

Einleitung

Was bedeutet „halal“?

Das arabische Wort „halal“ (türk. „helal“) bedeutet „erlaubt“ bzw. „zulässig“. Sein Gegenteil ist „haram“, „verboten“. Halal und haram sind Begriffe des islamischen Rechts. Sie beziehen sich nicht nur auf die Ernährung, sondern alle Bereiche des menschlichen Lebens.⁶ Das dieser Einteilung zugrundeliegende Prinzip ist die Hinführung des Menschen zum Guten und die Vermeidung des Schlechten.

Muslime dürfen alles, was halal und tayyib, also rein, gut und gesundheitlich unbedenklich ist, zu sich nehmen. Tayyib umfasst z. B. in Bezug auf Fleisch nicht nur die islamkonforme Schlachtung, sondern auch die artgerechte Haltung von Tieren.⁷ Nur in lebensbedrohlichen Situationen ist es erlaubt, unreine und gesundheitlich bedenkliche (arab. „nadschîs“) und damit als haram geltende Nahrungsmittel in geringer Menge zu sich zu nehmen.

Welche Nahrungsmittel als halal bzw. als haram gelten, wird durch den Koran und die Sunna, d. h. die Taten und Aussprüche des Propheten Muhammad (s), bestimmt.

⁶ vgl. Özoğuz, 2011, S. 10

⁷ vgl. Özer, 2013

Folgende Tierarten bzw. Stoffe sind dem Koran zufolge nicht zum Verzehr erlaubt:

- ◇ Schweine
- ◇ Raubtiere
- ◇ verendete Tiere
- ◇ Tiere, deren Verzehr grundsätzlich erlaubt ist, die jedoch nicht nach religiösem Ritus geschlachtet wurden
- ◇ Blut
- ◇ alle berauschenden Stoffe

Diese Verbote gehen u. a. aus folgenden Versen hervor: *„Verboten hat er euch nur (den Verzehr von) natürlich Verendetem, Blut, Schweinefleisch und dem, worüber etwas anderes als Allah angerufen worden ist. Wenn aber jemand (dazu) gezwungen ist, ohne (es) zu begehren und ohne das Maß zu überschreiten, so trifft ihn keine Schuld; wahrlich, Allah ist Allverzeihend, Barmherzig.“*⁸ *„O die ihr glaubt, Berauschendes, Glücksspiel, Opfersteine und Lospfeile sind nur ein Gräuelpiece vom Werk des Satans. So meidet ihn, auf dass es euch wohl ergehen möge.“*⁹

Es ist nicht gestattet, erlaubte Dinge für verboten zu erklären (oder umgekehrt): *„Und sagt nicht aufgrund der Falschheit eurer Zungen: ‚Das ist erlaubt, und das ist verboten‘, sodass ihr eine Lüge gegen Allah erdichtet. Wahrlich, diejenigen, die eine Lüge gegen Allah erdichten, haben keinen Erfolg.“*¹⁰

8 Sure Bakara, 2:173

9 Sure Mâida, 5:90

10 Sure Nahl, 16:116

Lexikon der Halal Ernährung

Essig/Branntweinessig

Zur Essigherstellung können Trauben, Äpfel, Datteln und andere Früchte verwendet werden, die natürlichen Alkohol enthalten. Während des Fermentierungsprozesses wird dieser natürliche Alkohol durch Essigsäurebakterien und Sauerstoff zu Essigsäure umgewandelt. Es ist jedoch nicht möglich, einwandfrei festzustellen, ob der Alkohol tatsächlich vollständig im Verhältnis 1:1 fermentiert wird, und dementsprechend keine Spuren im Essig zurückbleiben.

Normalerweise wird bei der Essigherstellung kein Alkohol zugesetzt. Ist dies dennoch der Fall, muss es im Zutatenverzeichnis angegeben werden.²⁶

Die verschiedenen Essigsorten können aus unterschiedlichen Grundstoffen gewonnen werden. Branntweinessig wird z. B. aus destilliertem Alkohol oder Branntwein, Weinessig aus Wein, Balsamicoessig aus dunklen Trauben und Obstessig aus Fruchtsäften oder Obstweinen hergestellt.²⁷

²⁶ Şimşek, 2012a, S. 114f.

²⁷ Nur-Efşan, k. A.; Koča, k. A.

Ist Essig halal?

Essig, der ohne jeglichen Zusatz von Wein oder Ethanol aus Früchten hergestellt wird, gilt nach übereinstimmender Gelehrtenmeinung als rein. Das gleiche gilt für Essig, der auf natürliche Weise (ohne äußere Einwirkung) aus Wein entsteht.²⁸ In einem Hadith heißt es: *„Was für eine gute Nahrung Essig doch ist.“*²⁹

Ist (Brannt-)Weinessig halal?

