

די אכלו באזל

כשהגיע הגאון רבי ישראל מאיר לוינגר שליט"א לשוויץ, כדי לשמש כרבה של באזל, בקושי רב ניתן היה להשיג מוצרי מזון בסיסיים בכשרות טובה והמושג מהדרין כמעט שלא היה מוכר. הוא הקים את מערך כשרות באזל ובדי עמל צירף עוד ועוד מפעלים שביקשו לעצמם, על אף הבורות העמוקה בתחום הכשרות, חותמת הידור < השילוב בין ידע בתרכובות עם ההיבטים ההלכתיים הוא הבסיס שעליו הושתתה מערכת הכשרות, והידע הזה אפשר להבין איך מייצרים מזון, אילו חומרי גלם אפשר להחליף ומה לא, כיצד עובדים במפעלים, וגם... לאתר זייפנים (והיו לא מעט ניסיונות) < כיום הורחבה מאוד פעילות כשרות באזל וממשיכה תחת שמה החדש בד"צ 'מאור הכשרות'

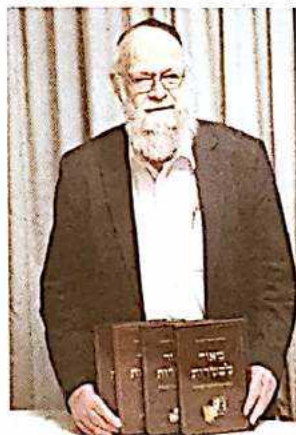
שרה פרדס
צילום: שלומי סרן

בשלב הראשון
בחרתי דווקא
להתמקד בתחום
הוויסמינים וחוספי
התווה, שהיה חסר
הכשר בסיסי. בדקתי
וגיליתי שהבעיה
הגדולה בוויסמינים
היא בג'לטין
המתווסף להם,
שהיה ממקור טרף,
בעוד בארה"ב הפיקו
ג'לטין מקשקשים
של דגים, כך
הפכתי לרב הראשון
שהכניס לשימוש
את הג'לטין מדגים"

ומשמש מרצה מבוקש במקומות רבות בעולם.

רשימת הכשרות הראשונה

כשהגיע הרב לוינגר לשוויץ כדי לשמש כרבה של באזל, מצב הכשרות היה בסיסיים רע. היה קשה להשיג מוצרי מזון בסיסיים בכשרות טובה, שלא לדבר על המושג מהדרין שהיה כמעט בלתי מוכר. אפילו מוצר בסיסי כמו חלב כשר, לא היה אז. "בלית ברירה השתמשנו בחלב עכור", ולחינוקות בלבד. מצב השנתת הכשרות היה בסיסי, זכורני, מספר הרב לוינגר, "שכאשר שאלתי את אחד הרבנים כמה טובים עבור תעודת כשרות, הוא הסביר שיש תעריף לתעודה ללא ביקור במפעל, ותעריף שונה לתעודה שכוללת ביקור... למרות המצב הקשה בכל הענפים, בשלב הראשון בחרתי דווקא להתמקד בתחום הוויסמינים, שהיה חסר הכשר בסיסי. בדקתי וגיליתי שהבעיה הגדולה בוויסמינים היא בג'לטין המתווסף להם, שהיה ממקור טרף. לכן בארה"ב הפקנו לראשונה ג'לטין מקשקשים של דגים, כך הייתי הרב הראשון שהכניס לשימוש את הג'לטין מדגים. אם באותה תקופה היו רק ארבעה ויטמינים כשרים, כיום ישנם למעלה מארבעים כאלו."



הרב ישראל מאיר לוינגר

דגים, חומרי גלם, תהליכי הכנת המזון ועוד.

"רבה של ירושלים, הגאון רבי שלמה משה עמאר שליט"א, סיפר לי שעוד בהיותו אברך כולל למד בספר שלי, משחזר הרב לוינגר "בספרים הכנסתי גם חמונות, שהיו בגדר חידוש אמיתי באותה תקופה. במהדורה הבאה, בשנת תש"ן, כבר קיבלתי הסכמות מגדולי הרבנים מרגן הגאונים רבי שלמה זלמן אויערבאך זצ"ל, הגרי"ש אלישיב זצ"ל, הגאון רבי יצחק קולין זצ"ל, ויבלחט"א הגאון רבי משה סטרנבוך שליט"א."

