Das koschere Unternehmen und das Koscher Zertifikat (Hechsher)

3. Mai 2018 – 18 Iyyar 5778



Die komplizierten Lebensmittelgesetze stellen sicher, dass die Lebensmittelproduktion grundsätzlich nicht dem Laien überlassen werden kann. Es ist vorzuziehen, dass das Essen als Ganzes von jemandem zubereitet wird, der die Gesetze des Essens kennt und berücksichtigt. Einige Grundprodukte wie Käse, Fleisch und Brot dürfen ohnehin nur rituell zubereitet werden. Es gibt jedoch eine Reihe von Lösungen, die es bis zu einem gewissen Grad ermöglichen, die Lebensmittelzubereitung an Personen zu übergeben, die mit dem Lebensmittelrecht nicht vertraut sind.

Koscher Zertifikat (Hechscher)

Ein Koscher-Zertifikat (hebräisch: hechsher) besagt, dass ein bestimmtes Produkt koscher ist – erlaubt. Einige Produkte, wie Käse, Fleisch, Wein und Brot, können nur von Juden rituell hergestellt werden. Indem der Verbraucher das Produkt mit einem Zertifikat, Stempel oder Siegel ausstattet, weiß er, dass ein bestimmtes Produkt in Ordnung ist. Das jüdische Gesetz verlangt, dass bestimmte Produkte durch einen Stempel oder ein anderes Kennzeichen gekennzeichnet werden, wenn sie vom Auge entfernt wurden – zum Beispiel durch Transport. Damit

soll Unfällen oder Betrug vorgebeugt werden. Das sind Produkte, bei denen man mit bloßem Auge nicht erkennen kann, dass sie koscher sind. Außerdem war es üblich, alle auf Pessach gegessenen Lebensmittel zu stempeln. An diesem Feiertag gelten sehr strenge Vorschriften in Bezug auf den Verzehr von Getreideprodukten oder deren Zusatz zu anderen Produkten.

Im Talmud finden wir, dass Milch, Fleisch, Fisch, Brot, Wein und Käse unter anderem mit einem Siegel versehen sind. Diese Texte im Talmud deuten darauf hin, dass das koschere Zertifikat bereits im dritten Jahrhundert bürgerlicher Ära verwendet wurde.

Es gibt jedoch Hinweise darauf, dass bestimmte Produkte bereits vor langer Zeit mit Siegeln versehen wurden. Der Talmud beschreibt das Wunder von Chanukka (Fest der Einweihung) mit dem Glas Öl, das acht Tage lang statt eines Tages brannte. Das Glas wurde mit einem Siegel des Hohepriesters versehen, um anzuzeigen, dass das Öl rituell sauber war. Laut Talmud war es daher bereits im zweiten Jahrhundert vor der bürgerlichen Ära – (die Geschichte von Chanukka spielt sich im Jahr 164 vor der Ära ab) – ein Brauch, bestimmte Produkte für religiöse Zwecke mit Siegeln zu versehen. Ein Gelehrter hatte eine andere originelle Methode, um anzuzeigen, dass sein Fisch koscher war, als er ihn schickte: er hatte die Angewohnheit, ihn in kleine Dreiecke zu schneiden.

Ein modernes Phänomen

Die technologischen, wirtschaftlichen und wissenschaftlichen Entwicklungen der letzten zweihundert Jahre haben die Einhaltung des Lebensmittelrechts beeinflusst. Diese Veränderungen haben dazu geführt, dass immer mehr Produkte gestempelt oder zertifiziert werden.

Erstens werden heute immer weniger Lebensmittel zu Hause

zubereitet. In der Vergangenheit war es vor allem in Landregionen üblich, Fleisch, Brot, Aufstriche und die meisten Grundprodukte selbst zuzubereiten. Diejenigen, die sich an die Lebensmittelgesetze halten wollten, haben einfach alles auf koschere Weise selbst gemacht. Nur was man nicht selbst herstellen konnte, wurde mit oder ohne Zertifikat von anderen gekauft. Gerade in diesem Jahrhundert hat sich das grundlegend geändert.

Lebensmittel werden heute fast ausschließlich in Fabriken hergestellt. Weil immer weniger im eigenen Haus hergestellt wird, ist das Endprodukt weit entfernt von den Rohstoffen. Der gesamte Produktionsprozess ist dadurch wesentlich länger und weniger transparent geworden. Im Falle des Lebensmittelrechts bedeutet dies, dass viel mehr schief gehen kann und dass es fast unmöglich ist, etwas über die Inhaltsstoffe auf der Außenseite eines Produktes zu sagen.

