

Bio & Halal

Ausgabe 01 – Informationen für Verbraucher und Produzenten



Religiöse Handlung oder nur Business?

Kein rein technischer Vorgang: Warum Halal-Zertifizierung in muslimischer Hand bleiben muss

Das Thema Zertifizierung von Produkten als „halal“, sei es im Bereich Lebensmittel oder anderen, ist in letzter Zeit vor dem Hintergrund eines weltweit boomenden Halal-Marktes auch von den Mainstream-Medien entdeckt worden.

Verwundert registriert man, dass viele deutsche Lebensmittel-Unternehmen schon seit Jahren Halal-Produkte, freilich vornehmlich für den Export in muslimische Länder, herstellen und sich zertifizieren lassen. Und das Interesse an halal-zertifizierten Produkten seitens der deutschen Nahrungsmittelindustrie steigt weiter an. Angesichts des boomenden Marktes drängen zuneh-

mend auch nichtmuslimische Firmen in den Bereich der Halal-Zertifizierung. Die Kriterien für Zertifizierungen sind bisher nicht einheitlich und es besteht hierbei eine breite Spanne. Fragwürdig ist auch, ob Nichtmuslime überhaupt vertrauenswürdige Zertifizierungen vornehmen können.

Die Firma Halal Control in Rüsselsheim ist seit Anfang 2001 im Bereich der Zertifizierung tätig; zu ihren Kunden gehören unter anderem viele namhafte deutsche Unternehmen aus dem Lebensmittelbereich. Halal Control ist bekannt für seine besonders strengen Zertifizierungs-

EDITORIAL



Wenn Liebe durch den Magen geht, wie es ein Sprichwort sagt, dann kann unser Verhältnis zum Orient so schlecht nicht sein. Es ist eine über 2000-jährige kulinarische Beziehung, die kein Kreuzzug und kein Hassprediger ernsthaft hat stören können.

Mit den Gewürzen und den Wohlgerüchen exportierten die Araber und Perser das Wissen der „Ärzte der Khalifen“. Der Koran, als wissenschaftliche Basis dieses Wissens, wurde den Völkern Westeuropas lange vorenthalten. Für Denker wie Johann Wolfgang von Goethe legte er Zeugnis ab über den Lifestyle der Völker des Islam, über die wechselseitigen Beziehungen zwischen gesundem Leib und wachem Geist und über ihr frühes Kontrollsystem einer der Volksgesundheit dienenden Lebensmittelproduktion.

Zu Zeiten des Propheten Mohammed lebten kaum 300 Millionen Menschen auf der Welt, heute brauchen 6,6 Milliarden Essen und Trinkwasser. Eine neue Vision wird erkennbar und sie hat eine breite Basis zwischen dem Grün der Biokonsumenten und den grünen Farben des Islam. Ihr Ziel: mit der Natur des Schöpfers im Konsens leben, gesunde Nahrungsmittel produzieren, mit ethischer Verantwortung konsumieren.

Wer denkt dabei nicht erneut an Goethe: „Herrlich ist der Orient übers Mittelmeer gedungen“ und sinniert darüber, dass uns der Orient schon einmal fundamentale Regeln über Essen und Trinken geliefert hat.

Peter Ziegler

Futter für den Geist

Bücher über den
IZ-Buchshop bestellen

Zum Beispiel



Imam At-Tirmidhi
So war der Prophet

Klassiker über den Gesandten
Warda Publikationen
312 Seiten
Preis: 22,50 Euro



Ahmad A. Reidegeld
Handbuch Islam

Die Glaubens- und
Rechtslehre der Muslime
Spohr Verlag
832 Seiten
Preis: 28,00 Euro



Von Imam An-Nawawi
**Die Gärten der
Tugendhaften, Band 1**

Iqra Verlag 2009
672 Seiten, gebunden
Preis: 24,00 Euro



**Das faszinierende Leben
des Propheten
Muhammad**

Hörbuch (2 Cds)
Sol Music / W.I.C.S 2009
Preis: 14,95 Euro



Abu Bakr Rieger
Islam in Deutschland

Ein Tagebuch
176 Seiten
Spohr Verlag
Preis: 16,00 Euro

Im Internet:

[www.islamische-zeitung.de/
index.cgi?cat=shop](http://www.islamische-zeitung.de/index.cgi?cat=shop)



kriterien und Grundsätze. Geschäftsführer Mahmoud Tatari erläutert die Anfänge seines Unternehmens: „Der Gründung gingen eineinhalbjährige Vorüberlegungen voraus. Wichtig war uns vor allem, wie wir selbst unabhängig überprüft werden können, wer das übernehmen kann und was eigentlich Neutralität bedeutet.“

