

Veterinärmedizinische Universität Wien¹, Israelitische Religionsgesellschaft Österreich²

Koscheres Fleisch - Ernährungssicherheit der jüdischen Gemeinde in Österreich unter dem Aspekt der aktuellen rechtlichen Entwicklungen

T. Rahlves^{1*} und S. Hofmeister²

Eingelangt am 8. Juli 2021

Angenommen am 22. Februar 2022

Veröffentlicht am 30. April 2022

Schlüsselwörter: Schächten, rituelle Schlachtung, Ernährungssicherheit, Judentum.

Keywords: religious slaughter, food security, jewish religion.

Zusammenfassung

Die derzeitigen Entwicklungen auf rechtlicher und gesellschaftlicher Ebene in Europa stellen die Jüdinnen und Juden in Österreich vor eine ungewisse Zukunft in Bezug auf die Versorgungssicherheit mit koscherem Fleisch. Um ein umfassendes Bild der derzeitigen rechtlichen Lage in der Europäischen Union zu erhalten, werden parlamentarische Entschlüsse und Bestrebungen der betroffenen Länder analysiert, sowie die Entscheidungen des Europäischen Gerichtshofes zu dieser Thematik begutachtet. Damit die Gesamtheit der Lage in Österreich erfasst werden kann, werden die jüdischen Vorschriften hinsichtlich Ernährung aufgearbeitet, die Rechtslage zum post-cut-stunning dargelegt, Informationen der Bundesländer und zuständigen Behörden zur Abschätzung der Produktion und des Angebotes eingeholt und mit Vertretern der jüdischen Gemeinde in Österreich kommuniziert. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass weitreichende Änderungen im Bereich der Schlachtung gemäß jüdischem Ritus zu erwarten sind. Sowohl die Ermöglichung des Verbotes des Schächtens durch den Europäischen Gerichtshof als auch das anstehende Exportverbot Polens werden den europäischen Markt für koscheres Fleisch verändern. Die jüdische Gemeinde in Österreich schafft es derzeit noch bedarfsdeckend zu produzieren, wird aber ebenfalls durch die anstehenden Veränderungen neue Wege einschlagen müssen.

Abkürzungen: AEUV = Vertrag über die Arbeitsweisen der Europäischen Union; BMSGPK = Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz; EuGH = Europäischer Gerichtshof; EUR-Lex = Rechtsinformationssystem der Europäischen Union; RIS = Rechtsinformationssystem des Österreichischen Bundes

Summary

Kosher meat – food security of the Austrian Jewish community in the light of current legal developments

Current legal and social developments in Europe are leading to an uncertain future for the provision of kosher meat for Austrian Jews. We analyse parliamentary resolutions and aspirations and decisions of the European Court of Justice to provide the background to current legal events in the European Union. We also present and discuss Jewish regulations regarding food and the legal framework for post-cut stunning. We have collated information from the state and regional governments and have consulted representatives of the Austrian Jewish community to estimate the production of and demand for kosher meat. We calculate the amount of kosher meat produced in Austria based on data from Agrarmarkt Austria, a press release of the Provincial Chamber of Agriculture of Upper Austria and information collected during our research. Local production can only satisfy 30 % of the demand for veal, 22 % of the demand for lamb and 32 % of the demand for poultry. No kosher beef is currently produced in Austria. The Jewish community thus depends on imported meat but the European Court of Justice has enabled the prohibition of kosher butchering and Poland will introduce a ban on the export of kosher meat, both of which will change the European market for kosher meat. In summary, recent changes have introduced restrictions on religious slaughtering for the Jewish community. Current local production is not able to satisfy the demands of the Austrian Jews and will have to adapt to the forthcoming changes.

*E-Mail: thorben.rahlves@noel.gv.at

■ Einleitung

Zu Beginn des Jahres 2021 wurde vom Europäischen Gerichtshof (EuGH) die rechtliche Möglichkeit geschaffen, dass Mitgliedsstaaten die betäubungslose Schlachtung verbieten können (EuGH 2020; Urteil C-336/19). In einigen Ländern der Europäischen Union gibt es unterdessen Bestrebungen, das Schächten gänzlich zu verbieten, den Export von Fleisch von betäubungslos geschlachteten Tieren zu verwehren oder die Importmenge zu reglementieren.

In dieser Arbeit wird die in Österreich bestehende Rechtslage angeführt und damit die rechtsgültige Ausgangssituation, sodass sowohl die rechtskonforme Durchführung der rituellen Schlachtung als auch die Minimierung des Tierleids auf ein annehmbares Maß nicht verhandelbar sind. Eine thematische Auseinandersetzung zu Fragen des Tierschutzes bei der rituellen Schlachtung bieten unter anderem die Ethik-Workshops des DIALREL Projekts von Caspar und Luy (2010) sowie Levinger (1996).

Diese Arbeit zielt darauf ab, einen Gesamteindruck über die Schlachtung gemäß jüdischem Ritus und die religiösen Hintergründe zu vermitteln, die produzierten Mengen an heimischem Koscherfleisch zu erfassen, und, unter Berücksichtigung der Entwicklung in den einzelnen Mitgliedsstaaten, eine Einschätzung über die Versorgungssicherheit der österreichischen Jüdinnen und Juden mit koscherem Fleisch zu treffen.

■ Methoden

Für die Recherche zu dieser Überblicksarbeit wurden fachspezifische Literaturarbeiten, sowie wissenschaftliche, themenbezogene Publikationen herangezogen. Zusätzlich wurden offizielle Webauftritte des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK), des Schweizer sowie Polnischen Parlaments, der Israelitischen Kultusgemeinde in Wien, der Statistik Austria und der Agrarmarkt Austria genutzt. Als Informationsquelle für Rechtssachen wurden die Rechtsinformationssysteme der Europäischen Union (EUR-Lex) und des Österreichischen Bundes (RIS) verwendet.

Um die Anzahl der Schlachtbetriebe in Österreich zu ermitteln, wurde das Informationssystem des österreichischen Parlaments (Parlament aktiv) genutzt, und auf die dort zu findenden parlamentarischen Anfragen zu dieser Thematik zurückgegriffen. Des Weiteren wurde an die zuständigen Behörden der niederösterreichischen und steiermärkischen Landesregierung, sowie an die betroffenen niederösterreichischen Bezirksverwaltungsbehörden eine elektronische Anfrage im Sinne des bundeslandspezifischen Auskunftsgesetzes bzw. Auskunftspflichtgesetzes gestellt. Ausführungen über religiöse Praktiken und die Schätzungen zum Verbrauch von koscherem Fleisch

und eine Bewertung von Fleischersatzprodukten bzw. *in-vitro*-Fleisch wurden durch den Mitautor Hofmeister vorgenommen.

■ Jüdische Religion und Tradition

Juden in Österreich

Die Geschichte der Juden in Österreich ist wechselhaft und von Ausgrenzung und Verfolgung geprägt. Zu erwähnen ist die sogenannte „Wiener Geserah“, die erste Vertreibung von 1421, auf die die zweite Vertreibung 1669 folgte und ein trauriger Höhepunkt fand sich mit der systematischen Verfolgung und Ermordung von Jüdinnen und Juden unter den Nationalsozialisten. Nach 1945 kehrten einige jüdische Familien nach Österreich zurück, aber erst nach der Aufarbeitung wurde die Zuwanderung in den 80er Jahren ermöglicht, die in einer Entwicklung des kulturellen und religiösen Gemeindelebens resultierte (Czeike 2004). In Österreich leben entsprechend der Schätzung von Staetsky und DellaPergola (2020) 10.065 Jüdinnen und Juden, 86 % davon in Wien. Es zählen rund 8.000 Jüdinnen und Juden zur Israelitischen Kultusgemeinde Wien, und diese listet neun koschere Supermärkte und Bäckereien, fünf koschere Cateringdienste, fünf koschere Imbisse, sowie zehn koschere Restaurants in Wien; ein Zeichen für eine lebendige jüdische Gemeinde (Israelitische Kultusgemeinde Wien 2021).

Schriften und Feste des Judentums

Die jüdische Religionsgesetzgebung setzt sich aus den fünf Büchern Moses und dem Talmud zusammen. Da die Juden in der Geschichte mehrfach vertrieben wurden, ist die Religion von Veränderungen gekennzeichnet, was aber auch Potential für Weiterentwicklung birgt. Diese wird durch die Rabbiner in verschiedenen Formen festgehalten und in ihrer Gesamtheit *Halacha* genannt. Die *Halacha*, als Teil des Talmuds, beinhaltet die Auslegung der jüdischen Religionsgesetze und entwickelt sich sehr behutsam und bedächtig, denn eine schriftliche Anweisung erlangt erst Verbindlichkeit, wenn sie einerseits auf eine lange Tradition zurückgreifen und sich andererseits auch auf eine anerkannte Autorität stützen kann. In ihr werden die Art und Weise der Schlachtung ausführlich thematisiert (Levinger 1996). Die Tora, was so viel bedeutet wie *Unterweisung, wie man leben soll*, beinhaltet unter anderem Richtlinien für den Glauben, die Moral und das praktische Verhalten für traditionelle Juden. Sie regelt aber auch die Vorschriften in Bezug auf die Essensauswahl und -aufnahme, die, in Form der jüdischen Speisegesetze, dazu dienen sollen, das Wohlbefinden im Körper und für die Seele zu fördern.

