
Mit Halal-Food neue Märkte erschließen

Seit einiger Zeit wird der Erzeugung von islamkonformen Lebensmitteln und der Zertifizierung nach Halal-Food-Standards in Medien und auf Tagungen verstärkt Beachtung geschenkt. Inzwischen werden durch den bedeutenden Bevölkerungsanteil sowie die hohe Kaufkraft der Muslime im In- und Ausland gute Chancen gesehen, durch entsprechende Produkte neue Marktsegmente für heimische Unternehmen der Ernährungswirtschaft und des Handels zu erschließen. Auf diesen Trend reagieren mittlerweile zahlreiche Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft und lassen sich nach Halal-Food-Standards zertifizieren.

Ausgangssituation

Muslime stellen mit rund 1,6 Mrd. Menschen die zweitgrößte religiöse Gruppe der Welt dar. Rund 50 Mio. Muslime leben in Europa, davon 3,5 bis 4,2 Mio. in Deutschland.

Gläubige Muslime müssen nach dem Koran, den Überlieferungen des Propheten Mohammed und den Interpretationen der verschiedenen Glaubensrichtungen bzw. Rechtsschulen bei ihrer Ernährung bestimmte Vorschriften einhalten. Diese wurden bei der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung in Deutschland und Europa lange Zeit kaum berücksichtigt. Muslime kauften daher viele importierte Lebensmittel, insbesondere Fleisch, in muslimischen Geschäften statt in heimischen Handwerksbetrieben oder in Filialen westlicher Lebensmitteleinzelhandels(LEH)-Ketten.

Die Vermarktung von Lebensmitteln, die nach den Regeln des Islam erzeugt und hergestellt werden, wird inzwischen auch bei uns als großes Potential zur Erschließung neuer Märkte erkannt. Durch den anerkannt hohen deutschen Standard in der Lebensmittelsicherheit in Verbindung mit der islamkonformen Erzeugung werden zusätzliche Marktchancen für deutsche Lebensmittelunternehmen erwartet. Demzufolge wurden vermehrt Siegel und Zertifikate geschaffen, die Lebensmittel islamkonform, also als „halal“ deklarieren. Zahlreiche Unternehmen der Ernährungswirtschaft und des Handels nutzen inzwischen vermehrt diesen Trend und produzieren Halal-Lebensmittel, um entsprechende Marktsegmente im In- und Ausland zu erschließen.

Überblick über die Anforderungen an Halal-Food

In der Lehre und dem religiösen Recht des Islam ist Erlaubtes von elementarer Bedeutung. Nur Lebensmittel, die halal (= erlaubt, rein) sind, dürfen von Muslimen konsumiert werden. Dagegen bezeichnet der Begriff „haram“ verbotene Nahrungsmittel, wie z.B. Schweinefleisch und Alkohol. Als „makruh“ werden Lebens- und Konsummittel bezeichnet, die verpönt sind. Sie sind also nicht ausdrücklich verboten, deren Nichtkonsum ist jedoch segensreich (Wertung zwischen halal und haram).

Der Begriff „halal“ wird inzwischen auch handelsrechtlich im Codex Alimentarius definiert. Der Codex Alimentarius ist eine Sammlung von Normen für die Lebensmittelsicherheit und -produktqualität, die von der Food and Agriculture Organisation (FAO) und der World Health Organisation (WHO) der UN herausgegeben wird.

Im Islam existieren verschiedene Glaubensrichtungen (z.B. Sunniten ca. 80% - 85 %, Schiiten 15% - 20% der Muslime) und dazu mehrere Rechtsschulen. Jede dieser Gruppierungen interpretiert durch ihre Autoritäten den Koran in vielen Bereichen

unterschiedlich. Dies betrifft auch die Definition von Halal-Lebensmitteln. Im Detail unterscheiden sich einzelne Vorschriften zur Erzeugung von Halal-Produkten je nach islamischer Rechtsschule erheblich von einander. So sind beispielsweise für Schiiten Fische verboten, die keine Schuppen besitzen (z.B. Aal, Wels, Pangasius etc.), für Sunniten dagegen erlaubt.

Bei vielen wesentlichen Regelungen besteht jedoch Übereinstimmung zwischen den Rechtsschulen.

