

Lebensmittel mit „Halal“-Siegel

Dr. H. Taschan

Einleitung und Fragestellung

Lebensmittelindustrie und -handel haben das in Deutschland bisher mangelnde Angebot an Halal-Food für sich entdeckt, das Hersteller in anderen Ländern längst praktizieren. Im Weiteren bieten Laboratorien und Zertifizierungsstellen diesbezüglich ihre Dienste an. Es wird sehr viel diskutiert, ob bestimmte Lebensmittel „halal“ oder „haram“ sind oder ob man z.B. Produktionsanlagen für Halal-Food mit Alkohol desinfizieren darf. Es gibt kontroverse Diskussionen, in wieweit Zusatzstoffe für Lebensmittel halalkonform hergestellt werden oder wie Fisch aus Aquafarmen zu beurteilen ist, wenn er mit schweinefleischhaltigem Futter gefüttert wurde [Wan Norhana und Dykes et al. (2012)]. Zahlreiche Organisationen bieten Halal-Zertifikate an. Bei der Vielzahl unterschiedlicher Siegel ist es nicht leicht zu erkennen, ob es sich tatsächlich um Halal-Food handelt. Ein anderes Problem ist der unterschiedliche Gebrauch religiöser Vorschriften, je nach Weltanschauung.

Nach den islamischen Regeln werden Lebensmittel in „halal“ oder „haram“ eingeteilt. Hier stellen sich folgende Fragen:

- Was ist ein „Halal-Lebensmittel“? Was versteht man unter „Haram-Lebensmittel“?
- Auf welchen Grundlagen werden sie eingeteilt?
- Wie werden die Spuren von Alkohol in Lebensmitteln beurteilt?
- Gelten Zusatzstoffe als halal oder haram?
- Was sagen „Halal“-Siegel aus?

Diskussion

Da die Gründe für religiöse Ess-Tabus nicht bekannt oder nicht eindeutig definiert sind, werden Ess-Tabus rekapituliert bzw. interpretiert. Nach al-Qaradawi (1986) versteht man unter halal „al-halal“ (das Erlaubte) das, was statthaft ist, wobei es keinerlei Einschränkungen gibt und was zu tun der Gesetzgeber – Allah – erlaubt hat. Dagegen ist haram „al-haram“ (das Verbotene), was der Gesetzgeber absolut verboten hat. Dazwischen wird der Begriff „mak-ruh“ (das Verabscheute, Verpönte) verwendet. Unter dem Begriff Halal-Food (erlaubtes Lebensmittel) versteht man Lebensmittel, die nach islamischen Speiseregeln hergestellt werden. Lebensmittel, die nicht nach islamischen Speiseregeln hergestellt werden, sind unter dem Begriff „haram“ (verboten, nicht erlaubt) zusammengefasst.

Bei der Beurteilung eines Halal-Lebensmittels kommt in erster Linie der Koran zur Anwendung. Der Koran besteht aus 114 Abschnitten, die als „Suren“ bezeichnet werden, sowie 6.219 Versen und bildet die Grundlage des islamischen Glaubens. Nach dem Koran

gilt die prophetische Tradition (Sunna) als wichtigste Quelle. Dabei handelt es sich um Überlieferungen über die Aussprüche und Handlungen des Propheten Muhammed sowie über die Handlungen Dritter. Nach islamischer Auffassung wurde der Koran zu Lebzeiten des Propheten Muhammed niedergeschrieben, die Sunna jedoch viel später. Darüber hinaus gibt es „Fat-was“ - schriftliche Beurteilungen einer Handlung nach dem islamischen Recht. Es handelt sich dabei um Äußerungen von Rechtsgelehrten, sogenannten Muftis, oder einzelnen islamischen Rechtsschulen.

Im Koran werden die Muslime angehalten, von den guten Sachen zu essen. Nach Dreusch und Simsek steht im Koran, welche Lebensmittel halal und welche haram sind [(Dreusch und Simsek (2011))]. Im Koran gibt es eine solche Einteilung von Lebensmitteln als halal oder haram aber nicht. Es gibt lediglich definitive Verbote für Fleisch und Blut in bestimmten Fällen.

