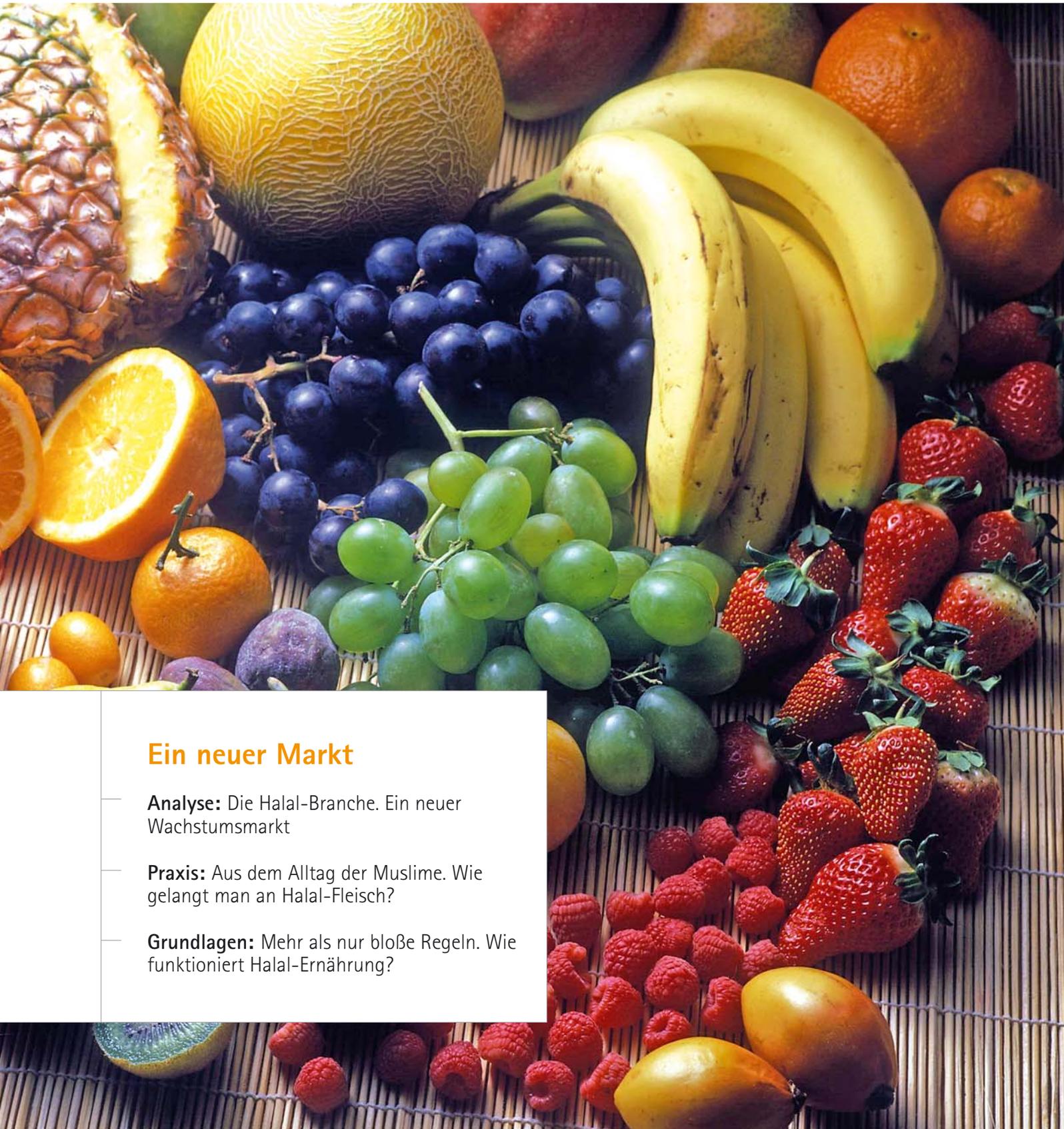


BIO & HALALMagazin

Ausgabe 01 | April 2008

Informationen für Verbraucher, Käufer, Produzenten und Händler



Ein neuer Markt

Analyse: Die Halal-Branche. Ein neuer Wachstumsmarkt

Praxis: Aus dem Alltag der Muslime. Wie gelangt man an Halal-Fleisch?

Grundlagen: Mehr als nur bloße Regeln. Wie funktioniert Halal-Ernährung?



□ Alltag der Muslime: Wie gelangt man an Halal-Fleisch? **Seite 10**

- 1** **VORWORT**
Einführung in das Bio & Halal Magazin
- 2** **BIO-MARKT**
Weltweite Nachfrage. Globaler Appetit treibt Markt voran
- 4** **ANALYSE**
Die Halal-Branche: ein neuer Wachstumsmarkt
- 8** **GASTRONOMIE**
Vorbild für die Republik. Das „Chilli's“ in Bonn
- 10** **PRAXIS**
Alltag der Muslime: Wie gelangt man an Halal-Fleisch?
- 14** **GRUNDLAGEN**
Mehr als nur bloße Regeln. Wie funktioniert Halal-Ernährung?
- 18** **WELLNESS**
Pflegen wie einst in 1001 Nacht. Kosmetik-Tipps aus der Welt der Muslime

■ Gestaltung und Redaktion

HERAUSGEBER
IZ Medien GmbH

VERLAG
IZ Medien GmbH
Beilsteinerstr. 121
12681 Berlin
Germany

VERTRIEB
IZ Medien GmbH

Die Redaktion behält sich das Recht vor, Zuschriften zu kürzen. Leserbriefe, Gastkommentare und wörtliche Zitate sind keine redaktionelle Meinungsäußerung. Namentlich gekennzeichnete Beiträge entsprechen nicht zwingend den Ansichten der Redaktion. Die Redaktion übernimmt für unverlangt eingesandte Manuskripte, Unterlagen und Fotos keine Gewähr.

TELEFON
+49 (0)30 240 48974

MOBIL
+49 (0)179 967 8018

FAX
+49 (0)30 240 48975

Email
wilms@unternehmen.com

Vorwort

Einführung in das Bio & Halal Magazin

Immer mehr Menschen möchten gerne Produkte konsumieren, die im Einklang mit dem Schöpfungsprozess stehen. Halal-Produkte und die dahinter stehende Philosophie sind dabei nicht nur für Muslime interessant.

Wenn Liebe durch den Magen geht, wie es ein Sprichwort sagt, dann kann unser Verhältnis zum Orient so schlecht nicht sein. Es ist auch eine über 2000jährige kulinarische Beziehung, die kein Kreuzzug und kein Hassprediger ernsthaft hat stören können. Mit den Gewürzen und den Wohlgerüchen exportierten die Araber und Perser das Wissen der „Ärzte der Khalifen“. Der Koran, als wissenschaftliche Basis dieses Wissens, wurde den Völkern Westeuropas lange vorenthalten. Für Denker wie Johann Wolfgang von Goethe legte er Zeugnis ab über den Lifestyle der Völker des Islam, über die wechselseitigen Beziehungen zwischen gesundem Leib und wachem Geist und über ihr frühes Kontrollsystem einer der Volksgesundheit dienenden Lebensmittelproduktion. Nur wenig später verkümmerten die orientalischen Wissenschaften und blieben bis vor kurzem verschüttet.

Zu Zeiten des Propheten Mohammed lebten kaum 300 Millionen Menschen auf der Welt, heute brauchen 6,6 Milliarden Essen und Trinkwasser. Während viele am Existenzminimum hungern, leidet ein geringerer Teil von uns an Zivilisationskrankheiten. Doch inzwischen steigt die Zahl derer, die sich dem sinnentleerten Konsum verweigern, den ein global agierender biochemisch-technischer Industriekomplex bis zum Überdruß angeheizt hat. Eine neue Vision wird erkennbar und sie hat eine breite Basis zwischen dem Grün der Biokonsumenten und den grünen Farben des Islam. Ihr Ziel: mit der Natur des Schöpfers im Konsens leben, gesun-

de Nahrungsmittel produzieren, mit ethischer Verantwortung konsumieren. Wer denkt dabei nicht erneut an Goethe: „Herrlich ist der Orient übers Mittelmeer gedungen“ und sinniert darüber, dass uns der Orient schon einmal fundamentale Regeln über Essen und Trinken geliefert hat.

Noch ist es die Ausnahme, dass sich deutsche Hausmänner beim Fleischkauf vom türkischen Familienvater im „Supermarket“ beraten lassen. Noch gibt es Vorbehalte beim Elsässer, den Einkauf in der marokkanischen „Boucherie“ zu wagen. Noch traut die flämische Hausfrau nicht jedem libanesischen Händler. Doch sie alle wissen inzwischen, dass die Europäische Union zwar die Krümmung der Salatgurke vorgeschrieben hat, die Hersteller aber immer noch nicht dazu zwingt, alle Inhaltsstoffe ihrer Produkte zu nennen. Für muslimische Verbraucher ist die Schaffung eigener Kontrollinstanzen schiere Lebensnotwendigkeit. Das heißt konkret: Halal-Kontrolle und Halal-Zertifikat.

Die Entwicklung islamkonformer Lebensmittel ist bei der UNESCO inzwischen ebenso bemerkt worden wie im gläsernen Palast des Berlaymont in Brüssel, denn über sie wird abgestimmt in den Supermärkten rund um die Welt. Es ist eine gewaltige Vision, denn ihr Handelswert betrug dieses Jahr 150 Milliarden US-Dollar und er soll bis 2010 auf 500 Milliarden ansteigen. Praktizierende Muslime vertrauen bei der Auswahl ihrer Nahrung den Geboten Gottes und seinem allwissenden Ratschlag, dargelegt

im Koran und in der Sunna des Propheten. Doch in der modernen Konsumgesellschaft ist es schwer geworden, zwischen dem Erlaubten („halal“) und dem Verbotenen („haram“) zu unterscheiden. Fragen über Fragen tun sich auf. Wie kommt das Schwein in die Rindersalami? Im Idealfall als Zutat. Dann steht auf dem Etikett: „80 Prozent Rindfleisch, 15 Prozent Speck, Gewürze“. Die Muslima, die das liest, wird es im Regal liegen lassen. Doch so einfach ist es nicht immer. Oft beinhalten Wurst- und Fleischwaren weit mehr Bestandteile als auf dem Etikett ausgewiesen.

