

Vor und nach dem Schlachten wird gebetet

„Ikbal Kasap“ verkauft Fleisch und türkische Lebensmittel

Geschickt hantiert Ali Beyaz mit dem Messer. Er schneidet die talgigen Fettschichten aus einer Lammschulter. Wer ihn hinter seiner Fleischtheke in der Bleichstraße 35 sieht, würde in ihm wohl kaum den ehemaligen Bauarbeiter vermuten. Hinter ihm an den Fleischhaken an der Wand hängen kleine Täfelchen mit Zitaten aus dem Koran. Das Fleisch, das Ali Beyaz verkauft ist „halal“, religiös geschlachtet. Darauf legt er als gläubiger Muslim großen Wert.

Zum Gespräch bringt er seine deutsche Frau mit. Wer jetzt jedoch eine Muslima mit Kopftuch erwartet hat, liegt weit daneben. Meike lacht und schüttelt ihre langen blonden Haare. „Mein Mann hat seinen Glauben und ich habe meinen Glauben, das wird von jedem von uns so akzeptiert. Auch die Familie meines Mannes in der Türkei mag mich, so wie ich bin“, erzählt sie. Das sei eben die Toleranz, die dem Islam eigentlich innewohne, auch wenn das einige nicht so sehen würden. Neben ihrer Arbeit als Medienkauffrau unterstützt sie ihren Mann im Geschäft.

Fleisch macht den größten Teil des Umsatzes bei „Ikbal Kasap“, schließlich heißt Kasap übersetzt Metzger oder Fleischer. Daneben finden sich aber noch viele andere Lebensmittel, die in der türkischen Küche gebraucht werden. Vor Ali Beyaz auf der Theke stehen unzählige Gewürze, darunter Schwarzkümmel, Koriander, Sternanis oder Sesam. Im Regal an der Wand lagern Reis, Tee, Nudeln, Kichererbsen und türkischer Mokka. In der Kühltheke bei der Kasse finden sich neben türkischem Käse auch eingelegte Peperoni und Auberginen.

Seit 2007 führt Ali Beyaz das Geschäft in der Nähe des Wilhelmplatzes. Vorher habe er als Bauarbeiter gearbeitet. Ständig habe er in der Firma auf sein Geld warten müssen, es kam so gut wie nie pünktlich. Als er dann mitbekam, dass der Vorbesitzer den Laden loswerden wollte, stand sein Entschluss fest. „Wenn dem so ist, kann ich auch gleich ganz auf eigene Rechnung arbeiten“, sagte er sich. Ein halbes Jahr arbeitete er mit, dann übernahm er das Geschäft.

Ihm war aufgefallen, dass es wenige Geschäfte gab, die Fleisch verkauften, das „halal“, also nach den religiösen Vorschriften der Muslime geschlachtet ist. Ali Beyaz stellte einen Bekannten ein, der in der Türkei Metzger gelernt hat, was in Deutschland allerdings nicht anerkannt ist. „Wir zerlegen das Fleisch, aber wir schlachten nicht selbst“, stellt er klar. Das Fleisch kommt von einem Metzger aus Mannheim, der eine Sondergenehmigung für das rituelle Schlachten hat. Dabei gehe es nicht nur um das Schächten des Tieres, sondern vor und nach dem Schlachten würde auch zu Allah gebetet. Daneben unterliegen die Metzger denselben hygienischen Standards und Vorschriften wie ihre deutschen Kollegen. Die seien sehr hoch, sodass es sich für ein kleines Geschäft auch gar nicht lohnen würde, selbst zu schlachten. Anhand des Zahlencodes könne er die Herkunft der Tiere bis auf den Hof, auf dem sie aufgewachsen sind, zurückverfolgen. Täglich holt er seine Lamm- und Kälberhälften vom Schlachthof in Fechenheim, wohin der Metzger aus Mannheim liefert.

Dass er dabei sehr günstige Preise machen kann, Lammkotelets kosten 11,49 Euro das Kilo, erklärt er damit, dass er mittlerweile recht bekannt sei und nicht nur türkische Kunden hat. In der Woche verkauft er zwischen 20 und 40 Lämmer, dazu ungefähr zwei Kälber im Monat. Natürlich sei das stark schwankend, zu Ostern, im Ramadan oder jetzt in der Grillsaison würde auch mehr Lammfleisch gekauft. Seine Frau Maike verweist noch auf einen anderen

Aspekt. Die Supermärkte hätten meist neuseeländische oder englische Lämmer und damit auch hohe Transportkosten. Die würden bei „Ikbal Kasap“ überhaupt nicht verkauft, auch deshalb nicht, weil sie einen zu starken Eigengeruch entwickeln würden. Die Tiere von Ali Beyaz stammen alle aus Deutschland, früher auch aus den Niederlanden. Lämmer aus dem Vogelsberg, für die auf ihrem Weg ins Jenseits zu Allah gebetet wird, – eine völlig andere Form des interreligiösen Dialogs.

Peter Klein