

## Halal-Fleisch: Trendmarkt mit Wachstumspotenzial und Chance für Direktvermarkter von Schaf- und Ziegenfleisch

Vera Kasperek-Koschatko<sup>1\*</sup> und Siegfried Pöchtrager<sup>1</sup>

### Zusammenfassung

In Österreich leben derzeit (Stand: 2016) 700.000 Menschen (8 Prozent der Gesamtbevölkerung) mit muslimischem Glauben (IGGÖ 2017). Jährlich werden österreichweit rund 110 Millionen Euro für Halal-Fleisch- und Wurstwaren im Lebensmitteleinzelhandel ausgegeben (GEPP und KARAGEDIK 2016). Und die Nachfrage steigt. Rund 43 Prozent der in Österreich lebenden MuslimInnen achten darauf, dass die Lebensmittel, die sie konsumieren, halal sind (ECOQUEST 2012). Die Kaufkraft für die in Österreich lebenden Muslime wird auf rund eine Milliarde Euro beziffert (RUSZNAK 2017).

Trotz steigender Nachfrage nach Halal-Lebensmitteln ist in Österreich Halal-Produktion als Wirtschaftsfaktor nach wie vor ein Tabuthema. Während in den großen Supermärkten Deutschlands und Frankreichs Halal-Abteilungen längst zum Sortiment-Bestandteil gehören, fristen Halal-Produkte in Österreich ein verstecktes Nischendasein. Dabei stellt speziell die Produktion von Halal-Fleisch ein vielversprechendes Marktsegment dar, das auch für österreichische Schaf- und Ziegenhalter neue Chancen eröffnet. Wie die Halal-Produktion und Zertifizierung in der Fleisch- und Gewürzbranche in Österreich funktionieren, wurde im Rahmen einer wissenschaftlichen Arbeit (KASPAREK-KOSCHATKO et al. 2018) der Universität für Bodenkultur Wien erhoben. Die gewonnen Erkenntnisse geben einen praktischen Ein- und Überblick in die Produktionsbedingungen sowie die Anforderungen nationaler und internationaler Zertifizierungsprozesse.

Schlagwörter: Halal-Produktion, Fleischproduktion, Ethnomarkt

### Summary

Approximately 700.000 muslims live currently in Austria (as of 2016) (IGGÖ 2017). Every year around 110 million euros are spent on halal meat products in food retailing across Austria (GEPP and KARAGEDIK 2016). And the demand is increasing. Around 43 percent of Muslims living in Austria make sure that the food they consume is halal (ECOQUEST 2012).

Despite the increasing demand for halal food, halal production as an economic factor is still a taboo topic in Austria. While halal sections have long been part of the product range in the large supermarkets in Germany and France, halal products have a hidden niche existence in Austria. The production of halal meat in particular represents a promising market segment that also opens up new opportunities, also for Austrian sheep and goat farmers. How halal production and certification work in the meat and spice industry in Austria was ascertained as part of a scientific research work from the University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna (KASPAREK-KOSCHATKO et al. 2018). The knowledge

<sup>1</sup> Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Marketing und Innovation, Feistmantelstraße 4/1, A-1180 Wien

\* Ansprechpartner: Dipl.-Ing. Vera Kasperek-Koschatko, email: vera.kasperek@boku.ac.at

gained gives a practical insight and overview of the production conditions as well as the requirements of national and international certification processes.

Keywords: Halal-production, meat-industry, ethno market

## Einleitung und Problemstellung

Der Begriff Halal kommt aus dem Arabischen und bezeichnet alles, was in der Glaubenspraxis der Muslime als „rein“ und somit als „erlaubt“ gilt. Halal-Produkte entsprechen dem islamischen Religionsgesetz (Scharia) und können von gläubigen MuslimInnen konsumiert werden. Erlaubt ist das Fleisch von Rindern, Geflügel, Schafen und Ziegen. Die Schlachtung der Tiere muss von einer Person mit muslimischen Glauben und im Namen Allahs durchgeführt werden. Zur weiteren halal-gerechten Weiterverarbeitung muss das Tier vollkommen ausgeblutet sein.

Der Halal-Markt entwickelt sich global zu einem der am schnellst wachsenden Märkte (BAUER 2016). Die wirtschaftlichen Potenziale von Halal in Österreich erkennen bis dato primär Ethno-Märkte wie beispielsweise Etsan und Aycan. In den heimischen Supermarktketten finden sich wenig bis gar keine Halal-Produkte. Mögliche Gründe liegen in den Ängsten des österreichischen Lebensmitteleinzelhandels (LEH) vor Image-Verlusten, sowie im mangelnden Vertrauen muslimischer KonsumentInnen in die Halal-Kennzeichnung. Letzteres wird durch das Fehlen einheitlicher, geprüfter und weltweit akzeptierter Zertifizierungsstandards für Halal-Produkte weiter verstärkt (TIEMAN 2015). Diese Intransparenz fördert die ablehnende Haltung österreichischer ProduzentInnen und KonsumentInnen.

