

Halalfleisch-Report 2012



Situation im Ausland	2
BVET Information zum Thema rituelle Schlachtungen (2001)	2
Uneinheitliche Situation in der EU	3
Situation in der Schweiz	4
Stellungnahmen des Bundesverwaltungsgerichtes, des Bundesgerichts und des Bundesrates zum Halalfleisch-Import	5
Die einschlägigen Rechtsbestimmungen zum Import von Koscher- und Halalfleisch	5
Zahlreiche Umgehungsmöglichkeiten	6
Halalkonforme Schlachthanlagen in der Schweiz	7
Besonderheit Döner und andere Fleischspezialitäten	7
Problembereiche	8
Recherche des STS	8
Zusammenfassung	9
Schlussfolgerungen und STS-Empfehlungen	10
Herausgeber	11

Bereits 2005 hatten die Basler Muslim Kommission (BMK) und der Schweizer Tierschutz STS an einer gemeinsamen Pressekonferenz auf die Auslegungen des Islamischen Fiqh Konzils vom Oktober 1987 in Mekka hingewiesen. Dieses kam zum Schluss, dass eine vorhergehende Elektrobetäubung halal- und islamkonform ist. Auch die Betäubung durch Bolzenschuss wird von einigen islamischen Geistlichen befürwortet. Die BMK betonte zudem, dass die heute rund 500 000 Muslime in der Schweiz – wie überall auf der Welt – die lokalen Gesetze und Gepflogenheiten befolgen müssten.

Situation im Ausland

In Grossbritannien wurde anfangs 2012 das «Halal Authority Board» (HAB; www.habord.com) gegründet. Dieses Unternehmen, welches aus einem Zusammenschluss von Cert ID Europe mit der Hedschas-Gruppe hervorging, will einen weltweiten Massstab für die Halal-Zertifizierung in der Lebensmittelindustrie anbieten. Die Betäubung eines Schlachttieres ist im HAB-Standard nicht mehr explizit untersagt. Vielmehr wird explizit gefordert, dass während des Schlachtprozesses der Schmerz für das Tier so gering wie möglich zu halten sei. Ferner müsse das Schlachttier gut ausbluten. Mit dieser Forderung rückt die Betäubung des Schlachttieres in den Mittelpunkt. Wissenschaftliche Untersuchungen haben immer wieder gezeigt, dass vor der Schlachtung korrekt betäubte Tiere besser entbluten als unbetäubt geschlachtete.

Mittlerweile wird Fleisch von Tieren, deren Bewusstsein vor dem Schlachten mittels Elektrobetäubung ausgeschaltet wurde, auch in arabischen und südostasiatischen Staaten mit muslimischer Bevölkerung als halalkonform betrachtet und nachgefragt. Insbesondere Neuseeland und Australien exportieren jährlich Millionen von Schlachtkörpern in diese Länder. In Neuseeland werden pro Jahr 2,5 Millionen Rinder, 1,5 Millionen Kälber, 20 Millionen Lämmer und 4 Millionen Schafe geschlachtet. Dabei arbeiten fast 100 % der Schafschlachthöfe und über 90 % der Rinderschlachthöfe mit Elektrokurzzeitbetäubung und sind als halal anerkannt. In Australien werden jährlich

BVET Information zum Thema rituelle Schlachtungen (2001)

Das Töten eines Tieres ist ein dramatischer Moment, der bei Laien – auch wenn zugelassene Betäubungsmethoden angewendet werden – starke Emotionen auslösen kann. Beim rituellen Schlachten werden die Tiere zuerst auf den Rücken gewendet und anschliessend ohne Betäubung entblutet. Das Wenden geschieht heute meistens mit einem speziellen Gerät und dauert bis zum anschliessenden Schnitt durchschnittlich 15 Sekunden. Das Bewusstsein schwindet als Folge des Blutdruckabfalls im Gehirn gemäss Literaturangaben 3 bis 6 Sekunden nach dem Entblutungsschnitt. Laut anderen Beobachtungen sind noch während 35 bis 50 Sekunden nach dem Schnitt Reaktionen des Tieres bemerkbar. Die Tiere zeigen während des Ausblutens gelegentlich heftige Abwehrreaktionen. Der Entblutungsschnitt erfasst zwar die beiden zum Kopf führenden Hauptblutgefässe, nicht aber zwei dünne Adern, die ebenfalls das Gehirn mit Blut versorgen. Dies wird als Begründung des Ungenügens des Schächtschnittes angeführt.

Eine Delegation des Bundesamtes für Veterinärwesen (BVET) hat am 24. Juli 2001 die Schlachthanlage Besançon besucht, wo Tiere für den schweizerischen Markt geschächtet werden. Nach diesem Besuch können die Behauptungen, wonach das Schächten* nicht tierquälerisch sei, nicht bestätigt werden. Zahlreiche Tiere, an denen der Schächtschnitt korrekt ausgeführt wurde, zeigten nach dem Schnitt heftige Abwehrreaktionen: Der Augenreflex (Cornealreflex), der als anerkanntes Mass für den Verlust des Bewusstseins gilt, war teilweise bis 30 Sekunden danach noch deutlich festzustellen.

* Hinweis des STS: Mit «Schächten» meint das BVET das Schlachten von Tieren ohne vorherige Betäubung

8 Millionen Rinder, 0,8 Millionen Kälber, 20 Millionen Lämmer, 11 Millionen Schafe und über 1,5 Millionen Ziegen geschlachtet. Alle Lämmer, Schafe und Ziegen sowie ein Viertel der Rinder werden halal mit reversiblen Betäubungsverfahren geschlachtet und zumeist exportiert.