נוסף על כך, כתב הרב לוינגר במהלך השנים, מאות מאמרים תורניים בעשרות רבות של כתבי עת תורניים וכשרותיים

שנת תשמ"א, באזל, שוויץ. הרב ישראל מאיר לוינגר, עושה את צעדיו הראשונים בעולם הכשרות. ככל שנקפו השנים הוא חש יותר ויותר את הנחיצות של הקמת מערכת כשרות עצמאית, שתי תן מענה לא רק לתושביה היהודיים של שוויץ, אלא של מדינות נוספות באירופה. רק מי שמכיר היטב את הרב לוינגר יודע שהשילוב הזה שבין כשרות ורבנות נעשה אצלו בצורה המקצועית ביותר. ההיסטוריה שלו מרתקת למדי: הוא גדל בירושלים והוסמך לרבנות. נוסף על כך, התמחה בלימודי שחיטה וקיבל תעודת שוחט ובודק.

בשלב מסוים פנה ללמוד לפרנסתו וסי רינריה בשוויץ. כשהוא מתמקד בשחיטה היהודית. "אתה הסיכות שבחרתי במקצוע הזה היא", אומר הרב לוינגר, "שכמעט לא היו בארץ וטרינרים דתיים". לאחר מכן השתלם בכימיה, וגם במקצוע הזה קיבל תואר שלישי.

בשנת תשכ"א, הוציא הרב לוינגר לאור את 'מדריך להלכות טרפות' שהיה ספר לימוד כמעט חובה בכללים ללימוד חולין ושהפך בהמשך ל'מאור למסכת חולין'. כמו כן הוציא לאור את 'מדריך להלכות ניקור', 'מזון כשר מן החי' ו'שחיטה וצער בע"ח' ובשנים האחרונות הגדיל לעשות והוציא לאור אנציקלופדיה כשרותית מקיפה ביותר 'מאור לכשרות' הכוללת ארבעה כרכים גדושים בידע תורני מקיף בנושאים רבים ומגוונים כמו בשר, חלב,

ובארעא דישראל

השורה

"פיקוח הרוק על המפעלים הרבים שתחת חותמת המערכת, כמו גם תחום השחיטה, כאשר אנחנו משווקים בעיקר למוסדות ולשירותי הסעדה. המחיר של העופות זול משמעותית בהשוואה למוצרים מקבילים. הרעיון שלנו היה שהאזרח הפשוט ימצא במחירים סבירים את המוצרים הנשרים"

"בארץ", מספר הרב צבי ברינגר, מנהל המערכת בארץ, "אנחנו מתמקדים בקשר עם היבואנים כמו גם בתחום שחיטת עופות, כאשר אנחנו משווקים בעיקר למוסדות ולשירותי הסעדה. המחיר של העופות זול משמעותית בהשוואה למחיר עופות מהדרין בכשרות אחרות. הרעיון שלנו היה שהאזרח הפשוט ימצא במחיר סביר את המוצרים הכשרים. לשמחתנו, כיום ניתן למצוא בארץ הרבה מאוד מוצרים מיובאים מחו"ל, בכשרות מהודרת ובמחיר שווה לכל נפש באיכות אירופית אבל במחיר ישראלי."

מקרה חמור בספרד, כאשר גילו בבית חרושת לשמן זית שביקשו להעניק לו הכשר לפסח, צינור תת קרקעי שמעביר למפעל שמן מבית חרושת אחר. בשל העינייים הפקוחות של המשגיח התרמית נתגלה למהלך מועד, מה שמלמד על הצורך בהשגחה צמודה."

