

Halal Lebensmittel: Halal Markt – Religiöse Hintergründe – Zertifizierung



Religiös bzw. weltanschaulich begründete Anforderungen an die Auswahl und die Herstellung von Lebensmitteln sind im Grunde nichts neues, doch ist in den letzten Jahren weltweit erhebliche Bewegung in den betroffenen Marktsegmenten – und dies sind vor allem halal- und koscher zertifizierte Lebensmittel sowie Bio- und vegetarische Produkte – zu beobachten.

Der Frage nach dem, was im normalen Leben gegessen und getrunken werden darf, kam und kommt in fast allen Kulturen und Religionen eine besondere Bedeutung zu. So sind diese Bereiche auch im Islam gewissen Vorschriften und Reglementierungen unterworfen. Mit dem Begriff „halal“ werden Lebensmittel gekennzeichnet, welche den Muslimen aus religiöser Sicht zu essen bzw. zu trinken erlaubt sind.

Wenn halal-Lebensmittel damit auch nicht neu sind, so nimmt deren Bedeutung derzeit weltweit von Tag zu Tag zu. Hintergründe hierfür sind vor allem die enorme Zahl der Muslime allgemein, signifikante Veränderungen am Weltmarkt sowie die zunehmende Bedeutung muslimisch geprägter Länder als „neue Absatzmärkte“.

Verbreitung des Islam

Verlässliche Religionsstatistiken sind zwar schwierig zu bekommen, doch wird geschätzt, dass sich derzeit etwa ein Viertel der Weltbevölkerung zum Islam bekennt, was bedeutet, dass es weltweit etwa 1,6 Milliarden Muslime gibt [1]. Entgegen der weitläufigen Meinung, dass diese vornehmlich im mittleren Osten leben, sind die Länder mit den größten muslimischen Populationen in Süd- und Südostasien zu finden. In der Reihenfolge abnehmender Zahlen sind dies: Indonesien (202 Mio.), Pakistan (174 Mio.), Indien (161 Mio.), Bangladesch (145 Mio.), Ägypten (79 Mio.), Nigeria (78 Mio.), Iran (74 Mio.) und Türkei (74 Mio.) [7]. Von den 51,4 Millionen Muslimen in Europa [3] leben etwa 4,3 Millionen in Deutschland [11], das nach Russland und vor Frankreich die meisten Muslime in Europa beherbergt. Wenngleich sich die jährliche weltweite Zunahme der Muslime in den letzten Jahren deutlich verlangsamt hat, so stellen sie doch die mit etwa 1,84% jährlich [3] am stärksten wachsende Bevölkerungsgruppe dar.

Der halal Markt

Die neben der gewaltigen Zahl an Muslimen zweite treibende Kraft bei der Entwicklung des halal-Marktes geht auf grundsätzliche Veränderungen auf dem Weltmarkt zurück. Dabei liegt das größte Gewicht in der Tatsache, dass eine Reihe von muslimischen Ländern und damit auch die Gesamtheit des Islam stark an Selbstbewusstsein, Einfluss und ökonomischer Schlagkraft gewinnt, da deren Bruttoinlandsprodukt derzeit stärker steigt als das in den Ländern der westlichen Welt.

Wirtschaftliche Entwicklungen wie sie in diesen Ländern zu beobachten sind, bewirken normalerweise auch tiefgreifende gesellschaftliche Veränderungen, allem voran eine zunehmende Landflucht und dadurch eine steigende Verstädterung. In der Folge ändern sich die Lebensbedingungen und die Konsumgewohnheiten. Auf Lebensmittel bezogen bedeutet dies vor allem, dass der Bedarf an verarbeiteten Lebensmitteln und Getränken enorm steigt, wobei auch Veränderungen bei den traditionellen geschmacklichen Vorlieben festzustellen sind. Selbst moderne Entwicklungen wie Ready-to-eat Produkte, Fast Food und Take-away-Food oder solche wie Gesundheits- und Wellness-trends gehen an diesen Märkten nicht vorbei und erfordern zunehmend entsprechende Angebote, welche aber mit den muslimischen Anforderungen an Lebensmittel im Einklang stehen müssen. Mangels lokaler Produktionsmöglichkeiten eröffnen sich gerade in solchen Produktkategorien lukrative Exportmärkte.

