Ernährung

Das Grüne vom Fleisch

Ekelerregende Praktiken auf Schlachthöfen, Pharmamißbrauch in Schweineställen, brutale Tierquälerei auf Viehtransporten, Betrügereien im Handel – die Produktion des Grundnahrungsmittels Fleisch wird zum Skandal. „Wo man die schnelle Mark verdienen kann", urteilt ein Experte, „wird skrupellos zugeschlagen."

Ein atemraubender Gestank sei den Männern entgegengeschlagen, als sie den Sattelzug öffneten, sagt der Schlachter Karl-Heinz König, 47. Die Ladung, rund 1000 Schweinehälften, sei offensichtlich verdorben gewesen.

Das Fleisch habe so schmierig und leimig ausgesehen, daß der Veterinär die Verarbeitung im Zerlegebetrieb des Lübecker Schlachthofs verbot: „Nein, die nicht." Die toten Tiere seien, so König, dennoch unters Messer gekommen – heimlich.

Die Arbeiter der Akkordkolonne hätten hinterher eine Sonderprämie für die eigentlich unzumutbare Arbeit erhalten: Denn das Fleisch habe „richtig abartig gerochen", erinnert sich König, der die Akkordtruppe an den Schlachthof vermittelt hatte.

Für 100 Mark Extrabonus habe ein Mann Schmiere gestanden. Die Verarbeitungskapazität des Zerlegebandes sei erhöht worden, damit das faulige Fleisch schnell vom Tisch kam.

Viele Schweinehälften, gibt König zu Protokoll, „hatten grüne Stellen, die glitschten nur so über die Arbeitstische". Weggeworfen worden seien lediglich die „total gammeligen Teile", das Grüne vom Fleisch. Der Rest ging laut König „nach England in den Export und in deutsche Geschäfte".

Die Norddeutsche Fleischzentrale (NFZ), der zweitgrößte europäische Fleischkonzern, bestreitet, daß diese Aktion, wie von König geschildert, in ihrem Lübecker Schlachthof stattgefunden hat. Daß ähnliches in der Branche, wie König schwört, immer wieder vorkommt, belegen Aussagen von Beteiligten, die dem SPIEGEL vorliegen, und Recherchen in allen Teilen der Bundesrepublik.

Auch in Deutschland, so erweist es sich, ist der kommerzielle Umgang mit dem Grundnahrungsmittel Fleisch kaum minder skandalös als in anderen westlichen Ländern, etwa in England und in Österreich.

In Großbritannien erschüttern seit Jahren immer neue Schreckensmeldungen über die Rinderseuche BSE, auch „mad cow disease" (Rinderwahnsinn) genannt, die Konsumenten: Ein Virus zerstört vor allem das Gehirn befallener Tiere. Die Seuche, an der allein in Großbritannien in den vergangenen acht Jahren rund 100 000 Rinder erkrankt sind, läßt sich auch auf andere Tierarten übertragen – und womöglich auf den Menschen.

Dennoch verkauften skrupellose Geschäftemacher Tiermehl, dessen Verfütterung an Schweine und Geflügel in England verboten ist, an holländische Futtermittelfabrikanten, die ihre Ware wiederum europaweit vermarkten.

Zusätzliche Gefahren für deutsche Konsumenten gehen, wie das Kölner Katalyse-Institut warnt, von britischen Zuchtbullen aus, „die ohne Kontrollen nach ganz Europa exportiert worden sind": Das Versprechen deutscher Lebensmittelketten, kein britisches Rindfleisch zu verkaufen, könne mithin, so folgern die Umweltforscher, „nicht wirklich einen Gesundheitsschutz bieten".

In Österreich ist in diesem Sommer der Verbraucherglaube, Fleisch sei ein Qualitätsnahrungsmittel, unter einem Hagel von Horrormeldungen zusammengebrochen. Bei Kontrollen in Lebensmittelketten hatten die Behörden festgestellt, daß 60 Prozent der gezoge-

Schweinehälften am Fließband im Schlachthof Bochum: Aus deutschen Lander

Fleischkontrolle (in Hamburg): Atemberaubende Entdeckungen

tierquälerische Viehtransporte erregen alle paar Monate die Öffentlichkeit.

Gammel und Schleim in Fleischtheken und Tiefkühltruhen förderte vergangene Woche auch eine Aktion von Verbraucher-Zentrale Hamburg und *Stern* zutage. Die Verbraucherschützer hatten bundesweit 244 verdächtige Fleischproben in Supermärkten, aber auch in edlen Freßtempeln gekauft und von Lebensmittelchemikern untersuchen lassen. Nur ein Fünftel der Proben war einwandfrei, der Rest hätte nicht verkauft werden dürfen.

Das Fleisch war, so die Verbraucher-Zentrale, teilweise „faul, ekelerregend oder mit Fäkalbakterien infiziert". In Markknochen vom Rind aus einem Hamburger Kaufhaus etwa (Prädikat: „schleimig, stark faulig") fanden die Prüfer 620 Millionen Keime pro Gramm; als noch normal gelten 5 Millionen Keime. „Eine Gefahr für die Gesundheit konnte nicht ausgeschlossen werden", urteilten die Verbraucherschützer.

„Bei solchen Schlagzeilen wundert es nicht, daß der Fleischverbrauch deutlich zurückgegangen ist", bekennt der NFZ-Marketingstratege Heinz Schweer. Im vergangenen Jahr hat jeder Bundesbürger im Schnitt gerade noch 62,9 Kilogramm Fleisch verzehrt – fünf Jahre zuvor waren es rund 7 Kilo mehr gewesen (siehe Grafik Seite 56).

verdreckt auf den Tisch

Rinderschlachtung mit Bolzenschuß: „Metallspitzen in den After"

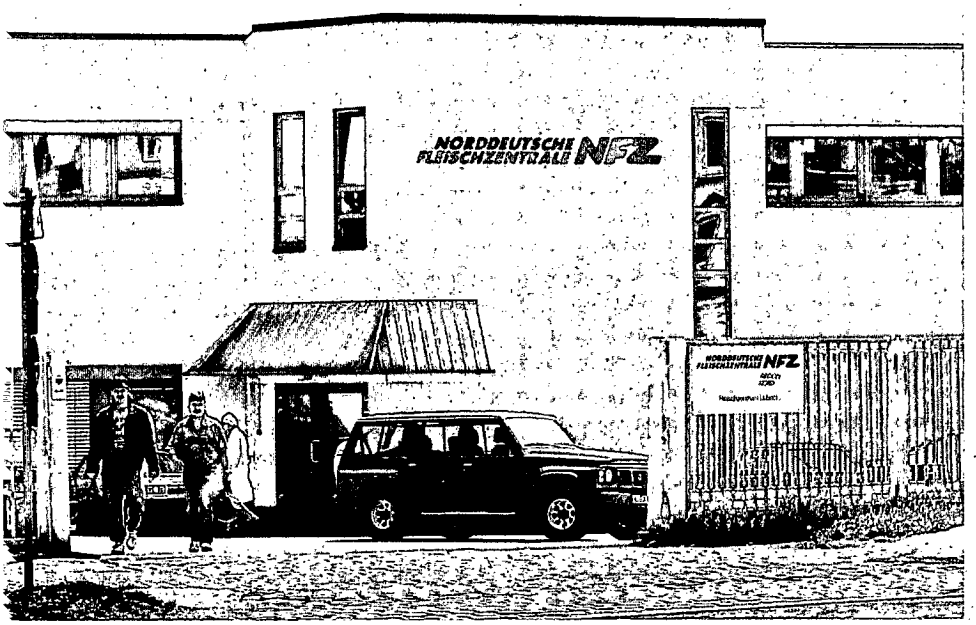
nen Happen verdorben waren. Prüfer holten riesige Mengen „Stinkfleisch" aus den Regalen.