Halal Control ist bei einschlägigen Stellen als Zertifizierungsstelle akkreditiert, arbeitet auf Grundlage der ISO-Normen und ist von verschiedenen Behörden wie dem offiziellen malaysischen JAKIM-Standard, der weltweit als maßgebender und striktester Standard gilt, neben dem indonesischen (MUI), dem singapurischen (MUIS) und thailändischen (HAFSOT) Standard akkreditiert. Halal Control hat außerdem einen Rat von zwölf islamischen Gelehrten aus verschiedenen Ländern und aus verschiedenen Rechtsschulen, welche die Zertifizierung, die laut Tatari im Grunde eine Fatwa darstelle, überprüfen. Als „beste und fortschrittlichste Zertifizierungsstelle für Halal-Lebensmittel in Europa“ wurde Halal Control von Hassan Pahmi, Leiter der Malaysischen Halal-Autorität (JAKIM) bezeichnet. Auch von der zuständigen indonesischen Behörde wurde Halal Control nach langer Prüfung anerkannt, ebenfalls als stärkste in Europa und als eine von nur vier in ganz Europa, die bisher überhaupt von Indonesien als Zertifizierungsstellen anerkannt wurden. Bei Halal Control arbeiten derzeit fünf fest angestellte Mitarbeiter und zwölf freie Mitarbeiter im technischen Bereich.

„Halal ist eine ganzheitliche Anschauung, die sich auf alle Lebensbereiche erstreckt“, legt Tatari die Grundsätze von Halal Control dar. „Im Qur'an wird halal in Zusammenhang mit 'tadjib' genannt, und 'tadjib' ist auch mit den aufrichtigen Handlungen verbunden, sodass wir den Begriff Halal weiter gefasst definieren: Nicht nur das Produkt selbst muss statthaft sein, sondern

auch die dahinter stehende Handlung muss islamkonform sein. Wenn ein Kaffeebauer aus Lateinamerika ausgebeutet wird, mag zwar das Produkt Kaffee noch halal sein, aber das Gesamte ist für uns nicht mehr tadjib. Das gleiche gilt für Kinderarbeit, Eier aus Legebatterien oder ähnliches. Das lehnen wir ab.“

Daher erklärt sich auch, dass Halal Control - anders als andere - es grundsätzlich ablehnt, industrielle Fleischproduktion zu zertifizieren, weil man die industrielle Schlachtungspraxis als nicht den islamischen, durch die Sunna vorgegebenen Normen entsprechend sieht.

Man ist oft verblüfft, welche Arten von Nahrungsmitteln eine Halal-Zertifizierung erfordern, von denen man dies nicht vermutet hätte. Dies ist darin begründet, dass diese in der modernen Produktionstechnologie auf vielfältige Weise mit Haram-Stoffen in Berührung kommen können, etwa mit Alkohol beziehungsweise Ethanol oder vom Schwein stammenden Stoffen, die zum Beispiel als Hilfsstoffe zur Verwendung kommen. „Wir haben bisher etwa 120 kritische Punkte bei der Lebensmittelproduktion identifiziert, seien es Stoffe oder Produktionsverfahren, die wir überprüfen“, so Tatari. „Bevor wir zertifizieren, wird die jeweilige Entscheidung bei uns noch einmal mehrfach, von technologischer und islamologischer Seite, geprüft.“

Nicht nur die Produktionsweise selbst, sogar die für die Produktionsanlagen eingesetzten Reinigungsmittel können dabei eine Rolle spielen. Beispielsweise kann selbst Milchpulver mit Produkten vom Schwein in Berührung kommen, ebenso Gewürze mit alkoholischen Stoffen. Dies geht bis in den Bereich der Enzyme. Die Prüfungen werden bei Halal Control zuerst anhand von Dokumenten vorgenommen, durch Lebensmittelchemiker und Lebensmitteltechnologien; erst danach geht man zur Auditierung, zur Über-

prüfung der Prozesse, vor Ort in den Betrieb. Für kritische Stoffe werden Austauschstoffe gesucht, sofern dies möglich ist. Lassen sich keine finden, lehne man die Zertifizierung letztlich ab.

Schließlich geht es natürlich auch um die Implementierung der vorgeschlagenen Produktionsprozesse für die Halal-Produktion, und im Re-Audit wird die Einhaltung der Prozesse überprüft - auch unangemeldet. In den 90er Jahren waren insbesondere im Fleischsektor zahlreiche Unternehmen auf den Markt gekommen, die ihre Produkte als „halal“ deklarierten - vorher gab es solche Produkte kaum, nun fanden sie sich in großen Mengen gerade in türkischen oder arabischen Läden.

Dies sei einer der Faktoren für die Gründung von Halal Control gewesen, erzählt Tatari. „Wir haben uns damals gefragt, wo all dieses Halal-Fleisch eigentlich herkommt, und haben den Bedarf für eine unabhängige Prüfung gesehen. Als wir in den Jahren 2005 und 2006 diese Fleischprodukte intensiv geprüft haben, war dies ziemlich ernüchternd. Wir haben 78 Proben von 13 Unternehmen mit türkisch klingenden Namen überprüft, bei denen die Hersteller selbst ein Halal-Logo aufgedruckt haben. Etwa 30 Prozent davon enthielten Bestandteile vom Schwein. Wir haben dies auch veröffentlicht und die Hersteller angeschrieben; einige haben uns sofort mit Anwälten gedroht. Bei einigen Herstellern wurde sogar bei mehrfachen Proben immer wieder Schwein gefunden.“

