



S. ENDERS / BILDBERG

Rinderzucht in Deutschland: Kontrolle „vom Acker bis zum Teller“?

FLEISCH

# „Auf die Idee käme niemand“

Tierfutter aus Klärschlamm und giftigen Kadavern wird zur Gefahr für die menschliche Ernährung. Unter dem Preisdruck auf dem Fleischmarkt setzen Landwirte auf Massenhaltung mit Billigfutter und Antibiotika. Die Brüsseler Verbraucherschützer lassen die Geschäftemacher gewähren.

Im Minutentakt donnern Lastwagen mit Containern durch die malerische Dorfstraße im niederbayerischen Plattling. Ihre Fracht kippen sie am Ortsrand in Fallschächte, die Schlünde führen ins Innere einer Tierkörperbeseitigungsanlage.

„Stinkfabrik“ nennen die Einheimischen das Unternehmen, das Abfälle aus Schlachthöfen, Tierarztpraxen und Tierversuchslabors in Viehfutter verwandelt. Neuerdings erst wird der penetrante süßsauerliche Geruch, der jahrelang über dem Ort waberte, durch eine dicke Schicht Heidegras gemildert, das die Abluftkanäle bedeckt.

Ab und zu verliert ein Lkw unterwegs etwas von seiner Ladung, „fällt schon mal ein Fetzen auf die Straße“, wie die Wirtin vom Imbiss nahe der Autobahnabfahrt berichtet. Manchem ihrer Kunden „vergeht da die Lust aufs Schnitzel“.

Die Menschen in Plattling haben vor Augen und in der Nase, was letzten Endes auf deutschen Tellern landet. Dem durchschnittlichen Esser hingegen ist es kaum bewusst: Am Anfang der Nahrungskette, die zum Menschen führt, stehen Tierkade-

ver. Schweinen und Hühnern ihre toten Artgenossen in Form von Tier- und Blutmehl vorzusetzen – das ist für Landwirte eine bequeme Möglichkeit, die Ausgaben für Aufzucht und Mast zu senken. Nur Wiederkäuer dürfen nicht mit Tiermehl gefüttert werden.

Unter dem Preisdruck, dem die Bauern auf dem Fleischmarkt ausgesetzt sind, macht manch ein Landwirt die Sauerei mit: Damit Fleisch und Wurst immer billiger angeboten werden können, pferchen Agrarunternehmer immer mehr Vieh in immer größere Ställe – da können Tiereschützer noch so laut wettern.

So sind Nahrungsmittel vom Bauernhof immer seltener „ein schönes Stück Natur“, wie einst ein Werbespruch verhielt. Seit langem schon greifen Landwirte zu Chemikalien und Zusatzstoffen, um ihre Kosten zu drosseln. Weil die Massentierhaltung die Ausbreitung von Seuchen begünstigt, werden dem Futter vorsorglich Antibiotika beigemischt. Die so genannten Leistungsförderer sorgen dafür, dass das Schlachtgewicht schneller erreicht wird.

Der „größte Posten in der Kalkulation der Mäster“ aber, weiß der Lebensmittelchemiker Udo Pollmer, Leiter des Europäischen Instituts für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften, ist das Tierfutter. Deshalb schlage „Kreativität bei der Auswahl der Rohstoffe“ stark zu Buche.

Schon die übliche Prozedur, Tiermehl zu produzieren, ist geeignet, den Genuss von Steaks und Schinken zu vergällen.

Es knackt und kracht in der Knochenmühle, wenn ein ausgedienter Zuchtstier durch das Mahlwerk gedreht wird. Mit einem gewaltigen Blubb platzen die gegorenen Gedärme einer Kuh. Die aufgedunsenen Leiber von Ziegen und Schafen werden in dem Riesentrichter zerschreddert.