Vielerorts in Österreich hatten kriminelle Händler die Verfallsdaten auf den Etiketten willkürlich verlängert. Anrüchiges Fleisch wanderte, stark gewürzt, in Form von Ćevapčići und Grillkoteletts über die Ladentheken, vor allem Sonderangebote wimmelten von Krankheitserregern wie Staphylokokken.

In Deutschland hat die Branche keinen sonderlich guten Ruf zu verlieren. Skandale um illegale Hormongaben bei Kalbfleisch (SPIEGEL 49/1990) und

Der Verzehr von Fleisch, einst ein Zeichen von Wohlstand, ist längst kein Statussymbol mehr, sondern gilt vielen schon als schlechte Gewohnheit wie etwa das Rauchen – „Fleisch ist ‚out'", meldete *Bild* letzte Woche.

Daß viele Kunden im Supermarkt die Fleischtruhe linksliegen lassen, hat mancherlei Ursachen. Da sind die Mahnungen von Medizinern, zur Vorbeugung gegen Darmkrebs und Herzinfarkt den



NFZ-Filiale in Lübeck: Schweinehälften in Ammoniak

Fleischverzehr zu reduzieren; da sind die Boykottaufrufe von Tierfreunden, die gegen viehquälerische Massentierhaltung protestieren; da sind schließlich die Mahnungen von Kirchengruppen und Entwicklungspolitikern (Slogan: „Die Schweine der Reichen fressen das Brot der Armen"), die auf enge Zusammenhänge zwischen Welthunger und Futtermittelproduktion hinweisen.

Nichts jedoch beeinträchtigt das Geschäft mit dem Fleisch – längst ein Big Business mit einem Jahresumsatz von über 60 Milliarden Mark allein in Deutschland – derart wie der Eindruck, daß es die Branche mit der Hygiene nicht allzu genau nimmt. Gerade dafür aber mehren sich die Hinweise.

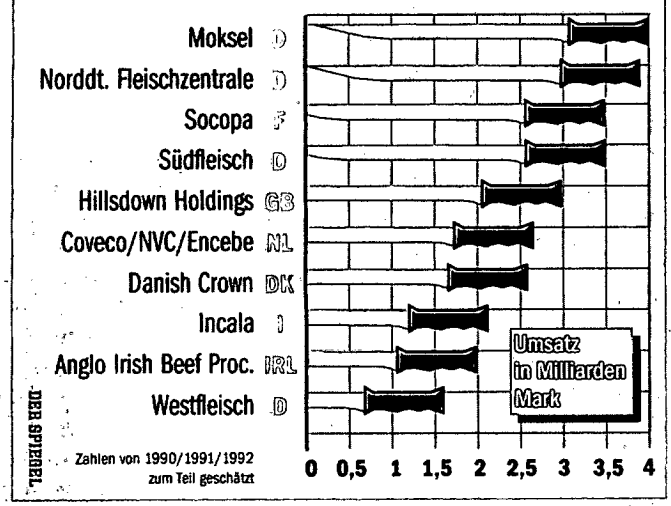
In Deutschland, so mahnen Experten, wird auf allen Stationen der Fleischproduktion illegal gespritzt, geschlampt und gequält, daß die Schwarte kracht:

- ▷ Bereits im Viehstall bekommen die Tiere massenhaft Medikamente und Masthilfsmittel, deren Rückstände beim Menschen zum Teil Asthma, Allergien und Herzbeschwerden verursachen (siehe Kasten Seite 53);
- ▷ auf mörderischen Viehtransporten quer durch Europa werden jährlich Millionen von Tieren erneut medikamentös behandelt und malträtiert (siehe Seite 64);
- ▷ in Schlachthöfen und Fleischfabriken entdecken Kontrolleure vielerorts haarsträubende Fälle von Schluderei, ähnlich wie die von Schlachtern behaupteten Hygieneverstöße der NFZ.

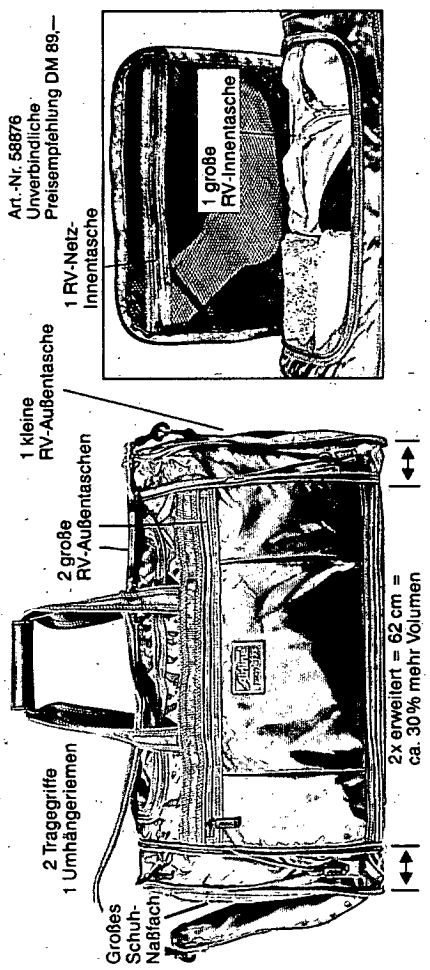
Das Unternehmen bestreitet die Vorwürfe ihres ehemaligen Subunternehmers König. „Die Behauptung, verdorbene Ware zerlegt zu haben", heißt es in einer Stellungnahme, „weisen wir strikt von uns."

Nach Zeugenaussagen soll die Nacht-und-Nebel-Aktion mit den 1000 Schweinehälften kein Einzelfall gewesen sein. Im Lübecker NFZ-Schlachthof seien einmal beispielsweise 600 Schweinehälften aus der NFZ-Filiale in Schleswig angeliefert worden, die „entsetzlich nach Ammoniak gestunken" hätten. Im Kühlraum war ein Rohr zerplatzt, die gif-

Europas Schlacht- und Fleischmilliardäre



Airline®
TURBO GT XS
Universaltasche für Sportler, Saunagänger, Schwimmer, Wochenendreisende, und viele andere.
Diese superleichte Trage- und Umhängetasche verblüfft durch ihre perfekte Konstruktion und den großen Stauraum. Sie ist in zwei Schritten bis zu 25 % zu vergrößern. Mit 2 großen und 1 kleinen RV-Außentasche, 1 großvolumigen Naßfach (30 cm H x 18 cm B x 30 cm T), 1 großen RV-Innentasche und der praktischen Netz-Innentasche ist ihr Aufnahmevermögen grenzenlos.
Airline Reisegepäck, immer etwas Besonderes! In Fachgeschäften und guten Warenhäusern.
Airline Lederwaren Bohnen & Kern GmbH & Co. KG · Postfach 2107 · D-63170 Obertshausen



tige Chemikalie hatte das Fleisch sichtbar verseucht – das Fett der Tiere habe „überall schwarze Partikel" aufgewiesen.

Der Tierarzt habe zwar auch diese Schweine konfisziert, doch hinter seinem Rücken sei das Fleisch „noch am gleichen Tag" verarbeitet worden. Lediglich der Kopf, die Schwarten und der Speck seien „weggeschmissen" worden, sagen Schlachter. Bäuche und Schultern jedoch seien blockgefroren exportiert worden. Die Karbonaden seien als angebliches Frischfleisch auf deutschen Tellern gelandet.

„In der Tat", so räumt die NFZ die Havarie ein, seien aus Schleswig

„Da klebte der Schiet an der Klinge"

Schweinehälften geliefert worden, „die nach Ammoniak rochen". Der Kühlraum sei auch „kurzfristig von den Veterinären beschlagnahmt worden". Doch alle Schweine seien „wieder auf den Wagen zurückverladen worden", sie seien später „nicht in den Handelsverkehr gebracht" worden.