Auch die Zusammensetzung unserer Lebensmittel hat sich radikal verändert. Obwohl früher bloß bestimmte Stoffe den Lebensmitteln zugesetzt wurden, wird heute eine Reihe von chemischen Stoffen mit unseren Lebensmitteln vermischt. Farben, Konservierungsmittel und Vitamine sind die bekanntesten Beispiele. Aber was ist mit Geliermitteln, Säureregulatoren, Entschäumern, Glanzmitteln oder Emulgatoren? Alle diese Stoffe können nach jüdischem Recht problematisch sein.

Technologische Entwicklungen werden auch in der Lebensmittelindustrie eingesetzt. Neue Techniken wie Genmanipulation und Biotechnologie ermöglichen es, aus Enzymen, Zellen oder Mikroorganismen alle Arten von Stoffen für die Lebensmittelindustrie zu gewinnen. Auch die Reproduktion von Naturstoffen durch komplexe chemische Prozesse ist möglich. Alle diese Techniken erschweren die Einhaltung der Lebensmittelgesetze.

Überwachung

Das jüdische Recht erkennt die Möglichkeit an, bestimmte Dinge an Dritte auszulagern, sofern die Aufsicht ausgeübt wird. Der Vorgesetzte muss volljährig sein und mit den Lebensmittelgesetzen vertraut sein. Dabei gibt es verschiedene Grade der Überwachung: permanent und zufällig. Im Falle einer permanenten Überwachung ist der Supervisor ständig anwesend und führt manchmal eine Inspektion während der Aktivitäten durch. Bei einer stichprobenartigen Überwachung führt die Aufsicht nur zu bestimmten, unangekündigten Zeiten eine Kontrolle durch.

Um heute eine Aussage darüber treffen zu können, ob ein bestimmtes Produkt koscher ist, muss man zunächst den gesamten Produktionsprozess bis ins kleinste Detail betrachten. Allerdings sind einige Kenntnisse in Technik und Wissenschaft erforderlich. Ist festgestellt, dass ein bestimmtes Produkt den Anforderungen entspricht, kann es grundsätzlich verzehrt werden. Allerdings müssen von Zeit zu Zeit Kontrollen durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass es keinen Betrug gibt und keine Veränderungen im Produktionsprozess stattgefunden haben. Ein Zertifikat wird einem Produkt nur dann verliehen, wenn es eine permanente Überwachung durch eine Aufsichtsbehörde gibt. In einigen Fällen aktiviert der Aufseher bestimmte Produktionsprozesse, wie z.B. die Befeuerung eines Ofens.

In vielen Ländern gibt es die Ansicht, dass nur Produkte unter voller Kontrolle gegessen werden sollten. In Deutschland ist der Inlandsmarkt für koschere Produkte zu klein, um die meisten Produkte unter ständiger Überwachung herzustellen. Nur für den Export werden Produkte, die unter ständiger Kontrolle stehen, in enger Zusammenarbeit mit Fabriken und Lieferanten hergestellt. Diese Produkte sind mit dem Siegel des Deutschen Oberrabbinats versiegelt.

Auf Arbeitsbesuch

Um festzustellen, ob ein bestimmter Artikel erlaubt ist, nimmt ein Rabbiner in der Regel eine Position vor Ort ein. Die gesamte Fabrik wird besichtigt. Besonderes Augenmerk wird beispielsweise auf den Dampfkreislauf zur Erwärmung von Lebensmitteln, die Reinigungsmethoden der Anlagen, den Ofen und die Transportmechanismen gelegt. Auch die anderen in der Fabrik hergestellten Produkte werden berücksichtigt, da die meisten Fabriken mehr als ein Produkt herstellen. In vielen Fällen werden verbotene Produkte auf anderen Produktionslinien mit Anlagen tierischen Ursprungs hergestellt. Es wird zu prüfen sein, inwieweit die Produkte während der Produktion getrennt werden. Zum Beispiel stellt eine Chipsfabrik Salze mit allen Geschmacksrichtungen her, einschließlich der Geschmacksrichtungen Speck und Käse, die nicht koscher sind. Jetzt, wenn alles auf einem Band ist, ist es verboten, die anderen Salze oder Chips zu essen, die an sich in Bezug auf die Geschwindigkeit in Ordnung sind.

