

Halal-Fleisch

Deutschland noch Entwicklungsland?

Das Halal-Label auf dem Weltmarkt boomt

Immer mehr Muslime leben ihren Alltag im Einklang mit ihren religiösen Vorschriften. Das gilt besonders für die Mahlzeiten, die zu Hause auf den Familientisch kommen. Weltweit wächst kein Segment auf dem Lebensmittelmarkt so rasch wie Halal-Food. Das gilt für Muslime im armen Mauretanien ebenso wie in den reichen Emiraten. Es gilt besonders im größten muslimischen Land Indonesien sowie beim Marktführer in Malaysia, und auch die islamische Diaspora in Nordamerika und in Westeuropa hält die Regeln immer öfter ein. Deutschland ist dagegen noch Entwicklungsland, vor allem beim Export von hochwertigen Fleischprodukten.

Von Peter Ziegler

Das Halal-Label steht für islamkonforme Lebensmittel und wird inzwischen ebenso gewinnträchtig wie ein Bio-Label vermarktet. Auch in den EU-Ländern können sich Produzenten und Gastronomen zertifizieren lassen. Hotels in der UNO-Stadt Genf fügen ihrer Speisekarte für arabische Geschäftsleute und Diplomaten schon seit Jahren eine Bescheinigung der Moschee von Lausanne für die in der Küche verwendeten Produkte bei. Gültige Standards für Halal-Food haben Welternährungs- und Weltgesundheitsorganisation, FAO und WHO, geschaffen und durchgesetzt. Sie sind auch Thema bei den Beitrittsverhandlungen der Türkei mit der EU. Die zuständige Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz, die Sanco, hat die Tötung von Schlachtieren mittels Schächtung thematisiert und versucht, islamisches Gesetz in Einklang mit dem Tierschutz und den Erfordernissen des globalen Wettbewerbs zu bringen. Wer in islamische Länder exportiert tut gut daran, eine Zertifizierung für seine Produkte zu beschaffen.

Das gilt besonders für den umkämpften Fleischmarkt und für die kaufkräftigen muslimischen Konsumenten am Golf, in den USA, Kanada und Großbritannien.

Der arabische Begriff „halal“ bedeutet „zulässig“. In der eng-

jüdischen Koscher-Speisevorschriften. Thora und Talmud enthalten jedoch exakt formulierte Gebote und Verbote, die Vorschriften für Muslime sind flexibel auslegbar. Das gilt selbst für die Schächtung der Schlachtier, die für beide Religionen unverzichtbares Gebot ist. Im Gegensatz zu orthodoxen Rabbis akzeptiert heute eine Mehrheit der muslimischen Juristen den Kompromiss, dass ein Schlachtier vor seiner Schächtung durch Starkstrom betäubt werden darf.

Im Gegensatz dazu lehnen die Organisationen der britischen Muslime jede, also auch die elektrische Betäubung ab. Sie haben deshalb ihr eigenes Label ge-

se für alle industriellen Schlachthöfe im Königreich. In der kanadischen Diaspora sind die Muslime ebenfalls orthodoxer als in Malaysia oder am Golf. In Frankreich wird das Schächten zumindest toleriert, in einigen Schlachthöfen wie z.B. im grenznahen Besançon wird es von jüdischen und arabischen Schlachtern gemeinsam betrieben.

Die Fleischindustrie in Deutschland ist beim Halal-Food nicht konkurrenzfähig. Sie muss zwar in den meisten Bundesländern überhöhte Gebühren für die Lebensmittelüberwachung bezahlen, in Sachen Halal-Food verhindert der Staat jedoch bisher einen geordneten Binnenmarkt ebenso wie den recht lukrativen Export hochwertigster Fleisch-Produkte. Es geht also gar nicht um eine „Islamisierung Europas“, wie dies die medialen Islamkritiker befürchten, sondern erst einmal um das Geschäft. Von britischen, nordamerikanischen oder gar australischen Verhältnissen können deutsche Fleischproduzenten bis heute nur träumen. In Downunder sorgen staatliche Kontrollzertifikate dafür, dass Rind- und Schafsfleisch tonnenweise zu besten Marktpreisen in die Emirate, Saudi-Arabien und die übrigen Golf-Staaten verkauft werden dürfen. Australien, im Gegensatz zu Deutschland sogar Irak-Kriegsteilnehmer, hat im Vorjahr seinen Fleischexport in die Golf-Staaten um unglaubliche 59% gesteigert.