Die Beispiele dieser beiden Fleisch-Exportländer machen deutlich, dass die reversible Elektrobetäubung in modernen, industriellen Schlachthanlagen machbar ist. Dem Tierschutz entspricht diese Methode weit besser als das Schlachten ohne Betäubung und wird weltweit von der Mehrheit der Muslime als religionskonform akzeptiert.

Uneinheitliche Situation in der EU

Im Gegensatz zu Neuseeland und Australien ist die Situation beim Halalschlachten in der EU von erheblichen länderspezifischen Unterschieden geprägt. In Deutschland wurde zwischen 1995 und 2002 grundsätzlich nur unter vorgängiger Betäubung geschlachtet. Doch nach der Klage eines türkischstämmigen Metzgers, der die Gerichte teilweise stattgegeben hatten, wurden wieder Ausnahmegewilligungen für betäubungsloses Schlachten erteilt. Allerdings belaufen sich die betäubungslosen Halalschlachtungen von Rindern gemäss einer Schätzung des deutschen Beratungs- und Schulungsinstitutes für Tierschutz bei Transporten und Schlachtung (bsi) auf 250 bis 500 Tiere pro Jahr.

Dem stehen jährlich 47 000 bis 90 000 Halalschlachtungen unter Betäubung für den Inlandmarkt sowie weitere 80 000 bis 150 000 halalzertifizierte Rinderschlachtungen unter Betäubung für den Export in die EU und nach Nordafrika gegenüber. Den 3000 betäubungslosen Schafschlachtungen in Deutschland stehen rund 1,5 Millionen Halalschlachtungen von Schafen mit vorheriger Betäubung pro Jahr gegenüber.

Anders sieht es beispielsweise in Belgien aus. Hier soll die Produktion von Halalfleisch ein Mehrfaches – Schätzungen zufolge bis zu einem Faktor 40 – den Bedarf der muslimischen Bevölkerung übersteigen. Auch Umfragen in französischen Schlachtbetrieben deuten darauf hin, dass rund ein Viertel der Kälber und Rinder und gar rund die Hälfte der Schafe halal und ohne Betäubung geschlachtet werden sollen. Italien scheint über keine Informationen zu verfügen, ob Halalfleisch auch wirklich ausschliesslich den muslimischen Bevölkerungsgruppen verkauft wird. In Holland soll ein Teil der Schafe ohne Betäubung geschlachtet werden. Ferner monieren Experten, dass in den Niederlanden sehr viel Geflügel mit Stromstärken «betäubt» wird, die für eine korrekte Betäubung nicht ausreichen, aber eine Vermarktung über den Halalmarkt ermöglichen. Halalfleisch von Schafen, die ohne Betäubung geschlachtet werden, soll in Spanien und Italien auch auf dem «normalen» Markt angeboten werden.

Gemäss dem bsi liegt die Attraktivität des betäubungslosen Schlachtens in gewissen europäischen Ländern auch in der für das 21. Jahrhundert bedenklichen Tatsache begründet, dass bei dieser Schlachtung keine komplizierte, aufwendige und teure Betäubungstechnik und weniger geschultes Personal nötig sind. Es werden daher in Europa wesentlich mehr Tiere ohne Betäubung geschlachtet, als zur Deckung des Bedarfs der entsprechenden Religionsgemeinschaften notwendig wäre. Deshalb fliessen erhebliche Fleischmengen von unbetäubt geschlachteten Tieren in konventionelle Absatzkanäle.

Wegen der teilweise erheblichen Überproduktion von Halalfleisch und der Feststellung, dass im Gegensatz etwa zu Neuseeland und Australien offenbar niemand in der EU die Übersicht hat, wo und wann, mit oder ohne vorheriger Betäubung geschlachtet wird und der aus Konsumentenschutzsicht bedenklichen Tatsache, dass Fleisch von unbetäubten Tieren auch in die «normalen» Absatzkanäle abfliesst, ist der Verband der europäischen Veterinäre in Brüssel vorstellig geworden. Dieser fordert, dass Konsumenten vor dem unbeabsichtigtem Verzehr von betäubungslos geschlachtetem Fleisch geschützt werden müssen und die EU deshalb eine einheitliche, generelle Kennzeichnungspflicht erlassen solle.

Situation in der Schweiz

Die Pflicht zur Betäubung vor dem Schlachtschnitt existiert bislang lediglich in Liechtenstein, Island, Norwegen, Schweden, Neuseeland und der Schweiz, wo das Schlachten von Säugetieren ohne Betäubung vor dem Blutentzug seit 1893 verboten ist. Das Verbot geht auf eine vom STS lancierte Volksinitiative zurück, die 1893 von Volk und Ständen angenommen wurde. Das Verbot wurde seither mehrmals in Frage gestellt, aber im politischen Prozess bis auf den heutigen Tag immer wieder deutlich bestätigt. Das Europäische Übereinkommen über den Schutz der Schlachttiere verbietet das betäubungslose Schlachten zwar grundsätzlich ebenfalls, räumt den Vertragsstaaten jedoch Ausnahmen für das rituelle Schlachten ein.

Eine Ausnahme ist hingegen in der Schweiz das betäubungslose rituelle Schlachten von Geflügel. Die neue Tierschutzverordnung von 2008 schreibt vor: «Geflügel muss vor dem Entbluten betäubt werden, ausgenommen beim rituellen Schlachten (Art. 185 Abs. 4)». Es gibt denn auch Metzgereien in der Schweiz, die diese Ausnahmeregelung nutzen und für ihre orthodoxe muslimische Kundschaft Geflügel halalkonform und ohne vorherige Betäubung schlachten.

