



Berliner Träume

von Gunter Frank

Die Lebensmittelbranche steckt in einer Vertrauenskrise. Probleme werden nach dem bewährten Muster angegangen: **Blame Someone Else** – such Dir einen Sündenbock. Beispiel: die deutsche Politik. Im Fall von BSE schob sie ganz selbstverständlich den Massentierhaltern, einer angeblich skrupellosen „Agrarindustrie“, die Schuld in die Schuhe, obwohl sie diesmal sicher nicht verantwortlich war. Aber damit ließ sich das beredte Schweigen über das katastrophale Seuchenmanagement besser verdecken. Immerhin entwickelte sich BSE direkt vor unserer Haustür und dann noch in Zeitlupentempo. Mit wieviel Mißmanagement und Inkompetenz müßten wir aber rechnen, wenn sich eine andere, noch unbekannte Seuche innerhalb weniger Monate oder gar Wochen ausbreiten würde?

Doch BSE ist nur die Spitze des Eisbergs. Das Problem liegt, wie Umfragen zeigen, viel tiefer: Die Glaubwürdigkeit der gesamten Branche ist dahin. Ist dies wirklich verwunderlich, wenn der staunende Bürger erfährt, daß Zusätze von Hirn, Niere und Lunge in einem Lebensmittel auf dem Etikett als „Fleisch“ deklariert werden durften, um damit nur ein Beispiel staatlich erlaubter Panschereien zu nennen? Oder wie glaubwürdig ist ein Ministerium, dessen Ministerin in immer kürzeren Abständen ihre Zusicherungen revidieren mußte? Gab es in Frau Fischers Expertenzirkeln wirklich niemanden, der Ahnung vom Veterinärwesen hatte? Oder wollte die Politik die Tatsachen gar nicht wissen?

Nun soll ein neues Verbraucherschutzministerium Abhilfe schaffen. Wer hier aber sachliche Arbeit sucht, muß enttäuscht sein. Mit Blick auf Wählerstimmen werden Bilder und Vorstellungen einer heilen Welt beschworen, um Vertrauen zu gewinnen – als ob sie von freilaufenden Hühnerscharen herbeigegekert werden könnte. Und mittendrin träumt die Verbraucherschutzministerin von glücklichen Kühen, rechtschaffenen Landmenschen und selbstgebackenen Plätzchen, wie sie unlängst in einer Rede über die Zukunft der EU-Agrarpolitik offenbarte. Mit den Phrasen einer Heidi-Werbewelt, wo sich lila Kühe und geschichtenerzählende Großväter Pfötchen geben, läßt sich trefflich an die Sehnsüchte der eigenen Klientel appellieren, allerdings mit Nebenwirkungen.

Fatal wirkt sich eine solche Politik nämlich aus, wenn moderne Techniken zwar sinnvoll sind, dem Verbraucher aber nicht mehr vermittelt werden können, weil sich Computerchips in Kuhohren oder innovative Stallkonzepte nicht mit

Schwerpunkt: Verbraucherschutz

- **Sichere Lebensmittel** 3
- **Schutz vor Täuschung** 7
- **Lebensmittelrecht und -überwachung** 11

**Vertrauen ist gut,
Bio ist besser?** 13

**Gastkommentar von
Reinhard Lämmel** 16

Facts & Artefacts 18

Kurznachrichten 27

Aus dem Institut 27

**Die besondere
Erkenntnis** 28

Ökoromantik vereinen lassen. Wenn die Politik dies endlich erkennt, wird sie ein hausgemachtes Problem haben: Verbraucher werden nämlich zunehmend Biofleisch oder Biogemüse fordern, obwohl die ganz eigenen Risiken der Bioproduktion immer deutlicher werden. An erhöhte Seuchengefährdung durch Freilandhaltung z.B. dachte bei Bioeiern zunächst kaum jemand. Im Zuge des neuen Trends werden nun kritische Stimmen konsequent ignoriert, Parallelen zu den Anfängen der konventionellen Massenproduktion sind unübersehbar. So ist es nur eine Frage der Zeit, bis naturbelassene Bioprodukte den nächsten Lebensmittelskandal auslösen und das mühsam zurückgewonnene Vertrauen erneut erschüttert wird. Und wieder wurde eine Chance für eine echte Reform vertan.