In Deutschland kann nach neuerer Rechtsprechung jetzt immerhin wieder geschächtet werden, freilich nur bei nachge-



Der ägyptische Religionsminister Dr. Mahmoud Zakzouk (links) in Kairo im Gespräch mit Peter Ziegler zu aktuellen Fragen des Islam in Europa

lischen Sprache bezieht sich das lediglich auf das Essen beziehungsweise auf Nahrungsmittel. In arabischer Sprache meint dieser Terminus alle Sachen und Handlungen, die laut Koran, Sunna und Scharia zulässig sind. Halal-Food ist vereinfacht definiert die islamische Variante der

schaffen und stehen dabei mit beiden Füßen auf dem Boden der britischen Verfassung, welche für Juden wie Muslime gleichermaßen eine traditionelle Schächtung garantiert. Dies gilt nicht nur für private oder rituelle Schlachtungen, etwa zum Opferfest, sondern in gleicher Wei-

Dresdner Kühlanlagenbau GmbH

Tel.: 0351 / 40 81-0
Fax: 0351 / 40 81-111
email: zentrale@dka-dd.de

Werdauer Straße 1 – 3
01069 Dresden

Gewerbekälte
Industriekälte
Klimatechnik
Service



Dresdner
Kühlanlagenbau

Ihr Partner für Prozesskälte, Produktionsklima, Kühlmöbel,
Kühl- und Tiefkühlanlagen, Lagerung und Schockfrostung

24 h – Service – Hotline: 0 18 03 – 352 – 352

KÄLTE UND KLIMA

IFFA Halle 9.1 / B 06

www.DKA-Dresden.de

wiesenen Bedarf. Es muss, so das Urteil des Bundesverfassungsgerichts aus dem Jahr 2002, eine „Schächtung“ von der jeweiligen Religionsgemeinschaft „zwingend vorgeschrieben“ sein, damit sie für die Behörden als Ausnahme genehmigungsfähig wird. Damit kassierte das höchste deutsche Gericht schwer vermittelbare Urteile von Verwaltungsgerichten, die das Schächten für Muslime generell verboten hatten, den jüdischen Schochets das gleiche Tun jedoch erlaubten. Ob die erlaubten Ausnahmegenehmigungen aber auch für den Export erteilt werden dürfen? Bekannt ist, dass von den jüdischen Religionsgemeinschaften koschere Produkte nicht nur für den Eigenbedarf erzeugt, sondern auch anstandslos nach Israel exportiert werden.

Tierschützer verhindern Halal-Produkte

Einen einseitigen und wenig hilfreichen Beitrag zur Thematik liefern die deutschen Tierschützer. Für sein immer noch recht restriktives Urteil musste sich das Bundesverfassungsgericht aus deren Reihen sogar hasserfüllte Polemiken gefallen lassen. Zu den harschen Kritikern aus der Spitzenpolitik zählten vorwiegend die Sozialdemokraten, allen voran der rheinland-pfälzische Ministerpräsident Kurt Beck, 2002 noch nicht Parteivorsitzender. Der Mann aus dem Land, wo der Saumagen eine Delikatesse ist, fand das Karlsruher Urteil „völlig unverständlich“. Sein Landwirtschaftsministerium befindet sich mit einer umfangreichen Webseite bis heute in der Frontlinie der Lobbyisten gegen jede Tolerierung von jüdisch-muslimischen Schachtungen und für den absoluten Vorrang des Tierschutzes.