Wichtige der in der muslimischen Welt weitläufig verbreiteten Halal-Vorschriften sind in Übersicht 1 dargestellt. Allgemein anerkannte Grundsätze der islamkonformen Lebensmittelherstellung sind, dass keinerlei verbotene Lebensmittel und Zusatzstoffe (z.B. Schweinefleisch, Blut, Alkohol, berauschende oder giftige Substanzen) bei der Lebensmittelherstellung verwendet werden. Unternehmen, die islamkonforme Lebensmittel herstellen, müssen vom Wareneingang über alle Produktionsschritte der Lebensmittelherstellung bis zum Vertrieb sicherstellen, dass unter keinen Umständen Halal-Erzeugnisse mit Haram-Produkten kontaminiert werden. Selbst kleinste Mengen an verbotenen Substanzen (z.B. Schweine-DNA) führen zwangsläufig dazu, dass ein erlaubtes Produkt zu einem verbotenen wird.

Übersicht 1: Grundlegende und verbreitete Anforderungen an islamkonforme Lebensmittel

Allgemeines	<ul style="list-style-type: none"> • Jegliche Produkte und Produktionsprozesse müssen frei von Alkohol sein (auch die Reinigung von Maschinen, Gerätschaften etc. mit Alkohol ist verboten). • Sämtliche Zusatzstoffe, Hilfsmittel etc. müssen halal sein. Es dürfen z.B. keine toxischen, gefährlichen und berauschenden Substanzen oder Stoffe, die von Tieren stammen, die als haram gelten (z.B. Peptone vom Schwein), verwendet werden. • Halal-Ware muss strikt von Haram-Ware getrennt sein. Auf allen Stufen der Produktion, Lagerung und des Vertriebs muss gewährleistet sein, dass jegliche Vermischung vermieden wird.
Pflanzenbau	<ul style="list-style-type: none"> • Pflanzliche Produkte gelten grundsätzlich als halal, wenn o.g. Aspekte eingehalten werden.
Tierarten/Tierhaltung	<ul style="list-style-type: none"> • Erlaubte Tiere sind z.B. Rinder, Schafe, Ziegen, Geflügel, Fisch. • Verbotene Tiere bzw. Fleisch sind z.B. (Aas = verendete oder nicht vollständig entblutete Tiere), Schweine, Hunde, Katzen, Raubtiere, Raubvögel, Ratten und Schlangen. Teilweise sind in einigen Glaubensrichtungen bestimmte Fischarten (u.a. Fische ohne Schuppen) verboten. • Tiere müssen artgerecht gehalten und dürfen nicht gequält werden.
Schlachtung	<ul style="list-style-type: none"> • Nur Tiere, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, dürfen geschlachtet werden. • Tiere dürfen keinen unnötigen Ängsten und Stress ausgesetzt werden; beim Schlachtvorgang dürfen den Tieren keine Schmerzen zugefügt werden. • Tiere müssen beim Öffnen der Halsschlagader am Leben sein. • Tiere müssen fachgerecht mit scharfen und schmerzfreien Instrumenten (Messern) geschlachtet werden. • Die Tötung muss von Muslimen erfolgen (Andere

	<p>Interpretationen schreiben nur die Anwesenheit eines Muslims vor; weitere akzeptieren die Schlachtung durch gläubige Juden oder Christen).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schlachtung/Tötung muss im Namen Allahs erfolgen. • Bei der Schlachtung müssen Halsschlagader und Trachea durchtrennt werden, nicht aber das Rückenmark.
--	---

Halal-Vorschriften im Fleischbereich

Gerade bei den umfangreichen Vorschriften zur islamkonformen Schlachtung bestehen Differenzen in den Interpretationen der unterschiedlichen Rechtsschulen (s. Üb. 2). Hier decken sich zwar viele Auslegungen, die besagen, dass die Schlachtung von gläubigen Muslimen durchzuführen ist, die den Namen Allahs nennen. Teilweise wird jedoch auch die Schlachtung durch einen gläubigen Christen oder Juden akzeptiert. Darüber, dass die Tiere beim Schlachtvorgang (Öffnen der Halsschlagader) am Leben sein müssen (damit sie vollständig ausbluten), besteht Konsens.