Misstrauen gegenüber industriell gefertigten Nahrungsmitteln eint die ostanatolische Hausfrau und den Hamburger Hausmann. Laut jüngster Umfrage von Bauknecht würden 78 Prozent der Deutschen das gekochte Essen vom eigenen Herd bevorzugen, wäre dies nur machbar. Viele beklagen den fehlenden Fleischer oder Metzger mit eigener Schlachtung, dem man vertrauen könnte. Doch gerade diesen Handwerkern wird in Deutschland durch überzogene Gebühren und übertriebene Behördenauflagen so zugesetzt, dass sogar die EU-Kommission inzwischen die Bundesregierung verklagt hat. Muslime und Nichtmuslime bedauern unisono auch diese Entwicklung.

Weltweit wächst kein Segment auf dem Lebensmittelmarkt so rasch wie „Halal-Food“. Europäische Hypermärkte vervielfachten ihre Ladenfläche für Halal-Produkte. Türkische Lebensmittelgeschäfte boomen, inzwischen liegen auch bei Edeka, Rewe, Metro, Spar und Lidl modern konzipierte „Halal“-Snacks für junge Leute im Regal. Seriöse, von den muslimischen Gemeinschaften getragene Institute, nicht selten vom Staat anerkannt, prüfen in allen westlichen Industriestaaten die Lebensmittel auf islamkonforme Eigenschaften. Auf der Website der deutschen Halalcontrol finden sich längst große „Brands“ wie Almi, BASF, Bayer, Degussa, Ehrmann, Kerry, Langnese, Nestlé oder Unilever. Ist es wirklich noch eine Vision: Islamischer Lifestyle für europäische VerbraucherInnen?

■ Artikel Peter Z. Ziegler



□ Einkaufen in einem biologischen Hofladen

Weltweite Nachfrage

Globaler Appetit auf Bio treibt Markt weiter voran

Obwohl die meisten Regionen der Welt von hohen Wachstumsraten berichten, ist umsatzbezogen das größte Wachstum in Nordamerika und Europa zu beobachten.

Bio-Produkte bedeuten heute Genuss und Lebensqualität. Sie stehen für die gelungene Verbindung von höchster Qualität und unbeschwertem Konsum. 2.740 Aussteller präsentierten sich jüngst auf der BioFach 2008, Weltleitmesse für Bio-Produkte und wichtigster Branchentreff der Bio-Welt, den rund 45.000 Fachbesuchern. Die BioFach fand vom 21. bis 24. Februar in Nürnberg statt. Auf dem internationalen Bio-Markt - wie auf den

Fachmessen BioFach und Vivaness - hält der Wachstumstrend weiter an.

Riesen-Umsatz auf den internationalen Bio-Märkten

Die Bio-Branche boomt und immer mehr Unternehmen steigen in den Markt ein. In Ländern wie USA, Deutschland, Dänemark, Schweiz, Österreich und Großbritannien sind die Vermarktungsstrukturen gut entwi-

ckelt. Käufer können hier aus einem großen Angebot an Bio-Produkten in Supermärkten, Naturkostläden, auf Wochenmärkten, bei Lieferdiensten oder auch in ausgewählten Restaurants und Hotels wählen. Die stark ansteigende Nachfrage in einwohnerstarken Ländern wie Deutschland und USA führt zu einem Sog auf den internationalen Märkten. Zunehmend erfasst dieser die Erzeugerländer und fördert dort die Umstellungen auf Öko-Landbau. Das Länderranking der weltweiten ökologischen Anbaufläche von insgesamt 30,4 Mio. ha führt mit 12,3 Mio. ha Australien an, gefolgt von China (2,3 Mio. ha) und Argentinien (2,2 Mio. ha).

Im Jahr 2007 werden die weltweiten Ausgaben für Bio-Lebensmittel erstmalig die 40 Mrd. US-Dollar-Marke überspringen, so Amarjit Sahota von der Londoner Unternehmensberatung Organic Monitor. Organic Monitor geht davon aus, dass welt-

weit im Jahr 2010 die Schwelle von 60 Mrd. US-Dollar erreicht wird.

Bio-Boom in Deutschland

Der Bio-Boom in Deutschland hält nun schon das dritte Jahr in Folge an - bei kaum veränderten Realeinkommen der Verbraucher. 2006 betrug der Umsatz mit Bio-Produkten 4,6 Mrd. EUR. Das entspricht einem Zuwachs von 18 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Bio-Produkten in Deutschland bei knapp einem Drittel des europäischen Umsatzes. Deutschland ist, gefolgt von Großbritannien, Italien und Frankreich, mit Abstand der größte Bio-Markt Europas. Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) schätzt das Wachstum 2007 auf ca. 15 Prozent den Umsatz auf über 5 Mrd. EUR.

Das Bio-Wachstum rund ums Mittelmeer hält an

Frankreichs Bio-Fläche vergrößerte sich zwischen 2001 und 2006 um 31 Prozent auf 500.000 ha. Sie beträgt 2 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche. Die Bio-Anbaufläche in Spanien wurde 2006 um 15 Prozent auf 926.360 ha ausgedehnt. Neben Andalusien, dem Hauptmotor für das Bio-Wachstum in Spanien, sind Aragon, Extremadura und Katalonien weitere wichtige Bio-Anbauregionen. Von den rund 19.200 spanischen Bio-Betrieben sind 17.200 Erzeuger. Knapp 2.000 Firmen beschäftigen sich mit der Weiterverarbeitung und dem Handel von Bio-Produkten. Die Zahl der Bio-Unternehmen stieg im Vergleich zum Vorjahr um fast 10 Prozent. Die Anzahl von Bio-Bauern, -Herstellern und -Händlern in Italien hat sich nach Angaben des italienischen Wirtschaftsinstituts Nomisma im Jahr 2006 auf 44.733 von zuvor 40.965 deutlich erhöht.

In Großbritannien

Der Umsatz mit Bio-Produkten betrug in Großbritannien 2006 rund 2,9 Mrd. EUR. Das entspricht einer Steigerung um 22 Prozent gegenüber dem Vorjahr. In den vergangenen zehn Jahren lag die durchschnittliche Wachstumsrate bei 27 Prozent. Im Januar 2007 wurden 613.470 ha biologisch bewirtschaftet, 3,5 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche. Die Umstellungsfläche nahm 2006 um 40 Prozent zu. (Organic Market Report 2007, Soil Association, Großbritannien)

USA: Größter Bio-Markt weltweit mit 21 Prozent Zuwachs

Zunehmend mehr konventionelle Supermärkte steigen in den amerikanischen Bio-Markt ein und bieten ihren Kunden ein begrenztes Bio-Sortiment. Neu-Einsteiger sind beispielsweise Bigg's in Cincinnati mit

12 und Hannaford mit 159 Supermärkten im Nordosten der USA. 2006 wurden in den USA Bio-Produkte im Wert von rund 17 Mrd. US-Dollar abgesetzt. Das entspricht einem Anteil am Gesamtlebensmittelmarkt von 3 Prozent. Nach Angaben der US-Amerikanischen Organic Trade Association (OTA) wuchs der Bio-Markt 2006 in den USA um 21 Prozent.

Zukunftsforscher sind sich einig: Gesundes Genießen boomt nachhaltig. Kaum ein Thema ist enger mit Genuss und Werte-Renaissance verbunden wie das Essen. Zudem ist Bio eng verknüpft mit aktuellen Fragen der sozialen, ökonomischen und ökologischen Nachhaltigkeit. Die Spitze des Bio-Lebensmittel-Hypes ist noch nicht erreicht und der Bio-Markt birgt nach wie vor viel internationales Wachstums-Potenzial.

■ Artikel Petra Trommer/lifepr.de

□ Bei uns befindet sich der Markt für biologisches Obst und Gemüse im Wachstum





□ Weltweit ist die Halal-Industrie zu einem Wachstumsmotor geworden

Ein neuer Wachstumsmarkt

Analyse der Halal-Branche

Mit beinahe zwei Milliarden Menschen, die „Halal“ potenziell als ihre erste Wahl treffen würden, sind die Auswirkungen für den Markt atemberaubend. Es ist daher kein Wunder, dass die größten Namen der internationalen Märkte ihren Fokus auf „Halal“ gerichtet haben.

Während der Halal-Markt weiterhin wächst, wird für Beobachter deutlich, dass er in eine neue Phase eintritt. Seine Pioniere haben ihre Positionen konsolidiert und neue Tore geöffnet. Der Geruch von Gewinn liegt für viele in der Luft, aber es geht dabei um mehr, als nur unseren Nasen zu folgen.

Der Markt für so genannte Halal-Produkte befindet sich mitten in einem Paradigmenwechsel. Mit internationalen Ausstellungen und einem neuen Magazin in Malaysia ist der Begriff „Halal“ zum bestimmenden Faktor für einen neuen Markt geworden. Wenn die Branche in der Lage ist,

ihr innewohnendes Potenzial zu realisieren, bedeutet dies einen Paradigmenwechsel auf den globalen Märkten.

