

Halal ist nicht gleich betäubungslos geschlachtet

Zum Begriff „Halal“ und zum Handel mit „Halal“-Fleisch

„Halal“ ist immer mehr „in aller Munde“. Dies wurde sowohl durch Veröffentlichungen in einschlägigen Organen der Fachpresse als auch kürzlich wieder auf der Anuga deutlich. Immer mehr Vermarkter von Lebensmitteln haben erkannt, dass „Halal“ auch ein Verkaufsargument ist. Und immer mehr muslimische Verbraucher wünschen sich Garantien beim Kauf von Lebensmitteln. So weit so gut. Die bisherige Diskussion macht aber auch deutlich, dass einige grobe Missverständnisse bestehen. So wird häufig davon ausgegangen, dass mit dem Begriff „Halal“ eindeutige Regeln verbunden sind, beispielsweise dass „Halal“-Fleisch immer aus betäubungslosen Schlachtungen stammen muss. Dies ist so nicht korrekt. Im Folgenden soll versucht werden, einige der mehrfach auftauchenden Fehlinformationen richtig zu stellen.

Von Dr. Karen von Holleben
und Yusuf Çalkara

„Halal“ in den religiösen Vorschriften

Die muslimischen Speisegesetze definieren mit dem arabischen Begriff „Halal“ (oder Helal) „das Zulässige“, „das Erlaubte“ und beschreiben so all das, was den Muslimen durch den Koran und durch den Propheten erlaubt ist. Im Zusammenhang mit Lebensmitteln bedeutet „Halal“, dass das Produkt für jeden Muslim zum Verzehr geeignet ist. Demgegenüber werden mit „Haram“ unerlaubte Lebensmittel und Rohstoffe bezeichnet, beispielsweise Alkohol, Schweinefleisch oder das Fleisch von verendeten Tieren. Die Vorschriften des Islam sind aber bei weitem komplizierter und ihre Interpretation, z.B. im Hinblick auf den Verzehr nicht explizit in den Schriften genannter Tierarten oder bezüglich der Akzeptanz von modernen Betäubungsverfahren, muss den Religionsgelehrten vorbehalten bleiben. Was die Schlachtierbetäubung betrifft, so sind deren Meinungen nicht einheitlich. Verschiedene religiöse Schulen beurteilen die Betäubung an sich und auch einzelne Verfahren unterschiedlich. Hierbei handelt es sich aber um

einen dynamischen Prozess, bei dem sich zum Teil abzeichnet, dass diejenigen Betäubungsverfahren akzeptiert werden, die gewährleisten, dass das Tier zum Zeitpunkt des rituellen Halschnittes noch lebt.

Wird ein Stück Fleisch als „Halal“ bezeichnet, ist somit keine Aussage darüber gemacht, ob das Tier, von dem dieses Fleisch stammt, nach Betäubung oder ohne Betäubung geschlachtet wurde.

Die rechtliche Stellung der Bezeichnung „Halal“

In Europa ist die Bezeichnung „Halal“ lebensmittelrechtlich nicht geschützt. Dies bedeutet, dass es kein einheitliches „Halal“-Label gibt. Anders als beim „Bio“-Label kann der Verbraucher beim Kauf von Lebensmitteln, auf deren Packung er die Bezeichnung „Halal“ entdeckt, nicht davon ausgehen, dass bestimmte Mindestvoraussetzungen eingehalten wurden. Bei einem Teil der „Halal“-Produkte ist noch nicht einmal gewährleistet, dass für die Herstellung kein Schweinefleisch verwendet wurde. Die muslimischen Verbraucher hier abzusichern, ist das Ziel von „Halal“-Zertifizierungsorganisationen, die seit längerem eine wichtige Rolle in der Lebens-

mittelbranche spielen. Seriöse Zertifizierungsorganisationen hinterlegen ihr Regelwerk durch Aussagen von Religionsgelehrten und sichern sich über Verhandlungen auf der Ebene der Gelehrten auch im internationalen Handel das Vertrauen.

Internationaler Handel mit „Halal“-Fleisch

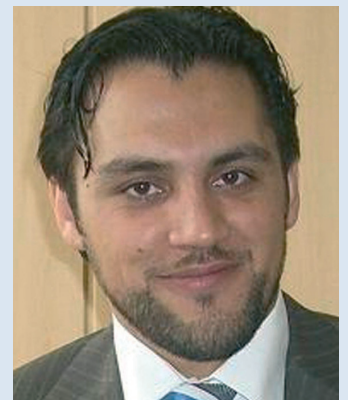
Es ist also nicht wahr, dass ein Export von „Halal“-Fleisch aus Deutschland nicht möglich ist,

weil in Deutschland Ausnahmen vom Betäubungsgebot restriktiv gehandhabt werden. Mehrere namhafte große Unternehmen exportieren seit Jahren regelmäßig große Mengen Fleisch in muslimische Länder. Dieses Fleisch stammt selbstverständlich von Tieren, die vor der Schlachtung betäubt wurden. Für den Produktionsprozess einschließlich der Schlacht- und Betäubungsmethoden werden „Halal“-Zertifikate eingeholt. So erfolgt beispielsweise in allen grö-



Dr. Karen von Holleben studierte Tiermedizin an der Freien Universität Berlin. Sie leitet seit 1997 das bsi Schwarzenbek (Beratungs- und Schulungsinstitut für schonenden Umgang mit Zucht- und Schlachtieren). Einen wesentlichen Anteil ihrer Arbeit stellen neben wissenschaftlichen Untersuchungen zu angewandtem Tierschutz bei Transport und Schlachtung, Beratungen von Schlachtbetrieben und anderen Wirtschaftsbeteiligten sowie Schulungen von Tierärzten, Fahrern und Schlachtern dar. Die Tierärzte des bsi sind am DIALREL-Projekt beteiligt.

