

KULTUR

Winterthur Stadt | 02.03.2015

«Wegen uns müssen keine Tiere leiden»

Ein türkischer Supermarkt in der Grüze wirbt mit konkurrenzlos günstigem Halal-Fleisch. Eine Tierärztin ist besorgt: Wird hier nicht das Schächtverbot verletzt? «Alles tierschutzkonform», versichern die Betreiber.



Kleine Margen, grosse Mengen: Das Halal-Fleisch an der Aymez-Metzgertheke stammt zum Grossteil aus Schweizer Produktion. (mad)

Yvonne Rudin staunte nicht schlecht, als sie kürzlich ihren Briefkasten leerte: Die Oberwinterthurerin fand einen bunten Werbeflyer für ein türkisches Lebensmittelgeschäft in der Grüze. Neben Weichkäse und Pide-Brot wird vor allem Fleisch beworben. Und das zu Preisen, wie man sie sonst nur ennet der Grenze findet. Lammgigot für 18 Franken das Kilo, Rindsentrecôte für 25 Franken. Heimische Grossverteiler verlangen mindestens das Doppelte. Das alles unter dem Titel «Halal» – also nach islamischem Ritus geschlachtet.

In ihrer Praxis in Veltheim fand die Tierärztin den gleichen Flyer, offenbar war er in der ganzen Stadt gestreut worden. Rudin wundert sich: «Meines Wissens ist die Einfuhr von geschächtem Fleisch nur in kleinen Kontingenten für die religiöse Minderheit bestimmt, ansonsten ist Schächten in der Schweiz verboten.» Falls hier für gesetzeswidrig hergestellte Produkte geworben würde, und das noch zu konkurrenzlosen Tiefpreisen, fände sie das «höchst bedenklich».

Werbung ist nicht verboten

Bei der Stiftung Tier im Recht bestätigt man Rudins Vermutung. Seit 1893 gilt in der Schweiz das Schächtverbot. Der Import von koscherem und Halal-Fleisch ist erlaubt, aber kontingentiert. Jährlich vergibt das Bundesamt für Landwirtschaft Kontingente für die Einfuhr von 175 Tonnen Lamm- und 150 Tonnen Rindfleisch, die nach traditioneller islamischer Art, also durch Kehlschnitt ohne Betäubung geschlachtet wurden, meist in Schlachthöfen in Frankreich.

Dieses Fleisch ist ausdrücklich für die jeweiligen Kultur- und Glaubensgemeinschaften gedacht. «Mit einem Verkauf dieser Halal-Produkte an die breite Bevölkerung würde sich ein Geschäft im Prinzip strafbar machen», sagt Jennifer Marti, rechtswissenschaftliche Mitarbeiterin bei Tier im Recht. De facto könne das aber kaum verfolgt werden, da ein Supermarkt ja nicht die Religionszugehörigkeit seiner Kunden prüfen kann. «Und das Werben für Halal-Fleisch ist in der Tierschutzgesetzgebung nicht ausdrücklich verboten.»

Ein Augenschein beim Aymez-Supermarkt. Er liegt etwas versteckt am Ende eines langen, geknickten Gangs im hinteren Teil des «Otto's»-Gebäudes in der Grüze. Mit zum Laden gehört ein Kebabstand am gleichen Gang. Die Mitarbeiterinnen hinter der Metzgertheke tragen Kopftücher. Was auf den ersten Blick auffällt: Der überwiegende Teil des Rind- und Lammfleisches, das hier in grossen Stücken ausliegt, trägt das Länderkürzel CH.

«Gleiche Tiere wie im Coop»

Herr Aydogan («den Vornamen nenne ich nie»), der sich als Sohn des Inhabers vorstellt, erklärt das Geschäftsmodell. «Auch wir besitzen ein Kontingent, das uns erlaubt, Fleisch aus Frankreich einzuführen. Das meiste, was Sie hier sehen, sind aber die gleichen Tiere, die auch bei Coop, Migros oder Ihrem Metzger landen.»

Beliefert werde der Laden aus Schlachthöfen in Zürich und Hinwil. Doch was ist mit dem Schächtverbot? «Unsere Tiere werden vor dem Schlachten betäubt», sagt Aydogan. «Das ist alles tierschutzkonform. Wegen uns leidet kein Tier. Das ist uns wichtig.»