Fleisch

Schwein

Das Verbot von Schweinefleisch wird von Muslimen (vor allem in Europa) sehr viel ernster genommen als jede andere religiöse Regelung. Nach dem Koran ist der Verzehr von Schweinefleisch mit Ausnahme von Notfällen definitiv verboten. Aus dem Koran geht jedoch keine Begründung dafür hervor. Die Diskussionen über die Ursachen des Verbotes sind sehr vielfältig; Neben den hygienischen (unrein, unsauber) und medizinischen Gründen (Trichinen) werden ökologische und ökonomische Gründe [Harris (1989)] besonders hervorgehoben. Nach Maier (2001) gilt das Schwein von der Bibel her als eines der ritualen „unreinen“ Tiere. In der hellenisch-römischen Zeit gehörte kein Verzehr von Schweinefleisch zu einem markanten Merkmal und Bekenntniszeichen der jüdischen Religion. Zwar wurden allerlei hygienisch-medizinische Erklärungen für den Ursprung und die Begründung des Verbots gesucht, aber entscheidend war die Bekenntnisfunktion [Maier 2001]. Nach Heine [2009] ist „aus altorientalischen Kulturen bekannt, dass Schweine häufig als Opfertiere verwendet wurden. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass die eigentliche Ursache für das Tabu in einer strikten Ablehnung polytheistischer Rituale durch den Islam zu finden ist, der einen strengen Monotheismus propagiert“ Der Koran, dessen Bestimmungen ansonsten in vielen Punkten ähnlich lauten wie die des Alten Testaments, übernimmt nicht die gleiche Aufteilung der Tiere in rein und unrein wie das Alte Testament. Die entsprechenden Koransuren in Verbindung mit Landtieren sind in Tabelle 1 zusammengefasst (Der Koran 2012).

Nach den genannten Koransuren kann man das absolut Verbotene unabhängig von den Folgeprodukten in vier Hauptgruppen einteilen, und zwar:

1. Blut,
2. Schweinefleisch,
3. verendete Tiere, die aus verschiedenen Gründen gestorben sind und
4. geschlachtete Tiere, die einem anderen als Gott gepriesen wurden.

Tabelle 1: Definitive Verbote im Koran

Sure 2 Vers 173

- „Verboten hat er euch (nur)* Verendetes, Blut, Fleisch vom Schwein und das, worüber ein anderer als Gott gepriesen wurde. Doch wer dazu genötigt ist, ohne es zu wollen und ohne eine Übertretung zu begehen - der macht sich nicht schuldig.

Sure 5 Vers 3

- „Verboten ist euch das Verendete, Blut und Schweinefleisch und das, worüber ein anderer als Gott gepriesen wurde; dann das Erwürgte, Erschlagene, Gestürzte und Gestoßene und was ein wildes Tier anfaß - außer ihr schlachtet es- und was geopfert wurde auf den Opfersteinen, und das ihr mit Pfeilen nach dem Schicksal fragt. All das ist ein Greuel.

*Bei der hier zitierten Koranübersetzung nach Bobzin (2012) wurde das Wort „nur“ nicht verwendet. Aus anderen Koranübersetzungen geht jedoch hervor „Verboten hat er euch nur Verendetes....“ [Der Koran (1959), Schmitz (2009), Ahmadyya, R. Paret, M. A. Rassoul und Azhar (www.koransuren.de/)]

Schlachtung

Aus den hier genannten Suren geht hervor, welches Fleisch nicht erlaubt ist; das Schächten jedoch ist nicht zwingend vorgeschrieben. Daher stellen Blut und Schweinefleisch bezüglich der Halalproblematik in erster Linie keine Probleme dar, da man einfach darauf verzichten kann. Nach Überlieferungen von Muhammed (Sunna) muss aber das Opfertier durch Schächten ausgeblutet sein. Darüber hinaus soll nach der rituellen Schlachtung sowohl der Schlachter als auch das Tier in Richtung Mekka gerichtet sein. Vor dem Schächten ist der Name Gottes (Allah) aufzurufen, wodurch der Schlachter Gott um Erlaubnis bittet, in seinem Namen schlachten zu dürfen.

