Masorti e.V.
Verein zur Förderung der jüdischen Bildung und des jüdischen Lebens

Lefèvrestr. 20A
12161 Berlin

Tel 030 - 21 01 65 51
Fax 030 - 21 01 65 52

info@masorti.de
www.masorti.de

Kaschrut-Regeln

für die (milchige) Küche des Masorti Zentrum und der Kitas

Grundregeln:

- Diese Liste gilt nicht für Pessach.
- Zusätzlich zu dieser Liste sind noch unsere Bio-Standards zu erstellen und zu beachten.
- Auch privat dürfen keine Lebensmittel in die Räume gebracht und gegessen werden.
- Zu besonderen Gelegenheiten können Lebensmittel, die einen Hechscher haben, mitgebracht werden. Das muss aber abgesprochen sein, und die Lebensmittel werden von dazu autorisierten Personen entgegengenommen.
- **Achtung**: In der Kaschrut-Liste findet sich zwar auch die Anleitung für die Auswahl nach Inhaltsstoffen, diese darf aber nicht von den Mitarbeitern, sondern nur von der Rabbinerin und von ihr unmittelbar Beauftragten vorgenommen werden.

Vorbemerkung:

Es ist sehr viel schwieriger, sich an Kaschrut zu gewöhnen als diese dann, wenn sich schon eine Routine eingestellt hat, regulär einzuhalten. Da man normalerweise in denselben Läden/Ketten einkauft, und auch größtenteils immer dieselben Produkte, wird man sehr schnell wissen, was OK ist, und dann nur im Ausnahmefall nachdenken müssen.

Kategorie 1)

Folgende Dinge können **ganz unbedenklich und überall** gekauft werden:

- Frisches Obst und Gemüse
- Eier
- getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linsen, etc.)
- Mehl, Vollkornmehl, Haferflocken, Gries (nur reine Sorten, Müsli muss genauer betrachte werden)
- Alle Fruchtsäfte bis auf Traubensaft
- Alle Mineralwasser
- Kafee und Tee (Pulverkaffee und Tee lose oder in Beuteln), auch Instant, wenn „reiner Kaffee".
- Reines Kakaopulver (ohne Zucker, etc.)
- Reines Pflanzenöl in Flaschen (z.B. Olivenöl, Sonnenblumenöl, etc.), nicht Margarine!!!

- **Reine Milchprodukte**, und zwar: Milch, Butter, Sahne (süß + sauer) Naturjoghurt, Quark, Cottage (Hüttenkäse), Buttermilch, Kondensmilch. Achtung: nicht Käse, auch nicht weißer Käse (s.u. 3), nicht Fruchtjoghurt o.ä., nicht Margarine, usw.!!!

Kategorie 2)
Bei folgenden Dingen sind **normalerweise keinerlei Zusatzstoffe** enthalten.
D.h. man muss einmal genau auf der Packung lesen, dass nichts drin ist, und dann kann man sie routinemäßig kaufen. In dieser Kategorie meint „Zusatzstoffe" wirklich alles. In Konserven darf Salz enthalten sein, aber insbesondere keine Würze, Aromen, E-Nummern, etc.

- Gefrorenes Obst und Gemüse
- Reine Obst- und Gemüse-Konserven (z.B. Tomatenpüree ja, Ketchup nein)
- Nudeln, alle Sorten, die nur Mehl und Eier enthalten
- Getrocknete Gewürze
- Nüsse (alle Arten, auch Mandeln), auch gemahlen, gesalzene Erdnüsse nur, wenn keine weiteren Zutaten.
- Getrocknete Früchte
- Fisch, gemäß der Kaschrut-Liste. Koscher sind u.a.:
  - Geräucherter Lachs, Forelle, Makrele ohne Gewürze!
  - Fischkonserven (z.B. Thunfisch, Sardinen, Sardellen) in reinem Oliven- oder Pflanzenöl oder Wasser (Achtung: nur Öl reicht nicht!)

  Nicht Fischkonserven mit Soße!
- Apfelessig oder Obstessig (ohne Kräuter), kein Wein- oder Branntweinessig.
- Konfitüre (Marmelade)
- Müslimischungen, wenn sie nur in dieser Kategorie aufgeführte Bestandteile haben.
- Frische Hefe

Kategorie 3)
Dinge, die nur gekauft werden dürfen, wenn sie einen Hechscher haben oder auf der Kaschrut-Liste stehen (dabei ist unbedingt der Hersteller zu beachten + die genaue Bezeichnung!): https://koscherliste.ordon-line.de/
Was nicht auf der Liste steht, kann von Rabbinerin Ederberg bzw. jemand, der von ihr beauftragt wird, kontrolliert und erlaubt werden. Ebenfalls zu empfehlen ist, sich beim Einkauf genau zu notieren, was man auf der Liste gefunden und gekauft hat, sodass man diese Liste langsam erweitern kann, und nicht jedes Mal in der Kaschrut-Liste nachschlagen muss.

- **Wein** und andere Alkoholika, auch **Traubensaft**, nur mit Hechscher.
- **Bio-/Reformhausprodukte**.
- **Frischkäse**: nur die aufgelisteten Marken.
- **Harter Käse**: Im Unterschied zur Kaschrut-Liste verwenden wir auch harten Käse, der keinen Hechscher hat, nachdem sichergestellt ist, dass nur mikrobielles, kein tierisches Lab verwendet wurde.
- Fruchtjoghurt: es gibt zwar Sorten, die laut Liste koscher sind, sollte aber aus Ernährungsüberlegungen sowieso nicht verwendet werden.
- Backzutaten,
  frische Hefe auch ohne Hechscher, nicht Trockenhefe
- Puddingpulver
- Cornflakes.
- Eis
- Kakao-/Schokoladenpulver, z.B. Nesquik ist OK, andere nach Liste
- Ketchup
- Margarine
- Mayonnaise
- Sauerkonserven/Pickles
- Senf (S. 32)
- Süßstoff: (S. 33)
- Kekse