

Halal-Zertifizierungsprozesse in Österreich: Eine Vergleichsstudie für Halal-Produkte heimischer Fleisch- und Gewürzhersteller anhand von Experteninterviews

Halal-Certification in Austria: Comparative study on certification processes for Halal products of domestic meat and spice producers

Vera Kasperek-Koschatko*, Julia Anna Jungmair und Siegfried Pöchtrager

Institut für Marketing und Innovation, Universität für Bodenkultur Wien, Österreich

*Correspondence to: vera.kasperek@boku.ac.at

Received: 18 Oktober 2018 – Revised: 23 April 2019 – Accepted: 12 August 2019 – Published: 20 Dezember 2019

Zusammenfassung

Produkte, die in Österreich halal-zertifiziert werden, garantieren nicht nur die Einhaltung als islamisch angesehener Speisevorschriften, sondern erfüllen auch die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Hygiene, Gesundheit, Tierschutz und Qualitätssicherheit. Die vorliegende Studie analysiert den österreichischen Halal-Markt aus Produzentensicht mit Fokus auf die Halal-Fleisch und -Gewürzproduktion. Die Pionierleistung der Arbeit besteht in der erstmaligen Primärdatenerhebung: einerseits zu Produktion und Absatz von Halal-Fleisch und -Gewürzen in Österreich und andererseits zu nationalen und internationalen Halal-Zertifizierungsstellen sowie deren Vorgangsweise, Unterschiede und Anforderungen beim Zertifizierungsprozess. Die zwölf, davon acht mit Produzenten aus der Fleisch- und Gewürzverarbeitungsbranche geführten, leitfadengestützten face-to-face Experteninterviews, veranschaulichen die Marktchancen eines wachsenden, in Österreich noch kaum beachteten, globalen Absatzmarkts.

Schlagerworte: Halal-Zertifizierung, Fleischproduktion, Gewürzproduktion

Summary

Products that are halal-certified in Austria not only guarantee compliance with dietary rules considered Islamic but also meet the legal requirements regarding hygiene, health, animal welfare and quality assurance. The present study analyses the Austrian Halal market from a producer perspective with a focus on Halal meat and spices production. The pioneering work consists in the first primary data collection: on the one hand to production and sales of Halal meat and spices in Austria and on the other hand to national and international Halal certification bodies as well as their procedure, differences and requirements in the certification process. The twelve structured expert interviews, eight of which are conducted with manufacturers from the meat and spice processing industry, provide guided face-to-face expert interviews, illustrating the market opportunities of a growing global sales market that is still barely noticed in Austria.

Keywords: Halal-certification, meat production, spice production

1 Einleitung und Problemstellung

Mit über 1,8 Milliarden Gläubigen stellt der Islam die am schnellsten wachsende Weltreligion dar (Bauer, 2016; Pew Research, 2017). Auch in Österreich bilden Muslime eine nicht außer Acht zu lassende und stetig wachsende Bevölkerungsgruppe. So hat sich der Anteil der in Österreich lebenden Muslime seit 2001 fast verdoppelt (Ortner, 2016) und wird laut IGGÖ (2017b) und Rusznak (2017) auf rund 700.000 Menschen (acht Prozent der Gesamtbevölkerung) geschätzt.

Die Entwicklung der islamischen Weltwirtschaft wird jährlich vom Dinar Standard Marktforschungsinstitut beobachtet, berechnet sowie für die nächsten Jahre prognostiziert. So wurde für 2015 ein Umsatz von 1,9 Billionen US-Dollar berechnet. Bis zum Jahr 2021 soll dieser Betrag, laut Prognosen des Institutes, auf 3 Billionen US-Dollar ansteigen (Dinar Standard, 2016). Die islamische Weltwirtschaft umfasst neben dem Lebensmittel- auch den Halal-Lifestyle-Sektor, der unter anderem Dienstleistungen wie Bankgeschäfte, Tourismus und den Modesektor beinhaltet (Dinar Standard, 2016). Die steigende Nachfrage nach Halal-Produkten ist auch in Österreich zu beobachten: Rund 110 Millionen Euro werden jährlich für Halal-Fleisch und Halal-Wurstwaren ausgegeben (Gepp und Karagedik, 2016). Der Begriff Halal kommt aus dem Arabischen und kann mit „rein, erlaubt oder zulässig“ übersetzt werden. Das Gegenteil bildet das Wort Haram und steht für das Verbotene und Unzulässige im Islam (IGGÖ, 2017a).

Die wirtschaftlichen Potenziale von Halal in Österreich erkennen bis dato primär Ethno-Märkte, beispielsweise Etsan und Aycan (Ortner, 2016). Mögliche Gründe liegen in den Ängsten des österreichischen Lebensmitteleinzelhandels vor Image-Verlusten, sowie im mangelnden Vertrauen muslimischer Konsumenten in die Halal-Kennzeichnung. Letzteres wird durch das Fehlen einheitlicher, geprüfter und weltweit akzeptierter Standards für Halal-Produkte weiter verstärkt. Weltweit existieren an die 400 Zertifizierungsstellen (Stand 2014), nur wenige davon mit Akkreditierung und internationaler Anerkennung (Tieman, 2015). Diese Intransparenz verstärkt die ablehnende Haltung österreichischer Produzenten und Konsumenten weiter und führt zudem zu erschwerten Bedingungen im Import und Export (Syazwan, 2017). Bei einer durchgeführten Umfrage von Friedl (2016) gaben die befragten Muslime in Österreich jedoch mehrfach an, sich ein klar erkennbares und vor allem verlässliches Logo für Halal-Produkte zu wünschen.