Nur ein Viertel der getesteten deutschen Schlachthöfe hat bei einer Überprüfung die einschlägigen Normen der Europäischen Gemeinschaft erfüllt. 75 Prozent der kontrollierten Betriebe wiesen „Mängel auf, von denen Gesundheitsgefahren ausgehen können".

„Besonders schwerwiegende Mängel" stellten im vorigen Jahr die Sachverständigen der EG-Kommission zum Beispiel beim Schlachthof Heilbronn fest: „Völlig unzureichender Schutz gegen Ungeziefer. Unzureichende Schlachthygiene. Völlig unzureichende Trennung zwischen reinen und unreinen Teilen."

Beim NFZ-Schlachthof im brandenburgischen Perleberg sahen die Prüfer „Rost/allg. Reparaturbedürftigkeit" und „Spritzkontamination" – zu deutsch: Das Fleisch war mit Dreck und Kot besudelt.

„Untragbare Zustände" entdeckte ein Beamter des Veterinäramtes auf dem Schlachthof in Nürnberg. Der Kontrolleur sah Mäuse und Ratten durch den Betrieb huschen. Den Fußboden habe eine Flüssigkeit bedeckt, „die mehr als gemuffelt hat". An den Waschbecken für die Mitarbeiter habe nicht einmal Seife gelegen.

Wo immer es im Umgang mit dem hochverderblichen Fleisch an Sauberkeit fehlt, breiten sich blitzartig krankmachende Keime aus. Rund zweimillionenmal, so schätzen die Gesundheitsämter, werden in Deutschland alljährlich Menschen von Salmonellen befallen, etwa 200 Patienten starben voriges Jahr daran (SPIEGEL-Titel 6/1993). Neben Eiern und anderen Hühnerprodukten gilt kontaminiertes Fleisch als eine der häufigsten Infektionsquellen.

Weil in den straff durchorganisierten Schlachthöfen alles ruck, zuck gehen muß, fassen die Schlachter beim Rindvieh schon mal mit der schmutzigen Fellhand an das rohe Fleisch. Beim Ausnehmen wird versehentlich ein Darm geritzt – schon ergießt sich der Inhalt auf das tote Tier.

Häufig liegen Berge von Fleisch auf Tischen und in Kübeln oder, schlimmer noch, auf dem schmutzigen Fußboden. Auch beim Be- und Entladen schleifen Schweine- und Rinderhälften über den Boden.

Auch der Schlachthof in Bochum schickte Fleisch aus deutschen Landen verdreckt auf den Tisch. Tierarzt Wolfram Schön mußte mitansehen, wie Fleisch beim Verladen so lange im Freien hing, bis sich Vögel darauf niederließen. Schön: „Die ließen dabei auch mal was fallen."

Beileibe nicht überall ziehen sich Schlachter und Zerleger täglich neue Arbeitskleidung an. Selbst das Arbeitsgerät – Messer, Sägen und Beile – wird nicht immer hygienisch behandelt.

So gibt es im Schlachthof Lübeck zwar Sterilbecken, in denen Messer in heißem Wasser gereinigt werden sollten. Doch die seien „so gut wie nie benutzt" worden, berichten die Zerleger, weil das heiße Wasser die Messer stumpf werden lasse – ein Vorwurf, der, so die Firmenleitung, „an den Haaren herbeigezogen" sei.

Auch die vorgeschriebene Waschanlage für die Fleischhaken wurde, berichten Arbeiter, kaum benutzt, weil „nie Desinfektionsmittel dagewesen" seien.

Mehrfach sei es vorgekommen, so Zerleger aus Königs Akkordkolonnen, daß „Pfotenschinken", die für Italien bestimmt waren, wieder nach Lübeck zurückkamen – bei Grenzkontrollen sei festgestellt worden, daß die Schweineschinken verdorben waren.

„Als wir die Wagen öffneten", berichtet ein Arbeiter, „sahen und rochen wir den Schlamassel." Die Schinken seien schmierig und klebrig gewesen, die Männer hätten sie nur noch mit Handschuhen anfassen können: „Wenn man da mit dem Messer rüberging, klebte der Schiet an der Klinge."

Die „Gammelschinken" seien gleichwohl noch zu „Schinken blau" verarbeitet worden. In Vakuumhüllen verpackt, seien sie an Ladengeschäfte in Hamburg-Allermöhe und Delmenhorst gegangen.

„Im Fleischgeschäft ist es üblich", kontert die NFZ-Spitze, „daß Ware vom Kunden zurückgenommen wird. Ursache sind in der Regel qualitative Mängel." Falsch sei jedoch die Behauptung,

Hein Gericke
CLASSICS

Farbe: schwarz, Gr. 48-60, Best.-Nr. 11020

Klassiker – sonst nichts

Die Konzentration vom Besten: Elchlederjacken. Hirschlederblousons. Cashmerepullover. Klassische Hemden. Seidenblusen. Pferdeledergürtel. Rahmengenähte Schuhe. **Werte jenseits von Mode, zu Preisen direkt ab Hersteller.**

Exclusiv-Verkauf:

Düsseldorf	*Kampen/Sylt*	*Berlin, Bleibtreustr. 32*
HammerStr.17	*Hauptstr. 8*	
Hamburg	*Frankfurt*	*München*
Neuer Wall 7	*Kaiserhof 15*	*Maximilian. 38*

Eil-Versand:
Für den kostenlosen, farbigen 164-Seiten-Bestellkatalog.
Bestelltelefon: 020/39955155
(Persönlich für Sie rund um die Uhr)
Bestellfax: 0211/396184
Bestelladresse: Hammer Str. 17
40219 Düsseldorf

Name

Straße, Nr.

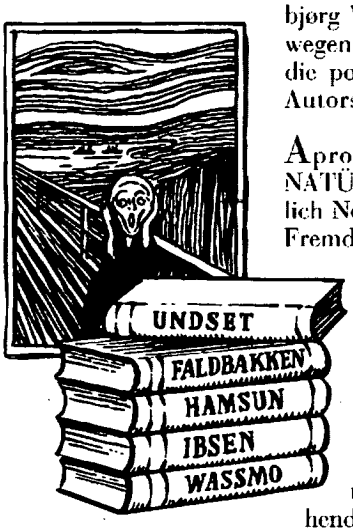
PLZ, Ort

NORWEGEN

S P A N N U N G S R E I C H

Norwegens Kultur ist durch und durch europäisch - und doch immer auch erfrischend anders als der mitteleuropäische *mainstream*. Das geographische Spannungsverhältnis zwischen Peripherie und Zentrum wirkte schon vor hundert Jahren befruchtend, als Grieg die Konzertsäle eroberte und Ibsen und Munch die Welt aufrüttelten.

Auch heute kommen vom nördlichen Rand Europas spannende Impulse. Auf der 45. Frankfurter Buchmesse zum Beispiel präsentieren 32 norwegische Verlage die erstaunliche Vielfalt der norwegischen Gegenwartsliteratur. Die fesselnden Berichte Ingvar Ambjørnsens aus den Randzonen der Gesellschaft und der Existenz gehören ebenso zum Spektrum wie Herbjørg Wassmos Erzählungen von Frauen in Nordnorwegen, Paal-Helge Haugens feinnervige Lyrik oder die populären "Varg Veum" - Krimis des Bergenser Autors Gunnar Staalesen.



Apropos schreiben: Das Projekt NORWEGEN NATÜRLICH, eine Gemeinschaftsaktion der Königlich Norwegischen Botschaft, des Exportrats und des Fremdenverkehrsamts, veranstaltet unter dem Titel "Schreiben über Norwegen" einen Kreativ-Wettbewerb für Studenten, bei dem wertvolle Preise winken. Einsendeschluß ist der 25.10.93. Wer sich mit einem Artikel oder einer Abhandlung beteiligen möchte, kann mit dem untenstehenden Coupon die Teilnahmebedingungen anfordern. Übrigens: Die Bekanntgabe der Gewinner erfolgt Mitte Dezember im SPIEGEL.

