

PARDES
ZEITSCHRIFT DER VEREINIGUNG FÜR JÜDISCHE STUDIEN E.V.



HALACHA UND GESELLSCHAFT – ASPEKTE RELIGIÖSEN LEBENS

(2007) HEFT 13

UNIVERSITÄTSVERLAG POTSDAM

Schechita und Kaschrut – Jüdischer Standpunkt zum Schlachten von Tieren

Plädoyer von Rabbiner Dr. med. vet. I.M. Levinger, Jerusalem¹

Die Worte der schriftlichen Torah werden in der mündlichen Torah als Verordnungen, die Gesetze regulieren und erklären, ausgelegt. An einer einzigen Stelle nimmt die schriftliche Torah Bezug auf die in der mündlichen Torah erwähnte Interpretation, welche sich auf das Schächten bezieht. In Deut 12,21 heißt es: *du magst schlachten von deinem Rindvieh und deinen Schafen, die der Ewige dir gegeben, wie ich dir befohlen habe*. Auf diese in Deuteronomium verwiesene Anweisung folgt aber in der schriftlichen Torah keine weitere Erklärung. In der mündlichen Torah dagegen wurde diese Weisung entsprechend kommentiert.

Im Folgenden möchte ich zuerst die nach den jüdischen Speisevorschriften zum Genuss verbotenen und erlaubten Tiere definieren und danach das Schächten im Licht der Auseinandersetzung mit dem Tierschutz diskutieren. Abschließend beschreibe ich die bei der koscheren Fleischgewinnung üblichen Verfahren Trefot (religiöse Fleischschau), Porschen und Salzen.

1. Die Gesetze der Torah bezüglich verbotener Speisen²

Ein wichtiges Prinzip im jüdischen Denken lautet: Nicht alles, was vorhanden ist, soll gegessen werden. Das erste Gebot, welches Adam erhalten hat, ist nach der Meinung vieler Gelehrten ein positives Gebot: *Von allen Früchten des Gartens darfst du essen* (Gen 2,16); welches jedoch auch mit einem Verbot verbunden ist: *Von der Frucht des Baumes des Wissens von Gut und Böse darfst du nicht essen* (Gen 2,17). Nach dem biblischen Schöpfungsbericht wurde der Mensch in den Garten Eden gebracht, *um der Erde zu dienen und um diese zu hüten* (Gen 2,15).

- 1 Dieser Beitrag spiegelt einige Aspekte meiner Publikationen zum Thema Schechita und Kaschrut wider, vgl. vor allem *Modern Kosher Food Production from Animal Source*, Jerusalem 1985 [Hebräisch]; *Schechita im Lichte des Jahres 2000*, Jerusalem 1996. Vgl. auch die entsprechenden Literaturhinweise dort.
- 2 Grundsätzlich sei vorerst erwähnen, dass die jüdische Küche zwischen Fleischprodukten und Milchprodukten trennt. Pflanzliche Produkte, Fische, Heuschrecken und Eier, können sowohl in der „fleischigen“ oder „milchigen Küche“ verwendet werden. Diese Möglichkeit der Anwendung wird als *Parve* bezeichnet.

In vielen biblischen Weisungen lässt sich erkennen, wie die Torah die Sphäre der Natur als schützenswert erachtet. Wenn jemand beispielsweise ein Vogelnest findet, darf er die Mutter der Vogeljungen nicht entfernen; er soll lediglich die Eier oder die Küken nehmen.³ Warum ist diese Bestimmung in der Thora übermittelt? Einerseits sind Vogeljungen ohne Mutter nicht lebensfähig, andererseits ist bekannt, dass ein Vogel, dessen Eier verloren gehen, neue legen wird. Der durch das Entfernen der Eier oder Vogeljungen verursachte Schaden für die Tierpopulation ist durch diese Bestimmung minimiert.

Haustiere werden im Gegensatz zu den natürlichen frei lebenden Tiere insbesondere zum Zweck der Nutzung gezüchtet. Eine rein zum Zweck der Zucht ausgerichtete Nutzung lässt dabei häufig die Gesundheit und das Wohlergehen der Tiere außer Acht. Das Essen von gezüchteten Tieren, insbesondere von unreinen, soll nach der Überlieferung der Rabbinen auch einen psychischen Schaden im Menschen verursachen. Unsere Gelehrten weisen darauf im Talmud (bJoma 39a) bei der Kommentierung des Verses in Lev 11,43 וְנִטְמַתֶּם בָּם (*Und ihr werdet [vom Essen der verbotenen Speisen] unrein*) hin: Statt *WeNitmetem bam* lesen die Weisen *Wenitamtem bam* (das heißt: *und ihr werdet daran den Verstand verlieren*).⁴ Die verbotenen Speisen schaden somit nach rabbinischer Auffassung nicht dem Körper, sondern vor allem der Seele: Wer das Fleisch von fleischfressenden Tieren isst, erhält auch deren Eigenschaften.⁵

Die jüdische Ansicht zum Fleischgenuss unterliegt keiner einheitlichen Auffassung. Einige Gelehrte wollen den Verzehr von Fleisch ganz verbieten, da die vorsätzliche Tötung der Tiere zum Fleischgenuss des Menschen problematisch erscheint.⁶ Andere Gelehrte dagegen nehmen eine ausgleichende Position ein und behaupten, dass der Mensch, der im Gegensatz zu den Tieren geistig und ethisch höher steht, das Fleisch der Tiere verzehren darf. Diese Position kommt beispielsweise im Babli bPes 49b zum Ausdruck, wo der Fleischgenuss lediglich einem Ungelehrten, da er über weniger Wissen als ein Gelehrter verfügt, abge-

3 Deut 22,7; vgl. dazu auch Maimonides, MT, *Hilchot Shechita*, 13,6; vgl. auch *Sefer haChinuch* §545.

4 Vgl. bJoma 39a.

5 Die moderne Wissenschaft hat bewiesen, dass primitive Tiere, und ebenfalls neugeborene Kinder, ganze Eiweißmoleküle beim Verdauen absorbieren und diese in ihrem Körper einbauen. Wir wissen zudem, dass angeborene Eigenschaften zum Teil weiter vererbt werden. Inwieweit gelernte Eigenschaften auch vererbbar sind, ist dagegen fraglich. Bekannt ist diesbezüglich, dass durch das Verdauen von ganzen Molekülen auch Eigenschaften weiter gegeben werden (Antikörper bei Säuglingen). Beim Menschen sind es nicht ganze Eiweißmolekülen, jedoch Bausteine dieser. Deswegen ist der Verzehr vieler Substanzen mit Vorsicht zu genießen. Diese Tatsache war unseren Gelehrten wahrscheinlich bekannt.

6 So beispielsweise J. Albo (1380 – 1444), *Sefer haIkkarim*, Mossad Bialik, Jerusalem 1967, 3. Teil, 15. Absatz.

sprochen und nur an Schabbatot und an Feiertagen – durch die Heiligung des Tages begründet – gebilligt wird. Eine andere Gruppe von Gelehrten wiederum erlaubt den Fleischgenuss uneingeschränkt: Der Mensch darf das Fleisch der Tiere verzehren, denn die Moleküle, die bis jetzt ein Teil des Tieres waren, werden ein Teil des höher stehenden Geschöpfes – des Menschen.⁷

2. Die zum Genuss erlaubten Tiere

Koschere Tiere sind genau definiert. Nur das Fleisch der im Folgenden aufgezählten Tiergruppen findet in der koscheren Fleischherstellung Verwendung:

2.1. Säugetiere

Aus der Gruppe der Säugetiere dürfen zum Genuss nur Paarzeher, die auch Wiederkäuer sind, gegessen werden. Dazu gehören Haustiere wie auch Wild, die diese Eigenschaften besitzen.⁸

Unter Paarzeher verstehen wir Tiere, deren Klauen gespalten sind und dessen Gleichgewichtssachse im Spalt liegt. Bei diesen Tieren erweitert sich der Spalt beim Auftreten. Wiederkäuer sind dadurch gekennzeichnet, dass dem eigentlichen Magen drei Vormägen vorgelagert sind. Diese Tiere schlucken zunächst ihr Futter und schaffen es dann wieder ins Maul zurück, um es erneut zu kauen. Diese Tiere haben in ihrem Oberkiefer weder Schneidezähne noch Eckzähne, wohl aber Backenzähne.