Eine Gruppe der Muslime stuft die industrielle Schlachtung, wie sie in Deutschland an den mittleren und großen Schlachthöfen (u.a. auch in Geflügelschlachthöfen) durchgeführt wird, generell als nicht islamkonform ein. Andere Muslime haben damit kein Problem, legen aber ihren Fokus auf das Thema Betäubung vor der Tötung. Eine einheitliche Meinung darüber, inwieweit Tiere vor dem Schlachtvorgang betäubt werden dürfen, existiert bei den Muslimen nicht. Die betäubungslose Schlachtung wird in Deutschland nur für begründete Ausnahmefälle unter strengen Auflagen vom Bundesverfassungsgericht erlaubt. In größerem Umfang ist das betäubungslose Schlachten bei den derzeitigen Regelungen in Deutschland nicht möglich, im europäischen Ausland (wie z.B. in den Benelux-Staaten, Frankreich und Großbritannien) wird es dagegen schon seit längerem akzeptiert.

Während viele Muslime eine Betäubung vor dem Schlachtprozess generell ablehnen, wird in Deutschland aufgrund der bestehenden Gesetzeslage eine Betäubung mittels Elektrizität („stunning box“) inzwischen von einigen islamischen Rechtsschulen akzeptiert, wenn sichergestellt wird, dass die Tiere dabei weder gequält noch getötet werden. Die herkömmliche irreversible Betäubung mit Bolzenschuss wird von vielen Muslimen abgelehnt. Andere Muslime vertreten wiederum die Auffassung, dass die Tiere auch nach einer Betäubung per Bolzenschuss noch einige Minuten am Leben seien und daher eine unmittelbare Schlachtung nach der Betäubung islamkonform sei.

Übersicht 2: Unterschiedliche Interpretationen zur islamkonformen Schlachtung

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Die „industrielle Schlachtung“ von Tieren, wie sie in Deutschland in größeren Schlachthöfen (u.a. auch in Geflügelschlachthöfen) durchgeführt wird, wird generell abgelehnt. • Fleisch wird nur als halal akzeptiert, wenn es von Tieren stammt, die durch die rituelle betäubungslose Schlachtung (umgangssprachlich „Schächtung“) geschlachtet werden. Dies ist in Deutschland aufgrund des dt. Tierschutzgesetzes nur in geringem Umfang möglich. • Eine reversible Betäubung der Tiere (z.B. elektrische Betäubung durch eine sog. „stunning box“) wird akzeptiert, wenn sichergestellt wird, dass die Tiere während des Schlachtvorgangs (Öffnen der Halsschlagader) am Leben sind und vollständig |
|---|

ausbluten. Eine irreversible Betäubung wird nicht akzeptiert.

- Die herkömmliche Betäubung per Bolzenschuss wird akzeptiert, wenn die Tiere unmittelbar nach der Betäubung geschlachtet werden, so dass sie während des Schlachtvorgangs noch am Leben sind und vollständig ausbluten.
- Bei Geflügel wird von einem großen Anteil der Muslime eine Betäubung mittels Elektrobad- oder CO₂-Betäubung akzeptiert, da bei der richtigen Dosierung das Herz weiter schlägt.

Auch für die Stufen nach der Schlachtung sind Vorgaben zur Herstellung von Halal-Produkten festgeschrieben. Verarbeitetes Fleisch muss ausschließlich aus Halal-Schlachtungen stammen. Gelatine und Wurstdärme u.a. dürfen nicht vom Schwein stammen. Außerdem müssen halal-konforme Verarbeitungsprozesse strikt von anderen (z.B. Verarbeitung von Schweinefleisch) getrennt sein, um eine Kreuzkontamination zu verhindern.

Halal-Vorschriften für andere Produktgruppen

Für andere Produktgruppen, wie z.B. verarbeitete Milchprodukte, gefilterte Säfte und vieles mehr, gelten für die Erzeugung, Herstellung und den Vertrieb ebenfalls spezifische Halal-Vorschriften. In Molkereien muss beispielsweise beachtet werden, dass eingesetztes natürliches Lab ausschließlich von geschächteten Tieren stammt. Bei der Verwendung von künstlichen Enzymen ist sicherzustellen, dass keine kritischen Stoffe (wie z.B. Peptone vom Schwein) verwendet werden.

