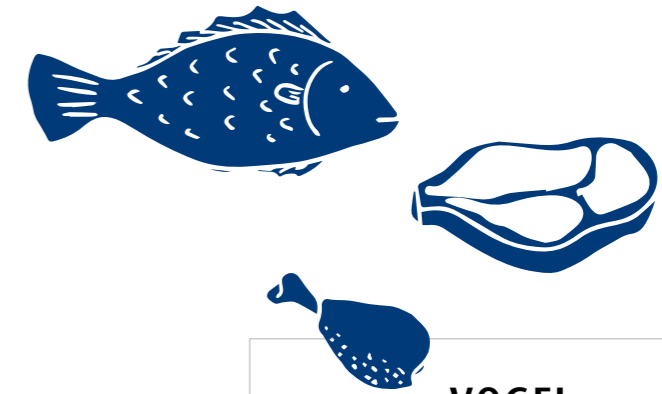


Ist dieses Tier kosher?



FLOWDELI

Tastes like Home



WAS BEDEUTET KOSCHER ESSEN?

SÄUGETIER

Hat es **gespaltene Hufe**?

Ja Nein →

NICHT KOSCHER

→ Ist das Tier ein **Wiederkäuer**?

Ja Nein →

NICHT KOSCHER

→ Ist es ein **Fleischfresser**?

Ja Nein →

NICHT KOSCHER

→ Ist es ein **gesundes Tier**?

Ja Nein →

NICHT KOSCHER

→ Ist es ein **Wildtier, das geschossen wurde**?

Ja Nein →

NICHT KOSCHER

→ Ist es ein **Wildtier, das vor dem Schlachten lebend gefangen wurde**?

Ja Nein →

FLEISCH = KOSCHER

NICHT KOSCHER

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Hat das Tier **Schuppen**?

Ja Nein →

NICHT KOSCHER

→ Hat es **Flossen**?

Ja Nein →

PARVE = KOSCHER

NICHT KOSCHER

FLEISCHPRODUKT

Wurde es **vorschriftsmäßig geschächtet**?

Ja Nein →

NICHT KOSCHER

→ **Am Shabat** geschächtet?

Ja Nein →

NICHT KOSCHER

FLEISCH = KOSCHER

EIERPRODUKT

Befindet sich **Blut im Ei**?

Ja Nein →

NICHT KOSCHER

PARVE = KOSCHER

VOGEL

Schlüpft das Tier **mit Federn**?

Ja Nein →

NICHT KOSCHER

→ Ist es ein **Nestflüchter**?

Ja Nein →

NICHT KOSCHER

→ Ist es ein **Fleischfresser**?

Ja Nein →

NICHT KOSCHER

→ Ist es ein **gesundes Tier**?

Ja Nein →

FLEISCH = KOSCHER

NICHT KOSCHER

MILCHPRODUKT

Ist der Hartkäse mit **tierischem Lab** hergestellt?

Ja Nein →

NICHT KOSCHER

→ Ist der Hartkäse **unter rabbinischer Aufsicht mit mikrobiellem Lab** hergestellt?

Ja Nein →

KÄSE = KOSCHER

NICHT KOSCHER

Sahne, Butter, Joghurt, Weichkäse sind grundsätzlich kosher und milchhaltig.

Selbst wenn Speisen als kosher eingestuft werden, dürfen bestimmte Lebensmittel nicht miteinander kombiniert werden. Milch- und fleischhaltige Lebensmittel dürfen nicht miteinander verzehrt oder vermischt werden. Lebensmittel, die als Parve gelten, dürfen mit allem kombiniert werden.

MISCHGESETZE

PARVE + FLEISCH = **KOSCHER**

PARVE + MILCH = **KOSCHER**

FLEISCH + MILCH = **NICHT KOSCHER**



KOSCHER

Im Judentum wird der Verzehr von Speisen durch traditionelle und religionsgesetzliche Vorschriften (hebräisch: Kaschrut) geregelt. Dabei werden Lebensmittel, Zubereitungsweise und Getränke in „koscher“ und „nicht kosher“ kategorisiert.

PARVE

Dieser hebräische Begriff beschreibt laut den jüdischen Speisegesetzen neutrale Lebensmittel, die weder milch- noch fleischhaltig sind. Beispiele hierfür sind Eier, Früchte, Gemüse, Getreide, Fisch oder rohe, nicht verarbeitete Säfte.

LAB

Lab wird aus dem Labmagen junger Wiederkäuer im milchtrinkenden Alter gewonnen. Es ist ein Gemisch aus Enzymen, die z.B. bei der Herstellung von Käse benötigt werden. Die speziellen Enzyme spalten das Milcheiweiß, sodass die Milch eindickt.