Das Urteil des BVerfG berücksichtigte in seiner Begründung hauptsächlich die berufliche und religiöse Gleichstellung der muslimischen Schlachter gegenüber ihren jüdischen Kollegen, denen das Schächten gestattet worden war. Marktpolitische Er-



Staatlich kontrolliert: Halal-Schlachtkörper in Australien

wägungen, wie etwa die aus der Rechtspraxis resultierende Benachteiligung der deutschen Fleischindustrie gegenüber der Konkurrenz am Weltmarkt, stellten die Verfassungsrichter nicht an. Sie hatten nur über die Anträge einiger muslimischer Kleinbetriebe zu urteilen. Dennoch sind seit jenem Urteil deutsche Islamkenner, Islamkritiker und nicht-muslimische Hobbytheologen mit hohem Aufwand an Zeit und Geld dabei, den Koran, aber auch Thora und Talmud daraufhin zu durchleuchten, ob die traditionelle Schächtung nun eine „zwingende religiöse Vorschrift“ für Muslime und Juden sei oder eben nicht. Ihre Erkenntnisse publiziert eine Düsseldorfer Oberstudienrätin in Zusammenarbeit mit der



Dr. Muhammad Sayid Tantawy, Großsheich von Al Azhar in Kairo

Tierschutzorganisationen „Provieh“ in einem eigenen Verlag namens „Pakt“. In ihren Fortsetzungsbroschüren „Ratgeber und

Orientierungshilfe für die Prüfung von Anträgen islamischer und jüdischer Religionsgemeinschaften zur Genehmigung des betäubungslosen Schächtens“, übt „Pakt“ Druck auf deutsche Kreisbehörden aus, die künftig die vom BVerfG erlaubten Ausnahmegenehmigungen zum Schächten erlassen dürfen.

„Pakt“ gibt interessante religiöse Gutachten ab und will den theologischen Nachweis erbracht haben, dass keine der drei „Religionen der Buchbesitzer“ (d.h. Juden, Christen, Muslime) zwingende Vorschriften für die Schächtung nachweisen könne, folglich könnten keine Ausnahmen gestattet werden. Damit wissen die Tierschützer besser Bescheid als die Theologen im Vatikan, bei Al Azhar in Kairo oder in Jerusalem.

Wenn keine theologischen Argumente mehr helfen, wird von Tierschützern die angebliche Intoleranz der Muslime und Juden gegenüber Andersdenkenden angeführt, oft haarscharf an der Grenze zu Rassismus und Antisemitismus. Zur Begründung eines strikten Schächtungsverbots werden Christenverfolgungen in Saudi-Arabien ebenso bemüht wie ein weihnachtliches Erlebnis aus Israel, wo in einem Hotel der mitgebrachte deutsche Christbaum als Götzen dienst bewertet worden sei und habe abgebaut werden müssen. Schockierende Fotoserien von türkischen, bosnischen und albanischen Gastarbeitern und Asylanten, die auf brutale Weise irgendwo auf deutschen Wiesen ihre Schlacht-

tiere erst quälen, dann abstechen und schließlich bestialisch zerstückeln, sollen die Forderung des Koran konterkarieren, der Tierschutz als Gebot vorschreibt.

Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Religionen

Im Gegensatz zur Volksmeinung ist muslimische Schächtung nicht gleich jüdische Schächtung, weder religiös noch technisch betrachtet. Zum besseren Verständnis müsste die Schlachtung nach abrahamitischem Ritus im Kontext mit dem arabischen Terminus „Dhabiha halal“ und dem hebräischen Kaschrut, den jüdischen Speisegesetzen, beschrieben werden. Der fundamentale Unterschied wird auch dem theologischen Laien rasch deutlich: das jüdische Speisegesetz ist weniger flexibel, d.h. restriktiver als die interpretationsfreundlicheren Vorschriften der Muslime, seien sie nun Sunniten oder Schiiten. Zu eindeutig sind die Vorschriften in Thora und Talmud formuliert.