Dabei stellt sich die *umma*, d.h. die Gemeinschaft aller Muslime jedoch nicht als ein weltweit einheitlicher Markt dar. Vielmehr ist er vor allem durch folgende Eigenschaften fragmentiert: Unterschiedliche Interpretation des Begriffes halal, immense Unterschiede hinsichtlich des verfügbaren Einkommens in den verschiedenen Ländern, eine unterschiedliche Bewusstseinsausprägung, die jeweilige Religiosität und nicht zuletzt die ethnische Identität.

Im Jahre 2009 wurde der globale Lebensmittelmarkt mit US \$ 3.992,2 Milliarden angegeben, wovon US \$ 634,5 Milliarden, d.h. etwa 15,9% auf Halal-Produkte entfielen. 2010 war der Gesamtmarkt an halal-Produkten bereits auf US \$ 651,5 Milliarden gestiegen, wovon 67 Milliarden US \$ auf Europa entfielen [1]. Der halal-Markt in Deutschland wird derzeit mit etwa 5 Milliarden Euro angegeben.

Religiöser Hintergrund

Der Islam ist eine auf die göttlichen Offenbarungen an den Propheten Muhammad basierende monotheistische Religion, welche sich als „*Din al-Fitra*“, d. h. die allen Menschen angeborene „Religion der Schöpfung“ versteht. Zur Rechtleitung der Gläubigen, den Muslimen, bietet er detaillierte Lebenshilfen, welche in Form von Ge- und Verboten Teile des umfassenden islamischen Rechts, der so genannten *Shari'ah* sind.

Unveränderliche Grundlage des Islam und der *Shari'ah* ist der in Form von Suren und Versen gefasste Koran, das heilige Buch des Islam. Als offenbartes Wort Gottes sind dessen Inhalte nicht hinterfragbar und als Glaubenswahrheiten zu akzeptieren. Neben dem Koran ist *Sunna* von Bedeutung, eine Sammlung von als hadith bezeichneten Aussprüchen des Propheten sowie von Traditionen, die darauf zurückgehen, was der Prophet getan hat (*Sunnatu 'l-Fi'l*), was er vorge-schrieben hat (*Sunnatu 'l-Qaul*) und was in seiner Gegenwart getan und gesagt wurde, ohne dass er es untersagt hätte (*Sunnatu 'l-Taqrir*) [5].

Zur Beantwortung von Fragen, die durch Koran und Sunna nicht geklärt sind, können zwei weitere Quellen herangezogen werden: Zum einen *Al-Ijma'*, das ist die Übereinkunft (der Konsens) der *umma*, insbesondere aber der *ulema*, der Gesamt-

heit aller früheren sowie gegenwärtigen islamischen Schriftgelehrten. Zum zweiten können *Al-Qiyyaas* zu Rate gezogen werden, d.h. Ableitungen aus vorhandenem Glaubensgut (Analogieschluss). Während die grundlegenden Prinzipien des Islam unabänderlich festliegen, wurde und wird die *Shari'ah* von den verschiedenen muslimischen Schulen interpretiert [8].

halal oder haram

Hinsichtlich dessen, was im Islam erlaubt oder verboten ist, gilt es folgende Begriffe voneinander zu unterscheiden:

- **Al-halal** beschreibt das Erlaubte, das was statthaft ist, wobei es keinerlei Einschränkungen gibt und was der Gesetzgeber, nämlich Gott, erlaubt hat. „halal“ beinhaltet, dass das betreffende Produkt auch rituell rein, d.h. „*tahir*“ ist (Das Gegenteil ist *najis* = unrein.).
- **Al-haram** bezeichnet dagegen das Verbotene, das, was der Gesetzgeber absolut verboten hat. Wer das Verbotene trotzdem tut, zieht Allahs Strafe im Jenseits und gegebenenfalls die gesetzliche Strafe im Diesseits auf sich.
- **Al-makruh** beschreibt das Verpönte, das Verabscheute, etwas das der Gesetzgeber ablehnt, aber nicht absolut. Wer etwas tut, das makruh ist, wird dafür nicht bestraft, unterlässt er es aber bewusst, so wird er dafür belohnt. Geschieht etwas, das makruh ist, im Übermaß, so führt dies zu haram.
- **Mashbooh** schließlich bedeutet „zweifelhaft“ oder „fragwürdig“ und wird dann verwendet, wenn nicht klar entschieden werden kann, ob etwas halal oder haram ist. Der Begriff wird häufig im Zusammenhang mit Lebensmittelzutaten und -zusatzstoffen verwendet, wenn z. B. Herkunft und Art der Herstellung nicht klar sind.