Alle Paarzeher gehören zu der Gruppe der *Artiodactyla*. In dieser Tierordnung befinden sich die Schweine, die Wiederkäuer und die Kamele. Nur die mittlere Gruppe entspricht den Vorschriften der Genusstauglichkeit gemäß den jüdischen Vorschriften, und nur in dieser Gruppe finden wir die zum Genuss erlaubten Tierfamilien: die *Bovidae* (Rinderartige), die *Cervidae* (Hirschähnliche) und die Giraffen.

Es wird deutlich, dass gerade das Fleisch der typisch pflanzenfressenden Säugetiere zum Genuss erlaubt ist. Dafür gibt es seitens der Rabbinen auch eine praktische Erklärung: Die typischen Pflanzenfresser genießen vor allem Nahrungsmittel, die der Mensch nicht verwenden kann. Sie verwandeln die für den Menschen unverdaubaren Pflanzen zum Genuss. Die Allesfresser, vor allem das Schwein, sowie die Fleischfresser sind dagegen Konkurrenzen des Menschen in der Nahrungsverschaffung.

7 Vgl. M.L. Malbim (1809 – 1879), *Kommentar zur Torah*, Wilna 1860 (siehe den Kommentar zu Gen 9,3).

8 Vgl. dazu Lev 11,3-7, Deut 14,3-8.

2.2. Vögel

In der Torah werden nur diejenigen Vögel erwähnt, die für den jüdischen Genuss *nicht* gestattet sind.⁹ Diese werden mit Namen aufgelistet: Da heute nicht mehr alle dieser Vögel bekannt sind, werden bestimmte Kennzeichen für diese Tiere benötigt. Eine genauere Definition fehlt uns. Die Mischna mChul 3,6 und die Gemara in bChulin 59a geben einige anatomische und physiologische Merkmale an. Der Mischna zufolge sind alle Raubvögel für den Genuss verboten. Andere Vögel sind erlaubt, soweit sie eine Extrazehe, einen Kropf und/oder einen Muskelmagen besitzen, der aus zwei trennbaren Schichten besteht.

Diese Definitionen sind sehr allgemein; auch gibt es bereits bezüglich der Definition von Raubvögeln verschiedene Vorstellungen. Nach der Meinung einiger Gelehrten wird ein Raubvogel durch das Zerreißen seiner Beute vor dem Tod des Beutetieres definiert. Nach anderen Gelehrten wiederum ist die Stärke der Krallen für die Definition der Kategorie der Raubvögel ausschlaggebend. Wieder andere halachische Autoritäten behaupten dagegen, dass jeder Vogel, dessen Krallen geteilt sind – und zwei Krallen nach vorn und zwei nach hinten ausgerichtet sind – ein Raubvogel ist.¹⁰

Im Gegensatz zu den Vögeln mit den erwähnten negativen Merkmalen ist jeder Vogel zum Genuss erlaubt, der die drei folgenden weniger kompliziert positiven Merkmale aufweist, die einer näheren Erläuterung bedürfen:

A. Eine Extra-Kralle

Zwei Definitionen werden dieser Sonderkralle zugeschrieben. Einige behaupten, dass die mittlere Zehe länger sein muss als die anderen Zehen; andere behaupten, sie müsse rückwärts gerichtet sein. In diesem Zusammenhang soll erwähnt werden, dass die meisten Raubvögel nur drei Zehen besitzen.

B. Der Kropf

Der Kropf ist eine Kammer in der Speiseröhre, er erweitert diese, um dort das harte Futter einzuweichen. Er findet sich vor allem bei Saat fressenden Vögeln. Bei den Wasservögeln (Gänsen und Enten) ist der Kropf weniger entwickelt. Rudimentär ist er bei vielen Raubvögeln.

⁹ Vgl. Lev 11,13-19, Deut 14,11-21.

¹⁰ Vgl. bChul 61a-63b.

C. Der zweischichtige Muskelmagen

Der Magen der Vögel besteht aus zwei Schichten. Die innere Schicht ist eine Schleimhaut, die Äußere besteht aus Muskeln. Da die Vögel keine Zähne haben, vollzieht sich die Zerkleinerung des aufgenommenen Futters im Magen. Je härter die Nahrung, desto stärker die innere Magenschicht. Bei Saat fressenden Vögeln ist diese besonders stark entwickelt. Nach der Schlachtung kann bei solchen Vögeln die Trennung der beiden Schichten mit der Hand leicht durchgeführt werden.

Unsere Weisen haben im Talmud angeordnet,¹¹ dass wir nur Vögel essen dürfen, von denen nach der Überlieferung bekannt ist, dass sie irgendwann von Juden gegessen wurden, was mindestens 40 verschiedene Vogelarten betrifft. Auch hier lässt sich deutlich die Tendenz erkennen, dass die zum Verzehr erlaubten Tiere Pflanzenfresser sind.

2.3. Fische

Nur die Fische, die mit dem nackten Auge sichtbare Schuppen und Flossen haben, sind nach Lev 11,9-12 und nach Deut 14,9-10 zum Genuss erlaubt. Flossen sind knöcherne Gebilde, die den Gliedmaßen der Säugetiere entsprechen. Es gibt auch Flossen, die unpaarig sind. Hat der Fisch nur eine sichtbare Flosse, dann ist unter der Bedingung, dass er Schuppen hat, zum Genuss erlaubt. Die Schuppen sind knöcherne Plättchen, die auf der Haut des Fisches liegen. Die Schuppen der erlaubten Fische müssen wie Dachziegel aufeinander liegen und schälbar sein, ohne dass die Haut verletzt wird. Theoretisch gehören alle Knochenfische zu den Fischen, die Flossen und Schuppen besitzen; es gibt jedoch verschiedene Ausnahmen.¹²

Bei Fischen ist es im Gegensatz zu Säugetieren und Vögeln schwer, die obige Definition, nach welcher nur Pflanzenfresser zum Genuss tauglich sind, anzuwenden. Dennoch gilt: Die charakteristischsten Raubfische (Haifische) und Wale gehören zu den schuppenlosen und demnach nicht genießbaren Fischen. Schuppentiere sind dagegen meist schlecht schwimmende Tiere oder Fische, die nahe dem Ufer und relativ nahe zur Wasseroberfläche leben. Diese so genann-

11 bChulin 63b.

12 Die halachische Entscheidung bezüglich der verschiedenen Fische und Fischfamilien können in entsprechenden Tabellen gefunden werden. Die bis heute umfassendste Liste der Koscherfische ist in meinem Werk *Modern Kosher Food Production from Animal Source*, Jerusalem 1985 [Hebräisch], auf den Seiten 136-173 aufgeführt.

ten Ufertiere ernähren sich vermehrt durch Wasserpflanzen, da sie häufig schlechte Schwimmer und dadurch keine gute Jäger sind.¹³

2.4. Insekten

Aus der großen Gruppe der wirbellosen Tiere dürfen nach dem jüdischen Gesetz nur einige Arten von Heuschrecken (Lev 11,20-23) genossen werden. Die halachischen Merkmale der erlaubten Tiere sind nach bChulin 59a: Vier Gliedmaßen,¹⁴ zwei Springfüße¹⁵ und vier Flügel,¹⁶ die den größten Teil der Oberfläche bedecken sollen.

Es gibt acht erlaubte Heuschreckenarten. Folgende vier Arten werden in der Torah aufgezählt: *Arbe*, *Chargol*, *Sal'am* und *Chagaw*. Der Talmud kommentiert dazu: Bei jedem dieser vier Tierarten ist das Wort „*Leminehu*“ – nach seiner Art erwähnt.¹⁷ Die Rabbinen folgerten daraus, dass mindestens vier weitere Tierarten erlaubt sind (*Ziporet Keramim*, *Jochana Jeruschalmit*, *Arzubia* und *Razbanit*). Diese Arten sind Tiere der Ordnung *Orthoptera* und der Familien der *Acridoidea* und der *Tettingonoidea*. Heute gibt es nur noch wenige jüdische Gemeinden in Jemen und in Marokko, die die Klassifizierung der erlaubten Heuschrecken kennen.

3. Das Schächten

Das Schächten ist die Methode des Schlachtens der Säugetiere und der Vögel nach dem jüdischen Ritualgesetz. Für Fische und Heuschrecken ist es praktisch unmöglich und deshalb nicht nötig.¹⁸

Das Schächten muss am gesunden und deshalb lebenden Tier vorgenommen werden. Falls es am kranken Tier vorgenommen wird, muss der Schächter sich vergewissern, dass das Tier beim Anlegen des Schächtmessers noch lebte. In einem solchen Fall muss sich das Tier nach dem Schächten noch bewegen,¹⁹ weshalb dieses auch nicht mit einer Betäubung vollzogen werden kann, worauf noch detailliert einzugehen ist.