Die Ernährung der Gläubigen wird durch religiöse Feste, wie den Schabbat, stark beeinflusst, weil hier beispielsweise das Kochen untersagt ist. Eine besondere Rolle spielen Speisen am Pessachfest, an welchem dem Auszug der Israeliten aus Ägypten gedacht wird. Während des achttägigen Festes sind „gesäuerte“ Speisen verboten. Als gesäuert bezeichnet man sämtliche Getreideprodukte, die in irgendeinem Stadium, selbst vor dem Mahlen, durch die Einwirkung von Feuchtigkeit und den natürlich präsenten Fermenten nach 18 Minuten einen automatischen Gärungsprozess durchgemacht haben.

Jüdische Ernährungsvorschriften

Die *Schechita* beschreibt das Schlachten nach jüdischem Ritus. Der Begriff leitet sich dabei vom Hebräischen שחט *šachət* ab, was so viel wie schlachten bedeutet. Die rechtlich-religiöse Grundlage liefern hierbei die Tora, der Talmud, und der Schulchan Aruch, das für das Judentum verbindliche Gesetzeswerk. Nur Tiere, die wiederkäuen und gespaltene Hufe haben, sind zum Verzehr erlaubt; dies inkludiert Rinder, Schafe und Ziegen. Ferner sind herbivore Vögel erlaubt. Verboten sind unter anderem Schweine, Kaninchen und Pferde (Bauer & Smulders 2014). Von wissenschaftlicher Seite werden die nach der Tora verbotenen Fleischsorten in Zusammenhang gebracht mit Dingen, die zur Völlerei verleiten, was eine Prüfung der Willensstärke der Gläubigen darstellen soll und womit zugleich ernährungsbedingten Krankheiten vorgebeugt wird (Stein 1957). Bezüglich des Schweinefleischverbotes gibt es die soziologische Erklärung, dass Schweine in direkter Nahrungskonkurrenz mit dem Menschen stehen und somit in Notzeiten zu kostenintensiv wären (Harris 1995; Barlösius 1999; Wilke 2005). Aber auch die biblisch-historische Feindschaft zwischen dem nomadisch lebenden jüdischen Volk, welches Vieh gehalten hat, und den stationären Bäuerinnen und Bauern wäre eine mögliche Erklärung (Elkort 1991). Weitere Gründe für die Existenz des Schweinefleischverbotes könnten auch in der Abgrenzung zu anderen Religionen und Kulturen zu sehen sein (Ecker & Brem 2019). Gemäß der jüdischen Tradition gelten Schweine als besonders nicht-koscher, weil sie äußerlich zwar gespaltene Hufe zeigen, aber innerlich keine Wiederkäuer sind. Die daraus resultierende moralische Lehre für den Menschen, dass man nicht nach außen ein koscheres Zeichen vorgeben darf, wenn es innen nicht koscher ist, wird zwar aus dem Toraverbot des Schweinefleischkonsums gezogen, richtet sich aber nicht in negativer Unterstellung gegen die Tierart Schwein. Die Speisevorschriften umfassen nicht nur Gebote bezüglich der Tierart, sondern auch besondere Vorgaben, wie das betäubungslose Schlachten. Nach Luy (2010) ist heutzutage nicht mehr eindeutig abzugrenzen, ob der Begriff des Schächten die Religionskonformität oder die Betäubungslosigkeit impliziert, wenngleich das Eine das Andere bedingt. Um

Missverständnissen vorzubeugen, werden daher eher die Bezeichnungen *religiöses Schlachten*, oder alternativ *rituelles Schlachten*, verwendet und zusätzlich die Betäubungsform angeführt. Empfohlen wird daher, von *betäubungsloser religiöser Schlachtung* zu sprechen (Luy 2010). Gemäß rabbinischer Meinung wird empfohlen, dass der Begriff Schächten, mit dem Zusatz *jüdisches Schächten*, den Terminus technicus darstellt und somit neben dem Wortkonstrukt *Schlachtung nach religiöser Vorschrift* die geeignetste Begrifflichkeit ist, während der Begriff „rituelles Schlachten“ falsch ist, da er eine Opferhandlung impliziert.

Nach Luy (2010) wurde die Schlachttechnik der Entblutung mittels Halsschnitt möglicherweise aus Altägypten übernommen, wo sie schon um etwa 2600 v.Chr. praktiziert wurde. Im Gegensatz zu den „liberalen“ beziehungsweise reform-jüdischen Strömungen, deren säkularisierter Ansatz zu den traditionellen jüdischen Geboten und Verboten durch Entwicklungen in der Ethik und den Natur- und Sozialwissenschaften beeinflusst wurde, werden im traditionellen Judentum die Tora, ihre Vorschriften, und somit auch die betäubungslose Schlachtung als unabänderlich verstanden. Entsprechend traditionell-jüdischer Auffassung handelt es sich beim jüdischen Schächten keineswegs um eine betäubungslose Schlachtung, sondern vielmehr um Schlachtung und - durch die sofort auftretende Bewusstlosigkeit des Tieres - effektive Betäubung in einem Schritt. Dadurch wird der hohen Wertschätzung des Tierwohls in der Tora Rechnung getragen.

Im Judentum sind im Vergleich zu anderen Religionen die Speisevorschriften sehr streng formuliert. Die ebenso genau definierten religiösen Vorschriften sind Teil der Identität des Judentums als Gemeinschaft und werden durch die Heiligkeit des Volkes Israel und das Prinzip der rituellen Reinheit begründet. Gesetzlich sind die Vorschriften in der *Halacha* geregelt und werden unter dem Begriff *Kaschrut* zusammengefasst (Brinkmann 2014). Dieser Begriff stammt von *koscher* bzw. *kascher* ab, und bedeutet tauglich oder rein für den Genuss, also zum Verzehr geeignet. Alles, was gemäß den jüdischen Gesetzen zubereitet wird, wird als koscher bezeichnet. Nicht erlaubte und nicht-koschere Speisen werden als *Tabu* gewertet. Koschere Speisen können während der Zubereitung allein durch Verwendung nicht koscheren Geschirrs selbst nicht koscher werden. Umgekehrt können unkoschere Gegenstände und Geräte durch das sogenannte *Kaschern*, ein Vorgang, der meist Hitze involviert, je nach Material wieder koscher gemacht werden.

Eine Passage der Tora führt an, dass „das Böcklein nicht in der Milch seiner Mutter gekocht wird“. Daraus resultiert die *halachische* Vorschrift, dass fleischige Speisen, sowohl von Wiederkäuern als auch von Geflügel, inklusive tierische Fette, nicht mit milchigen Speisen, inklusive Butter und laktosehaltige Stoffe, in Berührung kommen, gemeinsam zubereitet, oder

gemeinsam konsumiert werden dürfen. Hingegen können *parve* Lebensmittel, also neutrale koschere Lebensmittel, bedenkenlos mit fleischigen oder milchigen Speisen gemeinsam zubereitet und verzehrt werden. Grob umfasst dieser Begriff alles, was aus dem Boden wächst, wie Obst, Gemüse, Gewürze, aber auch tierische Produkte wie Eier oder als koscher geltende Fische. Letztere dürfen jedoch nicht gleichzeitig mit Fleisch konsumiert werden.

Die Trennung von milchigen und fleischigen Speisen geht so weit, dass nach dem Verzehr von etwas Fleischigem, je nach Tradition, eine bis zu sechsstündige Wartezeit eingelegt werden muss, bevor wieder eine milchige Speise konsumiert werden kann. Der Genuss von Blut ist gemäß der Tora streng verboten, was die Notwendigkeit begründet, das Fleisch vor dem Verzehr mit maximalem Aufwand ausbluten zu lassen, was durch ein spezielles Wässerungs- und Salzungsverfahren erzielt wird.

Die rituelle Schlachtung von Tieren

Durch die Unvereinbarkeit der Begriffe *Schlachten* und *human* ergibt sich der Kompromiss, die Schlachtung so schonend wie möglich durchzuführen (Levinger 1996). Ein einziger scharfer Schnitt, der gleichzeitig durch die Luft- und Speiseröhre sowie bestimmte Nervenbahnen geführt wird, soll das vollständige Ausbluten gewährleisten und erfordert ein chirurgisch scharfes, scharfenfreies und langes Messer. Einige Juden sehen in der Tatsache, dass dieses Gebot vor ca. 3.000 Jahren begründet wurde, als es kein profundes Wissen über die Anatomie und Physiologie von Tieren gab, den Beweis für die Göttlichkeit dieses Gebotes. Damals wusste man beispielsweise nicht, dass Nerven Schmerzen leiten und auch nicht, dass die Nervenstränge, welche Schmerzen zum Gehirn leiten, in jenem Bereich liegen, in dem Schächten verboten ist. Als hygienische Nebenwirkung wird durch den Arterienschnitt das arterielle Blut mit großem Druck aus dem Körper gepumpt und das Fleisch dadurch gründlich entblutet und vor vorzeitigem Verderb geschützt (Biberfeld 1997).

