



Koscher

heißt "rein, brauchbar, rituell tauglich". Juden beachten genaue Speisevorschriften. Die Nahrungsmittel müssen nach genauen Vorschriften hergestellt und zubereitet werden.

Milchprodukte - Fleischprodukte

In jüdischen Haushalten werden Milchprodukte und Fleischprodukte getrennt zubereitet und aufbewahrt und nie zusammen gegessen. Für Milchiges und Fleischiges wird auch getrenntes Geschirr verwendet.

Reine und unreine Tiere

Für Juden besteht nach biblischer Begründung das Verbot, das Fleisch "unreiner Tiere" zu essen. Als unreine Tiere gelten z. B. Schwein, Pferd, Hase, Raubvögel, Meerestiere und Fische, die keine Flossen haben. Das Fleisch anderer Tiere darf gegessen werden, wenn es "koscher" gemacht ist.

Schächten

Die Tiere werden nicht geschlachtet, sondern geschächtet, d.h. dem Tier wird mit einem Messer die Halsschlagader durchgeschnitten, damit alles Blut herausfließen kann. Dann wird das Fleisch in Salzwasser gelegt, um das restliche Blut zu beseitigen. Dann erst gilt das Fleisch als "koscher".