איכות אירופית

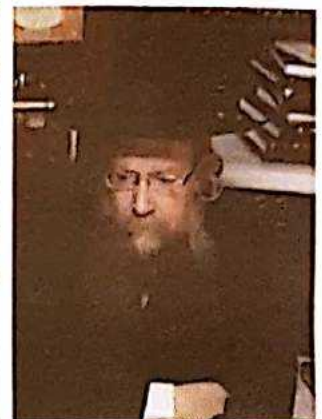
בתחום אחד לא יכול היה הרב לוינגר לעי שוט שימוש במהלך שנות רבנותו בבאזל: נושא השחיטה. זאת מאחר שממשלת שווייץ הרב בהלכות שחיטה של הרב לוינגר בא לידי ביטוי במקומות אחרים. כך למשל הרצה בפ"ר למנטים שונים בעולם על חשיבות השחיטה היהודית וסייע להותרת השחיטה היהודית על כנה על כל רדוקיה וכנגד כל המט"י נים. הרב לוינגר מונה ליו"ר ועדת הכשרות של ועידת רבני אירופה, תפקיד שאותו מלא שנים רבות. במקביל מונה לעוזרו המיוחד לענייני כשרות של הראשון לציון הגר"א בקשי דורון.

השנים הלפני, מערכת הכשרות של באזל הלכה והתבססה, והקיפה מפעלים רבים באירופה כולה, וברבות הימים שונה גם שמה לבד"צ 'מאור הכשרות'. כיום, נושאים למעלה ממאתיים מפעלים ברחבי העולם את חותמת הכשרות של הבד"צ, וכשלושים משגיחים עובדים מטעמה של מערכת כשרות מהודרת זו.

המפקח הכללי על המערכת הוא בנו הרב עזרא לוינגר, העומד מקרוב על עבודת המ"שגיחים. לפני כשנתיים הוקם הסניף הראשון של בד"צ 'מאור הכשרות' בירושלים, אותו מנהל בהצלחה רבה הרב צבי ברינגר. הרב הפוסק של ועד הכשרות הוא הגאון רבי יש"ר ראל גואלמן, רב קהילת 'שערי תבונה' ומו"צ חשוב בירושלים ותלמידו המובהק של מרן הגר"ח"פ שיינברג זצ"ל, והבימאי האחראי על חומרי הגלם הוא הרב יהודה שרשבסקי, הנח"שב למומחה ידוע וותיק מהשורה הראשונה. "עדיין, מרבית הפעילות שלנו נמצאת בחו"ל, בהשגחה על מפעלים באירופה", מסביר הרב עזרא לוינגר. "בארץ, אנחנו עו"דים בקשר עם כשמונים יבואנים של מוצ"רים מחו"ל. בין היתר, אנחנו מעניקים הכשר לחברת תוספי התזונה 'אלטמן בריאות', החולשת על קרוב לשלושים אחוזים משוק תוספי המזון."



הרב יהודה שרשבסקי



הרב ישראל גואלמן

את החשש הזה בפני ההנהלה, ואף ציינתי את המרכיב החסר (תוקן במקרה הזה). המנהל נדהם, אבל לא הייתה לו ברירה אלא להודות שהמרכיב הזה הושמט בכ"וונה תחילה, מכיוון שיוצר מחומר סף. השילוב בין הידע הבסיסי בתרכובות עם הדיבטים ההלכתיים הם הבסיס שעליו הושתתה המערכת. הידע הזה אפשר לי להבין איך לייצר מזון, אלו חומרי גלם אפשר להחליף ומה לא, כיצד עובדים במפעלים, מה אפשר לזייף וגם מה כדאי או לא כדאי לזייף."

ואם כבר מזכירים את נושא הזיוף, נוכר הרב לוינגר באפיוודה מעניינת שאירעה לו דווקא בארץ. "מנהלת מפעל גדול בארץ שאלה אותי מדוע הרבנים תמיד חוששים שמרמים אותם. במקום תשובה, עניתי לה בשאלה: אבקש את האמת, האם אתם מנסים לרמות? התשובה שלה הדהימה לדעתי אפילו אותה. היא הודתה בפני, שהם בדרך כלל מנסים. ההצלחה שלהם תלויה מאוד בידע של הרב וביכולת שלו לתפוס מבעוד מועד את הזיוף."