Beim Schächten nach Kaschrut wird mittels eines sehr scharfen Messers die Halsschlagader und Luftröhre des Tieres durchgeschnitten und das Tier anschließend mit dem Kopf nach unten aufgehängt, damit es vollständig ausblutet. Dies darf nur ein qualifizierter Schächter jüdischen Glaubens (ein Schochet) ausführen. Die Länge des Messers richtet sich nach dem zu schachtenden Tier. Der Verzehr von Blut ist einem orthodoxen Juden strengstens untersagt, und die jüdische Küche kennt eine Reihe von Techniken, wie einem Stück Fleisch auch noch der letzte Tropfen Blut zu entziehen ist. Nach der Schächtung folgt eine Beschau der Innereien durch einen Fachmann, wobei die Regeln hierfür vor allem im Talmud festgelegt sind. Auch von einem koscheren Tier, das gemäß der Regeln der orthodoxen jüdischen Küche geschächtet wurde und vollständig ausgeblutet ist, dürfen nicht alle Teile gegessen werden. Nicht gegessen werden darf eine bestimmte Hüftsehne sowie bei Säugetieren die Fettanlagerungen rund

Deutschland noch Entwicklungsland?

um Magen, Pansen, Nieren und weitere Innereien. Fleisch von optimaler Qualität wird gerne als „glatt kosher“ bezeichnet.

Koran und Scharia der Muslime akzeptieren als Schlachter auch ein Mitglied eines anderen abrahamitischen Buchbesitzers, also einen Juden oder Christen. Ein Atheist oder Agnostiker dürfte freilich auch bei den Muslimen nicht schlachten, muss er doch kurz vor der Tötung den einen und einzigen gemeinsamen Gott anrufen. Was also hindert die Muslime in Deutschland daran, zum koscheren jüdischen Fleischer zu gehen? Gar nichts, im Gegenteil: Jeder sunnitische Imam wird dem Gläubigen empfehlen, dieser solle bei einem orthodoxen Juden einkaufen, denn was kosher sei, das wäre auch allemal halal. Schon Prophet Mohamed aß regelmäßig Fleisch, welches er von einem jüdischen Schlachter erworben hatte.

Laut jüdischem Speisegesetz darf das Schlachttier unter keinen Umständen und in keinerlei Form vor der Tötung betäubt werden. Dies ist eine zwingende Religionsvorschrift im Sinne des Urteils des Bundesverfassungsgerichts von 2002, auch wenn deutsche Tierschützer inzwischen einen Rabbiner aufgetrieben haben, der das für seine Sekte nicht bestätigen wollte. Um das Schlachttier für den Schnitt durch die Halsschlagader korrekt zu fixieren, benutzen jüdische Schlachter ausnahmslos den sogenannten Weinberg-Apparat. Nach dem Eintreiben wird das Schlachttier in diesem Apparat fixiert und anschließend für den Schnitt in den Hals auf den Rücken gedreht. Zahlreiche Veterinäre, z.B. das Landwirtschaftsministerium von Rheinland-Pfalz, lehnen diese Fixierungsmethode ab, wohl wissend, dass eine Fixierung stets schwie-



Halal Supermarkt in Großbritannien

rig ist, da die Schlachttiere nicht selten von stressgeplagten Schlachthofarbeitern per Elektrotreiber in den Apparat hineingejagt werden. Für Kenner der deutschen Industrieschlachthöfe ist denn auch die Diskussion um tiergerechte Schächtung im Vergleich zur konventionellen Schlachtung weitgehend Heuchelei und dies gilt für nahezu alle Beteiligten, die Islamkritiker, die Tierschützer und für die professionell beteiligten Muslime. In welchem islamkonformen industriellen Schlachthof können die Schlachter für jedes zu verarbeitende Rind oder Schaf noch ein kurzes Gebet sprechen?

Die EU hält sich aus jedem Religions- und Verfassungsstreit wohlweislich heraus. Brüssel weist immer wieder darauf hin, dass die Europäische Union keinem ihrer Mitgliedsstaaten die sogenannte Schächtung ohne Betäubung generell verbiete, sondern dass diese, wie in Großbritannien, auf staatlicher Ebene geregelt werden könne.

