

„Halal-Food“: Rechtliche Grundlagen unter Berücksichtigung der Reinigung und der Zusatzstoffe

H. TASCHAN¹, G. VAN GEMBER², G. MORLOCK²

Abstract

Food industry and grocery trade discovered what has been lacking in Germany up to now - namely the supply of halal food, a want that other countries met long before. Furthermore, trade organizations (laboratories and certification agencies) offer their relevant services. It is much discussed - above all in internet - whether certain foodstuffs are halal or haram and whether for example production facilities for halal food may be disinfected by means of alcohol. There are controversial discussions in how far food additives are produced in conformity with halal rules. The various interpretations of rules lead to a great number of halal standards and certificates on the market, a situation that entails uncertainty to both producers and consumers concerned. Within the scope of this contribution, terms such as halal, haram and the relevant evaluation bases, in particular the ethanol trace problem with regard to cleaning and disinfection, as well as additives are explained. Since requirements and interpretations of the various religious groups within Islam are very heterogeneous, it is desirable both for producers and consumers concerned that a common halal standard will be established.

Einleitung und Fragestellung

Weltweit leben ca. 1,6 Milliarden Muslime. Damit sind aktuell ca. 23% der Weltbevölkerung muslimischen Glaubens (Pew Forum on Religion & Public Life, 2009, Agriculture and Agri-Food Canada, 2011). In Deutschland gibt es ca. 4 Millionen Muslime. Die genaue Zahl ist schwer zu bestimmen, da sie auf Schätzungen nach den Staatsangehörigkeiten beruht (Bundesamt für Migration und Flüchtlinge, 2009). Zunehmend werden Muslime nicht nur in der gesellschaftlichen Diskussion präsenter, sondern sie verlangen auch Produkte, die nach islamischen Regeln hergestellt wurden (Bonne & Verbeke, 2008).

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 Handelsorganisationen (Laboratorien und Zertifizierungsstellen) diesbezüglich ihre Dienste an. Es wird sehr viel diskutiert, ob bestimmte Lebensmittel „halal“ oder „haram“ sind oder ob man Produktionsanlagen für Halal-Food mit Alkohol desinfizieren darf. Es gibt kontroverse Diskussionen, in wieweit Zusatzstoffe für Lebensmittel halalkonform hergestellt werden oder wie ein Fisch aus Aquafarmen zu beurteilen ist, wenn er mit schweinefleischhal-

¹Hessisches Landeslabor, Druseltalstr. 67, 34131 Kassel

²Institut für Ernährungswissenschaft, Justus-Liebig-Universität Gießen, Heinrich-Buff-Ring 26-32, 35392 Gießen

tigem Futter gefüttert wurde (Wan Norhana 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 Missbrauch religiöser Vorschriften, je nach Weltanschauung. In der Regel erfolgt die Einteilung von Lebensmitteln als essbar oder nicht essbar nach toxikologischen Gesichtspunkten. Nach den islamischen Regeln werden sie als „halal“ oder „haram“ eingeteilt.

Im Rahmen dieses Beitrages werden folgende Fragen erörtert:

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

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 „makruh“ (das Verabscheute, Verpönte) verwendet. Unter dem Begriff Halal-Food (erlaubtes Lebensmittel) ver-

steht 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 „Fatwas“ - schriftliche Beurteilungen einer Handlung nach dem islamischen Recht. Es handelt sich dabei um Äußerungen von Rechtsgelehrten, sogenannten Muftis, oder einzelnen islamischen Rechtsschulen.

In allen Glaubensgemeinschaften gab es u. a. auch Speisevorschriften. Im Alten Testament gab es im Gegensatz zum neuen Testament sehr viele Speiseverbote. Im Sinne des Korans sind der Mensch, die Tiere und alle anderen Geschöpfe von Gott erschaffen und nur er kann verbieten bzw. erlauben. Die vorislamischen „Araber“ (Götzenanbeter oder Polytheisten) verboten es, bestimmte Tiere zu verzehren, da sie entweder als unrein galten oder heilig und den Göttern geweiht waren. Im Gegensatz dazu

- Anzeige -

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt!

