

So sicher das nächste Tiefdruckgebiet kommt, so sicher ist auch der nächste Lebensmittelskandal. Was nun das Musterland Bayern so arg beunruhigt, könnte schon morgen im nächsten Bundesland passieren. Woher dieser Pesimismo?

Die von Bayern ausgehenden Fälle zeigen, wie groß die kriminelle Energie und wie niedrig das jeweilige Schuldbewusstsein ist. In Zeiten eines erbarungslosen Preiskampfes der Lebensmittelketten üben die jeweiligen Einkäufer einen starken Druck auf die Lebensmittelhersteller aus. Alles muss billig, billig sein. Wer dort als Hersteller von Endprodukten oder aber als Lieferant von Ausgangsstoffen mithalten möchte, muss sich helfen durch gezielte Suche nach Schnäppchen im Großhandel oder an den Rohstoffbörsen. Oder durch Ausloten der Freiheitsgrade in den amtlich gebilligten Rezepturen. Zum Beispiel enthält Rügenwalder Teewurst viel Fett. Fett ist ein vergleichsweise günstiger tierischer Rohstoff. Was liegt also näher, als eine Teewurst zu produzieren, deren Fettgehalt knapp oberhalb des gebilligten Grenzwerts ist? Sollte die amtliche Überwachung dies bei Untersuchungen bemerken, so wird sie trotzdem kaum etwas dagegen unternehmen. Sie muss nämlich den Grundsatz der Verhältnismäßigkeit berücksichtigen sowie eventuelle Messfehler konzedieren – bei so knappen Überschreitungen! Und genauso läuft es typischerweise ab. Oder

Außenansicht

Mit dem Preis sinkt auch die Moral

Bei den Übeltätern in der Lebensmittelbranche ist die kriminelle Energie groß, das Schuldbewusstsein aber gering

Von Gero Beckmann

man erhöht bei Tiefkühlware den Anteil des sogenannten „technisch unvermeidbaren Fremdwassers“. Nichts ist leichter, als das trophasse Fleisch vor dem Einfrieren „etwas mehr zu befeuchten“, wie es so schön heißt. Diesen Vorsatz müsste erst einmal jemand nachweisen. So kann man problem- und risikolos zwei bis fünf Prozent des offiziellen Verkaufsgewichts einsparen. Das ist angesichts von Margen, die im Lebensmittelbereich teilweise niedriger als ein Prozent ausfallen, regelrecht intelligent. Urtier starkem Preis- und Konkurrenzdruck werden Rezepturen „grenzwertig gefahren“, wie es im Slang der Hersteller heißt. Man schöpft den letzten Spielraum aus, um mithalten zu können.

Hinzu kommt, dass die Anzahl der tatsächlich von den Behörden entnomme-

nen Proben nicht anders als mickrig zu bezeichnen ist: zirka fünf Proben pro 1000 Einwohner pro Jahr. Und das bei einer Angebotspalette von mehreren zehntausend verschiedenen Lebensmitteln! Das Risiko, hier entdeckt zu werden, ist kalkulierbar klein. Denkt der moralisch gefährdete Unternehmer. Ihm hilft, dass die Bugfelder lächerlich gering sind. In der Szene spricht man deshalb vom „Einpreisen“ derartiger Sanktionen. Das heißt, man bereitet sich bei der betriebswirtschaftlichen Kalkulation auf mögliche Sanktionen vor und plant sie im Verkaufspreis schon ein.

Ein paar Informationen aus der Welt des Döners: Nach der BSE-Krise vor fünf Jahren wollte der Verbraucher kein Kalb- und Rindfleisch mehr verzehren. Genau dies aber ist wesentlicher Bestand-

teil von Döner Kebab. Der Verbraucher wollte aber auch nicht auf seine lieb gewonnenen Döner verzichten, wie auch die Anbieter nicht auf ihre Umsätze. Seit dieser Zeit rotieren in den Läden Geflügel-Döner. Weiß der Verbraucher eigentlich, dass häufig 15 bis 25 Prozent des Fleischanteils beim Döner-Gericht aus sogenannter Fremdhaut besteht? Das ist jene wabbelige Geflügelhaut, die als Abfall anfällt, wenn zum Beispiel Hühnerbrust-Erzeugnisse gefertigt werden. Wie billig kann man diese Häute erwerbent! Und der unwissende Verbraucher goutiert es, weil es gar nicht so schlecht schmeckt. Fett nämlich ist ein wichtiger Geschmackssträger und durchsüßtet die Fladentasche. Immerhin, so ist der Döner wenigstens nicht trocken.

