

Gammelfleisch – Skandal ohne Ende?

von Manfred Kriener, Fritz Gempel, Isabelle Mühleisen und Bernhard Burdick

Die Serie der Lebensmittelskandale reißt nicht ab und Bayern scheint eines der bundesdeutschen Epizentren des Handels mit überlagertem Fleisch zu sein. Reflexartig werden mehr Kontrollen, mehr Rückverfolgbarkeit und härtere Strafen gefordert. Doch treffen sie den Kern des Übels? Angesichts der Komplexität von Ursache und Wirkungen gibt es keine einfachen Lösungen, um zu verhindern, dass auch zukünftig Gammelfleisch auf den Teller der Verbraucher kommen kann. In den nachfolgenden Beiträgen nehmen zwei gute Kenner der Szene Stellung: der Umwelt-Journalist Manfred Kriener sowie Fleischermeister und Unternehmensberater Fritz Gempel. Abschließend entwickeln Isabelle Mühleisen und Bernhard Burdick aus Sicht der Verbraucherzentrale NRW Forderungen an die Politik.

Dunkelmänner im Kühlhaus

von Manfred Kriener

Der stinkende Fleischberg wird zum Dauerproblem. Wir erleben inzwischen die fünfte Neuauflage des Gammelfleischskandals, und die reflexartigen Reaktionen sind doch dieselben wie beim ersten Mal. Schärfere Gesetze, drakonische Strafen, mehr Kontrollen und öffentliche Brandmarkung werden gefordert. Und wir dürfen jetzt schon wetten, dass dank der neuen Sensibilisierung mit naturgesetzlicher Regelmäßigkeit weitere Funde entdeckt werden. Man lupft den Stein und sieht das Gewimmel. Der Verbraucher steht angewidert davor und will mit harter Faust aufräumen. Ab in den Knast bei Wasser, Brot und Gammelfleisch, wüten hilflose Leserbriefschreiber. Und natürlich: In jeder Imbissbude ein Polizist oder eine Videoüberwachung.

Kontrolle im Verborgenen

Fangen wir bei den Kontrollen an. Die Forderung nach mehr Kontrollgängen ist naheliegend, sie bringt aber nichts. In Berlin sind im vergangenen Jahr 75 Prozent aller Betriebe kontrolliert worden. Und auch im Epizentrum des Skandals, in Bayern, sind die Lebensmittelkontrolleure nicht nur fleißig, sondern auch erfolgreich: Von den 4.000 in Bayern gezogenen Proben wurden 30 Prozent im vergangenen Jahr beanstandet. 15 Prozent aller Proben offenbarten nicht nur kleine Mängel oder

überzogene Verfallsdaten, sondern gesundheitsgefährdende, bakteriell verseuchte Gammelware. Und noch eine alarmierende Zahl: In jeder zehnten Hackfleischpackung aus Supermärkten werden bei Kontrollen zu hohe Salmonellenverunreinigungen entdeckt. All diese Befunde behandeln die Behörden allerdings vertraulich und nicht öffentlich. Kleiner Dienstweg und stille Rückrufaktionen statt Transparenz. Die schützende Anonymität breitet den Mantel der Barmherzigkeit über die Sünder. Die zahlen brav ihr Bußgeld und gehen ungestört ihren Geschäften nach. Nicht die Zahl der Kontrollen, sondern die Konsequenzen daraus müssen sich ändern, die Öffentlichkeit hat ein Recht, Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung zu erfahren. Sie muss raus aus dem Halbdunkel. Jenseits mittelalterlicher Prangermethoden bietet das dänische „Smiley“-System eine elegante Lösung (siehe Kasten II).