Mit beinahe zwei Milliarden Menschen, die „Halal“ potenziell als ihre erste Wahl treffen würden, sind die Auswirkungen für den Markt atemberaubend. Es ist daher kein Wunder, dass die größten Namen aus beinahe jedem Sektor der internationalen Märkte ihren Fokus auf „Halal“ gerichtet haben. Die größten Lebensmittelproduzenten, Fleisch- und Geflügellieferanten, Erzeuger von Inhaltsstoffen, Restaurantketten, Speditionen und Einzelhändler drängen sich um einen Platz an der Tafel des Halal-Marktes, um an die Filetstücke zu gelangen. Gleichmaßen verschieben Regierungen, Nichtregierungsorganisationen und Agenturen ihre Aufmerksamkeit auf den Halal-Sektor als Mittel, um Marktanteile für ihre nationalen Produkte zu erzielen und, in manchen Fällen,

um die Entwicklung ihrer Volkswirtschaften voranzutreiben. Während der Markt sich mit Superlativen überschlägt, gibt es eine Reihe an bedeutenden Hürden, die genommen werden müssen, damit das Marktsegment die wichtige Umwandlung von einer wachsenden Knospe in eine voll geöffnete Blüte erreichen kann.

Es gibt vier Schlüsselbereiche, die von der Branche mit viel Verständnis und Intelligenz angegangen werden müssen. Diese sind:

- Rechtschaffenheit
- Fähigkeit
- Finanzierung
- Kommunikation

Diese vier Fragestellungen bilden die Kernkomponenten für eine zukünftige Entwicklung der Halal-Industrie - vom Blickwinkel der Regierungen, der Unternehmen und der privaten Firmen aus betrachtet.

Eckpunkt Halal-Integrität

Halal und Haram sind ein Teil der grundlegenden Verhaltensmuster, die von Allah, durch den letzten Propheten, Muhammad, möge Allah ihn segnen und ihm Frieden geben, an die Menschheit entsandt worden sind. Ohne den Gesandten Allahs und den Din des Islam, hätten wir weder Rechtleitung, noch diese Gelegenheit.

Es gibt einige qur'anische Verse in der Sure Ibrahim, die für unser Thema von Bedeutung sind: „**Siehst du nicht, wie Allah ein Gleichnis eines guten Wortes prägt: Ein guter Baum, dessen Wurzeln tief gehen und dessen Äste in den Himmel reichen? Er trägt seine Früchte regelmäßig durch die Erlaubnis seines Herren. Allah prägt**

Gleichnisse für Leute, damit sie verstehen können. Das Gleichnis eines verdorbenen Wortes ist das eines verfaulten Baumes, der entwurzelt ist. Er hat keine Macht, fest zu stehen.“

Die Konformität mit den islamischen Standards wurde im Allgemeinen durch unabhängige islamische Körperschaften befördert und etabliert. Diese haben die überwiegend nichtmuslimischen Produzenten kontrolliert und ihre Waren zertifiziert. Damit stellten sie sicher, dass muslimischen Verbrauchern islamisch korrekt geschlachtetes Fleisch zur Verfügung gestellt wurde.

Obwohl diese Anordnung die Entstehung eines lebensfähigen Halal-Marktes ermöglicht hat, enthält sie in sich ein Ungleichgewicht, das wiederum zu einer Reihe an Problemen führte. Die Erteilung von Halal-Zertifikaten ist eine profitable, aber noch unregelte Aktivität. Da diese Bescheinigungen notwendig sind, um die muslimischen Märkte zu erreichen, haben die Lebensmittelproduzenten aus verständlichen Gründen den Weg des geringsten Widerstands genommen, wenn es darum ging, diese Bescheinigungen zu bekommen. Im letzten Jahrzehnt sah man eine Unzahl von aufgespaltenen islamischen Vereinigungen, die miteinander - manchmal sehr heftig - um einen Anteil am lukrativen Markt für die Erstellung von Halal-Dokumenten streiten. Die Unterbietung von Preisen und Kehrtwenden bei den Qualitätsstandards sind normal geworden - beide werden oft genug von Beleidigungen und Anschuldigungen gefolgt.

Dieser Aspekt der Rechtschaffenheit auf dem Halal-Markt ist die größte Herausforderung der neuen Industrie und es ist entscheidend, dass sie gemeistert wird.



Die Erzielung von Gewinnen ist rechtmäßig, sie ist in sich selbst Halal. Wenn wir jedoch dem Gewinnmotiv zu viel Macht einräumen und die Integrität unserer Produkte oder Dienstleistungen in Frage stellen, haben wir jenes Element verloren, auf dem dieser Markt basiert. Mit den richtigen Fundamenten an ihrem richtigen Ort kann das Halal-Element andere Marktfaktoren verstärken, wie ökologische oder sozialstaatliche Elemente, Gesundheitsbewusstsein, gerechter Handel und Tierschutz. Unsere Wissenschaftler haben eine Verpflichtung, die Hypothese zu testen, dass die Halal-Behandlung und -schlachtung nicht nur freundlicher gegenüber Tieren ist, sondern auch besseres Fleisch produziert. Allah hat den Menschen befohlen, „Halal und Tajjib“ zu essen. Daher müssen wir wissenschaftlich belegen, warum dies besser für uns ist und die beste Wahl von allen Standpunkten aus betrachtet.

Fähigkeiten entwickeln

Nicht nur die Unternehmen wenden sich der wachsenden Nachfrage auf dem Halal-Markt zu, auch eine wachsende Zahl von nationalen Regierungen hat die Aufgabe zu einem tatsächlichen oder zumindest potenziellen Werkzeug für die Entwicklung ihrer Volkswirtschaften gemacht. Es gibt verschiedene Ansätze, die abhängig vom eingenommenen Blickwinkel sind. Aber sowohl Länder mit einer muslimischen als auch mit einer nichtmuslimischen Bevölkerungsmehrheit erkennen, dass der Markt einen genaueren Blick notwendig macht.

Die größte Herausforderung für beteiligte Nichtmuslime ist, dass sie ein authentisches Verständnis vom Glauben und den Vorlieben ihrer muslimischen Kunden brauchen. Das beste Mittel dafür ist eine echte Zusammenarbeit mit den Muslimen, denn

diese gewähren ihnen überhaupt erst den Zugang zum Halal-Markt. In Ländern wie Thailand und den Philippinen wurde die Entwicklung der Halal-Industrie in Gebieten mit einer muslimischen Bevölkerungsmehrheit vorangetrieben, um Stabilität und wirtschaftliche Entwicklung zu erzielen. Für die muslimische Welt sind die Herausforderungen und Möglichkeiten auf dem Halal-Markt vielfältig und komplex. Da zumeist unterentwickelt, sind muslimische Länder vorrangig Importeure von Lebensmitteln. Die muslimischen Erzeuger haben bisher keine Notwendigkeit gesehen, Halal-Standards auf ihren heimischen Märkten zu entwickeln. Noch sahen sie bisher eine Notwendigkeit, dem Halal einen rechtlichen Status zu geben. Auch aus diesen Gründen waren die Muslime bisher langsam, die bestehenden Möglichkeiten dieses Segments zu erkennen.

Dem Anspruch gerecht werden

Ethische Investitionen, ökologisches Bewusstsein und gerechter Handel sind Begriffe, die sogar in der Wallstreet und auf den noblen Einkaufsmeilen Eingang gefunden haben. Es gab eine Zeit, in welcher der durchschnittliche Fast-Food-Konsument oder Kaffee-Trinker sich nicht um das ethische Verhalten von Unternehmen kümmerte. Dies ist mittlerweile nicht mehr so, und es gibt eine wachsende Anzahl von großen Marken, die diesem Weg folgen. Gutes Verhalten hat sich als ein gutes Geschäft erwiesen.

Die Organisationen, die den Weg für Energiesparen, Sorgen um die Umwelt, gerechten Handel und Tierschutz geebnet haben, stehen alle unter Führung von Nichtmuslimen. Wie oft bitten wir Muslime Allah darum, uns Gutes in dieser und in der nächsten Welt zu geben? Die Umstände und das gemeinsame Interesse haben den Halal-

Markt genau zu jener Arena gemacht, auf der sich dieses Flehen erfüllen könnte.

Die Qualität der Dienstleistungen und Produkte spielt in den kommenden Jahren eine ebenso wichtige Rolle wie die Quantität, und das Halal-Element ist entscheidend bei dieser Entwicklung. Die Halal-Regeln bieten in ihrem vollsten Sinne einen ganzen Satz an Bestimmungen für einen Markt, auf dem ethisches Verhalten genauso wichtig ist wie endgültigen Ergebnisse in den Bilanzen.

Die Botschaft übermitteln

Die Fragen, die mit Halal und Haram in Verbindung stehen, als Kernkomponenten der islamischen Lebensweise, sind wesentliche Bestandteile einer Botschaft. Die Übermittlung, Etablierung und Verkörperung dieser Botschaft sind grundlegende Aspekte für die Entwicklung des Halal-Marktes. Aber darüber hinaus bleibt die Frage, wie wir die Botschaft über den Nutzen und die Qualität des Halal-Segments vermitteln, ein fast unentdecktes Gebiet.

Absolut elementar ist die Auszeichnung der Produkte mit Logos der Halal-Zertifizierungsagenturen. Dies erhöht den Wert der Produkte auf dem Markt. Kunden fragen dies nach und würden sich darüber freuen. Es bewahrt die Verbraucher vor der manchmal unmöglichen Aufgabe, das Inhaltsverzeichnis zu lesen. Dies ist jedoch nur das unterste Niveau in der Vermittlung der Botschaft. Wir können hier viel von den Pionieren der Interessenvertreter der biologisch-dynamischen und ökologischen Lobby lernen. In jedem Fall mussten diese Gruppen die Öffentlichkeit über den Nutzen - gesundheitlich, moralisch, sozial und ökologisch - ihrer angebotenen Produkte und Dienstleistungen informieren. In beinahe



□ International anerkannt: Halal-Prüfsiegel aus Malaysia

jedem Fall war der Preis höher als normal, also musste die Botschaft die stöbernden Käufer überzeugen.