Halal Control lehnt, wie bereits erwähnt, industrielle Schlachtungen prinzipiell ab. „Eine Schlachtung ist ja eine 'ibada, eine gottesdienstliche Handlung, wie ein Gebet, sie ist kein Spaß und kein Business“, gibt Mahmoud Tatari zu bedenken. „Es gibt dabei Normen, die eben bei industrieller Schlachtung nicht wirklich erfüllt werden können. Für uns ist es nicht relevant, der Fleischindustrie dabei zu helfen, ihr Geschäft zu erleichtern. Außerdem wollen wir auch keine Überproduktion von Fleisch. Auch die Tierhaltung müsste überprüft werden. All dies wäre äußerst umfangreich, daher zertifizieren wir kein Fleisch; erst gestern haben wir wieder eine entsprechende Anfrage abgelehnt. Es gibt auch viele schwarze Schafe in diesem Bereich und viel Missbrauch, deswegen lassen wir die Finger davon.“

Alternativ befürwortet Mahmoud Tatari Hand-schlachtungen in kleinem Umfang, nach Bedarf, die von den muslimischen Gemeinden organisiert werden. Eine solche Organisationsweise ist freilich bisher nicht absehbar. Tatari meint darüber hinaus, dass für die Frage der Halal-Schlachtung auf europäischer Ebene eine Lösung gefunden werden müsse, da die Verbote des

betäubungslosen Schlachtens in einigen Staaten, wie auch Deutschland, schon aufgrund des ökonomischen Drucks nicht auf Dauer haltbar sein würden. Derzeit gibt es rund 15 in Deutschland tätige Zertifizierungsstellen.

Einen einheitlichen Halal-Standard für die Zertifizierung hält Tatari zwar für wünschenswert, er glaubt aber nicht, dass es diesen in absehbarer Zeit geben werde. „Es wird weiterhin Unterschiede geben. Ich sehe eine solche angestrebte Harmonisierung auch kritisch, weil dadurch bestimmte Normen eher nur abgeschwächt werden“. Auf der anderen Seite bietet die Standardisierung eine echte Chance für Sicherheit und Transparenz auf die der Verbraucher schließlich ein Recht hat. Einen Harmonisierungsbedarf sieht er auf Seiten der Umsetzung, die auf dem Niveau der ISO-Normen und der

Malaysischen Halal-Standards MS 1500:2009 entwickelt werden könnten. Eine entsprechende Entwicklungsdiskussion ist bereits seit einigen Jahren in den international beachteten Foren in Gange. Viele entsprechende Verlautbarungen in diesem Bereich bezeichnet er jedoch noch als reines „Marketing“ und häufig „substanlos“.

Halal-Zertifizierung deutscher Lebensmittel ist noch immer vor allem eine Export-Angelegenheit. Viele Hersteller und auch Handelsketten schrecken noch davor zurück, Halal-Logos auch auf ihre in Deutschland verkauften Produkte anzubringen. Dabei kann es sein, dass ein bestimmtes Produkt, sagen wir einmal Nuss-Nougat-Creme, nur für den Export halal produziert wird, das in Deutschland erhältliche Produkt aber nicht halal-zertifiziert ist. Es kann aber auch sein, dass es dies sehr wohl ist, nur eben kein Halal-Logo

Halalcontrol global anerkannt

Frankfurt (BZZ). Halalcontrol aus Rüsselsheim ist im Oktober als erstes deutsches Institut für Halal-Zertifizierung von der MUI im indonesischen Jakarta vertraglich anerkannt worden. Diese Organisation gilt in der islamischen Welt sowie bei der UNO und der Weltgesundheitsorganisation WHO als besonders einflussreich, zudem ist Indonesien mit 240 Millionen Einwohnern, davon 86 Prozent Muslime, der größte islamische Markt der Welt. Zuvor war Halalcontrol bereits von JAKIM Malaysia und in Thailand zertifiziert worden. Im November erfolgte die Anerkennung von Halalcontrol in Singapur.

Derzeit haben nur vier Halal-Zertifizierer in Europa diese Qualifikation erreicht. Die drei anderen sind die Halal Feed and Food Inspection Authority (HFFIA) in Den Haag und Halalcorrect in Leiden (Niederlande) sowie das Islamic Food Council of Europe (IFCE) in Brüssel. Erwartet wird, dass bald auch die Große Moschee von Lyon, die Halal Food Authority in Grossbritannien und GIMDES in der Türkei in Jakarta zertifiziert werden.

Laut Mahmoud Tatari, Gründer und Eigentümer von Halalcontrol darf eine

moderne Halal-Zertifizierung nicht mehr alleine nur im Fokus des produzierten Produktes betrachtet werden.

Die Gebote, sich Halal-, Tadjibaat- und Ihsan-gemäß zu ernähren und zu verhalten, erfordere die Umsetzung von Konzepten zur Lebensmittelsicherheit (zum Beispiel GMP, HACCP, etc.), CSR (Corporate Social Responsibility zum Beispiel ILO, FLA, Fairtrade, Bio), Umweltmanagement (ISO 14000) und Management Systeme (beispielsweise ISO 9000/22000) unter dem Dach eines nachhaltigen Total Halal Compliance Konzepts.

