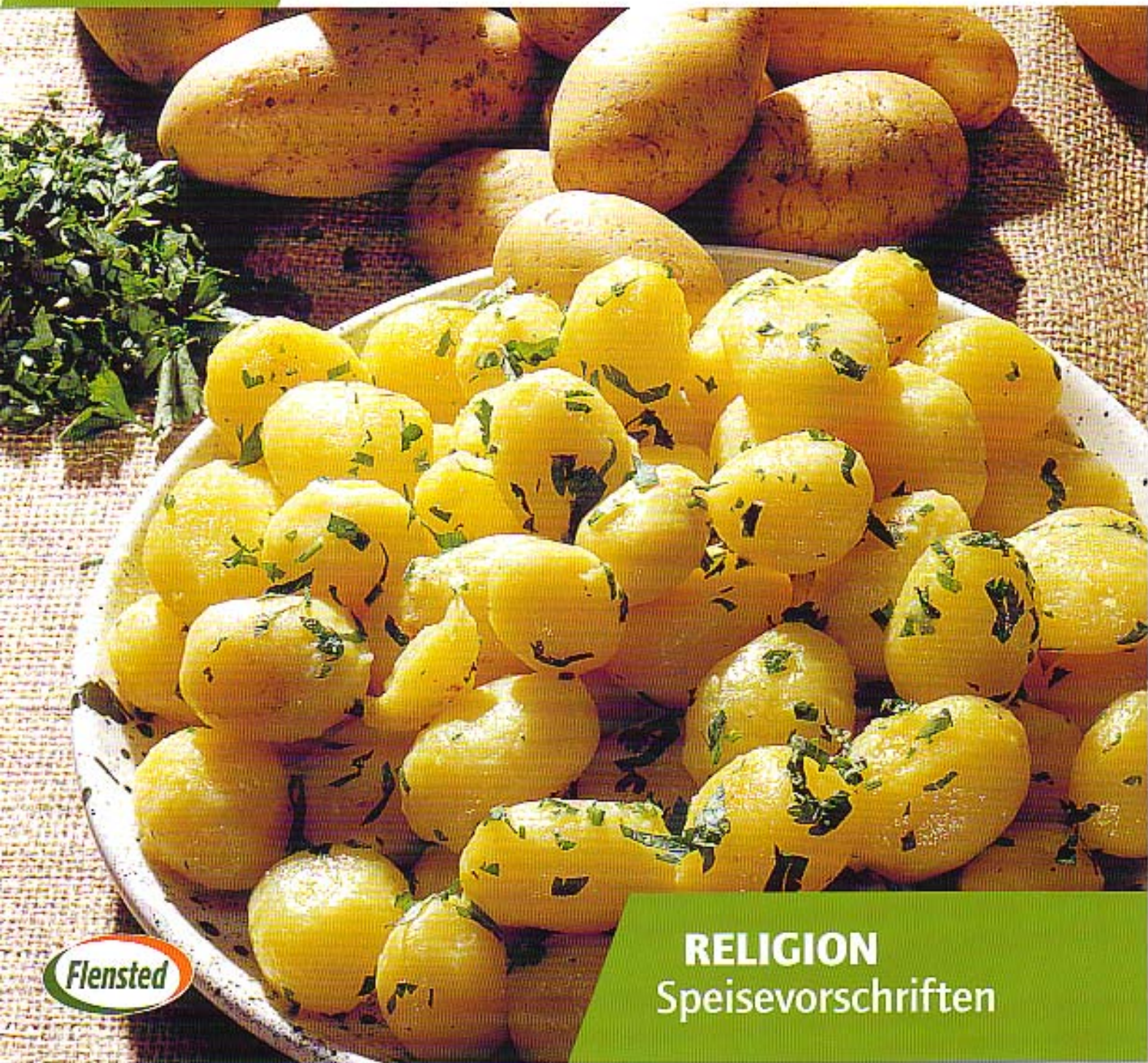


# GVkompakt

FACHMAGAZIN FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



**RELIGION**  
Speisevorschriften

**KOMBIDÄMPFER**  
Tausendsassa

**MILCHPRODUKTE**  
Käse, Joghurt

**GETRÄNKE**  
Bio

# Vorschriften strikt einhalten

## FAKTEN

Seit jeher kennt die islamische Welt vom Koran abgeleitete Reinheitsgebote für die Verwendung von Nahrungsmitteln. Die meisten Muslime halten diese Vorschriften strikt ein, sei es aus traditionellen Verbundenheit, aus kulturellen oder religiösen Gründen.

Daraus ist ein nicht zu unterschätzender zusätzlicher Markt geworden, der alle Bereiche umfasst: vom Handel über Restaurants und Hotels bis hin zu allen Sparten der Gemeinschaftsverpflegung.