Um der Glaubens- und Gewissensfreiheit der jüdischen und islamischen Gemeinschaften im Sinne der Schweizer Bundesverfassung Rechnung zu tragen, ist die Einfuhr von Fleisch rituell geschlachteter Tiere nicht verboten. Aus verfassungsrechtlichen Überlegungen hat der Bundesrat vom 22 500 Tonnen umfassenden WTO-Zollkontingent Nr. 5 zur zollbegünstigten Einfuhr von Tieren zum Schlachten und Fleisch von Rindern, Pferden, Schafen und Ziegen, welche vorwiegend auf der Basis von Raufutter produziert wurden, Teilzollkontingente für Koscher- und für Halalfleisch ausgeschieden: 315 Tonnen Koscherfleisch und 525 Tonnen Halalfleisch pro Jahr.

Die Voraussetzungen für die Einfuhr sind in der Schlachtviehverordnung (SV; SR 916.341) definiert. Die Einfuhrberechtigung für diese Teilzollkontingente ist auf die direkt betroffenen Kreise eingeschränkt. Sie werden Angehörigen der jüdischen Gemeinschaft, respektive der islamischen Gemeinschaft sowie den ihnen zugehörigen juristischen Personen und Personengemeinschaften zugeteilt, wenn sie:

- a. sich verpflichten, das einzuführende Fleisch ausschliesslich an anerkannte Verkaufsstellen für Koscher- respektive Halalfleisch zu liefern; oder
- b. sich verpflichten, das einzuführende Fleisch ausschliesslich über eine eigene anerkannte Verkaufsstelle von Koscher- respektive Halalfleisch selbst zu vermarkten.

Das für den Vollzug zuständige Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) anerkennt eine Verkaufsstelle für Koscher- respektive Halalfleisch, wenn sie:

- a. gewerbsmässig ausschliesslich Koscher- respektive Halalfleisch und daraus hergestellte Fleischerzeugnisse verkauft und mit einem Verkaufsladen oder -stand der Öffentlichkeit zugänglich ist;
- b. dafür sorgt, dass an gut sichtbarer Stelle der Hinweis «Koscher» oder «Koscherfleisch», respektive «Halal» oder «Halalfleisch» in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht ist. Der Hinweis muss mindestens in einer Amtssprache abgefasst sein, die von der Hauptbevölkerung der Ortschaft verstanden wird.

Gemäss der Antwort des Bundesrats auf die Motion von Nationalrat Lukas Reimann «Deklarationspflicht für Schächtfleisch» (08.3154) wird die Einhaltung der Vorschriften mit Domizilkontrollen stichprobeweise durch das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) überprüft. Zwischen 2010 und 2012 erfolgten 20 solcher Kontrollen ohne Beanstandungen und es wurden von elf Importeuren Auskünfte über deren Geschäftstätigkeit verlangt.

Die einschlägigen Rechtsbestimmungen zum Import von Koscher- und Halalfleisch

Schlachtviehverordnung (SV; SR 916.341 http://www.admin.ch/ch/d/sr/c916_341.html)
im Speziellen in den Artikel 18 und 18a sowie in der Agrareinfuhrverordnung (AEV, SR 916.01 http://www.admin.ch/ch/d/sr/c916_01.html)
im Speziellen in Anhang 4 (Umfang der Kontingente).

Die Übersicht über die Koscher- und Halalfleisch-Importe in den jährlichen Berichten über zolltarifarisches Massnahmen.

<http://www.blw.admin.ch/themen/00007/00059/01040/index.html?lang=de>.

Ausschreibung über Versteigerung von Koscher- und Halalfleisch.

<http://www.blw.admin.ch/themen/00007/00059/01274/index.html?lang=de>

Stellungnahmen des Bundesverwaltungsgerichtes, des Bundesgerichts und des Bundesrates zum Halalfleisch-Import

Das **Bundesverwaltungsgericht** (BVG) entschied am 10. Juli 2008, dass der Import von Koscher- und Halalfleisch aus Gründen des Tierschutzes nicht weiter gehen solle, als unter Achtung religiöser Bedürfnisse notwendig sei. Es bestehe daher ein polizeilich motiviertes Interesse daran, dass auch im Ausland nicht mehr Tiere nach einer in der Schweiz verbotenen Methode geschlachtet werden, als unter Achtung religiöser Bedürfnisse notwendig sei (Entscheid des BVGer B-292/2008 vom 10. Juli 2008 E. 3.2.1 mit Verweis auf BGer, Urteil 2C_89/2007 vom 14. November 2007 E. 7 und 8 sowie auf REKO/EVD Entscheid 6T/2004-4 vom 16. Juni 2005 E. 5.3).

Das **Bundesgericht** hat sich in seinem Entscheid 2C_89/2007 ein Jahr zuvor analog geäussert: «Im Blick auf Bestrebungen, aus Gründen des Tierschutzes auch die Einfuhr rituell geschlachteter Tiere in die Schweiz zu verbieten, soll der Import von Koscher- und Halalfleisch nicht weiter gehen, als zur Versorgung der jüdischen und islamischen Bevölkerung nötig ist. Das Zollkontingent für Koscher- und Halalfleisch begrenzt die zur Einfuhr zugelassene Menge und erfüllt damit auch eine tierschützerische Funktion (vgl. Botschaft Agrarpolitik 2007 in BBI 2002 S. 4980 f.; Sibylle Horanyi, a.a.O., S. 276 ff.).»