Erste Ansätze eines übergreifenden Ihsan- und Tadjibat-gemäßen Systems befinden sich laut Tatari im Halal Control Assurance System (HCAS) der Halal Control (EU), welches in die Qualitäts- und Managementumgebung zertifizierter Unternehmen implementiert wird. Etliche Weltkonzerne lassen inzwischen in Rüsselsheim zertifizieren: Nestlé, Unilever, BASF, Bayer Chemicals, Langnese u.a. Im Trend liegen derzeit Halal-Molkereiprodukte von Alpavit, Dairyfood, Ehrmann, Elb-Milch, Milei, Kerry und von Emmi aus der Schweiz.



□ Auch große Lebensmittelkonzerne wollen ihren Anteil mit Halal-Lebensmittel verdienen

aufgedruckt ist. Mahmoud Tatari von Halal Control glaubt, dass dies letztlich der Markt regulieren werde. „Der Markt wächst, die Nachfrage steigt, und in den USA oder in England sind „koscher“ und „halal“ mittlerweile auch für Nichtmuslime zu Qualitätsmerkmalen mit gutem Image geworden, die den Käufern ein besseres Gefühl vermitteln. Früher oder später wird dies auch in Deutschland so sein. Für uns ist unser Halal-Siegel nicht nur ein Gütesiegel, sondern auch ein Wertesiegel, das auch die Tadjib-Aspekte umfasst. Wir glauben, dass Halal auch in Deutschland dieses Image bekommen wird und die Logos künftig ganz selbstverständlich auf die Produkte angebracht werden.“

An Bedeutung gewinnen wird aus Sicht von Mahmoud Tatari auch die Halal-Zertifizierung bei pharmazeutischen Produkten, gerade Medikamente. Zwar ist es Muslimen erlaubt, Arzneien, die Bestandteile vom Schwein oder Alkohol enthalten, einzunehmen, wenn dies notwendig ist, aber nur, wenn es keine entsprechende Alternative ohne diese Bestandteile gibt.

Daher gibt es natürlich gerade hier einen großen Bedarf nach Halal-Medikamenten. Aber auch bei Kosmetik- und Körperpflegeprodukten gebe es eine große Nachfrage nach halal-zertifizierten Produkten. Zukunftssträchtig ist auch die Verbindung von Halal, Tadjib, Bio und Fair Trade, doch sieht Tatari diese Produkte als für die meisten muslimischen Konsumenten noch zu teuer an, da diese immer noch vor allem auf günstige Preise Wert legen.

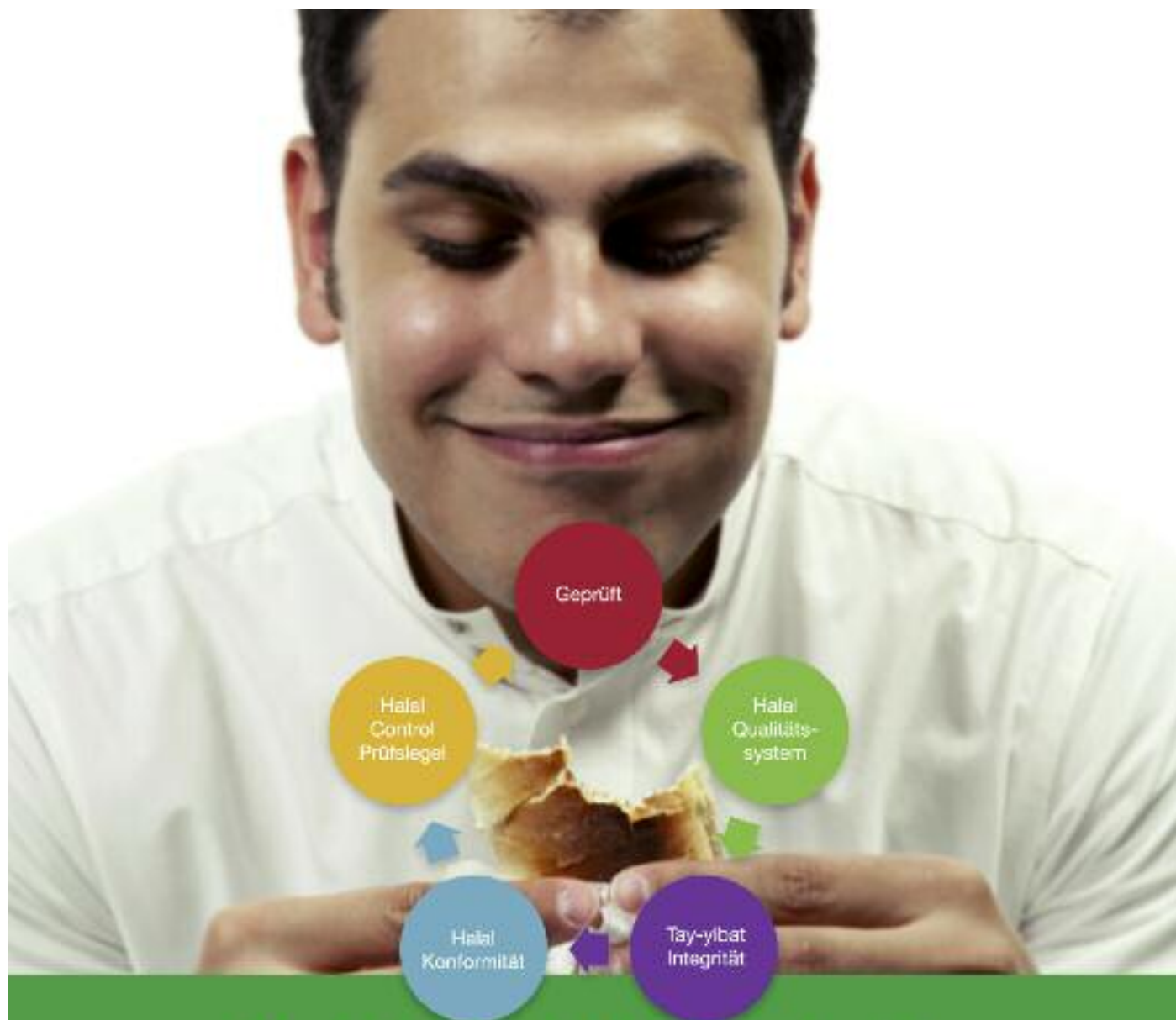
Besteht angesichts entsprechender Bestrebungen auf dem Markt die Gefahr, dass die Zertifizierung den Muslimen aus der Hand gleitet und mehr und mehr von nichtmuslimischen Stellen übernommen wird? „Diese Entwicklung befindet sich bereits im Gange“, meint Tatari. „Weltweit agierende Zertifizierungsunternehmen wie Intertek oder SGS sind bereits mit eigenen Standards tätig. Es ist ein attraktiver Markt mit großen Verdienstmöglichkeiten. Zum Teil gibt es dann Kooperationen mit muslimischen Institutionen, die ihnen das legitimieren sollen. Man versucht da massiv, sich große Marktanteile zu sichern.