NORDIS

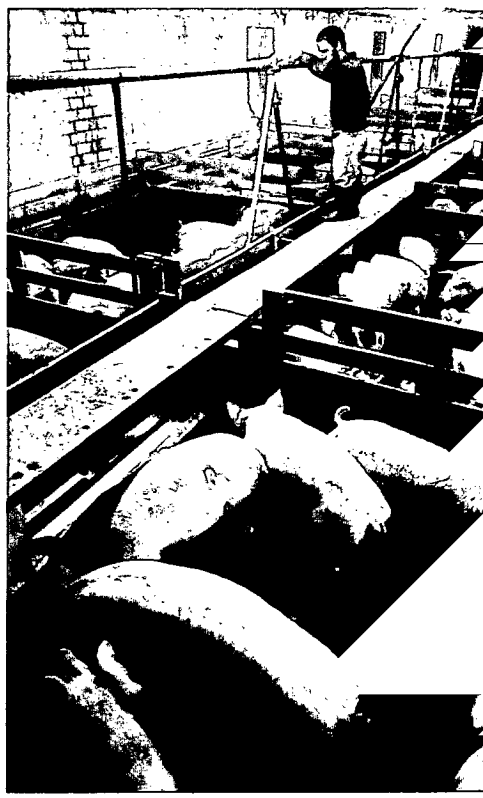
Bitte senden Sie mir folgendes kostenlose Infomaterial:

- ☐ **Blick auf Norwegen (62)**
- ☐ **Norwegen - Zwiegespräch mit der Natur (65)**
- ☐ **Information zum Wettbewerb "Schreiben über Norwegen" (71)**
- ☐ **Norwegen - Buch- und Kartenkatalog (72)**

Name _____
Straße _____
Ort _____

Bitte einsenden an:
"NORWEGEN NATÜRLICH"
Versandservice,
Christophstr. 18-20,
45130 Essen.

NORWEGEN NATÜRLICH



Schweine in der Massentierhaltung
Finstere Bilanz

„daß es sich dabei um verdorbene Ware handelt". Die werde bei Grenzkontrollen beschlagnahmt und nicht zurückgeschickt.

Zwar schreiben die Gesetze vor, daß Veterinäre und Fleischkontrolleure die Zustände im Schlachthof prüfen sollen. Doch umfassende Kontrolle ist nicht möglich. Um alle Betriebe auch nur ein einziges Mal zu überprüfen, brauchten etwa die 180 EG-Kontrolleure acht Jahre.

Die Polizei fühlt sich dem Problem nicht gewachsen. Es sei „schlechterdings nicht zu fassen, wie ungehindert verbrecherische Unternehmer im Bereich der Lebensmittelproduktion ihr ekelerregendes Geschäft betreiben können", empörte sich im Fachblatt *Kriminalistik* der Wiesbadener Fahnder Bernhard Ferchland. Der Täterkreis weise „eindeutig Strukturen der Organisierten Kriminalität" auf: „Bestechung und Korruption sind an der Tagesordnung."

Auch die örtlichen Tierärzte sind überfordert. Allein schon die „irrsinnige Schlachtgeschwindigkeit" verhindere eine sorgsame Untersuchung, weiß der Bochumer Veterinär Schön aus eigener Erfahrung: „Wenn 400 Schweine in der Stunde geschlachtet werden, springt man hin und her, da kann man nicht kontrollieren."

Häufig genug gehört der Kontrolleur selber zum Komplott der Schummler und Täuscher. „Es gibt genug schwarze Schafe in unserem Gewerbe", sagt

Regelrechte Zellgifte

Asthma und Allergien durch Medizinmißbrauch im Stall

Was deutsche Schlachter abstechen, ist zum großen Teil ein High-Chem-Produkt aus den Labors der Industrie. Rund 464 Millionen Mark geben deutsche Bauern pro Jahr für Tiermedikamente aus. Dazu kommen 300 Millionen Mark für Futterzusätze.

Das hochgezüchtete Schlachtvieh, leistungsfähig, aber anfällig, wird – legal – mit Sulfonamiden, Stoffwechselstimulanzien und Psychopharmaka gepäppelt. Antibiotika werden dem Vieh nicht nur gegen Krankheiten verpaßt, sondern gleichsam auch als Futter. Die Bakterienkiller beschleunigen die Gewichtszunahme um bis zu zehn Prozent.

Viele Mäster, kritisiert der münstersche Tiermediziner Hans-Ulrich Jocksch, 49, „schmeißen vorbeugend erst mal alles rein". Der Spezialist für Toxikologie und Pharmakologie hat selber als Geschäftsführer eines Veterinärpharma-Unternehmens gearbeitet, bevor er sich als Tierarzt niederließ.

Mancher Landwirt, warnt er nun, würde „hygienische Mängel ausgleichen durch Arznei". Resultat: Pharmaschinken statt Parmaschinken.

Die Bundesregierung hält nach „gegenwärtigem Kenntnisstand" zwar eine „Gefährdung der Verbrauchergesundheit" für ausgeschlossen. Toxikologe Jocksch jedoch sieht in der „Zwischenlagerstätte Tier" Gefahren lauern.

Im Fleisch, argumentiert er, sammeln sich nicht nur Reste von Futtermittelzusätzen, sondern auch Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, die „via Futter ins Fleisch kommen": Herbizide, Pestizide, Fungizide. Vor allem im Fett und in den Knochen des Viehs lagere sich manches „regelrechte Zellgift" ab.

Durch die Giftdepots im Fleisch, warnt Jocksch, würden die menschlichen Zellen jedoch „immer rebellischer gemacht". Giftrückstände, so der Experte, „sensibilisieren die Abwehr und legen die Grundlage für Allergien", die in den letzten Jahrzehnten rapide zugenommen haben. Mögliche Folgen des Fleischverzehrs: chronische Müdigkeit, Hautjucken, Schlafstörungen, Asthma.

Die Verbraucher hätten oftmals „traumhafte Bauernhofideale im Kopf", schreiben Wolf-Michael Eimler und Nina Kleinschmidt in ihrem Buch „Der Fleischreport". In Wahrheit vegetieren die Tiere in engen, oftmals abgedunkelten Hallen, wo ihre Abwehrkräfte verkümmern – Folge zunehmender Konzentration: Von 1970 bis 1990 mußten zwei Drittel aller Schweinehalter aufgeben, zugleich hat sich der durchschnittliche Bestand mehr als verdreifacht – von 20 auf 73 Tiere.

Ohne vorbeugend verabreichte Medikamente würden sich Krankheiten in den Massenbeständen blitzschnell ausbreiten. Zugleich mit den Tieren aber werden die Verbraucher, so Eimler und Kleinschmidt, über ihre „Bäuche unentwegt zwangsmedikamentiert".

Greift der Tierhalter verbotenerweise zur Spritze, schnellt das Risiko für den Fleischesser empor. In Frankreich und Spanien sind binnen zwei Jahren 157 Fälle offiziell erfaßt worden, in denen Menschen nach Genuß medizinhaltiger Rinderleber tagelang unter Herzbeschwerden litten und am ganzen Körper zitterten. Seit letztem Jahr dürfen EG-Mitgliedsländer Fleischimporte aus anderen EG-Staaten an den Grenzen nicht mehr kontrollieren.

Doch nicht nur Importfleisch kann gefährlich sein, auch für deutsche Tiermäster ist die Versuchung zu illegalem Handeln groß. Wer seinen Kälbern wachstumsfördernde Hormone gibt, verdient pro Tier zwischen 50 und 100 Mark mehr. Baden-württembergische Fleischkontrolleure stießen in jeder fünften Probe auf überhöhte Hormonkonzentrationen.