In der Botschaft zur Weiterentwicklung der Agrarpolitik 2007 äusserte sich der **Bundesrat** zu Forderungen nach einem Importverbot von «Schächtfleisch». Der hohe Stellenwert der Glaubens- und Gewissensfreiheit rechtfertigte es, die Einfuhr von solchem Fleisch auf Gesetzesstufe sicherzustellen. Die Kompetenz des Bundesrates, die Einfuhr von Produkten aus Gründen des Tierschutzes zu verbieten, soll inskünftig nur Einfuhren betreffen, die für die Versorgung der jüdischen und der islamischen Gemeinschaft nicht nötig sind. Der Bundesrat wird gestützt auf die Landwirtschaftsgesetzgebung aus Gründen der Glaubens- und Gewissensfreiheit weiterhin für Koscher- und Halalfleisch dem Bedarf entsprechende Teilzollkontingente vorsehen und die Zollkontingentsanteile analog wie bei anderen Teilzollkontingenten für Schlachtvieh und Fleisch mittels Versteigerung zuteilen. Er wird ausserdem in den Ausführungsbestimmungen die Einfuhr- und Bezugsberechtigung einschränken, damit dieses Fleisch einzig den Angehörigen der entsprechenden religiösen Gemeinschaft zur Verfügung steht. Deshalb sollen ausschliesslich Angehörige der jüdischen oder der islamischen Gemeinschaft sowie ihnen zugehörige juristische Personen und Personengemeinschaften (einfache Gesellschaften, Kollektiv- und Kommanditgesellschaften) einfuhrberechtigt sein. Gleich der geltenden Bestimmung in den Artikeln 26 und 28 der Schlachtviehverordnung dürfen die Einfuhrberechtigten das eingeführte Fleisch nur über anerkannte Verkaufsstellen vermarkten, die einzig Fleisch rituell geschlachteter Tiere und daraus hergestellte Fleischerzeugnisse verkaufen. Der Bundesrat wird sich dabei auf die vorliegenden Grundsätze stützen können.

Zahlreiche Umgehungsmöglichkeiten

In der Praxis dürften wegen der Vielfalt der gegebenen Import-Möglichkeiten die Urteile des Bundesverwaltungsgerichts und des Bundesgerichts sowie die in der Botschaft zur Weiterentwicklung der Agrarpolitik 2007 dargelegten Äusserungen des Bundesrates jedoch unterlaufen werden. Denn Halalfleisch kann auf verschiedensten Wegen legal in die Schweiz gelangen – unabhängig davon, ob es aus Schlachtungen mit oder ohne Betäubung stammt.

1. Kanal: Import von 525 Tonnen Tonnen Halalfleisch jährlich (ausgeschieden vom WTO-Zollkontingent Nr. 5 zur zollbegünstigten Einfuhr von Tieren zum Schlachten und Fleisch von Rindern, Pferden, Schafen und Ziegen, die vorwiegend auf der Basis von Raufutter produziert wurden von jährlich 22 500 Tonnen; siehe 2. Kanal), reserviert ausschliesslich für die betreffenden Religionsgemeinschaften. Verkauf nur an anerkannte Verkaufsstellen der Religionsgemeinschaften.

Kennzeichen: Kontingentiert, über Versteigerung, nur an Religionsgemeinschaften, günstigere Preise als für alle anderen Fleischimporte (Im Vergleich zu Importfleisch im Rahmen des WTO-Zollkontingentes Nr. 5 (2. Kanal) je kg Nierstück rund 10 bis 11 Franken günstiger wegen «tieferer Versteigerungskosten» (Agrarbericht 2012)).

2. Kanal: Fleischimporte im Rahmen der WTO-Bestimmungen (Zollkontingent Nr. 5).

Kennzeichen: für allgemeinen Fleischimport, kontingentiert, über Versteigerung. Importieren darf, wer über eine entsprechende Generaleinfuhrbewilligung (GEB) verfügt, den Zuschlag erhalten die Meistbietenden. Gemäss WTO muss die Schweiz jährlich 54 500 Tonnen weisses (Geflügel) und 22 500 Tonnen rotes Fleisch importieren. In der Realität importiert die Schweiz aber wesentlich mehr, nämlich rund 110 000 Tonnen Fleisch und Fisch jährlich. Die Versteigerungskosten sind im 2. Kanal (mindestens bei den wertvollen Fleischteilen wie etwa Nierstücken) wesentlich höher als im 1. Kanal, sodass über diese Weise importiertes Fleisch teurer ist.

3. Kanal: Fleischimport mit genereller Fleischeinfuhrbewilligung.

Kennzeichen: kein Kontingent, keine Versteigerung, je nach Zolltarifnummer aber hohe Ausserkontingentszollansätze, zu bezahlen vom Importeur, zum Beispiel für ein Kilogramm Nierstück ca. 22 Franken. Über diesen Kanal importiertes Fleisch ist daher am teuersten.