Die vorliegende Studie verfolgt das Ziel, nationale und internationale Zertifizierungsstellen hinsichtlich ihrer Strukturen und Akkreditierungskriterien aus Produzentensicht zu analysieren, um in Folge den Mehrwert und die Potenziale für die Produzenten/Verarbeiter darzustellen. Um dieses Ziel zu erreichen, wurde folgende forschungsleitende Fragestellung formuliert:

„Worin liegen die Unterschiede der verschiedenen Halal-Zertifizierungen in Österreich für Produzenten?“

Um eine vertiefende Auseinandersetzung mit der Thematik zu gewährleisten, wurde der Fokus der Studie auf österreichische Fleisch- und Gewürzproduktion gelegt. Untersucht und verglichen wurden Produktionssysteme, Zertifizierungsstellen, Zertifizierungen sowie die Vorgehensweisen der befragten Unternehmen, bezüglich Halal-Produktion und -Zertifizierungen.

2 Methodik

Um das Forschungsziel zu erreichen, wurden intensive Untersuchungen und Befragungen in einem dreistufigen Modell durchgeführt. Bereits zu Beginn der Recherchen, in der Vorstudie, musste aufgrund von Mangel an Literatur zum Thema Halal-Zertifizierung und -Produktion in Österreich die Literaturrecherche durch Expertenbefragungen beziehungsweise Hintergrundgespräche gestützt werden.

So wurden Vertreter der drei österreichischen Zertifizierungsstellen (IGGÖ, IIDC und HQC), sowie ein Halal-Experte und Autor aus Deutschland befragt. Des Weiteren wurden die Außenwirtschaftsdelegierten der WKO aus den Ländern Malaysia, Indonesien und den Vereinigten Arabischen Emiraten kontaktiert, um an aktuelle Informationen über den internationalen Halal-Markt zu gelangen. Die drei genannten Länder zählen zu den größten Marktteilnehmern der islamischen Weltwirtschaft (Rajagopal et al., 2011; Dinar Standard, 2016). Ohne Halal-Zertifizierung ist ein Export in diese Länder nur sehr eingeschränkt möglich, was die Relevanz von Halal-Zertifizierungen für exportorientierte österreichische Lebensmittelbetriebe erhöht (Rusznak, 2017).

Aufbauend auf den gewonnenen Informationen der Vorstudie wurde in der Hauptstudie ein weiterer Fragebogen erstellt, der bei den darauffolgenden, qualitativen Experteninterviews als Leitfaden diente. Die leitfadengestützten face-to-face Experteninterviews fanden vor Ort in den Betrieben statt.

Die Auswertung der Interviews erfolgte mittels qualitativer Inhaltsanalyse nach Mayring auf deduktiv und induktiv gebildeter Kategorienebene.

Um ein ganzheitliches Bild über den Halal-Markt in Österreich zu kreieren, wurde in der Detailstudie ergänzend zu den Experteninterviews eine telefonische Befragung durchgeführt. Dabei wurden 22 österreichische Schlachthöfe beziehungsweise Fleischzerlegebetriebe in Österreich kontaktiert und befragt, ob Halal-Schlachtungen im Unternehmen durchgeführt werden.

3 Zertifizierungsstellen in Österreich

3.1 Islamische Glaubensgemeinschaft Österreich (IGGÖ)

Die IGGÖ zertifiziert unter Berufung auf das Grundrecht und die Gewissensfreiheit (Religionsfreiheit). Als Zertifizierungsgrundlage dienen eigene Halal-Richtlinien und keine

international anerkannten Standards. Die IGGÖ beruft sich auf ihren Status als staatlich anerkannte Religionsgemeinschaft und versteht sich nicht als Gewerbe. Nach Angaben der IGGÖ erfolgt die Zertifizierung ehrenamtlich und nicht gewinnorientiert. Vorrangiges Ziel ist es, Muslimen Sicherheit beim Kauf von Halal-Produkten zu geben (IGGÖ, 2017b). Da der IGGÖ kein internationaler Standard zu Grunde liegt und nach eigener Richtlinie zertifiziert (Rusznak, 2017), kann die Kommission der IGGÖ nach eigenem Ermessen entscheiden, ob eine Zertifizierung ausgestellt wird oder nicht (IGGÖ, 2017b). So kann die IGGÖ auch Betriebe zertifizieren, die mit Gas-Betäubung Geflügel betäubt, während IIDC und HQC an internationalen Standards gebunden sind, die CO₂ Betäubung strikt untersagen. Der Nachteil, den die eigene Richtlinie mit sich bringt, ist, dass sie beispielsweise von Indonesien, Malaysia oder den Vereinigten Arabischen Emiraten (UAE) nicht anerkannt ist.