Dabei ist die Erfüllung der Schlachtbedingungen bei erlaubten Tieren nicht nur in nichtislamischen aber auch in islamischen Ländern eher problematisch, da die Realisierung der rituellen Schlachtung in den grossen

Schlachthöfen mit Betrieben in 2-3 Schichten, in denen am Tag Hunderte an Großtieren bzw. Tausende an Geflügeltieren geschlachtet werden, schwierig.

Nach der VO (EG) Nr. 1099/2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung ist eine Betäubung zur Ausschaltung des Wahrnehmungs- und Empfindungsvermögens vor der Schlachtung der Tiere durchzuführen. Gleichzeitig wird an dieser Stelle den einzelnen Mitgliedsstaaten die Entscheidung überlassen, eventuelle Einzelvorschriften zu erlassen und ein betäubungsloses Schlachten zu erlauben oder zu verbieten [VO (EG) Nr. 1099/2009]. In Deutschland ist dies in Artikel 4 des Tierschutzgesetzes geregelt. Alle Wirbeltiere und warmblütigen Tiere müssen vor der Tötung betäubt werden. Ausnahmen bestehen nur bei Notschlachtungen oder bei zwingenden Vorschriften der Religionsgemeinschaft. Nach dem Urteil des Bundesverfassungsgerichtes vom Jahr 2002 ist diese Ausnahmeregelung auch für Muslime nach einer Einzelfallbetrachtung gültig (s. Abschnitt 2.4.2, TierSchG). Hiernach muss die zuständige Behörde eine Ausnahmegenehmigung erteilen.

Alkohol

Im Gegensatz zu Schweinefleisch und Blut geht aus dem Koran (2012) kein absolutes Verbot von Alkohol hervor. Ob zum Beispiel Weintrinken verboten oder zu vermeiden ist, dazu gibt es verschiedene Interpretationen. Bei näherer Betrachtung ist das Verhältnis zu Wein zwiespältig. Einerseits wird Wein als Belohnung im Paradies für gute Gläubige gereicht (Sure 47, Vers 15 und Sure 83, Vers 25) und gilt als besonders hohes Gut:

- *„Und aus den Dattelfrüchten und den Trauben gewinnt ihr Rauschgetränk und schöne Nahrung. Siehe darin liegt fürwahr ein Zeichen für Menschen, die begreifen.“ (Sure 16, Vers 67)*

Andererseits gilt der Wein als Werk Satans und ist zu meiden:

- *„Siehe Wein, Losspiel, Opfersteine sowie Pfeile - sie sind Greuel und sind ein Werk des Satans! So meidet das! Vielleicht wird es euch dann wohlgehen.“ (Sure 5, Vers 90)*
- *„Sie fragen dich nach dem Wein und nach dem Losspiel. Sprich: In beiden liegt große Sünde und Nutzen für die Menschen. Die Sünde aber, die in beidem liegt, ist größer als ihr Nutzen.“ (Sure 2, Vers 219)*

Nach Sure 4, Vers 43 sollen gläubige Muslime betrunken nicht zum Gebet zur Moschee kommen, bis sie wissen, was sie sagen. In den genannten Versen geht es in keiner Weise um Spuren von Ethanol, sondern um den Rausch oder die Betrunkenheit. Trotzdem sind die Interpretationen über Spuren von Ethanol sowohl als Desinfektionsmittel als auch als Extraktionsmittel bei der Herstellung von

Zusatzstoffen bemerkenswert. Manche kommen zu der Überzeugung, dass in sämtlichen Produktionsprozessen die Verwendung von Alkohol verboten sei. Ethanol als Reinigungsmittel ist demnach ausgeschlossen. Auch bei der Herstellung von Zusatzstoffen ist die Verwendung von Ethanol verboten [Bednarszky und Schlich (2004), Roth (2008), Dreusch und Simsek (2011)]. Dies wird damit begründet, dass „reine“ Lebensmittel durch Spuren von Alkohol „unrein“ werden.

