jude muss Ofen anstellen

Sonstiges
Getränke:
- alle nichtalkoholischen Getränke ohne Trauben
- Wein, welcher von Juden hergestellt
- Getränke mit Koscherzertifikat

Getreide:
nicht 2 verschiedene Arten von Samen auf Acker/Weinberg; Erde aller 7 Jahre regenerieren
Früchte:
Früchte erst 3 Jahre nach Pflanzung verzehren

Parve Speisen:
= weder milchige noch fleischige Speisen
- können mit diesen zusammen verzehrt werden
- z.B. Margarine

Wartezeiten:
- milchige Nahrung erst wieder 3h nach Verzehr von fleischiger Nahrung
- 1/2 h Wartezeit bevor man Fleischiges nach Milchigem isst

Folgen:
- dürfen nicht zusammen verzehrt werden / getrenntes Geschirr, Besteck, Arbeitsplätze, Töpfe, Küchentücher, Spülen, ...
- Händewaschen, bevor andere Art von Nahrung angefasst wird
- Ofen säubern + 20 min laufen lassen, bevor Milchiges gebacken wird