In Westeuropa leben derzeit rund 15 Mio. Muslime. Bis 2015, so die Prognosen, wird sich diese Zahl verdoppeln. In Deutschland sind ca. 3,2 Mio. Muslime beheimatet. Die stärksten Gruppen bilden die Türken mit 2,3 Mio. Menschen, gefolgt von Bosniern (183 000) und Iranern mit 124 000.

Außerdem gehen 700 000 muslimische Kinder in deutsche Schulen. In Frankfurt am Main beispielsweise ist jedes vierte Schulkind ein Muslim.

### Erlaubt, nicht erlaubt

Das Regelwerk für Speisen, die als halal (= erlaubt) und haram (= verboten) definiert sind, muss sorgfältig studiert werden. Es verlangt eine Zertifizierung der Lebensmittel, die zum Verzehr erlaubt sind. Diese ist

in Deutschland freiwillig und derzeit auch nicht besonders geschützt. Was aber nichts daran ändert, dass entsprechende Produkte bzw. Essensangebote letztlich nur Erfolg in diesem Kundenkreis haben, wenn die Vorschriften nachweislich eingehalten werden.

Halal-Ernährung wird somit immer mehr zu einem wichtigen Fachthema in der GV, bei dem man sich als Leiter einer Klinikküche oder eines Betriebsrestaurants umfassend weiterbilden muss. Wir haben deshalb dazu Daten und Fakten sowie verschiedene Produkte und Lieferanten zusammengestellt.

### Halal in Kürze

#### Das kann verwendet werden:

- Ohne Einschränkung: Frisches Gemüse, frisches Obst, Hülsenfrüchte, Mehl, Reis, Frischmilch, Ei, Honig, frischer Fisch.
- Halal-Fleisch: auch koscheres Fleisch, weil es nach der gleichen Methode geschlachtet wird.

- Rein pflanzliche Fette und Speiseöle; Butter, Essig, Hefe (außer Bierhefe), Joghurt.
- Käse (Verzichten Sie auf Kälberlab-Käse!).
- Gewürze (Salz, Pfeffer usw.), Zucker, Wasser.
- Säfte (naturtrüb), Ayran (Buttermilch), Tee (nicht aromatisiert), Kaffee; Gebäck, Würste, Süßstoff nur zertifiziert.
- Brot vom Bäcker (100 Prozent vegetarisch, keine tierischen Zusätze/Rohstoffe, ohne Alkohol).

#### Darauf muss verzichtet werden:

- Fertigprodukte (hier muss der Küchenchef erst Details zur Herstellung und den verwendeten Lebensmitteln erfragen), Gelatine oder Produkte, die Gelatine enthalten, Industrierahm und Aromen (Herstellung stets erfragen) sollten Halal-Zertifikat besitzen. Gewürz- und Technologiemischungen ebenfalls. Sonst nicht verwenden.

- Produkte vom Schwein, nicht Halal-geschächtetes Fleisch, Blut oder Blutprodukte.
- Alkohol (keinen Tropfen – also 0,0 Promille! – kein Problem bei Produkten wie z. B. Säften, die wegen natürlicher Fermentation geringe Mengen von Ethanol enthalten).
- Produkte, die Molke, Molkepulver oder Lactose enthalten, sind zu prüfen (wg. Lab-Enzym); Produkte, die Glutamat enthalten, sind verboten.
- Vermeidung von Zusatzstoffen, die den Geschmack von Schwein oder Alkohol nachahmen, auch wenn diese auf rein pflanzlicher Basis oder anders hergestellt sind.
- Verzicht auf Getränke in Gläsern, die auch für Alkohol verwendet werden.

#### In der Küche beachten:

- Kochgeschirr ist vor der Zubereitung gründlichst zu waschen (Reinigungsmittel, Wasser, mehrmals waschen!).
- Kochgeschirr mit «eingebraunten» Resten ist nicht geeignet.
- Es dürfen keine verbotenen Produkte wie z. B. Schwein oder Alkohol zur gleichen Zeit verarbeitet werden.
- Alle Arbeitsflächen und Arbeitsutensilien müssen vor der Zubereitung gründlich gereinigt werden.

Annette Wilke-Weichbrodt

## BEISPIEL



Halalexperte **Werner Knoblauch**, Küchenchef beim Airline-Caterer GIC.

### Die Expertenecke

Die GIC International Catering GmbH ist der erste Exklusiv-Halal-Caterer am Frankfurter Flughafen und Partyservice.

Man beliefert internationale Fluggesellschaften wie u. a. Malaysia Airlines oder Royal Brunei mit frischen Halal-Mahlzeiten. Die komplette Produktionskette wird vom Grundstoff bis zum Endprodukt überwacht. Alle Waren haben ein Zertifikat. Die Rückverfolgbarkeit eines jeden Gerichts ist auf Jahre dokumentiert, so Küchenchef Werner Knoblauch.