Die Halal-Industrie ist heute im gleichen Bereich, den diese Marktsektoren vor einem oder zwei Jahrzehnten belegt haben, als sie als Nischenprodukte auf dem Weg in den Mehrheitsmarkt waren. Für ihre Kampagnen nutzen sie jede sich bietende Gelegenheit, jede mögliche Oberfläche und jedes Medium, um ihre Botschaft zu vermitteln.

In dieser Hinsicht sind Verpackung und Marketing der Halal-Produkte und -Dienstleistungen ein entscheidendes

Thema für die Branche. Wir müssen unser Bewusstsein verändern von einer Position, in der wir Menschen helfen, ihre religiöse Verpflichtung zu erfüllen, zu der überzeugenden Demonstration, dass wir die beste Wahl für jeden sind.

Auf diesem Markt gibt es mehrere Vorteile. Einer davon ist, dass es eine riesige Menge an Verbrauchern gibt, die nicht viel Überzeugung brauchen. Sie suchen bereits aktiv nach Halal-Produkten, besuchen dabei die Spezialgeschäfte und -märkte um das zu finden, was sie wünschen. Im Vergleich mit dem Rest hat das Halal-Segment das höchste Potenzial für Markenwert und Markentreue.

Schlussendlich verlangt der notwendige Paradigmenwechsel in der Halal-Branche auch einen Bewusstseinswandel bei uns Muslimen. Allzu lange haben wir uns selbst als rückständig oder ständig auf der Aufholjagd betrachtet - oder auch als Minderheiten, die versuchen, sich einzufügen. Niemand glaubt an das Produkt, wenn man nicht selbst daran glaubt, und es gibt nichts überzeugenderes, als dass man selbst davon überzeugt ist.

¹ Dies gilt natürlich nur in jenen Regionen, in denen die staatlichen, gesetzlichen Bestimmungen dergleichen ermöglichen.

■ Artikel Abdulhamid Evans, Mallorca

Vorbild für die Republik

Bonn: Qualität macht den Unterschied

Hier gibt es keinen fetten Döner vom Fließband, sondern erstklassiges, frisches Lamm- und Geflügelfleisch, das auch geschmacklich von einer ganz anderen Kategorie ist und auch keine Völlegefühle und Verdauungsprobleme hervorruft - Qualität ist eben auch gesünder.

Seit November 2006 hat die Stadt Bonn einen neuen Geheimtipp für gutes Essen: Das „Chilli's“, ein Halal-Restaurant der besonderen Art. Ganz in der Nähe des stark frequentierten Bertha-von-Suttner-Platzes in der City gelegen, würde man trotz des auffälligen Logos mit der Chillischote nicht unbedingt ein muslimisch geführtes Schnellrestaurant vermuten, befände sich nicht über dem Eingang der Schriftzug „Halal“ in grünen, neonbeleuchteten Lettern.

Um sich eine Vorstellung vom Chilli's zu verschaffen, sollte der Leser zunächst einmal alle gängigen Vorstellungen von üblichen Döner-, Shawarma-, Pizza- oder Falafelbissen über Bord werfen - das Chilli's ist ganz anders. Chilli's beteiligt sich auch nicht am Preiskampf nach unten - billig, billiger, am billigsten -, dafür ist hier auch die Qualität meilenweit besser. Und das kann man sehen, schmecken und erleben. Hier gibt es keinen fetten Döner vom Fließband, sondern erstklassiges, frisches Lamm- und Geflügelfleisch, das auch geschmacklich von einer ganz anderen Kategorie ist und auch keine Völlegefühle und Verdauungsprobleme hervorruft - Qualität ist eben auch gesünder.

Die Speisekarte besteht aus drei wesentlichen Bereichen - traditionelle indische Küche, leckere Burger in verschiedenen Variationen sowie Grillfleisch-Spezialitäten, die teils Shawarma-ähnlich in selbst gemachtem, indischem Brot serviert werden. Pizzas hat man inzwischen mangels Nachfrage wieder von der Karte genommen - obwohl auch diese von einer ganz besonderen Klasse waren. Auf speziellen Wunsch bereitet man sie aber auch weiterhin gerne zu. Shawarma und Falafel bilden gewissermaßen die arabische Komponente der Speisekarte, und auch diese sind von besonderer Klasse.

Die Inneneinrichtung des Chilli's ist eine angenehme Mischung aus modernen Elementen, die aber nicht kalt wirken, einigen wenigen indischen Reminiszenzen und moderner islamischer Kalligrafie-Kunst an den Wänden. Gemütliche Sitzgelegenheiten runden die Atmosphäre ab. Muslimische Ehepaare oder Familien können sich durch eine flexible Stellwand als Abtrennung ein höheres Maß an Privatheit herstellen lassen - ein netter Service, der immer wieder dankend angenommen wird. Kinder bekommen hier auch eine Extra-Zuwendung von der

stets freundlichen Bedienung. Und selbst die Karte, die man auch mitnehmen kann, ist optisch auffallend ansprechend gestaltet. Zum Halal-Konzept von Chilli's gehört natürlich auch, dass hier kein Alkohol zu haben ist. Dafür kann man aber indischen Gewürz-Tee (Tschai) oder den leckersten Mango-Lassi weit und breit bekommen.

Chilli's zeigt, dass es einen Unterschied gibt zwischen einfach nur als halal deklarierten Speisen und wirklicher Qualität.

Seema Zafar von Chilli's berichtet, dass bei den Gästen am Anfang vor allem die Burger ein Renner waren. Inzwischen sind die anderen Fleischgerichte stärker gefragt. Mit dem Speiseangebot setzt man auch neue Akzente im ansonsten heute leider recht eintönigen Fastfood-Bereich, zumindest was den Halal-Bereich angeht, wo es außer Döner, Falafel und Pizza gibt meist kaum Abwechslung gibt.

Ihr Schwager Salim Ullah ist Inhaber des Restaurants, das zugleich auch ein Familienbetrieb ist. Seit sechs Jahren in Deutschland, hat er bereits zuvor ein Chilli's-Restaurant im dänischen Kopenhagen betrieben. Salim Ullah erzählt, dass er sich bei der Speisezubereitung an der kaschmirischen Küche, die einen besonders guten Ruf habe und die er von seiner Großmutter kenne, orientiere. Doch dies ist nicht die einzige familiäre Inspiration: Das Konzept und die Power, ein Halal-Restaurant zu machen, kommt von meiner Mutter“, sagt der Chilli's-Chef. Die Resonanz der Gäste in Bonn sei bisher äußerst positiv, so Seema Zafar: „Die Leute sind sehr begeistert. Wir haben etwa zur Hälfte muslimische und zur Hälfte nichtmuslimische Gäste. Letztere sind besonders angetan von dem indischen Essen, und die muslimischen



□ Neonreklame im abendlichen Bonn

Gäste können hier unbesorgt und sicher sein, dass sie halal essen können.“ Bislang hat man kaum Werbung gemacht - das Chilli's wird vor allem durch Mundpropaganda bekannter. Dennoch ist man mit der Zahl der Gäste schon relativ zufrieden, obwohl sie freilich ausbaufähig ist.

Bei Chilli's gibt es nur frische Zutaten, keine tiefgekühlten, vorbereiteten Produkte. Auch die Sauberkeit und die Tatsache, dass das ganze Restaurant rauchfreie Zone ist, tragen zum positiven Gesamteindruck bei. „Der Geschmack und die Qualität werden bei uns ständig kontrolliert“, so Salim Ullah. „Wir kontrollieren jeden Tag, ob das Fleisch in Ordnung ist, wenn nicht, wird es aussortiert. Wir wollen zufriedene Kunden. Für uns geht es nicht einfach nur ums Geldverdienen“, ergänzt Seema Zafar. Und nicht nur beim Fleisch, auch beim Salat und den anderen Zutaten wird Qualität eingekauft.

Vereinzelte habe er schon Gespräche mit nicht-

muslimischen Gästen darüber geführt, was denn „halal“ bedeute, berichtet der Inhaber. Viele wüssten aber wohl auch bereits darüber bescheid und fragten nicht weiter danach. Auch dass hier kein Bier oder Wein erhältlich ist, stört die nichtmuslimischen Kunden offenbar nicht - es sei kaum je danach gefragt worden. „Einmal fragte mich jemand, warum er zu seinem indischen Essen keinen Rotwein bekommen könne. Ich habe geantwortet, dass Rotwein einfach nicht zu indischem Essen passe und ob er nicht stattdessen einen Lassi, ein indisches Joghurtgetränk, probieren wolle. Man muss auch diplomatisch sein. Er hat dann Lassi getrunken und es hat ihm sehr geschmeckt. So waren wir beide glücklich und zufrieden.“

Derzeit beliefert Chilli's auch mehrere Bonner Großunternehmen. Auch dort sei man sehr zufrieden mit der Qualität und dem Preis. Auch von umliegenden größeren Arbeitgebern, wie den Bonner Stadtwerken oder dem Finanzamt, kämen Angestellte

gerne in der Mittagspause als Stammkunden zu Chilli's - zumal Salim Ullah ihnen einen speziellen Rabatt gewährt.

Demnächst möchte er auch eine Lunch-Card anbieten, wo man zwischen 12 bis 15 Uhr zu einem pauschalen Preis essen und dabei Stempel sammeln kann, sodass man nach 12 Stempeln ein Essen gratis bekommt. Eine Webseite ist in Planung, und die Werbung soll auch verstärkt werden. Salim Ullah möchte zukünftig gerne weitere Chilli's-Filialen in Deutschland eröffnen, zunächst in Bonn.