Dabei dürfte ihnen noch vieles entgangen sein, denn die Ausstattung der beamteten Kontrolleure ist ärmlich. „In der entsprechenden Szene", konstatiert der Bonner Ernährungsbericht, wüßten Viehhalter und gut bezahlte Tierärzte alles über „die Nachweismöglichkeiten der Behörden" und richteten sich beim Einsatz der Masthilfsmittel danach.

Die Geschäftemacher im Agro-Business, weiß Veterinär Jocksch, „sind den Behörden immer eine Nase voraus".

Wochenende in München

DM 105,-

pro Person/Nacht im Doppelzimmer inklusive der untenstehenden Leistungen:

- Willkommensdrink
- Frühstücksbuffet
- Benutzung des Schwimmbades & Fitness-Centers
- Parken in der Tiefgarage
- Eintritt in das Deutsche Museum oder den Olympiaturm

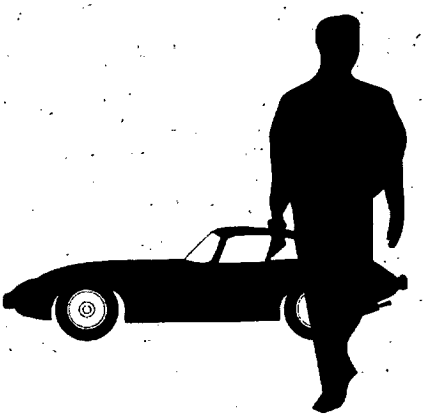
Gültig: Freitag bis Sonntag sowie feiertags auf Anfrage.

Sheraton München
HOTEL & TOWERS
Arabellastraße 6, D 81925 München
Telefon: 089/92 64-0 Fax: 089/91 68 77
ITT Sheraton

Zehner & Glomb München

Kaufkraft

Keine der 143 in der MA 93 ausgewiesenen Zeitschriften hat einen höheren Anteil von Spitzenverdienern unter ihren Lesern als manager magazin.



Weitere Informationen können bei manager magazin Verlagsgesellschaft mbH, Postfach 11 10 53, 20410 Hamburg, Telefon (040) 30 07-475, angefordert werden.

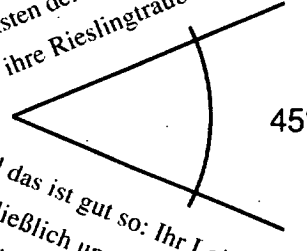
manager magazin

Im Dialog mit Entscheidern

Mosel Saar Ruwer.

Steil

... nach oben gehen bei uns an Mosel, Saar und Ruwer nicht nur die Weinberge. Auch unsere Winzer klettern in den Schiefersteillagen (es sind die steilsten der Welt!) hoch hinaus, um dort ihre Rieslingtrauben zu ernten.



Und das ist gut so: Ihr Lohn sind schließlich unsere von Natur aus leichten und einmalig feinfruchtigen Mosel, Saar und Ruwer Riesling-weine, die bei Genießern so manchen Weinhöhepunkt setzen.

Und dafür stehen unsere Winzer gerne schräg.

Wenn Sie mehr wissen möchten:
Mosel-Saar-Ruwer Wein e.V.
Gartenfeldstraße 12a
54295 Trier
Telefon: (06 51) 4 59 67
Telefax: (06 51) 4 54 43

Deutsche Weinwerbe GmbH

Eckehard Weise, Experte für Fleischhygiene beim Bundesgesundheitsamt in Berlin: „Die stellen Blankoformulare aus, weil sie nicht immer Lust haben, nachts rauszugehen, wenn auf den Schlachthöfen gearbeitet wird."

Im nordrhein-westfälischen Oer-Erkenschwick wurde der verantwortliche Schlachthof-Tierarzt versetzt, nachdem in der Presse gemeldet wurde, kranke und gesunde Schweine seien am gleichen Schlachtband verarbeitet worden.

Tierärzte und Fleischkontrolleure, die Bedenken gegen Hygienemängel anmeldeten, seien, so der Verband der Fleischkontrolleure in Nordrhein-Westfalen, nicht mehr beschäftigt worden.

Seit 1987 haben die Veterinäre in den Schlachthöfen ohnehin nicht mehr viel zu sagen. Neue Bestimmungen erlauben den Fleischvermarktern seither, eigene Fleischkontrolleure zu beschäftigen, oft angelernte Kräfte ohne allzuviel Sachkunde, die materiell von den Schlachthofbetreibern abhängig sind. Damit sind krumme Touren leicht zu drehen.

Im Lübecker NFZ-Betrieb soll nach Darstellung ehemaliger Mitarbeiter jahrelang ein gefälschter Stempel benutzt worden sein, der im Verladebüro unter Verschluß gehalten worden sei. „Tonnenweise, über Wochen und Monate hinweg", hätten die Mitarbeiter auf Anweisung zweier Vorgesetzter Schinken abstempeln müssen, die nicht den gesetzlichen Anforderungen entsprochen hätten.

An den Veterinären vorbei seien, berichten die Zeugen, minderwertige Schinken, die „zu klein, zu fett, zu wäßrig, ganz wabbelig, manchmal noch blutig" waren, mit dem ovalen Stempel versehen worden. Das Fleisch sei beispielsweise nach Italien gegangen. Diese Vorwürfe seien, so dementiert die NFZ, eine „grobe Verleumdung".

Derartiges „Umlabeln" wäre „natürlich hochgradig kriminell", urteilt Professor Wolfgang Woltersdorf, Schlachthoftechnologe bei der Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach.

„Ganz im argen", so Professor Woltersdorf, liege auch das Schlachten im Schlachthof selbst. In deutschen Schlachthäusern starben etwa im letzten Jahr 40 Millionen Schweine, 5,5 Millionen Rinder und 530 000 Kälber. Nur die wenigsten Großtiere, so Woltersdorf, „dürfen ihr Leben unter würdigen Verhältnissen lassen".

Der Tod kommt im Akkord. Mit Stockschlägen und Stromstößen werden die Tiere vorangetrieben. „Was für Menschen da manchmal tätig sind, das glaubt man nicht", sagt Woltersdorf, der fast jeden deutschen Großschlachthof von innen kennt.

Viehhändler etwa „stecken den Tieren Metallspitzen in den After", um sie anzutreiben. Bisweilen wird einem Rind auch „der Schwanz umgedreht bis zum Knochenbruch", damit es schneller ans Messer kommt.

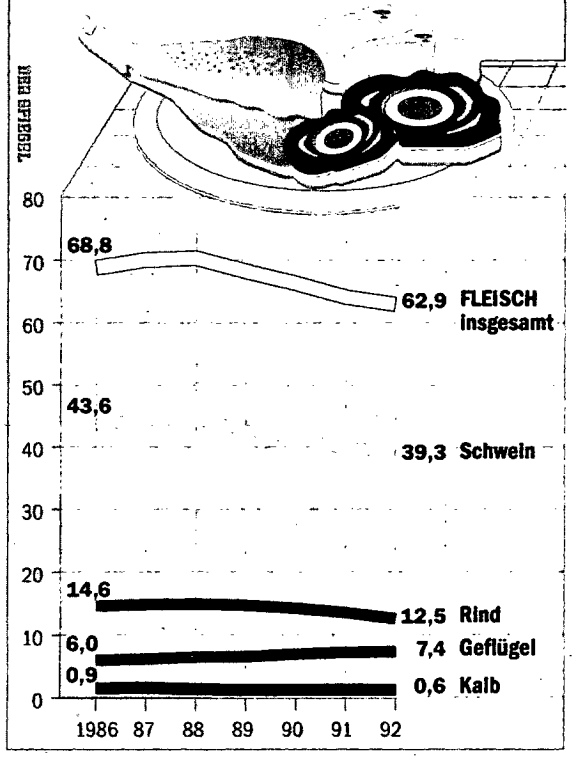
„Beim Auftrieb in der Tötungsbucht ist die Hölle los", weiß auch der bayerische SPD-Abgeordnete Horst Heinrich, ein Umweltexperte, der sich seit Jahren für bessere Verhältnisse an Schlachthöfen einsetzt. Heinrich: „Wenn ein Tier scheut, schlagen sie den Bullen mit Eisenstangen auf die Hoden, Kühen stoßen sie ins Rektum bis in den Mastdarm."

