

Mit Halal-Food-Standards neue Märkte erschließen

Ausgangssituation

Muslime stellen mit rund 1,5 Mrd. Menschen die zweitgrößte religiöse Gruppe der Welt dar. Über 20 Mio. Muslime leben in Europa, davon rund 3,5 bis 4,2 Mio. in Deutschland. Hier wurden bis vor wenigen Jahren bei der Herstellung von Lebensmitteln die Ernährungsvorschriften der Muslime nur wenig beachtet. Muslime kauften daher viele importierte Lebensmittel, insbesondere Fleisch, in muslimischen Geschäften, statt in heimischen Handwerksbetrieben oder in Filialen westlicher Lebensmitteleinzelhandel (LEH) - Ketten.

Die Vermarktung von Lebensmitteln, die nach den Regeln des Islam erzeugt und hergestellt werden, wird inzwischen als großes Potential zur Erschließung neuer Märkte erkannt. Demzufolge wurden vermehrt Zeichen und Zertifikate geschaffen, die Lebensmittel „islamkonform“, also als „halal“ deklarieren.

Vorgaben des Islam

Der Islam verlangt von seinen Anhängern, dass sie bestimmte Speise-, Trink- und Schlachtvorschriften einhalten. Diese Vorschriften beziehen sich auf den Koran, Überlieferungen aus dem Leben des Propheten Mohammed und Urteile der verschiedenen islamischen Rechtsschulen. In der Lehre und dem religiösen Recht des Islam ist Erlaubtes und Verbotenes von wesentlicher Bedeutung. Lebensmittel, die den islamischen Vorschriften entsprechen, sind unter dem Begriff „halal“ zusammengefasst.

Der Begriff „halal“ stammt aus dem Arabischen und lässt sich mit „erlaubt, rein“ übersetzen. Hingegen bezeichnet der Begriff „haram“ verbotene Nahrungsmittel, wie z.B. Schweinefleisch, Blut sowie alkoholische Speisen und Getränke.

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.

Ziel/Inhalt

Ziel der Halal-Standards ist es, Zertifikate anzubieten, mit denen eindeutig und objektiv nachvollziehbar Produkte, die entsprechend den Vorschriften des Islam hergestellt wurden, gekennzeichnet und ausgeblendet werden können. Durch die objektive Sicherstellung der Halal-Konformität von Lebensmitteln soll die Islam-konforme Ernährung der Muslime in Deutschland ermöglicht und Handelsbarrieren, die bisher den Markteintritt für die deutsche Ernährungswirtschaft und den Handel erschwert haben, abgebaut werden.

In anerkannten Zertifizierungsstandards werden teilnehmende Unternehmen durch neutrale und unabhängige Zertifizierungsstellen überwacht und zertifiziert. Die Audits werden i. d. R. durch muslimische Auditoren und Autoritäten durchgeführt und mit Laboruntersuchungen auf im Islam verbotene Stoffe (Haram) unterstützt. In Deutschland besitzen entsprechende Zertifizierungsstellen i.d.R. Akkreditierungen nach DIN EN ISO 45011. Für eine weltweite Anerkennung sind einzelne Zertifizierungsstellen zusätzlich nach internationalen Halal-Vorgaben (bzw. durch entsprechend autorisierte Institutionen) akkreditiert. Mit der Anerkennung der Standards durch muslimische Autoritäten soll eine hohe Akzeptanz bei der muslimischen Bevölkerung erreicht werden.

Einige Initiativen/Standardgeber nutzen weltweit anerkannte Halal-Normen (z.B. Malaysian Standard MS 1500:2009), die von Institutionen aus dem arabischen und/oder asiatischen Raum entwickelt wurden. Andere entwickeln eigene Standards gemeinsam mit Autoritäten des Islam.

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.

Manche Standards schreiben ein Managementsystem mit einem abgewandelten HACCP-Konzept für halal-kritische Punkte fest, mit dem sie die islamkonforme Lebensmittelherstellung überwachen und dokumentieren.

Die Halal-Vorschriften sind im Fleischbereich am umfangreichsten. Beispielsweise ist die Schlachtung von gläubigen Muslimen durchzuführen, die beim Schlachten den Namen Allahs nennen. Zum Zeitpunkt der Schlachtung müssen die Tiere lebendig sein, eine unumkehrbare Betäubung (z.B. durch einen Bolzenschuss) ist in keinem Fall erlaubt. Eine Betäubung mittels Elektrizität („stunning box“) wird inzwischen von vielen der islamischen Rechtsschulen akzeptiert, wenn sichergestellt ist, dass das Tier dabei weder gequält noch getötet wird. Die betäubungslose rituelle Schlachtung („Schächtung“) ist in der EU noch nicht einheitlich geregelt.

In Deutschland wurde sie vom Bundesverfassungsgericht nur für begründete Ausnahmefälle unter strengen Auflagen erlaubt. Viele Produzenten von Fleischerzeugnissen weichen deshalb auf Schlachthöfe in den Beneluxstaaten, Großbritannien oder Frankreich aus.

In der Fleischverarbeitung dürfen nur zugekaufte Rohprodukte, die „halal“ sind, eingesetzt werden. Verarbeitetes Fleisch muss aus Halal-Schlachtungen stammen. Gelatine und Würstdärme dürfen beispielsweise nicht vom Schwein stammen, die Zugabe von Alkohol muss ausgeschlossen werden.

Für andere Produktgruppen, wie z.B. verarbeitete Milchprodukte, gefilterte Säfte u.v.m., gelten - für Erzeuger, Hersteller und Vertrieb - ebenfalls Vorschriften für Halal-Ware. Diese unterscheiden sich teilweise je nach islamischer Rechtsschule erheblich von einander. So sind für *Schiiten* (ca. 20 % der Muslime) Fische verboten, die keine Schuppen besitzen (Aal, Wels, Pangasius u.a.), für *Sunniten* dagegen erlaubt.

In Molkereien muss beispielsweise beachtet werden, dass der Einsatz von natürlichem Lab ausschließlich von geschächteten Tieren stammt. Bei 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 wesentlich weniger umfangreich.

Inzwischen werden unter „Halal-Food“ auch Kosmetikprodukte eingeordnet, die vor allem für den Export in die hochpreisigen Golfstaaten streng geprüft werden.

Umsetzung in Deutschland

Neben den Vorgaben des Islam muss mit den Halal-Standards in Deutschland und Europa auch das geltende heimische Recht eingehalten werden. Einzelne Vorgaben des Islam (z.B. zum betäubungslosen Schlachten) widersprechen dem deutschen Recht (z.B. Tierschutzgesetz). Während bestimmte Standardgeber deshalb bewusst auf die Halal-Zertifizierung strittiger Produktgruppen (wie Fleisch) in Deutschland verzichten, setzen andere auf die Akzeptanz der muslimischen Bevölkerung unter Vorgaben, die die heimischen rechtlichen Anforderungen erfüllen.

Welche der verschiedenen Standards sich auf dem nationalen und dem EU-Markt durchsetzen, bleibt abzuwarten und wird u.a. auch von der Herkunft der jeweiligen muslimischen Bevölkerung abhängig sein. Während der deutsche Halal-Markt vornehmlich auf türkische Verbraucher abzielt, sind es in Frankreich Einwanderer aus Algerien, Marokko und Westafrika, in Großbritannien die asiatischen Muslime.