



Der riesige ungenutzte Markt: Halal-Food in Deutschland

In Westeuropa leben rund 20 Millionen Muslime, davon mehr als 3,5 Millionen in Deutschland. Der Verzehr von Lebensmitteln kann sich für gläubige Muslime aus religiösen Gründen im Alltag schwierig gestalten, denn der Islam schreibt Regeln vor, die in der westlichen Lebensmittelverarbeitung anders gehandhabt werden. Im Islam dürfen nur Tiere und deren Bestandteile verzehrt werden, die Pflanzenfresser sind (Schafe, Kühe, Geflügel). Schweinefleisch ist also verboten, wie auch der Verzehr von Blut und Alkohol. Hinzu kommt, dass die Tiere auf besondere Weise geschlachtet werden müssen. Aber in deutschen Lebensmitteln finden sich Schweinefleischanteile auch in Rindersalami oder Gelatine aus Schweinefleisch wird in Gummibärchen oder Fruchtsäften verarbeitet.

Die Essvorschriften sind im Koran und in der Sunna geregelt. Das Essen soll „halal“ sein. Halal ist ein arabisches Wort mit der Bedeutung "das Zulässige, Erlaubte und Gestattete". Das Gegenteil von Halal ist Haram. Die Halal-Branche boomt wie kaum eine andere und Experten schätzen, der Halal-Markt in Deutschland habe ein Potential von 4 bis 5 Mrd. Euro. Um zu garantieren, dass Lebensmittel nach den Halal-Vorschriften hergestellt wurden, existieren inzwischen sogenannte Halal-Zertifikate, ähnlich den Bio-Siegeln oder auch den jüdischen Hechscher-Siegeln für Speisen. In Deutschland gab es 2010 schon rund 400 Firmen, die Halal-Produkte anboten.

Für eine Zertifizierung ist beispielsweise notwendig, den Namen Allah's beim Halal-Schlachten jedes Tieres zu erwähnen. Der Schlachter selbst muss muslimisch sein. Bei maschineller Schlachtung reicht es auch dies beim Drücken des Startknopfes zu tun, der nur von muslimischen Mitarbeitern betätigt werden darf.

Um für Muslime sicherzustellen, dass sie keine unerlaubten Lebensmittel zu sich nehmen, müssen sie gegebenenfalls von sachkundigen Muslimen geprüft werden. Dies kann durch eine Moscheegemeinde erfolgen. Verschiedene Zertifizierungsunternehmen bieten für Unternehmen kostenpflichtige Zertifizierungen an, die bestätigen, dass ein vom zertifizierten Unternehmen hergestelltes bzw. vertriebenes Lebensmittel „halal“ ist. Gesundheits- und Hygieneaspekte werden bei der Zertifizierung nicht gesondert geprüft, können aber z. B. über das Verbot, gesundheitsschädliche Lebensmittel zu sich zu nehmen, einfließen.

Unternehmen, die an einem Halal-Standard teilnehmen, müssen sicherstellen, dass sie vom Wareneingang bis zum Vertrieb Halal-konform produzieren. Hierfür müssen sie gewährleisten, dass unter keinen Umständen Halal-Erzeugnisse durch Haram-Produkte (wie Schweinefleisch und Alkohol) kontaminiert werden. Generell dürfen Halal-Produktionslinien nur für Halal-Lebensmittel eingesetzt werden. In allen Produktions-, Lager- und Kühlräumen muss die Trennung von Halal-Artikeln zu konventionell erzeugter Ware sichergestellt werden. Die Überwachung garantiert lückenlos vom Rohstoff bis zum Endprodukt, dass die Ware nach Halal-Anforderungen hergestellt wurde.

Zertifizierungen werden teils aus werblichen Gründen vorgenommen, so bei Lebensmitteln wie Teigwaren, bei denen von vornherein kaum die Möglichkeit besteht, gegen die Vorschriften zu verstoßen. Welche Anforderungen für die Zertifizierung genau gestellt werden, unterscheidet sich im Detail, oft abhängig von der Koran-Auslegung der Autorität, auf die sich der Zertifizierer beruft. Dies

bezieht sich nicht auf die grundlegenden Ernährungsvorschriften selbst, sondern auf deren konkrete Auslegung z. B. hinsichtlich der Gestaltung und Nutzung von Produktionsanlagen. So gibt es unterschiedliche Ansichten darüber, ob nach deutschen Tierschutzvorschriften vor dem Schlachten betäubte Tiere „halal“ sind oder nicht.