Die Annahme der jüdischen Religion, dass das Schächten die ideale Schlachtmethode darstellt, lässt sich auf drei wesentliche Säulen zurückführen: die Heiligkeit des Lebens, die Psychologie des Schächters und die Fleischqualität. Da das Schlachten nur zur Versorgung des Menschen erlaubt ist, muss es Fleisch in höchster Qualität bieten, und die Ausbeute muss maximal sein, denn nur so kann gewährleistet werden, dass nicht mehr Tiere als nötig getötet werden müssen. Da Blut relativ rasch zur Zersetzung neigt, kommt dem Ausblutungsgrad eine entscheidende Bedeutung für die Fleischqualität zu. Der Zusammenhang zwischen einem verbesserten Ausblutungsgrad und dem Schächten wird aber kontrovers diskutiert.

Weder in der Tora noch im Talmud sind dezidiert Vorschriften über das Betäuben vor dem Schächten

überliefert, denn zur Zeit der Niederschrift war eine vergleichbare Form der heutigen Betäubung vor dem Schlachtvorgang nicht bekannt. Durch die strenge Regelung des Schächters selbst, die eine Minimierung von Schmerzen und Leiden anstrebt und zu gewährleisten versucht, bestand dazu auch keine Notwendigkeit. Darüber hinaus würde eine vorangehende Betäubung dem Tier Verletzungen zufügen, die das Tier für die Schächtung als nicht-koscher disqualifizieren würden, was somit einen Widerspruch zur jüdischen Religion darstellen würde (Levinger 1996).

Als Schlachtinstrument darf nur ein sehr scharfes Schlachtmesser von mindestens doppelter Halsbreite verwendet werden und der Schnitt muss ohne Druck und ohne Pause bzw. Absetzen erfolgen. Um die für einen kommerziellen Betrieb zeitlich zu aufwändige Fixierung zu erleichtern, wurde mit Beginn der Neuzeit das Tier durch Verwendung der sogenannten *Schächttrommel*, auch *Weinbergscher Umlegeapparat* genannt, in Rückenlage gebracht. Da diese Art der Fixierung allerdings mit Stress für die Tiere verbunden ist, den es zu vermeiden gilt, wurde aufgrund von Studienergebnissen aus den USA und dem Vereinigten Königreich bereits in den 1990er Jahren eine stehende Fixierung angestrebt (Luy 2010). Die *Schächttrommel* sorgt für eine Immobilisation der Tiere und präsentiert den Hals des Tieres optimal für den Schochet. In Österreich kommt dieser Apparat heute nicht mehr zum Einsatz. Jeglicher technische Apparat, der zu einer Unbeweglichkeit des Rindes führt und dabei den Hals streckt, erfüllt einen ähnlichen Zweck und lässt eine Schlachtung nach jüdischem Ritus zu.

Schon vor der Schlachtung wird wie bei der gesetzlich vorgeschriebenen Schlachttieruntersuchung der Gesundheitszustand der Tiere begutachtet. Nur Tiere, die keine offensichtlichen Verletzungen, Krankheitszustände oder verheilte pathologische Veränderungen, wie Liegeschwielen, aufweisen, sind zur Schlachtung zugelassen. Auf die Schlachtung folgt die *Bedika*, eine spezielle, nach den Vorschriften der Tora durchgeführte, Untersuchung des Tierkörpers und der inneren Organe, bei der die inneren Organe auf Veränderungen untersucht werden. Besonderes Augenmerk wird hier auf Lunge und Zwerchfell gelegt (Luy 2010). Die Unversehrtheit der Lunge wird durch Aufblasen über die Trachea überprüft. Zeigen sich auf der entfalteten Lunge Auffälligkeiten oder entweicht Luft aus ihr, so ist sie nicht koscher. Wenn die anschließende Fleischuntersuchung durch den amtlichen Tierarzt bzw. die amtliche Tierärztin unauffällig ist, bei der *Bedika* aber Auffälligkeiten gefunden wurden, wie zum Beispiel eine hygienisch unbedenkliche, abgeheilte Entzündung, die nur noch durch Verklebungen sichtbar ist, würde der Schlachtkörper eigentlich zumindest noch als *halal* gelten, und könnte grundsätzlich noch an die muslimische Gemeinschaft weiterverkauft werden. Als nächster Schritt erfolgt das sogenannte *Porschen* oder der Nikur, das rituelle Zurichten

des Schlachtkörpers, um bestimmte Blutgefäße, Viszeralfett und den *Nervus ischiadicus* zu entfernen. Während gemäß der sephardischen Tradition, also der Juden aus muslimischen Ländern, die äußerst aufwändige Entfernung des *Nervus ischiadicus* teilweise noch bis heute praktiziert wird, ist gemäß der *askenasischen* Tradition, also der Juden in christlichen Mehrheitskulturen, der Verzehr der davon betroffenen Hinterviertel bereits seit dem Mittelalter nicht mehr erlaubt, sondern diese Teile werden in ihrer Gesamtheit auf dem nicht-koscheren Markt weiterverkauft. In ganz Europa gilt auch für sephardische Gemeinden die askenasische Tradition in diesen Belangen für verbindlich.

■ Europäisches und nationales Recht

Rechtsvorschriften mit Bezug auf die Schlachtung nach jüdischem Ritus

Das Töten von Tieren muss so erfolgen, dass jedes ungerechtfertigte Zufügen von Schmerzen, Leiden, Schäden oder schwerer Angst vermieden wird. Das Schlachten von Tieren ohne Betäubung vor dem Blutentzug ist verboten, es sei denn es stehen dem zwingende religiöse Gebote oder Verbote einer gesetzlich anerkannten Religionsgemeinschaft entgegen (rituelle Schlachtung). In diesem Fall ist die Schlachtung so vorzunehmen, dass dem Tier nicht unnötig Schmerzen, Leiden, oder schwere Angst zugefügt werden. Zudem werden die Anwesenheit eines oder einer mit der Schlachtier- und Fleischuntersuchung beauftragten Tierarztes oder Tierärztin, eine dafür behördlich zugelassene Schlachthanlage und gewisse Einrichtungen zur Fixierung des Tieres vorgeschrieben (§32 TSchG 2004).

Wesentlich ist zusätzlich das Erfordernis einer behördlichen Bewilligung. Im Zuge dessen ist vom Antragsteller oder der Antragstellerin nachvollziehbar darzustellen, dass religiöse Ge- bzw. Verbote das betäubungslose Schlachten begründen. Des Weiteren ist der Bedarf durch Darlegung der Nachfrage innerhalb der Religionsgemeinschaft glaubhaft zu machen. Der Verkauf auf dem freien Markt sowie der Export sind unzulässig. Diese Genehmigung darf keiner Dauerbewilligung entsprechen und ist für den Einzelfall zu erfüllen (Binder 2014). Es ist allerdings vorstellbar, dass Nachfrage und Art der Begründung sich über gewisse Zeiträume wenig oder nicht ändern werden.

Artikel 4, Absatz 4 der Verordnung über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung (VO (EG) 1099/2009) entbindet von der Anforderung einer vorangegangenen Betäubung, sofern die Schlachtung in einem Schlachthof erfolgt. Ferner regelt die Verordnung in Bezug auf das betäubungslose Schlachten, dass Tiere einzeln, und Wiederkäuer mit

mechanischen Mitteln ruhigzustellen sind. Es wird der Einsatz von Systemen, die Rinder durch Umdrehen oder eine unnatürliche Haltung ruhigstellen, erlaubt, sofern die Bewegung des Tierkopfes nach allen Seiten eingeschränkt wird und das System auf die Größe des Tieres einstellbar ist. Den Mitgliedsstaaten wird freigestellt, nationale Vorschriften zu erlassen, welche einen umfassenderen Schutz der Tiere zum Zeitpunkt der Tötung im Bereich der betäubungslosen Schlachtung festhalten.

Ermöglicht werden diese Ausnahmen durch die sogenannte Religionsfreiheit, die in der Europäischen Union im Artikel 9 der Europäischen Menschenrechtskonvention festgehalten ist und den Anspruch auf die Ausübung religiöser Gebräuche für Jedermann ermöglicht (Europäische Konvention zum Schutz der Menschenrechte und Grundfreiheiten 1950; in Österreich ratifiziert mit Bundesgesetzblatt Nr. 210/1958). Einzigartig ist in der Europäischen Union, dass die Konvention 1964 gemäß Bundesverfassungsgesetz vom 4. März 1964, mit den Bestimmungen des Bundesverfassungsgesetzes in der Fassung von 1929 abgeändert und ergänzt werden (Bundesgesetzblatt Nr. 59/1964), innerstaatlich in den Verfassungsrang gehoben wurde. Somit ist sie Teil der österreichischen Grundrechte und ist dadurch als unmittelbar anwendbares Verfassungsrecht vor Gerichten und Verwaltungsbehörden durchsetzbar.

Post-cut-stunning

Post-cut-stunning stellt eine Kompromisslösung zwischen der religiös geforderten, betäubungslosen Schlachtung und den tierschutzrechtlichen Anforderungen in Österreich dar. Es darf in einigen Ländern der Europäischen Union durchgeführt werden, wenn unausweichliche religiöse Gründe dafür vorliegen, und hat das Ziel die Wahrnehmungsphase nach dem Schächtschnitt zu limitieren.