Etwas zu verbieten obliegt einzig und alleine dem Schöpfer. Die Muslime glauben, dass Gott alleine der Schöpfer der Welt und der Menschen ist. *Er* alleine hat alle Dinge erschaffen, *ihm* alleine gehört alles und zu *ihm* alleine wird alles zurückkehren. Die wunderbare Schöpfung wurde dem Menschen zur Nutznießung überlassen und als Stellvertreter Gottes (*Khalifa*) soll er sie sinnvoll bewahren. Alles was Gott geschaffen hat und der Nutzen, der daraus gezogen werden kann, sind grundsätzlich für den Menschen bestimmt und von daher erlaubt, also halal. Haram ist nur das, was aufgrund eines unzweifelhaften und deutlichen *nass*, d.h. in einem Koranvers oder einer eindeutigen Sunna des Propheten Muhammad vom Gesetzgeber verboten wurde [2].

Aus dem Koran lässt sich eindeutig ableiten, dass es aus islamischer Sicht prinzipiell erlaubt ist, sowohl Pflanzen als auch Tiere als Nahrung zu verwenden. In der Praxis gilt es dabei allerdings zwei Randbedingungen zu beachten: Erstens ist nur das zu essen erlaubt, was für den Menschen gesund und zuträglich ist. Zum zweiten ist bei allem was man tut die Verantwortung für die überlassene Schöpfung zu berücksichtigen, was eine exzessive und verantwortungslose Nutzung ausschließt.

Tierische Lebensmittel

Die einzigen essbaren Dinge, die im Koran eindeutig als haram eingestuft sind, betreffen die Gruppe von aus Landtieren gewonnenen Lebensmitteln. Danach ist verboten: Verendetes, Blut, Schweinefleisch, in einem anderen Namen als dem Gottes Geschlachtetes, Ersticktes, zu Tode Geschlagenes, zu Tode gestürztes, zu Tode Gestoßenes, das durch ein wildes Tier Getötete, es sei denn, dass die Tiere noch lebend erreicht und geschlachtet werden können.

Nicht im Koran festgelegt, aber übereinstimmend von allen Imamen als unrein erklärt und deshalb zum Verzehr für Muslime untersagt, sind wilde Tiere, die Reißzähne haben, Raubvögel, Tiere welche keine Ohren haben sowie giftige Tiere. Alle diese Tiere sind *makruh*, nicht jedoch *haram*.

Gewisse Unklarheiten bestehen bei Tieren, welche sowohl als Arbeitstiere als auch zur Gewinnung von Fleisch herangezogen werden können, d.h. bei Pferden, Maultieren und Eseln. Die Tendenz geht hier jedoch dahin, dass sie erlaubt sind.

Eindeutig halal sind Vögel, welche nicht ihre Krallen benutzen, um damit ihre Beute festzuhalten, etwa Hühner, Trut- hühner, Enten, Gänse, Tauben, Rebhühner, Wachteln, Sperlinge und Strauße.

Meinungsverschiedenheiten gibt es bei Tieren, die aus dem Wasser kommen, wobei nicht zwischen Salz- und Süßwas- sertieren unterschieden wird. Einige Muslime akzeptieren nur Fische mit Schuppen als halal.

Insekten werden im Islam allgemein als unrein angesehen. Einzige Ausnahme bilden die Heuschrecken, die allgemein als halal gelten. Von Insekten stammende Produkte werden unterschiedlich eingeschätzt: So ist der Honig sogar ein im Koran besonders empfohlenes Produkt. Bei Produkten wie Karmin (Cochenille) gehen die Meinungen dagegen auseinander.

Eier und Milch von reinen Tieren sind zweifellos halal. Vorschriften, welche die kombinierte Verwendung von Milch und Fleisch untersagen, sind dem Islam fremd.

Das rituelle Schlachten

Fleisch, das zur menschlichen Ernährung dienen soll, ist nur dann halal, wenn die Tiere rituell geschlachtet, d.h. geschächtet wurden. Es gibt zwar keine Stelle im Koran, aus der diese Vorschrift explizit hervorgeht, doch lässt sich deren Notwendigkeit aus dem Verbot der Verwendung von Aas, Blut und solchen Tieren herleiten, die anderen Gottheiten außer Gott geweiht wurden. Einzig ausgenommen von dieser Vorschrift sind Tiere, die auf der Jagd geschossen oder durch ein Jagdtier gefangen wurden.

