

MATZEN AUS DER MATZE-FABRIK

15. März 2020 – 19 Adar 5780



Was ist eigentlich besser, handgebackene Matzot oder maschinengebackene Matzot? Diese Frage hat die Köpfe des vergangenen Jahrhunderts ernsthaft beschäftigt und ist bis heute äußerst aktuell. Es kann einfach vorkommen, dass jemand aus dem Lager der “handgebackenen Matze” dir auf der Straße oder in der Schule ernsthafte Vorwürfe macht, dass du maschinengebackene Matze isst und dass es sich um “komplette Chamets” handelt. Das ist sicherlich falsch, aber was ist los?

Handgebackene oder maschinengebackene Matze

In den letzten 3332 Jahren wurden alle Matzes von Hand gebacken. Dies hatte Vor- und Nachteile. Der Vorteil war, dass jeder Backvorgang mit einer guten Kawana (Absicht) für die Mitzwa (das Gebot) des Essens von Matza am Sederabend durchgeführt wurde.

Aber der Nachteil war, dass das Backen nicht immer so schnell war. Letzteres ist jedoch bei den Matzen sehr wichtig, da wir davon ausgehen, dass der Teig, nach achtzehn Minuten unbewegtem Liegen, bereits fermentiert und Chamets wurde (gesäuert) und daher verboten ist.

In der halachischen Literatur (einschließlich des Chidushe Harim, des Diwre Chajim, des Rabbi Shlomo Kluger, des Awne Nezer und des Darche Teshuwa) werden mehrere Gründe genannt, warum maschinengebackene Matzes weniger gute Matzes sind:

1. Beim Mischen, Kneten und Backen fehlt genügend Kawana (Absicht), da ein Mashgiach (Supervisor) bloß eine Kawana in die Matzaproduktion legen kann, wenn er den elektrischen Knopf drückt, der die Maschinen einschaltet. Dieser Moment ist sehr kurz und es ist nicht seine Koach (Kraft), der die Räder auslöst, sondern die Kraft der elektrischen Felder.

2. Dies ist keine Koach-Gawra (Menschenkraft) und kann keine gültige Absicht zum Teig vermitteln, aus dem die Matza hergestellt wird.

3. Außerdem befürchtete man, dass nicht alle Maschinenteile ordnungsgemäß gereinigt werden könnten.

4. Andere befürchteten, dass sich der Teig aufgrund der Geschwindigkeit der rotierenden Teile in den Maschinen zu stark erhitzen und vorzeitige "chimutz" (Gärung) sowie das Aufgehen der Matze in weniger als achtzehn Minuten verursachen könnte.

5. Der Diwre Jechezkel, der Shinewer Rov zatsal, befürchtete, dass Öl aus den Maschinen austreten und der Matzenteig vorzeitig aufgehen könnte.

6. Und schließlich befürchtete der Minchat Jitzchak, dass der Teig aufgrund des Kontakts zwischen dem langen Teigstreifen und dem sehr heißen Ofen auch innerhalb von 18 Minuten gären würde.

Alle großen Poskim (halachische Entscheidungsträger) sind jedoch der Meinung, dass maschinengebackene Matzot sicher kein Chamets sind und dass der Hauptgrund das Fehlen von Kawana (Absicht) ist.

Trotzdem ist es in verschiedenen Kreisen üblich geworden, maschinengebackene Matzot zu essen, die auf einem Psak (Entscheidung) von Or Sameach und Rabbi Chaim Ozer Grodzinsky basieren.

Besuch der Matzefabrik in Atarot (Industriegebiet Jerusalem)

Speziell für unsere Leser besuchte ich eine riesige Matzefabrik in der Nähe von Jeruschalaim, die unter der Aufsicht einer der besten Hechsherim-Siegel (Koscher-Zertifizierer) in Israel steht.

Das Getreide muss tatsächlich vor der Ernte auf Chimutz (Gärung) überprüft werden. Von der Ernte an muss alles von einem jüdischen Mashgiach (Aufseher) kontrolliert und überwacht werden, der vorzugsweise auch bei allen Operationen mitarbeitet oder zumindest kontinuierlich überwacht, dass das Getreide oder Mehl nicht nass wird und einen aufsteigenden Prozess durchläuft.

Das Getreide darf nicht gewaschen werden, da jeglicher Kontakt mit Wasser für die Kaschrut (Tauglichkeit) der koscheren Matzes katastrophal ist.