Dabei kann die Option der Betäubung nach dem Schnitt in Österreich als Übergangslösung angesehen werden, die den Spagat zwischen Religionsfreiheit und Tierschutzanliegen schaffen sollte, denn zum Zeitpunkt der Verabschiedung des Tierschutzgesetzes im Jahr 2004 sprachen sich die Parlamentsfraktionen für eine wissenschaftliche Prüfung der Regelung aus, die eine Anpassung an die Ergebnisse zur Folge haben sollte (Binder 2010). Die Vornahme einer wirksamen Betäubung unmittelbar nach dem Eröffnen der Blutgefäße ist in §32 Absatz 5 Z5 Tierschutzgesetz als eine der Voraussetzungen bei der Durchführung ritueller Schlachtungen vorgeschrieben. Zudem muss vor dem Schnitt gesichert sein, dass die Haltung und Lage des Tieres eine Betäubung zulassen. Bei der Schächtung ist diese Kontrolle in Artikel 5 Absatz 2 in Verbindung mit Artikel 4 Absatz 4 der Verordnung 1099/2009/EG vorgeschrieben. An die Inzision muss eine Betäubung, meist mit einem Bolzenschussgerät,

anschließen. Bei der Durchführung des Schnitts ist das Tier noch unbetäubt und entspricht somit den jüdischen Anforderungen. Für den Schächtschnitt und die unmittelbar anschließende Betäubung werden in der Praxis mindestens zwei kundige Personen benötigt; eine, die den Schächtschnitt durchführt, während die zweite Person die Betäubung übernimmt (Binder 2010).

Rechtsprechung des EuGHs mit Bezug auf die Produktion von koscherem Fleisch

Am 17. Dezember 2020 hat der EuGH in Luxemburg entschieden, dass Mitgliedsstaaten zur Förderung des Tierwohls im Rahmen der rituellen Schlachtung ein Verfahren einer Betäubung vorschreiben können, und dies nicht gegen die in der Charta verankerten Grundrechte verstößt. Auslöser für den Prozess war das Dekret der Flämischen Region in Belgien vom 07.06.2017 zur Änderung des Gesetzes über den Schutz und das Wohlbefinden der Tiere. Das Dekret reguliert die zugelassenen Methoden für die Schlachtung von Tieren und resultiert in einer Unzulässigkeit der Schlachtung ohne vorherige Betäubung, auch wenn sie durch einen religiösen Ritus vorgeschrieben ist. Es schreibt eine Betäubung im Rahmen der rituellen Schlachtung vor, die umkehrbar und nicht geeignet ist, den Tod des Tieres herbeizuführen (EuGH 2020, Urteil C-336/19). Jüdische und muslimische Vereinigungen klagten gegen dieses Dekret mit der Begründung, dass es gegen die VO (EG) 1099/2009 verstoßen würde, indem es Gläubigen die Möglichkeit verwehrt, sich mit Fleisch, das nach ihren religiösen Geboten hergestellt wurde, zu versorgen. Es führt somit zu einer Behinderung der Religionsausübung. Der belgische Verfassungsgerichtshof ersuchte daraufhin den EuGH mit einer Vorabentscheidung, um zu klären, ob das Unionsrecht dem entgegensteht (EuGH 2020). Der EuGH hat am 26.02.2019 schon einmal ein Urteil erlassen, welches eine Abwägung zwischen der in Artikel 10 der Charta der Grundrechte der Europäischen Union verankerten Religionsfreiheit und dem Wohlergehen der Tiere nach Artikel 13 des Vertrags über die Arbeitsweisen der Europäischen Union (AEUV) bzw. VO (EG) 1099/2009 vornimmt. Dies führte dazu, dass die Zertifizierung mit einem „EU-Bio-Logo“ für Fleisch von rituell geschlachteten Tieren und daraus hergestellten Erzeugnissen fortan untersagt wurde.

Auswirkung und Bedeutung des EuGH-Urteils in der Rechtssache C-336/19

Der EuGH begründete das Urteil vom 17. Dezember 2020 damit, dass die belgische Regelung verhältnismäßig ist, und untermauerte diese Entscheidung vor allem mit drei Erwägungen. Erstens zieht der flämische Gesetzgeber wissenschaftliche Untersuchungen heran, um mit dem modernsten erlaubten Tötungsverfahren

zu arbeiten. Zweitens habe die Sensibilisierung für Tierschutz in der Gesellschaft generell zugenommen. Und drittens lasse Belgien tierische Produkte aus anderen Ländern zu, die von rituell geschlachteten Tieren stammen und verbiete religiöse Ausübung nicht komplett. Der EuGH sieht das Tierwohl als hohes Gut, überlässt aber die Entscheidung, ob Schächten nicht gestattet werden soll, den Mitgliedsstaaten. Somit entzieht sich der Europäische Gerichtshof der konsequenten Entscheidung über ein Verbot, stattdessen die Mitglieder der Europäischen Union aber mit der rechtlichen Grundlage dafür aus.

Gestützt auf dieses EuGH-Urteil könnten nun auch andere Mitgliedsstaaten das Schächten in ihrem Territorium verbieten. Ob dies in Widerspruch zur Religionsfreiheit nach der Charta der Grundrechte der EU und dem Recht auf freie Religionsausübung als Verfassungsgesetz in Österreich steht, hängt letztlich davon ab, ob im Rahmen der Religionsausübung der Zugang zu koscherem Fleisch oder zusätzlich das Schächten gesichert werden müssen. Wie der EuGH ausführt, kann Ersteres auch durch Bezug von Fleisch aus anderen Staaten sichergestellt werden. Es ist aber auch einsichtig, dass, wenn mehrere oder alle Mitgliedsstaaten ein solches Verbot erlassen, die Versorgung nur durch Einfuhren aus Drittstaaten zu sichern wäre und damit indirekt die Versorgungssicherheit und damit die Religionsausübung behindert werden könnten.

Auf nationaler Ebene ist zu beachten, dass staatliche Organe neben der Bindung an das Gemeinschaftsrecht auch der Bindung an das österreichische Verfassungsrecht und seinen grundrechtlichen Gewährleistungen unterliegen („doppelte Bindung“). Müller (2008) beschreibt in seiner Übersicht über den Grundrechtsschutz bei der transnationalen Verfassungsgerichtsbarkeit die Frage der Vorrangwirkung des Gemeinschaftsrechts und seiner Grundrechte auch gegenüber den nationalen Grundrechten und erläutert die Rollen der nationalen Grundrechtsgerichtshöfe (in Österreich: Verfassungsgerichtshof), des EuGHs und des Europäischen Gerichtshofs für Menschenrechte. Bei einem Verbot des Schächten könnte also auch der Europäische Gerichtshof für Menschenrechte angerufen werden.

Bei einem angedachten Verbot des Schächten in Österreich wären nun einerseits das Recht auf freie Religionsausübung nach der Bundesverfassung und andererseits das Wohlergehen der Tiere und freie Religionsausübung im EU-Recht zu beachten. Da nach dem EuGH-Urteil ein Verbot des Schächten nicht ausgeschlossen ist, bliebe die Frage, ob ein solches Verbot mit der Bundesverfassung in Konflikt ist.

Bereits 1998 wurde durch den Verfassungsgerichtshof bestätigt, dass die Auslegung, dass das Vorarlberger Tierschutzgesetz das Schächten verbieten könnte, gegen die Verfassung verstoßen würde