Die in einer *Sunna* niedergelegte rituelle Schlachtung sieht vor, dass den Tieren unter Anrufung des Namens Allah mit einem scharfen Messer und mit einem einzigen Schnitt Speiseröhre und Luftröhre sowie Jugularvenen und Karotisarterien

durchtrennt werden müssen. Wesentliche Voraussetzung dabei ist, dass die Tiere zum Zeitpunkt des Schächtens noch leben, damit ein schnelles und möglichst vollständiges Ausbluten gewährleistet ist. Zu den weiteren Bestimmungen, die eingehalten werden müssen, zählen vor allem Vorschriften, durch die das Leid der Tiere vor und während der Schlachtung minimiert werden soll [4].

Die Anrufung des Namens Allahs beim Schlachten eines jeden einzelnen Tieres hat einen tiefen Sinn, weshalb auch die Vorgehensweise in einigen großen Schlachthäusern, die Anrufung mittels eines Tonbandes zu vollziehen, auf enorme Kritik stößt und das Fleisch haram werden lässt. Wie der Mensch selber sind nämlich auch die Tiere Geschöpfe Gottes, denen der Mensch nur mit seiner Erlaubnis, also in seinem Namen das Leben nehmen darf.

Vor allem in den nicht islamischen Industrieländern der westlichen Welt wird immer wieder die Frage diskutiert, ob es sich beim Schächten um Tierquälerei handelt und ob es von daher mit den im jeweiligen Land geltenden Tierschutzbestimmungen in Einklang gebracht werden kann oder nicht.

Aufgrund des Fortschrittes in der Schlachttechnologie hat auch im Zusammenhang mit dem Schächten ein Überdenken stattgefunden. Nach islamischem Ritual ist es zwingend, dass die Tiere zum Zeitpunkt des Schächtens noch Zeichen von Leben zeigen. Heute wird von zahlreichen Stellen anerkannt, dass diese Voraussetzung bei der sachgerechten Anwendung der Elektrobetäubung von Tieren ohne Zweifel gegeben ist - wartet man nämlich eine kurze Zeit ab, so erheben sich die Tiere wieder und laufen herum, als wenn nichts geschehen wäre.

Pflanzliche Lebensmittel

Hinsichtlich pflanzlicher Lebensmittel gibt es keine konkreten Verbote, vielmehr werden sie grundsätzlich als halal angesehen. Ausnahmen sind aber trotzdem möglich, da auch hierbei die oben genannten Einschränkungen greifen. So sind giftige Pflanzen oder solche, die Rauschzustände hervorrufen können, grundsätzlich verboten.

Der Aspekt „was für den Menschen gut ist“, dürfte in Zukunft nicht nur für Toxikologen, Lebensmittelhersteller und Gesetzgeber, sondern vielmehr auch für islamische Theologen zunehmende Bedeutung erlangen. Die modernen Wissenschaften, die eine Konsequenz der dem Menschen von Gott in seiner Gnade gegebenen Fähigkeit zur Erkenntnis sind, werfen auch im Zusammenhang mit unseren Lebensmitteln Fragen auf, welche nicht ignoriert werden können.

Geklärt ist die Situation hinsichtlich des Vorkommens von Substanzen in Lebensmitteln, die für den Menschen schädlich sind oder sein können und bei denen der Gesetzgeber bereits aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes tätig geworden ist (z. B. Pflanzenschutzmittel, Kontaminanten). Beim Überschreiten der gesetzlich vorgegebenen Höchstmengen dieser Stoffe in einem Lebensmittel gilt dieses als verdorben, womit es den Status der gesundheitlichen Unbedenklichkeit eingebüßt hat und damit haram wird. Die Forderungen des Korans sind hier mit denen der Lebensmittelhygiene deckungsgleich.