Die „Karkassen“ und die „Konfiskate“, wie Schlachtabfälle im Fachjargon heißen, werden bei einem Druck von 3 bar auf 133 Grad erhitzt und mindestens 20 Minuten lang im Sterilisator verkocht. Anschließend wird der braune Brei in einem Vakuumtrockner bei über 100 Grad vier Stunden lang gedörrt, die Trockenschmelzmasse

# „Dann gibt es die ganze Palette“

Das Subventionsprinzip der EU ist grotesk. Agrarfabriken, die viel produzieren, erhalten die meisten Zuschüsse. Folge: Brüssel fördert nicht Qualität, sondern Quantität.

Von weitem sieht der Ferdinandshof aus wie ein Weltraumbahnhof. Glitzernde Metallsilos ragen in den Himmel. Das riesige Gelände ist rundherum eingezäunt und strengstens bewacht.

In den modernen Stallgebäuden stehen 24 000 Rinder dicht an dicht. Zum Gut gehören 6000 Hektar Ackerland, auf dem Mais und Grünzeug für das Tierfutter angebaut werden.

Der vorpommersche Ferdinandshof ist die größte Rindermastanlage Europas. Zu

treidehändler aus der Nähe von Augsburg. Dass der Ferdinandshof jetzt Gewinne macht, verdankt er der Europäischen Union: Brüssel bezahlt für jedes Rind eine Prämie von derzeit 313 Mark, unabhängig davon, ob das Fleisch tatsächlich gebraucht wird.

Ob bei Rindern, ob bei Schweinen – dies ist der groteske Widersinn der EU-Subventionsregeln: Wer viel hat und viel produziert, dem wird viel gegeben. 20 Prozent der Landwirte erzeugen 80 Pro-



**Schweinemast (in Brandenburg)**  
*Den Großen gehört die Zukunft*



**Putenmast (in Niedersachsen):** *Beine und Skelett brechen unter der Fleischeslast*

DDR-Zeiten, als hier sogar 40 000 Rinder und 12 000 Schweine standen, galt die Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft (LPG) als „die Fleischerei der Republik“.

„Das ist kein Bauernhof, das ist ein Monster“, sagt ein Landwirt aus der Nachbarschaft. „Wir produzieren hier eben in einem etwas größeren Stil“, gibt sich der Geschäftsführer des Guts Ferdinandshof, Hans Gotthardt, bescheiden.

Der ehemalige Staatsbetrieb, vor fünf Jahren privatisiert, gehört jetzt einem Ge-

zent der Produkte und bekommen folglich das Gros der Fördermittel. Den Großen gehört die Zukunft.

Die LPG-Nachfolger in der ehemaligen DDR haben einen historisch begründeten Wettbewerbsvorteil. Ein Hof in Westdeutschland verfügt durchschnittlich über 41 Hektar Land, einer im Osten über 127 Hektar. Auch neue Agrarfabriken – geplant sind in Deutschland 33 Großanlagen für 320 000 Mastschweine – werden vorzugsweise zwischen Elbe und Oder errichtet.

Die Geflügelwirtschaft unterliegt, wenngleich eher aus betriebswirtschaftlichen Gründen, ebenso dem Trend zum Gigantismus. In Neubukow bei Rostock will die Mecklenburger Frischei GmbH & Co. Farmanlagen KG eine Legehennenbatterie mit 800 000 Plätzen bauen.

Zwar hat das Bundesverfassungsgericht im vergangenen Sommer geurteilt, ein Lebensraum von nur 450 Quadratzentimetern – kleiner als ein DIN-A4-Blatt – pro Huhn sei Tierquälerei. Aber die 1997 vom Staatlichen Amt für Umwelt und Natur in Rostock erteilte Bau- und Betriebsgenehmigung hat noch immer Bestand. Über eine Klage von Tierschützern und Anwohnern verhandelt das Schweriner Verwaltungsgericht nächsten Monat.

