

EU.L.E.N-SPIEGEL

5/2006

Wissenschaftlicher Informationsdienst des Europäischen Institutes für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften (EU.L.E.) e.V.
Der EU.L.E.n-Spiegel ist **unabhängig** und **werbefrei**.
12. Jahrgang, 30. November 2006 – www.das-eule.de

ISSN 1863-1495

Lebensmittelskandale

Wer hat das Rind zur Sau gemacht?

Von Udo Pollmer

„Gammelfleisch“ ist stets ein Produkt der Zeit. Nicht nur jener Zeit, die eine Rinderhälfte im Kühllager verbringt, sondern auch der Zeit, in der der Kunde lebt. Unsere Vorstellung von „eklig“ und „lecker“ hat sich geändert. Der moderne Verbraucher verlangt „Frischfleisch“, am liebsten schlachtwarm. Aber das ist alles andere als schmackhaft. Fleisch muss erst einmal abhängen, muss reifen – bei Rindfleisch dauert das locker vier Wochen. Das kostet Kühlraum und damit Geld. So kommt zunehmend Ware in den Handel, die viel zu frisch ist – ein echtes Qualitätsproblem, das langfristig nachteilige Folgen auf den Absatz haben wird. Doch bisher reagiert die Fleischwirtschaft auf diesen fatalen Trend nur mit Achselzucken.

Gegenüber diesem Qualitätsverfall verblassen jene überlagerten Restposten, denen die öffentliche Erregung gilt. Es ist gerade mal eine Generation her, da galt eine leicht grüne Oberfläche dem Feinschmecker als sicheres Zeichen, dass sein Filet auch wirklich mürbe ist und wie Butter auf der Zunge zergeht. Noch heute gibt es Liebhaber, die so etwas gerne kaufen. Allerdings hat das mit dem aktuellen „Gammelfleisch“ nur am Rande zu tun, denn niemand hat diese Ware bestellt, ebenso wenig handelt es sich um das Ergebnis qualitätsfördernder Reifungsprozesse.

Des Bankers Kühl-Kühe

Beim Gammelfleisch handelt es sich um Bestände, die beispielsweise aufgrund von „Skandalen“ nicht absetzbar waren, oder um Posten, die mangels ordnungsgemäßer Kühlung nicht mehr zu überriechen sind. Daneben fallen natürlich erhebliche Mengen an Schlachtabfällen an. Die sind meistens ziemlich frisch, weil das Lagern Geld kostet. Da die Entsorgung umgekehrt jedoch schweineteuer ist, versucht man sie zu umgehen – umso mehr als viele dieser Abfälle noch vor wenigen Jahren als Lebensmittel galten. Die Gewinne durch Verarbeitung zu „Wurstspezialitäten“ sind dabei so beachtlich, dass sich hier eine internationale Arbeitsteilung zur Verwertung etablieren wird, sofern es sie nicht schon gibt.

Lebensmittelskandale

Es ist was faul im Gammelstaat	3
BSE: Zeit der Stille	9
Geiz ist Geil: BSE-Tests zum Dumpingpreis!	15
Vogelgrippe: springende Viren – sprudelnde Gewinne	17
Facts und Artefacts & In aller Kürze	22
Letales Biogemüse	
Angst durch Rimonabant	
Cholesterin: Diät und Sport sinnlos	
Die besondere Erkenntnis	24
Impressum	2

Und nicht zuletzt sei Basel 2 erwähnt. Das ist kein Schweizer Vorort, sondern der Name für Vorschriften, die die Vergabe von Krediten regeln. Die Fleischwirtschaft hat gewöhnlich mehr Angst vor der Bank als vor irgendeinem „Lebensmittelkontrolleur“. Deshalb werden dem Geldinstitut die Inhalte des Kühlhauses als Sicherheit angedient. Auf diese Weise „könnte“ es passieren, dass 50 Tonnen Schweinebacken als „Rinderfilet“ in den Bilanzen stehen. Die dämmern dann in irgendeinem Lager vor sich hin. Sollte mal der Strom ausfallen, spielt das auch keine Rolle. Woher soll ein Banker auch wissen, dass seine vermeintlichen Kühl-Kühe gammeln können.

Leckerbissen für echte Fans

Die Entsorgung von Gammelfleisch erfolgt eher weniger über die Billigangebote der Supermärkte – noch dazu wenn es aufgrund von Zersetzung bereits zum Himmel stinkt. Bei den bekannt gewordenen Umpackaktionen handelt es sich eher um das Treiben von Marktleitern, die Fleisch, das sie für gutes Geld eingekauft hatten, nicht auch noch für teures Geld entsorgen wollten. Für Gammelfleisch aus den Lägern des Großhandels gibt es lohnendere Alternativen. Da es butterzart ist, fällt es nicht schwer, den passenden Typus von gastronomischem Betrieb zu errahnen, der ein Näschen dafür haben könnte. Ein anderer Vertriebsweg nutzt Kantinen, vor allem dort, wo mit spitzestem Bleistift gerechnet wird und der Betrag, den der Verwaltungsleiter für die Verköstigung der Insassen zur Verfügung stellt, selbst hartgesottene Einkäufer von Supermarktketten in Staunen versetzt. Beim letzten Skandal tauchte die Ware offenbar in Form von Bratwürsten in Fußballstadien auf.