Ihr ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor für

Qualitätsuntersuchungen

Vergleichsuntersuchungen zur Geräte- und Methodenüberwachung

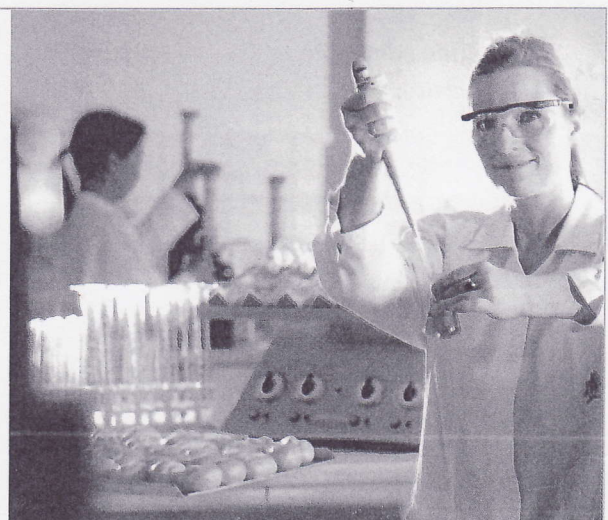
Analytik

Beratung & Schulung

Besuchen Sie uns unter www.digefa.de

DIGeFa GmbH

Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik



erlaubten sie unreine Nahrung wie Aas und Blut. Auf Grund des damaligen Verhaltens folgt wahrscheinlich im Koran die Verkündung der Verse 168 und 172 in der Sure 2:

- „...Esst von dem, was auf Erden ist, Erlaubtes und Gutes und folgt nicht den Schritten Satans! Siehe, er ist für Euch ein klarer Feind“.
- „...Esst von den guten Dingen, mit denen wir euch bedachten...“.

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

Fleisch

Aus Sure 2, Vers 173 (Der Koran, 2012; bei der hier zitierten Koranübersetzung fehlt das Wort „nur“, was in anderen Übersetzungen dabei steht) geht eindeutig hervor:

„Verboden 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 (Der Koran, 2012) fügt dem noch hinzu:

„Verboden 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 anfraß - außer ihr schlachtet es - und was geopfert wurde auf den Opfersteinen, und das ihr mit Pfeilen nach dem Schicksal fragt. ...“

Der Koran, dessen Bestimmungen ähnlich lauten wie die des Alten Testaments, übernimmt jedoch nicht die gleiche Aufteilung der Tiere in reine und unreine. Er gibt auch keine nähere Begründung für das Verbot von Blut und Schweinefleisch (Khoury, 1992).

Alkohol

Im Gegensatz zu Schweinefleisch und Blut geht aus dem Koran (2012) kein absolutes Verbot von Alko-

hol 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. Was den sehr umstrittenen Alkohol anbelangt, wird immer wieder darüber diskutiert, ob es sich dabei nur um Wein handelt oder um alle berauschenden Stoffe. In den genannten Versen geht es in keiner Weise um Spuren von Ethanol, sondern um den Rausch oder die Betrunkenheit.

Bemerkenswert sind die Interpretationen über Spuren von Ethanol sowohl als Desinfektionsmittel als auch als Extraktionsmittel bei der Herstellung von Zusatzstoffen. 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 (Bednarsky & Schlich, 2004, Roth, 2008, Dreusch & Simsek, 2011). Dies wird damit begründet, dass „reine“ Lebensmittel durch Spuren von Alkohol „unrein“ werden. Nach Bobzin (2014) erscheint das Weinverbot zusätzlich zu dem Losspiel in Zusammenhang mit

dem Verbot eindeutig heidnischer, religiös bedeutsamer Praktiken. Das verdeutlicht noch einmal, dass vor allem die Begleitumstände des Weingenusses gemeint waren; denn dass der Wein als ebenso kostbares wie köstliches Getränk galt, geht daraus hervor, dass es im Paradies neben drei Strömen, die jeweils reines Wasser, Milch und Honig führen, einen Vierten gibt, der aus Wein besteht.

Beispielsweise darf Ethanol 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“. Ob dieser Essig Alkohol enthält oder nicht, ist eine Frage der Analytik.

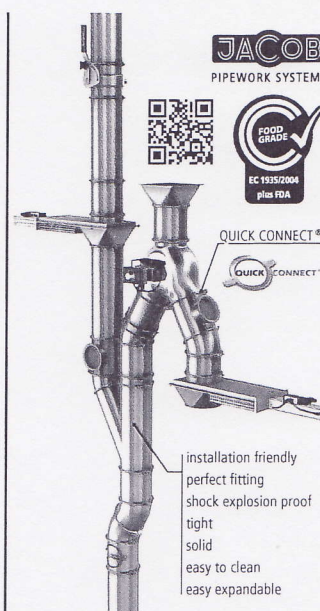
Zusatzstoffe

Unter Zusatzstoffen versteht man sinngemäß Stoffe, die z. B. aus sensorischen, stabilisierenden oder ernährungsphysiologischen Gründen Lebensmitteln zugesetzt werden. In Europa gilt für Zusatzstoffe das Verbotsprinzip, d. h. jeder Zusatzstoff, der verwendet werden soll, muss zugelassen sein. Voraussetzung für die Zulassung sind gesundheitliche Unbedenklichkeit und technologische Notwendigkeit.