Ob allerdings angesichts des heutigen Wissens um die natürliche Zusammensetzung von pflanzlichen Rohstoffen der Hinweis auf die Tradition der Verwendung immer als ausreichend erachtet werden kann, scheint fraglich, wie beispielsweise die Diskussionen um in verschiedenen Gewürzen vorkommende Substanzen zeigt, welche in ihrer isolierten Form ein pathogenes, z. B. kanzerogenes Potenzial aufweisen (z. B. Methyleugenol oder Methylchavicol [10]). Hier besteht nicht nur naturwissenschaftlicher, sondern vielmehr auch philosophischer (ethischer) und theologischer Diskussionsbedarf.

Alkohol

Unter den Lebensmitteln, die für Muslime verboten sind, gibt der Alkohol immer wieder Anlass zu Diskussionen, wobei lediglich Ethanol Gegenstand des muslimischen Alkoholverbots ist.

Das Studium des Korans zeigt, dass das Verbot des Alkohols nicht von vornherein kategorisch erfolgte, sondern in drei Schritten immer stärker formuliert wurde. Al-Qaradawi [1], sieht in dieser schrittweisen Vorgehensweise, die im Gegensatz zum Verbot von Aas, Schweinefleisch, Blut und nicht rituell geschlachteten Tieren auch noch begründet wird, einen weisen Weg der Erziehung und Bildung. Dass der Genuss von Alkohol den Geist zu beeinträchtigen vermag und dadurch den Weg zu Gott im Denken und im Gebet versperrt, sollte dem Gläubigen Grund genug sein, den Alkohol zu meiden. Strenggläubige Muslime nehmen „vermeiden“ absolut und versuchen daher jedem Kontakt mit Alkohol aus dem Wege zu gehen. Andere Muslime interpretieren die Begründung des Verbotes dagegen in der Weise, dass ihnen der Genuss von Alkohol in dem Ausmaß gestattet ist, wie er zu keiner Beeinträchtigung des Verstandes führt. Dieser Interpretation steht jedoch eine Sunna entgegen, nach der Muhammad gesagt hat: „Ich verbiete euch, auch nur wenig davon zu genießen, was in Mengen genossen Rausch erzeugt“ [9].

Im Grunde greift diese Diskussion aber viel zu kurz, was auf das im Koran verwendete Wort „*khamr*“ zurückzuführen ist, das im heutigen Sprachgebrauch gleichbedeutend mit „Wein“, im engeren Sinne sogar nur mit Wein aus Weintrauben, ist. Zum wahren Verständnis des Korans muss hier aber auf den hocharabischen

Wortstamm, nämlich *khammará*, zurückgegriffen werden, was so viel bedeutet wie „den Kopf berauschen“ bzw. „den Verstand verlieren“. Hieraus folgt, dass aus der Koranstelle Sure 5, Vers 91 nicht nur das Verbot des Genusses von Alkohol, sondern auch das aller berausenden Lebensmittel und sonstigen berausenden Stoffe, insbesondere auch das der natürlichen wie auch synthetischen Rauschmittel abgeleitet wird.

Zusammengefasst bedeuten diese Ausführungen für Lebensmittelhersteller, dass die Verwendung oder Einbeziehung von Alkohol in Rezepturen von Lebensmitteln in jeglicher Form zu unterbinden ist. Dieses Verbot gilt beispielsweise auch für den Einsatz von Aromen oder Oleoresinen, bei denen Alkohol, d.h. Ethylalkohol, als Lösungsmittel verwendet wurde. Ebenso ist Ethanol als Bestandteil von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln verboten, doch kann bei der Herstellung dieser Produkte meist ohne Schwierigkeiten auf einen anderen Alkohol (z. B. Isopropanol) ausgewichen werden.

Zum Ursprung der Speisegesetze

Es ist nicht erst eine Fragestellung unserer Zeit, dass nach den eigentlichen Ursprüngen und Hintergründen der vielfältigen Speiseregulungen in den verschiedenen Religionen und Weltanschauungen gesucht wird. Insbesondere das Verbot des Verzehrs von Aas, Schweinefleisch und Blut sowie zahlreiche weitere Stellen in Koran und Sunna lassen immer wieder Zweifel an der ursprünglich religiösen Natur der Speiseregulungen aufkommen.