Getreide für die Matze

In Schmot / Ex. 12:17 heißt es: „Du sollst die Matzot bewachen.“ Diese Worte implizieren, dass eine zusätzliche Überwachung des Getreides für die Mitzwa (Gebot) der Matze notwendig ist, um sicherzustellen, dass kein Wasser darauf fällt und auch die Matzes für die Mitzwa des Essens von Matzes am Sederabend gebacken werden.

Nun gibt es eine Meinungsverschiedenheit über die Frage, wann man aufpassen sollte:

-Gemäß einer Reihe von Poskim muss das Getreide vom Zeitpunkt der Ernte an bewacht werden (sogar die mögliche Gärung am Getreidehalm).

-aber es ist üblich, den Poskim zu folgen, die annehmen, dass es ausreicht, es ab dem Mahlzeitpunkt zu überwachen.

-Wer es jedoch genau mit der Mitzwa nimmt, bewacht es ab dem

Zeitpunkt der Ernte.

Shemura-Matza

Es ist darauf zu achten, dass das für die Matze verwendete Getreide nicht auf dem Feld verbleibt, wenn es vollständig ausgetrocknet und weiß geworden ist. Denn wenn es regnet, wird das Getreide schon am Boden zu Chamets, weil es keine Nahrung mehr aus dem Boden benötigt.

Der Chaje Adam (128: 30) gibt daher an, dass das Getreide geerntet wird, wenn es noch leicht grün ist. Es ist am besten, während des Pessachfestes Getreide zu verwenden, das bei der Ernte geschützt wurde. Wenn dies nicht möglich ist, sollte man zumindest sein Bestes tun, um an beiden Abenden des Seder diese Hiddur (Verschönerung der Mitzwa) durchzuführen, indem man nur Shemura-Matza aus Getreide isst, das von Anfang an bewacht wurde. Shemura bedeutet "vollständig bewacht".

von der Maus abgenagte Körner

Wenn einige Getreidekörner gekeimt sind, kann der Rest verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden sorgfältig geprüft, oder es besteht die Gewissheit, dass mindestens sechzigmal mehr so viele gute Körner da sind. Dann kann man wegen der großen Menge an koscheren Getreidekörnern alles verwenden.

Le'chatchila a priori muss man auch die Getreidekörner entfernen, die Mäuse angeknabbert haben. Getreide, das von einem Schiff angeliefert oder in Brunnen gelagert wurde, aber immer noch trocken und hart aussieht und sich im Aussehen nicht verändert hat, ist zulässig.

Wenn es sich auf einem Dachboden befand, auf dem es an mehreren Stellen durch das Dach geregnet hat, ist das Getreide verboten.

Kaschern von Getreidemühlen

Die Getreidemühlen müssen im Voraus – Wochen vor dem Pessachfest – gekaschert werden, bevor das Getreide für die Matzen zu Mehl gemahlen wird. Kaschrut wird durch sorgfältige Reinigung der Mühlen sichergestellt. Für das Pessachmehl werden neue Säcke gekauft.

Tora-Gelehrte gehen in die Mühlen, um dafür zu sorgen, dass alles koscher ist. Wenn es keine Tora-Gelehrten gibt, gehen die frommsten Menschen selbst dorthin, um die Kaschrut zu beaufsichtigen. Es ist vorzuziehen, sich selbst zu überzeugen, als jemand anderen zu schicken, da dies ernsthaftes Interesse zeigt.

Das erste Mehl nicht verwenden

Das erste Mehl, das gemahlen wurde, wird nicht für Pessach verwendet. Wenn in derselben Mühle auch feuchtes Getreide gemahlen wird, wird darauf geachtet, dass kein feuchter Getreidestaub mit dem Mehl für des Pessachfestes vermischt wird.

Man backt kein Mehl an dem Tag, an dem es gemahlen ist. Dann kann es noch heiß sein und dadurch wird es beim Hinzufügen von Wasser gären und zu Chamets. Deshalb warten sie mindestens 24 Stunden nach dem Mahlen. Nach dem Mahlen werden nur neue Säcke für die Lagerung von Pessachmehl verwendet. Diese Beutel sind versiegelt und bereits in die Matzafabrik gebracht.