4. Kanal: Privatimporte: Über diesen Kanal gelangt momentan auch wegen des hohen Frankenkurses viel konventionelles Fleisch in die Schweiz. Der Schweizer Fleischfachverband (SFF) geht von einem Warenwert von über einer Milliarde Franken aus! Mit etwas Geschick können auf legale Weise günstig grössere Mengen ins Land geholt werden. Rotes Fleisch kann pro Person bis 0,5 kg zollfrei importiert werden. Ab 0,5 kg bis 20 kg pro Person ist eine Zollabgabe fällig, was aber beim hohen Wiederverkaufswert von Edelstücken in der Schweiz weniger ins Gewicht fällt. Für weisses Fleisch (Geflügel) liegt die zollfreie Limite bei 3,5 kg pro Person und es dürfen auch hier bis zu 20 kg mit Verzollung eingeführt werden. Da Fleisch von Privatleuten nur bis zu einem Warenwert von 300 Franken eingeführt werden darf, kann man sich für «effiziente Importe» beispielsweise zu einer Fahrgemeinschaft mit vier Personen zusammenschliessen und darf dann Fleisch im Warenwert von rund 1200 Franken importieren. Oder man legt an der Grenze ein kleines Lager an und holt täglich von dort aus das Fleisch in die Schweiz.

Theoretisch kann über jeden dieser vier Kanäle Halalfleisch importiert werden. Die STS-Recherchen ergaben, dass Halalfleisch – ob nun aus Schlachtungen von betäubten oder unbetäubten Tieren – primär über die Kanäle 1, 2 und 4 importiert wird. Zu deklarieren ist indessen lediglich der Import über Kanal 1 und auch dort nur, wenn das Fleisch in der ersten anerkannten Verkaufsstelle angeboten wird. Wird es von dort beispielsweise einem Restaurateur verkauft, muss dieser die Ware nicht mehr als halal deklarieren. Bei einer STS-Umfrage bei Kantonschemikern im Herbst 2012 zur Deklaration von Halalfleisch wurde zumeist die Verantwortung des Bundes in den Vordergrund gestellt (Halalimporte über Kanal 1) und mit Blick auf die Kanäle 2 und 4 auf den Täuschungsschutz verwiesen, dabei aber festgehalten, dass es unrealistisch wäre «ohne konkreten Verdacht

normal deklariertes Fleisch daraufhin zu überprüfen, ob es eventuell aus ritueller Schlachtung stammt und somit als Halal oder Halal-fleisch zu kennzeichnen ist».

Halalkonforme Schlachthanlagen in der Schweiz

Wie eine STS-Umfrage vom Sommer 2012 unter den Kantonstierärzten gezeigt hat, existieren in der Schweiz mindestens acht halalkonforme Schlachthanlagen. Dort werden Rinder, Kälber und Lämmer nach vorheriger Elektrobetäubung (in einem Fall Rinder mittels Bolzenschuss) und Geflügel mittels Kopfabschlagen geschlachtet. Möglicherweise könnten daneben aber noch weitere Schlachthanlagen bestehen. Die Veterinäre schätzten den Tierschutz in diesen Schlachthanlagen unterschiedlich ein. Die Spannweite der Antworten reichte von «völlig problemlos» bis zum Hinweis, dass eine ständige Anwesenheit eines Tierarztes beim Halalschlachten notwendig sei, um eine Einflussnahme gewisser Kundschaften, mit dem Wunsch, auf die vorherige Betäubung des Schlachtieres zu verzichten, zu unterbinden.

Der STS ist der Meinung, dass es grundsätzlich im Sinne des Tierschutzes ist, wenn die Nachfrage nach Halalfleisch primär aus Schweizer Herkunft gedeckt wird. Dies unter der Voraussetzung einer überwachten, korrekten vorgängigen Betäubung der Tiere. Damit könnte der Import aus dem Ausland verringert werden. Die Tierhaltung, der Transport und die Schlachtung im Ausland sind – insbesondere bei Halalfleisch aus Frankreich und Belgien – unter dem Gesichtspunkt des Tierschutzes oftmals problematisch. Eine tierschutzwürdige Schlachtung würde eine entsprechende Ausrichtung der Schlachthanlagen, eine spezifische Aus- und Weiterbildung der mit dem Umgang und der Betäubung der Tiere betrauten Personen und eine funktionierende und permanente Überwachung auch der Betäubung (inkl. Betäubungstiefe der Tiere) durch einen kompetenten und unabhängigen Tierarzt bedingen.

Besonderheit Döner und andere Fleischspezialitäten

Mit dem Auftreten der ersten Dönerstände in der Schweiz in den 1990-er Jahren kam immer wieder die Behauptung auf, hier würde einer ahnungslosen Kundschaft «Schächtfleisch» untergejubelt. Eine STS-Recherche samt Umfrage bei Schweizer Dönerherstellern ging im Jahre 2012 diesem Vorwurf nach. Weitgehend unbemerkt von der breiten Öffentlichkeit boomt das Geschäft mit Döner und anderen, hauptsächlich türkischen Fleisch- und vegetarischen Spezialitäten in der Schweiz. Gemäss Marktexperten soll McDonalds, das schweizweit grösste Gastrounternehmen, umsatzmässig bereits von den zahlreichen Dönerherstellern und -verkäufern abgehängt worden sein. Der Primus unter den Herstellern, die in Winterthur ansässige Firma Royal Döner, deckt gegen 60 Prozent des Dönerumsatzes ab und verarbeitet täglich nach eigenen Angaben 16 Tonnen Fleisch bei einer geschätzten Jahresproduktion von rund 4000 Tonnen. Damit beliefert Royal Döner landesweit 800 Kebab-Stände und erzielt einen Jahresumsatz von rund 40 Millionen Franken. Das Unternehmen plant darüber hinaus im Jahre 2013 in acht Grosstädten gepflegte Mega-Stores unter eigenem Namen zu eröffnen.

