

## Halal immer wichtiger für die Lebensmittelwirtschaft



Gütesiegel Halal Control (EU)

**Die weltweite Nachfrage nach Lebensmitteln, die nach islamischem Recht erlaubt sind, steigt stetig an. Viele Lebensmittelunternehmen haben reagiert und haben ihr Sortiment um solche „Halal“-Lebensmittel erweitert; nichtstaatliche Initiativen versuchen entsprechende Zertifikate im Handel zu etablieren.**

Der Ausdruck „*halal*“ (arabisch, „rein, erlaubt“) steht im Gegensatz zu „*haram*“ („verboten“) und beschreibt alle Dinge und Taten, die Muslimen nach Aussage des Korans erlaubt sind. Lebensmittel sind *halal*, wenn sie frei sind von Alkohol, Schweinefleisch, Blut und Bestandteilen verendeter Tiere. Fleisch darf nur verzehrt werden, wenn es vom geschlachteten Tier stammt oder wenn das Tier von speziell abgerichteten Jagdtieren erlegt wurde. Meist wird bei der

Schlachtung außerdem die Schächtung der Tiere (Ausbluten ohne Betäubung) verlangt. Das Halal-Haram-Prinzip gilt als Prüfung der Menschen, bei der sie ihre „niederen Instinkte“ bewusst durch den Einsatz der Vernunft überwinden sollen.

***Einfach nur auf Schwein verzichten reicht nicht!***

Für die Beachtung der Halal-Normen reicht es nicht aus, Alkohol und Schweinefleisch zu meiden und auf eine korrekte Schlachtung der Tiere zu achten. Ausschlaggebend ist auch, ob das geschlachtete Tier selbst mit als erlaubt geltendem Futter gefüttert wurde. Somit fallen auch Raubvögel wie Adler und Falken, wie auch krankheitsübertragende und giftige Tiere wie Schlangen, Ratten, Schnecken in das Verbot. Es beginnt kompliziert zu werden, wenn man versucht, verarbeitete Lebensmittel als *halal* oder *haram* zu identifizieren. Aus der Zutatenliste allein ist oft nicht erkennbar, ob diese für Muslime „erlaubt“ sind, oder nicht. Gelatine in Süßspeisen wie Torten, Gummibärchen, aber auch in Fruchtsäften wird oftmals aus Schwein gewonnen. Auch Milchzucker ist in vielen Süßigkeiten und in Gebäck enthalten. Wurde dieser mittels Säurefällung aus Molke ge-

wonnen, gilt er als *halal*. Wurde aber ein Verfahren angewandt, bei dem tierische Enzyme mitwirken, wie z. B. Kälberlaab, stellt sich wieder die Frage, ob das Tier vorschriftsgemäß geschächtet wurde. Diese Frage können die 3,5 Mio. Muslime in Deutschland (in Westeuropa sind es rund 20 Mio.) aber nicht so einfach beantworten.

---

***„Es ist eine riesige Chance, denn Europa hat eine große muslimische Bevölkerung, und es ist ein sehr großer Markt für halal-konforme Produkte, insbesondere für Fleisch-Produkte.“***

***(Mohammad Nazir, Chef der Europäischen Halal Development Agency, über eine europaweite Norm für Halal-Produkte)***

---

Darum bringen heute rund 400 Unternehmen, darunter Nestlé, Haribo, Langnese, Elbmilch, Pfanni, Grünland und Ehrmann in Deutschland islamkonforme Lebensmittel auf den Markt und lassen diese z. B. von der europäischen Prüf- und Zertifizierungsstelle „Halalcontrol“ zertifizieren.

An dem Gütesiegel auf der Verpackung sind diese Halal-Lebensmittel sofort erkennbar. Allein Nestlé macht auf diesem Gebiet einen jährlichen Umsatz von 36,4 Mio. Euro. Der gesamte Markt wird derzeit auf etwa 4 bis 5 Mrd. Euro geschätzt und wächst jährlich um etwa 16 %!

**Halal-Zertifizierung – ist das bei Ihnen ein Thema? –  
Stimmen Sie mit ab bei der aktuellen Umfrage!**