



MASORTI

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

Eislebener Strasse 4
10789 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 der Masorti Kindertagesstätten
in Berlin Wilmersdorf,
zusammengestellt von Rabbinerin Gesa S. Ederberg
Berlin, 29. August 2011

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 (= Kaschrut-Siegel) haben, von Eltern und anderen mitgebracht werden. Das muss aber abgesprochen sein, und die Lebensmittel werden von dazu autorisierten Personen entgegengenommen.
- Dieses Dokument bezieht sich auf die Koscherliste der Orthodoxen Rabbinerkonferenz: <http://www.ordonline.de/>
- **Achtung:** In der Koscherliste 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
- alle „normalen“ Softdrinks (Coca Cola, Pepsi Cola, Sprite, Fanta, usw.)
- Kaffee und Tee (Pulverkaffee und Tee lose oder in Beuteln), auch Instant, wenn „reiner Kaffee“.
- Reines Kakaopulver (ohne Zucker, etc., das nur nach Liste!)
- 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 oder Zucker 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)

In Zusammenarbeit mit/ Partner of:

Masorti Olami – The World Council
of Conservative Synagogues

The Jewish Theological Seminary
of America, New York

The Schechter Institute
of Jewish Studies, Jerusalem

Masorti e.V. ist unter Nr. 22110 Nz ins Vereinsregister des Amtsgerichts Charlottenburg eingetragen und ist als
gemeinnützig anerkannt.

Bankverbindung: Bank für Sozialwirtschaft, BLZ 10020500, Kontonummer: 1183700

- 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 Koscherliste. 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 als Aufschrift 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.

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!).

Was nicht auf der Liste steht, kann von Rabbinerin Ederberg kontrolliert und erlaubt werden. Im Laufe der Zeit wird eine Zusatzliste von durch Rabbinerin Ederberg geprüften + akzeptierten Lebensmitteln erstellt werden.

Ebenfalls zu empfehlen ist, sich beim ersten 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 Koscherliste nachschlagen muss.

- **Wein** und andere Alkoholika, auch **Traubensaft**, nur mit Hechscher.
- Kein Wein- oder Branntweinessig (auch nicht als Zutat!!!)
- **Frischkäse**: nur die aufgelisteten Marken.
- **Harter Käse**: Im Unterschied zur Koscherliste verwenden wir auch harten Käse, der keinen Hechscher hat, nachdem sichergestellt ist, dass kein tierisches Lab verwendet wurde. (Einzelfallprüfung durch die Rabbinerin).
- Fruchtojoghurt: es gibt zwar Sorten, die laut Liste kosher sind, sollte aber aus Ernährungsüberlegungen sowieso nicht verwendet werden.
- Backzutaten, frische Hefe auch ohne Hechscher, Trockenhefe nur die auf der Liste.
- Puddingpulver
- Cornflakes
- Eis nach der Liste
- Schokoladenpulver/Kakaogetränkpulver, z.B. Nesquik ist OK, andere nach Liste.
- Ketchup, Mayonnaise, Senf
- Margarine
- Sauerkonserven/Pickles
- Süßstoff
- Kekse
- Schokolade