למרבה הצער, גם ליהודים לא תמיד ברורים הכללים הבסיסיים הללו. לפני מספר שנים נתתי בטכניון הרצאה בנושא כשרות, במהלכה נשאלתי על ידי אחד השומעים כמה חלב מותר להכניס למרק כדי שיישאר פרווה. הבנתי מיד שמאחורי השאלה הזו מסתתר משהו. ביקשתי מה"שואל שיבהיר לי מדוע חשוב לו לעשות כן, והוא השיב שהוא מעוניין לייצר מאותו מרק מאכל בשרי, אבל חשוב לו שטעם החלב יישאר בתוך המרק..."

לעתים יש צורך במשגיח שיהיה במ"פעל סביב השעון. רק לפני כשנה היה

של תוספי העיר שיכולו לרכוש לפתע מגוון רחב של מוצרים שלא עלו עד כה על שולחנם.

"באותה תקופה, היה מקובל לערוך רשימות כשרות", מציין הרב לוינגר "רובם ככולם של המפעלים לא נשאו תעודות כשרות מסיכות שונות. את רש"י מת הכשרות הראשונה הכנתי אני, כאשר התושבים המקומיים לא הבינו מדוע דווקא הרב החדש יכול לעשות מה שלא נעשה עד כה.

"כשנכנסתי לנושא הבנתי שיש לבדוק את הכשרות לעומק מכיוון שההגדרה כשר לא ברורה דיה. כך החלטתי על הקמת מערך כשרות עצמאי שהפך ברבות הימים לכשרות באזל."

החנקן שהושמט בכוונה

יחד עם מספר מצומצם של משגיחים, עבר הרב לוינגר בין המפעלים ובתי החרושת, והציע להם תעודת כשרות. חלקם כאמור נענו בחיוב, בעיקר מפעלים שייצאו את התוצרת לארה"ב ולמדינות אחרות, חלק מהם סירבו, וחלק גדול סירבו בתחילה, פנה אליו בשלב מאוחר יותר וביקש לקבל תעודה כזו. לאט לאט הם הבינו, שמע"ר כת הכשרות הזו היא רצינית יותר, ולכן מקובלת יותר, מה שאומר שזה גם כדאי להם כלכלית.

"קודם כל, בדקנו את רשימת חומרי הגלם", אומר הרב לוינגר. "קרה כבר פעם, שקיבלתי את הרשימה לידי והב"חנתי מיד שמוצר מסוים חסר בה. הבעתי

הודעה לציבור

הבאים בשערי המרכזים הרפואיים
הדסה עין כרם והדסה הר הצופים
בחג הפסח הבעל"ט

עקב הכשרת המרכז הרפואי הדסה לפסח
ועל מנת להסיר מכשול הרינו להודיע
מספר הודעות:

החל מיום חמישי י' בניסן בבית החולים עין כרם, ומיום ראשון י"ג בניסן בבית החולים הר הצופים ועד יום שלישי כ"ב ניסן שלמחרת שביעי של פסח לא תתאפשר הכנסת אוכל מכל סוג שהוא, לשטח בית החולים, כמו כן, בשערי הכניסה לבית החולים הופקדו שומרים לכל ייפרץ גדר זה.

עד התאריך הנ"ל, יפורסמו הודעות במספר שפות בכל מחלקות בית החולים לפנות את כל החמץ מהארונות וכן ייעשו פעולות מעשיות של צוות בית החולים לפנות כל חמץ משטח בית החולים.

בימי החג מוצב כמו בכל השבתות והמועדים שומר נכרי בכניסה למחלקת יולדות, הילודים וחדרי הלידה.

במהלך חג הפסח הארוחות שיינתנו במחלקות בית החולים וכן, למבקרים הינן כשרות למהדרין, ללא קטניות.

בכל המטבחים ישנם משגיחים יר"ש הנמצאים מפתחת המטבח בשעות הבוקר המוקדמות ועד לסגירתו.