Da die Erzeugung von pflanzlichen Erzeugnissen grundsätzlich als halal gilt, sind die Vorschriften im pflanzlichen Bereich am wenigsten umfangreich.

Inzwischen werden auch islamkonforme Kosmetikprodukte hergestellt, die vor allem für den Export in die hochpreisigen Golfstaaten streng geprüft werden.

Zertifizierungssituation

Die Möglichkeiten, islamkonforme Lebensmittel zertifizieren zu lassen, sind vielfältig. Weltweit werden über 90 Halal-Standards, -Labels und -Zertifikate auf dem Markt angeboten. Ziel dieser Standards und Zertifikate ist es, eindeutig und nachvollziehbar Produkte, die entsprechend den Vorschriften des Islam hergestellt wurden, zu kennzeichnen und auszuloben. Durch eine objektive Sicherstellung der Halal-Konformität von Lebensmitteln soll die islamkonforme Ernährung der Muslime ermöglicht und Handelsbarrieren, die bisher den Markteintritt für die deutsche Ernährungswirtschaft und den Handel erschwert haben, abgebaut werden.

Halal-Zertifizierungsmöglichkeiten werden von verschiedenen Einrichtungen angeboten.

In diesem Bereich sind viele muslimische Einrichtungen (wie z.B. Islamische Zentren, Moscheen, oftmals unterschiedlicher Glaubensrichtungen oder Rechtsschulen) aktiv, die eigene Standards entwickelt haben oder auf Basis internationaler Normen, die in vielen Ländern der muslimischen Welt anerkannt sind, zertifizieren. Einige der anerkannten Standards stammen aus dem südostasiatischen Raum [wie z.B. vom Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM) oder der Majelis Ulama Indonesia (MUI)]. Weitere Standards wurden von internationalen Organisationen, wie z.B. dem World Halal Council (Welt-Halal-Rat), in dem 41 Länder Mitglied sind, erarbeitet. Zusätzlich entwickelten andere muslimische Länder eigene Standards, nach denen muslimische Einrichtungen in Deutschland zertifizieren, damit diese Märkte beliefert werden können.

Einige Zertifizierungsstellen sind nach diesen Halal-Vorgaben (bzw. durch entsprechend autorisierte Institutionen) akkreditiert und durch muslimische Autoritäten anerkannt.

Daneben versuchen (z.B. aus den Bereichen Qualitätssicherung, -management und Umweltmanagement) bekannte nichtmuslimische Zertifizierungseinrichtungen (wie z.B. SGS Germany), durch andere Standards in dem Bereich der Halal-Zertifizierung aktiv zu werden. Obwohl deren Standards nach eigenen Aussagen mit muslimischen Autoritäten abgestimmt sind und von muslimischen Auditoren überprüft werden, werden diese Zertifikate von Muslimen oftmals kritisch betrachtet.

Die Vielfalt an Zertifizierungsstandards ist nicht unproblematisch. Der Markt wird neben anerkannten und offensichtlich seriösen Standards auch mit oberflächlichen Standards überflutet. Aber auch bei den offensichtlich seriösen Standards hat die „Standardflut“ negative Konsequenzen. Zwar erkennen sich einzelne Standards gegenseitig an, einige Standards und Institutionen akzeptieren sich jedoch gegenseitig nicht oder werden generell von Muslimen abgelehnt. Dies ist mit den o.g. unterschiedlichen Glaubensrichtungen und Rechtsschulen des Islams begründbar, denen die muslimischen Zertifizierungseinrichtungen angehören. Zudem spielen sicherlich auch wirtschaftliche Interessen eine Rolle.

Für Lebensmittelunternehmer ist es schwierig, zu entscheiden, nach welchem Standard und von welcher Institution sie sich zertifizieren lassen - hierfür müssen sie intensive Recherchen durchführen. Der gewählte Standard hängt in erster Linie von den produzierten Waren und den möglichen Märkten im In- und Ausland ab. Im Zweifelsfall ist es nicht zu verhindern, dass sich ein Lebensmittelunternehmen nach mehreren Standards zertifizieren lassen muss, um uneingeschränkt seine Produkte in die muslimische Welt liefern zu können. Immerhin existieren bereits Initiativen mit dem Ziel, einen weltweit anerkannten Standard zur Halal-Zertifizierung zu etablieren. Szenekenner bezweifeln jedoch für die nächste Zeit den Erfolg eines solchen Vorhabens.