Eine Fabrik will ihren Produktionsprozess in der Regel nur dann anpassen oder stilllegen, wenn sie dazu einen wirtschaftlichen Vorteil hat. Für Artikel, die kein Zertifikat erhalten, für die aber – nach Prüfung – festgestellt wurde, dass sie gegessen werden dürfen, verdient eine Fabrik in der Regel wenig. Nur speziell gefertigte Produkte mit Dichtungen und ständiger Überwachung sind für Betriebe von finanziellem Interesse, da diese Produkte oft ins Ausland exportiert werden.

Das Warengesetz und die Lebensmittelgesetze

In vielen Ländern gibt es Gesetze, die die Zusammensetzung von Lebensmitteln sowohl unter dem Gesichtspunkt der öffentlichen Gesundheit als auch der Qualität garantieren. Damit soll verhindert werden, dass schädliche Stoffe zugesetzt werden.

Andererseits muss das Gesetz den Erzeuger daran hindern, Betrug zu begehen – zum Beispiel durch Zugabe von Wasser zu Milch oder billigem Salatöl zu "echtem" Olivenöl. In vielen Ländern ist solches auch im Warengesetz verankert.

Einer der Aspekte des Warengesetzes betrifft die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Das bedeutet, dass die Zusammensetzung eines Produktes auf der Verpackung angegeben werden muss. Inwieweit kann das Warengesetz für Menschen, die koscher essen, angewandt werden? Reicht es, die Etiketten im Supermarkt zu lesen, um zu entscheiden, ob etwas in Ordnung ist?

Die Rabbi-Antwort der letzten Jahrhunderte schenkt dem bereits Beachtung. Zum Beispiel gibt es mehrere Rabbiner, die die Verwendung von Butter, Milch, Joghurt und dergleichen erlauben – auch ohne Rabbiner-Kontrolle. In diesem Fall reicht ein Regierungssiegel aus, um Betrug zu verhindern. Die Menschen sind besonders besorgt über den Zusatz von nicht koscherer Milch (von Eseln oder Schweinen) oder verbotenen tierischen Fetten. Da es Bußgelder für Gesetzesverstöße gibt, wird davon ausgegangen, dass ein Hersteller nicht Gefahr läuft, wegen Manipulationen an Lebensmitteln erwischt zu werden. Insbesondere in den Vereinigten Staaten gibt es hohe Bußgelder für Verstöße gegen das Commodities Act.

Andererseits gelten für das Warengesetz und das jüdische Gesetz unterschiedliche Kriterien. Nach dem Rohstoffgesetz besteht beispielsweise keine Verpflichtung, auf dem Etikett einen Stoff mit einer Konzentration von weniger als 2 % anzugeben. Beispielsweise kann pflanzliches Fett oder Öl bis zu 2% tierischen Fettes enthalten. Ein Tanker oder Container mit nur oberflächlich gereinigtem Öl kann Rückstände von tierischen Ölen aus einer früheren Ladung enthalten. Kein Problem nach dem Warengesetz. Aus der Sicht des jüdischen Rechts ist dies in der Tat ein Problem. Nach dem Warengesetz darf das Produkt keine anderen Stoffe enthalten, es sei denn, ein Hersteller gibt an, dass es "100 % rein" ist.

Außerdem müssen bestimmte Hilfsstoffe nicht gekennzeichnet werden. Das sind Stoffe, die keine echten Zutaten sind, aber bei der Herstellung von Lebensmitteln eine Rolle spielen. Zum Beispiel werden Fette zum Schmieren von Formen oder Backblechen verwendet, um das Lösen von Keksen oder Crackern zu erleichtern. Zu diesem Zweck werden manchmal Fette tierischen Ursprungs verwendet, was nach jüdischem Recht verboten ist.

Lebensmittelzusatzstoffe

Unsere Lebensmittel werden mit verschiedenen Stoffen angereichert, um sie frischer, schöner und schmackhafter zu machen. Diese Stoffe können synthetischer, pflanzlicher oder tierischer Herkunft sein. Um etwas Koscheres zu erklären, ist es notwendig, die Herkunft des betreffenden Stoffes genau zu bestimmen. Auf der Verpackung eines Produktes sind die Lebensmittelzusatzstoffe mit einem bestimmten Code gekennzeichnet – ein großes ‘E’ mit einer Nummer. Das “E” bedeutet, dass es sich um einen von der Europäischen Gemeinschaft zugelassenen Stoff handelt.