Beispielsweise darf Ethanol nach lebensmittelrechtlichen Grundlagen als Extraktionslösungsmittel bei der Herstellung von Kurkumin (E 100) verwendet werden. Nach der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 dürfen die Lösungsmittelreste (z. B. Ethanol) in Kurkumin nicht mehr als 50 mg/kg betragen. Nach der Verordnung (EU) Nr. 229/2011 darf z. B. dem Schmelzkäse maximal 100 mg/kg Kurkumin zugesetzt werden. Der maximale Alkoholgehalt dieses Produktes wäre 5 µg/kg. Auch dürften Gläubige des Islam dann weder Honig noch Marmelade essen noch Fruchtsäfte trinken, da sie von Natur aus geringe Mengen Alkohol enthalten. Dem gegenüber gilt Essig trotz Herstellung durch alkoholische Gärung als „halal“. Darüber hinaus befinden sich auf dem Markt „islamisches Bier“ und Whisky mit Halal-Zertifikat. Ob solche Produkte Alkohol enthalten oder nicht, ist eine Frage der Analytik.

Zusatzstoffe

Da zur Zeit der Entstehungsgeschichte der islamischen Schriften Begriffe wie Zusatzstoffe und Enzyme unbekannt waren, gibt es unterschiedliche Meinungen dazu, ob es sich bei manchen Zusatzstoffen (z. B. echtes Karmin, Glutaminsäure und Shellack) um Halal- oder Haram-Lebensmittel handelt. Bei den neuartigen Technologien ist dies genauso.

Im Internet verschiedener Organisationen (www.halal.de, www.helal-haram.com, www.ditib-rheine.de, www.halal-zertifikat.de u. a.) findet man sehr lange Listen über Zusatzstoffe, die halal oder haram sind oder haram sein könnten. In den meisten Fällen gibt es keine Begründung, nach welchen Kriterien die Einteilung erfolgt. Aus Dreusch und Simsek (2011) geht hervor: „Ein Rohstoff für die Zusatzstoffherstellung kann zwar halal sein, aber die Herstellungsmethode entscheidet in einigen Fällen, ob ein Zusatzstoff als halal oder haram zu definieren ist. Der Apfel ist halal und somit ist das Pektin aus den Apfelschalen auch halal. Wenn Pektin mit Ethanol oder irgendeinem Haram-Zusatzstoff vermischt wird, ist dieses Pektin nicht mehr halal“. Die Autoren vertreten aber auch die Meinung, „Essig aus Fruchtsäften herzustellen ist erlaubt, da durch die Umwandlung von Alkohol zu Essig die berauschende Wirkung verloren geht“. Hier stellt sich die Frage, warum Pektin (E 440) haram sein soll, wenn bei dessen Herstellung

Ethanol als Lösungsmittel verwendet wird, aber im Enderzeugnis, genau wie beim Essig, nicht nachgewiesen werden kann oder nur in Form von homöopathischen Dosen vorhanden sein kann.

Islamwissenschaftler vertreten auch die Meinung, dass ein Stoff nicht mehr derselbe Stoff ist, wenn sich seine Eigenschaften so verändern, dass der Ursprungsstoff nicht mehr zu erkennen ist. In diesem Fall ist der Ursprungszustand nicht mehr von Belang und der Stoff ist damit halal [Khorchiede (2013 a und b), Gündüz (2012)]. Beispiele sind:

Weinsäure (acidum tartaricum, E 334) ist als Zusatzstoff zugelassen. Ihre synthetische Herstellung erfolgt über Maleinsäure. Weinsäure kann aber auch aus den bei der Weinbereitung anfallenden Rückständen wie Weinhefe und weinsaurem Kalk hergestellt werden. Nach Extraktion und Fällung mit Kalk erfolgt die Überführung in Calciumtartrat, das abgetrennt und mit Schwefelsäure in Weinsäure und Calciumsulfat zerlegt wird. Nach Reinigung mittels Ionenaustauscher wird Weinsäure aufkonzentriert, kristallisiert und als weißes, kristallines Pulver in den Verkehr gebracht [Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie (1989)]. Hier stellt sich ebenfalls die Frage, warum dieses Pulver haram sein soll. Alkohol ist darin nicht mehr enthalten.