„Sie schlagen den Bullen mit Eisenstangen auf die Hoden"

Schweine werden zumeist mit einer elektrischen Zange im Genick betäubt, allerdings oftmals nicht ausreichend stark. Dann kommt es vor, daß Tiere bei vollem Bewußtsein am Fließband hängen, zappeln und schreien, bis sie ausgeblutet sind. Bei einem Tötungs-

Abkehr vom Fleisch

Fleischverzehr in Deutschland; Kilogramm pro Kopf



tempo von 600 Schweinen pro Stunde bleiben dem „Stecher" für seinen schwierigen und verantwortungsvollen Job, dem Vieh das Blut zu entziehen, pro Tier gerade mal sechs Sekunden Zeit – was schlimme Folgen haben kann.

So werden nach Aussagen eines Veterinärs auf Großschlachthöfen Schweine vom Abstecher bisweilen schlicht übersehen. Die Tiere geraten dann lebendig in das heiße Brühbad und in die Entborstungsmaschine, berichtete der Arzt in der Zeitschrift *Veto*, einem Organ kritischer Tiermediziner.

Nicht jeder Bolzen trifft ein Rind sofort ins Hirn, häufig muß mehrfach angelegt werden. Den betäubten Tieren wird ein Draht oder ein Kunststoffstab ins Gehirn geschoben, der sogenannte Rückenmarkzerstörer, der die Reflexe des halbtoten Tieres mindern soll.

Das Fleisch oft nur noch die Hälfte wert. „Nur zu 50 Prozent ist die genetische Qualität des Tieres verantwortlich für die Qualität des Fleisches", sagt Fleischexperte Woltersdorf, „der Rest ist Schlachttechnologie."

Das berüchtigte PSE-Fleisch der Schweine, das „pale, soft, exudative" (blaß, weich und wäßrig) ist, könne „das Produkt eines mißhandelten Tieres" sein, doziert der Wissenschaftler. Einem Kotelett etwa sei anzumerken, wie das Schwein behandelt worden ist.

Den verunsicherten Verbrauchern preist die Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) gleichwohl in bunten Anzeigen „deutsches Qualitätsfleisch aus kontrollierter Aufzucht" mit Prüfsiegel an. Vor zwei Jahren ins Leben gerufen, soll die Kampagne um „neues Vertrauen in das Produkt Schweinefleisch" werben.

Fleisch im Supermarkt: „Faul, ekelerregend oder infiziert"

Milchende Kühe, die längere Zeit auf ihre Tötung warten müssen, sind oft Opfer einer äußerst schmerzhaften Prozedur: Ihnen wird häufig ein abgebrochener Strohhalm in die Zitzen des Euters gesteckt, damit die Milch abfließen kann.

Das brutale Massenschlachten stört nicht nur Tierschützer, sondern mittlerweile die Fleischindustriellen selbst – wenn auch nicht aus ethischen Gründen. Wissenschaftler haben herausgefunden, daß die Qualität des Fleisches entscheidend davon abhängt, wie das Vieh die letzten Stunden vor seinem Tod verbracht hat.

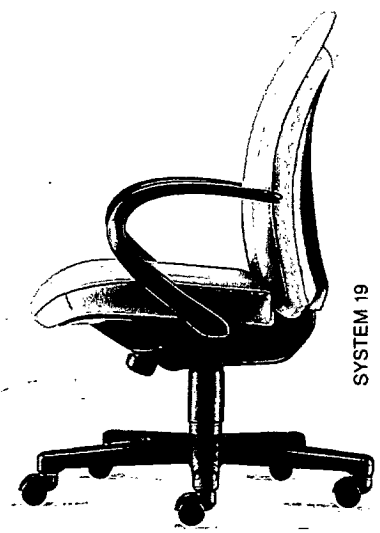
Müssen die Tiere Streß und Angst erleiden, werden sie getrieben und gequält, bevor der Stecher das Messer ansetzt, ist

Zu deutlich erhöhten Preisen wird den Kunden nun „Genuß mit Garantie" offeriert. Die Läden halten das Markenfleisch als „Meisterschmaus", „Gutfleisch" und „Landjuwel" feil.

Die Agrarindustrie hat einen Kriterienkatalog „mit knallharten Auflagen" *(Lebensmittelzeitung)* für alle Züchter, Mäster und Schlachter aufgestellt, die sich an dem Markenfleischprogramm beteiligen. Doch nach zwei Jahren ist die Bilanz eher finster.

„Prüfsiegelanspruch und Handelsalltag klaffen so weit auseinander, daß sie nicht zueinander kommen können", urteilt Hans Kalis, ehemals im Vorstand des Fleischvermarkters „Centralgenossenschaft" in Hannover. Die Voraussetzungen für die Verleihung

comforto®



Verbessern Sie Ihre Position.

In entspannter Haltung auf einem Comforto-Stuhl sind Sie in der richtigen Lage, Optimales zu leisten. Fünfzehn verschiedene Produkt-Familien bieten Ihnen eine individuelle Lösung für jede Büroetage, für jede Position. Wir informieren Sie gerne, Visitenkarte genügt.

comforto GmbH · Bergstraße 1 · 59229 Ahlen

des Prüfsiegels seien „olympisch". Unter anderem aus diesem Grund hat auch der Kulmbacher Fleisch-Professor Woltersdorf sein Mandat in der CMA-Kommission niedergelegt, die das Prüfsiegel vergibt.

Die CMA-Kriterien seien „recht ordentlich", jedoch „von deutschen Schlachthöfen kaum einzuhalten". Mit dem Prüfsiegel, so die Meinung von Experten, werde dem Verbraucher nur etwas vorgemacht.

Viele Schlachter seien, glaubt Wissenschaftler Woltersdorf, „überhaupt nicht an wirklichen Verbesserungen im Schlachthof interessiert, sondern lediglich am Qualitätssiegel, damit sie besser verkaufen können".

Der Professor schließt aus, daß in einem Massenschlachtbetrieb überhaupt Qualitätsfleisch produziert werden kann: „Der Tierschutz mit all seinen Aspekten gehört dazu. Der aber ist ab einer bestimmten Größe überhaupt nicht einzuhalten."

Für gescheitert halten auch die Veterinäre von der Arbeitsgemeinschaft Kritische Tiermedizin das Qualitätsfleischprogramm der CMA. Während sich eine wachsende Zahl von Bio-Höfen um tat-

„Hier kauft der Tierschützer"

Deutsche Öko-Bauern offerieren unbelastetes Fleisch aus artgerechter Viehhaltung

Öko-Bauer Albrecht: „Dös gibt a guats Fleisch"

Beim Öko-Bauern Sepp Albrecht, 40, im oberbayerischen Oderding ist das Vieh nicht in engen Ställen eingesperrt. Mit zwei Nachbarn bewirtschaftet er die „Betriebsgemeinschaft Ammertal", deren 140 Kühe auf 150 Hektar Bauernland weiden können.

„Der Auslauf is immer auf", sagt Albrecht, „a g'sunds Viech braucht dös, und dös gibt a guats Fleisch."

Immer mehr Bauern versuchen wie Albrecht, ihr Vieh artgerecht zu halten und das Fleisch selber zu vermarkten. Die meisten schlachten, wie die Ammertaler Bauern, stets dann, wenn sich genügend Bestellungen angesammelt haben.

Fleisch und Wurst verkaufen sie direkt ab Hof. 2300 Mark erlösen sie pro Rind – ein normaler Metzger kommt nur auf 1400 Mark.