Verläßt sich die Politik allerdings auf den Rat von Wissenschaftlern statt auf den von Marketingstrategen, kann sie ebenfalls eine Bauchlandung erleben. Wenn z.B. namhafte Experten in der Fachpresse eine Übertragbarkeit von BSE auf den Menschen für praktisch ausgeschlossen hielten, dann muß sich auch der Laie fragen, warum „Übertragbare Spongiforme Encephalopathien“ so heißen. Die Folgen dieser krassen Fehleinschätzungen waren verheerend: Die Landwirtschaft wurde zur Agrarwende gedrängt, was zum Verlust von zigtausenden Arbeitsplätzen führte, die Fleischmehlindustrie geächtet und zu Zulieferern unserer ach so verpönten Müllverbrennungsanlagen degradiert, die Fleischwirtschaft, sofern sie noch nicht pleite ist, zu weiteren Einsparungen auf Kosten der Qualität genötigt, der Verbraucher auf höhere Preise bei Lebensmitteln vorbereitet, und schlecht beratene Minister entlassen. Was sind jedoch die Folgen für besagte Wissenschaftler? Sie werden mit Forschungsgeldern belohnt! Hinweise auf Einsicht oder (Selbst-)Kritik innerhalb des Wissenschaftsapparates: Fehlanzeige. Mißbrauch in der Wissenschaft ist in einem Maße zum Alltag geworden, daß wir der gründlichen Aufarbeitung und möglichen Lösungsansätzen einen eigenen Schwerpunkt widmen wollen.

In diesem Heft steht der Verbraucherschutz im Mittelpunkt. Die politischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Zusammenhänge in der Lebensmittelherstellung sind so komplex und unübersichtlich, daß einfache kosmetische Lösungen nicht ausreichen. Vertrauen kann nur durch Transparenz, Offenheit, Vernunft und wirksame Kontrollen gewonnen werden, nicht jedoch durch Moralisieren und das Schüren von Angst und Emotionen. Das Eulenspiegel-Team hat versucht, bessere, zumindest jedoch diskussionswürdige Wege aus der Krise aufzuzeigen.

IMPRESSUM	IMPRESSUM	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	Redaktion: Schloßberg 2, 69117 Heidelberg Tel.: +49-6221-408100 Fax: +49-6221-408101 E-mail: frank@health.de Dipl.-Biol. Susanne Warmuth (Chefredaktion) Dr. med. Gunter Frank Dipl. oec. troph. Ulrike Gonder Dipl. oec. troph. Jutta Muth Dipl. oec. troph. Brigitte Neumann Lebensmittelchemiker Udo Pollmer Dr. med. Dipl. Ing. Peter Porz (Internist) Lebensmittelchemikerin Gertraud Rieskamp Dipl.-Lebensmitteltechnologin Ingrid Schilsky Dipl.-Lebensmittelwissenschaftler Hrvoje Verzi Küchendirektor Reinhard Lämmel Dr. rer. nat. Ilka Suelmann	Wissenschaftlicher Beirat: Prof. Dr. Herman Adlercreutz, Helsinki Prof. Dr. Michael Böttger, Hamburg Prof. Dr. Gisla Gniech, Bremen Dr. Hans F. Hübner, MD, Berlin Prof. Dr. Heinrich P. Koch, Wien Prof. Dr. Egon P. Köster, Dijon Prof. Dr. Bernfried Leiber, Frankfurt Prof. Dr. Karl Pirlet, Garmisch-Partenkirchen
Spenden: EU.L.E. e.V. ist als gemeinnützig und besonders förderungswürdig anerkannt. Spenden sind steuerabzugsfähig. Konto 52 000 190, BLZ 512 500 00, Taunus-Sparkasse	Bezug: Die Fördermitgliedschaft kostet 180,- DM für Privatpersonen und 975,- DM für Firmen. Info unter E-mail: j.u.m.muth@gmx.de	

Verbraucherschutzziel Nr. 1: Sichere Lebensmittel

Kaum jemand erzeugt noch selbst, was er ißt. Zwar können wir wählen, ob wir bei Aldi oder beim Biobauern einkaufen möchten, doch letztlich sind wir darauf angewiesen zu essen, was andere für uns produziert haben. Wir sind „Verbraucher“ im wahren Sinne des Wortes – ohne Kontrolle über Erzeugung und Verarbeitung unserer Lebensmittel. Erst die Skandale der letzten Zeit haben diese ungeheure Abhängigkeit wirklich bewußt gemacht und zu einer weithin spürbaren Verunsicherung geführt. Der Ruf nach einem zuverlässigen Verbraucherschutz ist daher nur allzu verständlich und leider auch berechtigt.

