

In Berlin gibt es den ersten
Catering-Service für jüdisches Essen



Rabbiner Yitzhak Ehrenberg (59, li.) und Leon Golzmann (38) in der Catering-Küche. Die Kochtöpfe müssen vor dem Einsatz rituell gereinigt werden

Die 6 Geheimnisse des koscheren Kochens

Vom UTA STILLER
und ANEMEL (Fotos)

Berlin – Herd an, Topf rauf, Essen rein, fertig! So einfach geht's nicht...

Eine Bäckerei, drei Restaurants, drei Supermärkte bieten bislang koschere Speisen.

Jetzt gibt es in der Hauptstadt den ersten koscheren Catering-Service: „Top Kosher & Gourmet“.

Promikoch Franz Raneburger (62), der schon Israels Präsidenten beköstigte, zaubert in der Küche der Max-Schmeling-Halle Sterne-

Menüs – nach strengen jüdischen Speisegesetzen, überwacht von Rabbiner Yitzhak Ehrenberg (59).

Sechs Geheimnisse der koscheren Kochkunst.

1. Das Geschirr muss rituell gereinigt werden, bei mindestens 100 Grad. Kaschern nennt sich das.
2. Den Herd darf nur der Rabbi oder ein von ihm Beauftragter anzünden.
3. Milch und Fleisch müssen strikt getrennt werden. Nie darf „das Böcklein in der Milch seiner Mutter“ kochen, steht schon in der Thora (Teil der hebräischen Bibel).
4. In den Kaffee nach dem Fleisch-Essen darf nur Sojamilch.
5. Wein darf nie von Nichtjuden berührt werden. „Top Kosher &

Leon Golzmann schenkt Champagner ein. Das dürfen nur Juden



Gourmet“ garantiert, dass ihn ein „Maschgiach“ (Assistent) einschenkt.

6. Der Promi-Catering-Koch Franz Raneburger ist Katholik. Heißt: Wein dürfte er niemals aus-schenken.

Weshalb die Vorschriften? Rabbiner Ehrenberg: „Die Seele ist ein Stück von Gott. Für sie ist nicht nur Hygiene wichtig, sondern Reinheit.“

Vom ersten Gebrauch taucht Leon Golzmann die neuen Gläser in das jüdische Ritualbad Mikwe