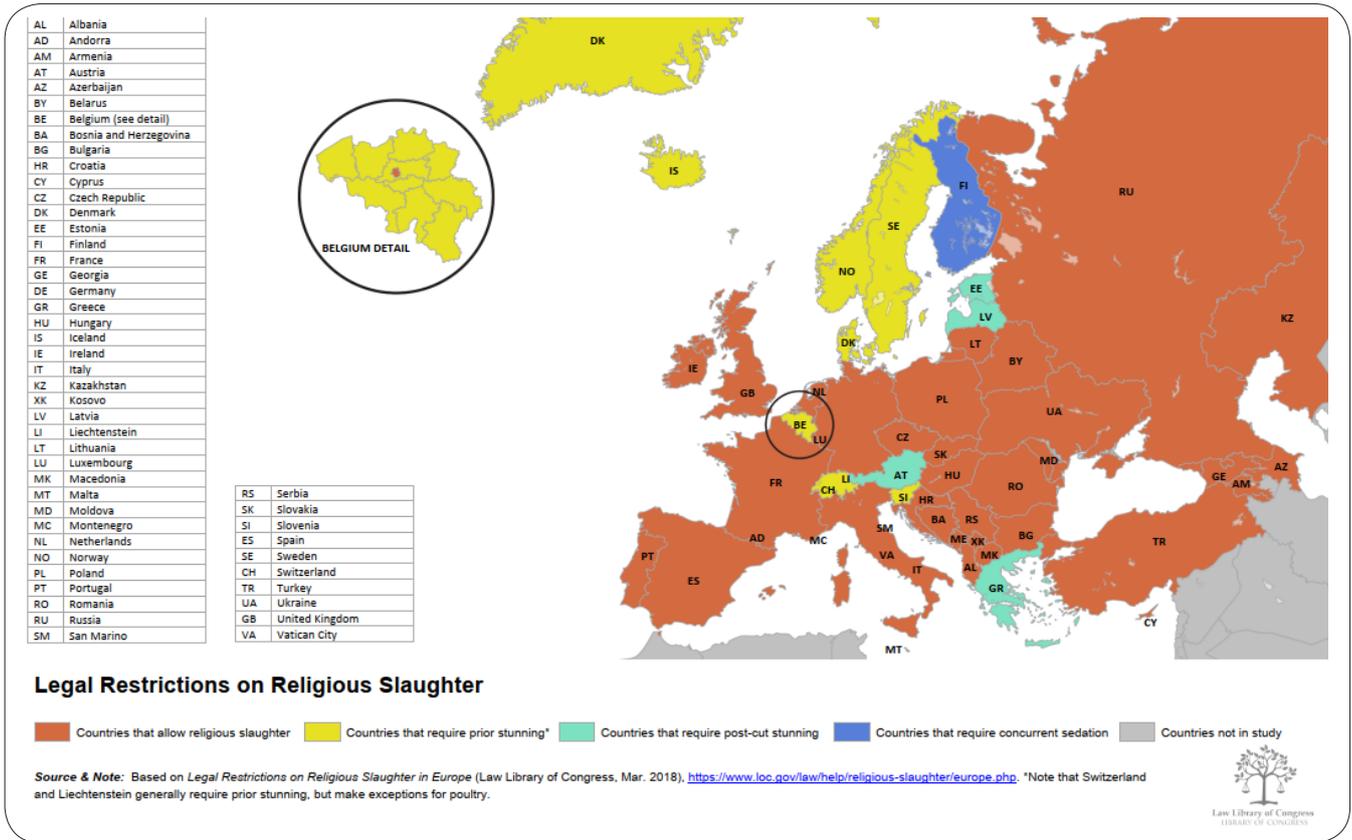


Abb. 1: Rechtliche Bestimmungen der religiösen Schlachtung in Europa (Library of Congress 2018) / Legislation on ritual slaughter in Europe (Library of Congress 2018)

(Verfassungsgerichtshof 1998; Sammlungsnummer 15394, Entscheidung vom 17.12.1998). Ein Verbot des Schächtens bedürfte daher in Österreich einer Verfassungsänderung.

Rechtliche Regelung der betäubungslosen Schlachtung in den Mitgliedsstaaten der Europäischen Union

In Europa verbieten aktuell lediglich Slowenien, Belgien (mit Ausnahme der Region Brüssel), Dänemark, Schweden, Norwegen, Liechtenstein und Island das Schlachten ohne vorangegangene Betäubung. Diese Restriktionen haben in manchen Ländern nicht nur symbolischen Charakter, sondern betreffen wie in Belgien, Dänemark und Schweden mehrere tausend Jüdinnen und Juden, haben somit auch eine einschneidende Wirkung auf das Ausleben der religiösen Bedürfnisse jener Personen.

In Österreich, Griechenland, Estland und Lettland ist eine unmittelbar auf den Halsschnitt folgende Betäubung verpflichtend, während Finnland diese zeitgleich zum Schnitt vorschreibt. In den übrigen Ländern Europas gibt es entweder keine Vorschriften zum betäubungslosen Schlachten, oder es existieren weitere Auflagen, die aber keine Betäubung vor, während oder unmittelbar nach dem Kehlschnitt vorsehen (Library of Congress 2019; Abb. 1).

Die Entwicklung in der Schweiz

Eine Sonderstellung nimmt hier die Schweiz ein, denn das betäubungslose Schlachten von Säugetieren ist gänzlich untersagt und derzeit nur bei Geflügel zugelassen. Nach Artikel 14 des Schweizer Tierschutzgesetzes (Schweizer Tierschutzgesetz 2005) ist die Einfuhr von Halal- bzw. Koscherfleisch sichergestellt. Für den Import von betäubungslos geschlachtetem Fleisch stehen den Glaubensgemeinschaften sogenannte Teilzollkontingente zur Verfügung, die ihnen den verbilligten Import ermöglichen und jährlich versteigert werden. Die Bezugsberechtigung ist dabei so eingeschränkt, dass es nur den Angehörigen der betroffenen Religionsgemeinschaften gewährleistet ist, aber auch zertifizierte Verkaufsstellen können so das Fleisch beziehen (Schweizer Parlament 2015).

Im Oktober 2015 wurde eine Motion (ein Gesetzesantrag im Nationalrat) eingereicht, die ein „Importverbot für tierquälerisch erzeugte Produkte“ zum Ziel hatte. Diese beinhaltete die Forderung nach einem Verbot des Importes von Froschschenkeln, Foie gras/Stopfleber, sowie Schächtfleisch. Der Bundesrat lehnte diesen Antrag allerdings mit der Begründung ab, dass es unmöglich wäre, die Importprodukte auf tierquälerische Produktionsmethoden im Ausland zu kontrollieren. Zudem sei ein generelles Importverbot nicht mit den bestehenden Abkommen mit der WTO und dem europäischen Freihandelsabkommen vereinbar (Schweizer Parlament 2015). Gegenstimmen

argumentierten, dass eine solche Maßnahme zum Schutz der öffentlichen Sittlichkeit, welche den Schutz von Tieren inkludiert, berechtigt ist. Der Nationalrat sprach sich 2017 mit einer knappen Mehrheit von 50,8 % für ein Importverbot von tierquälerisch erzeugten Produkten aus, der Ständerat legte aber sein Veto ein (Schweizer Parlament 2017). Im Jahr 2017 wurde allerdings schon eine obligatorische Deklarationspflicht für Herstellungsmethoden verabschiedet, die Fleischprodukte von betäubungslos geschächten Tieren derartig ausweisen muss (Schweizer Parlament 2017, 2019).

Die Entwicklung in Österreich

In Österreich wurde im Jahr 2021 ausgehend vom EuGH-Urteil in der Rechtssache C-336/19 im Bundesrat ein Antrag auf Verbot des betäubungslosen Schächtens eingebracht. Der Antrag fand aber keine Zustimmung, unter anderem weil das Schächten in Österreich bereits sehr genau geregelt ist und unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes stattfindet. Zudem wurde befürchtet, dass mit zunehmender Restriktion der Import von Fleisch geschächteter Tiere zunehmen würde und das Schächten in den Importländern unter vermeintlich schlechteren Tierschutzbestimmungen vorgenommen würde (Entschließungsantrag 285).

Versorgungssituation

Import und Export in der EU

Deutschland und die Niederlande verbieten den Export von betäubungslos geschlachtetem Fleisch. Es bestehen in der Europäischen Union keine Importverbote für Fleisch von betäubungslos geschlachteten Tieren oder die Verpflichtung zur Kennzeichnung solchen Fleisches (Library of Congress 2019). In Polen, dem Hauptexportland für rituell geschlachtetes Fleisch in der EU, werden der Export sowie der innergemeinschaftliche Handel von koscherem Fleisch ab 2025 verboten, wobei das Exportvolumen ca. 1,5 Milliarden Euro umfasst und ca. 70.000 Tonnen ausmacht (Polnisches Parlament 2020). Das EU-Parlament beschäftigt sich währenddessen mit der Fragestellung, die auch diese Arbeit aufwirft. In einer parlamentarischen Anfrage vom 22. März 2021, die bislang

unbeantwortet geblieben ist, nimmt der Abgeordnete Daniel Caspary Bezug auf das „Fünf-Punkte-Programm für die Tiere“ der polnischen Regierung, das damit einhergehende Exportverbot, sowie dessen Auswirkung auf den EU-Binnenmarkt (Parlamentarische Anfrage E-001540/2021).

Einschätzung der Produktionsmenge von koscherem Fleisch in Österreich

In den letzten Jahren blieb die Anzahl an Schachtungen gemäß §32 Tierschutzgesetz in Österreich annähernd konstant.

Die Bestimmung der Religionszugehörigkeit bei den durchgeführten Schlachtungen ist aufgrund der vorliegenden historischen Daten nicht möglich.

Aus der parlamentarischen Anfrage von 2014 geht hervor, dass die Anzahl der nach §32 Tierschutzgesetz rituell geschlachteten Tiere in den Jahren von 2005 bis 2014 relativ konstant geblieben ist, dies setzt sich auch 2020 fort. Unterschieden wird in der Abbildung 2 nur zwischen großen und kleinen Wiederkäuern. Die Anzahl der Ziegen ist im Vergleich zur Anzahl der Schafe vernachlässigbar, und es werden in Österreich eher Kälber als ausgewachsene Rinder geschächtet.