Das oberste Ziel des Verbraucherschutzes ist es sicherzustellen, daß der Verbraucher alle Lebensmittel, die in den Handel kommen, ohne Gefahr für seine Gesundheit verzehren kann. Hier sind aller-

1.1 Schutz vor mikrobiologischen Risiken: globalisierte Keime

Lebensmittel müssen hygienisch einwandfrei sein. Aber gerade das Hygienierisiko wird häufig unterschätzt. Dabei geht es um weit mehr als um Salmonellen im Kartoffelsalat oder Listerien im Rohmilchkäse – obwohl auch diese regelmäßig Todesopfer fordern. Die Welt ist zum Dorf geworden: Mit allem, was um den Globus transportiert wird – seien es Touristen, Waren, Futtermittel oder Fleischspezialitäten wie Springbock und Bushmeat – reisen immer unerkannt Viren, Bakterien und Parasiten mit. Viele davon rufen Krankheiten hervor, die heute gerade mal eine Handvoll Tropenmediziner kennt. Die Warnung vor neuen Seuchenzügen, die Pest und Cholera in nichts nachstehen, muß ernstgenommen werden. Gegen Pest und Cholera besitzen wir heute glücklicherweise Medikamente, gegen viele der noch wenig bekannten Krankheiten dagegen nicht.

Hygienefragen werden gerne als Probleme unterentwickelter Länder oder längst vergangener Zeiten abgetan. Wie sich das rächt, haben uns BSE- und MKS-Krise exemplarisch vor Augen geführt. Aber auch die öko-romantische Weltsicht, nach der solche Epidemien mit natürlicheren Fütterungs- und Haltungsformen vermieden werden könnten, ist auf dem „Hygieneauge“ blind. Denn abgesehen davon, daß BSE und MKS ge-

dings Einschränkungen notwendig, denn nicht jeder verträgt alles: So bekommen beispielsweise Menschen, die lactoseintolerant sind, vom Milchkonsum gesundheitliche Probleme. Es gibt kaum ein Lebensmittel, das nicht für bestimmte Personen mit genetischen Besonderheiten, Intoleranzen oder Allergien bedenklich wäre. Gleiches trifft für Stoffwechselkranke wie Gicht- oder Gallenpatienten zu. Aber natürlich darf ein Diabetiker auch vom an sich unbedenklichen Fruchteis keine Familienpackung pro Tag essen. Aus diesen Gründen können im Rahmen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes nicht alle Risiken jedes Einzelnen ausgeschlossen werden. Doch im Hinblick auf die grundsätzlichen und vom Verbraucher oftmals nicht feststellbaren Gefahren müssen unsere Lebensmittel sicher sein. Wo liegen die Problemfelder, wo gibt es Defizite?

rade kein Problem der Massentierhaltung waren (die meisten bekanntgewordenen Fälle wurden in kleinen und oftmals mustergültigen Betrieben beobachtet), bringt jede Form der Tierhaltung spezifische Hygieneprobleme mit sich. So erhöht die Freilandhaltung beispielsweise das Risiko der Verbreitung von Krankheiten durch den unkontrollierbaren Kontakt mit Wildtieren, seien es Spatzen, Fliegen, Mäuse oder Wildschweine. Wenn man nun in guter Absicht (Stichwort Resistenzbildung) bei Nutztieren die Verwendung von Antibiotika weitgehend einschränkt, werden nicht nur mehr Tiere an Infektionen sterben, sondern auch mehr Erreger bis zum Verbraucher „durchdringen“. Im übrigen ist die Gefahr, sich durch den häufigen Verzehr von Rohkost eine Infektion zuzuziehen, wesentlich größer als manche wahrhaben möchten: Die Düngung von Gemüsefeldern mit tierischen Fäkalien (Gülle oder Mist) ist vielleicht bei uns nur noch im Ökolandbau verbreitet, wird in vielen anderen Ländern, aus denen wir Lebensmittel importieren, aber noch praktiziert.

Dennoch wird der Verbraucher akzeptieren müssen, daß er ebensowenig vor allen hygienischen Risiken geschützt werden kann wie vor unbekömmlichen Speisen. Es kann nur um den größtmöglichen Schutz mit dem geringstmöglichen Aufwand gehen. Jeder einzelne muß wissen, wie er sein persönliches Risiko beeinflussen kann: