

## Businesspartner

Wer sich genauer informieren will, dem sind folgende Kontakte zu Fachkollegen und Catering-Unternehmen zu empfehlen:

### Danel's Koschere Spezialitäten:

Das Münchner Feinkostunternehmen mit einer Fülle von Produkten liefert u. a. auch koschere Menues bundesweit. Im Vordergrund steht allerdings der Großhandel mit Fleisch, Geflügel und anderen koscheren Produkten an Hotels, Altersheime, Eventveranstalter etc., sofern eine koschere Küche existiert und selber gekocht wird. Mit Vorbestellung von 14 Tagen werden fertige Menues, Tscholent, Wurstplatten, Kuchen, Wein usw. versendet. Das Gesamtangebot ist auch online disponierbar ([www.koscher.net](http://www.koscher.net)).

### A&L Aviv GmbH, Frankfurt:

Kerngeschäft in der Hanauer Landstraße ist die eigene Metzgerei. Alle Fleisch- und Wurstprodukte sind glatt koscher. Seit 1978 stehen die Lebensmittel unter ständiger strenger Kontrolle durch das Frankfurter Rabbinat. Zum Portfolio gehören außerdem koschere Lebensmittel aus aller Welt, israelische Weine und Spirituosen ([www.aviv.de](http://www.aviv.de)).

**Bleibergs, Berlin:** Café, Pension, Catering zugleich. Die Firma hat neben verschiedensten Back-Spezialitäten leckere Salate, kleine Snacks (auch handliche Lunchpakete zum Mitnehmen) und eine reiche Auswahl an Weinen als Take-aways im Angebot und bietet im vegetarischen Catering Komplettlösungen für alle Anlässe, nach strengen koscheren Richtlinien,

versteht sich. Bleibergs liefert Ideen für individuelle Buffets und auch für kleine Gruppen.

Referenzen, u. a.: Arbeitgeberverband Gesamtmetall, Konrad-Adenauer-Stiftung, Schering, Bertelsmann, Deutsches Herzzentrum, Private Waterhouse Coopers ([www.bleibergs.de](http://www.bleibergs.de)).

**Sohar's:** Restaurant des Jüdischen Gemeindezentrums Frankfurt am Main; einziges koscher Airline-Catering am Rhein-Main-Flughafen (u. a. für LSG-Skychefs); Caterer des Altenheims der Jüdischen Gemeinde (180 Portionen pro Tag mit zwei alternativen Essen, Diabetikerkost und spezielle Diäten); bundesweit liefernder Caterer mit Kunden in GV, Gastronomie, Hotellerie und im Veranstaltungsbereich ([www.sohars-catering.com](http://www.sohars-catering.com))

Kalibraten mit Bratkartoffeln  
Entenkeule mit Klößen und  
Cevapcici mit Curryreis und  
Rindergulasch mit Nudeln  
Hackbraten mit Bratkartoffeln  
Chinesische Reispfanne mit  
Fettpfefferminz und Gemüse  
Leberkräse mit Bratkartoffeln,  
Frikadellen mit Kartoffelpüree  
Hähnchenfleisch Indisch Korma  
Hähnchenfleisch Indisch Tikka  
Pizza Margerita Mendeleohn USA

und Gemüse / TK Fertigmeng  
Gemüse / TK Fertigmeng  
Erbsen / TK Fertigmeng  
TK Fertigmeng  
und Gemüse / TK Fertigmeng  
Hähnchenbrust / TK Fertigmeng  
mit Bratkartoffeln/TK Fertigmeng  
Zwiebeln und Röhrei  
und Möhrchen  
Style mit Basmati Reis 370 gr TK  
Deli Style 350 gr  
1000 gr TK

Auszug aus der  
Angebotsliste  
für TK-Fertig-  
menues  
der Firma Aviv  
Frankfurt.

## Tradition plus Fast Food

**Unabhängig von rituellen Vorschriften und Hygienegesetzen gibt es weitere Elemente, die zum Verständnis der jüdischen Küche beitragen.**

süß oder herzhaft wird er heute serviert. Weit verbreitet ist der Belag mit Lachs und Frischkäse.

Eine Legende ist das Pastrami-Sandwich («Just like Heaven»), das der New-York-Reisende im «Katz's Deli» gegessen haben muss! Gepökeltes, leicht geräuchertes Rindfleisch mit einer Kruste aus Pfefferkörnern ist die Grundlage, die in zwei Varianten mit Salzgurken serviert wird. Einen hohen Stellenwert haben übrigens Knoblauch, Lauch und Zwiebeln; ein Hinweis darauf, dass der Ursprung der jüdischen Küche in Vorderasien liegt – maßgeblich beeinflusst vom alten Ägypten und Byzanz.