13 Gleichzeitig ist festzustellen, dass sich die Eiweißmoleküle dieser Tiere von denen des Menschen unterscheiden. Dadurch ist die bereits angedeutete Gefahr, dass ganze Eiweissmoleküle in den Menschen eingebaut werden und dadurch die menschliche Psyche beeinflusst wird, sehr klein.

14 Die vier Gliedmassen sind vorn; sie haben ungefähr die gleiche Länge.

15 Die erlaubten Heuschrecken haben Springgliedmassen. Diese müssen länger als die vier Füße sein. Die Springgliedmassen sind durch ein Gelenk verbogen. Das Gelenk sitzt oberhalb der Rückenhöhe. Infolgedessen sehen die hinteren Gliedmassen entschieden anders aus als die vier vorderen.

16 Die vier Flügel sollen den grössten Teil des Körpers bedecken.

17 Vgl. bChulin 65a-b.

18 Vgl. Schulchan Aruch, *Jore Deah*, 13,1.

19 Vgl. bChulin 37a.

Beim Schächtschnitt werden die Weichteile des Halses, speziell die Luft- und Speiseröhre sowie die Karotiden mit Hilfe eines eigens zu diesem Zweck scharfen und glatt präparierten Messers durchtrennt.²⁰

Während des Schächters müssen folgende fünf Punkte berücksichtigt werden:²¹

A. Schehija (Unterbrechung)

Der Schnitt darf nicht unterbrochen werden. Das Messer muss in seiner ganzen Länge scharf genug sein, damit es während des ganzen Führens immer schneidet.

B. Derassa (Druck)

Das Messer muss ohne Druck geführt werden. Nicht einmal das Halten eines Fingers auf die Klinge ist gestattet. Das Schächten von unten nach oben könnte dieser Vorschrift nicht ohne weiteres gerecht werden. Aus diesem Grunde werden die Tiere vor allem liegend geschächtet. Auch diese Vorschrift bedingt ein äußerst scharfes Messer.

C. Chalada (Versteck)

Das Messer muss während des ganzen Schnittes beobachtet werden können. Aus diesem Grunde müssen Stricke sowie allzu reiche Wolle bei Schafen entfernt werden.

D. Hagrama (Ausweichen der Schnittstelle)

Der ganze Schächtschnitt darf nur an der von vornherein gewählten Halspartie vorgenommen werden.

E. Ikeur (Zerreißen)

Es muss geschnitten und nicht gerissen werden, und das ist nur mit Hilfe eines äußerst glatten Messers möglich.

Ein so ausgeführter Schnitt verläuft schmerzlos. Die drei Grundprinzipien der Chirurgie (*cito*, *tuto* und *jucundo*, das heißt schnell, mit Sicherheit und mit minimalem Schmerz), sind hier erfüllt. Der ununterbrochene Schnitt garantiert die Schnelle, der glatte Schnitt die Schmerzlosigkeit und der fehlende Druck auf das Messer die Sicherheit.

Dazu kann noch erwähnt werden, dass beim Schächten eine gute und schnelle Ausblutung erfolgt. Dies hat seine Bedeutung in der Fleischhygiene. Je besser die Ausblutung ist, desto haltbarer ist das Fleisch, das heißt, es kann länger aufbewahrt werden.²² Nach dem Schächten soll das Tier ungestört ausbluten. Wir-

20 Vgl. bChulin 27a.

21 Ebd.

22 Vgl. dazu auch I.M. Levinger, *Schechita im Lichte des Jahres 2000*, Jerusalem 1996, S. 122.

belsäule und Rückenmark sollen intakt bleiben; dadurch wird das Ausbluten verbessert.

Der Schächter

Das Schächten muss durch einen geschulten und geprüften Fachmann ausgeübt werden. Als Schochtim (Ausführer des Schächtens) werden nach der Tradition nur hochqualifizierte und moralisch zuverlässige Männer zugelassen, um die exakte Einhaltung der Reinheitsbestimmungen sicherzustellen.²³ Der Schächter muss von den Metzgern, für die er schächtet, deshalb auch unabhängig sein; er muss unter Umständen auch für ein sich nicht als koscher erweisendes Tier bezahlen.²⁴

Das Schächtmesser

Das Schächtmesser muss scharf und glatt sein. Das Schleifen eines solchen Messers ist eine besondere Kunst. Für diesen Zweck wurden auch spezielle Apparate konstruiert.²⁵ Das Messer muss sorgfältig kontrolliert werden, die Glätte seiner Schneide wird geprüft, indem die Schneide über die Spitze eines Fingernagels geführt wird, und die Schärfe des Messers dadurch, dass man seine Breitseite über die Haut einer Hand führt.²⁶

Vorbereitung zum Schächten

Da das Schächten an einem unbetäubten Tier ausgeführt wird, muss dasselbe entsprechend vorbereitet und immobilisiert werden. In früheren Zeiten wurde das zu schächtige Tier durch ein Zusammenbinden seiner Gliedmaßen niedergeworfen. Gemäß der Halacha wird bezüglich des Zubodenwerfens des Tieres auf besondere Vorsicht hingewiesen.²⁷ Mit der Zeit wurden verschiedene Methoden entwickelt. Nach einer Methode²⁸ wird ein Strick um die Hörner des Tieres gebunden, dann in bestimmter Weise einige Male um den Körper des Tieres gewickelt und schließlich angezogen. Auf diese Weise wird das Tier gezwungen, sich zu legen und kann gefesselt werden.²⁹

23 Vgl. dazu auch J.J. Grunwald, *The Shochet and Shechita in Rabbinic Literature*, New York 1955, S. 85.

24 Vgl. Schulchan Aruch, *Jore Deah*, 1.

25 Vgl. D. Feldman, *Schimuscha schel Tora*, London, 1956, S. 99.

26 Vgl. Schulchan Aruch, *Jore Deah*, 18.

27 Vgl. Schulchan Aruch, *Jore Deah* 58.

28 Siehe H. Frick, *Tierärztliche Operationslehre*, Berlin 1921.

29 Zu neueren Methoden siehe I.M. Levinger, *Shechita im Lichte des Jahres 2000*, Jerusalem 1996, S. 26.

Vorbereitung zum Schächten von Kälbern und Kleinvieh

Für die Vorbereitung zur Schlachtung von Kälbern und Kleinvieh werden drei Methoden angewandt: das Auflegen auf einen besonderen Tisch, das Schächten am festgehaltenen stehenden Tier (eine Methode, die nur für ganz kleine Tiere angewendet werden kann) und das Schächten der Tiere durch besondere Apparate, die analog den Apparaten für Großtiere gebaut sind.

Vorbereitung für das Schächten von Geflügel

Im Allgemeinen wird das Geflügel vom Schächter in der linken Hand gehalten. Dabei kann er auch überprüfen, ob die Flügel und Beine nicht gebrochen sind. Der Transport des Geflügels in die Schlachtereie erfolgt in größeren oder kleineren Käfigen. Die Unterbringung von zahlreichem Geflügel in kleinen Käfigen führt zu Problemen. Gegebenenfalls liegen die Tiere aufeinander, und es besteht die Gefahr, dass einige ersticken. Heute werden deshalb bevorzugt große Käfige verwendet. Auch dadurch werden die Anforderungen des Tierschutzes berücksichtigt.

Der Weinberg'sche Umlegeapparat³⁰

Mit Hilfe dieses Apparats, der im Jahre 1927 konstruiert wurde, kann das Umwerfen und Niederschnüren der Tiere vermieden werden. Der genannte Apparat besteht aus einer Zelle, deren Wände und Dach verschiebbar sind. Wenn das Tier den Apparat betreten hat, werden Wände und Dach der Größe des Tieres angepasst. Alsdann wird die Zelle um 180 Grad rotiert. Das Tier befindet sich jetzt mit seinem Rücken nach unten, mit seinen Gliedmaßen nach oben und mit gestrecktem Hals, bereit für den Schächtschnitt. Die ganze Prozedur (inkl. Schächtschnitt) benötigt weniger als 30 Sekunden.³¹ Dieser Apparat wird mit vielen technischen Verbesserungen heute in vielen Schlachthöfen verwendet.

