



Merkblatt islamisches Opferfest

Alljährlich wird das islamische Opferfest, türkisch „Kurban Bayrami“, von unseren Mitbürgern islamischen Glaubens gefeiert. Da das islamische Mondjahr kürzer ist als unser Kalenderjahr, verschiebt sich das Fest jedes Jahr um 11 Tage.

An diesen Festtagen werden meist Rinder, Schafe oder Ziegen als Opfertiere geschlachtet und das Fleisch an Verwandte, Freunde und Arme verschenkt. Hierbei ist folgendes zu beachten:

- Schlachtungen zu Hause oder im Freien sind nicht erlaubt.
- Sie dürfen die Tiere nur in geeigneten Transportfahrzeugen (z.B. Hänger) transportieren. Der Transport z. B. im Kofferraum des PKW ist verboten.
- Gehen Sie mit den Tieren vorsichtig um. Kein Zerren an der Wolle, Sitzen auf den Tieren, Festhalten oder Zusammenbinden der Beine, oder ähnliches. Nicht nur die Tiere leiden unter grobem Umgang, sondern auch die Fleischqualität.
- Nach dem Tierschutzgesetz darf ein Tier nur unter Betäubung geschlachtet werden. Das Entbluten eines nicht betäubten Tieres (Schächten) ist verboten. Nur in besonderen Fällen kann die Behörde eine Ausnahmegenehmigung erteilen. Das muss vorher beantragt werden.
- Die Entblutung dürfen Sie nur selbst durchführen, wenn Sie hierfür einen Sachkundenachweis haben. Informationen dazu erhalten Sie beim zuständigen Veterinäramt.
- Alternativ können Sie das Opfertier zur Entblutung begleiten und die Hand beim Tier auflegen und beten, während ein Sachkundiger den Halsschnitt durchführt.
- Wichtig beim Entbluteschnitt: überflüssiges Nachschneiden, Überstrecken des Halses bis zum Genickbruch sind verboten. Der Kopf darf erst nach Eintritt des Todes abgesetzt werden.
- Sie dürfen nur nach Absprache mit dem Schlachthofbetreiber den Schlachthof betreten. Voraussetzung sind, saubere Schutzkleidung (z.B. Einmalschutzkleidung) und Reinigung und Desinfektion der Hände sowie des Schuhwerks. Falls Ihnen der Betrieb das Zerlegen Ihres Fleisches durch Sie selbst in den Räumlichkeiten des Schlachtbetriebes ermöglicht, ist **z u s ä t z l i c h** eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz notwendig. Hierfür ist das örtliche Gesundheitsamt zuständig.

- Die amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung ist Pflicht. Der amtliche Tierarzt prüft, ob das Tier gesund ist und ob Teile/Organe entfernt und weggeworfen werden müssen. Die Genussstauglichkeit wird durch Stempeln des Fleisches mit Lebensmittelfarbe bestätigt. Erst dann dürfen Sie das Fleisch mitnehmen.
- Bestimmte Körperteile und Organe (sog. Risikomaterialien) dürfen nie mitgenommen werden und müssen vom Betrieb entsorgt werden. Bei über 12 Monate alten Rindern, Schafen und Ziegen sind es z.B. Schädel, Gehirn und Augen.
- Magen und Darm dürfen Sie nur mitnehmen, wenn er vom Betrieb geleert und gereinigt wurde. Köpfe dürfen nur enthäutet und von max. 12 Monate alten Tieren vom Betrieb abgegeben werden.
- Bringen Sie für den Weg nach Hause geeignete Transportbehälter für Ihr Fleisch mit, z.B. saubere Kunststoffboxen. Im Sommer empfehlen wir Kühlboxen.

Sollten Sie weitere Fragen haben oder Informationen zu den jeweiligen Lehrgängen bzw. Belehrungen benötigen, können Sie sich an Ihr zuständiges Veterinäramt (im Saarland: Landesamt für Verbraucherschutz, Konrad-Zuse-Str: 11, 66115 Saarbrücken, fleisch-lm@lav.saarland.de) wenden.

Stand: Juni 2022