Ablauf einer Halal-Zertifizierung

In anerkannten Zertifizierungsstandards werden teilnehmende Lebensmittelunternehmen durch neutrale und unabhängige Zertifizierungsstellen überwacht und zertifiziert. Die Audits werden im regelmäßigen Turnus durch muslimische Auditoren und Autoritäten durchgeführt und durch Laboruntersuchungen auf im Islam verbotene Stoffe ergänzt. In einigen Standards werden gleichzeitig Aspekte zu Lebensmittelsicherheit und Sozialfaktoren überprüft. Manche Standards schreiben auch ein Managementsystem mit einem abgewandelten HACCP-Konzept für halal-kritische Punkte fest, mit dem sie die islamkonforme Lebensmittelherstellung überwachen und dokumentieren.

Die Kosten für die Zertifizierung nach einem anerkannten Standard variieren je nach Größe und Art des Lebensmittelunternehmens und der zu zertifizierenden Produkte. Je komplexer die hergestellten Produkte sind (z.B. Convenience-Produkte), umso kostenintensiver ist ein entsprechendes Halal-Zertifikat, da jede Zutat auf ihre Halal-Konformität hin überprüft werden muss.

Generell sind nach Aussagen der Zertifizierungseinrichtungen die Kosten einer Halal-Zertifizierung vergleichbar mit denen für ein IFS-Zertifikat.

Märkte und Marktpotenzial für Halal-Food

Halal-Produkten werden in Presse, auf Tagungen und von Fachexperten hohe Marktpotentiale zugesprochen. Dem zu Grunde gelegt werden der bedeutende muslimische Bevölkerungsanteil im In- und Ausland, eine hohe Kaufkraft der Muslime und letztendlich

inzwischen eine hohe Sensibilität bzgl. halal-konformen Lebensmitteln. Traditionell ist im In- und Ausland die Halal-Sensibilität bei Fleisch und Fleischverarbeitungsprodukten, aber auch bei Molkereiprodukten am höchsten. Auch bei vielen anderen Produktgruppen (z.B. Convenience-Produkten) gewinnt die Halal-Zertifizierung an Bedeutung.

In Deutschland erwerben viele muslimische Verbraucher Fleisch und Fleischverarbeitungsprodukte nicht in den Billig-Discountern (z.B. Aldi, Lidl), in denen sie viele andere „unsensible“ Lebensmittel kaufen, sondern in muslimischen Geschäften (sog. „Onkel-Mehmet-Läden“). In letzter Zeit bemerken Fachleute den Trend, dass besonders die jüngere muslimische Bevölkerung (die 2. und 3. Generation der Muslime mit Migrationshintergrund) bewusst islamkonforme Ware erwirbt.

Im Ausland ist das Halal-Bewusstsein in zahlreichen Ländern bereits wesentlich höher. In einigen Ländern Westeuropas (z.B. Frankreich, Benelux-Länder, Großbritannien) werden aufgrund einer hohen Sensibilität im großen Umfang Halal-Produkte in Lebensmitteleinzelhandelsketten (z.B. Carrefour) angeboten.

In der Türkei und in vielen arabischen Ländern wurde von der dortigen Bevölkerung lange angenommen, dass die auf dem Markt angebotenen Produkte den Halal-Anforderungen entsprechen. In den letzten Jahren wird die Bevölkerung diesbezüglich u.a. durch die zunehmende Globalisierung besonders sensibilisiert. Hinzu kommt, dass einige Länder, in denen bis vor kurzem strikt säkulare Regierungen herrschten, inzwischen immer mehr religiöse Aspekte in die Regierungsarbeit aufnehmen. Die Folge sind Einfuhrkontrollen, bei denen auch die Halal-Konformität von Lebensmitteln überwacht wird.

Die Halal-Sensibilität in einigen Ländern Süd- und Südostasiens (z.B. Indonesien, Malaysia) ist schon seit geraumer Zeit wesentlich höher als im europäischen und arabischen Raum. So sind grundsätzlich für diese Länder Zertifikate nach den von ihnen entwickelten Halal-Standards obligatorisch.