3.2 Islamic Information Documentation Certification GmbH (IIDC)

Die IIDC ist eine akkreditierte Zertifizierungsstelle und zertifiziert nach internationalen Standards. Seit 2017 ist der UAE Standard S. 2055 aus den Vereinigten Arabischen Emiraten ihr Basisstandard. Dieser Standard zählt neben den malaysischen und indonesischen Standard zu den strengsten und umfangreichsten weltweit. Die IIDC ist weltweit, außer in Indonesien, anerkannt. Laut Rusznak (2017) ist Indonesien für die IIDC kein relevanter Markt, da nur sehr wenige Produzenten dorthin exportieren möchten. Für Produzenten, die Indonesien als Zielmarkt haben, wird mit einer Partnerfirma kooperiert, die dort anerkannt ist (Rusznak, 2017). Des Weiteren war die IIDC an der Entwicklung des einzigen Halal-Regelwerks (ONR 142000) in Österreich beteiligt. Aus diesem Grund kann sich die IIDC an die Bedürfnisse ihrer Kunden anpassen: Zuerst wird eruiert welche Zielmärkte angestrebt werden und anschließend wird ausgewählt, welcher Standard angewandt wird. Die IIDC ist die bekannteste Zertifizierungsstelle in Österreich: So sind mittlerweile mehr als 100 nationale Unternehmen, unter anderem Schlachthöfe, Backwarenproduzenten, Molkereien, Gewürzproduzenten, bei der GmbH zertifiziert (Rusznak, 2017).

3.3 Halal Quality Control Austria (HQC)

HQC ist eine niederländische Halal-Zertifizierungsstelle, die seit Sommer 2017 einen Standort in Wien hat. Zertifiziert wird nach Grundlagen des indonesischen Standards und dem Halal Assurance System (HAS) 23000, welches als Richtlinie und Anleitung für Produzenten zu verstehen ist und weltweit als Grundlage für Zertifizierer dient. Eingeführt wurde das HAS 23000 von der Food Drug and Cosmetics Assessment Agency (LPPOM) und dem MUI Fatwa Committee halal standard, die beide auf der Fatwa des Ulama Rates (höchste Autorität in Indonesien bezüglich islamischer Angelegenheiten) und der Sharia (islamisches Recht) basieren. Zudem ist die Organisation auch in Malaysia, Thailand und

Sri Lanka anerkannt (Sherif, 2017). In den UAE ist HQC-Austria jedoch nicht akkreditiert (Rusznak, 2017). Durch Zweigstellen in Deutschland, Frankreich und den Niederlanden ist die Stelle auch in Europa gut vernetzt und anerkannt. Durch den zusätzlichen Standort in Österreich lassen sich die Nachbarländer und die osteuropäischen Staaten erschließen (Sherif, 2017).

3.4 Vergleich der Zertifizierungsstellen

In der Folge werden die drei österreichischen Zertifizierungsstellen und deren Vorgangsweisen zusammenfassend gegenübergestellt. In *Abbildung 1* sind die wichtigsten Unterschiede dargestellt, wobei die wichtigsten Unterschiede hinsichtlich Akkreditierung, Zertifizierungsgrundlage und Akzeptanz der Betäubung nachstehend genauer formuliert werden.

Abbildung 1: Gegenüberstellung

IGGÖ	IIDC	HQC
 Islamische Glaubensgemeinschaft in Österreich Quelle: http://www.derislam.at/iggö/	 Quelle: http://iidc.eu/	 Quelle: www.halalaustralia-hqc.com/
<ul style="list-style-type: none"> • Staatlich anerkannte Religionsgemeinschaft • Eigene Richtlinie • Muslimisches Netzwerk in Österreich • Nicht international anerkannt • Nicht bei allen Rechtsschulen anerkannt 	<ul style="list-style-type: none"> • Akkreditierte Zertifizierungsstelle • ONR 142000 & UAE Standard • Über 100 zertifizierte Unternehmen in Österreich • Nicht in Indonesien anerkannt • Konflikte mit IGGÖ und HQC 	<ul style="list-style-type: none"> • Akkreditierte Zertifizierungsstelle • HAS 23000 (Indonesien) • Europäische Zweigstellen • Nicht in UAE anerkannt • Abspaltung vom IIDC

Quelle: Eigene Darstellung.

Rechtsrahmen und Akkreditierung: Im Allgemeinen kann eine Halal-Zertifizierung als Produktzertifizierung eingestuft werden. Unter einer Produktzertifizierung wird die Bestätigung der Konformität von Erzeugnissen mit bestimmten Anforderungen verstanden, dessen Anforderungen in Normen, Gesetzen oder Regelwerken definiert sind (TÜV Austria, 2019). Das Ausstellen von Halal-Zertifizierungen wird in Österreich als freies Gewerbe eingestuft. Das bedeutet, es ist kein besonderer Befähigungsnachweis notwendig (BMW-FW, 2017). So verfügt die IIDC über eine Gewerbeberechtigung als Unternehmensberater; HQC-Austria ist als gewerblicher Dienstleister bei der WKO registriert (WKO, 2018a; 2018b). Die Stellen HQC und IIDC sind nicht nur als Gewerbe ausgelobt, sondern auch von internationalen Stellen dazu akkreditiert als Konformitätsstellen Halal-Zertifizierungen auszustellen.