Die Eierfabrikanten lamentierten sogleich, der von Karlsruhe geforderte Mindestplatz von 690 Quadratzentimetern pro Legehennen rechne sich nicht. Deshalb sannen sie auf einen Ausweg: Jetzt wollen sie in dem tschechischen Dorf Všeruby, knapp jenseits der bayerischen Grenze, eine Riesenfarm für 1,8 Millionen Hühner bauen.

Vor 40 Jahren hielt ein deutscher Schweinemäster durchschnittlich zehn Tiere, heute füttert er mehr als neunmal so viele. Die Zahl der Zuchtsäue je Betrieb hat sich im selben Zeitraum verzehnfacht.

Oft vegetieren 1000 Schweine in einem dunklen feuchten Stall, je 20 in einer Box mit Spaltenböden, unter denen der Kot schwimmt. Selbst die ständig laufende Klimaanlage kommt gegen den Gestank nicht an, die Luft ist voller Ammoniak, die Augen trüben. Zuchtsäue werden während der Deck- und Wurfzeit in kör-

perenge Stahlboxen, so genannte „Kastenstände“, gezwängt, die ihnen keinen Bewegungsraum lassen.

Milchkühe, mokiert sich die holsteinische Tierärztin Anita Idel, „stehen in Anbindehaltung 365 Tage im Jahr auf einer Stelle“. Auf den verschmierten Rosten rutschen sie leicht aus, Klauen und Gelenke leiden. „Dann gibt es schmerzhemmende Mittel, Cortison, die ganze Palette“, empört sich die Veterinärin.

Der großzügige Einsatz von Medikamenten soll zucht- und haltungsbedingte Krankheiten eindämmen, hat jedoch üble Nebenwirkungen. Durch das abnorme Wachstum entzündeten sich die überlasteten Knochen und Gelenke. Die Leiden verschlugen den Tieren den Appetit, was das Mastziel gefährdet. Deshalb werden schon den Ferkeln schmerzstillende Medikamente ins Futter gemischt.

Auch die Pute, von der Agrarwirtschaft als kalorienarme Gesundheitskost vermarktet, ist „nur noch ein elendes Wesen, dem immer mehr Fleischleistung abverlangt wird“, beklagt Heinz-Wilhelm Selzer, Präsident des Bundesverbandes Tiererschutz.

„In Deutschland werden die weltweit schwersten Puten überhaupt gemästet“, so das alternative „Agrar-Bündnis“: Erreichte ein Mast-Truthahn vor 25 Jahren noch elf Kilogramm, so bringt er es nun auf fast das Doppelte.

Skelett, Beine und Sehnen brechen oder reißen unter der Fleischlast. Die mit Kraftfutter und Medikamenten angemästete überschwere Brust bringt die Tiere aus der Balance und lässt sie ständig vornüber in die stinkende Einstreu kippen.

Rund 90 Prozent des deutschen Rind- und Schweinefleisches lassen sich nicht wirklich von der Fleischtheke zum Tier zurückverfolgen, hat der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland herausgefunden. Spätestens in den Zerlegebetrieben werden Teile aus verschiedenen Schlachthöfen vermischt, so dass niemand mehr wissen kann, woher ein bestimmtes Stück Fleisch stammt.

Der Deutsche Bauernverband steuert kaum gegen. Er vertrete „eine Klientel von 20 Prozent agrarindustrieller Wachstumsbetriebe“, die „einseitig auch durch staatliche Gelder in die Massenproduktion und die Rationalisierung gefördert“ worden seien, kritisiert der grüne Europa-Abgeordnete Friedrich-Wilhelm Graefe zu Baringdorf.

Die Subventionen seien „über Jahre in die falschen Kanäle geflossen“, beklagt Baringdorf. Jetzt sei es an der Zeit, „das knappe Geld für weniger Masse und für mehr Qualität“ zu verwenden.

schließlich durch eine Schneckenpresse gereiht und zu Futterpellets gepresst.