Das Schächten am hängenden Tier, die rotierende Plattform³²

Alle vier Gliedmaßen des Tieres, das auf der Plattform steht, werden an einer beweglichen Kette festgemacht. Die Plattform fährt in einer angemessenen Höhe über die Schlachthalle bis zu einer Umkippstelle. Dort wird die Plattform um 180 Grad rotiert, und das Tier ist jetzt an seinen Gliedmaßen aufgehängt. Diese Methode wird wohl in Zukunft in Großbetrieben die meiste Anwendung finden.

30 Vgl. I.M. Levinger, *Schechita im Lichte des Jahres 2000*, Jerusalem 1996, S. 27.

31 Vgl. T.C. Hall, *Demonstration of a new method of casting and slaughtering animals for food* (Vet. Rec. 7), 765, 1927.

32 Vgl. dazu I.M. Levinger, *Schechita im Lichte des Jahres 2000*, Jerusalem 1996, S. 31

Schächten am stehenden Tier³³

Ein Spezialapparat besteht aus einer Zelle, in der das zu schlachtende Tier mit seinem etwas erhöhten Vorderteil eingeführt wird. Mit einer besonderen Vorrichtung wird der Hals gespannt. Da der gespannte Hals des Tieres der offenen Seite der Zelle zugewandt ist, lässt sich der Schächtschnitt in einem Winkel von etwas 45 Grad seitlich aufwärts durchführen. In den letzten Jahren wurde ein neuer Apparat konstruiert. In diesem wird das Tier am Eingang des Schlachthofes auf eine Doppelschiene gesetzt. Diese Schiene fährt das Tier bis zur Schlachtstelle, dort wird automatisch der Hals gestreckt und der Schnitt erfolgt sofort. Diese Methode vermindert den Stress des Einführens der Tiere in die Schlachthalle.³⁴

Ausführung des Schächtens

Sofort nachdem das Tier unbeweglich gemacht ist, soll der Schächtschnitt vorgenommen werden. Das Messer ist schnell vorwärts und rückwärts über den Hals zu führen. Mit dem Schnitt werden Luft- und Speiseröhre sowie die Karotiden, die Jugularvenen und die Halsnerven durchtrennt. Wenn es sich um einen geraden Schnitt handelt – wie es vorgeschrieben ist – klafft die Wunde auseinander, und das Blut fließt ungehindert aus.

Das Schächten von Geflügel

Bei Hühnern gibt es zwei Verfahrensweisen: Entweder hält der Schächter jedes zu schlachtende Huhn in seiner linken Hand und führt den Schächtschnitt mit der rechten Hand aus oder eine zweite Person hält das Tier, und der *Schochet* braucht nur das Messer zu handhaben. Bei Großgeflügel (Gänsen, Enten und Truthähnen) wird das Tier im Allgemeinen von einer zweiten Person gehalten.

Blutsammeln und Blutbedecken

Das Blut der Tiere muss auf den Boden gegossen werden; das Blut von Wild und Geflügel muss zugedeckt werden (Lev 17,13). Andere Vorschriften in dieser Beziehung gibt es nicht. Es wird vorgeschlagen, das Blut mit Sägemehl zu bedecken. Sägemehl hat die Eigenschaft, Blut besonders gründlich aufzusaugen.

33 Ebd., S. 33.

34 Vgl. T. Grandin, Observations of cattle restraint devices for stunning and slaughtering, in: *Animal Welfare*, 1/85, 1992, S. 85-90.

4. Gründe für das Schächten in der jüdischen Literatur

Das jüdische Gesetz erlaubt das Schlachten von Tieren unter strengen Vorschriften, die – abgesehen von den allgemein-religiösen Gesetzen – auf folgenden Prinzipien beruhen:

Das Leben ist heilig

Die Halacha stellt den Schutz des Menschenlebens in den Vordergrund. Wenn ein Menschenleben in Gefahr ist, können alle Gesetze außer Götzendienst, Mord und Ehebruch unbeachtet bleiben.³⁵ Das Töten eines Tieres – wie z.B. durch das Schächten – ist eine große Verantwortung, welche deshalb besonders strengen Vorschriften unterliegt und nur durch einen beruflich und moralisch hochqualifizierten Menschen durchgeführt werden kann.³⁶ Die Schechita muss durch Menschenhand vollzogen werden, nicht durch eine automatische Einrichtung. Der Mensch selbst hat die Verantwortung zu tragen. Ebenso muss jede überflüssige Tierquälerei vermieden werden, wodurch der Tierschutz einen wichtigen Stellenwert einnimmt.³⁷

Psychologie des Schlachtpersonals

Bekanntlich hat der Mensch, der mit Tötung, sogar wenn er nur mit der Tötung von Tieren zu tun hat, nur wenig Respekt vor dem Leben. Im Talmud heißt es dazu: *Der beste Metzger ist der Partner von Amalek.*³⁸ Das Schächten hingegen soll eine „heilige Handlung“ sein, und der Schochet muss in jeder Hinsicht ein zuverlässiger, ehrenwerter Mensch sein.³⁹

Fleischqualität

Die Tiere werden nur zum Zwecke der Fleischversorgung geschlachtet. Wenn Fleischqualität und seine Quantität nicht die höchste Stufe erreichen, so müssen weitere Tiere geschlachtet werden, damit das gewünschte Resultat erlangt wird. Beim Schächten ist der Ausblutungsgrad sehr hoch. Daher ist das Fleisch geschächteter Tiere länger haltbar. Blut leistet der Zersetzung Vorschub. Auch aus diesem Grunde ist das Schächten eine ideale Schlachtmethode.

35 Vgl. bJoma 82a.

36 Vgl. B.E. Jitzchak, *Simche Tamim*, (Kommentar zu *Obel Jitzchak*, vom Verfasser selbst geschrieben und erstmals 1818 veröffentlicht) Wilna 1885, S. 1.

37 Schulchan Aruch, *Even Haeser* 7, 1.

38 bKid 82a.

39 J.J. Grunwald, *The Shochet and Shechita in Rabbinic Literature*, Feldheim, New York 1955, S. 85.

Schächten und Tierschutz⁴⁰

In den letzten hundert Jahren wurden Meinungsverschiedenheiten bezüglich der Frage, ob das Schächten unbetäubter Tier eine Tierquälerei sei oder nicht, besonders diskutiert. Die meisten Physiologen vertreten dabei die Ansicht, das Tier verliere so schnell das Bewusstsein, dass von Tierquälerei nicht die Rede sein könne. Nichtsdestoweniger versuchten Tierschützer – meist aus sentimentalen Gründen – zu beweisen, dass das Schächten eine Tierquälerei sei. In einigen europäischen Staaten gelang es ihnen, Gesetze gegen das Schächten zu erwirken; diese wurden jedoch fast überall wieder aufgehoben. Das Schächten ist eine Schlachtmethode, die das Tier schont und nur minimale Schmerzen verursacht.⁴¹ Schächten verursacht demnach weniger Schmerzen als andere Methoden.

Zusammenfassung medizinischer und moralischer Befunde beim Schächten

1. Bei der Beurteilung jeder Schlachtmethode ist zu beachten, dass jede Schlachtmethode Tierquälerei ist.
2. Die *Schechita* muss am lebenden und gesunden Tier vollzogen werden.
3. Durch das Schächten wird das Zentralnervensystem nicht direkt beeinflusst.
4. Während des Schächtens werden die Halsweichteile inklusive Luft- und Speiseröhre sowie Karotiden und Jugularvenen durchtrennt; das Rückenmark jedoch sowie die Vertebralarterien und Vertebralvenen bleiben dagegen intakt.
5. Die Hauptversorgung des Gehirns mit arteriellem Blut erfolgt durch die *Arteria maxilaris interna*, die ihr Blut hauptsächlich von den Karotiden erhält, zum Teil aber auch von einer Anastomose zwischen den Vertebral- und Okzipitalarterien. Wenn die Karotiden aber geschlossen sind, fließt Blut auch in umgekehrter Richtung, dass heißt von der Vertebralarterie in die Okzipitalarterie und dadurch auch ins Gehirn.
6. Bei der Unterbindung der Karotiden versorgt die Anastomose (unter Punkt 5 erwähnt) das Gehirn mit arteriellem Blut.
7. Bei der Unterbindung der *Karotiden* und der *Okzipitalarterien* erhält das Gehirn keine weitere arterielle Blutzufuhr.

40 I.M. Levinger, *Schechita im Lichte des Jahres 2000*, Jerusalem 1996, S. 23.

41 *Sefer haChinuch*, §451.

