

satt &amp; selig

die verlagsseiten der taz nord

30. april, 1./2. mai 2021 taz am wochenende

## heiß und fettig

### Scherkohl bald schon aus

Die Saison des ersten Gemüses des Jahres neigt sich dem Ende zu: Die Rede ist vom in ganz Norddeutschland verbreiteten Bremer Scher- oder Schnittkohl. Vor zehn Jahren wurde ihm auf Antrag von Slow-Food Bremen ein Platz auf der Arche des guten Geschmacks reserviert. Nach wie vor findet er sich nur auf Bauern- und Wochenmärkten im Angebot. Die feinnussige Raps-Varietät kann roh mit Dressing als Salat aber auch gedämpft mit sautierten Schalotten und Schmand verzehrt werden. Sie eignet sich auch für den Eigenanbau und ist leicht zu ernten. (taz)

### Grün stinkt zart und gesund

Die Marke „Der Bärlaubbauer“ hat Axel Kaiser aus Hasbergen im Osnabrücker Land für sich etabliert: Im April erntet er mit naturbehördlicher Sondergenehmigung den gesunden Blattknoblauch auf kontrollierten Wildwuchs-Flächen im Teutoburger Wald, um ihn dann getrocknet zu vermarkten. Dafür ist Kaiser mehrfach zum kulinarischen Botschafter Niedersachsens gekürt worden. Die Sondergenehmigung ist nötig: Wilder Bärlauch darf nur für den Eigenbedarf gesammelt werden, und gar nicht in Hamburg, wo er auf der Roten Liste steht. Niedersachsen hat in seinen Mittelgebirgen hingegen reiche Vorkommen. Wer Augen und Nase schließt und taube Finger hat, kann das zarte Wildgemüse, das einen intensiven Knoblauchgeruch verbreitet, angeblich mit duftenden Maiglöckchen verwechseln, die robust-fleischige Blätter haben. Diese sind, im Gegensatz zu Bärlauch, giftig. (taz)

### Wenig Appetit auf Spargel

Vergleichsweise gering ist die Nachfrage nach Spargel bislang. Zwar hatte die Saison in Niedersachsen dieses Jahr ohne offiziellen Auftakt bereits vor Ostern begonnen. Der Absatz halte sich aber infolge niedriger Temperaturen in engen Grenzen, erläuterte Fred Eickhorst, Geschäftsführer der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer in Niedersachsen, in Sandhatten (Landkreis Oldenburg). „Bei dem Wetter denkt man eher an Grünkohl statt an Spargel“, sagte Eickhorst. Erst bei sommerlichen Temperaturen steige die Nachfrage. (dpa/taz)



Iftar-Mahl in Pakistan – vielleicht mit Hähnchenklein aus Lohne  
Foto: Muhammad Sajjad/dpa

## 1.400 Jahre Reinheitsgebot

In Deutschland wird vermehrt halal produziert. Neben Nischenherstellern sind es die großen Industriebetriebe, die auf korankonforme Viktualien setzen: Die Zertifizierung ist der Schlüssel für den Export in die islamische Welt

Von Joachim Göres

Auch wer es sonst nicht so streng sieht – beim Fastenbrechen während des Ramadan, der dieses Jahr am 12. Mai endet, wird noch strenger als sonst darauf geachtet, dass die Lebensmittel halal sind. Mehr und mehr werden in der Lebensmittelindustrie auch in Deutschland ein-

dass der Halal-Markt 2021 weiter stark steigen wird“, sagt Günther Ahmed Rusznak, Präsident der Islamic Information, Documentation und Certification GmbH. Halal-Zertifizierer wie sie überprüfen, ob bei der Produktion alle Regeln eingehalten werden. Wenn ja, gibt's ein Siegel. Auch die Wiesenhof-Geflügel-schlachtereien in Lohne (Olden-

rise, mit 3,5 Milliarden Euro Umsatz einer der Branchengrößen, auch Aromen für die Lebensmittelindustrie. Sie werden in den halal-zertifizierten Produktionsstätten in Holzminden und Singapur hergestellt.

Halal-Experte Norbert Kahmann betont, dass bei der Zulassung auch die Umstände eine Rolle spielen: „Bei Medikamenten ist Schweinegelatine grundsätzlich zugelassen, wegen der guten Wirkung.“ Symrise lässt seine Produkte auch als koscher zertifizieren. Dabei ergeben sich nicht selten ähnliche Anforderungen – im Islam und im Judentum ist Schweinefleisch verboten.

Der Lebensmittelkonzern Dr. Oetker stellt seit 2008 halal-zertifizierte Pizzen her, unter anderem im westmecklenburgischen Werk Wittenburg. Diese Pizzen sind in Europa nicht erhältlich. „Eine hohe Relevanz hat

### „Im Moment sehen wir uns mit einer außergewöhnlichen Anzahl von Anfragen konfrontiert“

Günther Ahmed Rusznak, IIDC GmbH

zelne Produktlinien oder die gesamte Herstellung an die Vorschriften des Koran angepasst. Die sind auch mit anderen Vorgaben wie der Bio-Zertifizierung kompatibel.