Nach Auskunft der Abteilung für Naturschutz des Landes Niederösterreich gab es im Jahr 2020 sieben Betriebe im Bundesland, welche eine Bewilligung für die Durchführung von rituellen Schlachtungen gemäß §32 Tierschutzgesetz erhalten haben. Insgesamt umfassten diese Bewilligungen 258 Rinder (Kälber) sowie 2.270 kleine Wiederkäuer, die nach jüdischem oder muslimischem Ritus betäubungslos geschlachtet wurden. In der Steiermark wurden im Jahr 2020 328 Kälber und 20.700 Hühner rituell geschlachtet. Allerdings sind diese Schlachtungen nicht dem jüdischen Ritus zuzuordnen. Grund dafür sind nach Auskunft der Israelitischen Kultusgemeinde Wien

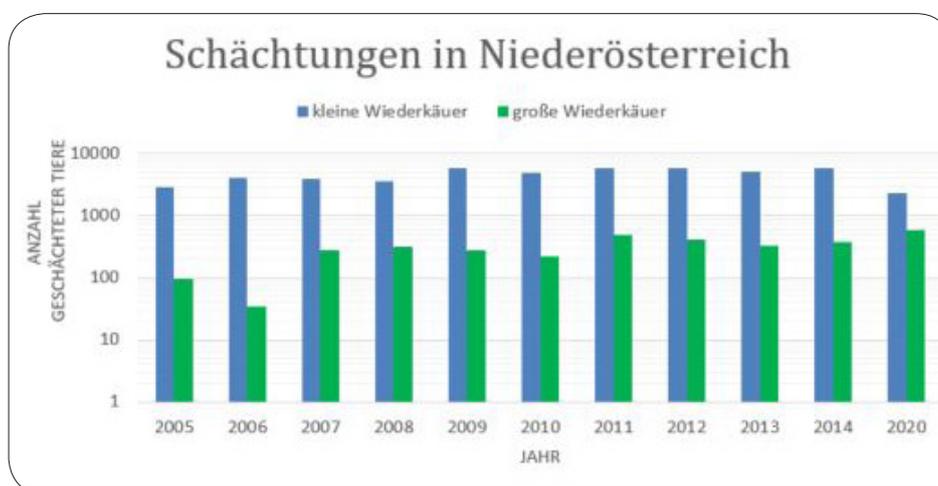


Abb. 2: Anzahl der Schachtungen in Niederösterreich, 2005–2014 (Parlamentarische Anfrage 2617/AB, 2014); eigene Erhebung für 2020 / Numbers of ritual slaughters in Lower Austria, 2005–2014 (Parlamentarische Anfrage 2617/AB, 2014)

Umbauarbeiten in einem Betrieb in der Steiermark, der in den vergangenen Jahren zur betäubungslosen Schlachtung für die jüdische Gemeinde Wiens gedient hat. In den übrigen Bundesländern gibt es keine betrieblichen Bewilligungen für betäubungslose religiöse Schlachtungen. Somit lassen sich im Jahr 2020 in Österreich 586 Rinder bzw. Kälber, 2.270 kleine Wiederkäuer und 20.700 Hühner verzeichnen.

Sechs der sieben niederösterreichischen Betriebe haben nur während des muslimischen Kurbanfestes 2020 die rituellen Schlachtungen gemäß §32 Tierschutzgesetz durchgeführt. Die betroffenen Betriebe befinden sich in den Bezirken Baden, Korneuburg, Tulln und St. Pölten-Land. Ein Betrieb in Niederösterreich hat eine längerfristige Bewilligung, wobei dieser auch nach dem jüdischen Ritus schlachtet. Im Jahr 2020 wurden 201 kleine Wiederkäuer jüdisch geschächtet.

Einschätzung der Versorgungssicherheit mit koscherem Fleisch in Österreich

Die Anzahl von Personen jüdischen Glaubens beläuft sich in Österreich auf ca. 10.500 Menschen (Staetsky & DellaPergola 2020). Die Israelitische Kultusgemeinde Wien geht von mindestens 5.000 Jüdinnen und Juden aus, die eine koschere Lebensweise praktizieren, und somit als Konsumentinnen und Konsumenten gezählt werden können. Der jährliche pro Kopf Verzehr von Koscherfleisch beträgt nach Schätzung der Autoren je 20 kg Rind und Schaf, sowie 18 kg Geflügel. Damit liegen die Mitglieder der Jüdischen Gemeinde knapp unter dem österreichischen Durchschnitt von 62,6 kg Fleisch pro Kopf und Jahr (Statista 2019). Der Selbstversorgungsgrad für koscheres Fleisch von Rindern bzw. Kälbern liegt in Österreich bei nur 20 %. Grund dafür ist, nach Aussagen des Gemeinderabbiners, die fehlende Möglichkeit, in Österreich ausgewachsene Rinder nach jüdischer Vorschrift zu schlachten, weswegen sich die Produktion von koscherem Fleisch in diesem Bereich auf Kälber beschränkt. Durch Umbauarbeiten in einem Schlachtbetrieb in Niederösterreich wurden zwar die maschinellen Anforderungen für eine stehende Fixierung von Rindern geschaffen, diese entsprechen aber nicht den, für die jüdische Schächtung spezifischen, Voraussetzungen. Der Selbstversorgungsgrad bei koscherem Fleisch von kleinen Wiederkäuern liegt hingegen bei annähernd 100 %, der von Geflügel bei ca. 80 %.

Die in Österreich produzierte Menge an Koscherfleisch wurde anhand von Daten zur durchschnittlichen Schlachtausbeute von Wiederkäuern des Agrarmarkt Austria, sowie einer Pressemitteilung der oberösterreichischen Landwirtschaftskammer über heimische Masthühnerhaltung ermittelt. Folglich liegt das mittlere Schlachtgewicht von Lämmern bei 19 kg, von Schafen bei 31 kg, von Kälbern bei 100 kg und von Rindern

durchschnittlich bei 358 kg (Agrarmarkt Austria 2021). Geflügel erzielt ein Schlachtgewicht von 1,4 kg pro Tier (Landwirtschaftskammer OÖ 2017). Multipliziert mit den in Österreich ohne vorangegangene Betäubung geschlachteten Tieren ergibt dies ca. 210.000 kg Rind oder 59.000 kg Kalb, 70.000 kg Schaf oder 43.000 kg Lamm, sowie 29.000 kg Geflügel. Da es in Österreich im Jahr 2020 keine Möglichkeit gab, ausgewachsene Rinder der jüdischen Vorschrift nach zu schlachten, wird nur mit Kälbern weitergerechnet. Ebenso werden mehrheitlich Lämmer statt ausgewachsene Schafe für die heimische Koscherfleischproduktion herangezogen, weswegen letztere ebenfalls aus der Berechnung genommen wurden. Der Nikur, also das Zurichten der Hinterviertel bei Wiederkäuern, ist nicht nur äußerst mühevoll, zeitaufwändig und bietet wenig Ausbeute, sondern ist - gemäß der in ganz Europa diesbezüglich autoritativen askenasischen Tradition - in Österreich nicht üblich. Daher werden die Hinterviertel nicht für die Ernährung mit Koscherfleisch herangezogen – wodurch die Mengen der Schlachtausbeute auf ca. 30 t Kalbfleisch sowie 22 t Lammfleisch halbiert werden. Bezieht man den pro Kopf Verzehr und die Anzahl der österreichischen Jüdinnen und Juden, die sich koscher ernähren, mit ein, zeigt sich, dass mit heimischer Produktion der Bedarf von ca. 30 % Kalbfleisch, 22 % Lammfleisch und 32 % Geflügel gedeckt werden kann.

Aus einem Interview mit einem Vorsitzenden einer deutschen jüdischen Gemeinde im Jahr 2014 geht hervor, dass eine Koscher-Liste der Europäischen Rabbiner Konferenz existiert. Diese listet Produkte im Handel, die nicht explizit als koscher zertifiziert oder gar gekennzeichnet sind, aber die Anforderungen erfüllen. Darüber hinaus können Lebensmittel auch über Online-Shops gekauft werden und verfügen über, von der Kaschrut-Behörde kontrollierte, Hechscher (Koscher-Zertifikate). Dies stellt eine gute und sichere Bezugsquelle für Produkte dar, die nicht am heimischen Markt produziert werden. Zudem ist der Fleischkonsum vieler Gläubiger eher gering und das Fleisch wird als teures Luxusgut eigen importiert (Brinkmann 2014).

Die Versorgungssicherheit der jüdischen Gemeinde in Österreich mit koscherem Fleisch wäre durch ein Verbot der Schlachtung nach jüdischem Ritus gefährdet. Zum einen hat Österreich eine Vorbildwirkung für andere Mitgliedsstaaten der Europäischen Union und ein solches Verbot könnte in der gesamten Union einen Domino-Effekt auslösen. Ein Import von koscherem Fleisch ist darüber hinaus als problematisch anzusehen, weil er mit einer Abhängigkeit vom Exportland verbunden ist. Ein Verbot in Österreich würde den Preis der Produkte in die Höhe schnellen lassen, von Import- bzw. Exportbewilligungen der beiden Handelspartner abhängig sein, und somit mit einer Vielzahl von Unsicherheitsfaktoren behaftet sein. Ein Import aus Ländern mit größeren Produzenten von koscherem Fleisch, wie Argentinien oder Uruguay, wäre darüber hinaus mit dem Nachhaltigkeitsgedanken, den

viele Mitglieder der jüdischen Gemeinde hegen, nicht vereinbar und auch der Preis für die Importware würde hier den Konsum von koscherem Fleisch drastisch reduzieren und es zum Luxusgut werden lassen.

In Österreich sind neun Personen, bzw. Schochets, zur Durchführung von Schlachtungen nach jüdischem Ritus durch die Israelitische Kultusgemeinde Wien befähigt, wobei vier bis fünf Personen diese Tätigkeit derzeit aktiv ausführen. Neben einem eingehenden theoretischen und praktischen Sachkundenachweis und einer tiefgehenden Prüfung nach der mehrjährigen Ausbildung vor einem Rabbinatsgericht, verpflichtet sich jeder Schochet dazu, sämtliche Vorschriften, die auch Prüfungsinhalt waren, alle 30 Tage selbstverantwortlich zu wiederholen. Sollte es Zweifel an der Wahrnehmung dieser Pflicht geben, wird der für die jeweilige Zertifizierung zuständige Rabbiner das Wissen der Schochets überprüfen. Allerdings ist dies nur eine sehr seltene Maßnahme, denn gegenüber den zertifizierten Schochets besteht innerhalb der jüdischen Gemeinde ein Vertrauen in das Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein dieser Personen, die als aktive Teile der Gemeinschaft ständiger Prüfung im Alltag standhalten müssen.