Transport der Mehlballen zur Fabrik

Bei der Ankunft des Mehls in der Fabrik müssen mindestens zwei Mashgichim (Aufsichtspersonen) in der Fabrik anwesend sein. Natürlich gibt es viel mehr Mashgichim in den großen Matzafabriken, aber die Mehlsäcke müssen bei der Ankunft überprüft werden, um festzustellen, ob sie nicht nass geworden sind und ob sie noch das Rabbinersiegel haben. Manchmal befinden sich Löcher in den Mehlsäcken (die normalerweise 700

bis 750 kg wiegen), durch die möglicherweise Wasser eingedrungen ist. Diese werden sofort abgelehnt.

Rabbinersiegel

Bei Regenwetter dürfen die Mehlsäcke nicht transportiert werden, es sei denn, sie sind ordnungsgemäß abgedeckt. Säcke, die nass oder feucht geworden sind, werden sofort zurückgewiesen. In der Fabrik dürfen nur Säcke Mehl mit einem Rabbinersiegel vorhanden sein. Beutel ohne Siegel werden gnadenlos aus dem Werk entfernt.

Heute werden große Tanks verwendet, die das Mehl sofort in riesige Silos auf dem Fabrikdach befördern. Am Boden der riesigen Silos hängen Siebe, um alle möglichen Insekten oder Mehlklumpen zu verhindern.

Mayim she-lanu: Das Wasser für die Matzot

Oben in der Fabrik gibt es neben den Mehlsilos auch große Tanks mit speziellem Wasser: Majim she-lanu, Wasser, das die Nacht überdauert hat. Die Matze darf nur mit über Nacht stehendem Wasser geformt werden. Das bedeutet, dass das Wasser zu ben Haschmaschot (in der Dämmerungsphase zwischen Sonnenuntergang und dem Erscheinen der Sterne) aus einem Brunnen oder Fluss entnommen wurde, wonach es über Nacht im Tank abgekühlt ist. Fabriken verwenden Leitungswasser. Selbst wenn die Nacht länger als 12 Stunden dauert, darf nur geknetet werden, wenn das Licht anfängt zu leuchten. Wenn die Nacht kürzer als 12 Stunden ist, wartet man, bis 12 Stunden vergangen sind, seit das Wasser abgenommen wurde.

Wenn man den Zeitpunkt von ben Haschmaschot (Dämmerung) nicht genau bestimmen kann, schreitet man ein wenig voran, aber Sie können nicht vor Sonnenuntergang das Wasser schöpfen. Es ist üblich, das Wasser zu filtern und abzudecken. Man muss es an einem kalten Ort lassen und darauf achten, dass die Sonne nicht darauf scheint. Streng genommen kann man ein paar Tage auf einmal Leitungswasser aus dem Wasserhahn ziehen, aber es

ist eine bessere Mitzwa, das Leitungswasser für jeden Tag separat aus dem Hahn zu ziehen.

Im Monat Nisan (April) sind die Flüsse im Allgemeinen kälter als die Quellen. Deshalb ist es besser, das Wasser aus den Flüssen zu schöpfen. Aber manchmal sind die Flüsse sehr überlaufen, mit geschmolzenem Schnee und dann sind sie nicht so kalt. In diesem Fall ist es besser, das Wasser aus einer Quelle zu beziehen. Das Wasser wird von einem Juden abgezapft. Der Mashgiach muss sicherstellen, dass die Tanks beim Befüllen mit diesem Wasser sauber sind.

Wenn Sie feststellen, dass Sie nicht genug Wasser haben, welches über Nacht kalt war, können Sie weiteres Wasser hinzufügen, vorausgesetzt, der größte Teil des Wassers wurde über Nacht stehen gelassen. Lechatchila (a priori) ist es vorzuziehen, dass zwei Drittel des Wassers die Nacht überdauert haben. Das hinzugefügte Wasser stammt vorzugsweise aus einer Pumpe oder einer abgedeckten Quelle, wohin die Sonne nicht scheint.

Wenn die Matzot am Sonntag gebacken werden, muss das Wasser bereits am Donnerstagabend entnommen werden, da am Freitagabend der genaue Zeitpunkt von ben Haschmaschot (Dämmerung) nicht ermittelt werden kann. Im Notfall, wenn man am Donnerstagabend nicht entnommen hat, entnimmt man das Wasser am Freitagnachmittag nach Mincha (dem Nachmittagsgebet), aber vor Sonnenuntergang, oder ein Nichtjude tut es im Notfall am Schabbat.