האוכל המוגש הינו בישול לחומרא כשיטת מרן הבית יוסף.

חידוש השנה, כל הכלים חד פעמיים, חלבי ובשרי כאחד, לשיפור הכשרות המהודרת בתכלית הכשרות.

במחלקת יולדות המוצרים בד"ץ 'העדה החרדית', בשאר המחלקות המוצרים הינם של בד"צים מהודרים ולמעוניינים בד"ץ 'העדה החרדית'.

בית החולים מוכר במכירת החמץ את כל התרופות עם החמץ.

כל הציוד במערכות הכלים במטבח, נרכשו במיוחד לחג הפסח ומאוחסנים במחסן ייעודי לפסח ומשתמשים בהם אך ורק בשבוע זה.

סדרים ציבוריים ייערכו למטופלים שיוותרו בכתי החולים במהלך החג, קערת הסדר כהלכתה תוגש לכל מטופל בחדרו.

בברכת פסח כשר ושמת, בריא ושמת.

הרב משה קליין

רב המרכז הרפואי הדסה



לשאלות הלכתיות וביוריים
לשכת הרב 02-6776229



המרכז הרפואי
האוניברסיטאי

הדסה

מיסודו של ארגון נשות הדסה

ארגון נשות הדסה



הרב צבי ברנע



הרב עזרא לוינר

מבאזל ועד לארץ

א

שנת הקמה: תשמ"א

מייסד המערכת: הגאון רבי ישראל מאיר לוינר

מקום פעילות מרכזי: באזל, שוויץ

מספר מפעלים: 20

מספר משגיחים: 3

כיום

נשיא הבד"ץ: הגאון רבי ישראל מאיר לוינר

רב פוסק: הגאון רבי ישראל גואלמן

מנהל מחלקת חומרי גלם: הרב יהודה שרעבסקי

מנכ"ל הבד"ץ: הרב צבי ברנע

מספר מפעלים: מעל 200

מספר משגיחים: מעל 30



משגיח מיוחד, אם כי לאחרונה חלו בנושא הזה שינויים לטובה. כיום ניתן לייבא בקי לוח ובמהירות יחסית, חלב ישראל מכמה מקומות כמו גם מוצרי חלב נוספים שמי גיעים במשאיות קרור ממספר מדינות אירופיות. השוק האירופי המשותף עשה רק טוב לנושא הכשרות ביבשת. לעומת זאת, אם מייצרים כמות גדולה, אין אפשרות להסתמך על חלב ישראל בלבד. הרב עזרא לוינר מוסיף ומציין כי נוסף על הפעילות הרגילה, בד"צ 'מאור הכשרות' פתח תכנית ייחודית להכשרת משגיחי כשרות, שתעניק להם ידע מקצועי והלכתי בכל התחומים. "הלימודים נערכים על פי סדרת הספרים 'מאור לכשרות', כאשר האברכים לא נדרשים לשלם על ההכשרה. הם עוברים מכתנים ומקבלים בסוף שנת הכשרה תעודת משגיח כשרות".

הדור הבא של המשגיחים

יש הבדל מהותי בין כשרות בארץ לכוו הניתנת למפעל בחו"ל? "יש בהחלט שינויים, אם כי הכשרות הבסיסית היא סטנדרטית ואחידה בכל מקום", משיב הרב עזרא לוינר. "כך למשל, בחו"ל לא כולם מקפידים על חדש, ברם, יכולה להיות בעיה בשיבולת שועל שמגיעה מארצות צפון אירופה וסי קנדינביה שכל כולה מתבואת הקיץ עם בעיית חדש קשה. כמו כן, אם מומינים מוצרים לייצור בתחילת הקיץ, או מייבאים סחורה שתגיע אחרי פסח, יש צורך לוודא שהם יהיו ברשות הגוי בימי הפסח, כדי לא להיכשל בחמץ שעבר עליו הפסח. "גם נושא חלב עכורים שונה מאוד בחו"ל. בעוד בארץ לא קשה בכלל להשיג חלב ישראל, בחו"ל זה פרויקט שמצריך