Halal, made in Hinwil

Beim Zentralschlachthof Hinwil bestätigt der Geschäftsführer, Martin Hollenstein, dass der Aymez-Markt zu seinen Kunden gehört. «Bei unserem Halal-Fleisch funktioniert eigentlich fast alles genau gleich wie bei konventionellem Fleisch», sagt Hollenstein. Die Tiere werden betäubt, per Elektroschock oder Bolzenschuss in den Kopf, und dann per Kehlschnitt ausgeblutet – jeder Schritt werde, wie der Schlachtbetrieb generell, regelmässig vom kantonalen Veterinäramt überprüft.

Um Halal-Fleisch anbieten zu können, beschäftigt Hollenstein drei speziell geschulte muslimische Mitarbeiter. Diese bestätigen per Unterschrift, dass sie den Kehlschnitt sachgemäss ausgeführt und vorher ein kurzes Gebet gesagt haben. Dieses «Gespräch mit Allah», wie Hollenstein es nennt, und die verwendeten Messer sind die einzige Abweichung vom Normalbetrieb. Auch bei herkömmlicher Schlachtung sterben Lämmer und Rinder nicht durch Schock oder Bolzenschuss, sondern durch das Ausbluten unmittelbar danach.

Den meisten Muslimen ist dieser schweizerische Schlachtkompromiss «halal» (arabisch für erlaubt) genug. Nur Strenggläubige halten – wie auch praktizierende Juden bei koscherem Fleisch – an unbetäubtem Schächten fest. Der Aymez-Markt in der Grüze beliefert den muslimischen Mainstream. «Unseren Kunden ist vor allem wichtig, dass unsere Produkte nicht mit Schweinefleisch in Berührung kamen», sagt Herr Aydogan. Nach jeder Schlagzeile über falsch deklariertes Fleisch werde er danach gefragt. Hier könne man sich keine Kompromisse erlauben, etwa Behälter, die für beide Fleischsorten verwendet werden. «Glaubwürdigkeit ist das wichtigste Kapital», sagt Aydogan.

Doch warum ist das Halal-Fleisch derart günstig? «Wir nehmen schlichtweg sehr kleine Margen», sagt Aydogan. «Wir holen das über die Menge wieder rein.» Der kleine Laden beschäftigt nicht weniger als 16 Metzger. «Wir verkaufen so viel Fleisch wie 100 kleine Metzgereien oder 60 Coop-Filialen», behauptet Aydogan. «Unsere Kunden kommen wegen des Fleisches, der restliche Laden ist eigentlich nur Beiwerk.»

Von der Grüze aus werden auch 35 kleine Läden und Restaurants beliefert. Ein weiterer Spartrick: Der Markt verkauft Fleisch nur im Offenverkauf. «Die Verpackung macht doch die Hälfte des Preises», findet Aydogan. Vakuumiert wird darum nichts. «Bei uns darf Fleisch auch einmal etwas braun oder rot aussehen, das ist halt die Natur.»

Schweizer lockt der Preis

Dass der Aymez-Markt seine Werbung nicht nur im Multikultiquartier Mattenbach streut, zeugt davon, dass sich die Kundenbasis ausgeweitet hat. Es kaufen längst nicht nur gläubige Muslime das Halal-Fleisch, sagt Aydogan. Er habe auch viele nichtmuslimische Schweizer Kunden. «Sie kommen wegen des Preises. Weil sie gemerkt haben, dass sie hier die gleiche Fleischqualität für weniger Geld kriegen.»

Einen besonderen Kunden hat der Kleinbetrieb erst kürzlich gewonnen. Er stellt für TopCC die Kebabspiesse her, die der Grossverteiler neu ins Sortiment aufgenommen hat. Dabei hat man sich auch gegen die mächtige Grüzemer Konkurrenz, die marktbeherrschenden «Kebab-Könige» von Royal Döner, durchgesetzt.

Nicht zum Kundenkreis des Aymez-Markts zählen wird dagegen auch weiterhin Tierärztin Yvonne Rudin. «Bei mir bleibt ein mulmiges Gefühl, weil im Laden ja trotzdem auch importiertes geschächtetes Fleisch verkauft wird. Ich finde es nicht richtig, dass dies durch Werbung und tiefe Preise gefördert wird.»

Michael Graf

LESERKOMMENTARE

Yvonne Moretta | 02.03.2015, 11:38

Dies muss unbedingt verboten werden. Wo bleibt die Ethik? Wieso ist das Fleisch soviel billiger? Dies muss unterbunden werden. Sofort und für immer!