Die IGGÖ hingegen sieht die Halal-Zertifizierung weder als Beruf noch als Gewerbe, sondern als islamisches und religiöses Gutachten, zu deren Ausstellung sie als staatlich anerkannte Religionsgemeinschaft befugt ist (IGGÖ, 2017b). Während die Zertifizierungen von HQC und IIDC unter privatrechtliche freiwillige Handelsstandards zwischen Unternehmen einzustufen (B2B), wie zum Beispiel der International Food Standard (IFS), eingestuft werden können, kann

die Zertifizierung der IGGÖ nur als freiwillig ethisch-religiös basierter Standard klassifiziert werden. Sowohl IIDC als auch HQC sind des Weiteren nach der ISO/IEC 17065 akkreditiert. Die ISO/IEC 17065 enthält unter anderem Anforderungen an die Kompetenz und die einheitliche Arbeitsweise sowie Unparteilichkeit von Zertifizierungsstellen für Produkte (Austrian Standards, 2019).

Zertifizierungsgrundlage: Einen weiteren Unterschied bilden die Zertifizierungsgrundlagen. Darunter werden die Richtlinien beziehungsweise Standards verstanden, nach denen die Zertifizierer Halal-Zertifikate ausstellen. Die Standards oder Richtlinien umfassen alle Vorschriften und Maßnahmen, die ein Unternehmen bezüglich der Halal-Produktion einzuhalten hat. Die IGGÖ zertifiziert nach eigenen Richtlinien. Bei HQC und IIDC ist es abhängig vom Unternehmen, welcher Standard angewandt wird. Es wird vorerst abgefragt, in welche Länder der Betrieb exportiert beziehungsweise welche Zielmärkte angestrebt werden. Demgemäß wird entschieden, welcher Standard angewandt wird. Mit der Implementierung internationaler Standards haben IIDC und HQC auch das HACCP-Konzept in ihren Zertifizierungsprozess implementiert. In den Richtlinien der IGGÖ findet sich kein Hinweis auf Berücksichtigung des HACCP-Konzeptes (LPPOM, 2008; Rusznak, 2017).

Betäubung: Die verpflichtende Betäubung vor dem Schlachten ist in Österreich im Tierschutzgesetz verankert. Die IGGÖ ist jedoch berechtigt eine rituelle Schlachtung ohne vorgehende Betäubung zu beantragen. Dabei muss von einem gläubigen Muslim via Bescheid beglaubigt sein, dass er aus Glaubensgründen kein Tier essen darf, das betäubt wurde. In Österreich werden als Betäubungsmethoden der penetrierende Bolzenschuss bei Rind, die elektrische Zangen-Betäubung bei Schwein, Schaf und Ziegen sowie die elektrische Wasserbad- und die CO₂ Betäubung bei Geflügel angewandt. Die CO₂ Betäubung gilt ausschließlich bei der IGGÖ als halal-konform. Der malaysische Standard, eine Grundlage des HQC und IIDC, verbietet sowohl die CO₂ Betäubung als auch den penetrierenden Bolzenschuss bei Rindern (Nakyinsige et al., 2013). Auch der UAE Standard, Grundlage der IIDC, verbietet die CO₂ Betäubung (Rusznak, 2017). Im Dezember 2017 fanden in Dubai Verhandlungen über ein umfassendes Betäubungsverbot bei Geflügel statt; initiiert von der Emirates Authority for Standardization and Metrology (ESMA), die in den UAE die einzige zuständige Behörde für Standardisierungen und Qualitätsstandards ist. Die UAE wären somit das erste Land, das die Betäubung bei Geflügel verbietet. Weder Indonesien noch Malaysia, die einen höheren Anteil an muslimischer Bevölkerung aufweisen, sehen eine derart strenge Regelung vor (Ministerie van Landbouw, 2017).

4 Ergebnisse

Allgemein: Aufgrund der Tatsache, dass derzeit weltweit mehr als 400 Halal-Zertifizierungsstellen (Tieman, 2015) tätig sind, lässt sich die Frage nach konkreten Unterschieden

zwischen Halal-Zertifizierungen auf nationaler und internationaler Ebene nur eingegrenzt beantworten.

Aus diesem Grund wurde entschieden, das Forschungsinteresse auf die bedeutendsten internationalen Zertifizierungsstellen der großen Halal-Märkte Indonesien, Malaysias und der Vereinigten Arabischen Emirate zu fokussieren und den nationalen Zertifizierungen gegenüberzustellen.

Den großen gemeinsamen Nenner bildet der Koran, als religiöse Grundlage einer Halal-Zertifizierung (Tieman und Che Ghazali, 2014). Doch beginnen sich bereits hier die ersten Unterschiede abzuzeichnen, da der Koran je nach Rechtsschule unterschiedlich interpretiert wird. Die Rechtsgelehrten der Rechtsschulen schreiben ihre Interpretation und Ansichten in Fatwas nieder, auf die sich Zertifizierungsstellen berufen und ihre Zertifizierungen darauf aufbauen (Rusznak, 2017). Da Fatwas in arabischer Sprache verfasst sind, war es den Autoren nicht möglich, auf diesbezügliche Unterschiede einzugehen. Als Beispiel für die Fülle an Interpretationsmöglichkeiten gab einer der österreichischen Zertifizierer die Uneinigkeit zwischen Rechtsschulen an, ob Farbstoff, der aus Insekten gewonnen wird halal oder haram ist (Rusznak, 2017).