Sind die Missstände in den letzten Jahren ärger geworden? Nein. Im Falle von Fleisch werden sie nur begieriger aufgenommen. Früher lehnten die verantwortlichen Redakteure in den Zeitungsverlagen und Sendeanstalten Hinweise über krasse Verstöße mit der Bemerkung ab, „das können wir nicht bringen“, das würde den Verbraucher „nur verunsichern“. Heute wird nicht etwa offener berichtet, sondern gezielter verunsichert. Deshalb sucht man vergeblich Meldungen über gravierende Probleme bei pflanzlichen Erzeugnissen, insbesondere bei Rohkost. Die zahlreichen Fälle von Nierenversagen durch den Verzehr von Salat oder Spinat mit EHEC-Bakterien sind, so die zuständigen Redaktionen, „derzeit kein Thema“.

IMPRESSUM

Herausgeber: Europäisches Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften (EU.L.E.) e.V.
Treffauerstr. 30, D-81373 München
Internet: <http://www.das-eule.de>
Vorstand und V.i.S.d.P.: Josef Dobler, München

Wissenschaftlicher Beirat:

Prof. Dr. Herman Adlercreutz, Helsinki
Prof. Dr. Michael Böttger, Hamburg
Dr. Hans F. Hübner, MD, Berlin
Prof. Dr. Dr. Heinrich P. Koch, Wien
Prof. Dr. Egon P. Köster, Dijon
Prof. Dr. Karl Pirlet, Garmisch-Partenkirchen

Spenden:

EU.L.E. e.V. ist als gemeinnützig und besonders förderungswürdig anerkannt.
Spenden sind steuerabzugsfähig.
Konto 111 128 906, BLZ 701 500 00,
Stadtsparkasse München

Abdrucke:

Der Abdruck einzelner Beiträge ist erwünscht, jedoch nur mit Genehmigung durch das EU.L.E. und bei entsprechender Quellenangabe gestattet. Erbeten werden zwei Belegexemplare. Der EU.L.E.n-Spiegel oder Teile daraus dürfen nicht zu Werbezwecken eingesetzt werden.

IMPRESSUM

Kontakt: Schloßberg 2, 69117 Heidelberg
Fon: ++49/(0)6221/40810-0, Fax: -1
E-Mail: GFrank@das-eule.de

Redaktion: Dipl. oec. troph. Tamás Nagy (Chefredaktion)
E-Mail: TNagy@das-eule.de
Dipl.-Biol. Andrea Fock
Dipl. agr. biol. Anna Lam
Dipl. oec. troph. Jutta Muth
Dipl. oec. troph. Brigitte Neumann
Dr. Dipl.-Biol. Monika Niehaus
Lebensmittelchemiker Udo Pollmer
Dr. med. Dipl. Ing. Peter Porz (Internist)
Dipl.-Lebensmitteltechnologin Ingrid Schilsky
Dipl. oec. troph. Annett Seidenspinner
Dipl.-Biol. Susanne Warmuth

Bezug:

Bezug des EU.L.E.n-Spiegels durch Fördermitgliedschaft oder Abonnement möglich.
Studenten, Azubis und Arbeitslose erhalten Ermäßigung gegen Nachweis. Die Fördermitgliedschaft kostet 92.- Euro für Privatpersonen und 499.- Euro für Firmen.
Nähere Info: Jutta Muth, Heinrich-Hesse-Straße 9,
35108 Rennertehausen, Fon ++49/(0)6452/7624,
E-Mail: JMuth@das-eule.de

Es ist was faul im Gammelstaat

Von Udo Pollmer

Treiben im Lebensmittelsektor skrupelloser Unternehmer ihr Wesen als in anderen Branchen? Nein, denn letztlich müssen sich alle Hersteller – ob sie nun Kopiergeräte, Kondome oder Knackwürste herstellen – an die Spielregeln des Wettbewerbs halten. Bloß: Werden die Missbräuche der Wettbewerber nicht geahndet, dann muss sich die Branche über kurz oder lang an deren Preisvorgaben orientieren. Nun wird der „Wettbewerb“ auf dem Lebensmittelmarkt letztlich vom Oligopol der Handelsketten bestimmt. Deren Einkäufer – und nicht Hersteller oder gar Verbraucher – entscheiden über den Preis. Was heißt entscheiden? Sie diktieren ihn. In den „Jahresgesprächen“ wird den Lieferanten eröffnet, zu welchem Preis sie ihre Waren im kommenden Geschäftsjahr am Zentrallager abzuliefern haben. Die Unternehmen stehen vor der Wahl, die neuen Konditionen zu akzeptieren oder die Produktion einzustellen.

