

Halal

Religionskonformität als neuer Industriestandard

Angesichts von rund 1,8 Milliarden Muslimen weltweit besitzt die islamkonforme (halal) Lebensmittelherstellung ein enormes wirtschaftliches Gewicht. Wie ist ein Halal-Zertifikat zu interpretieren? Ist eine betäubungslose Schlachtung zwingend vorgeschrieben? An welchen Standards orientieren sich die Halal-Zertifizierungsorganisationen?

Unter Muslimen ist halal derzeit „in“. Der Markt wächst, die Verunsicherung allerdings ebenfalls. Nachdem in den vergangenen Jahren auch in Deutschland Lebensmittel allzu leichtfertig als halal bezeichnet worden waren – in einigen Fällen fand sich die Angabe gleich neben einer Schweinefleisch enthaltenden Zutatenliste – entstanden Halal-Zertifizierungsorganisationen (siehe z.B. www.halalcontrol.de oder www.eurohalal.eu), die nun bescheinigen, „dass auch halal drin ist, wo halal draufsteht“. In Europa ist die Angabe „halal“ lebensmittelrechtlich nicht geschützt. Anders als beim Bio-Label gibt es keinen Halal-Mindeststandard. Seriöse Zertifizierungsorganisationen stehen stattdessen im Kontakt zu Religionsautoritäten. Konflikte sind nicht immer zu lösen, der Islam besitzt keine zentrale Oberinstanz. Aber nicht nur der muslimische Kunde ist irritiert. Auch der tierfreundliche Normalverbraucher sorgt sich beim Halal-Zertifikat. Er setzt halal mit betäubungsloser Schlachtung gleich, einem Reizthema spätestens seit dem Bundesverfassungsgerichtsurteil von 2001, welches nach sechsjähriger Pause Muslimen wieder die Möglichkeit zur Beantragung einer betäubungslosen Schlachtung eingeräumt hat, sofern sie dies als zwingend religiös vorgeschrieben empfinden. Um Ärger vorzubeugen, verzichten daher zahlreiche Hersteller, die ihre Produktionsstätten für den Export halal-zertifizieren lassen, auf das Halal-Zertifikat im Inland. Was also bedeutet „halal“?

„halal“ oder „haram“?

Das Gegensatzpaar „halal“ und „haram“ bezeichnet im Rechtssystem des Islam, was dem Menschen vom Gesetzgeber Allah erlaubt (halal) bzw. verboten wurde (haram). Dabei gilt, dass im Regelfall erlaubt ist, was nicht ausdrücklich durch die heilige Schrift des Islam, den Koran, oder durch die Sunna untersagt wird. Als Sunna wird die Überlieferung dessen bezeichnet, was der Religionsstifter Mohammed gesagt, getan, geduldet oder bewusst nicht getan haben soll. Das Begriffspaar halal-haram bezieht sich nicht nur auf Lebensmittel, sondern bewertet in einem umfassenden Sinn die sich bietenden Alternativen zur Lebensführung. Unzweifelhaft Schädliches ist haram und eindeutig Zutragliches halal. Überwiegt der Nutzen den Schaden bleibt es halal, überwiegt der Schaden lautet das Urteil haram. Seidenkleidung und Goldschmuck sind beispielsweise Frauen erlaubt, aber für Männer haram. Glücksspiel, Tätowierungen und Schönheitsoperationen sind haram, und auch die Haltung von Hunden als Companion Animals ist nicht gestattet (Jagd- und Hütehunde sind demgegenüber halal).