Traditionell wird dabei betäubungslos geschlachtet (rituelles Schlachten – Schächten). In vielen Ländern wird das so praktiziert und von den meisten Muslimen bevorzugt. Dies ist in Deutschland nach § 17 TierSchG verboten. Das Gesetz kann nur umgangen werden, in dem man nach § 4 TierSchG eine Ausnahmegenehmigung gegen Vorlage eines Sachkundennachweises beantragt werden. Aus religiösen Gründen kann ebenfalls eine Ausnahmegenehmigung beantragt werden. Nach der Rechtsprechung des Bundesverfassungsgerichtes (Schächturteil) vom 23. November 2006 muss wegen der nach Art. 4 des Grundgesetzes verfassungsmäßig uneingeschränkt gewährten Religions- und Glaubensfreiheit sowie aufgrund der Berufsfreiheit eines islamischen Metzgers auf Antrag eine Ausnahmegenehmigung erteilt werden, sofern das Fleisch des getöteten Tieres von Personen verzehrt wird, denen zwingende religiöse Vorschriften den Verzehr des Fleisches nicht geschächteter Tiere ausnahmslos verbieten. Das Schächten muss jedoch von einer sachkundigen Person in einem zugelassenen und registrierten Schlachtbetrieb erfolgen und vom zuständigen Veterinäramt überwacht werden.

Beim Schächten werden die Tiere mit einem Schnitt unterhalb des Kehlkopfes getötet, wobei Luftröhre, Speiseröhre und Schlagadern durchtrennt werden. Dann lässt man die Tiere ausbluten. Um die Tiere nicht ganz ohne Betäubung zu schlachten, gibt es die Möglichkeit der Elektrokurzeitbetäubung, so dass eine schmerzfreie Entblutung der Tiere gewährleistet werden kann. Sie kann bei Rindern, Schafen und Geflügel angewendet werden und wird unter anderem auch vom EHZ (Europäisches Halal Zertifizierungsinstitut) empfohlen.

Zur Zertifizierung der Produkte gibt es in Deutschland beispielsweise das erwähnte Europäische Halal Zertifizierungsinstitut (EHZ) als eine Non-Profit-Organisation. Sie wird vom Islamrat für die Bundesrepublik Deutschland und vom Bündnis der islamischen Gemeinden in Norddeutschland e.V. (BIG e.V.) getragen. Das EHZ berät die Lebensmittelindustrie, prüft deren Produkte und Produktionssysteme und zertifiziert sie, wenn diese die islamischen Halal-Richtlinien, die vom Gelehrtenrat des EHZ aufgestellt wurden, erfüllen. Das EHZ Halal-Logo auf Produkten steht dann für geprüfte Halal-Qualität. Auch die m-haditec GmbH & Co KG bietet für Unternehmen in Deutschland, Österreich, Niederlande und der Schweiz (deutschsprachiger Raum) ein Halal-Zertifikat, ebenso wie Halal Control. Das geschützte Gütesiegel von Halal Control (EU) ist ein Garant für die strikte und professionelle Durchführung der Lebensmittelzertifizierung nach sehr hohen Halal-Standards (Malaysian Halal Standards MS 1500:2009, u.a.). Als "Beste und fortschrittlichste Zertifizierungsstelle für Halal-Lebensmittel in Europa" wurden sie bereits im Jahr 2003 von den Malaysischen Halal-Behörden (JAKIM) ausgezeichnet. Insgesamt zehn Halal-Zertifizierer sind inzwischen auf dem deutschen Markt vertreten. Meist sind es muslimische Verbände, die diesen Service anbieten.