„Ich könnte die Preise billiger machen, aber ich möchte bei der Qualität keine Abstriche machen und gesundes Essen anbieten.“ Man schmeckt den Unterschied und die Baraka, den Segen, der in dem Essen ist.

Adresse:

Chilli's, Kölnstr. 13, 53111 Bonn

■ Artikel Yasin Alder, Bonn

Aus dem Alltag der Muslime

Wie kommt man an Halal-Fleisch?

Ob alles, was als „halal“ bezeichnet wird, auch wirklich halal ist, ist eine heikle Frage. Eine zuverlässige Prüfung, also ein verlässliches „Halal-Siegel“ zum Beispiel, gibt es bisher nicht.

Dass Fleisch möglichst ‚halal‘, also entsprechend den islamischen Regeln geschlachtet werden soll, um für Muslime zum Verzehr erlaubt zu sein, ist Konsens unter Muslimen. Wie in der Minderheitensituation damit umgegangen wird, ist hingegen individuell unterschiedlich. Nicht wenige beschränken sich darauf, kein Schweinefleisch zu essen, nehmen aber durchaus Rind- oder Geflügelfleisch zu sich, das nicht ausdrücklich halal geschlachtet worden ist. Im Islam ist bekanntlich der Verzehr von Fleisch, das von Leuten des Buches, also Juden und Christen, geschlachtet wurde, erlaubt. Es gibt aber in der heutigen Situation eine

auch was das Fleisch betrifft, und man fühlt sich einfach wohler. Sicher, aus muslimischer Sicht ist ein Restaurant, in dem keine verbotenen Dinge angeboten werden, natürlich sympathischer und eher unterstützenswert als das Gegenteil. Das Dönerfleisch wird aber heute bei nahezu allen Imbissen von Döner-Produktionsfirmen angeliefert - die Imbissbesitzer schlachten ihr Fleisch ja nicht selbst - und diese Firmen wiederum bieten zumindest vorgeblich nahezu alle Halal-Fleisch an. So kann die Dönerbude mit Bierverkauf und Spielautomat durchaus das Fleisch vom gleichen Lieferanten beziehen wie der Imbiss ohne Alkohol, der von einem bewussten Muslim betrieben wird. Das Thema Halal in Bezug auf Ernährung beschäftigt nach wie vor viele Muslime nicht unerheblich, zumal es über den Fleischverzehr hinausgeht und auch die Frage der Lebensmittelzusätze umfasst, wie man etwa auch auf der Webseite www.halal.de oder der damit verbundenen Prüfungsstelle www.halalcontrol.com erkennen kann. Doch die intensive Beschäftigung mit E-Nummern-Listen und Lebensmittelzusatzstoffen, die im Extremfall zu Haarspalterei führen kann, hat in den letzten Jahren eher abgenommen, haben es die Muslime doch heute in der hiesigen Gesellschaft mit ganz anderen Problemen zu tun, spätestens seit dem 11. September.

Meinungsverschiedenheit darüber, ob das hierzulande anonym und industriell geschlachtete Fleisch aus Schlachthöfen noch unter die genannte Kategorie fällt, zumal angesichts des heute verbreiteten Atheismus, Agnostizismus und religiösen Indifferenz nicht klar ist, ob das Fleisch tatsächlich von gläubigen Christen oder Juden geschlachtet worden ist. Daher essen viele Muslime, insbesondere die konsequenter praktizierenden, nur Fleisch, das ausdrücklich aus Halal-Schlachtung stammt.

Regeln des Schlachtens

Zur Erinnerung, was „Halal-Schlachten“ bedeutet, sollen noch einmal die Regeln des Schlachtens, ohne die die Schlachtung nicht korrekt ist, dargestellt werden. Diese Regeln dienen auch dazu, das Tier so schonend wie möglich zu behandeln. Durch die ganze Art der Handlung des Schlachtens wird deutlich, dass das Tier nicht wie eine „Sache“ behandelt werden kann, sondern auch diese Handlung mit einer entsprechenden Würde erfolgen soll. Ein fließbandartiges, industrielles Schlachten, in der Tiere eher als „Fleischprodukte“ behandelt werden, wie in den hiesigen Schlachthöfen, widerspricht eindeutig der islamischen Ethik. Die Regeln des Schlachtens gestalten sich wie folgt: 1. Die Schlachtung eines Tieres muss räumlich von den übrigen Tieren getrennt vorgenommen werden, damit das Tier nicht zusehen muss, wie ein anderes geschlachtet wird. 2. Die Fesselung des Tieres muss derart erfolgen, dass das Tier keinen Qualen ausgesetzt wird. 3. Es muss vorher getränkt, gefüttert und beruhigt werden. 4. Das Schlachtmesser muss sehr scharf sein und darf keine Scharten aufweisen. 5. Vor der Schlachtung muss der Schlachtende ein vorgeschriebenes Gebet sprechen oder zumindest „Im Namen Allahs“ sagen („Bismillah“). 6. Der Schnitt

□ Halal-Imbiss in New York



muss sofort die Halsblutgefäße, Speise- und Luftröhre durchtrennen, damit der Tod schnellstens eintritt und das Tier nicht leidet. In der Regel wird das Tier in liegender Position geschlachtet.

Halal im deutschen Alltag

Ob alles, was auf dem hiesigen Markt als „halal“ bezeichnet wird, auch wirklich halal ist, ist eine heikle Frage. Eine allgemeingültige zuverlässige Prüfung, also ein verlässliches „Halal-Siegel“ zum Beispiel, gibt es bisher nicht. Die meisten als „halal“ deklarierten Fleischprodukte werden von türkischen Firmen vertrieben und stammen meist aus dem europäischen Ausland, vor allem aus Holland, Belgien oder Frankreich. Nach wie vor ist die Halal-Schlachtung nach islamischen Regeln in Deutschland de facto nicht erlaubt, obwohl ein Urteil des Bundesverfassungsgerichts vom Januar 2002 eine Schlachtung gemäß den islamischen Vorschriften in Deutschland grundsätzlich ermöglichte. Die beiden großen muslimischen Dachverbände hatten nach dem Urteil eine „Kommission für islamisches Schlachten (KIS)“ gegründet.

Doch gelingt es muslimischen Metzgern nur in den wenigsten Fällen, von den zuständigen Behörden die erforderliche Genehmigung dafür zu bekommen. Eine Ausnahmegenehmigung zum nach islamischen Regeln korrekten Schlachten hat lediglich der Metzger Rüstem Altinküpe aus Wetzlar erhalten, der sich diese vor Gericht erstritten hat. Dennoch hat er mit juristischen Verfahren viele Probleme - das Land Hessen hat gegen die Ausnahmegenehmigung geklagt. Nach drei positiven Urteilen für Altinküpe hat das Land nun Beschwerde gegen eine abgelehnte Revision eingelegt. Demnächst hat das Bundesverwaltungsgericht Leipzig in der Sache zu entscheiden. Rüstem Altinküpe



gibt sich aber zuversichtlich: „Die Chancen stehen bei 99 Prozent, denn wir haben ein Urteil des Bundesverfassungsgerichts dazu. Eigentlich ist eine Revision gar nicht zulässig, deswegen hat das Land Beschwerde dagegen eingelegt. Sie wollen eben alle Möglichkeiten ausschöpfen.“ Altinküpe schlachtet etwa pro Woche 40 Rinder und 70 bis 80 Lämmer auf Bestellung, deren Fleisch überwiegend von Abnehmern in der Region gekauft wird. Anfang 2004 hatte auch ein muslimischer Schalchtbetrieb in der Nähe von Hamburg nach einem Rechtsstreit über mehrere Instanzen eine Ausnahmegenehmigung zum Halal-Schlachten, das oft auch mit dem aus

dem jüdischen Sprachgebrauch stammenden Wort „schächten“ bezeichnet wird, erhalten.

Im deutschen Alltag ergeben sich aus der Problematik des halal geschlachteten Fleisches ganz praktische Probleme. So gehen manche Muslime, die in dieser Frage eine sehr penible Linie vertreten, etwa nur in solchen Döner-Imbissen und Restaurants essen, die keinen Alkohol verkaufen und auch keinen Spielautomaten in ihrem Laden stehen haben - denn Alkohol und Glücksspiel gehören ja zu den verbotenen Dingen im Islam. So hat man eher Vertrauen in den Restaurantbetreiber,

„Halal“ ist nicht immer halal

Aiman Mazyek vom Zentralrat der Muslime erläutert, dass sowohl sein Dachverband als auch der Islamrat Halal-Zertifikate vergeben, wozu die entsprechenden Hersteller und die Produkte auch überprüft werden. Diese sind allerdings oft auch für Exportprodukte ins muslimische Ausland bestimmt und seltener für Produkte, gerade Fleischprodukte, die der muslimische Verbraucher in Deutschland erwerben kann. In diesem Bereich stoße man nämlich auf die Tatsache, dass hier leider vieles als „halal“ deklariert werde, was gar nicht halal ist. uch Ahmet Balikci von der Firma Anatolia Halal Food kann dies nur bestätigen. Anatolia vertreibt die Produktmarke „Saadet“. „Wir arbeiten mit keiner Schlachtfirma zusammen, die parallel arbeitet, also zum Beispiel drei Tage in der Woche Schweinefleisch und zwei Tage in der Woche ‚halal‘ produziert, sondern nur mit kontrollierten Schlachtereien, die wir zusätzlich auch selbst kontrollieren. Wir haben eine Produktionsstätte in Holland, bei der auch andere Marken wie Selam, Anur und andere hergestellt werden.“ Aber es gebe auch viele Betrügereien in dieser Branche. „Bevor ich es nicht mit eigenen Augen gesehen habe, glaube ich niemandem“, sagt Ahmet Balikci. Nur durch eigene Kontrolle oder durch die Kontrolle zuverlässiger Stellen, etwa islamische Gemeinschaften in Holland und Belgien, könne man sicher sein. Vielen Firmen und Händlern in der Branche sei es völlig egal, ob der Schlachtbetrieb wirklich halal produziere oder nicht. Es genügt vielen offenbar, dass „halal“ drauf steht. „Es geht nur um den Preis, es ist ein richtiger Preiskampf“, sagt Balikci. Und dies liegt letztlich auch an den Endverbrauchern. „Jeder möchte halal essen, aber nicht mehr bezahlen. Denn halal zu produzieren ist teurer, mindestens um zehn Prozent.“ Das Problem sei nach wie vor, dass es keine zentrale, standardisierte