Im Internet verschiedener Organisationen (www.halal.de, www.halal-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 sollte, wenn bei dessen Herstellung Ethanol als Lösungsmittel verwendet wird, aber im Enderzeugnis nicht nachgewiesen werden kann oder nur in Form von homöopathischen Dosen vorhanden sein kann.

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 Rück-

- Anzeige -



QUICK CONNECT® pull-ring more time-efficient during assembly.

INSTALLATION FRIENDLY and easy to dismantle.

PERFECT FITTING in long durability with top quality – that is our pipework and distribution system.

SHOCK EXPLOSION PROOF safely JACOB pipework system.

TIGHT connection for our pipework systems.

SOLID and precise in case of retrofitting.

EASY TO CLEAN and easy replaceable.

EASY EXPANDABLE by variability of our modular system.

Request a new catalogue!

+49 (0)571 95580

or at www.jacob-pipesystems.eu

EUROPE'S NO. 1 IN PIPEWORK SYSTEMS

The QUICK CONNECT® pull-ring makes the acclaimed Jacob modular pipe system even more economical for installation. In new plants for animal feed, pharmaceuticals, chemicals, food, glass, semiconductors or environmental technology as well as for upgrading existing layouts user-friendly system installation becomes precise and easy due to the great versatility of mass-produced pipe components.

ORIGINAL QUALITY TO A MODULAR DESIGN

- ✓ Straight welded, lipped-end pipes and components.
- ✓ Ø 60 mm to Ø 1600 mm in a standard range.
- ✓ With pull-ring or flange connection.
- ✓ Up to Ø 400 mm normally dispatched immediately from stock.
- ✓ Powder coated steel or hot-dipped galvanised steel as well as stainless steel.
- ✓ 1-3 mm wall thicknesses.
- ✓ Larger diameters / special requirements upon request.
- ✓ Shock-explosion certified pipes and components available.

ständen (Fassweinstein), Weinhefe und weinsaurem Kalk hergestellt werden. Nach Extraktion und Fällung mit Kalk erfolgt die Überführung in Calciumtartrat, das abgetrennt wird und nach Schwefelsäure-Zusatz Weinsäure und Calciumsulfat bildet. 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.

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, aber in Schwellenländern auch noch industriell aus tierischen Ausgangsstoffen wie Haaren oder Federn durch Auskochen mit Salzsäure gewonnen. 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. Islamwissenschaftler vertreten jedoch 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 (Khorchide, 2013 a und b, Gündüz, 2012).

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, 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.

Contact of the author:

H. Taschan

Hessisches Landeslabor, Druseltalstr. 67, 34131 Kassel

taschan@t-online.de

Literatur:

Agriculture and Agri-Food Canada, (2011). Global Halal Food Market. www.ats-sea.agr.gc.ca/inter/4352-eng.htm (zuletzt aufgerufen 07.09.2014)

al-Qaradawi, J. (1986), Erlaubtes und Verbotenes im Islam, Munich, SKD Bavaria Verlag

Barlösius, E. (1999), Soziologie des Essens: Eine sozial- und kul-

turwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Munich, Juventa Verlag

Bednarszky, H. and Schlich, E., (2004). Halal – Haram – Hazard. Anforderungen an Lebensmittel aus muslimischer Sicht. Ernährung im Fokus 7, 182-185

Bobzin, H. (2012), Der Koran, neu übertragen, Munich, Verlag C. H. Beck

Bobzin, H. (2014), Der Koran: Eine Einführung, Munich, Verlag C. H. Beck

Bonne, K. and Verbeke, W., (2008). Religious values informing halal meat production and the control and delivery of halal credence quality. *Agriculture and Human Values* 25, 35-47.