Eine strukturelle Parallele lässt sich bei den drei größten internationalen Zertifizierungsstellen erkennen: In Indonesien, Malaysia und den Vereinigten Arabischen Emiraten ist die Ausstellung von Halal-Zertifikaten Regierungsangelegenheit (AMPC, 2017; Somweber, 2017). Alle drei Länder zertifizieren nach nationalen Halal-Standards, die weltweit als Zertifizierungsgrundlage dienen, um in diese Länder exportieren zu können. Zurzeit verhandeln Malaysia und Indonesien über die Einführung eines einheitlichen Zertifikats, um Handelshemmnisse zwischen den beiden Ländern zu beseitigen (Maucher, 2017).

Aufgrund des staatlichen Monopols auf Halal-Zertifizierungen existiert in allen drei Ländern nur ein einziges gültiges Halal Zertifikat (AMPC, 2017; Somweber, 2017). Zum Vergleich: In Australien gibt es zurzeit 22 Halal Zertifizierungsstellen (N.N., 2018), in Großbritannien zwölf (Fuseini, 2017).

Aktuell versuchen die UAE mit neuen, verschärften Bestimmungen zur führenden Halal-Nation zu avancieren. So steht aktuell ein generelles Betäubungsverbot bei Schlachtungen von Geflügel zur Diskussion (Ministerie van Landbouw, 2017). Sollte dieses Verbot realisiert werden, wäre dies mit dem österreichischen Tierschutzgesetz, welches Betäubung voraussetzt (BMDW, 2017), unvereinbar und würde somit Geflügelfleischexporte in die UAE nicht ermöglichen. Die volatilen Anforderungen, die von den Zertifizierungsstellen der islamischen Zielmärkte vorgegeben werden (Syazwan Ab Talib, 2017), stellen für einen Teil der befragten österreichischen Produzenten einen großen Unsicherheitsfaktor dar (GP1, GP3, FPG2).

Kriterien: Unter Kriterien werden in dieser Studie die Voraussetzungen und Anforderungen für eine Halal-Zertifizierung verstanden. Dabei muss zwischen allgemein gültigen, zentralen Kriterien nach dem Koran (Sure 5, Vers 3) die ausnahmslos für alle Halal-Zertifizierer gelten und zer-

tifizierungsstellen-spezifischen Zusatzanforderungen differenziert werden (Rusznak, 2017). Die folgenden Ausführungen beschränken sich auf jene Basis-Anforderungen, die ausnahmslos alle Zertifizierungsstellen einhalten müssen. Für die Halal-Produktion und -Verarbeitung von Lebensmitteln gilt ein absolutes Verbot von Blut, Produkten von Schweinen und anderen Tieren, die haram sind (Koran, Sure 5; Vers 3). Zu zertifizierende Produkte werden in Labors auf Schweine-DNA-Spuren geprüft. Zusätzlich werden Abklatschproben in den Arbeitsbereichen genommen und ebenfalls in Labors geprüft (Rusznak, 2017).

Zweiter Ausschlussgrund für Halal-Produkte ist die Verwendung von Alkohol. Bereits kleinste Mengen an alkoholhaltigen Substanzen in Lebensmitteln stufen das Produkt als haram ein (Jamal und Sharifuddin, 2014). Bei der Verwendung von Alkohol als Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gibt es unterschiedliche Herangehensweisen. Manche Zertifizierungsstellen verbieten die Verwendung von alkoholhaltigen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln gänzlich (Özoguz, 2011), andere wiederum tolerieren deren Einsatz, wenn nach der Verwendung die Arbeitsstellen mit klarem Wasser gespült werden, beziehungsweise wenn ein vollständiges Verdampfen des Industrialkohols gewährleistet ist (Rusznak, 2017).

Als drittes Kriterium ist die rituelle Schlachtung anzuführen. Wesentlichstes Element, das es bei Halal-Schlachtungen zwingend einzuhalten gilt, stellt die Aufrechterhaltung der Lebensfunktion der Tiere bis zum Halsschnitt dar, sodass ein vollständiges Entbluten möglich ist (Agwhan et al., 2016; Fuseini et al., 2016). Zudem darf die Schlachtung ausschließlich von gläubigen Muslimen durchgeführt werden (Nakyinsige et al., 2013). Ob der Schlachthof geografisch gesehen nach Mekka ausgerichtet beziehungsweise der Kopf des Tieres in ebendiese Richtung gelagert sein muss, obliegt der Lehrmeinung und Fatwa-Treue des jeweiligen Zertifizierers und der Auditoren (Fuseini et al., 2016). Für bereits bestehende Produktionsstätten würde diese Anforderung bauliche Veränderungen oder den Bau eines eigenen Gebäudes verlangen, was mit hohen Kosten verbunden ist (GP3).

Ein weiteres wichtiges Kriterium stellt die lückenlose Dokumentation des Produktionsablaufs (Rusznak, 2017) sowie der Verwendung von halal-konformen Rohstoffen dar. Eine Anforderung, die vor allem bei Gewürzherstellern mit großem Aufwand verbunden ist. Gewürzproduzenten müssen im Speziellen auf die Gefahr von Kreuzkontaminationen durch Haram Staubpartikel in der Luft achten, was sich oftmals nur durch getrennte Produktionslinien in unterschiedlichen Räumen oder durch Trennwände bewerkstelligen lässt (GP1, GP2, GP3).