In Österreich wird derzeit in zwei Schlachtbetrieben koscheres Fleisch produziert. Für Hühnerschlachthöfe muss eine Rupfmaschine mit kaltem Wasser zur Verfügung stehen, da die Schlachtkörper vor der Prozedur des Wässerns und Salzens nicht mit heißem Wasser in Kontakt kommen dürfen. Außerdem sollten die Hühner nicht aus Betrieben mit Haltung auf Betonböden oder ähnlichem harten Untergrund stammen, da dadurch Schwielen oder andere Veränderungen an den Gelenken der Ständer auftreten können, die als nicht koscher angesehen werden. Für die Schlachtung von Rindern muss es eine Möglichkeit der Fixierung geben, die bevorzugt stehend zu erfolgen hat, aber auch eine liegende Fixierung wäre erlaubt. Der wichtigste Faktor für die Ermöglichung einer Schlachtung nach jüdischem Ritus ist die Zeit, denn die Vorbereitung, die Schlachtung selbst und vor allem die folgende Fleischuntersuchung sind sehr zeitintensiv. Deswegen ist die Schlachtung in großen, konventionellen Betrieben fast unmöglich bzw. wären die Kosten für die Produktion hier enorm. Ein Arbeiten ohne Zeitdruck muss möglich sein, um koscheres Fleisch mit der größten Sorgfalt gewinnen zu können.

Für die österreichischen Jüdinnen und Juden gibt es die Möglichkeit, heimisch produziertes Koscherfleisch in eigenen Fleischereien zu erwerben, die allesamt in Wien lokalisiert sind. Diese Form des Vertriebs stellt gleichzeitig die einzige Einkaufsoption von österreichischen Fleischprodukten dar, denn das in Supermärkten oder im Online-Handel erhältliche koschere Fleisch ist Importware. Dabei ist es der jüdischen Gemeinde wichtig, die heimische Produktion zu fördern und aufrecht zu halten, da der lokale Markt ein Garant für Qualität darstellt, kontrollierbar auf die Einhaltung der

Vorschriften ist, und auch eine leistbare Option darstellt. Zusätzlich wird in Ungarn und Rumänien durch die eigenen Schochets Koscherfleisch produziert und nach Österreich verbracht. Darüber hinaus wird koscheres Fleisch aus Frankreich, Italien und Polen nach Österreich verbracht.

Ob Fleischersatzprodukte koscheres Fleisch bei einer Versorgungsknappeheit ersetzen könnten, ist kritisch zu beurteilen. *In-vitro*-Fleisch, also Fleisch, das aus einer tierischen Zelle im Labor vermehrt wird, wie es derzeit die Europäische Union fördert, ist aufgrund der jüdischen Religionsvorschriften keine Option. Da die Ausgangszellen mittels Muskelbiopsie von einem lebenden Tier entnommen werden, widerspricht das dem Gebot, dass nur Fleisch von toten Tieren konsumiert werden darf. Vegane Ersatzprodukte stellen dahingehend eine Hürde dar, als dass es sich hierbei mehrheitlich um Convenience-Produkte handelt, die eine Vielzahl von Inhaltsstoffen haben, welche allesamt rückverfolgbar sein und durchwegs den jüdischen Vorschriften entsprechen müssen.

■ Diskussion

Aus den Berechnungen der in Österreich produzierten Menge an Koscherfleisch und dem Bedarf der heimischen jüdischen Gemeinde ergibt sich, dass, um der Nachfrage der 5.000 Jüdinnen und Juden vollständig nachkommen zu können, Fleisch in anderen Ländern produziert werden muss, sei es durch eigene oder fremde Schochets.

Die Versorgungssicherheit mit koscherem Rindfleisch kann sich auch verschlechtern, wenn EU-Staaten die betäubungslose Schlachtung verbieten, was – solange die Einfuhr bzw. das Verbringen aus anderen Staaten möglich ist – keine Einschränkung der Religionsfreiheit darstellen muss, wie der EuGH zum Verbot des Schächtens in Belgien ausführte (EuGH 2020). Noch ist nicht abzusehen, welche Länder dem Beispiel Belgiens folgen werden, aber die Entwicklung der letzten Jahre lässt vermuten, dass es nur noch eine Frage der Zeit ist, dass andere Mitgliedsstaaten es Belgien gleichtun werden.

Die aktuellen Bestrebungen Polens, den Export und den innergemeinschaftlichen Handel von Koscherfleisch nicht mehr zu bewilligen (Polnisches Parlament 2020; Parlamentarische Anfrage E-001540/2021), werden die Bezugsmöglichkeiten der österreichischen Jüdinnen und Juden noch weiter schmälern und, sollten sich andere Länder der Europäischen Union dieser Maßnahme anschließen, eventuell verunmöglichen. Diese Möglichkeit einer „schleichenden“ Verschlechterung der Versorgungssicherheit wird derzeit kaum thematisiert, ebenso wie die Versorgung von Bevölkerungsgruppen mit religiös-kulturellen Ernährungsgewohnheiten in Krisensituationen (Brinkmann 2014).

Da sich die vorliegende Arbeit nicht thematisch mit der Tierschutzproblematik, die mit dem Schächten einhergeht, auseinandersetzt, kann keine Aussage darüber getroffen werden, ob ein solches Verbot einer sachlichen Prüfung durch wissenschaftliche

Untersuchungen standhält, und es muss an dieser Stelle auf andere Arbeiten verwiesen werden, die in der Einleitung bereits Erwähnung fanden.

Fazit für die Praxis

Die aktuellen Entwicklungen in Europa bergen ein Spannungspotential zwischen Religionsfreiheit und dem steigenden allgemeinen Tierschutzbewusstsein, wo neben dem Wunsch nach besseren Haltungsbedingungen und einem respektvolleren Umgang mit den Tieren bei der Schlachtung auch die Schächtthematik immer wieder in den Fokus rückt. Für die Angehörigen der jüdischen Religion und die damit einhergehenden Traditionen ist gerade das Schächten unverzichtbar für die Fleischgewinnung und somit essentiell für die Stillung der grundlegenden Ernährungsbedürfnisse. Die Rechtsprechung des EuGHs erlaubt nun den Mitgliedsstaaten das Verbot von betäubungslosen Schlachtungen, sofern Fleisch von betäubungslos geschlachteten Tieren aus anderen Staaten bezogen werden kann. Diese Möglichkeit wird schon von einigen EU-Staaten in Anspruch genommen, was Auswirkungen auf die Versorgungslage mit koscherem Fleisch haben kann und wird.

Die heimische Produktion bietet derzeit die Möglichkeit, die jüdische Gemeinde Österreichs mit koscherem Fleisch zu versorgen, ausgenommen Rindfleisch, ist aber stark von der Bereitschaft der Schlachtbetriebe abhängig, Schlachtungen ohne vorangegangene Betäubung zu ermöglichen.