Die Gelehrten der vier Rechtsschulen vertreten in Bezug auf Produkte und Herstellungsverfahren, bei denen Wein als Grundstoff dient, unterschiedliche Positionen. Dazu gehört auch die Erzeugung von (Brannt-)Weinessig.

Hanafitische Rechtsschule: Aus Wein erzeugter Essig gilt als rein, sein Verzehr ist halal.³⁰ Diese Ansicht basiert unter anderem auf folgendem Ausspruch des Propheten Muhammad (s): *„Euer bester Essig ist der, den ihr aus Wein herstellt.“*³¹

Malikitische Rechtsschule: Auf Imam Malik werden drei verschiedene Meinungen zurückgeführt:

1. Die Essigherstellung aus Wein ist zwar haram, sein Verzehr ist jedoch erlaubt, da der entstandene Essig als rein und halal angesehen wird.
2. Die Essigherstellung aus Wein ist haram, weshalb auch der Essig als unrein eingestuft wird.

28 Zuhaylî, 1985, VI, 160; Çayiroğlu, 2014, S. 217-218

29 Muslim, 3, Nr. 1623

30 Fetâvâ, 2015, S. 76

31 Bayhakî, Sunan al-kubrâ, VI, S.38 (11534)

Emulgatoren

Emulgatoren sind Stoffe, mit deren Hilfe zwei grundsätzlich nicht mischbare Stoffe (z. B. Wasser und Öl) dauerhaft miteinander vermischt werden können. Emulgatoren fördern außerdem das Gelierverhalten und vereinfachen die Einstellung bestimmter geschmacklicher Eigenschaften eines Produktes.³⁸ Sie können aus pflanzlichen, tierischen oder synthetischen Grundstoffen gewonnen werden.³⁹

Der Einsatz von Emulgatoren muss zwar auf der Zutatenliste angegeben werden. Welche Emulgatoren im Einzelnen verwendet wurden, ist jedoch nicht deklarationspflichtig.⁴⁰

Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471/ E472)

Erläuterung: Mehlbehandlungsmittel und Emulgatoren.

Herstellung: Herstellung aus Glycerin und pflanzlichen oder tierischen Speisefettsäuren. E471/472 wird heute i. d. R. aus Sojabohnen oder aus Mischerzeugnissen gewonnen. Wichtig zu erwähnen ist, dass es sich bei einem „tierischen“ Ursprung nicht um Fette, sondern um Milcherzeugnisse handelt. Eine Gewinnung aus Fetten kommt in der Praxis nicht vor. Genauere Angaben können beim Hersteller angefordert werden.

Einstufung: unbedenklich, da ein Ursprung aus tierischen Fetten, die nicht halal Konform sind, heutzutage keine Anwendung mehr findet.

³⁸ Şimşek, 2012, S. 44

³⁹ Şimşek, 2012, S. 45; Blume, 2016

⁴⁰ Lebensmittlexikon, k. A.

Polyglycerin-Polyricinoleat (E476)

Erläuterung: Emulgator und technischer Hilfsstoff

Herstellung: künstliche Herstellung aus Glycerin und Polyricinolsäure. In der Produktion wird auch Glycerin eingesetzt. (→ s. E422)

Einstufung: unbedenklich⁴¹

Geliermittel

Geliermittel sind Lebensmittelzusatzstoffe, die als Stabilisatoren, Verdickungs- oder Bindemittel in Soßen, Suppen, Marmeladen, Pudding oder Speiseeis eingesetzt werden. Sie können sowohl pflanzlicher als auch tierischer Herkunft sein. Da Gelatine das einzige tierische Geliermittel ist und deshalb meist explizit auf der Zutatenliste ausgewiesen wird, kann man bei der Angabe „Geliermittel“ von einem pflanzlichen Produkt ausgehen.⁴²

Agar-Agar (E406)

Erläuterung: Geliermittel

Herstellung: Agar Agar wird aus den Zellwänden bestimmter Algenarten gewonnen und als Verdickungsmittel und Füllstoff in Süßwaren, Würzzubereitungen und Joghurts eingesetzt.⁴³

Einstufung: unbedenklich, da pflanzlichen Ursprungs

⁴¹ Eitelmann, 2015

⁴² Özoğuz, 2011, S. 59

⁴³ Zusatzstoffe-online, 2011b

Marzipan

Marzipan ist eine feine Masse aus Mandeln und Zucker. Sie wird überwiegend als Süßware mit einem Schokoladenüberzug, oder auch als Rohmasse angeboten. Die Beigabe von Aromen ist nicht üblich, gelegentlich wird aber zur Geschmacksverfeinerung Rosenwasser zugegeben.

Enthält Marzipan Alkohol?