Ofen kaschern

Die Öfen in den großen Matzafabriken werden von Mashgichim angemacht und bei rund 450 Grad Celsius gebacken. Bei Badatz macht man nichts anderes als Backmatzen. Aber wenn man Matzes in einem Ofen backen will, in dem zuvor Chamets gebacken wurden, muss man sie zuerst mit 'libun' kaschern: Der Ofen muss so stark erhitzt werden, dass die Funken "fliegen". Laut

Rabbi Mosche Feinstein ist das bei 371 Grad Celsius schon der Fall. Alles, was weniger ist, wird nicht als völliger Libun (glühen) angesehen. Dann wartet man, bis der Backofen abgekühlt ist. Dann zünden sie es wieder an, um die Matze zu backen. Matzes für Pessach werden nicht gleich nach dem Libun gebacken.

Matza kneten und backen

Man knetet den Teig für die Matze und stellt die Matze nur in einem überdachten Bereich und nicht an einem offenen Fenster her, auch wenn die Sonne nicht scheint. Aber wenn die Fenster geschlossen sind, kann man dort Matze machen, solange die Sonne nicht auf sie scheint.

Wenn die Sonne darauf scheint, hilft das Glas nicht, aber dann hängt ein Vorhang dort, wo die Sonne hinein scheint. Man muss auch darauf achten, dass das Gebäude nicht zu stark beheizt wird. Wenn es über 30 Grad Celsius wird, muss die Produktion gestoppt werden. In der Praxis schalten sich die Lüfter bei 20 Grad ein und die Produktion wird bei 22 Grad gestoppt, da befürchtet wird, dass der Teig aufgrund der Hitze zu schnell aufgehen wird.

Heutzutage

Früher galt – als alle Matzen noch manuell hergestellt wurden – dass keine größere Teigmenge als die Größe von Challa zubereitet wurde (ein Teigballen von etwa 1670 Gramm nach Rabbi Chaim Na'e und 1200 Gramm nach Chazon Isch, Rambam 1700gr, Ben Ish Chai 2500gr). Denn unsere Chachamim (Gelehrten) hatten in Talmud Pessachim 48a festgestellt, dass es unmöglich ist, Teig in einem Zug zu kneten, wenn man eine größere Menge Teig macht. Ein Teil des Teigs würde somit unverarbeitet bleiben. Dann ist zu befürchten, dass es gären wird'.

Heutzutage machen die Leute einen viel größeren Teigballen, zum Beispiel 56 Kilo, weil die Maschinen die Knet- und

Ausrollarbeiten übernommen haben und alles in kürzester Zeit verarbeiten (siehe Foto 1, die silberfarbene Rührschüssel links und den Teig in gemischter Form rechts, bevor breite Teigstreifen daraus hergestellt – gerollt werden).

Die Hauptregel ist, dass der Teig niemals ohne maschinelle Bearbeitung, also Kneten, Perforieren und Stanzen (Zuschneiden) belassen werden darf. Obwohl der Jerusalemer-Talmud eine maximale Zeitspanne von 72 Minuten angibt, glaubt der Meiri (um 1200) bereits, dass wir dieses Zeitmaß in der Praxis nicht befolgen. Seit Jahrtausenden gilt die Faustregel, dass Teig niemals länger als 18 Minuten unbewegt sein darf. In der Fabrik gilt, dass, wenn der Teig aufgrund einer Fehlfunktion oder Stagnation für eine kurze Zeit (z. B. 15 Minuten) stillsteht, dieser Teig nicht mehr für die Pessach-Matzen verwendet werden darf. Das Gebackene darf nicht mehr für Pessach verwendet werden und alle Maschinen müssen wieder komplett gereinigt werden.

18 Minuten Matzot

Dies ist auch die Hauptregel im gesamten Matza-Backprozess: Vom Kneten bis zu fertigen Matzot sollte es nie länger als 18 Minuten dauern. Normalerweise sind es 14 Minuten oder manchmal sogar viel kürzer, weil der gesamte Prozess superschnell ist.

Nach jeder 18-minütigen Backzeit werden die Maschinen, Reifen, Werkzeuge und alle großen Fässer gründlich gereinigt und die Hände der Mitarbeiter gut gewaschen. Auch die Instrumente, mit denen man die Löcher in die Matze macht, und die Walzen, mit denen alle Matze genau quadratisch geschnitten werden (siehe Foto 4), werden alle achtzehn Minuten komplett gereinigt, so dass nirgendwo auch nur ein bisschen Teig zurückbleibt.