Die Art und Weise, wie auf die Lieferanten Pressionen ausgeübt werden, ist nicht selten unappetitlicher als Gammelfleisch. So nahm beispielsweise ein namhaftes Handelshaus die Beförderung eines Familienmitglieds in der Firmenhierarchie zum Anlass, um rückwirkend die Überweisung von zwei Prozent des Gesamtumsatzes zu fordern, den die Lieferanten mit diesem Unternehmen getätigt hatten. Das entspricht in etwa dem Gewinn des Lieferanten. Sogar „Multis“ wie Nestlé oder Unilever sind – auch wenn sie es nicht gerne hören – für die Handelsketten genauso austauschbar wie ein Kotflügellieferant für einen Automobilkonzern.

Diese Entwicklung treibt immer seltsamere Blüten. Bisher galt die Regel, dass Markenprodukte den No-Name-Waren überlegen sind. Zwar spiegelte der Preisunterschied nicht unbedingt den Qualitätsunterschied wieder, sondern in erster Linie den Verzicht auf die teure Fernsehwerbung, aber gleichzeitig wurden im No-Name-Sektor Einsparpotentiale genutzt, die für den Verbraucher meist nicht sofort erkennbar und auch nicht immer relevant waren. Entsprochen die angelieferten Gemüsestückchen nicht auf den Millimeter genau den Anforderungen, die an einen Markenartikel gestellt werden, dann kam das eben in die weiße Ware. Die No-Name-Chips hatten ein paar dunkle Stellen mehr, und der Kräuterfrischkäse enthielt neben den Blättchen der Kräuter auch deren gehäckselte Stiele.

Inzwischen konnte ich mich anhand aktueller Analy-

senergebnisse davon überzeugen, dass manchmal sogar Markenartikel nicht mehr den gesetzlichen Anforderungen entsprachen, Anforderungen, die jedoch von der wesentlich billigeren Handelsware erfüllt wurden. Darauf angesprochen ließ ein betroffener Konzern verlauten, man habe noch die alten Verpackungen aufbrauchen wollen. Es drängt sich die Vermutung auf, dass die Branche in ihrer Not beginnt, bei der Markenware zu „sparen“, um damit die billigeren Lieferungen im No-Name-Sektor zu subventionieren.

Vom Pech, einen ehrlichen Beruf erlernt zu haben

Die Hersteller reichen den Schwarzen Peter reflexartig an den Kunden weiter. Es gehört zum guten Ton vom Verbraucher zu fordern, er müsse mehr Geld für Lebensmittel ausgeben und alles würde wieder gut. Die „Geiz-ist-geil“-Mentalität ruiniere die Qualität und sei die eigentliche Ursache der Gammelfleischskandale. Da ist etwas Wahres dran, verkennt aber die tatsächlichen Machtverhältnisse. Denn der Verbraucher ist nur der arme Schlucker, der die Suppe auslöffeln darf, die ihm die Wirtschaft unter der Schirmherrschaft der Lebensmittelüberwachung eingebrockt hat. Der Verbraucher ist der einzige Marktteilnehmer, der – sofern er einen ehrlichen Beruf erlernt hat – keine Ahnung von der Lebensmittelproduktion hat und auch nicht haben kann. Für die Herstellung jeder Produktgruppe ist eine spezifische Ausbildung erforderlich; die Produktion ist tief gestaffelt, so dass die abnehmende Hand – trotz Ausbildung – in der Regel schon nicht mehr weiß, was beim Vorlieferanten passiert ist.

Da Essen eine Alltagserfahrung darstellt, fühlen sich andererseits immer mehr Menschen als „Experten“ berufen, ohne über eine geeignete Qualifikation zu verfügen. Kürzlich beklagte auf einem Kongress ein Arzt, Chef der Allergologie einer großen medizinischen Hochschule, dass er bei Tests auf Lebensmittelallergene praktisch nie fündig würde. Aber sobald die Patienten ihre Nahrung selbst zubereiteten, seien die Allergien gewöhnlich wie weggeblasen. Sein Resümee: Lebensmittelallergien sind psychisch bedingt, spricht ein Produkt der Einbildungskraft der Kundschaft. Offenbar reichte die Einbildungskraft dieses hochqualifizierten, erfahrenen und besonnenen Professors nicht aus, um zu erkennen, dass er gar nicht wusste, was