

## **Halal Food – Herausforderung an die Gemeinschaftsverpflegung**

**Autor: Engin Dündar**

**Band 1 der Reihe Ernährungs- und Verbraucherbildung (Hrsg.: Michaela Schlich)**

### **Zusammenfassung**

Die vorliegende Studie untersucht die Herausforderungen an die Gemeinschaftsverpflegung, die unter Berücksichtigung muslimischer Speisegesetze entstehen. Dafür wird zunächst die Bedeutung der Beachtung von Speisegesetzen für Muslime dargestellt. Im Anschluss werden die Speisegesetze der drei abrahamitischen Religionen behandelt. Zum Vergleich erfolgt zusätzlich die Betrachtung der Speisegesetze im Christentum und im Judentum.

Da das Hauptaugenmerk der vorliegenden Arbeit auf muslimischen Speisegesetzen liegt, werden diese sehr ausführlich betrachtet. Um Entscheidungen hinsichtlich ritueller Reinheit nachvollziehen zu können, wird zunächst das Begriffspaar „Halal“ und „Haram“ mithilfe mehrerer Grundsätze, die sich aus dem Koran und der Prophetentradition ergeben, ausführlich erläutert.

Es folgt eine grundlegende Untersuchung tierischer und pflanzlicher Lebensmittel hinsichtlich ihrer Eignung zum Verzehr. Dabei wird bei bestimmten Produkten Bezug auf die Lebensmittelindustrie genommen, wodurch die Komplexität der Beachtung muslimischer Speisegesetze deutlich wird. Eine intensive Auseinandersetzung erfolgt ebenfalls bei der Thematisierung des islamischen Schlachtens. Dabei zeigt sich deutlich das Spannungsverhältnis zwischen religiöser Forderung einerseits und Tierschutzbestimmungen andererseits. Abgeschlossen wird der theoretische Teil durch die Vorstellung der DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung.

Mit den Erkenntnissen aus dem theoretischen Teil stellt sich die Frage, ob muslimische Speisegesetze in der Gemeinschaftsverpflegung beachtet werden, welche Hürden es im Falle einer Beachtung der Speisegesetze gibt und ob eine Bereitschaft besteht, der Forderung religiöse Aspekte zu beachten nachzukommen. In Interviews mit Fachvertretern der Gemeinschaftsverpflegung wird diesen Fragen empirisch nachgegangen. Die Auswertung lässt aufgrund der Wahl einer qualitativen Methode nur die Bildung von Thesen zu, die in weiteren Untersuchungen mittels quantitativer Erhebung geprüft werden könnten.

Insgesamt zeigt die Studie deutlich, dass ein echtes Angebot von Halal Food in der Gemeinschaftsverpflegung erheblich mehr bedeutet als nur „Kein Schwein - kein Alkohol“. Angesichts steigender Nachfrage nach Halal Food stehen Einrichtungen, Caterer und Vorlieferanten der Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. Kitas, Kindergärten, Schulen, Mensen und Betriebskantinen vor großen Herausforderungen, die mit Hilfe der Schlussfolgerungen aus der vorliegenden Studie angegangen werden können.