**In diesem Zusammenhang:** Halal betrifft übrigens nicht nur die Mahlzeiten, sondern auch Hygiene und Personal, Maschinen und Produktionsstraßen oder die Lagerung der Produkte ([www.gic-halal-catering.com](http://www.gic-halal-catering.com)).

### Senfblattgemüse mit Chinese fried rice

#### Zutaten Senfblattgemüse für 20 Portionen

- 10 Bund Senfblätter – ohne Stiele, grob geschnitten
- 8 rote Chillischoten mit Kernen schräg geschnitten
- 2 Metzgerzwiebeln in Scheiben geschnitten
- 7 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten
- 3 El. Knoblauchpaste
- 0,8 l Austernsauce
- 1 Ingwerwurzel in Scheiben geschnitten
- 800 g TK-Shrimps

#### Zubereitung

Öl erhitzen. Knoblauch und Ingwerscheiben anbraten. Shrimps, Austernsauce und Senfblätter zugeben. Etwas Wasser auffüllen. Zwiebeln und Chili zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse soll knackig bleiben.



## Halal-Zertifizierung

Seit 5 Jahren wird in Deutschland ein professionelles Halal-Zertifizierungssystem angeboten.

Bisher einzig in Europa, werden hier konsequent die Vorzüge des Qualitätsmanagements mit den Regeln der Islamologie verbunden. Geprüfte und gesicherte Halal-Qualität wird mit dem Halal-Control-Logo versehen. Die damit ausgezeichneten Lebensmittel durchlaufen zudem eine neutrale und islamologisch-technisch einwandfreie Prozedur, die von weltweit führenden staatlichen Stellen wie dem JAKIM Malaysia und LP-POM MUI Indonesia unabhängig geprüft und akkreditiert werden.



HALAL CONTROL ist eine unabhängige und akkreditierte Prüf- und Zertifizierungsstelle für Halal-Lebensmittel.

Halal Control beteiligte sich im Jahr 2003 an der Entwicklung der MS1500:2000 (Malaysian Halal Standards) und beschäftigt derzeit 11 Gutachter, die für Islamologie, Lebensmittelchemie und QS zuständig sind.

Mit einem speziellen Angebot an Seminaren und Schulungen bietet



FOTO: HALAL CONTROL

**Mahmoud M. Tatar,** Gründer und Leiter der Zertifizierungsstelle in Rüsselsheim.

HALAL CONTROL Küchenleitern und gastgewerblichen Mitarbeitern die Möglichkeit betriebsinterner Information und Weiterbildung. Mehr Informationen hierzu erhalten Sie im Internet auf der Seite [www.halalcontrol.eu](http://www.halalcontrol.eu) und per E-Mail unter [info@halalcontrol.eu](mailto:info@halalcontrol.eu).

### Fürs In- und Ausland

Unilever-Halal-Produkte stehen fürs Inland und den Export zur Verfügung. „Einige der Produkte von Unilever Foodsolutions, die speziell für den Export in Länder mit muslimischer Bevölkerung produziert werden, haben das Halal-Control-Zertifikat. Bei den in Deutschland erhältlichen Produkten sind die Roux Klassische Mehlschwitze hell und dunkel, jeweils 10-kg-Eimer halal-zertifiziert“, so die unternehmenseigene Ernährungsberaterin Ruth Sihler.



FOTO: UNILEVER FOODSOLUTIONS

**Ernährungsberaterin Ruth Sihler** informiert über das Halal-Angebot von Unilever Foodsolutions.

### Gemüsebouillon von VERIS

Seit 2003 ist das Waldalgesheimer Unternehmen bei Bingen am Rhein von Halal Control zertifiziert. Vier verschiedene Sorten Gemüsebouillon – mit Sichtgemüse, ohne Sichtgemüse und ohne Geschmacksverstärker, als Gemüsebouillon odZ und ganz neu die vegetarische Sauce Bolognese – sind im Angebot. VERIS konzipiert, entwickelt und produziert nach dem Gütekriterium: so naturbelassen wie möglich, also fettfrei, cholesterinfrei, gluten-, purin- und hefefrei, vegetabil, heiß- und kaltwasserlöslich, kalorienarm ohne zugesetztes Glutamat ecc.

Deshalb sind diese Nahrungsmittel in der klassischen vegetarischen und diätetischen Küche gleichermaßen einsetzbar.

### Zertifiziertes Kartoffelpüree

Die Frage nach Halal-Produkten in der GV nimmt zu, so der Nahrungsmittelhersteller Engel Food Solutions in Goch am Niederrhein, der sich durch internationale Geschäftsverbindungen schon lange mit dem Thema Halal beschäftigt.