Yusuf Çalkara studierte Ingenieurwesen an der University of Applied Sciences in Hamburg und ist seit 2005 Geschäftsführer des Europäischen Halal Zertifizierungsinstituts (EHZ), das sich zum Ziel gesetzt hat, das Einkaufen für Muslime anhand eines vertrauenswürdigen Halal-Logos einfacher zu gestalten. Der Halal-Kriterienkatalog, wonach EHZ die Betriebe zertifiziert, wurde in der Zusammenarbeit mit den Gelehrten des Islamrats und, im Hinblick auf tierschutzgerechte Schlachtung, mit dem bsi Schwarzenbek aufgestellt. Auch ein Tierschutzverband war einbezogen. Das EHZ zertifiziert nur Fleisch aus Schlachtungen nach Betäubung und ist am DIALREL-Projekt beteiligt.



berer Geflügelschlachtunternehmen das Nachschneiden nach dem automatischen Messer durch gläubige Muslime, eine der Maßnahmen, mit deren Hilfe sich die Betriebe die Vermarktungswege auch für Muslime offen halten. Ebenso bedienen Neuseeland und Australien den bedeutenden südostasiatischen Markt mit „Halal“-Fleisch aus Schlachtungen nach Betäubung. Es gibt also Betäubungsmethoden, die einer Vermarktung des Fleisches als „Halal“-Food nicht entgegenstehen. Entsprechend der Bedeutung der Vermarktungswege haben Australien und Neuseeland aber von je her mehr

Gewicht auf die Erforschung beispielsweise der reversiblen Elektrobetäubung bei Rindern gelegt als europäische Länder.

Unbestritten ist, dass neben einigen südamerikanischen auch europäische Staaten die Betäubung zugunsten einer erleichterten Vermarktung an strenge muslimische Einkäufer zurückgestellt haben. In Belgien beispielsweise wird ein Großteil der Rinder und Schafe betäubungslos geschlachtet, um sich eben diese Vermarktungswege grundsätzlich offen zu halten. Von dort, aber auch aus Frankreich, gelangt Fleisch aus betäubungslosen Schlachtungen auf den deutschen Markt, ohne dass die Verbraucher dies erkennen können, da ein diesbezügliches Kennzeichnungsgebot bisher fehlt.

Diese Verzerrungen des Marktes auszugleichen ist eine seit langem bestehende berechnete Forderung von Erzeugern, Vermarktern und Verbrauchern. Eine generelle Zulassung von betäubungslosen Schlachtungen für den Export kann aber für die deutsche Fleischwirtschaft keine ernstzunehmende Alternative darstellen. Viel zu hoch wäre der Imageverlust beim deutschen Verbraucher. Viel zu eingebunden ist die ethische Errungenschaft einer tierschutzgerechten Betäubung in das Selbstverständnis derjenigen, die in Deutschland Tiere für den menschlichen Verzehr schlachten.

Das Betäubungsgebot im Deutschen Tierschutzrecht

Nach deutschem Tierschutzgesetz bedarf es dann keiner Betäubung von Schlachttieren vor Beginn des Blutentzugs „wenn die zuständige Behörde eine Ausnahmegenehmigung für ein Schlachten ohne Betäubung erteilt hat; sie darf die Ausnahmegenehmigung nur insoweit erteilen, als es erforderlich ist, den Bedürfnissen von Angehörigen bestimmter Religionsgemeinschaften im Geltungsbereich dieses Gesetzes [d.h. nur in Deutschland] zu entsprechen, denen zwingende Vorschriften ihrer Religionsgemeinschaft das [betäubungslose Schlachten] vorschreiben oder

den Genuss von Fleisch nicht [betäubungslos geschlachteter] Tiere untersagen“ (Tierschutzgesetz § 4 a Abs. 2 Nr. 2). Der Gesetzgeber sieht also die Möglichkeit der Ausnahmegenehmigung zum Schlachten ohne Betäubung unter bestimmten Bedingungen vor, die mittels eines Antragsverfahrens substantiiert und nachvollziehbar dargelegt werden müssen. Dies gilt nach Entscheidungen verschiedener Instanzen auch, nachdem zum 1. August 2002 die Staatszielbestimmung „Tierschutz“ ins Grundgesetz aufgenommen wurde. Auch weiterhin ist – sofern keine Änderung des Tierschutzgesetzes erfolgt – von der zuständigen Behörde in jedem Einzelfall anhand der spezifischen Umstände eine konkrete Abwägung zwischen Religionsfreiheit und Tierschutz vorzunehmen, und es muss eine Gewichtung erfolgen einerseits der seelischen Not des Antragstellers bei Versagen der Möglichkeit zur betäubungslosen Schlachtung und andererseits der Ängste, Schmerzen und Leiden der betäubungslos geschlachteten Tiere.