Blauäugiger Tierschutz und blutige Realität

Manche Beurteilungen lassen fehlenden veterinärmedizinischen Sachverstand erkennen. Eine fachlich korrekt durchgeführte Schächtung ohne jede Betäubung könnte durchaus humaner und tierfreundlicher sein als jede industrielle Massenschlachtung. Tierärzte der Universität Hannover, die bei den Schlachtieren mittels Elektroenzephalografie (EEG) Messungen vornahmen, bestätigten in einem Gutachten: Wird das Tier korrekt fixiert, ein scharfes Messer benutzt und der Schnitt anatomisch korrekt durchgeführt, dann leide es nicht, da es diese Art der schnellen Tötung gar nicht mehr bemerken könne. Diese Methode der medizinischen Diagnostik durch Messung der summierten elektrischen Aktivität des Gehirns mittels Aufzeichnung der Spannungsschwankungen an der Kopfoberfläche bestätigt nach Meinung vieler orthodoxer Juden und Muslime die Tier-

freundlichkeit einer viele Jahrhunderte alten religiösen Vorschrift der frühen abrahamitischen Religionsstifter.

Die muslimische Schächtungspraxis in Deutschland sieht freilich meist völlig anders aus, was die Tierschützer mit vollem Recht anprangern. Ein Schlachter und ein oder zwei Helfer können einen geängstigten Jungbulle auch bei bestem Willen kaum so fixieren, dass ein anatomisch einwandfreier Messerschnitt möglich wird. Muslimische Laienmetzger, die im Dämmerlicht eines abgelegenen Bauernhofes mehr oder weniger legal ein oder zwei Schafe schlachten, besitzen oft weder fachliches Können noch ein wirklich scharfes Messer und sind selten in der Lage den Koran zu lesen. Das Ergebnis ist dann keine islamkonforme Schächtung, sondern im Gegenteil ein krasser Verstoß gegen alle einschlägigen Vorschriften der Scharia. Das Tier leidet, was es laut Koran nicht darf, und es entkommt, schwer verletzt, für einige Minuten seinen Schlächtern, um dann elend zu verbluten statt auszubluten. Aus diesem Grund gibt es bei den sunnitischen Muslimen seit fast dreißig Jahren einen Konsens, den rund 75% der Gläubigen tragen: eine fachgerechte Betäubung vor der eigentlichen Schlachtung ist nicht verboten. Neuerdings hat der religiöse Führer von Al Azhar in Kairo, oft fälschlich als „Vatikan des Islam“ bezeichnet, Großscheich Dr. Muhammad Sayid Tantawy, eine sehr bekannte, wenn auch nicht die einzige Autorität des sunnitischen Islam, sich der Expertise der Veterinärvereinigung von Istanbul angeschlossen und ist bereit, eine Fatwa (islamisches Urteil) zu erlassen, welches eine Betäubung mittels Starkstrom vor der Schlachtung als empfehlenswert bezeichnet. Damit stünde einer

mefa presented by VDF

Die Fachmesse
für die Fleischwirtschaft

17.–21. November 2007
BASEL | www.mefa.ch

Frisches Fleisch gibt es beim Metzger. Kiloweise Kontakte an der Mefa.

Medienpartner
FLEISCH UND FLEISCHWIRTSCHAFT
VIANDI ET TRAITÉRIE
CARNÉ E L'INDUSTRIE



Hokkaido University coop
北海道大学生協同組合



ハラル フード デイ

Halal Food Day

Nov. 19 (SAT) 11:00~13:00

Inzwischen globale Realität: „Halal Food Day“ in Japan

Einbindung der industriellen Schlachtbetriebe der Türkei in die EU nichts mehr im Wege. Eine kontrollierte orthodoxe Schächtung wäre dem Tierschutz zuträglicher als verfassungsrechtlich zweifelhafte Verbote und illegale Hof-Schlachtungen, die auch noch die Gesundheit der Menschen gefährden, die das amtstierärztlich nicht kontrollierte Fleisch später verzehren.