8. Nach dem Schächten fällt der Blutdruck rapide ab. Diese Änderung tritt am schnellsten in der *Arteria maxillaris interna* ein, dann in den anderen Zweigen des *Truncus brachiocephalicus* und langsamer in anderen Teilen des Kreislaufs.
9. Innerhalb von fünf bis sechs Sekunden fällt der gesamte Blutdruck im Körper so stark, dass er kein Blut mehr ins Gewebe stoßen kann.
10. Sofort nach dem Schächtschnitt kann in der *Arteria maxillaris interna* keine Blutströmung mehr nachgewiesen werden.
11. Daraus folgt, dass sofort nach dem Schächtschnitt das Gehirn keine arterielle Blutzufuhr mehr erhält.
12. Der Druck in den Gehirnventrikeln fällt noch steiler ab als der in der *Arteria maxillaris interna*. Dies wird durch den Ausfluss aus den Jugularvenen ohne arterielle Zufuhr erklärt.
13. Die rapide Abnahme des Druckes im Gehirn führt zur Bewusstlosigkeit des Tieres.
14. Sofort nach dem Schächtschnitt verliert das EEG (Elektroenzephalografie) seinen spezifischen Charakter, kann jedoch für eine Weile noch registriert werden.
15. Das Registrieren des EEG nach der Schlachtung ist für alle Schlachtmethode – sogar bei denen, durch die das Gehirn zerstört wird – typisch.
16. Das Gehirn – vor allem die kortikalen Regionen – verliert sehr rasch die normale Funktion.
17. Die Empfindlichkeit gegen Schmerz ist durch die Ablenkung des Tieres und die glatte Schnittfläche sehr reduziert.
18. Bis die Schmerzimpulse das Gehirn erreichen, ist dieses praktisch funktionsunfähig.
19. Die Schmerzempfindung von Tieren ist sehr schwer festzustellen, zumal wenn diese sich in unnatürlicher Position befinden.
20. Innerhalb von acht bis zehn Sekunden verliert das Gleichgewichtszentrum des stehend geschächteten Tieres seine Funktionsfähigkeit.
21. Beim liegenden Tier und ebenso beim stehenden Tier, dessen Hals gestreckt ist, klafft die Wunde auseinander, und das Ausbluten kann frei und ungehindert vor sich gehen, so dass die *Anoxia* des Gehirns noch schneller eintritt.
22. Das Schmerzzentrum liegt in der Großhirnrinde und ist deshalb empfindlicher gegen Sauerstoffmangel als das Gleichgewichtszentrum, das im Kleinhirn liegt.

23. Der *Cornealreflex* reagiert verschieden. Bei kleinen Wiederkäuern verschwindet er schneller als beim Rind.
24. Sofort nach dem Schächten tritt eine Ruhephase ein, die in keinem Fall weniger als zehn Sekunden dauert.
25. Herzaktivität sowie EKG können nach dem Schächtschnitt längere Zeit registriert werden.
26. Sofort nach dem Schächten werden tiefe Atemzüge beobachtet. Diese tiefen Atemzüge werden von einem Zustand der Ruhe abgelöst, dem wieder einzelne tiefe Atemzüge folgen. Während der tiefen Atmung kann kein Verbrauch von Sauerstoff festgestellt werden.
27. Der Ausblutungsgrad beim Schächten ist optimal. Die anhaltende Herztätigkeit sowie die tiefen Atemzüge begünstigen das Ausbluten des Tieres.
28. Das Tier ist sich des nahen Todes nicht bewusst; es erkennt auch nicht die Dienlichkeit der Schlachtinstrumente.
29. Das Tier erleidet weder vor noch während oder nach dem Schächtschnitt irgendeinen psychischen Schmerz.
30. Im Vergleich zu anderen Schlachtmethoden verursacht das Schächten mindestens ebenso wenig Schmerzen wie jedes andere gute Schlachtverfahren.

Beurteilung des Schächtens als Schlachtmethode⁴²

Wenn das Schächten richtig ausgeführt wird, kann es als eine ideale Schlachtmethode angesehen werden. Damit das Schächten richtig durchgeführt und den Anforderungen des Tierschutzes gerecht wird, müssen folgende Punkte beachtet werden:

1. Das Schächten darf nur durch einen geschulten und erfahrenen Schochet vollzogen werden. Für ihn gelten folgende Bedingungen: a) Der Schnitt muss sofort nach dem Niederlegen getätigt werden. b) Der Schochet muss passende, scharfe und genügend lange Instrumente besitzen, damit bei der Schnittdurchführung keine Schwierigkeiten eintreten können. c) Er muss mit den anatomischen Verhältnissen im Halsgebiet bestens vertraut sein, damit alle Blutgefäße durchtrennt werden. d) Er soll seine ersten Schlachtungen versuchsweise an toten oder betäubten Tieren vornehmen.

42 I.M. Levinger, *Schechita im Lichte des Jahres 2000*, Jerusalem 1996, S. 138.

2. Das Umlegen der Tiere muss mit Hilfe geeigneter Apparate geschehen. Je schneller die Vorbereitung durchgeführt wird und je schneller der Schnitt darauf folgt, desto besser.

Schächten und Betäubung

Die Betäubung der Tiere ist aus jüdischer Perspektive problematisch. Die Gegner des unbetäubten Schächtens argumentieren immer wieder, dass das unbetäubte Schächten nur eingeführt wurde, weil es zu jener Zeit keine Betäubung gab. Dies trifft wegen folgender Gründe nicht zu:

1. Wir erwähnten schon, dass das Schächten an einem lebenden und gesunden Tier gemacht werden soll. Doch inwieweit ist ein betäubtes Tier wirklich gesund? Im Moment der Betäubung ist das Tier in einem Komazustand, von dem es *wahrscheinlich* aufwachen würde, falls es nicht geschächtet wird.
2. Es stimmt, dass die meisten Tiere nach einer Betäubung aufwachen würden. Aber im Sinne der Halacha ist das Tier im Moment der Betäubung nicht gesund. Statistische Werte dienen hier nicht als Gegeneinwand, da das Tier im Moment des Ausführens des Schächtens leben muss. Diese statistischen Werte stimmen für einen Operationssaal, wo die Narkose unter genauer Kontrolle steht. Für die Bedingungen im Schlachthof, wo die Absicht doch das Töten der Tiere ist, gelten jedenfalls andere Bedingungen.
3. Bestimmte pathologische Veränderungen machen das Tier für den Koschermarkt untauglich. Welche Veränderungen aus der Betäubung resultieren können, vermögen wir nicht zu sagen. Es ist aber nicht ausgeschlossen, dass z.B. Knochenbrüche oder andere Verletzungen vom Fallen verursacht werden. Wenn ein Tier umgefallen ist, wird der Gesundheitszustand durch das Aufstehen und das Gehen halachisch geprüft. Da das Tier in der Zwischenzeit geschächtet wurde, können wir nicht sagen, ob es aufgestanden war.
4. Verschiedene Manipulationen dürfen am Tier nicht vor und sogar nach dem Schnitt gemacht werden, denn diese könnten den Blutaussstoß verhindern.

Wenn alle diese Befürchtungen in Betracht gezogen werden, wird deutlich, dass die Betäubung vor dem Schächten nicht in Frage kommt.

5. Trefot – religiöse Fleischbeschau⁴³

Nach dem Schächten wird eine pathologisch-anatomische Untersuchung durchgeführt. Häufig wird noch vor der Schlachtung eine Untersuchung vorgenommen, die feststellen soll, dass beim Tier vor der Schlachtung keine Krankheitszeichen aufzufinden sind und dass sein Fleisch nicht gesundheitsschädigend ist. Im Judentum gibt es aber auch nach dem Schächten noch einmal zwei religiöse Fleischbeschauen, die eine führt der Tierarzt oder der Fleischbeschauer durch, die andere der Schochet. Aus praktischen Gründen wird häufig die rituelle Beschau vor der medizinischen vorgenommen, obschon die umgekehrte Reihenfolge erwünscht wäre. Gemäß der jüdischen Tradition deuten bestimmte Befunde darauf hin, dass das Tier nicht weiter gelebt hätte; es wird deshalb als „*Trefa*“ bezeichnet.⁴⁴

Generell wird in der Halacha der Maßstab für *Trefot* als objektiv angesehen und ist unabhängig vom medizinischen Zustand des Tieres. Ebenso ändern sich die Regeln der *Trefot* mit der Entwicklung der Medizin nicht. Nach Maimonides beträgt die Gesamtzahl der *Trefot* siebzig.⁴⁵ Andere Autoren fügen noch einige hinzu. Die Klassifikation der *Trefot* kann nach verschiedenen Gesichtspunkten erfolgen. Es besteht die Möglichkeit, sie nach den Organsystemen oder nach der Art der Schäden einzuteilen. Gemäß der Form der Schäden unterscheiden wir acht Typen von *Trefot*:⁴⁶ *Derussa* (von einem Raubtier überfallen), *Nekuma* (Durchbohrung), *Chasura* (Nichtvorhandensein), *Netula* (Unvollständigkeit infolge eines Eingriffs), *Kerna* (Fleischriss), *Nefula* (Sturz), *Pesuka* (Durchtrennung) und *Schwura* (Fraktur). Es besteht die Möglichkeit, die *Trefot* nach der Zeit ihrer Entstehung und nach der Art und Weise ihres Auftretens einzuteilen, in *Trefot*, die angeboren sind und in solche, die durch Unfälle oder Krankheiten entstanden sind.