Während des Backens müssen alle Maschinenteile, eventuelle Unebenheiten der Walzen, der Platten, der Bänder, des Lochstabs, der Walzen oder der Matrizenwalzen und der Messer überprüft werden, da sonst keine Rückstände zurückbleiben

können. Wenn etwas gefunden wird, muss es sofort entfernt werden. Wenn die Mitarbeiter in ihrer Kantine essen gehen, müssen sie ihre Arbeitskleidung ausziehen, um keinen Chamets in die Bäckerei bringen.

Die Kawana (Intention) zur Mitzva für die Matzot

Für jeden neuen Teig muss der Mashgiach den Mischer oder Mehlmischer selbst einschalten, den Wasserbehälter an der Mischmaschine selbst einschalten oder andere Vorgänge ausführen, z. B. den nächsten Produktionsprozess mit der Absicht, Matzes für die Mitzwa herzustellen. Diese Matzen sind dann für die Sederabende geeignet.

Sobald die Walzen anfangen, wird der Teig auf eine Dicke von ungefähr zwei Zentimetern zu einem breiten Streifen abgeflacht. Mit jeder weiteren Walze (siehe Foto 3) wird der Teig immer dünner, bis er etwa einen Millimeter dünn ist. Anschließend sorgen Walzen (Rollmesser, siehe Foto 4) dafür, dass der sehr dünne Teig auf bestimmte Maße geschnitten und auch etwas voneinander getrennt wird, damit es nicht "doppelt" backt. Zum Beispiel geht die Matze bei einer Hitze von 440 bis 480 Grad Celsius in den Ofen.

Doppelt gefaltete Matza

Der Mashgiach muss sehr vorsichtig sein, um sicherzustellen, dass keine Matzot zusammenbrechen und dass eine Matza keine andere Matza berührt, da er an der Stelle, an der er sich berührt und auch gefaltet ist, nicht schnell genug durchbackt und es könnte gären. Kommt es dennoch vor, dass eine Matze zusammenbricht oder in die zusammenklappt, muss dieser Teil der Matze abgebrochen werden, denn das sind evtl. Chamets, aber der Rest ist erlaubt. Heutzutage werden alle verdoppelten Matzen sofort entfernt und weggeworfen (siehe Foto 5).

Aber wenn diese sich berühren, während sie noch feucht im Ofen sind, dann ist es erlaubt, wenn es einmal passiert ist ("Bediavad"-postfaktisch). Eine aufgeblähte Matza hat die

Eigenschaft, dass es so dick ist, dass er mit einem Luftpolster mit einer Daumendicke dazwischen geteilt wird. Auch aus diesen Matzen kann kein Matzemehl hergestellt werden. Es ist eine gute Praxis für jede fromme Person, zu warten und zu überwachen, wann die Matze für ihn gebacken wird, und die Leute, die für ihn arbeiten, zu ermutigen, genau und schnell zu arbeiten. Dies ist mit handgebackenen Matzen leicht zu erreichen, aber an manchen Orten werden auch maschinelle Matzen, bei Tagen der offenen Tür aufbewahrt, an denen sie beim Backen ihrer eigenen Matzen anwesend sein können. Man kennzeichnet auch auf die Kisten dieser "hausgemachten" Matzen. So taten es die großen Chachamim (Gelehrten) der früheren Generationen und so tun sie es auch in unserer Zeit.

Challa heben

Wenn der Besitzer der Matzenfabrik Jude ist, wird eine biblische Teighebe (Challa) erhoben. Man nimmt einen olivengroßen Teig aus dem großen Teigklumpen und sagt eine Beracha (Segensspruch) über diese Mitzwa der "Hebe von Challa" (siehe Foto 6). In einigen Fällen wird Challa am Ende des Tages enthoben, indem zwei Matzes als Challa auf die gestapelten Kisten mit Matzes gelegt werden, die mit einem großen Plastiklaken bedeckt sind. Dann wird die besondere Beracha gesprochen, in welcher wir G'tt danken, dass er uns in der Tora angewiesen hat, auf jeden anständigen Teig eine Abgabe zu erheben, ohne die bedürftigen Kohanim (Priester) zu unterstützen.

Pessach kascher vesameach!