Kosten: Zur Erhebung eines Kostenrahmens für Halal-Zertifizierungen hat nur einer der drei befragten österreichischen Zertifizierer konkrete Angaben über die Zusammensetzung der Kosten geäußert. Die beiden anderen Stellen wollten sich dazu nicht äußern beziehungsweise betonten, dass diese Frage nicht pauschal beantwortet werden kann. Begründet wurde dies mit einer individuellen Preisge-

staltung, die sich aus dem Aufwand für den Zertifizierungsprozess ergibt (IGGÖ, 2017b; Sherif, 2017). Die dritte Zertifizierungsstelle bezifferte den Kostenrahmen mit 3.000 bis 5.000 Euro (Rusznak, 2017). Kostentransparenz vermittelte ausschließlich der deutsche befragte Zertifizierer, dessen Unternehmen die Preise für eine Halal-Zertifizierung mit 1.800 bis 3.200 Euro auf der Homepage anführt (Özoguz, 2017).

Bei den Experteninterviews mit den acht Halal-Produzenten gab es bei der Kostenfrage detailliertere Auskünfte über die Zertifizierungskosten. Die Angaben variieren zwischen 2.500 und 18.000 Euro. Preisbestimmende Faktoren bilden demnach die Zertifizierungsstelle, der angewandte Standard (Rusznak, 2017) und die zu zertifizierenden Produkte (Özoguz, 2017). Speziell bei den Gewürzproduzenten variieren die Preise stark (GP1, GP2, GP3), da jeder einzelne Rohstoff einer Gewürzmischung zertifiziert werden muss. Eine transparente, nachvollziehbare Aufschlüsselung konnte jedoch keine der Stellen anbieten, was von den befragten Produzenten einerseits toleriert, im Interview aber kritisiert wurde (GP1, GP2, FPG2).

Während beim IIDC und HQC die Kosten der Zertifizierung auf das zu zertifizierende Produkt abgestimmt wurden (Rusznak, 2017), gab der IGGÖ-zertifizierte Betrieb an, dass die IGGÖ nicht nur Anzahl und Art der Produkte, sondern auch die Höhe des Gesamtumsatzes des Unternehmens in die Preisgebarung miteinbezieht. Im Gespräch betonte die IGGÖ-Vertreterin, dass die Zertifizierungskosten des IGGÖ im Vergleich zu anderen Stellen am günstigsten seien (IGGÖ, 2017b). Die Kostenangaben des bei der IGGÖ zertifizierten Schlachthofs (FPG2) verdeutlichten jedoch, dass dieser im Vergleich zu den Angaben der anderen fleischverarbeitenden Unternehmen (FPR1, FPR2, FPG1, FVZ1) am meisten für eine Zertifizierung in der Fleischbranche bezahlt.

Mehrwert: Trotz Kritik an intransparenter Kostengestaltung (GP2, FPG2) und instabiler Anforderungsgrundlagen (Syazwan Ab Talib, 2017) sprachen alle Befragten von einer positiven Kosten-Nutzen-Rechnung, die seit dem Einstieg in die Halal-Produktion aufgestellt werden kann. Durch die Bedienung des Halal-Marktes ergeben sich nach Angaben der befragten Fleischproduzenten eine Reihe von Vorteilen und Chancen. Dazu zählen neben der Erschließung neuer Absatzmärkte und die damit verbundenen Umsatzsteigerungen auch eine effiziente Schlachtkörperverwertung.

Auch in der Literatur werden die Chancen der Umsatzsteigerung und Erschließung neuer Märkte bestätigt (Syazwan Ab Talib et al., 2017). Durch die Erschließung nationaler und internationaler Ethno- und Halal-Märkte durch österreichische Produzenten, finden bislang nicht verwertete, jedoch qualitativ hochwertige Schlachtkörperteile neue Abnehmer. Damit wird ein wesentlicher Beitrag zur Reduktion von nicht verwertbaren Abfallanteilen bei Schlachtungen geleistet (FPG2, FVZ1).

Einen weiteren Mehrwert stellt die lückenlose Trennung von Rind- und Schweinefleisch dar (FPR1), was nicht nur für muslimische Konsumentengruppen von Vorteil sein kann. Als Beispiel wurde von einem befragten Unternehmen der Pferdefleischskandal genannt: Durch die vorhandene Halal-

Zertifizierung konnte das Unternehmen garantieren, dass nur Rindfleisch verarbeitet wurde (FPR1). Halal-Zertifizierungen stehen demnach als zusätzliches Qualitätssicherungssystem (IGGÖ, 2017b) für die Erschließung neuer Absatzmärkte mit steigendem Wachstumspotenzial (Rafiki und Wahab, 2016) im In- und Ausland.

Ausschlussgründe: Im Zuge der Forschungsarbeit wurden 22 österreichische Schlachthöfe und Fleischverarbeiter telefonisch kontaktiert und befragt, ob sie halal-schlachten oder -verarbeiten. Es wurde sowohl bei Geflügel- (neun Betriebe), Rinder- (drei Betriebe), Kälber- (drei Betriebe) als auch bei Mischbetrieben, die Rinder und Schweine schlachten (sieben Betriebe), angefragt. Zehn dieser Betriebe gaben an, bereits halal zu produzieren. Zwei Betriebe wollten diesbezüglich keine Auskunft geben und zehn Betriebe gaben an, keine Halal-Produktion durchzuführen. Davon behaupteten vier Unternehmen noch nie halal produziert zu haben und es auch in Zukunft nicht zu planen. Vier andere Betriebe gaben an, in den vergangenen Jahren halal produziert zu haben, dass es sich aber wegen steigender Anforderungen beziehungsweise Verkleinerung des Betriebes nicht mehr rentiert habe. Ein großer heimischer Rindfleischproduzent und Exporteur stellte die Halal-Produktion aufgrund der immer strenger werdenden Zertifizierungsanforderungen ein. Auch in den Experteninterviews mit den acht Produzenten wurde nach Gründen gefragt, die gegen eine Halal-Zertifizierung sprechen. Dabei wurden unter anderen die Faktoren Imageschaden, unpassender Produktionsstandort, fehlende Nachfrage und zu hohe Anforderungen genannt.