Lebensmittel-Sachverständige können ein Klagegeld anstimmern, wie einfallreich Rezepturen gestreckt werden und wie lange es dauert, bis seitens der Behörden reagiert werden kann. Dies dauert schon deshalb so lange, weil es Spezialwissen erfordert – über das viele Kontrollure nicht verfügen. Sie müssen meist jedwede Art von Betrieb kontrollieren: von der ambulanten Fritten-Schmiede bis zum Hightech-Aseptic-Betrieb, der hochwertige Fruchtsäfte produziert. Es müssten also Schwerpunkt-Einheiten gebildet werden, die überregional und bundesweit agieren können. Genau wie in der Arzneimittelüberwachung. Die hat das seit Jahren verstanden und koope-

teil von Döner Kebab. Der Verbraucher wollte aber auch nicht auf seine lieb gewonnenen Döner verzichten, wie auch die Anbieter nicht auf ihre Umsätze. Seit dieser Zeit rotieren in den Läden Geflügel-Döner. Weiß der Verbraucher eigentlich, dass häufig 15 bis 25 Prozent des Fleischanteils beim Döner-Gericht aus sogenannter Fremdhaut besteht? Das ist jene wabbelige Geflügelhaut, die als Abfall anfällt, wenn zum Beispiel Hühnerbrust-Erzeugnisse gefertigt werden. Wie billig kann man diese Häute erwerben! Und der unwissende Verbraucher goutiert es, weil es gar nicht so schlecht schmeckt. Fett nämlich ist ein wichtiger Geschmacksträger und durchsätet die Fladentasche. Immerhin, so ist der Döner wenigstens nicht trocken.

Lebensmittel-Sachverständige können ein Klagegeld anstimmern, wie einfallsreich Rezepturen gestreckt werden und wie lange es dauert, bis seitens der Behörden reagiert werden kann. Dieses dauert schon deshalb so lange, weil es Spezialwissen erfordert – über das viele Kontrollleure nicht verfügen. Sie müssen meist jedwede Art von Betrieb kontrollieren: von der ambulanten Pritzen-Schneide bis zum Hightech-Aseptic-Betrieb, der hochwertige Fruchtasäfte produziert. Es müssten also Schwerpunkt-Einheiten gebildet werden, die überregional und bundesweit agieren können. Genau wie in der Arzneimittelüberwachung. Die hat das seit Jahren verstanden und koope-

riert bundesweit. Der österreichische Kriminal-Profiler Thomas Müller schreibt: „Beurteile einen Menschen nie nach dem, was er sagt, sondern ausschließlich nach dem, was er tut.“ Nur derjenige kann erfolgreich ermitteln und auch vorbeugend tätig sein, der die wahren Bedürfnisse und Motivationslagen der handelnden Personen kennt. Übertragen auf den Lebensmittelbereich heißt das: Wir brauchen nicht nur Schwerpunkt-Kontrollleure und Schwerpunkt-Staatsanwaltschaften, sondern wir brauchen auch ganz anders ausgebildete Kontrollleure. In Wahrheit müssten sie auch in Psychologie, Kommunikations-Techniken und Profiling trainiert werden.

Die derzeitige regionale Zuständigkeit in der Lebensmittelkontrolle bringt aber nicht nur den Nachteil mit sich, dass Zuständigkeiten zersplittert sind. Beispiel



Gero Beckmann, Tierarzt mit dem Fachgebiet Mikrobiologie, arbeitet als Lebensmittel-hygieniker. Er ist Vorstand des unabhängigen Labors L+S in Bad Bocklet bei Schweinfurt.
Foto: oh

Bayern. In den neunziger Jahren wurden die Veterinärämter des Freistaats den jeweiligen Landratsämtern, also den Landkreisen, zugeschlagen. Dienstherren der Veterinäre ist damit aber der Landrat. Viele Landräte und Lebensmittelhändler aus einem Landkreis aber kennen sich nur allzu gut: Weil sie beide in der CSU sind oder im selben Golf- oder Tennisclub. Ist es also nicht naheliegend, dass mit solcher Regelmäßigkeit das Telefon beim Landrat klingelt, wenn sich ein Unternehmer mal wieder zu scharf überweicht fühlt? Insider berichten dies immer wieder, auch wenn man natürlich nicht öffentlich Ross und Reiter nennen kann; es gibt ja keine Anzeigenungen davon.

Deutschland, der ehemalige Muster-schüler in Lebensmittelrecht und -hygiene, stolpert von einem Skandal zum nächsten. Solange in der Lebensmittelkontrolle nicht wirklich intensiv zusammengearbeitet wird, solange nicht wirklich einheitliche Standards entwickelt werden, solange es die Schwerpunkt-Ermittler nicht gibt, wird sich daran auch nichts wirklich ändern. Daran werden sich die Beschlüsse der Agrarminister von Donnerstag messen lassen müssen. Sonst nutzt es auch überhaupt nichts, die Zahl der Kontrollleure in den Ämtern zu verdoppeln. Damit würde man dann nur so tun, als handelte man – frei nach Mark Twain: „Als wir das Ziel aus dem Auge verloren, verdoppelten wir die Anstrengungen.“