Bei den Kontrollen selbst muss sich die Qualität verbessern. Die geregelte Schalterstunde mit festen Dienstzeiten kann nicht die Antwort auf einen globalisierten Fleischmarkt mit wirtschaftskriminellen, teilweise mafiosen Strukturen sein. Der Kontrolleur hat erstens unangemeldet und zweitens auch mal im nebligen Morgenrauen oder sonntags nach dem „Tatort“ auszurücken und nicht nur nach der morgendlichen Dienstbesprechung montags um elf. Dass bei einer privatisierten Lebensmittelüberwachung, wie in Baden-Württemberg, auch mal die Ehefrau des Schlachthofbesitzers den Schlachthof kontrolliert, gehört zu den besonderen Highlights dieser Branche.

Damit sind wir bei der immer wieder kritisierten Nähe zwischen Kontrolleur und Fleischbetrieb. Kon-

Vorläufige Chronologie der Gammelfleischskandale

Dezember 2004: Vier Fleischverarbeitungsbetriebe aus den Landkreisen Vechta und Cloppenburg stehen in Verdacht, für den menschlichen Verzehr nicht mehr geeignetes Fleisch verarbeitet zu haben.

März 2005: In zwei Filialen des Handelsunternehmens REWE und bei Real wurde Hackfleisch mit abgelaufenem Verbrauchsdatum (MDH) neu verpackt und damit mit neuem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen.

Oktober 2005: Ein niederbayerischer Fleischhändler aus Deggendorf soll mehrere Tonnen Schlachtabfälle aus der Schweiz importiert, umdeklariert und weiterverkauft haben.

November 2005: Bei einem Fleischhändler in Gelsenkirchen werden mehrere Tonnen verdorbenes, überlagertes und durch Gefrierbrand geschädigtes Fleisch gefunden. Daraufhin werden in mehreren Bundesländern Kühlhäuser durchsucht. Landwirtschafts- und Verbraucherminister Seehofer beschließt ein 10-Punkte-Sofortprogramm als Konsequenz aus dem Fleischskandal.

Januar 2006: Rückrufaktion von verdorbenem Wildfleisch der Fa. Berger Wild in Passau. Erstmals wird verdorbenes Fleisch auch in Thüringen entdeckt.

September 2006: Bei einem Münchner Großhändler werden 50 Tonnen vergammeltes und überlagertes Fleisch, vorrangig Döner-Spieße und Entenkeulen, entdeckt. Als Konsequenz daraus kündigt Minister Seehofer eine umfassende Beteiligung des Bundes an der Lebensmittelkontrolle an und stößt unter anderem beim bayerischen Verbraucherminister Schnappauf auf Widerstand. Der Verband deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen fordert den

bestehenden Strafrahmen weitaus schärfer als bisher auszuschöpfen. Unterdessen weitet sich der Gammelfleischskandal aus:

- In einem Frankfurter Kühlhaus werden neben verdorbenem Fleisch aus kleinere Mengen an verdorbenem Fisch, Gemüse und Backwaren gefunden.
- Ein niedersächsischer Großhändler verkauft eigentlich beschlagnahmtes Fleisch weiter an Großküchen in der ganzen Republik.
- In Bayern finden die Kontrolleure weitere 14 Tonnen verdorbenes Fleisch.
- Auch Südbaden ist nun betroffen. Wildfleisch, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum bereits seit mehreren Jahren abgelaufen ist; mehrere Tonnen überlagertes Fleisch werden in einem Offenburger Kühlhaus entdeckt.
- In Speyer, Rheinland-Pfalz, wird ebenfalls Fleisch mit längst überzogenem Haltbarkeitsdatum in mehreren Kühlcontainern entdeckt.

Ende September kündigt auch der für Gesundheit und Verbraucherschutz zuständige EU-Kommissar Maßnahmen gegen Gammelfleisch an. Schulungen der Beamten sollen die Fachkenntnisse verbessern und eine einheitlichere Kontrolle gewährleisten. Am 22. September passiert das Verbraucherinformationsgesetz den Bundesrat. Es bleibt hinter den Erwartungen der Verbraucherschützer zurück.