Bundesamt für Migration und Flüchtlinge (BAMF), (2009). Muslimisches Leben in Deutschland - Im Auftrag der Deutschen Islam Konferenz. Forschungsbericht 6, www.bamf.de, Muslimisches Leben (zuletzt aufgerufen 05.09.2014)

Dreusch, A. and Simsek, H. (2011), Praxisleitfaden Halal - Einbindung in QM-Systeme, Hamburg, Behr's Verlag

Fachgruppe Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie (1989), Genußsäuren und ihre Salze, Hamburg, Behr's Verlag

Gündüz, H., www.islamundkoran.net/fragen-und-antworten/halal-halal-lebensmittel.html (zuletzt aufgerufen 07.09.2014)

Khorchiede, M. (2013a), Scharia, der missverständene Gott, Freiburg, Verlag Herder

Khorchiede, M. (2013b), Die Zeit, Nr. 41, 2. Oktober 2013

Khoury, A.T. (1992), Der Koran - Übersetzung und wissenschaftlicher Kommentar, Gütersloh, Gütersloher Verlagshaus

Pew Forum on Religion & Public Life (2009): Mapping the Global Muslim Population. A Report on the Size and Distribution of the World's Muslim Population, www.pewforum.org/files/2009/10/Muslimpopulation.pdf (zuletzt aufgerufen 07.09.2014)

Roth, K., (2008). Chemie und Religion - Chemische Produktion gemäß Koran und Thora, *Chemie in unserer Zeit* 42, 42-51

Wan Norhana M.N., Dykes, G.A., Padilah, B., Ahmad Hazizi, A.A., Masazurah, A.R., (2012). Determination of quarantine period in African catfish (*Clarias gariepinus*) fed with pig (*Sus sp.*) offal to assure compliance with halal standards. *Food Chem.* 135, 1268-1272

www.ditib-rheine.de (zuletzt aufgerufen 07.09.2014)

www.halal.de (zuletzt aufgerufen 07.09.2014)

www.halal-haram.com (zuletzt aufgerufen 07.09.2014)

www.prozesstechnik-online.de, halal (zuletzt aufgerufen 07.09.2014)

www.mideastposts.com

- Anzeige -

VALUE INNOVATORS BY NATURE

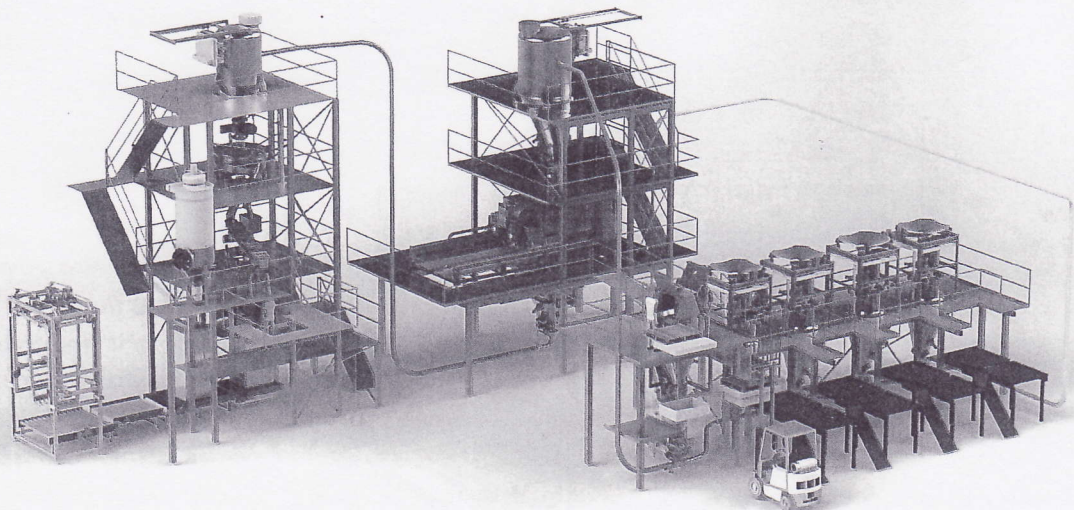
DINNISSEN 
PROCESS TECHNOLOGY



Lean Mischprozess

Systemlösungen und know-how im Bereich:

- /// Mischen
- /// Trocknen
- /// Mahlen
- /// Big-Bag Entleerung / Befüllung
- /// Automatische Sackentleerung
- /// (Pneumatische) Förderung
- /// Dosieren / Wiegen
- /// Sieben
- /// Sprühen von Flüssigkeiten



SHARE INNOVATIVE TECHNOLOGY

WWW.DINNISSEN.NL