## Ergebnisse

Eine Befragung der 22 größten österreichischen Rind- und Geflügelfleisch Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe bestätigt dies: zehn der befragten Betriebe gaben an, keine Halal-konformen Fleischwaren zu produzieren. Damit entgeht beinahe der Hälfte der Betriebe ein aussichtsreicher Absatzmarkt. Nicht zuletzt, da österreichische Lebensmittel am europäischen und internationalen Halal-Markt einen hervorragenden Ruf von hoher Qualität besitzen (SHERIF 2017).

Die Ergebnisse der Studie entkräften das Gros der vorherrschenden Ressentiments der heimischen ProduzentInnen. Detaillierte Ausführungen über die praktische Durchführung von Halal-Schlachtungen dienen der Aufklärung und Richtigstellung von verfälschten, vorurteilsbehafteten Darstellungen der Halal-Schlachtung in Österreich. So gaben beispielsweise alle befragten FleischproduzentInnen an, dass der Aufwand für die Umstellung auf halal-konforme Fleischproduktion überschaubar ist. Aus ihrer Sicht gibt es auch nur einen einzigen offenkundigen Unterschied zur konventionellen Schlachtung. Der Schlachter muss gläubiger Muslim sein. Abgesehen davon verläuft die Halal-Schlachtung in Österreich, durch die Auflagen des Tierschutzgesetzes und die Einhaltung von Lebens-

mittelsicherheit- und Hygienestandards des IFS, ident zur konventionellen Schlachtung ab. Auch die befragten Vertreter der Schlachthöfe betonten, dass es abgesehen von der Schlachtperson, keine Unterschiede zwischen konventioneller und Halal-Schlachtung gibt. Alle Betriebe setzen bei der Halal-Schlachtung dieselbe Betäubungs-Methode ein, wie bei der konventionellen Schlachtung, da das österreichische Tierschutzgesetz das Schlachten von Tieren ohne Betäubung verbietet. Kaum ist das Tier betäubt, setzt der muslimische Schlachter den Entbluteschnitt, während er das sogenannte Bismillah-Gebet spricht, dass so viel wie „Im Namen Gottes“ bedeutet. Beim Vorgang der Ausblutung und Verarbeitung wurden keine Unterschiede zur konventionellen Vorgehensweise genannt. Problematisiert wurde lediglich die Suche nach muslimischem Schlachtpersonal, das aufgrund der steigenden Nachfrage in der Branche immer begehrter wird.

## Halal-Zertifizierungen in Österreich

Aktuell stellen in Österreich drei Zertifizierungsstellen eine Halal-Konformität aus: die Islamische Glaubensgemeinschaft Österreich (IGGÖ), die Islamic Information Documentation and Certification GmbH (IIDC) und seit Sommer 2017 die Halal Quality Control Austria (HQC-Austria).

Die Dauer der Antragsstellung bis Ausstellung des Zertifikats liegt im Schnitt zwischen drei und sechs Monaten. Die Dokumenten- und Vorortprüfung sowie die Laboranalysen finden im genannten Zeitraum statt. Gibt es anschließend eine Bestätigung für die Halal-Konformität, wird das Zertifikat ausgestellt, das ein Jahr gültig ist. Eine unumgängliche Maßnahme für die Halal-Schlachtung ist die Einstellung eines muslimischen Schlachters. Die Schlachtung von Rind- und Schweinefleisch muss örtlich getrennt stattfinden. Für GewürzproduzentInnen bedeutet das Verbot von Schweinefleisch, dass sie Chargen, je nach Zugabe von Zutaten, ebenfalls räumlich trennen müssen.

Im Bereich der Reinigung gilt: Bei der Verwendung von alkoholhaltigen Desinfektionsmitteln muss durch mehrmaliges, gründliches Nachspülen mit Klarwasser die Beseitigung von alkoholischen Rückständen garantiert sein. Der Kostenrahmen der Halal-Zertifizierung in der Fleischbranche bewegt sich bei den befragten Betrieben zwischen 2.500 und 6.000 Euro. Im Durchschnitt bezahlt ein österreichischer Schlachthof beziehungsweise Fleischverarbeiter rund 3.800 Euro für eine Halal-Zertifizierung.

## Mehrwert der Halal-Zertifizierung

Die Mehrheit der befragten Betriebe gab an, dass sich Halal im Unternehmen als zusätzliches Qualitätssicherungssystem etabliert hat. Halal wird somit als Ergänzung zu bereits implementierten Standards und Systemen wie beispielsweise dem IFS, ISO-Qualitätsstandards, Bio-Siegel, AMA-Gütesiegel oder BOS betrachtet. Jedes Qualitätssicherungssystem steht zwar für spezifische Ziele, doch die Abläufe und Verfahren weisen ähnliche Strukturen auf. Checklisten oder die Dokumentation der Verfahrens- und Arbeitsschritte sind auch fixer Bestandteil von Kontroll-Audits anderer Qualitätssicherungssysteme.