Was früher der Schinder oder Abdecker war, ist heute der Betreiber einer Tierkörperbeseitigungsanstalt, abgekürzt TBA, amtlich ein „Verarbeitungsbetrieb nach Artikel 4 Abs. 1 der Richtlinie 90/667/EWG“. 43 solcher Fabriken, die Tierleichen zu Tierfutter recyceln, gibt es in Deutschland. Moderne Anlagen wie die vergangenes Jahr eröffnete TBA im mecklenburgischen Malchin sind die Ausnahme.

Ursprünglich waren Abdeckereien „mal sehr vernünftige Einrichtungen“, wie der ehemalige „Herta“-Wurstfabrikant und heutige Biobauer Karl Ludwig Schweisfurth urteilt: Es sollte „eben nichts verkommen“. Ethische und ästhetische Bedenken gegen die Wiederverwertung toter Tiere wurden hingegen genommen: „Man kann das meinetwegen unappetitlich finden“, räumt der Plattlinger TBA-Betriebsleiter Bernd Schillinger ein.

Mittlerweile ist das Tiermehl jedoch zum Gesundheitsrisiko für den menschlichen Fleischesser geworden. Denn die in den Bottichen verkochten Kadaver sind nicht nur reich an nahrhaften Proteinen, sondern auch an Giften: Die Laborratten der Pharma-Industrie, denen Krebs erzeugende Chemikalien gespritzt wurden, enden ebenso in der Tierkörperverwertung wie überfahrene Hasen und tote Zootiere.

Bisweilen wird der Brei aus zerschrederten Tierleichen verbotenerweise mit Abwässern aus dem Schlachthof oder aus Toiletten gestreckt. Blut, Federn, Borsten, Sägespäne, Bodenbakterien, Pilze, Rübenschnitzel, Kartoffelabfälle, Kakaoschalen und stinkende Molke dürfen hingegen völlig legal untergerührt werden. Zur Deklaration der Inhaltsstoffe ist kein Tiermehlhersteller verpflichtet.

In die Fleischmühle kommen auch Küken aus dem so genannten Muser: Die Maschine dient eigentlich der Obstverarbeitung, wird aber auch zum Zerquetschen der frisch geschlüpften männlichen Küken verwendet, die sich naturgemäß nicht zum Eierlegen eignen, mithin keinen Gewinn abwerfen.

Den TBA-Betreibern, weiß die bei Kiel lebende Tierärztin Anita Idel, sei „ziemlich egal, was rein kommt“. Entscheidend sei, „dass nichts Infektiöses herauskommt“. Das Tierkörperbeseitigungsgesetz schreibt in dieser Hinsicht lediglich vor, dass „die Gesundheit von Mensch und Tier nicht durch Erreger übertragbarer Krankheiten oder toxische Stoffe gefährdet“ werden darf. Sicher ist das allerdings nicht.

Zu Viehfutter verarbeitet werden auch Haustiere, die zu Lebzeiten mit Medikamenten gepöppelt worden waren und in deren Leichen die Gifte „Eutha 77“ und „T 61“ gespeichert sind, mit denen sie eingeschläfert wurden. Hersteller Hoechst schließt nicht aus, dass ein Großteil der T-61-Jahresproduktion von 5000 Litern im Tiermehl landet. Auch an der Schweinepest verendete oder zwecks Seuchenprophylaxe getötete Tiere finden via TBA zurück in den Nahrungskreislauf.

Medikamentenrückstände, behauptet der Futtermittelexperte Uwe Petersen vom Bundeslandwirtschaftsministerium, würden „durch die Hitzebehandlung zerstört oder in jedem Falle sehr stark verdünnt“. Was freilich passiert, wenn aus Kostengründen die Pampe nicht ausreichend erhitzt wird, zeigte sich in Großbritannien an der Ausbreitung von BSE: Die schwammartige Gehirnschädigung der Rinder konnte man sich greifen, weil britische Tierfutterhersteller seit Anfang der achtziger Jahre bei der Verarbeitung der Kadaver von Scrapie-kranken Schafen die Prozesstemperatur auf 80 Grad gesenkt hatten.