In Deutschland beginnt die RAL ebenfalls mit „technischen“ Definitionen von Halal, aber Halal bleibt eben etwas religiöses, nichts technisches.“

Es könne, so Mahmoud Tatari, nicht sein, dass Fleisch produzierende Betriebe auch selbst im Bereich der Zertifizierung tätig würden, sozusagen die Industrie sich selbst zertifiziert. Ebenso wenig hält er davon, dass Zertifizierungsstellen an den Verkaufserlösen der zertifizierten Produkte teilhaben und somit daran mitverdienen, da dies ihre Unabhängigkeit in Frage stelle. All dies sind Dinge, die stattfinden.

„Es werden teilweise Standards unter dubiosen Kooperationen in die Welt gesetzt, die von den etablierten Zertifizierungsstellen in Indonesien und Malaysia nicht getragen werden können, weil hinter diesen Standards keine islamischen Gelehrten stehen. Man kann nicht einfach nur eine Liste abhaken, denn es gibt immer Spezialfälle, die eine islamologische Beurteilung notwendig machen. Und das macht den Unterschied aus.“

□ Text Von Yasin Alder



Halal. Mit Sicherheit.

Zuverlässigkeit, Integrität und Qualität mit dem Halal-Zertifizierungssystem von Halal Control



HALAL CONTROL

Kobaltstr. 2-4
D-65428 Ruesselsheim
Germany

Europa-Zentrale
Tel.: +49 6142 1712 83
Fax: +49 6142 1712 84

info@halalcontrol.eu
cert@halalcontrol.eu
www.halalcontrol.eu

Halal Control ist ein unabhängiges und Prüf- und Zertifizierungsinstitut für Halal-Lebensmittel.

Von unserer deutschen Zentrale in Ruesselsheim zertifizieren wir seit Januar 2001 Lebensmittel-, Chemie- und Pharmaprodukte unter Berücksichtigung islamischer Reinheits- und Speisegebote sowie der Tay-yibaat-Normen. Produkte, die das Güte-/Wertesiegel der Halal Control tragen, können bedenkenlos und mit gutem Gewissen von Verbrauchern konsumiert werden.

Für Unternehmen, die besonderen Wert auf solide und anerkannte Halal-Zertifizierungen sowie auf ethisch-soziale Verantwortung legen, eröffnen sich neue Absatzmöglichkeiten in den internationalen Märkten.

Halal Control ist u.a. von den Halal-Autoritäten Malaysias (JAKIM), Indonesiens (MUI), Thailands (HAFSOT) offiziell autorisiert und ist einer der führenden Zertifizierungsstellen weltweit.

Legendenbildung auf dem Lebensmittelmarkt

Debatte um die Halal-Industrie: Was ist dran am Hype um „Halal-Food“?

Aus Köln kommen diesmal vorwiegend positive Nachrichten, auch für Muslime. Eine global beachtete Messe machte es möglich. „Essen was Allah erlaubt“ und „mit Allah an der Fleischtheke“ oder „Kochen mit dem Koran“ lauteten die Titelzeilen deutscher Medien. Die bedeutendsten Online-Magazine berichteten für einmal objektiv, wenn auch nicht immer sachlich korrekt, über ein Thema, das inzwischen in den Supermärkten angekommen ist.