Häufigkeit der Trefot

Über die Häufigkeit der *Trefot* wurden in israelischen Schlachthäusern Nachforschungen angestellt. Dabei stellte sich heraus, dass die Quote um 15 - 30% beim Vieh und um 4% bei Geflügel liegt. Diese variiert nach Art der Tiere und deren Alter. Beim Vergleich dieser Zahlen mit denen, die in der Literatur zu finden

43 Vgl. Schulchan Aruch, *Jore Deah*, 29-61.

44 *Trefa* bedeutet: Obwohl ordnungsgemäß geschlachtet wurde, ist das Fleisch halachisch noch ungeeignet für den Verbrauch, vgl. dazu auch bChul 42a und bChul 57b.

45 Vgl. Maimonides, MT, *Hilchot Schechita*, 10, 9.

46 Vgl. bChulin 43a.

sind, sieht man, dass die Anzahl der *Trefot* heute geringer ist. Dies bedeutet, dass die Tiere heute gesünder sind.

Häufigste Trefotarten

Im jüdischen Gesetz spielt die Zustandsbewahrung (*Chasaka*) eine große Rolle. Ein Stück lebendigen Tieres ist während seines Lebens zum Genuss verboten. Es wird erst dann zum Verzehr erlaubt, wenn an ihm ein vorschriftsmäßiges Schächten vorgenommen wurde. Entsteht beim Schächten ein Zweifel, bleibt der verbotene Zustand bestehen. Wenn das Tier hingegen vorschriftsmäßig geschlachtet ist, bleibt es zum Genuss erlaubt, es sei denn, es wird ein Fehler gefunden.⁴⁷ Liegt bezüglich des Fehlers ein Zweifel vor, ist das Tier erlaubt. Dementsprechend müsste das Tier auf Fehler gar nicht untersucht werden. Das gilt mit Ausnahme der Fehler, die sehr häufig auftreten.

Aus diesem Grunde und auch aus anderen Motiven wurde schon sehr früh die Untersuchung der Lunge beim Wiederkäuer vorgeschrieben.⁴⁸ Da heute sehr oft Fremdkörper in der Haube (Vormagen) gefunden werden, muss auch die äußere Fläche dieses Magenstückes regelmäßig untersucht werden. Je nach Ort und Zeit werden auch andere Untersuchungen vorgenommen. Beim Großvieh finden wir die häufigsten *Trefot*-Verklebungen der Lunge und Fremdkörper in der Haube.⁴⁹ Beim Kleinvieh tritt lediglich die Verklebung der Lunge relativ häufig auf. Beim Geflügel sind die folgenden *Trefot* verhältnismäßig häufig:⁵⁰ a) Veränderungen der Lunge infolge Geflügelkrankheiten. b) Veränderungen im Intertarsalgelenk und dessen Sehnen. Diese werden häufig durch das Mästen hervorgerufen. c) Knochenbrüche, durch mangelnde Vorsicht beim Transport verursacht. d) Schäden an Kropf und Magen, ausgelöst durch Fremdkörper sowie Verletzungen der Speiseröhre durch das sogenannte „Stopfen“ der Gänse.⁵¹ In diesem Zusammenhang sei erwähnt, dass veterinärmedizinische Behandlungen⁵² wie Operationen, Impfungen usw. häufig zu *Trefa*-Schäden führen können. Oft ist die Schuld dafür der Unwissenheit der behandelnden Personen zuzuschreiben.

47 Vgl. bChulin 9a.

48 Vgl. Schulchan Aruch, *Jore Deah*, 35-39.

49 Vgl. I.M. Levinger, *Modern Kosher food production from animal source, Ins. for agricultural Res. according to the Tora*, Jerusalem 1985, S. 310.

50 Ebd., S. 312.

51 Ebd., S. 355.

52 Ebd., S. 313 u. S. 318.

Die Ätiologie der Trefot und deren Vermeidung

Was die häufigsten Trefot betrifft, kennen wir heute ihre meisten Ursachen und können dieselben bei richtiger Behandlung wenigstens teilweise vermeiden.

Fremdkörper in der Haube

Rinder sind bekanntlich nicht sehr wählerisch in ihrer Nahrungsaufnahme. Sie verschlingen jeden Fremdkörper, der sich in ihrer Nahrung befindet. Diese Fremdkörper – oft handelt es sich um Nägel, Drähte und ähnliches – verletzen die Schleimhaut der Haube und dringen schließlich in die Wand ein. Schäden dieser Art können vermieden werden, wenn man bei der Vorbereitung des Futters die nötige Vorsicht walten lässt. In verschiedenen Ställen werden heute über den Futterkrippen starke Magnete angebracht. Einige Ärzte raten sogar dazu, den Tieren mit dem Futter einen Magnet zuzuführen. Eventuell verschluckte Eisenstücke werden vom Magneten angezogen, haften an ihm, und das Ganze kann nach der Schlachtung entfernt werden.

Verklebung der Lunge

Die Verklebung der Lunge (*Sircha*) kann entweder zwischen Teilen der Lungenhäute oder zwischen der Lungenhaut und der Brusthaut (*Pleura*) auftreten. Sie ist gewöhnlich eine Folge von Lungenentzündung oder Brustfellentzündung. In früheren Zeiten war die Hauptursache solcher Verklebungen die Tuberkulose. Seitdem die Rindertuberkulose praktisch ausgerottet ist, liegen die Ursachen an anderen Entzündungen, die noch nicht hinreichend erforscht sind. Untersuchungen in verschiedenen Betrieben zeigten, dass dort, wo Jungtiere mit Milchersatz gezüchtet oder rasch entwöhnt werden, mehr Trefot bei Jungtieren festzustellen ist als in Betrieben, in denen die Jungtiere Milch saugen und natürlich entwöhnt werden. Zur Bekämpfung der Lungenverklebungen werden folgende Maßnahmen vorgeschlagen:

- a) Langsame Entwöhnung der Kälber
- b) Besonderen Schutz gegen Kälte während der Entwöhnungsperiode
- c) Radikale Behandlung jeder Erkrankung des Respirationsapparats

Andere Trefotarten bei Vieh

Wie schon früher erwähnt, sind die anderen Arten der Trefot relativ selten. Die meisten von ihnen können in folgenden Kategorien eingeordnet werden:

1. *Veränderungen, die auf Vererbung zurückzuführen sind.* Wahrscheinlich gehören zu dieser Kategorie die Trefot, die durch Vermehrung oder Verminderung der Lungenläppchen entstehen.

2. *Veränderungen, die durch Störungen während der embryonalen Entwicklung verursacht werden*, wie überzählige Gliedmaßen, doppelte Organe etc. In diesem Bereich betreibt die Humanmedizin Forschungen großen Ausmaßes.

3. *Veränderungen infolge von Krankheiten und medizinischer Behandlung*. Prinzipiell sollen Krankheiten immer möglichst rasch behandelt werden. In der Phase, in der die Krankheit sich zu einem chronischen Leiden entwickelt, bildet sich rasch neues Gewebe, das häufig zu Trefa führt. Während der medizinischen Behandlung und während der Anwendungen prophylaktischer Heilmittel soll man die Entstehungsmöglichkeiten einer Trefa nicht außer Acht lassen.

Veränderungen in den Geflügellungen

Wie schon erwähnt wurde, werden beim Geflügel die meisten Trefot durch Veränderungen im Respirationsapparat hervorgerufen. Viele dieser Tiere werden heute bei der medizinischen Fleischschau konfisziert. Andere sind Trefa, obgleich sie aus medizinischer Sicht unschädlich sind.