Zu erwähnen bleibt, dass nicht alle Juden nur koschere Speisen zu sich nehmen. Orthodoxe halten sich an die Speisegesetze mit unterschiedlichen Graden der Befolgung. Liberale essen häufig nicht koscher, doch vermeiden viele den Genuss von Schweinefleisch.

Auf Grund der weltweiten, jahrtausendelangen Exilsituation gibt es keine einheitliche, sondern eine sehr globale Speisekarte mit unterschiedlichsten Einflüssen. Das reicht von der Küche des Balkans, Galiziens und Russlands über Spanien Portugal und den Nahen Osten bis hin zu den amerikanischen Ausformungen, die ihren Ursprung oft im osteuropäischen Raum haben und beispielsweise erst von New York aus – als Fast-Food-Variante natürlich – ihren Siegeszug um die ganze Welt angetreten haben.

Dazu gehört eindeutig der Bagel – ein unscheinbares handtellergroßes, rundes Gebäck aus Hefeteig mit einem Loch in der Mitte. Pur,

Öfen sind für einen bestimmten Zeitraum auf höchste Temperatur zu schalten. Für Kühlschränke und Gefriertruhen hingegen ist eine regelmäßige Reinigung ausreichend. Geschirr darf nicht mit anderen, nicht koscher benutzten Teilen in eine Geschirrspülmaschine kommen. Denn Porzellan ist porös und damit durchlässig für nicht koschere Lebensmittel. Glas hingegen ist per se koscher wegen seiner glatten, geschlossenen Oberfläche.

## Fleisch, Geflügel, Fisch

Von den Säugetieren sind nur solche als koscher zu betrachten, die zwei gespaltene Hufe haben und Wiederkäuer sind (z. B. Kalb, Rind, Reh, Hirsch, Schaf, Ziege).

Schweinefleisch gehört deshalb in die Kategorie »treijfe«.

Geflügel (Gans, Ente, Pute, Hähnchen, Küken) ist erlaubt.

Greifvögel sowie Fische ohne Flossen, Kiemen und Schuppen sind verboten. Darunter fallen beispielsweise der Stör, der keine Schuppen, sondern Platten hat, und damit auch der vom Stör stammende echte Kaviar sowie Hummer, Muscheln, Langusten und Tintenfische. Alle anderen Fische gelten als »parve«. Ebenfalls unrein sind z. B. sämtliche Reptilien, Frösche, Muscheln oder Schnecken.

## Das Schächten

Die Speisegesetze schreiben das Töten eines Tieres durch Schächten vor. Diese hier zu Lande teilweise umstrittene Methode ist unter Verweis auf die Religionsfreiheit durch den 3. Senat des Bundesverwaltungsgerichts in Leipzig in einem Grundsatzurteil vom 23. 11. 2006 für zulässig erklärt worden. Beim Schächten werden mittels eines scharfen Messers Halsschlagader und Luftröhre durchtrennt und das Tier wird dann mit dem Kopf nach unten zur vollständigen Ausblutung aufgehängt.

Die jüdische Küche kennt eine Reihe von Techniken, wie einem Stück Fleisch auch noch der letzte Tropfen Blut entzogen werden kann, u. a. das Einweichen und Salzen. Fleisch von optimaler Qualität wird deshalb als »glatt koscher« bezeichnet.

## Neutrale Lebensmittel

Dazu gehört alles, »was aus dem Boden kommt«: Früchte, Gemüse, Nüsse, Kaffee, Gewürze, Zucker, Salz sowie alle koscheren Fische, Eier und chemischen Produkte. Sie gelten als »parve« und dürfen beliebig sowohl mit »Milchigem« als auch mit »Fleischigem« kombiniert werden.

TIPP

## Weitere Informationen

Die Kulturwissenschaftlerin Margarete Payer, Professorin an der Stuttgarter Hochschule der Medien (HDM), hat auf ihrer Website sehr detailliert u. a. auch die verschiedenen Grundlagen der Ess- und Trink-Kulturen beschrieben. Neben den religiösen Vorschriften des Islams und des Judentums geht es auch um die Verhaltensweisen im Hinduismus und Buddhismus. Tendenz: Beide asiatischen Religionen sind vorwiegend vegetarisch ausgerichtet, allerdings ist speziell bei Hindus Rindfleisch absolut verboten. Mehr unter: [www.payer.de/kommkulturen/kultur092.htm](http://www.payer.de/kommkulturen/kultur092.htm).