Mitte November 2006: Weitere Gammelfleischfunde: In Aschaffenburg werden in einem Supermarkt 1,5 Tonnen übelriechendes und verfärbtes Fleisch beschlagnahmt, bei einem Münchner Großhändler sind Ermittlungen wegen fünf Tonnen Lebensmitteln mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum aufgenommen worden.

trolleure auf Kreisebene kennen die Fleischhändler und ihre Betriebe durch viele Besuche recht gut. Zu gut. Das erzeugt Beißhemmungen und zgedrückte Augen, erst recht, wenn der Betrieb auch noch Steuereinnahmen garantiert, ein wichtiger Arbeitgeber in der Region ist und die Führungsspitze im selben Gesangverein singt wie der Herr Landrat. Ohne eine Veränderung der Zuständigkeiten und Strukturen der Lebensmittelüberwachung wird man die Zutraulichkeiten zwischen Kontrolleur und Fleischbetrieb nicht abstellen können. Eine bundesweit operierende „Eingreiftruppe Lebensmittel“, die sich auf Großbetriebe konzentriert, wäre als Ergänzung durchaus kein übertriebener Aktionismus. Es geht hier schließlich nicht um Ekel und ranzige Duftmarken, sondern um handfeste, manchmal lebensbedrohliche bakterielle Infektionen. Ein rotierendes System zwischen

den Kontrolleuren benachbarter Kreisverwaltungen wird sicher nicht ausreichen. Dass sich die Kontrolleure nicht beim Metzger um die Ecke austoben, sondern vor allem die Großen der Branche regelmäßig ins Visier nehmen, muss klar sein. Im Übrigen: Die Kontrolleure kennen die Problembetriebe sehr genau.

Gammelfleisch – ein Gesamtsystem

Welche Ausmaße die mit Lastwagen und Gabelstaplern befahrbaren, riesigen Kühlhäuser inzwischen angenommen haben, vermag sich kaum jemand vorzustellen. Da werden ganze Schiffsloadungen Fleisch zwischengelagert. Und wie in jedem gut gefüllten Familien-Kühlschrank wird auch im großen Kühlhaus immer wieder eine Ecke

vergessen. Dass diese nach ihrer Entdeckung dann nicht entsorgt, sondern umetikettiert oder untergemixt wird, gehört zu den Machenschaften einer Branche, in der die Margen immer enger werden und es sich offenbar viele Betriebe nicht mehr leisten können, einige Tonnen grün schimmerndes Fleisch einfach wegzuschmeißen. Statt in der Mülltonne landen sie dann irgendwann in der „Tagesschau“. Die ethischen Maßstäbe dieser bis ins Mark verlüderten Zunft sind zwischen Schlachthoffließband, Entbeinungsmaschine und computerverwalteten Entenbrustpaletten ohnehin längst verloren gegangen. Die Branche hat es geschafft, Fleisch zu einem Ramschprodukt verkommen zu lassen, sie handelt mit Billigfleisch wie mit Ziegelsteinen, und ihr Geschäftsgebaren erinnert an die kriminellen Auswüchse der Baubranche zu ihrer schlimmsten Zeit.

Das Gesamtsystem aus seelenloser Massentierhaltung, akkordgetriebenen Schlachthöfen mit ukrainischen Billigarbeitern und unanständigen Dumpingpreisen im Handel und Verkauf – das alles verändern zu wollen, haben die meisten Kritiker aufgegeben. Gefangen in der Ohnmachtsfalle geht es in der Gammelfleischdiskussion eher darum, die schlimmsten Auswüchse dieses Systems zu verhindern. Zum Beispiel durch härtere Strafen und schärfere Gesetze. Natürlich kann man das Strafmaß anheben. Doch schon jetzt darf ein Richter fünf Jahre Knast verordnen oder 20.000 Euro Bußgeld, dazu kann er noch so genannte Abschöpfungsstrafen erheben und damit mögliche Gewinne durch Gammelfleisch wieder einkassieren. Nur: Solche Strafen werden nicht verhängt. Das übliche Strafmaß sind 200 oder 500 Euro. Auch hier fehlt der öffentliche Druck, weil die gesamte Lebensmittelaufsicht im Verborgenen agiert und die meisten Fälle gar nicht bekannt werden. Höchststrafe für jeden Fleischmafioso ist zudem nicht die Geldbuße, sondern die Veröffentlichung seines Namens.