Insgesamt verhält sich der deutsche Markt aber noch zurückhaltend, im Vergleich zu anderen europäischen Ländern. Heute gelten die Franzosen in Europa als Vorreiter auf dem Halal-Markt. Islam-konforme Nahrungsmittel gibt es meist nur im türkischen Laden an der Ecke. Die Zielgruppe wächst zwar stetig, doch der deutsche Handel bleibt skeptisch. Dass der Handel in Deutschland nach wie vor Zurückhaltung übt, hat drei sehr einfache Gründe. Natürlich wissen die Lebensmitteleinzelhändler – Discount wie Supermarkt – dass sie ihre Umsätze mit muslimischen Kunden deutlich ausbauen könnten, sie tun es jedoch nicht. Zum einen fürchtet der deutsche Lebensmitteleinzelhandel (LEH) die Reaktion nicht muslimischer Kunden auf das Angebot. Tatsächlich gab es wohl auch schon mal böse Briefe an den einen oder anderen Händler, der versuchsweise entsprechende Produkte listete. Ob aber die Masse der deutschen Kunden wirklich ein Problem damit hat, wenn neben dem Bio- auch noch ein Halalsiegel auf der Produktverpackung ist, bleibt angesichts der internationalen Lebensmittelkultur hierzulande abzuwarten.

Das zweite Argument, das der LEH gegen halal aufführt, ist die Sorge vor Angriffen militanter Tierschützer. Diese könnten halal in Bezug auf Fleisch wegen des vermeintlichen Schächtens anprangern. Zusätzlich argumentiert der LEH allerdings auch noch mit der Uneinigkeit der hierzulande aktiven Zertifizierer, mit der Intransparenz und den Unterschieden der Zertifizierungsprozesse und der existenten Zertifikate. Der Handel fürchtet schlicht, dass letztendlich die muslimischen Kunden selbst die angebotenen halal zertifizierten Produkte nicht anerkennen und kaufen werden.

Halal-zertifizierte Produkte und Unternehmen gibt es dennoch. Ein Hamburger hat nun auch die erste Cola nach islamischen Reinheitsvorschriften auf den deutschen Markt gebracht. Ihr Name: „Haji“. Sie ist bisher in Berlin, Hamburg und Teilen Nordrhein-Westfalens zu haben. Als erste Cola ist „Haji“ vom Europäischen Halal Zertifizierungsinstitut (EHZ) für *halal* befunden worden.

Unter den deutschen Herstellern, die aber bereits Halal-Produkte anbieten, ist auch das Unternehmen Haribo. Der Produzent der berühmten Gummibärchen ließ 2001 eine Fabrik in der Türkei bauen und Gummibärchen aus Rindergelatine herstellen und zertifizieren. Diese werden nun über den Online-Handel und in türkischen Supermärkten auch in Deutschland vertrieben. Auch der Molkereikonzern Nordmilch hat sich für den Einstieg in das Geschäft mit islamkonformen Lebensmitteln entschieden.

Suppenhühner von Wiesenhof haben manchmal einen kleinen grünen Stempel auf der Plastikrückseite: halal. Aber schon auf der Tiefkühlpizza der Marke Alberto findet sich kein Hinweis auf die erfolgte Zertifizierung. Dr. Oetker und Müller, Pfanni, Storck und Meggle produzieren zwar durchaus in Halal-Qualität. Aber wie bei den islamisch korrekten Versionen von KitKat und Smarties ist diese Ware für den Export bestimmt

Nestlé, der weltweit größte Lebensmittelhersteller, führt seit den 80er Jahren Halal-Versionen von Produkten wie Kit Kat, Smarties, Maggi-Suppen, Milo oder Nescafé und beobachtet den deutschen Markt. Bisher belieferte man vorwiegend islamische Länder mit den Produkten. Nestlé ist nach eigenen Angaben führend bei der Herstellung islamisch statthafter Nahrungsmittel. Mehr als 80 der 456 Werke seien als 'halal' zertifiziert.

Der Halal-Markt bietet gewinnbringende Chancen angesichts der großen potentiellen Käuferschaft und wird sich in den kommenden Jahren sicher auch in Deutschland weiter entwickeln.

Katrin Basalla, JETRO Berlin