Bei den am meisten diskutierten Zusatzstoffen handelt es sich um Fettsäurederivate, wie z. B. Salze der Fettsäuren (E 470 a und b) oder Mono- und Diacylglyceride von Speisefettsäuren (E 471-479). Erfahrungsgemäß werden solche Zusatzstoffe aus pflanzlichen Ölen und Fetten bzw. aus Milchlakt hergestellt. Als haram gelten sie, da man nicht ausschließen kann, dass die Rohstoffe vom Schwein stammen könnten.

Ebenfalls wird bei Cystein (E 920) und Cystin (E 921) immer wieder erwähnt, dass sie aus Schweineborsten und Menschenhaaren stammen können. Cystein ist eine semiessentielle Aminosäure und Bestandteil vieler pflanzlicher und tierischer Proteine. Cystein wird heute zwar biotechnologisch hergestellt, man kann jedoch nicht ausschließen, dass sie in Schwellenländern auch noch industriell aus tierischen Ausgangsstoffen wie Haaren oder Federn durch Auskochen mit Salzsäure gewonnen werden kann.

Halal-Zertifikate

Nach Duden versteht man unter Zertifizierung Beglaubigen, Bescheinigen, mit einem Zertifikat versehen. Mit einem Zertifikat wird bescheinigt, dass bestimmte Anforderungen eingehalten wurden. Eine Zertifizierung eines Systems, einer Produktion oder einer Methode erfolgt durch ein Sachverständigen-gremium nach einem Audit, in dem festgestellt wird, dass sämtliche Schritte durchgehend nach den vorgegebenen Regeln erfolgten.

Die gemeinsame Basis aller Halal-Zertifikate

ist die Einhaltung der Speisevorschriften nach dem Koran bzw. den daraus resultierenden Regeln. Wie oben dargestellt, gibt es im Koran ein eindeutiges absolutes Verbot für den Verzehr von Schweinefleisch, Blut und verendeten Tieren. Alkohol ist zu meiden. Dagegen gibt es keinerlei Einwände. Es gibt jedoch sehr viele „Islam-Experten“ bzw. „Zertifizierungseinrichtungen“, die bewusst oder unbewusst, wissend oder unwissend nach ihren politischen und/oder geschäftlichen Interessen den Koran entweder großzügig oder einengend interpretieren. Fast in allen Dönerbuden hängt ein Halal-Hinweis. Fruchtjoghurtbecher enthalten Hinweise, dass sie kein Schweinefleisch enthalten. Es gibt Einkaufshilfen für Muslime. Es gibt aber auch Gütegemeinschaften zur Zertifizierung von Halal-Lebensmitteln. Nach Schlossberger (2011) gab es weltweit über 90 Halal-Standards sowie -Labels und -Zertifikate. Nach Oppelt (2013) boten im Jahr 2013 weltweit etwa 130 Unternehmen und Organisationen Halal-Zertifikate an. Aber wie zuverlässig sind die Halal-Siegel und vor allem nach welchen Kriterien erfolgt die Zertifizierung. Es gibt keine einheitlichen Standards, keine übergeordnete kontrollierende Stelle, keinen wirksamen Schutz vor Missbrauch. Ein anderes Problem für Hersteller ist die unterschiedliche Auslegung der Vorschriften durch die verschiedenen Glaubensrichtungen innerhalb des Islam. Darüber hinaus stellen „Kreuzkontaminationen“ ein großes Problem dar, da die Herstellung von Lebensmitteln mit einer Vielzahl von Zutaten in einer globalisierten Gesellschaft nicht einfach ist, weil die Anforderungen und Auslegungsweisen der einzelnen Gruppierungen im Islam sehr heterogen sind. Daher ist es wünschenswert sowohl für die betroffenen Hersteller als auch für die betroffenen Verbraucher einen gemein-

samen Halal-Standard festzusetzen. Trotz aller Schwierigkeiten sollten Hersteller von Halal-Lebensmitteln unbedingt mit seriösen Zertifizierungsgesellschaften zusammenarbeiten und darauf achten, dass die Zertifizierung nach einer Haram-Analyse („HrACCP“) erfolgt, so dass das Halal-Siegel keine Irreführung im Sinne des § 11 LFGB (Artikel 7 LMIV) darstellt. Letztendlich ist es heutzutage kein Problem mittels moderner Analysemethoden nachzuweisen, ob es sich bei einem Lebensmittel um ein Haram-Lebensmittel handelt oder nicht.