Als Ursache der *Trefot* sind folgende Krankheiten festzustellen:

a) Marek und Geflügelleucosis. Meistens werden bei diesen Krankheiten krebsähnliche Gebilde auf der Lunge, der Niere, den Gonaden und bei älteren Tieren auch auf der Leber festgestellt.

b) Pasteurellosis der Truthähne. Diese Krankheit wird durch die *Pasteurella multocida* verursacht. Der genannte Erreger befindet sich fast in jedem Stall. Die Krankheit kann durch gute hygienische Maßnahmen mindestens stark reduziert werden.

Veränderungen im Intertarsalgelenk

Viele Veränderungen können im Interarsalgelenk, und vor allem in den Muskelsehnen seiner Nachbarschaft angetroffen werden:⁵³

a) *Tendovaginitis*. Bei daran erkrankten Vögeln werden äußerlich Schwellungen am Gelenk beobachtet. Bei postmortaler Untersuchung werden Verklebungen zwischen den Sehnen und dem umliegenden Gewebe sichtbar. Solange die Sehne in ihrer ganzen Länge verfolgt werden kann, ist das Tier nicht Trefa. Die genannte krankhafte Erscheinung wird durch widernatürliches Stehen der Tiere verursacht. Die befällt hauptsächlich Tiere, die in Käfigen aufgezogen werden.

53 Vgl. dazu I.M. Levinger, *Modern Kosher Food Production from Animal Source*, Jerusalem 1985 [Hebräisch], S. 344.

b) *Ruptur der hinteren Sehne.* Bei schwerem Geflügel, hauptsächlich bei Hähnen, werden Rupturen der hinteren Sehne beobachtet. Sie sind die Auswirkung starker Mästung. Das Gewicht der betreffenden Tiere steigt rapider als es die Stärke ihrer Sehnen zulassen. Diese Tatsache ist unerwünscht, in der Biologie auch bekannt, kann allerdings nicht korrigiert werden.

Eine andere Veränderung zeigt sich in einem seitlichen Wegrutschen der Sehnen. Sie wird meist durch falsche Ernährung ausgelöst, z.B. durch Manganmangel. In letzter Zeit findet man zerrissene Sehnen, an denen man statt Sehnenewebe Bindegewebe antrifft. Die zerfallene Sehne ist deutlich erkennbar. Genaue Forschungen ergaben, dass diese Veränderung durch ein bestimmtes Virus verursacht wird. Ob die Infektion bereits im Ei erfolgt oder erst beim Küken, muss noch geprüft werden.

Entfernen der Federn, Abziehen der Haut und Herausnehmen der inneren Organe

Die allgemeinen Vorschriften der Hygiene sind auch bei Juden die Leitfäden für die gesamte Fleischbearbeitung.

Die drei folgenden Vorschriften gelten besonders für das Rupfen (wenn es sich um Geflügel handelt), für das Abhäuten und für das Ausweiden:

1. *Ungestörtes Ausbluten.* Während des Ausblutens und solange die anoxischen Reflexbewegungen anhalten, dürfen am geschlachteten Tier keine Handlungen (Abhäuten, Federrupfen usw.) vorgenommen werden. Insbesondere muss während dieser Zeit jede Manipulation, die den Blutausfluss behindern könnte, vermieden werden.

2. *Das geschlachtete Tier darf nicht in heißes Wasser getaucht werden.* Jede Anwendung von heißem Wasser muss bis nach dem Salzen unterbleiben. Als heiß gilt Wasser, dessen Temperatur mehr als 42°C beträgt. Daher kann die Federentfernung, die in nicht koscheren Betrieben mit Hilfe von heißem Wasser vorgenommen wird, in der koscheren Fleischbearbeitung nicht auf diese Weise durchgeführt werden.

3. *Das Porschen.* Vor der weiteren Fleischbearbeitung muss das Porschen vollzogen werden.

Das Rupfen des Geflügels bildet bis heute in der koscheren Geflügelbearbeitung eines der schwierigsten Probleme. Wie schon oben erwähnt, ist die Zuhilfenahme von heißem Wasser dabei nicht gestattet. Andere Methoden liefern nur Teillösungen, wie z.B. die Verwendung von kaltem Wasser⁵⁴ und chemischen Substanzen,⁵⁵ die ins Wasser gegeben werden. Eine Ideallösung steht uns noch nicht zur Verfügung; man ist noch auf der Suche nach ihr.

Bezüglich der Öffnung des Tieres und seines Ausweidens bestehen keine besonderen Vorschriften. Bei der Entnahme der inneren Organe sollen pathologische Veränderungen auf das Genaueste untersucht werden. Sie können gegebenenfalls sowohl aus medizinischen wie auch aus rituellen Gründen den Genuss des Fleisches untersagen.

6. Das Porschen

Unter Porschen verstehen wir alle laut religiöser Vorschrift am Fleisch eines gesetzmäßig geschlachteten und gesetzmäßig kontrollierten Tieres durchzuführenden Handlungen: die Entfernung bestimmter Stücke und Adern, das Salzen des Fleisches sowie das Braten der Leber. Früher wurden diese Vorbereitungen durch die Hausfrau erledigt; heute befassen sich immer mehr Metzger damit.

*Prinzipien des Porschens*⁵⁶

Drei Verbote der jüdischen Religion führen zur Notwendigkeit des Porschens: 1. Das Verbot des Genusses von Blut, 2. das Verbot des Genusses von *Chelem* (bestimmte Fettstücke) und 3. das Verbot des Genusses von *Gid Hanasche* (bestimmte Nerven). Um das Porschen verständlich zu machen, müssen wir die folgenden Erläuterungen erwähnen:

Das Verbot des Blutgenusses

In Deuteronomium 12,23 steht geschrieben: *Halte unerschütterlich daran fest, kein Blut zu essen, denn das Blut ist die Seele. Und du sollst nicht essen die Seele mit dem Fleische.* Praktisch ist es unmöglich, das ganze Blut aus dem Fleische zu entfernen, und so stellt sich die Frage: Welches oder wie viel Blut muss aus dem Fleische entfernt werden? Da es heißt: *denn das Blut ist die Seele*, sind unsere Weisen der

54 Vgl. dazu I.M. Levinger und R. Kathein, *The Plucking of Chicken after Immersion in Cold Water*, Br. Poult. Sci. 14, 217, 1973.

55 Vgl. dazu I. M. Levinger und I. Soroker, *The Use of a Chemical Agent to Facilitate Plucking in the Kosher Poultry Processing Plant*, Ref. Vet. 31, 36, 1974.

56 Vgl. dazu I.M. Levinger, *Modern Kosher Food Production from Animal Source*, Jerusalem 1985 [Hebräisch], S. 393.

Ansicht, dass es sich um das Blut handelt, das während der Schlachtung den Körper verlässt. Dieses Blut wird von unseren Gelehrten als *Blut der Seele* bezeichnet.

Die Halacha erwähnt zwei andere Gruppen von Blut:

1. Das *Dam Hatamzit*, das Blut, das aus den Organen leicht entfernt werden kann. Zu dieser Gruppe gehört das Blut, das im Herzen und in den großen Blutgefäßen zurückbleibt. Um dieses Blut zu entfernen, müssen die Herzkammern aufgeschnitten und bestimmte Blutgefäße beseitigt oder geöffnet werden.
2. Das *Dam haEwarim*. Das Blut der Organe. Dieses Blut ist prinzipiell nur dann verboten, wenn es als Blut in Erscheinung tritt, nicht solange es sich in den Organen befindet. Durch Kochen wird es vom Gewebe ausgeschieden. Um diese Blutausscheidung zu verhindern, wird die Prozedur des Salzens angewandt (siehe nächstes Kapitel). Dieses Verfahren bewirkt einerseits das Aufsaugen einer bestimmten Blutmenge und andererseits eine Denaturierung des Eiweißes. Letzter Vorgang verschließt die Blutgefäße und verhindert ein weiteres Austreten von Blut aus dem Fleisch.

Die Leber enthält viel Blut. Die Rabbinen definierten die Leber als fast *ganz aus Blut beschaffen*.⁵⁷ Sie muss deshalb eingeschnitten werden und über Feuer gebraten werden. Eine derartige Behandlung begünstigt sowohl die Schließung der Blutgefäße wie auch das Ausfließen des Blutes. Die Prozedur des Bratens auf offenem Feuer kann natürlich auch bei anderen Organen angewandt werden; bei der Leber jedoch genügt das Salzen alleine nicht.