Ein Markt von 500 Milliarden Dollar

Aus differierenden Auslegungen der Scharia resultiert logischerweise eine Vielzahl von Halal-Labels. Deutsche Verbraucher dürfen sich an die frühen Bio-Labels erinnern, die nicht selten vom Erzeuger ausgestellt worden waren. Wenigstens auf diesem Sektor konnte die UNO Ordnung schaffen. Von der „Codex Alimentarius Kommission“ der Vereinten Nationen wurden global gültige Halal-Definitionen erstellt und Normen für die Industrie geschaffen. Basis dafür war und ist die Sachkenntnis von Malaysia, die allgemein anerkannt ist und genutzt wurde. An diesem globalen Geschäft ist Deutschland bisher nicht beteiligt. Es fehlt hierzulande an staatlich anerkannten Regeln und Labels und vor allen Dingen am guten Willen der deutschen Politiker.

Das Halal-Label aus Kuala Lumpur setzt eine komplette Qualitätsüberprüfung für Gesundheit und Hygiene voraus und schreibt ein Verfahren für die Schlachtung nach islamischen Regeln unter Einhaltung des Tierschutzes vor. Qualität, Hygiene und die Sicherheit von

Rohmaterialien, Bestandteilen und Produkten werden bescheinigt.

Dieses auf breiter Basis stehende System zertifiziert nicht nur Fleisch- und Geflügelprodukte, es umfasst auch andere Konsumprodukte wie Arzneimittel, Toilettenartikel, Kosmetika und Konfekt, um die Verwendung verbotener Ingredienzien, z.B. vom Schwein oder Alkohol, auszuschließen. Parallel dazu werden globale Produktionsstandards wie ISO 9000 oder die „Good Hygienic Practice“ (GHP) eingeführt.

Da Muslime bereits knapp 1,8 Milliarden Menschen der Weltbevölkerung ausmachen, liegt der Wert des Halal-Marktes laut World Halal Forum (WHF) heute bei 150 Milliarden Dollar. Die „Highbeam Research“-Gruppe sieht bei anhaltendem demografischen Trend bis zum Jahr 2010 ein Potenzial von 500 Milliarden Dollar. „Der Halal-Marktplatz wird eine der gewinnbringends-

ten und einflussreichen Arenen der Lebensmittelindustrie“, sagt Salama Evans, Sprecher von WHF. Möglichkeiten seien innerhalb und außerhalb traditioneller muslimischer Länder reichlich vorhanden, alleine der Halal-Markt von Großbritannien habe ein Potenzial von 4 Milliarden Dollar Umsatz. Bedeu-

Anzeige

WASCHMASCHINE
CleanDrum
Der Motor mit Reinigungskraft
INTERROLL
WE MAKE THE WORLD MOVE
WWW.INTERROLL.COM

tende Produzenten sind neben Australien auch Malaysia und Brasilien. Sie haben Halal-Standards in jedes Glied der Produktionskette eingeführt. Das lohnt sich. Halal-Food war im Februar das Leitthema der „Gulfood 2007“ in Dubai und schon im Mai fand der bedeutendste Marktplatz für islamkonforme Lebensmittel in Kuala Lumpur in Malaysia statt, die „Mihas 2007“.

Im Nachbarland Frankreich boomt das Halal-Label, erst recht seit den Präsidentschaftswahlen vor wenigen Wochen. Fast alle muslimischen Verbände hatten den Wahl von Nicolas Sarkozy aufgerufen. Der will zwar streng säkular jede Religion aus dem Staat und sei-

nen Institutionen heraushalten, im Privatleben fördert er jedoch im Gegensatz zur deutschen Politik die muslimische Identität. Hypermärkte wie Carrefour haben in den stark von Muslimen geprägten Großstädten wie Marseille, Mülhausen im Elsass und im Umland von Paris die Regalfächen mit der Aufschrift Halal inzwischen vervielfacht. Dies gilt nicht nur für Fleischprodukte. Auf elsässischen Buttermilchtüten prangt unübersichtlich und mehrfarbig eine arabische Beschriftung. Auf dem deutschen Binnenmarkt ist dagegen der Handel mit Halal-Lebensmitteln noch klein und weitgehend in den Händen von Immigranten aus der Türkei oder dem Libanon. Die wenigen deutschen Aussteller auf der „Gulfood 2007“ engagierten sich denn auch vorwiegend in der Anlagentechnik, z.B. in der „German Baker Street“. Marktführer bei der Vergabe anerkannter Halal-Zertifikate ist hierzulande ein Privatunternehmen in Bremen. Für jedes Produkt werden pro Jahr zwei- bis dreitausend Euro berechnet. Fisch-Zertifikate sind am teuersten; im Gegensatz zu den Sunniten sind bei den Schiiten alle Fische ohne Flossen, wie z.B. der Aal, verboten.