Daneben sind eine ganze Reihe von kleineren Döner-Anbietern tätig, die gemäss eigenen Angaben je nach Firma zwischen 40 bis 900 Tonnen pro Jahr umsetzen. Ab dem Jahr 2013 will auch die grösste Fleischfirma der Schweiz, die Bell AG, in diesen Markt einsteigen. Dabei soll das Rind- und Kalbfleisch zur Dönerherstellung aus der Schweiz und das Geflügel aus Brasilien bezogen werden, wobei auch bei allen Importen die vorgängige Betäubung sichergestellt würde. Alle befragten Dönerhersteller gaben an, sowohl Fleisch aus der Schweiz als auch aus dem Ausland zu verwenden. Der Anteil Schweizer Fleisch liegt beim Rind und Kalb relativ hoch. Doch Geflügel (Poulets, Truten), das mengenmässig alle anderen Fleischarten klar dominiert, aber auch Lamm- und Kaninchenfleisch, werden praktisch ausschliesslich importiert. Bei der Schweizer Dönerherstellung dürfte der Anteil des Importfleisches nach STS-Schätzungen bei rund 2/3 liegen. Bei Schweizer Herkünften spielt Labelfleisch keine Rolle: Es wird ausschliesslich konventionelles Fleisch verwendet. Die Haltungsformen und Schlachtmethoden, welche hinter dem in den Dönern verarbeiteten Importfleisch stehen, waren den Firmen zumeist unbekannt. Einzig ein kleiner Dönerhersteller gab an, Importfleisch aus Schlachtungen ohne Betäubung zu verwenden. Der Rest wusste es nicht und verwies auf den Fleischimporteur.

Betreffend Tierschutz kann aufgrund der STS-Recherche dem Dönerfleisch kein gutes Zeugnis ausgestellt werden: Der Importanteil ist sehr hoch, die Tierhaltung beim Importfleisch generell (aber teilweise auch bei Schweizer Fleisch) ungenügend. Bei Importherkünften können zudem qualvolle Tiertransporte und selbst betäubungsloses Schlachten nicht ausgeschlossen werden. Problembereiche

Problembereiche

Obwohl die islamischen Religionsgelehrten die Elektrobetäubung für zulässig erklärten, sollen viele strenggläubige Muslime in der Schweiz noch immer nur Fleisch aus Schlachtungen ohne vorherige Betäubung des Tieres akzeptieren, während die moderateren das Fleisch auch in einer gewöhnlichen Metzgerei kaufen. Einzelne islamische Zentren organisieren selbst den Import von Halalfleisch aus dem Ausland und verkaufen es an ihre Mitglieder.

Die Fachzeitschrift «Fleisch+Feinkost» äusserte in ihrer Septemбераusgabe 2012 das Unbehagen des Schweizer Fleisch-Fachverbandes (SFF) bezüglich des Import-Halalfleisches und der Versteigerung der entsprechenden Kontingente aus. Diese lagen in den vergangenen Jahren bei 350 Tonnen Rind- und 175 Tonnen Lammfleisch. Gemäss SFF könne der kleine Bieterstamm leicht Preisabsprachen treffen, was zu den aktuell sehr tiefen Importpreisen führe. Zudem vermutet der SFF, dass Halal-Importfleisch aus finanziellen Gründen nicht nur an Glaubensbrüder, sondern auch an weitere Kunden verkauft werde. Diese Behauptung ist angesichts der enormen Preisunterschiede nachvollziehbar. Die Versteigerungskosten für Halal-Importkontingente, insbesondere Edelstücke, sind rund 9 Franken je Kilogramm Fleisch tiefer (Fr. 2.20 gegenüber Fr. 11.-) als «gewöhnlich» versteigerte Fleischimporte über das WTO-Kontingent Nr. 5. Zwar darf Fleisch, das über das Halal-kontingent importiert wird nur in offiziellen Verkaufsstellen und deklariert abgegeben werden. Wenn Halalfleisch jedoch von einer offiziellen Verkaufsstelle an ein Restaurant verkauft wird, muss dieses das Fleisch nicht mehr deklarieren und kann es so den Gästen ohne deren Wissen servieren. Ob die Tiere, von denen dieses Fleisch stammt, jedoch mit oder ohne Betäubung halal-geschlachtet wurden, ist natürlich nach diesem mehrmaligen Besitzerwechsel nicht mehr nachweisbar. Die Differenz von rund 9 Franken pro Kilo können sich die an diesem Handel Beteiligten ohne Mehraufwand in ihre eigenen Tasche stecken. Aus Sicht des STS besteht hier eine klare rechtliche Lücke, welche angesichts der beachtlichen Preisdifferenz zu Missbrauch und Konsumententäuschung einladen könnte. Hier ist klar der Bundesrat zum Eingreifen gefordert.

Nebst den für die Religionsgemeinschaften reservierten 525 Tonnen Halalfleisch, wird weiteres Halalfleisch importiert, das nicht unter die Deklarationspflicht fällt. Einige Importeure gaben gegenüber dem STS zwar an, sie würden ausschliesslich Halalfleischimporte mit nachgewiesenermassen vorgängiger Tierbetäubung tätigen. Allerdings weiss niemand, ob und wie viel Halalfleisch von nicht betäubten Tieren über diesen Kanal importiert wird. Der STS empfiehlt deshalb, auch die Importeure, die ausserhalb des Kontingentes Halalfleisch importieren, zu verpflichten, ausschliesslich Fleisch von betäubten Tieren einzuführen.