Nach den angeführten Entblutungsverfahren (inklusive Braten oder Salzern) darf das Fleisch gekocht werden. Das Verbot des Blutgenusses gilt nur für das Blut von Wiederkäuern und Geflügel, nicht aber für das von Fischen.

Das Verbot des Genusses von Chelew (= bestimmte Fettstücke)

In Leviticus 7,23 steht geschrieben: *Um das Unschlitt von Rind, Schaf und Ziege dürft ihr nicht essen*. Verschiedene Fettstücke, besonders jene, die früher, als noch Opfer dargebracht wurden, auf dem Altar verbrannt worden sind, sind verboten. Einige dieser Fettstücke sind so genannte *Chelew*-Stücke: Sie bilden jenes Fett, das im großen Netz eingebettet ist, die Magen und teilweise auch den Darm bedecken. Hinter dem Bauchfell liegend, die Nieren und als Fettstränge die Hüften "polsternd" bedeckend, sind sie die wichtigsten *Chelew*-Stücke.

Das Entfernen dieser Fettstücke erfordert eine große Geschicklichkeit, besonders wegen der zu entfernenden Quantitäten. Das ist Sache eines Fach-

57 Vgl. Schulchan Aruch, *Jore Deah*, 73,1.

manns. Das Porschen nach den verbotenen Fettstücken muss nur bei Hauswiederkäuern vorgenommen werden, nicht bei Wild, Geflügel oder Fischen.

Das Verbot des Genusses von Gid Hanasche (= Ischiasnerv)

In Genesis 32,33 heißt es: *Darum essen die Kinder Israel nicht die Spann-'ader', die an der Hüftpfanne, bis auf den heutigen Tag.* Zur Erinnerung an den Kampf Jakobs mit dem Engel wurde der Genuss dieser "Ader" verboten. – Gemäß der Überlieferung handelt es sich um den Ischiasnerv, dessen Verzerrung oder Verletzung eine Lähmung von Muskeln im Fuß verursachen kann.⁵⁸

Praktische Durchführung des Gesetzes⁵⁹

Das Porschen basiert hauptsächlich auf mündlicher und praktischer Überlieferung. Nur die praktische Ausführung kann neben der theoretischen Übung die Vermittlung vom Lehrer zum Schüler ermöglichen. In den meisten Büchern wird versichert, dass es bezüglich des Porschens keine schriftlichen Unterlagen gäbe. Heute ist man bemüht, mit Hilfe von Modellen und Photographien wenigstens teilweise die Prozedur des Porschens zu veranschaulichen.

Die komplizierteste Arbeit beim Porschen erfordert das Hinterteil des Tieres. Dieser Umstand hat dazu geführt, dass die europäischen Juden den Verkauf der Hinterviertel der Wiederkäuer an Nichtjuden dem Porschen vorzogen, obwohl es auch Ortschaften gab, in denen das Porschen vollzogen wurde, denn das beste Fleisch befindet sich in diesem Teil. Die orientalischen Juden porschten die Tiere zwar, aber ihre Technik variierte von der der europäischen Juden.

In Israel hat man ein spezielles System des Porschens entwickelt. Es entspricht den Vorschriften der Halacha und ist einfach anzuwenden. Diese Methode wird als "Jerusalemer Porschen" bezeichnet. Wenn fachmännisch gearbeitet wird, gehen etwas 13 % des Fleisches der Hinterteile verloren.

58 Der Ischiasnerv muss ganz entfernt werden. Er hat besondere Bezeichnungen; er weist zwei Abzweigungen auf, einen tibialen, der das Schienbein versorgt und den fibularen, der seine Funktion im Bereich des Wadenbeines ausübt. Der tibiale Strang wird mit all seinen Verästelungen beseitigt, dem fibularen Strang werden nur Hauptzweige herausgeschnitten. Diese Vorschriften gelten nur für Wiederkäuer, ob es sich um Haustiere oder um Wild handelt, nicht aber für Geflügel.

59 Vgl. I.M. Levinger, *Modern Kosher Food Production from Animal Source*, Jerusalem 1985 [Hebräisch], S. 391.

8. Das Salzen

Ein besonderes Verfahren bei der rituellen Fleischvorbereitung ist das Salzen. Jedes Fleisch von Wiederkäuern und Geflügel, nicht jedoch von Fischen, muss diese Prozedur über sich ergehen lassen, bevor es gekocht oder gebraten wird. Eine Ausnahme bildet die Leber; sie muss vor dem Kochen geschnitten werden und auf offenem Feuer gebraten werden. Das Salzen besteht aus drei Einzelschritten: 1. Zuerst wird das Fleisch für die Dauer von 30 Minuten in Wasser getaucht;⁶⁰ 2. Danach muss das Fleisch von allen Seiten gesalzen werden⁶¹ und in diesem Zustand eine Stunde lang auf einer geflochtenen oder durchlöchernten Ebene liegen; 3. Zum Schluss wird das Fleisch dreimal gründlich mit Wasser gewaschen. Das Salzen wird allgemein so durchgeführt, dass alle Seiten des Fleisches manuell mit Salz bestreut werden. In einigen Fabriken haben Maschinen diese Arbeit übernommen. Das maschinelle Verfahren ermöglicht eine bessere Kontrolle der Salzbestreuung, eine genaue Feststellung des Salz-Wassergehalts sowie eine Überprüfung, ob alle Oberflächen des Fleisches mit Salz bedeckt sind. Ein Problem bleibt offen: Da Salz hygroskopisch ist, saugt es Wasser aus der Luft, und dadurch ist das Streuen erschwert.

Das Fleisch muss eine Stunde in gesalzenem Zustand verbleiben. In den Fabriken wird es auf ein gelöchertes Transportband gelegt. Genau nach einer Stunde erreicht das Transportband eine Kippkante, und das Fleisch fällt in einen Wasserbehälter, in dem auch das erste Waschen vorgenommen wird. In vielen Betrieben wird vorher mittels einer Dusche die Oberfläche gespült, und das Fleisch muss dann noch in zwei Waschbecken gewaschen werden. Falls keine Dusche verwendet wird, wird das Fleisch in drei Bädern gewaschen.

Das Salzen muss innerhalb von 72 Stunden nach dem Schlachten stattfinden. Wenn aus irgendwelchen Gründen eine Verzögerung eintritt, kann das Fleisch abermals begossen werden, und bis zum Salzen können wiederum drei Tage verstreichen. Hinsichtlich gefrorenen Fleisches bestehen in der jüdischen Tradition unterschiedliche Auffassungen. Die Mehrheit der Gelehrten ist heute der Ansicht, dass die Zeit, in der sich das Fleisch in gefrorenem Zustand befindet, nicht in die drei Tage einzuberechnen ist. Daher ist Fleisch, das im Verlauf von drei Tagen nach der Schlachtung eingefroren worden ist, innerhalb von drei Tagen nach dem Auftauen zu salzen.⁶²

60 Vgl. Schulchan Aruch, *Jore Deah*, 69,1.

61 Ebd. 69,4.

62 In der modernen Industrie spielt die Abkühlung des Fleisches eine wichtige Rolle. Da aber gefrorenes Fleisch nicht gesalzen werden soll, stellt sich die Frage: Welche Mindesttemperatur soll das Fleisch vor dem Salzen besitzen? Das israelische Rabbinat hat bestimmt, dass sowohl das Fleisch wie auch das Wasser, in das es getaucht werden soll, eine Temperatur von

Resümee

Das Ethos der jüdischen Weltanschauung lehrt: Es ist die Aufgabe des Menschen, die Natur zu schützen. Der Mensch ist deshalb dahingehend zu erziehen, dass nicht alles Essbare in den Mund gelangen soll. Deshalb gehören Schutz der Tiere und die Erziehung des Menschen zu einem Wesen, der moralische und ethische Werte pflegt, zum Fundament der Tora. Die Bestimmungen über *Schechita* und *Kaschrut* liegen in diesem Denken begründet.

Fleisch wie auch das Wasser, in das es getaucht werden soll, eine Temperatur von mindestens 7 - 8° C haben soll. Für einige Kranke ist Natrium, für andere wiederum Chlor nicht bekömmlich. Da diese zwei Elemente Grundstoffe des Kochsalzes sind, wurden andere Salze als Ersatz vorgeschlagen, bei denen die hygroskopische Wirkung ähnlich ist. Auch wurde auf die Möglichkeit hingewiesen, das Fleisch in größeren Stücken zu salzen, damit das Salz nicht so tief eindringt.