Beispielsweise sind die meisten der in der Lebensmittelindustrie verwendeten Farben synthetisch. Diese stellen die Lebensmittelgesetze vor wenige Probleme. Eine Ausnahme bildet ein roter Farbstoff (E 120), der unter anderem in Süßwaren, Konfitüren und Konserven vorkommt. Dieser Farbstoff wird aus getrockneten Schildläusen hergestellt. Nach dem jüdischen Lebensmittelgesetz dürfen Insekten nicht verzehrt werden.

Eine weitere Gruppe weit verbreiteter Substanzen sind die Emulgatoren. Ein Emulgator hilft, zwei normalerweise nicht mischbare Substanzen wie Öle und Wasser zu einer einheitlichen, homogenen Lösung zu mischen. Diese Stoffe werden in vielen Produkten verwendet, darunter Schokolade, Margarine, Salatöl und Mayonnaise, Gebäck, Kekse und Brot. Viele dieser Emulgatoren können sowohl aus tierischen Fetten

als auch synthetisch hergestellt werden. Erst wenn sicher ist, dass der verwendete Emulgator synthetisch hergestellt wurde, wird das Produkt koscher erklärt. Da dies nicht einfach zu kontrollieren ist, sind Produkte mit Emulgatoren in der Regel nicht erlaubt.

Die Aromen (und Düfte), die Lebensmitteln zugesetzt werden, sind ein weiteres Problem aus Kaschrutsicht. Nach dem Warengesetz müssen die meisten davon nicht auf der Verpackung angegeben werden. Da viele dieser Stoffe aus natürlichen Quellen stammen, oft aus Pflanzen und Früchten, gelten sie im Allgemeinen nicht als gesundheitsschädlich. Nur bestimmte synthetische Aromen müssen auf der Verpackung angegeben werden. Einige natürliche Aromen scheinen jedoch tierischen Ursprungs zu sein. Dazu gehören beispielsweise Tiere wie Katzen, Biber und Wale. Da diese Tiere nach jüdischem Recht nicht erlaubt sind, ist das Aroma auch nicht koscher.

Wettbewerb

Durch die ständig steigende Anzahl von Produkten mit Koscher-Zertifikat ist dieser Bereich der Lebensmittelindustrie zu einem florierenden Unternehmen geworden. Wenn der Produzent nur die strengen Lebensmittelgesetze einhält, ist es auch möglich, sich einer treuen Kundengruppe zu versichern. Neben Juden scheinen muslimische Gläubige auch Käufer von Produkten mit einem koscheren Zertifikat zu sein. Auf diese Weise kann man zumindest sicher sein, dass es frei von Schweinefleisch oder Ähnlichem ist, was für den Muslim auch ein Verstoß gegen die Lebensmittelgesetze des Islam ist.

In den letzten Jahren gab es auf dem koscheren Markt einen harten Wettbewerb. Besonders große Organisationen mit vielen Mitarbeitern, wie die O.U. – ein Dachorgan der orthodoxen Rabbiner in den Vereinigten Staaten – oder das Oberrabbinat Israel, versuchen, ihre Zertifikate in die ganze Welt zu verkaufen. Manchmal geht dies auf Kosten eines örtlichen Rabbinats, der die Fabriken in der Region bisher zertifiziert

hat. Der Kampf wird oft rein aus wirtschaftlichen Gründen entschieden, wobei der wirtschaftliche Ausgangspunkt einer so großen Organisation meist stärker ist. Eine Fabrik kann mit geringeren Kosten und größeren Aufträgen als ein lokales Rabbinat angeboten werden.

Grundsätzlich besteht die Möglichkeit, den Wettbewerb aufgrund bestimmter Passagen und Entscheidungen im Talmud zu verbieten. Viele dieser Gesetze waren für wirtschaftliche Transaktionen im Mittelalter relevant und sollten den lokalen Markt schützen. Beispielsweise konnten die Bürger einer Stadt Händlern aus einem anderen Gebiet verbieten, ihre Produkte auf dem lokalen Markt zu verkaufen. Bei großen Märkten und Messen war dies erlaubt. Es ist jedoch fraglich, ob diese Bestimmungen im Wettbewerb um den koscheren Markt zwischen einer ausländischen Organisation und einem lokalen Rabbinat wirksam sind, da Aufträge von einem ausländischen Unternehmen für einen ausländischen Markt tatsächlich außerhalb des lokalen Marktes abgewickelt werden. In vielen Fällen wird es daher notwendig sein, sich auf diplomatisches Geschick und eine gute Verhandlungstaktik zu verlassen, um Zusammenarbeit statt Wettbewerb zu erreichen.