In einer multikulturellen Gesellschaft müsse darauf geachtet werden, dass religiöse Vorschriften und Regeln für den Verzehr von Lebensmitteln auch außerhalb der eigenen vier Wände – in Kantinen, Krankenhäusern, Kindergärten und Altenheimen – gewährleistet werden.

Jetzt bietet Engel halal-zertifiziertes Kartoffelpüree an, das auf dem arabischen Speiseplan oft als kleine warme Zwischenmahlzeit mit Sauce oder Kräutern verwendet wird.



FOTO: VERIS

Gemüsebouillon mit hoher Qualität nach Halalkriterien.



FOTO: ENGEL

Kartoffelpüree von Nähr-Engel gibt es jetzt auch in GV-üblichen Mengen.

## REZEPT

### Zutaten Chinese fried rice

500 g Zwiebelwürfelchen  
2 kg gekochter Thai-Reis  
3 El. Knoblauchpaste  
500 g TK-Erbsen  
500 g Shrimps  
6 Eier

### Zubereitung

Öl erhitzen, Zwiebelwürfel und Knoblauchpaste anbraten, Shrimps dazu, nur kurze Zeit braten, dann Reis und Erbsen dazugeben und viel rühren. Auf die Seite schieben. Eier einschlagen und rühren. Mit Hühnerfond-Pulver, Salz, Pfeffer abschmecken. Alles mischen und lange, lange braten – viel rühren.

Ein Rezepttipp von Werner Knoblauch: Senfblattgemüse mit Chinese fried rice.



FOTO: SURIG & CO. GMBH

Seit 2005 Halal-zertifiziert: die SURIG Essig-Essenz.



Fisch ist immer halal: Metro hat ein breites Angebot.

### Essig-Klassiker

Universal einsetzbar ist aus dem Sortiment des Mainzer Säuerungsmittelspezialisten Speyer & Grund die SURIG Essig-Essenz, 2005 von Halal Control zertifiziert. Bei der Zubereitung von Salaten Grundlage für schmackhafte Dressings, Dips und Saucen; gut geeignet auch zum Marinieren von Fleisch und Fisch oder zum Einkochen von Obst und Gemüse.

Seit 1973 auf dem Markt, gilt das Produkt als besonders rein, frei von Fremdstoffen oder Rückständen und ist unverfälscht sauer ohne störende Nebenaromen. Weiter im Portfolio sind neu SURIG Citro-Essenz und das Säuerungsmittel Citrovitron Zitrone.

ANZEIGE

**HUG**  
www.hug-luzern.ch  
Prêt-à-garnir Backwaren  
Karl Zierler GmbH  
Infos unter Tel. 06181 18048-0

### Großhandel zieht mit

Das vielfältige türkische Sortiment in ausgesuchten METRO-Märkten ist derzeit auch für Abnehmer kleinerer Mengen aus dem CV-Bereich interessant. Geführt werden u. a. Geflügel- und Rindfleischwurst, Joghurt und Weichkäse, Gemüse-, Obst- und Fleisch-Konserven, Hülsenfrüchte in Konserven, Nahrungsmittel und Süßwaren, insgesamt etwa 220 Artikel. Die ständige Zunahme im Halal-Bedarf setzt in Zukunft aber andere Mengenverhältnisse voraus, die durch C + C Märkte allein nicht abzudecken sein werden.

### Weitere Halal-Produkte

Das Unternehmen Zamek bietet ein Würz-Sortiment, Gazi ein komplettes Angebot aus dem Molkerei-Bereich an. Weitere Fleischspezialisten sind vor allem in den Niederlanden ansässig, aber mit deutschen Dependancen. Dazu gehört u. a. das Unternehmen Anur Halal Food, das verstärkt Fuß fassen will im Außer-Haus-Markt sowie die Tahira Halal GmbH in Hamburg, die ein Sortiment aus Fleischprodukten, orientalischen Gemüsesorten und exotischen Fruchtsäften anbietet.



Premium-Schlagsahne in Halal-Qualität.

Das Zertifikat gilt generell für H-Milch, Kondensmilch und Milchkonzentrat.

„Wenn sich für den CV-Bereich eine große Nachfrage ergeben würde, wären wir auch bereit, andere Produkte mit dem Halal-Logo zu versehen“, so Wolfgang Rommel, Leiter Marketing & Kommunikation. In erster Linie war die Zertifizierung zur Ausweitung des Exports nach Südostasien gedacht, im Inland Erzeugnisse mit entsprechender Zertifizierung für den CV-Bereich anzubieten, sei kein Problem.

### Mit Halal-Logo

Derzeit führt die Milch Union Hocheifel e.G. eine Schlagsahne mit 35 Prozent Fett, die mit dem Halal-Logo versehen ist.