Neues Gesetz zementiert Misstände

Horst Seehofer hat die Misstände mit seinem Verbraucherinformationsgesetz zementiert. Dieses Gesetz schützt Firmen und Fleischhändler vor den Zudringlichkeiten des Verbrauchers. Und niemand sollte glauben, dass die Neuauflage des Gammelfleischskandals wenigstens dazu taugt, dieses Placebo zu verhindern. Erst verabschieden, dann kann man ja nachbessern, heißt die gegenwärtige politische Marschroute für das VIG. Der Kunde kauft ein neues Auto, obwohl er vorher schon weiß, dass der Motor stottert. Dass ausgerechnet Seehofer, der für dieses Gesetz verantwortlich zeichnet, sich auch noch an die Spitze der Gammelfleisch-Kritiker stellte und sich als Krisenmanager profilierte, darf man ihm nicht durchgehen lassen (1).

Dem Gammelfleisch keine Chance!

von Fritz Gempel

Fleischhändler sind keine besseren oder schlechteren Menschen als andere. In der Fleischbranche gibt es nicht mehr und nicht weniger schwarze Schafe als anderswo. Vergammeltes Fleisch ist genauso unappetitlich wie vergammeltes Gemüse. Und es ist grundsätzlich erfreulich, dass schon wenige Tonnen vergammeltes Fleisch ausreichen, um die Politik zu grundsätzlichen Änderungen im Bereich der Lebensmittelkontrolle zu bewegen. Wenn um den Gammel in der Truhe wieder etwas Ruhe eingekehrt ist, sollten alle Beteiligten grundsätzliche Verbesserungen einleiten, welche die unterschiedlichen Wirtschafts- und Arbeitsweisen in der Fleischbranche berücksichtigen. Ich möchte dazu folgende Anregungen für Fleischverarbeiter, Handel, Politik und Verbraucher geben.

Industrielle und handwerkliche Fleischverarbeitung

Fleischerhandwerk und Fleischwarenindustrie unterscheiden sich nicht nur hinsichtlich der Größe der Betriebe, sondern zeigen darüber hinaus entscheidende Systemunterschiede auf. Da in der Fleischwarenindustrie eine weitreichende – und teilweise exzessive – Arbeitsteilung stattfindet, sind institutionalisierte Kontrollen erforderlich. Diese Kontrollsysteme müssen dabei überall dort ansetzen, wo Arbeit – und damit immer auch die persönliche Verantwortung für diese Arbeit – geteilt wird. Entsprechend muss in dem Maße, in dem Arbeitsteilung steigt, der Kontrollaufwand angepasst werden. Auch muss in dem Maße, in dem Leiharbeiter mit naturgemäß geringerer persönlicher Verantwortung eingesetzt werden, die Kontrollintensität steigen.

Die Art und Weise der Kontrolle sollte an den Risiken und den unterschiedlichen Arbeits- und Wirtschaftsweisen ausgerichtet sein. Es ist unsinnig, an handwerkliche Fleischverarbeiter die gleichen Anforderungen hinsichtlich technischer Hygienevorrichtungen und Eigenkontrollen anzusetzen wie an industriell geprägte Betriebe. Im Umkehrschluss darf jedoch nicht nach dem Motto „klein und handwerklich ist gut, groß und industriell ist schlecht“ vereinfacht werden. Nur die Instrumente, mit denen im handwerklichen und industriellen System der Fleischverarbeitung Sicherheit kontrolliert werden können, sind unterschiedlich.

Ein Grundfehler der Lebensmittelüberwachung der letzten Jahre ist, dass immer mehr Dokumente kontrolliert werden und immer weniger das Fleisch als solches.