Daß sich Vieh auch in größerem Maßstab artgerecht halten läßt, beweist die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. In Deutschlands erster und größter Bauernkooperative für naturgemäße Schweinehaltung machen 120 Bauern elf Millionen Mark Jahresumsatz. 2100 Schweine haben sie 1988 verkauft, 1992 waren es 38 000.

Auf einer Wiese vor dem Dorf suhlen sich die Viecher, kleine Holzhütten spenden Schatten. Der Eber, allein unter Sauen, bespringt am Nachmittag die Schweinedame Corina. Gut drei Mark wird die Genossenschaft dem Bauern für ein Kilo Corina zahlen, lediglich 2,20 Mark würde ein Fleischkonzern ausgeben.

„Normalerweise verdienen zehn andere mit", sagt Geschäftsführer Rudolf Bühler, 41, „der Viehhändler, die Schlachtkonzerne, die Spediteure. Wir wollen das Geld lieber selber verdienen."

Zum Renner hat sich eine Sauen-Sorte entwickelt, die 1982 als ausgestorben galt: das Schwein der Schwäbisch-Hallischen Rasse, erkennbar an einer dunklen Färbung an Kopf und Hintern. Den Erfordernissen der Fleischindustrie konnte es nicht entsprechen: zuviel Fett, zu lahm im Wuchs für die Expreß-Mast. Aber: Es ist streßresistent, und das Fleisch ist schmackhaft.

Die Genossenschaft hat sich die letzten Exemplare zusammengesucht und züchtet nun nach eigenen Regeln: tiergerechte Ställe, viel Auslauf, Verzicht auf Hormone, auf Wachstumsförderer und Antibiotika.

Das Modell macht Schule. Bauern im Münsterland wollen ihre Schweine nach Schwäbisch-Hallischem Muster produzieren, Landwirte im Schwarzwald und in Nordhessen sind schon dabei.

Selbst ein Wurst-Industrieller ist umgestiegen. Karl Ludwig Schweisfurth hat seinen Herta-Konzern an Nestlé verkauft und produziert jetzt bei München, streng ökologisch, glückliche Schweine.

Der Stuttgarter Metzgermeister Klaus-Peter Schweiß, 43, verkauft seit zwei Jahren nur noch Schweinefleisch der Genossenschaft. Schweiß, der eine Sammelbüchse des Tierschutzvereins neben die Kasse gestellt hat, stieg vor zwei Jahren auf Öko-Fleisch um, weil er das Industrieprodukt satt hatte.

Um 75 Prozent ist sein Umsatz seither gestiegen. Einige Kunden blieben zwar weg, weil die Preise um rund 10 Prozent gestiegen sind, doch dafür kommen andere.

Ärzte kaufen hier, Büromenschen, Porschefahrer, selbst Maurer holen bei ihm das Vesper. Auch der Mann, für den der Inhalt der Sammelbüchse neben der Kasse bestimmt ist, holt sein Schnitzel bei Schweiß. „Der Vorsitzende vom Tierschutzverein", sagt der Metzger, „kauft hier auch."

Das Outfit der Gesundheit

Erfolg erfordert vollen Einsatz – und daher mehr Vitamine und Mineralstoffe! Denn Streß, Zeitdruck und eine unausgewogene Ernährung erhöhen den Bedarf an diesen lebensnotwendigen Vitalstoffen deutlich.

Multivitol®

12 Vitamine **5** Mineralstoffe **4** Spurenelemente

beugt Mangelerscheinungen vor und sorgt für eine ausgewogene Rundumversorgung.

MV 9a *In Apotheken erhältlich.*

Multivitol® (Filmtabletten) zur Vorbeugung und Behandlung von Mineralstoff- und Vitamin-Mangelzuständen. Bei chronischen, akuten oder fiebrigen Infektionen, während der Schwangerschaft sowie bei Einnahme von Arzneimitteln zur Empfängnisverhütung. Nicht anwenden bei Eisenverwertungsstörungen sowie vorliegender Eisenkumulation (z.B. Eisenspeicherkrankheit), bei Jodüberempfindlichkeit, Schilddrüsenüberfunktion und geschwächter Herzfunktion (dekompensierte Herzinsuffizienz). Multivitol eignet sich nicht zur Behandlung von speziellen schweren Vitaminmangelzuständen (z.B. Beriberi, Skorbut o.ä.) und der Perniziösen Anämie (eine durch Vitamin B_{12}-Mangel ausgelöste schwere Blutarmut). Es ist auch nicht für Kinder bestimmt. Nebenwirkungen sind nicht bekannt; in seltenen Fällen kann das enthaltene Eisen zu Unverträglichkeiten im Magen und Darm führen. Durch die Zufuhr von Vitamin B_2 kommt es zu intensiver Gelbfärbung des Urins.

HERMES ARZNEIMITTEL GMBH 82049 Großhesselohe/München.

sächlich artgerechte Tierhaltung bemüht (siehe Kasten Seite 60), halten die Veterinäre den Wahrheitsgehalt der CMA-Werbung („tiergerechte Haltung und Fütterung bis hin zur sorgfältigen Verarbeitung") für gering; die Reklame bewege sich „auf dem Niveau eines Volksmärchens", meint der Münchner Tiermediziner Christoph Then.

Then hat beobachtet, daß die Betriebe, die sich um das Prüfsiegel bemühen, „ständig schummeln, wenn die Prüfkommission kommt". So werde etwa die Zahl der beaufsichtigenden Tierärzte verdoppelt und besonders qualifiziertes Personal von anderen Schlachthöfen ausgeliehen.

Atemberaubende Entdeckungen machen Tierärzte auch immer wieder bei der Kontrolle von Fleischtransporten. Häufig wird das Fleisch, das im Kern höchstens eine Temperatur von sieben Grad haben darf, unmittelbar nach der Zerlegung verladen und mithin viel zu warm transportiert. Schwüler Dampf schlug Düsseldorfer Beamten aus einem Kühlwagen entgegen, der Schweinehälften geladen hatte. 28 Grad Fleischtemperatur maßen die Kontrolleure: „Die Körperhälften waren so warm", spottet ein Beamter, „man mußte sie nur zusammennähen, dann hätten die Tiere wieder gelebt."

„Wird eine Kühlkette unterbrochen", sagt Heiner David vom Düsseldorfer Umweltministerium, „dann ist das Fleisch kaputt." David, der seit Jahren Fleischtransporte kontrolliert, berichtet: „Es gibt nichts, was es nicht gibt. Wo man die schnelle Mark verdienen kann, wird skrupellos zugeschlagen."

Weil die Kühlanlagen versagen, öffnen viele Transportfahrer Klappen und Türen, um den Fahrtwind hereinzulassen. Daß sie das frische Fleisch dabei mit Staub und Abgasen verschmutzen, scheint sie nicht zu stören.

Mitte vergangenen Jahres sind die letzten Fleischkontrollen an den Grenzen entfallen. Die Euromarkt-Strategen hoffen allen Ernstes, daß die Kontrollen in den Schlachthöfen ausreichen.

Der Düsseldorfer Umweltminister Klaus Matthiesen hat da seine Zweifel. Der Sozialdemokrat fordert „aus gutem Anlaß in regelmäßigen Abständen", daß die „EG-Kommission schärfere Maßnahmen ergreift, um Mißstände zu beseitigen". Matthiesen befürchtet, daß seit dem Wegfall der Grenzkontrollen noch ungezügelter betrogen wird.

Kürzlich haben seine Überwachungsbehörden eine Wagenladung Rindfleisch beschlagnahmt, die mit einer offiziellen „Genußtauglichkeitsbescheinigung" spanischer Behörden ausgestattet war. Matthiesens Prüfer entdeckten dennoch im Rindfleisch das Masthilfsmittel Clenbuterol, an dem in Spanien bereits Menschen erkrankt sind.