Literatur

- Agrarmarkt Austria. Lebend- und Schlachtgewichte, Schlachtausbeute, Schlachtungen sowie Fleischanfall. 2021. [cited 2021 Jun 17]. Available from: https://www.ama.at/getattachment/c9170514-b892-46ff-9e27-f2fd74e0d9b9/220_schlachtgew_2005-2016.pdf
- Barlösius E. Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim und München: Juventa Verlag; 1999.
- Bauer A, Smulders FJM. Tierproduktion und veterinärmedizinische Lebensmittelhygiene. 2nd ed. Wageningen: Wageningen Academic Publishers; 2014.
- Biberfeld P. Gedanken über die g'ttliche Schechita. 1997. [cited 2021 Mar 14]. Available from: <https://www.hagalil.com/judentum/koscher/biberfeld.htm>
- Binder R. „Post-cut Stunning“, die Betäubung nach dem Schnitt – Methode und Erfahrungen: Beispiel Österreich. In: Caspar J, Luy J, editors. Tierschutz bei der religiösen Schlachtung. Die Ethik-Workshops des DIALREL Projekts. Das Recht der Tiere und der Landwirtschaft. Band 6. Baden-Baden: NOMOS; 2010. p. 52–55.
- Binder R. Das Österreichische Tierschutzrecht. 3. ed. Wien: MANZ'scher Verlag, Edition Juridica; 2014. p. 160–163.
- Brinkmann A. Religiöse Speisevorschriften als besondere Herausforderung für die nachhaltige Gestaltung der Ernährungsnotfallvorsorge [Masterthesis]. Münster: Fachhochschule Münster; 2014.
- Caspar J, Luy J. Tierschutz bei der religiösen Schlachtung. Die Ethik-Workshops des DIALREL Projekts. Das Recht der Tiere und der Landwirtschaft. Band 6. Baden-Baden: NOMOS; 2010.
- Czeike F. Historisches Lexikon Wien. Wien: Verlag Kremayr & Scheriau; 2004. [cited 2021 Mar 12]. Available from: <https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/index.php?title=Juden>
- Ecker K, Brem G. Kulturelle Tabus zur alimentären Nutzung von Haustieren / 1. Mitteilung: Tabugeneese und Persistenz in den Weltreligionen. Wien Tierarztl Monat – Vet Med Austria. 2019;107(1–2):30–38.
- Elkork M. The Secret Life of Food: A Feast of Food and Drink History, Folklore and Fact. Los Angeles: Jeremy P. Tarcher; 1991. p. 12–13, 141–142. Zitiert nach Ecker und Brem 2019.
- Harris M. Wohlgeschmack und Widerwille: Die Rätsel der Nahrungstabus. München: Deutscher Taschenbuch Verlag; 1995.
- Israelitische Kultusgemeinde Wien. [cited 2021 Mar 12]. Available from: <https://www.ikg-wien.at/koscheres-leben-2/>
- Landwirtschaftskammer Oberösterreich. Bio-Geflügel wird immer beliebter. 2017. [cited 2021 Jun 17]. Available from: <https://ooe.lko.at/media.php?filename=download%3D%2F2017.12.04%2F1512371680775447.pdf&rn=PA%20Bio-Gefl%C3%BCgel.pdf>
- Levinger IM. Schechita im Lichte des Jahres 2000. Zentralrat der Juden in Deutschland und Machon Maskil L'David; 1996.
- Library of Congress, Law Library. Global legal research directorate. Legal restrictions on religious slaughter in Europe. 2018. [cited 2021 Jul 6]. Available from: <https://tile.loc.gov/storage-services/service/lilgird/2018296163/2018296163.pdf>
- Library of Congress, Law Library. Global legal research directorate. Legal restrictions on religious slaughter in Europe. 2019. [cited 2021 Jul 6]. Available from: <https://tile.loc.gov/storage-services/service/lilgird/2019691428/2019691428.pdf>
- Luy J. Das Dilemma des religiösen Schlachtens. In: Caspar J, Luy J, editors. Tierschutz bei der religiösen Schlachtung. Die Ethik-Workshops des DIALREL Projekts. Das Recht der Tiere und der Landwirtschaft. Band 6. Baden-Baden: NOMOS; 2010. p. 65–69.
- Müller T. Grundrechtsschutz in der transnationalen Mehrebenenverfassungsgerichtsbarkeit. Institut für Öffentliches Recht, Staats- und Verwaltungslehre, Universität Innsbruck. 2008. [cited 2021 Aug 15]. Available from: <http://www.publiclaw.at/pl/images/Downloads/grundrechtsschutz.pdf>
- Parlamentarische Anfrage 2617/AB über das Schächten in Österreich vom 16.12.2014, beantwortet von der Bundesministerin für Gesundheit, Dr. Sabine Oberhauser. [cited 2021 Feb 21].

- Available from: https://www.parlament.gv.at/PAKT/VHG/XXV/AB/AB_02617/index.shtml
- Parlamentarische Anfrage E-001540/2021 an die EU-Kommission vom 22.03.2021 betreffend Ausfuhrverbot für koscheres Fleisch in Polen. [cited 2021 May 25]. Available from: https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/E-9-2021-001540_DE.html
- Schweizer Parlament. Importverbot für tierquälerisch erzeugte Produkte. 10.09.2015. [cited 2021 May 13]. Available from: <https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefte?AffairId=20153832>
- Schweizer Parlament. Obligatorische Deklaration der Herstellungsmethoden von Nahrungsmitteln, Bericht des Bundesrates in Erfüllung des Postulats 17.3967 der WBK-S vom 13.10.2017. [cited 2021 Jul 6]. Available from: <https://www.news.admin.ch/newsd/message/attachments/62848.pdf>
- Schweizer Parlament. Parlamentarische Initiative zur Einfuhr von Halalfleisch von Tieren, die ohne Betäubung geschlachtet wurden. 12.04.2019. Erläuternder Bericht vom 12. April 2019. [cited 2021 Jul 6]. Available from: <https://www.parlament.ch/centers/documents/de/bericht-wbk-n-15-499-2019-04-12-d.pdf>
- Staetsky DL, DellaPergola S. Juden und Jüdinnen in Österreich. Ein demografisches und soziales Porträt. London: The Institute for Jewish Policy Research (JPR); 2020. [cited 2022 Feb 23]. Available from: https://jpr.org.uk/documents/JPR_2020_Juden_und_Judinnen_in_Oesterreich_Ein_demografisches_und_so_ziales_Portrat.pdf
- Statista. Konsum von Fleisch in Österreich. 2019. [cited 2021 Jun 14]. Available from: <https://de.statista.com/themen/2800/fleisch-in-oesterreich/>
- Stein S. The Dietary Laws in Rabbinic and Patristic Literature. In: Aland K, Cross FL, editors. *Studia Patristica Vol. II. Papers presented to the Second International Conference on Patristic Studies held at Christ Church, Oxford, 1955. Part II.* Berlin: Akademie Verlag, 1957. Zitiert nach Ecker und Brem 2019.
- Wilke S. Die verspeiste Esskultur: Nahrung und Nahrungstabus. Marburg: Tectum Verlag; 2005. Zitiert nach Ecker und Brem 2019.
- (Verfassungsgerichtshof, Belgien) mit Entscheidung vom 4. April 2019, beim Gerichtshof eingegangen am 18. April 2019, in dem Verfahren Central Israelitisch Consistorie van Belgie u.a. Verfassungsgerichtshof Belgien.
- Europäische Konvention zum Schutz der Menschenrechte und Grundfreiheiten 1950 Rom, 4.XI.1950. [cited 2022 Jan 1]. Available from: https://www.echr.coe.int/documents/convention_deu.pdf
- Konvention zum Schutze der Menschenrechte und Grundfreiheiten samt Zusatzprotokoll. BGBl. Nr. 210/1958, zuletzt geändert durch BGBl. III Nr. 139/2018.
- Polnisches Parlament. Novelle des Tierschutzgesetzes. 2020; [cited 2021 May 25]. Available from: [http://orka.sejm.gov.pl/opinie9.nsf/nazwa/378_u/\\$file/378_u.pdf](http://orka.sejm.gov.pl/opinie9.nsf/nazwa/378_u/$file/378_u.pdf)
- Schweizer Tierschutzgesetz vom 16. Dezember 2005. [cited 2022 Jan 01]. Available from: <https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2008/414/de>
- TSchG - Bundesgesetz, mit dem ein Tierschutzgesetz erlassen sowie das Bundes-Verfassungsgesetz, die Gewerbeordnung 1994 und das Bundesministeriengesetz 1986 geändert werden. BGBl. I Nr. 118/2004, geändert durch BGBl. I Nr. 86/2018.
- Verfassungsgerichtshof (1998): Denkmögliche Annahme eines Verbotes der rituellen Schächtung im VlbG Tierschutzgesetz; verfassungswidrige Gesetzesauslegung im Hinblick auf die Religionsfreiheit; Vereinbarkeit des Schächtens nach islamischem Ritus mit der öffentlichen Ordnung und den guten Sitten; verfassungskonforme Auslegung des VlbG Tierschutzgesetzes auch im Hinblick auf eine Tierschutzrichtlinie der EU geboten; Gleichheitsverletzung durch die Bestrafung des Beschwerdeführers als Beitragstäter mangels einer tauglichen Haupttathandlung; Sammlungsnummer 15394, Geschäftszahl B3028/97. [cited 2021 Aug 15]. Available from: https://www.ris.bka.gv.at/Dokument.wxe?Abfrage=Vfgh&Dokumentnummer=JFT_10018783_97B03028_00
- Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates der Europäischen Union vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung. ABl. L303/1–30.

Rechtsnormen

- Bundesverfassungsgesetz vom 4. März 1964, mit dem Bestimmungen des Bundes-Verfassungsgesetzes in der Fassung von 1929 über Staatsverträge abgeändert und ergänzt werden. BGBl. Nr. 59/1964.
- Dekret der Flämischen Region in Belgien vom 07.06.2017 zur Änderung des Gesetzes über den Schutz und das Wohlbefinden der Tiere. Zitiert nach: Curia. Gerichtshof der Europäischen Union, Pressemitteilung 163/20, Luxemburg, den 17. Dezember 2020, Urteil in der Rechtssache C-336/19 Centraal Israelitisch Consistorie van België u. a. [cited 2021 Jul 6]. Available from: <https://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2020-12/cp200163de.pdf>
- Entschließungsantrag 285 (285/A(E)-BR/2020) betreffend ein Verbot des betäubungslosen Schächtens. [cited 2021 Feb 21]. Available from: https://www.parlament.gv.at/PAKT/VHG/BR/A-BR/A-BR_00285;
- EuGH – Gerichtshof der Europäischen Union. Urteil des Gerichtshofs (Große Kammer) vom 17. Dezember 2020 in der Rechtssache C-336/19 betreffend ein Vorabentscheidungsersuchen nach Art. 267 AEUV, eingereicht vom Grondwettelijk Hof

Please cite as:

Rahlves T, Hofmeister S. Koscheres Fleisch - Ernährungssicherheit der jüdischen Gemeinde in Österreich unter dem Aspekt der aktuellen rechtlichen Entwicklungen. *Wien Tierarztl Monat – Vet Med Austria*. 2022;109:Doc5. DOI:10.5680/wtm000005

Copyright ©2022 Rahlves and Hofmeister. This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 License. See license information at <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>