

Das jüdische Schlachten - Schechita

Im Judentum erfolgt der Prozess des Schlachtens und der Verarbeitung von Fleisch in mehreren Stufen:

- Geeignetes Vieh wird durch **Viehhändler** erworben.
- Es wird an einen Metzger geliefert, der eine Schächterlaubnis hat und das Tier schlachtet. Sonst muss ein **Schächter** bestellt werden.
- Durch eine Fleischschau, die seitens geschulter **Fleischbeschauer** erfolgt, wird koscheres Fleisch zur Weiterverarbeitung frei gegeben.
- Die koscheren Metzger verarbeiten das Fleisch nach den Richtlinien der Kaschrut. (Koschergesetze)

„...so magst du schlachten von deinem Rindvieh und deinen Schafen... wie ich dir geboten, und verzehre es in deinen Toren, wie es immer deine Seele begehrt“ (5. Moses 12:21).

Das Schächten

Die für den Verzehr erlaubten Säugetiere und auch Geflügel, muss rituell geschächtet werden. Beim Schächten blutet das Tier gründlicher und schneller aus als bei vorheriger Betäubung. Außerdem würden dem Tier durch die Betäubung Verletzungen zugefügt, die es für koscheren Verzehr untauglich machen würden. Blut darf von Juden nicht verzehrt werden. Sinn des rituellen jüdischen Schächtens ist, dem Tier beim Tötungsvorgang möglichst keinen Schmerz zuzufügen und es gleichzeitig sehr schnell ausbluten zu lassen.

In der Antike war es jedem Erwachsenen, der sich mit den Religionsgesetzen auskannte, erlaubt, das Schächten die „Schechita“ auszuüben. Im Mittelalter wurde vereinbart, dass potenzielle Kandidaten für die Ausübung der „Schechita“ im Hinblick auf die Erlangung eines Diploms als ritueller Schächter, vor einem Rabbiner eine mündlich-theoretische und eine praktische Prüfung ablegen müssen. Eine Synode, die in Deutschland im Jahre 1220 abgehalten wurde, beschloss, dass niemand die Tätigkeit eines „Schochet“ ausüben darf, der nicht im Besitze eines solchen Diploms ist. Heutzutage wird ein solches Diplom einem Kandidaten, der eine mündlichen Prüfung über die Vorschriften der „Schechita“ und der „Kaschrut“ bestanden hat und der auch noch in korrekter Weise mindestens drei Mal in Anwesenheit von Experten rituell geschlachtet hat, ausgehändigt. Nur Fleisch, welches von einem

Schochet geschlachtet wurde, der im Besitze eines solchen Diploms ist, gilt als kosher und zum Verzehr durch Juden erlaubt.

Das Messer

Das Schächtmesser ist ein gerades Langmesser. Die Klinge muss rasierklingenscharf und in einwandfreiem Zustand sein, sie darf keinerlei Scharten, Wiederhacken oder sonstige Defekte haben, damit das Fleisch beim Schnitt nicht zerrissen wird.

Das Messer muss mindestens zwei Mal so lang sein, wie der Hals des zu schlachtenden Tieres breit ist und darf nicht spitz sein.

Die Klinge wird heutzutage aus sehr hochwertigem Edelstahl gefertigt. Eine der wichtigen Etappen bei der Ausbildung zum Schochet ist das Erlernen des Schärfens des Messers.

Der Akt des Schächtens

Bevor der Schochet das Messer ansetzt, spricht er einen besonderen Segensspruch. Folgende Bewegungen machen die „Schechita“ vom Standpunkt der Kaschrut ungültig:

- wenn die geringste Pause oder Unterbrechung während des Vorgangs vorkommt
- wenn das Messer in den Hals des Tieres gedrückt wird, anstatt schnell und fest vor- und zurückbewegt zu werden
- wenn das Messer hinter der Speiseröhre hängenbleibt
- wenn der Schnitt nicht an der vorgeschriebenen Stelle vorgenommen wird
- wenn die Muskelfasern eher zerrissen, denn geschnitten werden

Verletzte und kranke Tiere sind nicht kosher und dürfen nicht gegessen werden. Deswegen muss auch beim Transport darauf geachtet werden, dass die Tiere nicht zu Schaden kommen.

Nach dem Schächten wird der Tierkörper nochmals sehr gründlich untersucht, um sicherzustellen, dass es gesund war. Die **Fleischschau** wird eingehend und aufmerksam durchgeführt, denn jedes Tier, das einen Makel aufweist, ist nicht kosher.

Nun ist ein erlaubtes gesundes Tier rituell geschlachtet worden, es wurde nochmals untersucht und für gesund befunden, es ist ausgeblutet, aber das genügt noch nicht, damit sein Fleisch auf die Theke der

koscheren Metzgerei gelangt, denn vom koscheren Tier dürfen nicht alle Teile gegessen werden.

Die Hüftsehne (Spannader), das Unschlitt (das Fett) und natürlich das Blut sind nicht kosher.

Die Hüftsehne wird bei Juden in Erinnerung an den in der Bibel beschriebenen Kampf von Jakob mit dem Engel nicht verzehrt und muss aus dem Fleisch entfernt werden. Es ist eine Sehne im Oberschenkel des Tieres (nervus ischiaticus, der Ischias Nerv, in der Hüftgegend).

Das frei auf dem Fleisch liegende Fett der Rinder, Schafe, Ziegen, war zur Zeit des Tempels für den Altar des Ewigen bestimmt. Man darf es zum Herstellen von Kerzen benutzen, aber essen darf man dieses Fett nicht.

Nichtkoscheres Fleisch kann von Mitgliedern anderer Religionsgemeinschaften bei den jüdischen Metzgern erworben werden.

Die Schächtung von Tieren ist in Deutschland heute laut Tierschutzgesetz grundsätzlich nicht mehr erlaubt, da eine rituelle Schächtung ohne vorherige Betäubung erfolgt. Es gibt jedoch Ausnahmen, die aus religiösen Gründen gewährt werden.

©Rabbiner Dr. Israel Meir Levinger, Basel