Es geht um „Halal-Food“ oder um „islamkonforme“ Lebensmittel, wie sie politisch korrekt von deutschen Politikern benannt werden. Tatsächlich sind es Nahrungsmittel, die den Regeln der Schari'a entsprechen, einem Begriff, der von den Marketingexperten in den Landwirtschaftsministerien gerne vermieden wird.

Während sich auf der Allgemeinen Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung (Anuga) die globale und nationale Nahrungsmittelindustrie ausrechnet, wieviel man an die wachsenden Gemeinschaften der heimischen und ausländischen Muslime verkaufen könnte, streiten sich parallel

die 'Ulama heftiger denn je über die Kriterien für eine Halal-Zertifizierung. Zusätzlich vertreten muslimische Business-Vertreter innerhalb der Europäischen Union, nicht anders als ihre Regierungen, vorrangig nationale Interessen. Auf dem Binnenmarkt scheitern deutsche Agrarpolitiker auf dem schmalen Weg zwischen Verbot der betäubungslosen Schlachtung und der Förderung der darbenenden Landwirtschaft an der Quadratur des Kreises.

An der weltgrößten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie, die zehn Fachmessen für unterschiedliche Lebensmittelkategorien vereint, war das „Halal-Food“ fast eine Woche lang ein Schwerpunkt- und Streitthema sowie eine Lehrstunde. Es erscheint paradox, dass sich fast ausnahmslos Nichtmuslime von der Gigantomanie des Halal-Marktes anstecken ließen. Das begann damit, dass die Zahl der auf dieser Erde lebenden Muslime plötzlich mit 1,8 Milliarden angegeben wurde - mindestens eine halbe Milliarde mehr als bisher im Westen geschätzt wurde.

Auch der Markt in Deutschland sei größer als bisher angenommen, erklärte ein Messesprecher dem „Spiegel“. „Einer jüngsten Studie zufolge leben in der Bundesrepublik zwischen 3,8 und 4,3 Millionen Muslime. Und weil sie in der Regel mehr Kinder haben als Nichtmuslime, ist Wachstum in der Zukunft programmiert.“ Peter Grothues, Chef des Bereichs Ernährung bei der Kölnmesse, sagte den internationalen Supermarketnews, auf seiner Messe würden mehr als 800 Aussteller ihre halal hergestellten Produkte präsentieren. Der Großteil davon komme aus dem Ausland, viele exportierten schon seit Jahren nach Deutschland.

Den Grund dafür verschwieg er diplomatisch: Der restriktive Umgang deutscher Behörden mit der rituellen Schlachtung ohne Betäubung, welches die deutsche Sprache unübersetzbar und religionsgeschichtlich belastet mit „schächten“ bezeichnet. Nur zu gerne weichen deutsche Politiker bei internationalen Anlässen auf den englischen Fachbegriff des „ritual slaughtering without stunning“ aus. Die eindrucksvolle Zahl der Aussteller multiplizierte sich im Mund der Anuga-Sprecherin Christine Hackmann laut dem Magazin „Focus“ noch einmal: „2.000 von 6.000 Ausstellern haben dieses Jahr angegeben, 'Halal'-Produkte vorzustellen.“

Selbst wenn diese Zahl den Tatsachen entspreche, so hatte die Messe gewaltig geschönt. Dafür spricht auch die großmundig angekündigte „Global Halal Conference at Anuga 2009“, die lediglich von der „Koelnmesse GmbH“ selbst, dem Islamischen Zentrum Aachen (Bilal-Moschee) e.V., dem Außenministerium des Königreichs Thailand und dem „Halal Science Center - Chulalongkorn University“ in Bangkok getragen wurde.

Bei dem ganztägigen DTFood-Forum gab es ebenfalls nur lokale, aber keine globalen Player zu sehen. Den Bereich der Zertifizierungssysteme und Qualitätskontrolle vertrat erneut das „Islamic Center Aachen“ durch Badreddin Hawari sowie m-haditec durch Dr. Yavuz Özoguz. m-haditec („Ihr Partner für islamisches Marketing“) in Bremen fehlt weitgehend die Reputation, auch wenn es nach eigenen Angaben nach den Richtlinien zertifiziert, die das religiöse Oberhaupt des Iran, Ali Khamenei, vorgibt. Die schiitischen Essensregeln unterscheiden sich erhe-

□ Düsseldorf: Lebensmittelstand auf der anuga 2009



blich von denen aller vier sunnitischen Rechtsschulen. Die „Dschafariya“ verbietet unter anderem Fische ohne Schuppen. Für mehr als 80 Prozent der Muslime gilt also nicht, was „Focus“ den staunenden Deutschen als muslimische Absurdität meldete: „Pasta Nera ist verboten. Nicht, weil der Farbstoff des Tintenfischs mit Blut gleichzusetzen wäre, sondern weil der Tintenfisch keine Schuppen hat und damit in Gänze verboten ist“, hatte Özoguz geurteilt. Seine Website enthält hervorgehoben die Bemerkung „Das Halal-Zertifikat der m-haditec ist gelistet in den Yellow-Pages von Malaysia“ - das heißt auf den Seiten des Branchentelefonbuchs von Kuala Lumpur.