Schlussfolgerung

Bei dem Begriff „halal“ handelt es sich um „Erlaubtes“. Das Gegenteil von „halal“ ist „haram“ und bedeutet „verboten“ oder „unerlaubt“. Die Einteilung „verboten“ und „erlaubt“ erfolgt nicht unbedingt nach den Kriterien der Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene, sondern für Muslime in

der Regel nach religiösen Gesichtspunkten. Bekanntlich gibt es den einen Islam nicht, da die Religion, wie andere Religionen auch, seit 1400 Jahren durch verschiedene Einflüsse gewisse Abwandlungen erfuhr und es dadurch innerhalb des Islam verschiedene Glaubensrichtungen gibt. Da die Anforderungen und Auslegungsweisen der einzelnen Gruppierungen im Islam sehr heterogen sind, ist es wünschenswert sowohl für betroffene Hersteller als auch Verbraucher einen gemeinsamen Halal-Standard festzusetzen.

*Dr. Hasan Taschan,
Lebensmittelchemiker, Hessisches Landeslabor
Standort Kassel, Druseltalstr. 67
34131 Kassel*

Literatur liegt beim Verfasser dieses Fachartikels.



Vielartigkeit der Halal-Zertifikate (<http://mideastposts.com>)

Mobiler Bauchladenhandel mit Grillwürsten „Grillwalker“ preiswerte Alternative oder hygienischer Missgriff?

Kai Menzel

Seit nun mehr als 15 Jahren sehen wir diese mobilen Imbissbetriebe meist im Stadtzentrum von Berlin. Die sogenannten „Grillwalker und Grillrunner“ usw. Die „Grillwalker“, die ersten wurden damals noch als „Wurst-Steher“ bezeichnet, wurden von einem Hotelbetriebswirt aus dem Berliner Szenebezirk Friedrichshain gegründet. Dieser erfand auch das mobile, am Körper getragene Grillgerät und ist seit 1995/1996 und bis heute noch sehr aktiv. Die Hauptgeschäftsstellen der beiden heute hauptsächlich agierenden Firmierungen der „Grillwalker“ und „Grillrunner“ befinden sich beide noch nach wie vor im Bezirksteil Friedrichshain, welcher zum Bezirk Friedrichshain-Kreuzberg von Berlin gehört. Vornehmlich aktiv sind die Griller allerdings im

Zentrum Ost der Hauptstadt, nämlich auf dem Alexanderplatz im Berliner Bezirk Mitte. Von Touristen gerne als Fotomotiv beim Kauf einer Bratwurst genutzt, erfreuen sie sich gerade bei unseren Gästen in der Hauptstadt großer Beliebtheit, gibt es sie in dieser Weise ja auch nur bei uns.

Aber wie sind diese mobilen Bauchladenhandel mit Grillwürsten lebensmittelrechtlich zu beurteilen? Sind sie eine schnelle, leckere, preiswerte Alternative, zum ortsansässigen stehenden Gewerbe?

Hierbei muss man auf folgende Grundsätze achten:

1. Für vorrätig gehaltene ungegrillte Bratwürste muss eine hygienisch einwandfreie

WICHTIGER HINWEIS

Redaktionsschluss

für die kommende Ausgabe 1/2015
ist der 02. Februar 2015

Wenn Sie Fragen zu Anzeigen haben
oder eine Anzeige aufgeben möchten,
wenden Sie sich bitte an den:

**Bundesverband der
Lebensmittelkontrolleure e.V.**

Maik Maschke
Karl-Hertelt-Straße 4
09484 Kurort Oberwiesenthal
Tel.: 0172/6414990
Email maik.maschke@bvkl.de