Bei der Telefonbefragung war zu bemerken, dass ein befürchteter Imageschaden in der Fleischbranche von größerer Bedeutung ist als in der Gewürzbranche. Ein Umstand, der nach Aussagen der Befragten auf die verfälschte, vorurteilsbehaftete Darstellung der Halal-Schlachtung in den Medien zurückzuführen sei. Denn obwohl nach Angaben der befragten Schlachthöfe der Vorgang der Halal-Schlachtung, mit Ausnahme des muslimischen Schlachters, ident zur konventionellen Schlachtung ist, wird Halal-Produktion nach wie vor mit dem Bild vom illegalen Schächten auf der Weide in Zusammenhang gebracht.

5 Diskussion und Fazit

Die Halal-Zertifizierung in Österreich ermöglicht unter anderem die Versorgung muslimischer Konsumenten mit nach den islamischen Speisevorschriften produziertem Qualitätsfleisch. Darüber hinaus garantiert sie die lückenlose Trennung von Rind- und Schweinefleisch, wodurch ein Mehrwert für Konsumentengruppen mit unterschiedlichen Bedürfnissen geschaffen wird. 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. Die Halal-Produktion hat sich an österreichische

Gesetze und Vorschriften angepasst, sowohl auf Tierschutzebene als auch in Bezug auf Hygiene und Lebensmittelsicherheit. Neben den Chancen für nationale und internationale Halal-Märkte müssen sich Betriebe jedoch aufgrund fehlender, weltweit gültiger Zertifizierungsrichtlinien auf volatile Produktionsanforderungen einstellen. Zudem bestehen kontroverse Meinungen zu der nach österreichischem Tierschutzgesetz vorgeschriebenen Betäubung und den halal-konformen Betäubungsmethoden vor der Schlachtung. Dies hat zur Folge, dass sich beispielsweise durch den Wechsel von Zertifizierungsstellen oder politische Veränderungen in muslimischen Staaten hin zu einer restriktiveren Auslegung des Islam auch die Voraussetzungen für eine Anerkennung von halal-zertifizierten Produkten ändern können. Das steigende Wachstumspotenzial des Halal-Marktes macht weiterführende Forschung zu Halal-Produkten und Dienstleistungen essenziell. Nicht zuletzt, da die Vorgangsweise bei der Halal-Produktion und deren Zertifizierung einem stetigen Wandel unterliegt, der sowohl Produzenten, den Lebensmittel Einzelhandel als auch die Konsumenten betrifft.

Literatur

- Aghwan, Z. A., Bello, A. U., Abubakar, A. A., Imlan, J. C. und Sazili, A. Q. (2016) Efficient halal bleeding, animal handling and welfare: A holistic approach for meat quality. *Meat Science*, 121, 420-428.
- AMPC – (Australian Meat Processor Corporation) (2017) *Indonesia and Halal Certification*. Sydney: AMPC-Publication.
- Austrian Standards (2019) *Konformitätsbewertung – Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren (ISO/IEC 17065:2012)* (zweisprachige Fassung: de/en). https://shop.austrianstandards.at/action/de/public/details/464931/OEVE_OENORM_EN_ISO_IEC_17065_2013_02_01 (16.04.2019).
- Baldinger, V. (2013) *Halal in Österreich – Wer hat Recht?* Diplomarbeit an der Universität Wien. Wien.
- Bauer, W. (2016) *Der Islam in Österreich – Ein Überblick*. [Onlineversion] Beitrag der OGPP. Wien.
- BMDW (Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort) (2017) *Bundesrecht konsolidiert*. URL: <https://www.ris.bka.gv.at/Dokument.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Dokumentnummer=NOR40120777> (01.10.2018).
- BMWF (Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft) (2017) *Bundeseinheitliche Liste der freien Gewerbe*. URL: https://www.bmdw.gv.at/Unternehmen/Gewerbe/Documents/Bundeseinheitliche_Liste_der_freien_Gewerbe.pdf (01.10.2018).
- Dinar Standard (2016) *State of the Global Islamic Economy: 2016/17 Report*. New York.
- Friedl, R. (2016) *Messung des Nutzens der Halal-Kennzeichnung für die Kaufentscheidung von Muslimen in Österreich mit Hilfe der Limit Conjoint-Analyse am Bei-*