Das Smiley-System bei der Lebensmittelüberwachung in Dänemark

Die dänische Lebensmittelüberwachung wird zentral von einer Abteilung des Ministeriums für Lebensmittel, Landwirtschaft und Fischerei aus Kopenhagen koordiniert. Dem Ministerium unterstehen die drei Lebensmittelregionen Nord, Süd und Ost. Jede Region bildet eine selbständige Einheit mit mehreren Standorten. Jede Region wiederum hat ihr eigenes Überwachungspersonal, ein eigenes Labor und eigene Juristen. Aufgrund der zentralistischen Struktur wird das gesamte Handeln aus Kopenhagen vorgegeben.

Damit überall in Dänemark alle Betriebe gleich behandelt werden, ist das genaue Vorgehen der Kontrolleure festgelegt. Die Vorgaben für die Kontrolleure sind im Internet für jedermann einsehbar. Alle Betriebe sind entweder nach EU-Recht zugelassen oder registriert. Die Kontrollen müssen unangemeldet erfolgen und genau wie bei uns haben die Kontrolleure ein Betretungsrecht. Neben den Kontrollen werden auch Proben nebst Gegenproben entnommen und in den staatlichen Einrichtungen untersucht. Nach der Kontrolle wird ein Kontrollrapport (Kontrollbericht) erstellt und ein Smiley vergeben. Dieses System der Smileys gibt es seit Ende 2002.

Die Kontrolleure sind mit einem Laptop und Drucker ausgestattet. Die festgestellten Mängel werden vor Ort im Betrieb in das System eingegeben. Für die Vergabe der Smileys werden im Rahmen der Beurteilung des Betriebes für nachfolgende Bereiche Noten von 1 bis 4 vergeben:

- Hygiene:
 - Behandlung der Lebensmittel
 - Reinigung
 - Instandhaltung der Räume und der Einrichtung
- Teilnahme bzw. Durchführung von Hygieneschulungen der Mitarbeiter
- Wirkung des Eigenkontrollkonzeptes
- Richtige Kennzeichnung der Produkte
- Das Vorhandensein von vorgeschriebenen Zulassungen und das Aushängen des letzten Kontrollrapports

Zusätzlich können noch weitere Bereiche zur Beurteilung des Betriebes überprüft werden, wie z. B. die Einhaltung der Rindfleischkennzeichnung. Nach dem Ausfüllen des Kon-

trollrapports gibt es eine Auswertung in Form von Noten, die zur Vergabe des Smileys führt.



1. SMILEY
Keine Beanstandung.



2. SMILEY
Kleinere Mängel.



3. SMILEY
Aufgrund der vorgefundenen Mängel werden Auflagen erteilt oder es ergeht eine Verfügung.



4. SMILEY
Die vorgefundenen Mängel sind so schwerwiegend, dass eine Maßnahme wie Bußgeld oder Strafanzeige folgen müssen.

Nach der Kontrolle muss der Lebensmittelunternehmer den Kontrollrapport unverzüglich so aushängen, dass jeder Kunde den Bericht sofort einsehen und lesen kann. Zurück im Büro kann der Kontrolleur den Bericht für seine Unterlagen entsprechend aufarbeiten. Danach wird der Kontrollrapport unverzüglich per EDV an die Zentrale in Kopenhagen gegeben, von wo er zeitgleich ins Internet gestellt wird. Der Verbraucher kann sich somit per Internet jederzeit über die von den Überwachungsbehörden abgegebenen Bewertungen aller dänischen Betriebe vom Kiosk über die Apotheke und dem Restaurant bis zum Fleischwarenhersteller mit EU-Zulassung informieren.

Gegen die Vergabe der beiden schlechten Smileys kann sich der Lebensmittelunternehmer mittels Klage wehren. Aber selbst in diesem Fall muss der Unternehmer den Kontrollrapport bis zur endgültigen Klärung aushängen.