Aussagekräftiger war, wer nicht in Köln vertreten war. So fehlte auf dem Podium trotz Ankündigung einer der international einflussreichsten Zertifizierer, der CEO von Halalcontrol in Rüsselsheim, Mahmoud M. Tatari. Tatari nannte gegenüber der IZ seine Zusage an der Veranstaltung „ein Missverständnis“ und entschuldigte sich zudem mit einer dringenden Dienstreise nach Indonesien. Von dort kehrte er einen Tag nach Messeschluss mit der Botschaft zurück, sein Institut sei soeben als einziges in Deutschland von den indonesischen ‘Ulama anerkannt worden.

Auf dem Rückflug hatte Tatari einen Zwischenstopp in Kuala Lumpur eingelegt, wo ihm von den malaysischen ‘Ulama bestätigt wurde, was er in Jakarta schon schriftlich erhalten hatte: „Ein Halal-Zertifikat ist eine Fatwa und kann deshalb niemals von einem nicht-muslimischen Institut ausgestellt werden“. Das dürfte eine schlechte Nachricht für renommierte aber weltliche Institute wie Cert-ID, die von der European Halal Development Agency von Mohammad Nazir engagiert worden war, und für Intertek Deutschland sein.

Eines hat die Anuga geleistet: Zertifikate wie dasjenige von Eurohalal oder Eurohalal in Hamburg werden wohl bald wieder verschwinden. Unvergessen blieb den Fachleuten ein Interview bei dem von der Deutschen Welle betriebenen qantara.de vom August 2008, wo Eurohalal-Sprecher Ahmet Yazici physikalischen Nonsens zum Besten gab: „Wir unterhalten uns jetzt gerade über die Bolzenschussmethode. Ob die islamisch ist oder nicht. Solch eine Elektro-Kurzzeitbetäubung wäre durchaus islamisch. Das ist hier aber noch nicht so gängig.“

Gar nicht mehr die Rede war in Köln vom Zertifikat von Qibla Food Control, das zwar von dem ebenfalls renommierten Zertifizierer SGS gestützt wird, hinter dem jedoch die Wurstfabrik RoWi Fleischwarenvertrieb GmbH steht. Die Kombination zwischen den internationalen Zertifizierern und einer einzelnen Moschee hat

wenig Zukunft, allzu plumpe Tricks werden durchschaut. Die Industrie kann sich keinen Halal-Standard vorbei an den islamischen Autoritäten schaffen. Dieser im April in Hannover unternommene Versuch, über den das Magazin „Bio & Halal“ berichtete („Halal-Standard: Die Industrie will nicht warten“), ist seit der Messe von Köln als gescheitert abzuhaken.

Für viele nichtmuslimische Messebesucher, darunter etliche Marketingfachleute von staatlichen und halbstaatlichen Stellen, wurden während der Anuga mehr Fragen aufgeworfen als beantwortet. Die beste Antwort auf den meist verzweifelt vorgebrachten Vorwurf, die Muslime seien wieder einmal zerstritten, war jene, dass ein Muslim selbst beurteilen und verantworten müsse, wie er sich gegenüber den göttlichen Geboten zu verhalten habe. Damit war auch geklärt, warum ein deutscher Schlachter erklären durfte, seine Exporte nach Kuwait würden seit Jahren akzeptiert, obwohl er die Rinder durch den herkömmlichen Bolzenschuss in den Kopf betäube. „Die leben ja noch ein paar Sekunden“, erklärte der „Islamexperte“ unverfroren. Wie lange die ‘Ulama in Kuwait den Import dieses strikt verbotenen Fleisches durch Mitglieder der Fürstenfamilie noch dulden müssen, sollte besser nicht gefragt werden.

Erklärbar ist auch, warum Muslime, die ihrer Glaubenspflicht der Hadsch nachkommen, bisweilen darauf dringen, nur Fleisch zu essen, dass in Saudi-Arabien selbst rituell und ohne Betäubung geschlachtet worden ist. Das Königreich akzeptiert importiertes Fleisch mit ausländischem Halal-Zertifikat, wobei die Tiere (zum Beispiel in Australien) elektrisch betäubt worden waren. Da fragte ein Muslim, warum die Anhänger einer Religion, die dem Einzelnen die ausschliessliche Verantwortung für dessen Seelenheil überträgt, sich dem Marketing der Nahrungsmittelindustrie zuliebe in unserer Individualgesellschaft gegen den Trend uniform verhalten sollten?