Diskussion um den Status industrieller Herstellung

Der Islam verbietet keine pflanzliche Nahrung, mit Ausnahme dessen, was vergoren ist, gleich ob es sich um

Trauben, Datteln, Getreide oder andere Substanzen handelt. Gleichfalls verbietet der Islam alles, was berauscht, die Gehirntätigkeit beeinflusst oder dem Körper schadet. Ein Grundsatz lautet, dass, wenn etwas verboten ist, alles, was dazu führt, ebenfalls verboten ist. Haram ist daher nicht nur der Konsum von Alkohol, sondern auch jede Mitwirkung bei Herstellung und Vertrieb von alkoholischen Getränken oder anderen Rauschmitteln. Bei tierischer Nahrung wird zwischen Land- und Wassertieren unterschieden, die Letztgenannten sind sämtlich halal. Bei den Landtieren benennt der Koran hingegen vier Hauptgruppen des Verbotenen. Haram sind Schweinefleisch, das Fleisch von bereits toten Tieren sowie von Tieren, die anderen außer Allah geweiht wurden, und Blut. Gleiches gilt für sämtliche Lebensmittel, die Zutaten vom Schwein oder Blutbestandteile enthalten. Obwohl nicht im Koran festgelegt, gelten Insekten, Tiere mit Reißzähnen, Greifvögel und giftige Tiere als haram; der Status von Equiden ist ebenso wie der Sonderfall von Gelatine aus Schweinerohstoffen nicht einheitlich geklärt. Da der Islam es vorzieht, Dinge im Kontext zu bewerten, und da er einen respektvollen und schonenden Umgang mit Tieren vorschreibt, hat sich in der jüngsten Vergangenheit eine (bislang allerdings noch verhaltene) Diskussion über den Status von Fleisch aus intensiver versus Bio-Tierhaltung und handwerklicher versus industrieller Schlachtung entwickelt. Das in modernen Schlachthanlagen übliche Anrufen Allahs vom Tonband ist bereits intensiv erörtert und wieder abgeschafft worden.

Schlachtierbetäubung

Die Angabe halal enthält derzeit keine Aussage darüber, ob das Tier mit oder ohne Betäubung geschlachtet wur-



BOOM-MARKT „HALAL“

Weltweit wächst kein Segment des Lebensmittelmarktes so schnell wie diese Ethno-Food-Variante. Da Muslime knapp 1,8 Milliarden Menschen der Weltbevölkerung ausmachen, liegt der geschätzte Wert des Halal-Marktes nach Angaben des World Halal Forums heute bei rund 150 Milliarden Dollar – Tendenz steigend. Fleisch und Wurst spielen in der islamischen Welt eine zentrale Rolle in der Ernährung.

de, bei industriellen Anbietern aus Deutschland darf jedoch eine Betäubung unterstellt werden. Die Frage der Schlachtierbetäubung wird von verschiedenen religiösen Schulen im Islam unterschiedlich beurteilt. Die aus Gründen des Tierschutzes in Europa übliche irreversible Betäubung birgt aus islamischer Sicht die Gefahr des Verendens der Tiere vor dem Entbluten, was den Schlachtkörper in gleich zweifacher Hinsicht haram machen würde. Nachdem aber beliebig häufig demonstriert werden konnte, dass Säugetiere und Geflügel nach einem auf Hirndurchströmung begrenzten Elektrobetäubungsverfahren das Bewusstsein wiedererlangen, und auch gezeigt werden konnte, dass keine Unterschiede im Ausblutungsgrad bestehen, zeichnet sich mittlerweile eine religiöse Mehrheit dafür ab, reversible Betäubungsverfahren für die Halal-Schlachtung anzuerkennen. In Neuseeland werden beispielsweise von den jährlich über 2,5 Mio. Schlachtrindern etwa 80 % und von den über 28 Mio. Schlachtschafen und Lämmern nahezu 100 % nach reversibler Elektrobetäubung halal geschlachtet, um so die Märkte islamischer und nicht-islamischer Staaten zu versorgen. Neuseeländisches Lammfleisch im deutschen Handel ist also im Regelfall halal geschlachtet (allerdings tierschutzgerecht mit Betäubung).

Autor:



Prof. Dr. Jörg Luy
Juniorprofessur für
Tierschutz und Ethik,
Fachbereich Veterinärmedizin
der Freien Universität Berlin
Co-Organisator des EU Pro-
jekts DIALREL zum Dialog über
das betäubungslose Schlachten
(www.dialrel.eu)
E-Mail: luy@vetmed.fu-berlin.de