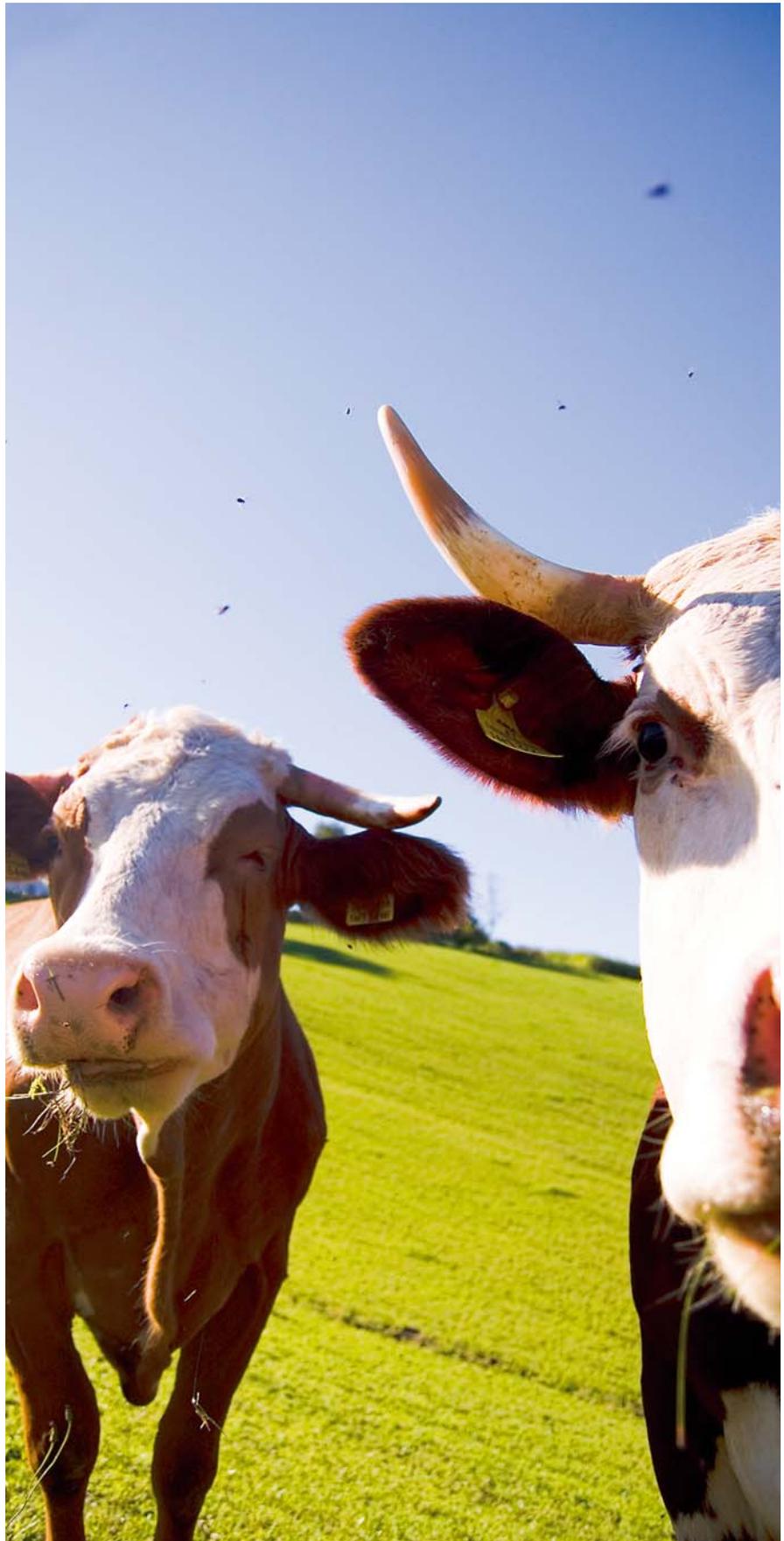


□ Gerade beim beliebten Döner stellt sich die Frage, was daran noch „Halal“ ist

Prüfungs- und Zertifizierungsstelle gebe. Auch sein Bruder Mustafa äußert sich ähnlich. „Keine einzige Hähnchenschlachtereie in Deutschland produziert halal, auch wenn sie von irgendwelchen muslimischen Stellen Zertifikate haben.“ In Holland wiederum gebe es sowohl korrekte als auch inkorrekte Firmen, was die Halal-Frage betrifft. Auch Metzger Rüstern Altinküpe bestätigt das Problem: „Die Leute schreiben auf ihre Waren einfach 'halal' drauf, aber keiner kontrolliert das.“ Auch andere könnten prinzipiell eine Ausnahmegenehmigung auf dem Klageweg erhalten wie er, doch niemand kümmere sich darum. Er erhalte zwar Unterstützung von Dachverbänden wie der IRH auf Landesebene, vom Zentralrat und Islamrat. Seitens der Geschäftsleute der Branche gebe es jedoch keinerlei Interesse oder Unterstützung. Seiner Ansicht nach mache der Preisunterschied bei echtem Halal-Fleisch nur 20 bis 30 Cent aus, und dennoch sei dies vielen noch zu teuer.

Letztlich hätten die Konsumenten es selbst in der Hand, diesen Zustand zu ändern, sofern sie bereit wären, für echte Halal-Qualität auch etwas mehr auszugeben. Bis dahin könnte man die Frage stellen, ob es nicht ratsamer wäre, wenn ohnehin vieles von dem als „halal“ deklarierten Fleisch nicht halal ist, nicht lieber gleich qualitativ besseres Fleisch aus Bio-Produktion zu kaufen? Ein wegweisendes Projekt in diesem Bereich ist die Firma biohalal aus München mit ihrer Verbindung aus garantierter Halal-Schlachtung mit der Herkunft aus biologischer Aufzucht und Fütterung, die sich bisher allerdings, auch aufgrund des etwas höheren Preises, leider nicht am Markt durchsetzen konnte. Und generell bleibt zu sagen, dass weniger Fleisch zu essen noch keinem geschadet hat, eher im Gegenteil.

■ Artikel Yasin Alder, Bonn





□ Gesunde Ernährung fängt mit einem bewussten Einkauf ein

Mehr als nur bloße Regeln

Wie funktioniert Halal-Ernährung?

Häufig mangelt es an Bewusstsein für die Wichtigkeit einer gesunden und qualitativ möglichst guten Ernährung.

Es ist allgemein bekannt, dass es im Islam Vorschriften zur Ernährung gibt, etwa, welche Speisen zu essen nicht erlaubt ist. Die Regelung dessen, was erlaubt (halal) ist und was nicht - was also haram ist - ist vergleichsweise einfach. Sie betrifft - mit Ausnahme des Alkohols und anderer betäubender Substanzen - nur das Fleisch. Verboten ist den Muslimen nur der Verzehr von Aas und von Aasfressern, von Blut, Schwein und dem Fleisch von Tieren, die nicht im Namen Allahs geschlachtet worden sind beziehungsweise im Namen irgendwelcher „Gottheiten“

oder Götzen geschlachtet wurden. Dies findet sich im Qur'an etwa in Sura Al-Baqara, Vers 173; in Sura Al-Ma'ida, Verse 3 bis 5 sowie in Sura An-Nahl, Verse 114 und 115. Nach der mehrheitlichen Rechtsmeinung ist zunächst einmal alles grundsätzlich halal, was nicht nachweislich, also durch einen Gegenbeweis, nicht halal ist. Was von „Leuten des Buches“, also Juden und Christen, geschlachtet wurde, ist für Muslime erlaubt, wie der Islamwissenschaftler und Experte für Islamisches Recht Abdurrahman Reidegeld bestätigt. Allerdings lehnen viele

Muslime in Deutschland es ab, Fleisch bei nichtmuslimischen Metzgern oder im Supermarkt zu kaufen oder Fleisch, das nicht ausdrücklich als halal deklariert ist. In der Tat, so Reidegeld, liege das Problem heutzutage darin, dass viele Menschen in Europa keine gläubigen beziehungsweise praktizierenden Christen sind und bei der industriellen Schlachtungsweise kaum nachvollziehbar ist, wer das im Handel angebotene Fleisch eigentlich geschlachtet hat. Ein weiteres Problem ist, dass die hier in der Regel angewandten Betäubungsweisen auf den Schlachthöfen, wie etwa der Bolzenschuss, irreversibel sind, das heißt die Tiere sind dann bereits vor der Schlachtung tot und damit nicht halal. Außerdem kommt Rindfleisch oder anderes erlaubtes Fleisch bei hiesigen Metzgern leicht mit Schweinefleisch in Kontakt, wodurch es verunreinigt wird.

Ist „halal“ immer halal?