Anschrift des Verfassers
Peter Ziegler, Baltext Publishing,
Hochstraße 59, CH-4053 Basel, Schweiz,
peter.ziegler@baltext.ch

Peter Ziegler ist seit über 20 Jahren Fachjournalist für Lebensmittelkontrolle und Fleischhygiene und nach einem Studium in Kairo seit 2003 auch Publizist für Themen des Islamic Business. Im Juli 2007 wurde er in den



Beirat der Deutsch-Arabischen Gesellschaft berufen, die vom Publizisten Prof. Dr. Peter Scholl-Latour präsidiert wird. Er arbeitet in Basel, Schweiz.

CERTIFICATE
HALAL CONTROL e.K. / حلال كنترول
Halal Control and Certification Body (Germany) / شركة مراقبة والتزجيب الحلال (ألمانيا)
hereby certifies, that the products: / يشهد الشركة بان المنتجات الآتية:
Produkt (Deutsch) / Product (English) / منتج
001 GAD Rechner in Salzone und in Salzone / GAD Soft cheese in olive and natural oil / حنة غاري الطرية في الزيتون المصنعة فيه
002 GAD Rechner gewirkt in Salzone / GAD Soft cheese tubes in olive / حنة غاري الطرية مطبقة في الزيتون مع خالصة
003 GAD Rechner gewirkt in Öl mit Käse / GAD Soft cheese tubes with herbs in oil / الأشتات والزيتون
004 GAD Sojan, Tofuher, Tofuher, Tofuher / GAD Sojan, Tofuher, Tofuher, Tofuher / حنة غاري في حنة الشويا الحنة
005 GAD Käse, Käse, Käse, Käse / GAD Kase, Kase, Kase, Kase / حنة غاري في الحنة, حنة غاري في الحنة
006 GAD Rechner, Rechner in Salzone und in Salzone / GAD Rechner, Rechner in Salzone und in Salzone / حنة غاري حنة مطبوقة في الزيتون
007 GAD Rechner 1.5%, 1% and 10% Fett / GAD Rechner 1.5%, 1% and 10% fat / حنة غاري في حنة 1.5% - 1% - 10% حنة غاري
008 GAD Rechner / GAD Rechner / حنة غاري حنة مطبوقة في الزيتون
009 Rechner in Salzone / Rechner in Salzone / حنة غاري حنة مطبوقة في الزيتون
010 Rechner 1.5% und 10% Fett / Rechner 1.5% und 10% fat / حنة غاري حنة مطبوقة في الزيتون
011 Rechner 1.5% und 10% Fett / Rechner 1.5% und 10% fat / حنة غاري حنة مطبوقة في الزيتون
prepared by the company: / المنتج للشركة
garmo AG
D-70188 Stuttgart (Germany)
are Halal. / حلال
A Halal control procedure, documented in an audit report, has verified that the above listed products are complying with the Halal requirements in accordance with the Islamic Law. The products and the production system are under supervision of HALAL CONTROL.
ان نظام مراقبة الحلال الموثوق في تقرير المراجعة قد أثبت ان المنتجات المذكورة اعلاه تتوافق مع متطلبات الحلال المطبقة في حنة حلال والتزجيب تحت برعاضة لجنة مراقبة الحلال والتصنيع والتوزيع.
This certificate is valid until: 2007-09-08 / تاريخ انتهاء الشهادة في حنة حلال والتزجيب
Certificate Registration No.: C-301-08-01-900
Russelsheim 2006-09-07
Prof. Dr. Muhammad Hassan Hibso
Director of Islamic Food Inspection
Dr. Markus Bärlein
Head of Food Control
Certificate Validity Status: http://www.halalcontrol.info/validity/C-301-08-01-900/status.htm

Deutsches Halal-Zertifikat