Halal – dieses Siegel gibt es für Lebensmittel, Kleidung, Medikamente oder Kosmetika. Für den Käufer zeigt es an: Das Produkt wurde nach islamischen Regeln hergestellt und ist somit für Muslime „halal“ – das arabische Wort für „erlaubt, zulässig“. Halal-Lebensmittel müssen etwa frei von Schweinefleisch und Alkohol sein, zudem müssen sie getrennt von Nicht-Halal-Produkten hergestellt und transportiert werden.

Angesichts von weltweit rund 1,6 Milliarden muslimischen Verbrauchern – zu den größten Halal-Märkten zählen Indonesien, Bangladesch, Ägypten, Nigeria und Pakistan – ist das Halal-Siegel ein Muss für Unternehmen, die in diese Regionen exportieren. Europa ist dagegen für den Absatz weniger wichtig, hier ernähren sich nach Schätzungen vier Prozent der Verbraucher halal.

„Im Moment sehen wir uns mit einer außergewöhnlichen Anzahl von Anfragen konfrontiert, was darauf schließen lässt,

burger Geflügelspezialitäten), Wildeshausen (Geestland Putenspezialitäten) und Dannenberg (Allfein Feinkost) sind halal-zertifiziert. Nach den Halal-Vorgaben muss ein Tier noch leben, wenn es geschlachtet wird. „Dabei wird akzeptiert, dass die Tiere vor dem Entbluten entsprechend den deutschen Tierenschutzvorgaben betäubt werden“, sagt Ingo Stryck, Marketingleiter der PHW-Gruppe.

Das unbetäubte Schächten von Tieren ist in Deutschland verboten. Stryck beschreibt die Arbeitsweise der Halal-Zertifizierer so: „Bei jeder Prüfung werden Produktproben entnommen und zur Tierartbestimmung und zur Untersuchung auf Alkohol in ein Labor überstellt. Das erste Audit findet stets in Begleitung von Vertretern anerkannter islamischer Institute statt. Des Weiteren erfolgt mehrfach im Jahr eine unangekündigte Kontrolle durch muslimische Auditoren des Zertifizierungsinstituts.“ 25 Prozent ihres Umsatzes erzielt die deutsche Fleischindustrie im Export.

Der Aromahersteller Symrise aus Holzminden bietet mehr als 200 Inhaltsstoffe für Kosmetika, die den Regeln des Islam entsprechen. Zudem liefert Sym-



## BioKonditorei Eichel

SCHMECKT NATÜRLICH BESSER

Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!

Osterstraße 15 • 20259 Hamburg  
Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr  
[www.biokonditorei-eichel.de](http://www.biokonditorei-eichel.de)

die Halal-Zertifizierung unserer Pizzen in Ländern der Golf-Region, Malaysia und Singapur. Dort stellen wir eine positive Entwicklung fest, die auch durch erhöhte Nachfrage nach Tiefkühlprodukten bedingt durch die Covid-19-Situation getrieben ist“, sagt Oetker-Sprecher Matthias Hanigk.

Die Kriterien der Zertifizierer unterscheiden sich teilweise. Zu den strittigen Fragen gehört etwa, ob maschinell geschlachtet werden darf oder nur per Hand. Umstritten ist auch, ob

Fleisch aus Massentierhaltung halal sein kann. Die Siegel stoßen bei Muslimen je nach Glaubensrichtung und Region auf unterschiedliche Wertschätzung. Der Wurstproduzent Eggebusch, der rund ein Drittel seines Umsatzes mit Halal-Produkten macht, lässt sich sowohl vom Halal Professional Institut aus Quakenbrück als auch von der Zertifizierungsgesellschaft SGS Germany aus Emstek überprüfen – mit mehr Zertifikaten will man mehr muslimische Verbraucher erreichen.



Handwerkliche Fertigung, Steinmahlverfahren und Rohstoffe aus der Region bilden die Grundlagen unserer Senfherstellung – wie in alten Zeiten.

Besuchen Sie [unseren Webshop](http://www.einbeckersenf.de) unter [www.einbeckersenf.de](http://www.einbeckersenf.de). Wir bieten Ihnen viele leckere Produkte und Informationen rund um die Senfherstellung. – [Planen Sie Ihren Sommerurlaub?](http://www.fewo-senfmuehle.de) Dann schauen Sie mal unter [www.fewo-senfmuehle.de](http://www.fewo-senfmuehle.de).

EINBECKER SENFMÜHLE GMBH  
Knochenhauerstr. 26/28 • 37574 Einbeck • Tel. 0 55 61/97 16-73  
Unsere Öffnungszeiten: Di., Do., Fr.: 10–17 Uhr | Mi., Sa.: 10–13 Uhr

Fair-Bio  
Genossenschaft

Verantwortung leben.  
Gemeinsam regionale Strukturen erhalten und fördern.



Jetzt mitmachen!  
[www.fair-bio-genossenschaft.de](http://www.fair-bio-genossenschaft.de)