Mit den erhöhten Anforderungen, die der Wegfall der Grenzkontrollen in Europa mit sich bringe, begründen die EG-Kommissare auch die neuen Hygienerichtlinien für Frischfleisch, an deren Umsetzung in deutsches Recht der Bonner Landwirtschaftsminister Jochen Borchert (CDU) zur Zeit arbeitet.

Weil im geeinten Europa Fleisch ungehindert von der Algarve bis zum Skagerrak und von Rügen bis Sizilien transportiert werden kann, muß die Ware einwandfrei sein. Voraussetzung dafür sind aufwendige Produktionsanlagen in

Die Tierquälerei wird zwangsläufig noch zunehmen

den Schlachthöfen: mehrere getrennte Kühlhäuser, Luftschleusen für den An- und Abtransport sowie separate, ständig gekühlte Produktionsräume zum Zerlegen, Verarbeiten und Verpacken.

Mit derartigen Investitionen jedoch sind die meisten kleineren Schlachthöfe überfordert. Die Hälfte der Betriebe in Bayern und Baden-Württemberg, so schätzen Experten, werden die Reform nicht überstehen. Unausweichliche Folge: Nur die Mega-Metzger werden überleben. Kritiker urteilen daher, das neue Regelwerk begünstige die Fleischindustrie.

Deutsche Fleischer reagieren empört auf die „abstrusen Hygienevorstellungen" der Brüsseler Bürokraten: Zwar dürfe Ware mit EG-Stempel künftig durch ganz Europa gekarrt werden, „das Fleisch eines kleinen Handwerksbetriebs aber nicht einmal zum fünf Kilometer entfernten Lebensmittelladen", beschwert sich Fleischer-Verbandspräsident Albert Pröller.

Wenn nur wenige Schlachthöfe übrigbleiben, wird die Situation womöglich noch heikler als bislang: Das Vieh muß über längere Strecken als bisher transportiert werden, die Tierquälerei wird zwangsläufig noch zunehmen.

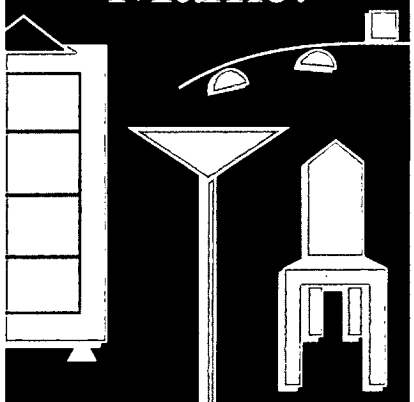
Zugleich werden die kleinen Metzger Fleisch aus weit entfernten, anonymen Großschlachtereien beziehen müssen – die Herkunft ihres empfindlichen Rohstoffes bleibt ihnen weitgehend unbekannt.

Die Bauern wiederum wären noch mehr als bisher der Fleischindustrie ausgeliefert, der sie schon jetzt kaum über den Weg trauen können. Fachzeitschriften wie *Top Agrar* empfehlen Landwirten bereits, sich gegen den alltäglichen Betrug am Schlachthof zu schützen:

> Fahren Sie mit zum Schlachthof. Beobachten Sie genau, ob auch wirklich nur das abgeschnitten wird, was vorgeschrieben ist. Liefern Sie möglichst an

Avantgarde oder Landhauslook –
wir planen und gestalten
mit außergewöhnlichen Ideen für
anspruchsvolles Wohnen.
Dafür sorgen die Einrichtungsprofis mit
dem besonderen *Garant*ieversprechen.

Deutschlands starke Einrichtungs-Marke.



POMBERG/Ahaus
ADAM/Aachen
WIETHOFF/Arnsberg
KNAPP/Asperg
KLOOS/Anweiler
SCHÄFER/Bad Säckingen
KUNZ/Darmstadt
MEYER/Datteln
WEILER/Friedrichshafen
MAUERER/Furth im Wald
SETTEE/Fürth-Bay.
TIMMERKAMP/
Gelsenkirchen
SCHARBAU/Hamburg
H.PROKISCH/Hannover
CÜPPERS/Hückelhoven
GLINGENER/Iserlohn
FRITZSCHE/Leipzig
WOHNKULTUR/Lippstadt
KUNKEL/Lohr a. M.
ERBACHER/Miltenberg
WEYRICH/Michelstadt
SETTEE/Neumarkt-Opf.
SETTEE/Nürnberg
CASA DOMO/Paderborn
BRAUN/Pilsach
ZANKL/Regensburg
MEISKE/Remscheid
ARTRA/Schloß Holte
DIETMANN/Schwanfeld
WOHN IN/
Vs-Schwenningen
STOCKELSDORFER/
Stockelsdorf
KUHNLE/Tiefenbronn-
Lehningen
NATUR & DESIGN/
Tittmoning-Asten
WECKESSER/Wiesloch
...und ständig kommen
neue Einrichtungs-
häuser dazu.

Garant
für gutes
Wohndesign ®

MDM Markt- Daten- und Medien-Service GmbH
Hauptstraße 143 · 33378 Rheda-Wiedenbrück
Telefon 0 52 42/4 30 51 · Teletax 0 52 42/4 56 40
... ein Unternehmen der GARANT-MÖBEL-Gruppe

einen Schlachthof mit neutraler Verwiegung und Klassifizierung, und fordern Sie nach Erhalt der Rechnung die neutralen Protokolle an.

Noch wichtiger als bislang wäre künftig eine „schlagkräftige Lebensmittelüberwachung", wie sie etwa die Bonner SPD-Abgeordnete und Verbraucherrechtsexpertin Lilo Blunck fordert. Das Anliegen scheint nicht unberechtigt: Ist das Fleisch erst mal im Laden gelandet, sind die Kontrollmöglichkeiten der Behörden außerordentlich gering.

Die Gesundheitsämter sind durchweg personell unterbesetzt. In Nordrhein-Westfalen zum Beispiel ist ein einziger Kontrolleur für die Überwachung der Lebensmittel von 57 000 Menschen verantwortlich – da ist selbst eine monatliche Kontrolle aller Fleischläden kaum möglich.

Gesetzliche Bestimmungen für die Verweildauer von Frischfleisch im Laden kennt das deutsche Lebensmittelrecht bislang nicht. Lediglich eine Hackfleisch-Verordnung schreibt vor, daß Faschiertes am Entstehungstag verkauft werden muß. Die Verfallsdaten für Fleisch und Wurst dagegen können Händler nach eigenem Ermessen festlegen. Niemand schreitet ein, wenn sie Etiketten entfernen oder auf Steaks und Eisbein neue Haltbarkeitsdaten anbringen.

„Wir können nur hoffen", resümiert Tiermediziner Then, „daß die Fleischhändler wirklich verantwortungsvoll handeln." Vertrauen möchte er darauf nicht: „Wer in der Fleischabteilung Billigramsch kauft, ist selber schuld."

„In der Luft riß die Kopfhaut"

Viehtransporte quer durch Europa – subventionierte Tierquälerei

Alljährlich sterben in Deutschland rund 450 000 Schweine schon auf dem Weg zum Schlachthof den Streßtod. Die meisten rafft das Herzversagen dahin.

Daß moderne Industrie-Schweine kaum noch belastbar sind, ist eine Folge fragwürdiger züchterischer Erfolge – alles, was kein Geld bringt, haben die Agrar-Techniker weggezüchtet. Nicht nur die Speckschwarte ist geschrumpft, auch das Herz der Tiere ist im Verhältnis zum Körper immer kleiner und schwächer geworden.

Ein Schwein jedoch, das bereits tot von der Schlachthoframpe kollert, bringt dem Bauern kein Geld. Gleichsam als Transportversicherung werden daher systematisch beruhigende Psychopharmaka wie Azaperon oder Xylazin

Exportiertes Rind (in Rumänien): Folter auf Rädern