Anfangs konnten die dänischen Unternehmer der Veröffentlichung der Kontrollergebnisse und der Smileys wenig Sympathie abgewinnen. Mittlerweile haben sie aber erkannt, dass man mit den Smileys auch im Positiven für sein Geschäft werben kann.

Quelle: www.lebensmittelkontrolle.de

Kontrolleure sollten sich wieder mehr in den Kühlräumen aufhalten und dabei Fleisch sehen und riechen. Das ist wichtiger als an den Computerbildschirmen die Durchführungsergebnisse der Eigenkontrollen einzusehen.

Dabei sollte jedoch nicht vergessen werden, dass jeder Lebensmittelskandal letztlich dadurch entsteht, dass auf allen Stufen der Verarbeitung und des Handels ein enormer Preisdruck herrscht. Alle an Verarbeitung und Handel Beteiligten sind ständig angehalten, darüber

nachzudenken, wie dieses Lebensmittel noch einen Cent pro Kilo günstiger werden könnte. Aus der Maxime „Kostenminimierung“ entstehen dann die Risiken, die wiederum zu den bekannten Verstößen und damit zu Skandalmeldungen führen. Daher sollten auch die Kontrolleure Einsicht in die Einkaufs- und Verkaufspreise erhalten. Nur derjenige, der Kenntnis hat über die Preise von Fleisch- und Fleischerzeugnissen, kann bereits an den gehandelten Preisen erkennen, wo etwas faul ist.

Vernichten statt umetikettieren

Wenn die Fleischabteilungsleiter der Verbraucher- und Supermärkte vor allem für Effizienz und Wirtschaftlichkeit belohnt werden, dann steigen die Risiken bzw. deren Bereitschaft, Fleisch, das augenscheinlich noch in Ordnung ist, umzuetikettieren. Die Handelskonzerne wären gut beraten, künftigen Skandalnachrichten vorzubeugen. Eine Maßnahme dazu ist die Förderung der persönlichen Verantwortung der Fleischabteilungsleiter. Wenn die angestellten Fleischermeister der großen Handelskonzerne gegenüber den Kunden dieser Märkte persönlich für Frische, Sicherheit und Hygiene garantieren müssten, würde aus dieser persönlichen Qualitätsgarantie auch mehr Sicherheit entstehen. Weiterhin sollten die Leistungslohnsysteme der Handelskonzerne auch die Ergebnisse von betrieblichen Eigenkontrollen zur Erfassung der Frische- und Hygienesituation berücksichtigen. Jeder Fleischabteilungsleiter und jede seiner Verkäuferinnen erfahren dann, dass nicht das Umetikettieren belohnt wird, sondern das Vernichten von nicht mehr frischem Fleisch.

Forderungen an die Politik ...

Vieles ist jetzt in die richtige Richtung in Bewegung geraten:

- Rotationssysteme von Lebensmittelkontrolleuren verhindern sowohl Kumpanei als auch willkürliche Kontrollen.
- Stichproben zu unterschiedlichen Zeiten verhindern die Berechenbarkeit von Kontrollen.

Die Politik sollte aber nicht nur die Risiken als gegeben hinnehmen und nach den bestmöglichen Kontrollsystemen suchen. Wichtig wäre gleichfalls, Arbeits- und Wirtschaftssysteme zu fördern, die von vorneherein geringere Risiken aufweisen – und das gerade auch im Fleischbereich. Die Förderungen von möglichst geschlossenen regionalen Waren- und Wirtschaftskreisläufen wäre auch ein wirkungsvolles Fleischskandal-Verhinderungssystem. Wichtige Forderungen dazu sind:

- Förderung kleiner und mittlerer landwirtschaftlicher Betriebe, die direkt an Endverbraucher oder direkt an regionale Metzger vermarkten.
- Förderung regionaler Metzgerschlachthöfe – und das trotz der immer wieder dagegen ins Feld geführten Überkapazitäten der Schlachthofszene.