Sowohl aus medizinischer als auch aus lebensmittelhygienischer Sicht könnten diese Verbote nämlich durchaus als Hygienemaßnahme verstanden werden, die auf den Erfahrungen und Erfordernissen der archaischen Völker insbesondere in den warmen Ländern basieren. Auch wenn diese Überlegungen einen zutreffenden Kern haben mögen, so besteht doch breite Übereinstimmung, dass die verschiedenen Speiseregulungen letztlich vorwiegend religiöse Hintergründe haben. Für das islamische Verständnis ist es keine Frage, dass diese Aspekte ebenso wie andere wissenschaftliche Erkenntnisse im Nachhinein zur Erklärung der aus göttlicher Weisheit zum Wohle der Menschen geoffenbarten Vorschriften und damit auch als Beweis für die Größe Gottes dienen können, sie sind aber niemals notwendige Voraussetzung für deren Formulierung gewesen.

Theologisch werden die Speisegesetze vielfach so gedeutet, dass ihre Befolgung davon zeugt, die menschlichen Handlungen grundsätzlich nach ihrer Rechtllichkeit vorzunehmen. So sind auch die Speisegebote im Koran nicht allein vom Standpunkt der physischen Gesundheit her zu verstehen, sondern vielmehr vom moralischen und geistigen Standpunkt aus. Was im Koran verboten ist, ist verboten, weil es der Reinheit, der Moral und dem Glauben abträglich ist. Alles was diesem nicht schadet, ist erlaubt. Dadurch, dass im Koran für erlaubte Lebensmittel der Begriff „halal“, also „rein“, verwendet wird, spricht er gleichermaßen sowohl das hygienische wie auch das moralische Gespür der Gläubigen an. Materielle und geistige Hygiene, Alltag und Geistigkeit werden miteinander verkoppelt und bilden so eine das leibliche wie das seelische Wohlergehen des Menschen fördernde Einheit.

Herstellung von halal-Produkten

Während viele Fragen im Zusammenhang mit der Herstellung von halal-Produkten einfach zu beantworten sind, wie etwa das klare Verbot, Schweinefleisch oder jegliche Art von Produkt zu essen, das vom Schwein stammt, bedarf die Entscheidung in anderen Fragen der intensiven Diskussion der Religionsgelehrten.

Aufgrund dieser Komplexität ist es an dieser Stelle nicht möglich, alle Fragen der halal-Produktion im Detail zu diskutieren. Als wichtigste Aspekte können aber zusammengefasst werden:

- Es dürfen ausschließlich Rohstoffe und Zutaten bzw. Zusatzstoffe verwendet werden, die halal sind. Bei der Einschätzung, ob etwas halal ist oder nicht, sind auch die Produktionsbedingungen, teilweise auch die eingesetzten Rohstoffe mit einzubeziehen, z. B. dürfen nur Fleisch oder tierische Produkte von Tieren verwendet werden, welche geschächtet wurden.
- Es dürfen keine Stoffe und Geräte verwendet werden, welche najis, d.h. rituell unrein sind.
- Produktionsanlagen und Betriebsmittel dürfen vor Aufnahme der Produktion nicht najis sein, ggf. müssen sie zunächst in einen rituell reinen Zustand versetzt werden, was durch ein- bis dreimaliges Reinigen mit Wasser geschehen kann.
- Während des gesamten Produktionsprozesses ist sicherzustellen, dass keine Kontamination mit Stoffen / Dingen erfolgt, welche haram oder najis sind.

halal-Zertifizierung

Ob in einem Betrieb eine halal-Produktion aufgebaut werden soll, ist eine strategische Entscheidung, die von der Geschäftsführung getragen werden muss, da sie innerhalb der Unternehmensprozesse zu weitreichenden Konsequenzen führen kann. Ein bisschen halal gibt es nämlich nicht.

Wenn in einem Betrieb die Bedingungen für eine halal-Produktion vorhanden sind und diese auch eingehalten werden, kann man sich dies durch entsprechende Zertifizierungsstellen und -unternehmen zertifizieren lassen. Angesichts der Tatsache, dass es unterschiedliche Interpretationen des Begriffes halal gibt, existiert

bis heute kein einheitliches halal-Zertifikat. Aus diesem Grunde sollte bei der Entscheidung, mit wem man bei der Zertifizierung zusammenarbeiten will, die Frage der Akzeptanz des jeweiligen Zertifikates berücksichtigt werden. Will man am internationalen Markt agieren, so sollten Zertifizierungsstellen oder Zertifizierungsunternehmen ausgewählt werden, die zumindest durch die Organisationen JAKIM (Halal Malaysia) oder MUI (Indonesian Council of Ulama) akzeptiert sind.