- spiel Hühnerfleisch. Dissertation an der Universität für Bodenkultur Wien. Wien.
- FPG1, FPG2 Befragte Fleischproduzenten (Geflügel).
FPR1, FPR2 Befragte Fleischproduzenten (Rind).
- Fuseini, A., Knowles, T. G., Hadley, P. J. und Wotton S. B. (2016) Halal stunning and slaughter: Criteria for the assessment of dead animals. *Meat Science* 119, 132-137.
- Fuseini, A. (2017) Halal food Certification in the UK and its impact on food businesses: A review in the context of the European Union. *CAB Reviews* 12. URL: <https://doi.org/10.1079/PAVSNR201712007>.
- Fuseini, A., Wotton, S. B., Hadley, P. J. und Knowles, T. G. (2017) The perception and acceptability of pre-slaughter and post-slaughter stunning for Halal production: The views of UK Islamic scholars and Halal consumers. *Meat Science* 123, 143-150.
- FVZ1 Befragter Fleischverarbeiter und -zerleger.
- Gepp, J. und Karagedik, U. (2016) Schlampereien im Geschäft mit Halal-Fleisch. URL: <https://www.profil.at/wirtschaft/halal-wien-vorschriften-fleisch-lebensmittelverkauf-7657662> (30.09.2018).
- GP1, GP2, GP3 Befragte Gewürzproduzenten.
- IGGÖ – (Islamische Glaubensgemeinschaft Österreich) (2017a) Halal. URL: <http://www.derislam.at/iggo/?c=content&ssid=Halal&navid=248&par=200> (01.10.2018).
- IGGÖ – (Islamische Glaubensgemeinschaft Österreich) (2017b) Mündliche Mitteilung vom 20.10.2017.
- Jamal, A. und Sharifuddin, J. (2014) Perceived Value and perceived usefulness of halal labelling: The role of religion and culture. *Journal of Business Research*, 68, 5, 933-941. LPPOM MUI (2008) General Guidelines of Halal Assurance System LPPOM MUI. Jakarta: Selbstverlag.
- Maucher, A. (2017) One Halal certification between Malaysia and Indonesia. <http://www.emerge-asia.com/one-halal-certification-between-malaysia-and-indonesia/> (01.10.2018).
- Ministerie van Landbouw (2017) Halal certification in UAE. URL: <https://www.agroberichtenbuitenland.nl/actueel/nieuws/2017/12/04/uae-halal-certification> (01.10.2018).
- N.N. (2018) List of recognised Islamic bodies for halal certification of red meat. URL: <http://www.agriculture.gov.au/export/controlled-goods/meat/elmer-3/list-islamic-halal-certification> (30.09.2018).
- Nakyinsige, K., Che Man, Y. B., Aghwan, Z. A., Zulkifli, I. Goh, Y. M., Abu Bakar, F., Al-Kahtani, H. A. und Sazili, A. Q. (2013) Stunning and animal welfare from Islamic and scientific perspectives. [Onlineversion] *Meat Science* 95, 352-361.
- Ortner, M. (2016) Halal Lebensmittel: Potentieller Millionenmarkt in Österreich. URL: <https://www.trend.at/wirtschaft/halal-lebensmittel-potentieller-millionenmarkt-oesterreich-6279999> (01.10.2018).
- Özoguz, Y. (2011) Halal-Speise im deutschsprachigen Raum: Eine Einführung für Verbraucher, Betriebe und Zertifizierer. Bremen: Verlag Eslamica.
- Özoguz, Y. (2017) Mündliche Mitteilung vom 06.11.2017.
- PewResearchCenter (2016) Europe's Growing Muslim Population. Pew Research Center Report, 4-28.
- PewResearchCenter (2017) Why Muslims are the world's fastest-growing religious group. URL: <http://www.pewresearch.org/fact-tank/2017/04/06/why-muslims-are-the-worlds-fastest-growing-religious-group/>
- Rafiki, A. und Wahab. K. A. (2016) The human capital and the obtainment of halal certification. *Journal of Islamic Marketing* 7, 2, 134-147.
- Rusznak, G. A. (2017). Mündliche Mitteilung vom 23.11.2017.
- Shambavi, R., Sitalakshmi, R., Ramanan, V. und Subhadra S. (2011) Halal certification: implication for marketers in UAE, *Journal of Islamic Marketing* 2, 2, 138-153.
- Sherif, A. (2017) Mündliche Mitteilung vom 20.11.2017.
- Somweber, W. (2017) Schriftliche Mitteilung vom 03.11.2017.
- Syazwan Ab Talib, M. (2017) Motivations and benefits of halal food safety certification. *Journal of Islamic Marketing* 8, 4, 605-624.
- Tieman, M. (2015) Halal Clusters. *Journal of Islamic Marketing* 6, 2-21.
- Tieman, M. and Che Ghazali, M. (2014) Halal control activities and assurance activities in halal food logistics. [Onlineversion] *Procedia- Social and Behavioral Sciences* 121, 44-57.
- TÜV Austria (2019) Produktzertifizierung. URL: <https://www.tuv.at/loesungen/life-training-certification/produktzertifizierung/> (19.04.2019).
- WKO (2018a) Firmen A-Z. IIDC URL: <https://firmen.wko.at/Web/DetailsKontakt.aspx?FirmaID=7cb43bd3-53e6-4598-bc4f-7781bffe6ad2> (01.10.2018).
- WKO (2018b) Firmen A-Z. HQC URL: <https://firmen.wko.at/Web/DetailsKontakt.aspx?FirmaID=f397b392-f539-4d9b-802a-67f79ee51b95> (01.10.2018).