Wenn dann ein städtisches Krankenhaus nicht mehr gezwungen ist, den Fleisch- und Wursteinkauf über eine

öffentliche Ausschreibung durchzuführen, sondern zu fairen Großhandelspreisen in einem rotierenden System bei den örtlichen Fleischern kaufen darf, entwickelt sich vieles zum Guten!

... und die Verbraucher

Viele Fleischskandale wären gar nicht möglich, wenn die Verbraucher mehr über die Nahrungsmittelqualität nachdenken würden. Aber in einem Land, in dem gerade noch 27 Prozent der erwachsenen Frauen angeben, eine Rinderroulade kochen zu können, und in dem der Durchschnittsbürger gerade noch 17 Minuten pro Tag zur Zubereitung seiner Mahlzeiten verwendet, werden die vorgefundenen Gaunereien mit dem Fleisch noch gefördert. Wir müssen in den Kindergärten und Schulen den Kindern wieder das Riechen und Schmecken, das Kochen und Essen lehren! Denn wer gerne Fleisch kocht und gerne Fleisch isst, der gibt Gammelfleisch keine Chance!

Was tun? – ein Forderungskatalog der Verbraucherzentrale NRW

von Isabelle Mühleisen und Bernhard Burdick

Die wiederholt auftretenden Missstände im Lebensmittelbereich zeigen deutlich, dass dringend mehr Sicherheit von Lebensmitteln zum Schutz der Verbraucher gewährleistet werden muss. Die Rahmenbedingungen sollten so gestaltet und Maßnahmen ergriffen werden, dass Gesetzesverstöße möglichst verhindert und Krisen im Vorfeld erkannt werden können:

Alle Unternehmen sind bereits heute gesetzlich verpflichtet Eigenkontrollsysteme zu gewährleisten und dürfen ausschließlich hygienisch einwandfreie Lebensmittel produzieren und in Verkehr bringen. Die Effektivität der Eigenkontrollen muss sowohl seitens der Wirtschaft – zum Beispiel durch externe Zertifizierung – wie auch seitens der Lebensmittelüberwachung verlässlich überprüft werden.

Zu einem verantwortungsbewussten Umgang vor allem mit hygienisch sensiblen Lebensmitteln wie Fleisch gehört auch, dass alle Beteiligten über die entsprechende Sachkunde verfügen und diese nachweisen können – selbstverständlich auch (Zwischen-)Händler und Betreiber von Kühlhäusern.

Um mehr Transparenz über die Effektivität der betriebseigenen Kontrollsysteme zu erreichen, sollten die

Ergebnisse der amtlichen Überwachung in geeigneter Weise – zum Beispiel wie in Dänemark durch Aushang von „Smileys“ in den Betrieben – veröffentlicht werden (siehe Kasten II). Mehr Transparenz und damit eine bewusstere Entscheidung der Verbraucher könnten einen Qualitätswettbewerb befördern.

Die mit der EG-Basis-Verordnung eingeführte Rückverfolgbarkeit greift deutlich zu kurz, da derzeit nur die Dokumentation lediglich eine Stufe vor bzw. zurück entlang der Produktion verlangt wird. Angesichts der stark arbeitsteilig organisierten Fleischwirtschaft ist eine stufenübergreifende, umfassende Rückverfolgbarkeit, wie sie beispielsweise die Rindfleischetikettierung vorsieht, unerlässlich. Dazu bedarf es auch einer vollständigen Erfassung und Registrierung aller an der Fleischerzeugungskette beteiligten Unternehmen und Betriebsstätten, also auch der Kühllager.

Effektivere Strukturen in der amtlichen Kontrolle, ausreichende personelle und finanzielle Kapazitäten sowie eine kontinuierliche Weiterbildung / Schulung der Kontrolleure sollten das Risiko für unseriöse Unternehmen erhöhen, entdeckt zu werden. Wichtig ist auch eine schnellere Kommunikation und stärkere Kooperation zwischen den verschiedenen Ämtern und Ebenen auf Landes-, Bundes- und EU-Ebene.