Abschließende Bemerkungen

International sind Bestrebungen festzustellen, halal-Zertifikate zu einem allgemeinen Lebensmittelstandard weiter zu entwickeln. Da Muslime *ihsan* handeln, d.h. jede Handlung auf die beste Art durchführen und damit Qualität in allen Dingen anwenden sollen, muss eine halal Zertifizierung im Grunde den gesamten Produktionsprozess vom Feld bis zum fertigen Produkt umfassen, d.h. unter anderem auch Aspekte wie Transport, Verkauf oder Finanzierung. In der Konsequenz würde dies bedeuten, dass in eine halal Zertifizierung auch Aspekte wie BIO, Fair-Trade, Tierschutz und die unternehmerische Sozialverantwortung einfließen würden. Vor diesem Hintergrund ist es nicht verwunderlich, dass es bereits heute Kunden gibt, welche sich nicht zum Islam bekennen, trotzdem aber halal zertifizierte Lebensmittel kaufen. Der Hintergrund dafür ist darin zu suchen, dass es Konsumenten gibt, die davon überzeugt sind, dass die strengen religiösen Vorschriften einen höheren Grad an Lebensmittelsicherheit bieten, als es staatliche Vorgaben und Kontrollen zu garantieren vermögen.

Literaturangaben:

1. Agriculture and Agri Food Canada. Global Pathfinder Report: Halal Food Trends; 2011. www.gov.mb.ca/agriculture/statistics/food/halal_market_pathfinder_en.pdf
2. Al-Qaradawi J. Erlaubtes und Verbotenes im Islam. München: SKD Bavaria Verlag und Handel GmbH; 1998.
3. Carnegie Endowment for International Peace.
4. Chaudry, MM. Islamic Food Laws: Philosophical Basis and Practical Implications. *Food Technol* 1992;46(10):92-93 und 104.
5. Hughes, TH. Lexikon des Islam. Wiesbaden: Fourier Verlag; 1995.
6. Majmoo' Fataawa al-Shaykh Ibn Baaz (17/129
7. Pew Research Center. Forum on Religion & Public Life: *Mapping the Global Muslim Population, 2009*. www.pewforum.org/uploadedfiles/Topics/Demographics/Muslimpopulation.pdf
8. Regenstein JM, Chaudry MM. Kosher and halal laws impacting on biotechnology. *Food Technol Int*. London: Sterling Publications Limited; Issue 2001:77-82.
9. Saleh A. Der Einfluss religiöser Vorschriften auf die Warenpalette, unter besonderer Berücksichtigung des Islam sowie des Hinduismus und Buddhismus. Inaugural-Dissertation Universität Köln; 1972.
10. Smith RL, Adams TB, Doull J, Feron VJ, Goodman JI, Marnett LJ, Portoghese PS, Waddell WJ, Wagner BM, Rogers AE, Caldwell J, Sipes IG. Safety assessment of allylalkoxybenzene derivatives used as flavouring substances – methyl eugenol and estragole. *Food Chem Tox* 2002;40:851-870.
- 11 www.tagesschau.de/inland/offenemoschee102.html
12. Buckenhüskes HJ, Omran HT. Muslimische Speisegesetze und daraus resultierende Konsequenzen für die Auswahl und die Herstellung von Lebensmitteln. In: Buckenhüskes HJ [Hrsg.]. Symposium Ethische und ethnische Aspekte bei der Auswahl und der Herstellung von Lebensmitteln. GESELLSCHAFT DEUTSCHER LEBENSMITTELTECHNOLOGEN e.V. (GDL). Bonn; 2004.

Autor:

Prof. Dr. H. J. Buckenhüskes
DLG-Fachzentrum Ernährungswirtschaft
H.Buckenhueskes@DLG.org

© 2013

Alle Informationen und Hinweise ohne jede Gewähr und Haftung. Vervielfältigung und Übertragung einzelner Textabschnitte, Zeichnungen oder Bilder – auch für den Zweck der Unterrichtsgestaltung – nur nach vorheriger Genehmigung durch DLG e.V., Servicebereich Kommunikation, Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main.



DLG e.V.
Fachzentrum Ernährungswirtschaft
Eschborner Landstr. 122
60489 Frankfurt a. M.
Tel.: +49 69 24788-311
Fax: +49 69 24788-8311
FachzentrumLM@DLG.org
www.DLG.org