Dennoch mangelt es häufig an Bewusstsein

für die Wichtigkeit einer gesunden und qualitativ möglichst guten Ernährung - nicht alles, auf dem „halal“ draufsteht, ist auch qualitativ gut. Und viele als „halal“ deklarierte Produkte stammen beispielsweise von Tieren, die auch mit Tiermehl gefüttert werden, stammen aus Massentierhaltung und werden wie bei konventionellen Schlachthöfen industriell geschlachtet, was ganz und gar nicht im Sinne der islamischen Ethik ist. Um halal zu sein, reicht es nicht immer aus, dass einfach halal geschlachtet worden ist. Nach vielen Gelehrten ist auch ein Tier, das mit unnatürlicher Nahrung ernährt wurde, nicht halal, so wie auch ein unrechtmäßig erworbenes oder mit unrechtmäßig erworbenem ernährtes Tier nicht halal ist.

Allah verwendet im Qur'an im Zusammenhang mit dem Wort halal für Nahrung auch den Begriff „tajib“, was in etwa mit „rein, gut“ zu übersetzen ist. Muslime sind daher auch aufgefordert, auf die Qualität der Nahrung zu achten. „Die Nahrung soll auch Würde haben. Wer etwas zu sich nimmt, das damit nicht vereinbar ist, der hat seiner eigenen Würde als Mensch, dem ja von Allah Würde widerfahren ist, eigentlich keinen Gefallen getan“, sagt Abdurrahman Reidegeld. „Beim Thema halal geht es auch darum, ein Tier auf vernünftige Weise heranzuziehen und auf anständige Weise zu schlachten und zuzubereiten, sodass Allah damit zufrieden ist“, so der Islamwissenschaftler. Die heutige industrielle Tierhaltungs- und Schlachtungsweise, die das Tier entwürdigt, ist seiner Meinung nach aus islamischer Sicht eigentlich grundsätzlich abzulehnen.

Die meisten in Deutschland erhältlichen Halal-Fleischprodukte stammen aus dem Ausland, häufig aus den Beneluxstaaten. Manche Händler vergewissern sich aber lie-





ber selbst darüber, wo ihr Fleisch geschlachtet wird und dass alles mit rechten Dingen zugeht. „Wir arbeiten nur mit ein oder zwei Schlachthäusern in Deutschland zusammen, die die Erlaubnis besitzen, Tiere nach islamischer Weise zu schlachten“, sagt Younes Mahi Settouti vom Kölner „Tanger-Markt“.

Derzeit liegen Bio-Produkte voll im Trend und boomen anhaltend, allerdings ist dies in der Masse der muslimischen Bevölkerung noch wenig angekommen, wobei Bioprodukte zugegebenermaßen meist auch immer noch etwas teurer sind. Für eine qualitativ gute und gesunde Ernährung sollte man allerdings schon auch bereit sein, etwas mehr auszugeben, und nicht immer nur nach dem günstigsten Preis schauen. Die innovative Firma „bio-halal“ aus München beispielsweise musste auch aus diesen Gründen inzwischen leider aufgeben. Es bleibt dennoch zu hoffen, dass dieser Gedanke sich künftig unter muslimischen Kunden verstärkt durchsetzen wird.

Maß halten ist angesagt

Der Gesandte Allahs, möge Allah ihn segnen und ihm Frieden schenken, hat gesagt: „Der Mensch füllt kein schlechteres Gefäß als seinen Bauch. Einige Bissen genügen dem Sohn Adams, um seinen Rücken aufrecht zu halten. Aber wenn das nicht möglich ist, dann sollte ein Drittel des Magens für sein Essen sein, ein Drittel für sein Trinken und ein Drittel seinem freien Atmen vorbehalten sein.“ (Imam Ahmad; Tirmidhi)

Dieses Prinzip maßvollen Essens ist ein bekannter Bestandteil der islamischen Lebensweise, und dennoch fällt es nicht immer leicht, dies einzuhalten. Moderne Forschungen haben bestätigt, dass übermäßiges Essen und eine unpassende Diät die Gefahr von Krankheiten wie Übergewicht,

Herzkrankheiten und Diabetes erhöhen. Allah sagt dazu beispielsweise: „**Esst von den guten Dingen, die Wir euch gegeben haben, doch überschreitet dabei nicht das Maß.**“ (Ta Ha, 81)

Allah gibt jeder menschlichen Seele einen Körper und überträgt ihr damit gleichzeitig die Verantwortung für dieses Geschenk. Jedem Menschen wird somit auch die Pflicht aufgetragen, diesen Körper gesund und fit zu erhalten.

Im Menschenbild des Islam gibt es eine Verbindung zwischen der sichtbaren und der unsichtbaren Welt. Es kann nur ein Optimum an spiritueller Gesundheit geben, wenn auch die Physis ausgeglichen ist. Neben dem Verweis auf die Mäßigkeit beim Essen, die allgemeinen Regeln der verbotenen Nahrung und das Wissen, dass sämtliche Versorgung von Allah kommt, verweisen viele qur'anische Verse und prophetische Aussagen auf den ernährungsphysiologischen Nutzen diverser Lebensmittel, wie etwa den Honig, die Dattel und die Olive.

In den populären Büchern über die „Medizin des Propheten“ (At-Tibb An-Nabawi) werden auch die auf die Ernährung, das Essen und Trinken sowie die Art der Nahrungsaufnahme bezogenen Hinweise und Empfehlungen des Propheten behandelt.

Praktische Tipps

Die Ernährungswissenschaftlerin Katharina Mansouri, die die muslimischen Essgewohnheiten recht gut kennt, gibt beispielsweise zu bedenken, dass man den Fleischkonsum lieber etwas einschränken sollte, auch wenn die Küchen vieler muslimischer Völker schon einen größeren Anteil pflanzlicher Komponenten aufwiesen als die



□ Die Nahrung soll nicht nur „Halal“, sondern auch „Tajjib“ sein

traditionelle deutsche Küche, wie sie anerkannt anmerkt. Wichtig sei auch, darauf zu achten, weniger fettreich zu essen, und bei der Verwendung von Fett auf einen möglichst hohen Anteil pflanzlicher Fette gegenüber tierischen Fetten zu achten - also vor allem pflanzliche Öle anstelle von Butter, Butterfett und dergleichen. Man solle etwa fünf Portionen (jeweils eine handvoll) pflanzliche Kost, Obst und Gemüse, pro Tag zu sich nehmen, wobei rohes Gemüse aufgrund des höheren Nährstoffanteils günstiger ist. Gerade im Winter sei auch Gefriergemüse oft besser als frisch gekauftes, da dieses unmittelbar nach der Ernte eingefroren wird und somit nährstoffreicher ist als Frischgemüse, das schon eine gewisse Transport- und Lagerzeit hinter sich hat. Das von vielen muslimischen Völkern bevorzugt verwendete helle Brot beziehungsweise Weißbrot, das vor allem auf Weizen basiert, ist weniger gesund als dunkleres Mehrkorn- oder Vollkornbrot, welches daher durchaus auch häufiger mal auf den

Tisch kommen sollte. Was das Trinken betrifft, solle man vor allem Tee oder Wasser trinken. Fruchtsäfte sollten möglichst ungesüßt sein, doch enthielten auch diese noch relativ viel Fruchtzucker und sollten daher nur in Maßen genossen werden. Besser als Fruchtsäfte sei der Verzehr von Obst, da man damit auch noch Ballaststoffe und zusätzliche Vitamine zu sich nimmt. Zu den typischen Bestandteilen der traditionellen muslimischen Küche zählen oft auch die Süßspeisen oder auch stark gesüßte Getränke wie der viel getrunkene Tee. Hier sollte natürlich der Zuckerkonsum möglichst eingeschränkt werden. „Es empfiehlt sich, den Tee eher mit Honig süßen, da dies für den Körper besser verdaulich ist und im Gegensatz zu normalem Zucker auch Nährstoffe enthält“, sagt Katharina Mansouri.

Brauner Zucker sowie Roh- und Vollrohrzucker sei zwar geringfügig besser als weißer Zucker, da er nicht raffiniert ist, aber auch diesen sollte man so wenig wie möglich verwenden.

Wer es sich leisten könne, dem empfiehlt auch Frau Mansouri Bio-Produkte: „Diese haben weniger Konservierungsstoffe, sind naturblassener, sind keine Genprodukte, sind kontrollierter, enthalten weniger Schadstoffe, und meistens schmecken sie auch noch besser, gerade auch bei Bio-Fleisch, das auch, wie man beim Braten merkt, weniger Wasser enthält.“

Lydia Jalil, IZ-Mitarbeiterin und Mutter, sieht das ähnlich: „Ich denke, man sollte es nicht nur auf verbotenes und nicht verbotenes reduzieren, sondern auch gesundes und nicht gesundes. So gehe ich auch zu Hause und in Bezug auf die Ernährung meiner Kinder vor.“ Sie lege zudem Wert darauf, Lebensmittel wie Brot oder Käse auch häufiger mal selbst herzustellen, damit die Kinder einen Eindruck von deren Herstellung von Hand erhalten und es nicht nur etwas ist, das man einfach fertig aus dem Supermarkt kauft.

■ Artikel Yasin Alder, Bonn

Pflegen wie einst in 1001 Nacht

Kosmetik-Tipps aus der Welt der Muslime

Hier stellen wir einige Pflegeprodukte vor, die ihren Ursprung im islamischen Kulturraum haben, inzwischen aber auch in Lebensmittel- und Bioläden erhältlich sind – und übrigens nicht nur von Frauen benutzt werden.

„Harem“ - das war nicht nur der für die Außenwelt geschlossene private Bereich von orientalischen Herrschaftsgemächern. „Harem“ - das ist auch der Bereich in jedem islamischen Wohnraum, in dem die Frauen ungestört unter sich sind. „Harem“ - das war wohl immer ein geheimnisumwobener Ort hinter undurchdringlichen Mauern, der blühenden Fantasien und Gerüchten Raum bot.