Die bei Verstößen zu erwartenden Sanktionen müssen abschreckend wirken. Verstöße werden derzeit meist als Ordnungswidrigkeit geahndet und der mögliche Strafrahmen wird bei weitem nicht ausgeschöpft. Künftig sollten Sanktionsmöglichkeiten bei Ordnungswidrigkeiten und bei Straftaten konsequent angewendet und Verfahrenseinstellungen minimiert werden. Die Nennung von Produkt- und Herstellernamen und die Abschöpfung von Unrechtsgewinnen wirken gegebenenfalls noch stärker als Bußgelder. Zudem sollte es im Eigeninteresse der Anbieter liegen, „schwarze Schafe“ nicht zu decken.

Information und Transparenz für Verbraucher sollten zu einem Qualitätswettbewerb beitragen. Die Orientierung vieler Verbraucher am Preis resultiert unter anderem aus einem Mangel an Transparenz über die tatsächlichen Produkt- und vor allem Prozessqualitäten. Lebensmittel sind klassische Vertrauensgüter, deren Prozesseigenschaften (z.B. Tierschutz) von Verbrauchern nicht kontrolliert werden können. Sie müssen sich auf die wenigen Informationen verlassen, die ihnen am Produkt oder am Point of Sale zur Verfügung gestellt werden – und werden dabei oft von bunten Bildern oder Werbeaussagen irreführt oder gar getäuscht. Verbraucher bekunden immer wieder, dass andere Kriterien beim Einkauf wichtiger seien als der Preis. Eine EU-weite Meinungsumfrage bestätigte aber, dass Verbraucher die gewünschten Qualitäten nicht eindeutig erkennen können. Diese Intransparenz auf den Märkten

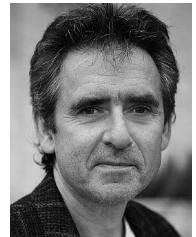
führt zu einer Abwärtsspirale von Qualität und Preis. Es bedarf daher einer verbindlichen Kennzeichnung der Prozessqualitäten beim Fleisch – so zu Halungsverfahren, Fütterung, Herkunft etc. Die Eierkennzeichnung ist Vorbild für eine Kennzeichnung bei Fleisch (2).

Anmerkungen

- (1) Der Text ist erstmals erschienen in der *tageszeitung* (taz) vom 12. September 2006.
- (3) Dieser Forderungskatalog ist Teil der Stellungnahme der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen anlässlich der öffentlichen Anhörung des Ausschusses für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz am 24. Mai 2006 im Düsseldorfer Landtag. Link unter: www.vz-nrw.de/mediabig/14292A.pdf

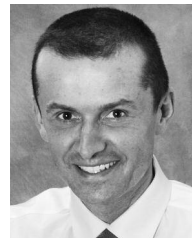
Autoren

Manfred Kriener
Freier Journalist und Autor.



Paul-Linke-Ufer 7a
10999 Berlin
E-Mail: manfredkri@aol.com

Fritz Gempel
Fleischermeister, Unternehmensberater, u.a.
Kontrolleur aller Neuland-Fleischereien in Deutschland.



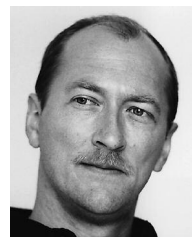
Schlachthofstr. 10
90439 Nürnberg
E-Mail: fritz.gempel@gempel.de
www.gempel.de

Isabelle Mühleisen
Diplom-Ökotrophologin in der Gruppe Ernährung der Verbraucherzentrale NRW, bearbeitet die Themen Lebensmittelrecht und -sicherheit sowie Gentechnik.



Verbraucherzentrale NRW
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
E-Mail: isabelle.muehleisen@vz-nrw.de

Bernhard Burdick
Diplom-Agraringenieur in der Gruppe Ernährung der Verbraucherzentrale NRW, bearbeitet Themen rund um Produktion und Qualität von Lebensmitteln.



Verbraucherzentrale NRW
Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf
E-Mail: bernhard.burdick@vz-nrw.de