Es besteht die Möglichkeit, dass bei der Herstellung des Rosenwassers Alkohol als Lösungsmittel eingesetzt wurde⁸³. Sofern dem fertigen Marzipan Alkohol als Zutat hinzugefügt wird, muss dies im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden. Enthält der Marzipan oder die Rohmasse keine weiteren Zutaten wie Rosenwasser, Aromen oder Vanilleextrakt, kann man i. d. R. davon ausgehen, dass er vollständig alkoholfrei ist. Aromen oder Rosenwasser können als Auszugsmittel Ethanol enthalten. Hier empfiehlt es sich, den Hersteller um genauere Informationen zum Herstellungsprozess zu bitten.

Alkoholfreies Bier

Viele größere Brauereien bieten neben normalem oft auch alkoholfreies Bier oder Malzbier an, um Kunden anzusprechen, die auf Alkohol verzichten müssen oder möchten. Doch sind solche Produkte wirklich vollkommen alkoholfrei?

Alkoholfreies Bier wird auf verschiedene Weise hergestellt. Vor allem zwei Methoden sind verbreitet:

⁸³ Şimşek, 2012a, S. 81

stellen eine Analogie zur Honigproduktion der Bienen her.¹³¹ Die ägyptische Al-Azhar Universität, das EHZ und die Zertifizierungsstellen MUI (Indonesien) und JAKIM (Malaysia) stufen den Verzehr von Schellack als halal ein.¹³² Der Fatwa-Rat der Diyanet hält Schellack für unbedenklich, solange der Verzehr keine negativen gesundheitlichen Auswirkungen hat.¹³³

Einige Gelehrten halten den Verzehr von Schellack für verboten. Problematisch ist vor allem, dass Schellack in Ethanol gelöst werden kann. Dieser Vorgang wird ebenfalls unterschiedlich bewertet (→ s. Abschnitt „Aromastoffe“).¹³⁴

Gelatine

Gelatine, auch Speisegelatine genannt, ist ein Bindemittel, das überwiegend aus dem in Häuten, Knochen und Knorpeln von Tieren (Schweinen, Rindern, Fischen, Hühnern) enthaltenen Eiweiß Kollagen gewonnen wird.¹³⁵ Diese werden aufgekocht und anschließend mit Säure behandelt. Die fertige Gelatine besteht etwa zu 86% aus Kollagen, zu 11% aus Wasser und zu 3% aus mineralischen Stoffen.

Da Pflanzen kein Kollagen enthalten, ist eine Herstellung auf pflanzlicher Basis nicht möglich. Man kann bei Gelatine daher immer von einem tierischen Ursprung ausgehen. Da sie heute wie Zucker und Mehl als Inhaltsstoff anerkannt

131 Özoğuz 2011, S. 63.

132 Sorularlarislamiyet 2012.

133 Fatwa der Diyanet, ausgestellt am 24.10.2014

134 Eytzinger, k. A.

135 Döndüren 2010, S. 23; Yetim 2011, S. 86; Fetâvâ, 2015, S. 69

Betäubung durch Bolzenschuss (irreversible Betäubung)

Bei dieser Methode wird ein ca. 15 cm langer Eisenstift durch die Schädeldecke ins Gehirn des Tieres getrieben, was aufgrund der so entstehenden schweren Verletzungen zum baldigen Tod führt. Sie wird vor allem bei Rindern, Pferden und Schweinen angewendet. Die alternative Variante, der Kugelschuss, wird nur sehr selten praktiziert.

Damit die Fleischqualität nicht beeinträchtigt wird, müsste die Schlachtung innerhalb von fünf Sekunden nach dem Bolzenschuss durchgeführt werden. Das deutsche Tierschutzgesetz sieht eine Schlachtung innerhalb von maximal 60 Sekunden nach dem Ansetzen des Bolzens vor, um Blutungen im Tierkörper und damit eine Qualitätsbeeinträchtigung des Fleisches zu vermeiden.¹⁷⁹ In Massentierhaltungsbetrieben dauert es i. d. R. jedoch länger, bis das Schlachtvieh aus dem Käfig gezerrt, mit einem Kran an den Füßen aufgehängt, hochgezogen und zum Schlachter weitergeleitet wird.

Die Bolzenschussmethode ist sehr fehleranfällig. So kann es passieren, dass das Tier nicht richtig betäubt wird und während des Schlachtvorgangs wieder zu Bewusstsein kommt. Allein in Deutschland geschieht dies jährlich etwa 200 Tausend Mal.¹⁸⁰

Das Bundesinstitut für Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) nennt die Bolzenschussbetäubung in einer Stellungnahme vom Juni 2001 als „tierschutzwidrig“.

Videoaufnahmen des österreichischen Tierschutz-Dachverbandes vom Mai und Juni 2001 prangern tierschutzwidrige Zustände bei der Schlachtung von Rindern an. Zwar

¹⁷⁹ Gürbüz, 2011; Emin, 2011; Çayiroğlu, 2014, S. 391f.

¹⁸⁰ Schlachthof transparent, k. A.