Recherche des STS

Im Frühjahr 2012 hat der STS bei Importeuren und Metzgereien in der Romandie und der Nordwestschweiz sowie Schlachthäusern und Verkaufsstellen im benachbarten französischen Umland recherchiert. Dabei zeigte sich, dass mehrere der befragten Metzgereien Halalfleisch von unbetäubt geschlachteten Tieren selber in Frankreich einkaufen; sei dies direkt in den Verkaufsstellen der Schlachthöfe oder im Grosshandel – etwa in Besancon, Bourg-en-Bresse, Thonon-les-baines oder Bonneville. Einige begründeten dies damit, weil das Halalfleisch aus der Schweiz nicht «gut» sei, da es von Schlachtungen mit vorgängiger Betäubung stamme. Auf Nachfrage des STS bestätigte ein Vertreter eines Schweizer Halalschlachthofes, dass es Kunden gebe, die ihr Fleisch nicht wollten, weil sie eine «extreme Glaubensauffassung» hätten. Die angefragten französischen Grossisten führten aus, dass viele Schweizer Kunden das Fleisch direkt abholen kämen. Aus Frankreich stammt primär Halalfleisch von Rindern und Kälbern, aber auch Lamm und Schaf. Ein französischer Importeur mit Sitz in Corbas bietet unbetäubt geschlachtetes Halal-Geflügel aus Belgien an und bedient damit auch Kundschaft aus der Schweiz. Dass von Privatpersonen direkt aus Frankreich

eingeführtes Halalfleisch von unbetäubten Tieren in der Schweiz nicht nur an orthodoxe Muslime verkauft wird, sondern auch den Weg zu anderen, ahnungslosen Endverbrauchern findet, kann zumindest nicht ausgeschlossen werden, zumal dieses Fleisch nicht deklariert werden muss.

Demgegenüber stammt Tiefkühl-Halalfleisch bei Lamm meist aus Australien oder Neuseeland, Rindfleisch teilweise auch aus Südamerika, Geflügel zumeist aus Brasilien aber auch aus Holland. Importeure und Wiederverkäufer gaben an, dass hier die Tiere vor dem Schlachten betäubt würden.

Zusammenfassung

1. Islamische Religionsgelehrte haben aufgrund der Entwicklung bei den Schlachtmethoden das traditionelle Schlachten ohne vorherige Betäubung hinterfragt und sind zum Schluss gekommen, dass die vorgängige Elektrobetäubung mit ihrem Glauben vereinbar ist. Diese Haltung setzt sich mittlerweile auch in den arabischen und südostasiatischen Staaten durch.

2. Bereits im Oktober 1987 hat der Fiqh Konzils in Mekka die Elektrobetäubung als halal- und islamkonform erklärt. An einer gemeinsamen Pressekonferenz im Jahre 2005 riefen die Basler Muslim Kommission und der STS die muslimischen Mitbürgerinnen und Mitbürger dazu auf, nur noch Halalfleisch von vor der Schlachtung betäubten Tieren zu kaufen.

3. Neuseeland und Australien sind bedeutende Exportländer für Halalfleisch und haben bewiesen, dass die reversible Elektrobetäubung in modernen, industriellen Schlachthanlagen praktikabel ist.

4. In der EU bestehen grosse Unterschiede zwischen den Mitgliedsländern, was das Halal-Schlachten betrifft. Während in Deutschland nur wenige Schlachtungen ohne Betäubung stattfinden, scheint das betäubungslose Schlachten in Belgien, Frankreich, Spanien und weiteren Ländern weit verbreitet zu sein. Dafür sind nicht nur religiöse Gründe verantwortlich, sondern auch Kostensparnisse.

5. In der EU werden wesentlich mehr Tiere ohne Betäubung geschlachtet, als dies dem Bedarf der entsprechenden Religionsgemeinschaften entspricht. Erhebliche Fleischmengen von unbetäubt geschlachteten Tieren geraten in konventionelle Absatzkanäle. Dies ist aus Konsumentenschutzsicht bedenklich. Der Verband der europäischen Veterinäre fordert deshalb eine einheitliche, generelle Kennzeichnungspflicht für Fleisch aus betäubungslosen Schlachtungen.

6. Die Betäubungspflicht vor dem Schlachtschnitt existiert neben der Schweiz bislang lediglich in Liechtenstein, Island, Norwegen, Schweden und Neuseeland. In der Schweiz existiert das Verbot schon seit 1893 aufgrund einer Volksinitiative des STS. Mehrere Versuche, diese Gesetzesbestimmung zu kippen, scheiterten in der Vergangenheit. Einzig das betäubungslose, rituelle Schlachten von Geflügel ist in der Schweiz zulässig.

7. Um der Glaubens- und Gewissensfreiheit der jüdischen und islamischen Gemeinschaften im Sinne der Schweizer Bundesverfassung Rechnung zu tragen, ist die Einfuhr von Fleisch rituell geschlachteter Tiere erlaubt. Nach dem Willen der Gerichte und des Bundesrates soll dies auch in Zukunft so bleiben.

8. Die Recherchen des STS deuten darauf hin, dass in der Praxis wegen der Vielfalt der gegebenen Import-Möglichkeiten erheblich höhere Mengen an Halalfleisch, ob aus Schlachtungen mit oder ohne Betäubung, importiert und schweizweit abgesetzt werden. Zu deklarieren ist lediglich Import-Halalfleisch über das entsprechende für die Religionsgemeinschaft bestimmte Teilzollkontingent von 525 Tonnen jährlich (Rind/Lammfleisch) und auch dort nur, wenn das Fleisch in der ersten anerkannten Verkaufsstelle angeboten wird. Wird es von dort beispielsweise einem Restaurateur verkauft, muss dieser nicht mehr «Halal» deklarieren.