Ein paar Geheimnisse sind trotzdem nach draußen gedrungen: die Kunst der Damen, sich zu schminken, zu pflegen und zu schmücken. All jene Methoden und Techniken der Schönheitspflege und Körperhygiene also, auf die orientalische Frauen von Marokko bis in den Iran seit jeher zurückgreifen. Vieles davon haben Migrantinnen mittlerweile auch bei uns bekannt gemacht. Schönheit und Körperpflege sind in der islamischen Welt schon immer von besonderer Bedeutung. Nicht zuletzt wegen des islamischen Reinheitsgebots hat sich eine reiche Bad- und Hygienekultur entwickelt. So sind etwa die Parfümkunst oder auch das Schminken über die Jahrhunderte aus dem islamischen Kulturraum nach Europa gekommen; auch neuere Trends wie das Dampfbaden im Hamam, Hennabemalungen

und Enthaarungsmethoden. Als die erste Migrantengeneration nach Deutschland kam, war all das hierzulande noch unbekannt. Aus der Not entwickelte sich Eigeninitiative. So musste die Migrantin aus dem Orient ihr Pülverchen entweder selbst herstellen oder sie brachte es beim nächsten Familienbesuch aus der Heimat mit.

Hier stellen wir einige Pflegeprodukte vor, die ihren Ursprung im islamischen Kulturraum haben, inzwischen aber auch in Lebensmittel- und Bioläden erhältlich sind – und übrigens nicht nur von Frauen benutzt werden.

Lavaerde aus Marokko

Lavaerde ist ein Tonmineral, das der Haar- und Körperreinigung dient und sich durch seinen hohen Silizium- und Magnesiumgehalt auszeichnet. Der deutsche Name kommt vom lateinischen Begriff lavare (waschen), was dem arabischen Begriff ghassoul (von ghasala, waschen) entspricht. Seit dem 8. Jahrhundert wird dieses Tonmaterial im marokkanischen Atlasgebirge abgebaut und in ganz Nordafrika und mittlerweile auch in Europa als natürliches Reinigungs- und Pflegemittel verwendet. Schon im Mittelalter soll es in die gesamte islamische Welt exportiert worden sein. Und auch heute noch beansprucht die

marrokanische Königsfamilie einen Teil des Abbaugebietes für den Eigenbedarf.

Die Tonerde wird abgetragen und getrocknet, wobei sie einen Großteil ihres Gewichtes verliert. In Marokko wird Ghassoul als Block oder in Form von Tonplättchen verkauft und zu Hause zu Pulver verarbeitet. In Deutschland ist es in verschiedenen Formen erhältlich: als Tonplättchen, als unbehandeltes Pulver oder in der Tube als Shampoo, Haarkur oder Maske. Letztere sind häufig mit pflegenden und duftenden Zusatzstoffen versetzt.

Das mineralienreiche Ghassoul dient der Wiederherstellung der gesunden Hautfunktionen. Es eignet sich für fettiges und schuppendes, aber auch für trockenes und strapaziertes Haar. Die Tenside und Konservierungsstoffe herkömmlicher Shampoos dagegen führen bei vielen eher zum Nachfetten, Jucken und Schuppen – zu Lasten des natürlichen Schutzmantels der Haut. Am besten eignet sich reines Ghassoul-Pulver ohne jegliche Zutaten. Mit lauwarmem Wasser angerührt, quillt die Paste an und entwickelt eine gelige Konsistenz, die sich gut verteilen lässt. Gewöhnungsbedürftig ist, dass die Wascherde kaum schäumt. Das Haar jedoch wird seidenweich, fällt lockerer, gewinnt an Elastizität und lässt sich zudem gut frisieren. Ghassoul erfüllt so all das, was andere Produkte meist nur versprechen und nicht halten.

Ghassoul ist sehr ergiebig. Für die Haarwäsche reicht meistens eine Behandlung der Kopfhaut, das Haar wird beim Ausspülen gereinigt. Wer es besonders gut mit seinen trockenen Haaren meint, kann beim Anrühren der Paste ein mildes Pflegeöl beimischen, zum Beispiel Sesam-, Mandel- oder Olivenöl. Der Jahresverbrauch der Wascherde liegt in



Marokko bei etwa 8.000 Tonnen.

Übrigens: Ghassoul ist nicht nur für die Haarreinigung, sondern auch für die Ganzkörperpflege geeignet.

Sukkar - Halawa - Agda

Es ist das Enthaarungsmittel von Marokko bis Iran: Halawa oder Sukkar („Zuckern“; türkisch: Agda, im Westen auch als „Sugaring“ bekannt.

Im Wesentlichen besteht das Mittel aus karamelisiertem Zucker und Zitronensaft, die im Verhältnis von 1:1 vermengt werden. Als weitere Zutaten können eine Prise Salz und eine Aspirin (Salicylsäure) hinzukommen.

Traditionell trifft sich eine Gruppe von Frauen, um Halawa selbst vorzubereiten und sich zu Hause gegenseitig bei der Enthaarung zu helfen. Das spart Zeit, das Ergebnis ist gründlicher, und im fröhlichen Kreis von Freundinnen wird die eher nervige Prozedur zum geselligen Spaß. Im Orient ist Halawa für viele Frauen auch eine sichere Einkommensquelle - in den Hamams wird es als zusätzliche Behandlung neben der Massage angeboten. Mittlerweile gehört Halawa aber auch zu den Leistungen guter Kosmetik- und Friseursalons. In Deutschland findet man den Service insbesondere bei türkischen und persischen Kosmetikerinnen, die sich nicht selten sogar auf Halawa spezialisiert haben. „Agda“ gibt es zudem in fast jedem türkischen Lebensmittelladen - selbst für Diabetiker auf Basis von Süßstoffen. Neben türkischen Produkten ist in Deutschland die arabische Marke „HALAWA“ erhältlich (auch über das Internet).

Die Enthaarungsprozedur beim Halawa unterscheidet sich kaum vom Vorgehen mit

Warmwachs. Bei einigen Sorten wird der geschmolzene Zucker mit Spachteln aufgetragen und mit Hilfe eines Tuches oder Papierstreifens abgezogen. Bei der traditionellen Enthaarungsform mit Zucker wird die Masse nach dem Erkalten zu kleinen Kügelchen geformt, geknetet und mit dem Daumen auf die entsprechende Hautstelle flach aufgedrückt.

Die Enthaarung sollte auf sauberer, fettfreier, am besten mit Babypuder abgetupfter Haut erfolgen. Besonders beanspruchte Haut (etwa bei Akne, Sonnenbrand oder gepeelter Haut) sollte durch eine Enthaarung nicht zusätzlich gereizt werden. In jedem Fall ist die Gebrauchsanweisung eingehend zu studieren. Noch besser ist es, sich als Neuling am Anfang von jemandem mit Erfahrung helfen zu lassen. Das Enthaaren mit Produkten auf Zuckerbasis ist im Vergleich zu anderen Methoden weniger schmerzhaft. Wichtig sind aber auch der Umwelt- und Gesundheitsfaktor, denn die Zuckermasse ist unparfümiert, frei von allergenen Zusatzstoffen, ökologisch abbaubar und vor allem wasserlöslich. So lassen sich Zuckerreste auf der Haut problemlos und schnell entfernen.

Khol

„Khol Kajal“ als Bezeichnung für den Augenkonturenstift ist allseits bekannt. „Khol“ alleine muss indes erklärt werden: Der Begriff stammt vom arabischen Wort „kuhul“, Augenschminke, eigentlich Antimonpulver.

Im Türkischen sagt man „sürme“, im Persischen „soma“. In vielen Ländern ist das Umranden des Auges mit schwarzer Farbe als Schutz vor Schmutz und Staub verbreitet.

Von dem Prinzip - die schwarze Farbe schluckt das Licht und stärkt bei großer

Sonneneinstrahlung die Sehkraft - wird vor allem in heißen Ländern Gebrauch gemacht. Die durch die Farbe angeregte Tränenbildung soll das Auge außerdem größer und glänzender erscheinen lassen.

In Indien wird Kajal aus Ruß und verbranntem Butterschmalz hergestellt und zur „Erweckung“ der Götterstatue während eines hinduistischen Rituals verwendet. Auch als Abwehrmittel gegen Insekten und um Entzündungen am Auge zu vermeiden, wird Kajal aufgetragen.

In der arabischen Welt ist Khol als Pulver oder Stift bekannt. Das Pulver wird in einem Behälter, dem so genannten „Mikhala“ aufbewahrt und mit Hilfe eines feinen Stäbchens aufgetragen. Arabische Khols haben manchmal eine andere Farbe und Konsistenz als die in Deutschland erhältlichen Kajals. Meist sind sie fettiger und leuchten bläulich-intensiv. Beim Kauf ist jedoch Vorsicht geboten, da viele Produkte giftiges Blei enthalten.

Hierzulande erhältliche Kajals bestehen aus Pflanzenölen, Wachsen, Fetten, Talkum und Farbstoffen. Sogar ayurvedische Kajals mit kühlendem Effekt sind mittlerweile erhältlich, die Zutaten dafür stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Das Stäbchen, mit dem die Farbe aufgetragen wird, taucht man zuerst in Wasser oder Rosenwasser, erst dann ins Mikhala. Bei geschlossenem Auge wird das Stäbchen am Lid angesetzt und von einem zum anderen Lidende gezogen. So werden beide Lidränder bemalt. Wegen der beruhigenden Wirkung des Khols kann es auch nachts getragen werden.

■ Artikel Nimet Seker (Gazelle)