Als Hauptvorteile einer Halal-Zertifizierung erwähnten alle Befragten der Studie neben der Erschließung neuer Absatzmärkte und die damit verbundenen Umsatzsteigerungen auch eine verstärkte Kundenbindung sowie eine effiziente Schlachtkörperverwertung. Das Ziel eines Schlachthofes beziehungsweise Fleischzerlegers ist es, den gesamten Schlachtkörper so effizient wie möglich zu verwerten. So gaben die befragten FleischproduzentInnen an, dass nur durch die zusätzliche Bedienung der Ethnomärkte eine ganzheitliche Verwertung des Schlachtkörpers möglich ist. „Am österreichischen Markt sind nicht alle Schlachtteile gleich gefragt: Beim Geflügel zum Beispiel ist die Brust der wertbestimmende Teil. Durch die Erschließung nationaler und internationaler Ethno- und Halal-Märkte, finden bislang nicht verwertete, jedoch qualitativ hochwertige Schlachtkörperteile neue Abnehmer. Damit wird ein wesentlicher Beitrag zur Reduktion von nicht verwertbaren Abfall-Anteilen bei Schlachtungen geleistet“, so ein befragter Fleischproduzent.

Einen weiteren Mehrwert stellt die lückenlose Trennung von Schweinefleisch dar, was nicht nur für muslimische KonsumentInnengruppen von Vorteil sein kann. Auch die Einhaltung der Tierschutzbestimmungen beim Schlachtvorgang wird durch die Halal-Zertifizierung auf einer zusätzlichen Ebene kontrolliert. Halal-Zertifizierungen können demnach als zusätzliches Qualitätssicherungssystem für die Erschließung neuer Absatzmärkte im In- und Ausland fungieren.

## Diskussion und Fazit

Die Halal-Zertifizierung ermöglicht die Versorgung muslimischer KonsumentInnen mit, nach den islamischen Speisevorschriften produzierten, Qualitätsfleisch. Darüber hinaus garantiert sie die lückenlose Trennung von Rind- und Schweinefleisch, wodurch ein Mehrwert für KonsumentInnengruppen mit unterschiedlichen Bedürfnissen geschaffen wird. Mehr als die Hälfte der Befragten sieht Halal-Zertifizierungen als zusätzliches Qualitätssicherungsprogramm für die Erschließung neuer Absatzmärkte mit steigendem Wachstumspotenzial im In- und Ausland. Neben den Chancen für nationale und internationale Halal-Märkte, müssen sich Betriebe jedoch aufgrund fehlender, weltweit gültiger Zertifizierungsrichtlinien auf volatile Produktionsanforderungen einstellen (SYAZWAN AB TALIB 2017).

In einem Punkt waren sich aber alle befragten ProduzentInnen einig: Der österreichische Halal-Markt ist ausbaufähig. Ihr Fazit: Die Entscheidung für die Halal-Produktion in einem Unternehmen bedeutet nicht, sich gegen den österreichischen Markt zu entscheiden. Es handelt sich lediglich um eine Erweiterung. Halal eröffnet einem zertifizierten Unternehmen die Möglichkeit, sich für einen neuen Markt zu öffnen und eine weitere Zielgruppe bedienen zu können. Zusätzlich steht halal für „versteckte Qualität“.

## Literatur

BAUER, W., 2016: Der Islam in Österreich. Wien: Selbstverlag.

DINAR STANDARD, 2016: State of the Global Islamic Economy: 2016/17 Report. New York.

ECOQUEST, 2012: Muslime in Österreich. Wien: Selbstverlag.

GEPP, J. und U. KARAGEDIK, 2016: Schlampereien im Geschäft mit Halal-Fleisch. <https://www.profil.at/wirtschaft/halal-wien-vorschriften-fleisch-lebensmittelverkauf-7657662>

IGGÖ (Islamische Glaubensgemeinschaft Österreich), 2017: Mündliche Mitteilung vom 20.10.2017

KASPAREK-KOSCHATKO, V., S. PÖCHTRAGER und J. JUNGMAIR, 2018: Halal-Zertifizierungen in Österreich: Aufarbeitung und Perspektiven eines Produktionsprozesses [unveröffentlichte Masterarbeit]. Universität für Bodenkultur Wien.

ORTNER, M., 2016: Halal Lebensmittel: Potentieller Millionenmarkt in Österreich. <https://www.trend.at/wirtschaft/halal-lebensmittel-potentieller-millionenmarkt-oesterreich-6279999>

PEW RESEARCH, 2017: Europes Growing Muslim Population. Pew Research Center Report, 4-28.

RUSZNAK, G. A., 2017: Mündliche Mitteilung vom 23.11.2017

SHERIF, A., 2017: Mündliche Mitteilung vom 20.11.2017.

SYAZWAN AB TALIB, M., 2017: Motivations and benefits of halal food safety certification. Journal of Islamic Marketing 8, 605-624.

TIEMAN, M., 2015: Halal Clusters. Journal of Islamic Marketing 6, 2-21.