9. Nach Kenntnis der kantonalen Veterinärbehörden existieren in der Schweiz mindestens acht Schlachtlöckale, die gemäss Behörden auf legale Weise halalkonform schlachten würden.

10. Eine telefonische Umfrage des STS bei Importeuren und Metzgereien in der Romandie und der Nordwestschweiz sowie Schlachthäusern und Verkaufsstellen im benachbarten französischen Umland belegt: Etliche Metzgereien, aber auch Privatpersonen aus der Schweiz, kaufen Halalfleisch von unbetäubt geschlachteten Tieren in Frankreich ein. Vor allem strenggläubige Muslime sollen unter den Konsumenten sein. Doch es ist nicht auszuschliessen, dass solches Fleisch auch in Restaurants landet und ahnungslosen Gästen vorgesetzt wird.

Demgegenüber soll Tiefkühl-Halalfleisch aus Australien oder Neuseeland, Südamerika, Brasilien oder Holland nach Angaben der Importeure und Wiederverkäufer Tieren stammen, die vor der Schlachtung betäubt worden seien.

11. Dönerfleisch liegt in der Schweiz im Trend und hat mittlerweile umsatzmässig sogar den Fast-food-Riesen McDonalds abgehängt. Dabei stammt rund 2/3 des für die Dönerherstellung verwendeten Fleisches aus dem Ausland. Den grössten Anteil eines Dönerspiesses macht Geflügelfleisch aus, dazu kommen in weit geringer Menge Fleischsorten wie Rind, Kalb, Lamm und Kaninchen. Der Hintergrund des importierten Dönerfleisches ist weitgehend unbekannt. Sicher ist nur, dass dieses Fleisch aus Tierhaltungen stammt, die nicht einmal die Minimalvorschriften der Schweizer Tierschutzgesetzgebung erfüllen. Zudem ist nicht auszuschliessen, dass teilweise auch betäubungsloses Schlachten oder qualvolle Tiertransporte dahinter stecken können.

Schlussfolgerungen und STS-Empfehlungen

1. Bei **Halalfleischimporten** bestehen Defizite: Niemand weiss, wieviel überhaupt importiert wird, wie sich diese Fleischmenge aufteilt in Schlachtungen mit und ohne Betäubung und wie diese über welche Kanäle abgesetzt wird. Als Konsequenz ergibt sich eine aus Konsumentenschutzsicht unbefriedigende Situation. Es besteht keine Sicherheit, dass Import-Halalfleisch aus Schlachtungen ohne Betäubung nicht auch an ahnungslose Endverbraucher gelangt.

STS-Empfehlungen:

A. Ausserhalb des für die Religionsgemeinschaft reservierten Halalfleisch-Importkontingentes verpflichten sich alle Importeure, nur mehr halalkonformes Fleisch aus Schlachtungen mit Betäubung zu importieren. Sollte eine Branchenlösung nicht möglich sein, ist der Bund aufgerufen, entsprechende Vorschriften zu erlassen.

B. Das Fleisch aus dem für die Religionsgemeinschaft bestimmten Importfleischkontingent muss konsequent bis zum Endverbraucher (Metzgerei, Restaurant, Verkaufspunkt) als solches deklariert werden, wie dies etwa bei Import-Batterieiern oder Import-Kaninchenfleisch aus Käfighaltung vorgeschrieben ist.

2. Die **Elektrobetäubung** gilt zwar als halalkonform, trotzdem gibt es offenbar in der Schweiz immer noch viele Muslime, die nur Fleisch von unbetäubt geschlachteten Tieren wollen.

STS-Empfehlung: Die muslimischen Verbände, Organisationen und Vertreter in der Schweiz versuchen, diese Wissenslücke zu schliessen und sprechen sich für eine Betäubung vor der Schlachtung als halalkonform aus.

3. Der boomende **Dönermarkt** stellt eine wirtschaftliche Erfolgsstory dar und spiegelt die zunehmend vielseitigen Essgewohnheiten in der Schweiz wider. Darüber darf aber das Tierwohl nicht vergessen gehen. Dieses hat heute beim Einkauf von Fleisch zur Herstellung von Döner und anderen Fleischspezialitäten leider praktisch keine Bedeutung. Dieser Umstand dürfte jedoch den Konsumenten grösstenteils unbekannt sein.

STS-Empfehlung: Dönerhersteller achten auf Herkunft und Art der Tierhaltung (inkl. Tiertransporte und Schlachtungsmethode) beim Einkauf des Fleisches.

4. Die zunehmende Halalfleisch-Nachfrage (z.B. Tourismusbranche (Halal cruises im Berner Oberland)) ist eine Tatsache. Da Halalimporte, selbst wenn bei der Schlachtung betäubt wird, problematisch sind (Massentierhaltung, keine oder schwächere Tierschutzvorschriften für Haltung, Eingriffe (z.B. Kastration) und Transporte im Ausland), tragen diese zum Tierleid im Ausland bei.

STS-Empfehlung: Halalfleisch stammt vermehrt aus der Schweiz, wo der Tierschutz, insbesondere bei Labelherkünften, besser gewährleistet ist.

Herausgeber

Schweizer Tierschutz STS, Dornacherstrasse 101, Postfach, 4018 Basel
Tel. 061 365 99 99, Fax 061 365 99 90, Postkonto 40-33680-3
sts@tierschutz.com, www.essenmitherz.ch, www.tierschutz.com

Autor

Dr. Hansuli Huber, dipl. ing. agr. ETH, Geschäftsführer Fachbereich Schweizer Tierschutz STS