Für heimische Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft sind je nach Produktgruppen unterschiedliche Märkte interessant. Einige Unternehmen der Fleischwirtschaft sehen primär auf dem deutschen und europäischen Markt im Ethno-Food-Bereich gute Absatzmöglichkeiten. Andere dieser Unternehmen setzen bewusst auf Lieferbeziehungen in arabische Länder (wie z.B. Saudi-Arabien, Kuwait, Arabische Emirate, Irak, Iran, Oman). Wieder andere vertreten jedoch die Auffassung, dass aufgrund der hohen Kosten in der deutschen Lebensmittelerzeugung im Fleischbereich die Vermarktung in diese Länder durch konkurrenzlos günstiges Fleisch aus Südamerika, Australien oder Neuseeland uninteressant ist.

Im Molkereibereich ist inzwischen für viele Unternehmen eine Halal-Zertifizierung Standard. Einige Molkereien haben durch die Herstellung von halal-konformen Produkten, u.a. auch durch die Herstellung von muslimischen Spezialitäten (z.B. Ayran), im heimischen Ethno-Food-Bereich Fuß gefasst. Daneben liefern Molkereien spezifische halal-zertifizierte Produkte (wie z.B. Käse) in den arabischen Raum. Und gerade für die Herstellung von Molkerei-Trockenprodukten (z.B. Molkenpulver), die Bestandteil von zahlreichen Lebensmitteln (oder Arzneimitteln) sind und daher oftmals von anderen Lebensmittelverarbeitern verwendet werden, ist es inzwischen üblich, für den heimischen Markt und das Ausland auch halal-zertifizierte Produkte anbieten zu können.

Auch Unternehmen, die grundsätzlich relativ halal-unkritische Produkte herstellen (wie z.B. Pommes frites), können durch eine Halal-Zertifizierung neue Märkte erschließen.

Um Absatzmöglichkeiten in den muslimischen Markt im In- und Ausland nutzen zu können, haben inzwischen viele Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft reagiert und durch die Halal-Zertifizierung erfolgversprechende Nischenprodukte geschaffen. Zu diesen Unternehmen gehören weltweit führende Lebensmittelkonzerne, wie z.B. Nestlé, aber auch

heimische große Unternehmen der Lebensmittelindustrie (z. B. BMI, Meggle, Müller, Nordmilch, Wiesenhof, Westfleisch, Haribo).

Daneben können sich auch viele kleine und mittlere Unternehmen durch die Herstellung von Halal-Produkten ein zusätzliches Standbein schaffen, die gezielt den heimischen Ethno-Food-Markt, aber teilweise auch muslimische Länder beliefern.

Zusammenfassung und Fazit

Dem heutigen und künftigen Halal-Markt wird eine hohe Bedeutung zugesprochen. Diese steigende Marktrelevanz wird zum großen Teil auf den hohen Bevölkerungsanteil der Muslime im In- und Ausland und der gestiegenen Sensibilität bzgl. islamkonformer Produkte zurückgeführt.

Auch für heimische Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft scheint es interessant, durch zertifizierte Produkte diesen neuen Markt zu erschließen und entsprechende Marktsegmente zu bedienen.

Dies haben viele Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft erkannt, die sich durch Halal-Produkte zusätzliche Absatzmöglichkeiten geschaffen haben und entsprechende Nischen bedienen. Bei vielen anderen Unternehmen, die derzeit noch kein Halal-Zertifikat besitzen, stößt die intensive Besprechung des Themas Halal in den Medien und der Öffentlichkeit auf großes Interesse.

Auch für die Lebensmittelunternehmen in Bayern kann der Halal-Markt neue Chancen bringen.

Für die Produktgruppen Fleisch und Molkereiprodukte besitzen Muslime eine hohe Halal-Sensibilität. Der Selbstversorgungsgrad für Milch und Rindfleisch liegt in Bayern bei weit über 150 %. Gerade für diese Produkte könnte der Absatz auf dem Halal-Markt ein interessanter Weg sein, sie zu einem guten Preis zu vermarkten und deren Vermarktung zu sichern.