Fragen des kaufmännischen Sachverständigen aber bleiben: Sind die Muslime tatsächlich bereit, entsprechend zertifizierte Ware zu kaufen und hierfür einen höheren Preis zu bezahlen? Gibt es Zahlen, wie viele Muslime tatsächlich Halal-Ware (beispielsweise im Fleischbereich) der unzertifizierten Ware zum Beispiel von Billigdiscountern vorziehen würden? Wie sind entsprechende Studien belegt (Differenzierung Inland/Ausland)? In welchem Bereich der Lebensmittelbranche erwartet man durch ein Halal-Zertifikat tatsächlich bessere Marktchancen deutscher Produkte im muslimischen Marktsegment im In- und Ausland? Wo sind tatsächlich Potenziale für den Export (unter anderem auch in den arabischen Raum) vorhanden? Gibt es schon Studien darüber,



welche Unternehmen der heimischen Lebensmittelherstellung beziehungsweise -herstellung an einer Halal-Zertifizierung interessiert sind beziehungsweise teilnehmen? Und immer wieder wurde gefragt: „Ist es tatsächlich möglich, für sämtliche oder zumindest die führenden Richtungen einen Deutschland- beziehungsweise EU-weiten Standard zu finden, der akzeptabel ist?“

Es wurde klar, dass die Muslime noch viele Hausaufgaben erledigen müssen, wie: „Welche Institutionen im In- und Ausland müssten für glaubwürdige Standards bürgen und die Glaubwürdigkeit dieser Standards garantieren?“

Den Agro-Fachleuten wurde erklärt, dass die Halal-Vorgaben grundsätzlich nicht nur die nachgelagerten Stufen der Landwirtschaft, sondern auch die landwirtschaftliche Urproduktion an sich betreffen. Generelle Aussagen zur tierschutzgerechten Haltung, der Fütterung ohne Tiermehl, der Massentierhaltung, der Käfig-

haltung von Geflügel wurden getroffen. Die Auflagen blieben jedoch wenig konkret. „Gibt es tatsächlich bereits spezifische Vorschriften für die Tierhaltung und den Pflanzenbau?“, fragte ein bayrischer Beamter. „Wer legt entsprechende Auflagen fest? Wer hat dabei die Autorität? Wer gleicht diese Auflagen mit dem geltenden Recht ab?“ Und mit seiner letzten Frage traf er manchen Muslim ins Herz: „Welche Möglichkeiten und Chancen haben landwirtschaftliche Direktvermarkter, sich nach einem Halal-Standard zertifizieren zu lassen?“

Das wäre der gemeinsame Traum von ehrlichen Tierschützern und jedermann, der eine ethisch vertretbare Nutzung der Tiere als Nahrung anstrebt: Kleine regionale Schlachthöfe, die unter der Kontrolle von Veterinären auch von Muslimen genutzt werden könnten.

Angst kam auf. Was passiert, wenn bei uns in Deutschland Tierschutzorganisationen zum Boykott von Unternehmen, die Halal-Produkte herstellen beziehungsweise vermarkten, aufrufen, fragte ein Unternehmer? Schweigen.

Bekannt wurde, dass ein Dutzend Unternehmen (darunter namhafte Konzerne) in Deutschland das Halal-Siegel nicht auf die Verpackung drucken, sondern nur verschämt aufkleben. Das fördert zum einen die Fälschungen und ist zum anderen sichtbares Zeichen der Islamphobie. Erstmals outete sich der Nestlé-Konzern und gab bekannt, dass er weltweit zahlreiche seiner Fabriken islamisch zertifizieren lassen.

Anders ein Fleischkonzern mit Filialen in Bayern, der ein Angebot hatte, Rindfleisch nach Saudi-Arabien zu exportieren und dafür fast schon alle Voraussetzungen erfüllte. Mit drei „Stunning Boxes“ aus Neuseeland (zum Einzelpreis von 75.000 Euro ohne Montage) kann er selbst große Schlachtbullen elektrisch betäuben, es fehlen nur die muslimischen Schlachter und Gebete. Eine Exportchance für Bayern, welches 2008 über eine Rindfleischüberproduktion von 210 Prozent klagte. Die Konzernzentrale im Ausland bekam jedoch schnell kalte Füße, oder sie wollte das Geschäft selbst machen; die Gespräche wurden abgebrochen.

Darbende deutsche Schaf- und Rinderzüchter bewegen den Bund deutscher Tierärzte und den Bund beamteter Tierärzte, die in jedem Muslim einen potenziellen Tierquäler sehen, kaum. Dort hält man lieber Vorträge, wie man das „Schächt“-Urteil des Bundesverfassungsgerichtes am besten umgehen kann. Die militantesten Tierschützer sind freilich meist Vegetarier und waren auf der Fachmesse „persona non grata“.



□ Text Von Peter Ziegler

IMPRESSUM

REDAKTION
Peter Ziegler (ViSDP)

ANSCHRIFT REDAKTION
Balttext Publishing
Hochstr. 59
CH-4053 Basel

VERLAG
IZ Medien GmbH
Beilsteinerstr. 121
12681 Berlin

Die Redaktion behält sich das Recht vor, Zuschriften zu kürzen. Leserbriefe, Gastkommentare und wörtliche Zitate sind keine redaktionelle Meinungsäußerung. Namentlich gekennzeichnete Beiträge entsprechen nicht zwingend den Ansichten der Redaktion. Die Redaktion übernimmt für unverlangt eingesandte Manuskripte, Unterlagen und Fotos keine Gewähr.

TELEFON
+41-61-9030000
+49-30-24048974

MOBIL
+49-179-9678018

FAX
+41-61-3639562
+49-30-24048975

Email
redaktion@balttext.eu
wilms@unternehmen.com