Bedarf nach Informationsaustausch auf beiden Seiten

Unabhängig davon, dass wie bei jedem Prozess sowohl beim betäubungslosen Schlachten als auch bei der Schlachtierbetäubung Fehler gemacht werden können, gewährleistet die Betäubung grundsätzlich, dass die Tiere zum Zeitpunkt des Entbluteschnittes und während der Ausblutung bis zu ihrem Tod keine Schmerzen wahrnehmen können. Aus veterinärmedizinischer und tierschutzfachlicher Sicht bedeutet dies einen wesentlichen Fortschritt gegenüber der betäubungslosen Schlachtung. Diesen Fortschritt fachlich zu kommunizieren, stellt eine große Herausforderung dar. So ist Muslimen häufig unbekannt, dass es gerade im Rahmen der betäubungslosen Schlachtung zu Belastungen der Tiere kommen kann, die die Ausblutung behindern. Im Gegenteil, es wird häufig sogar angenommen, dass gerade betäubte Tiere

schlechter ausbluten. Andere Vorbehalte sind beispielsweise, dass die Tiere durch die Betäubung leiden oder dass sie infolge der Betäubung sterben und zum Zeitpunkt des rituellen Schnittes nicht mehr lebendig sind. Viele dieser Vorbehalte sind im Rahmen von wissenschaftlichen Untersuchungen bereits widerlegt worden.

Andersherum haben Nicht-Muslime keine Vorstellung davon, dass auch der Islam den Menschen verpflichtet, gegenüber dem Tier als Geschöpf, dessen Leben und Wohlbefinden zu schützen und ihm nicht grundlos Schmerzen, Leiden oder Schäden zuzufügen. Die Vorstellungen muslimischer Verbraucher und die Vorschriften des Islam erscheinen nach außen wenig transparent, ja sogar widersprüchlich. Es ist beispielsweise unbekannt oder schwer nachvollziehbar, dass ein gläubiger Muslim an die Schlachtung des Tieres, das er am Opferfest schlachtet, weitergehende Ansprüche haben kann, als an die Schlachtung der Tiere, die er während des restlichen Jahres verzehrt.

Dieses Informations- und Kommunikationsdefizit auszufüllen, haben sich die Teilnehmer eines ambitionierten von der EU-Kommission geförderten Projektes zum Ziel gesetzt (www.dialrel.eu). Tierärzte, Juristen, Sozialwissenschaftler, Sozioökonomien und Religionswissenschaftler aus acht europäischen Ländern sowie aus Ägypten, Israel, der Türkei und Australien arbeiten gemeinsam daran, widersprüchliche Standards zu definieren und die Basis für einen konstruktiven Dialog zu schaffen. Ein mögliches Ergebnis dieses Dialogs könnte sein, dass eine tierschutzgerechte Schlachtung mit der Bezeichnung „Halal“ eher vereinbar ist als es auf dem ersten Blick erscheint.

Anschriften der Verfasser

Dr. Karen von Holleben, bsi Schwarzenbek, Postfach 1469, 21487 Schwarzenbek, info@bsi-schwarzenbek.de, Yusuf Çalkara, EHZ, Böckmannstraße 51, 20099 Hamburg, info@eurohalal.eu

Das **Europäische Halal Zertifizierungsinstitut (EHZ)** wird als eine Non-Profit-Organisation vom Islamrat der Bundesrepublik Deutschland und dem Bündnis der islamischen Gemeinden in Norddeutschland e.V. getragen. Verbindliche Vorkehrungen und Voraussetzungen für die Halal-Produktion sind laut EHZ:

- Die Halal-Rohstoffe (hier: Halal-Fleisch) müssen mit einem Zertifikat eines nach islamischen Regeln schlachtenden Schlachthofes versehen sein, welches durch das EHZ legalisiert wurde.

- Es müssen halal-konforme Produktionslinien für eine Halal-Lebensmittelproduktion her- bzw. bereitgestellt werden.

- Die komplette Trennung der Halal-Produktionslinien oder je nach Situation die Trennung einzelner Fabrikteile ist notwendig. Wenn dies nicht realisiert werden kann, müssen Ausnahmeverkehrungen unter Absprache mit EHZ vereinbart werden.

- Das Halal-Fleisch (bzw. Rohstoffe) darf weder im Schlachthaus und bei der Lagerung in Kühl- und Tiefkühlräumen, noch zu irgendeinem Zeitpunkt der Ver- oder Entladung oder während des Transportes bzw. der Produktion mit Schweinefleisch oder Nicht-Halal-Produkten in Berührung kommen.

- Die Produktionslinien werden regelmäßig durch eine vom EHZ beauftragte, sachkundige und kompetente Person auditiert.