Was dort zunächst profitabler Pfuschar, wurde nun EU-weit legalisiert. Die Agrarminister beschlossen vergangenes Jahr, die strengen Vorschriften zu lockern: Schlachtabfälle und Tierkadaver müssen nun nur noch auf 80 Grad erhitzt werden.

Dieses Verfahren hilft der Futtermittelbranche zwar, Energiekosten zu sparen. Sie verbessert aber auch die Überlebenschancen von Salmonellen und Kolibakterien; selbst den gefährlichen Botulismus- und Tetanustoxinen machen erst höhere Temperaturen den Garaus.

Die neue Vorschrift passt sich geschmeidig der laxen Praxis an. In mehreren EU-Mitgliedsstaaten, kritisiert Oskar Riedinger, Lehrbeauftragter für Tierkörperverwertung an der Universität Stuttgart-Hohenheim, „produzieren immer noch Anlagen, von denen man seit 20 Jah-



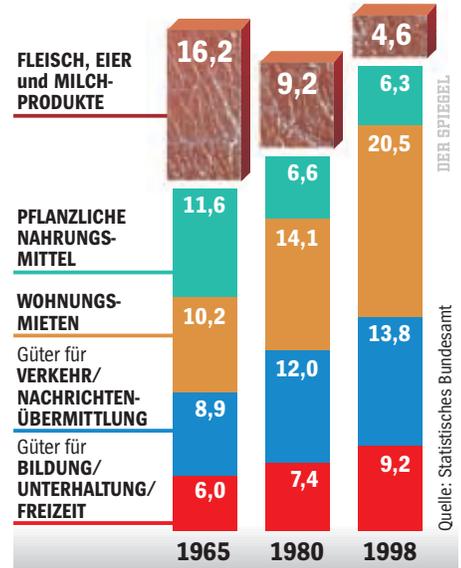
Tierkörper-Verwertung: Risiko für Fleischesser

## Tierisch günstig

Seit Jahrzehnten sinkt der Anteil des Einkommens, den die Deutschen für Nahrungsmittel ausgeben

Angaben in Prozent

Vier-Personen-Haushalt von Arbeitern und Angestellten mit mittlerem Einkommen in Westdeutschland



ren weiß, dass sie nicht ordnungsgemäß sterilisieren können“.

Zu Tiermehl verkocht werden auch Pottwale, die bisweilen in der Nordsee stranden. Die Kadaver der Meeressäuger sind teilweise voller Schadstoffe wie DDT, Chlorparaffine und PCB. Sie müssten deshalb als Sondermüll entsorgt werden, forderte Greenpeace-Chemieexperte Manfred Krautter: „Niemand käme auf die Idee, hoch belasteten Klärschlamm als Futtermittelrohstoff einzusetzen.“ Da irrte der Kritiker: Den Einfall hatten windige Unternehmer schon lange.

Französische Tierfutterhersteller haben, wie im vergangenen Sommer bekannt wurde, jahrelang Fleischmehl mit Klärschlamm aus den werkseigenen Anlagen vermischt. Durch die Enthüllung im Nachbarland kam auch die Plattlinger Stinkfabrik ins Gerede.

Dort war ebenfalls Klärschlamm in die Abkochmaschinen geleitet worden – „bakterielle Biomasse“, wie der Gewässerschutzbeauftragte des Betriebs die Zutat verharmloste. Der Vorfall zeigt, dass sich gleichsam aus Scheiße Gold machen lässt: Seit das Werk vor ein paar Jahren privatisiert wurde, wirft es Millionengewinne ab.

Der Schlamm-Mix war jahrelang von der zuständigen Aufsichtsbehörde geduldet worden. Die Bezirksregierung in Landshut hatte 1992 die Genehmigung erteilt und dabei ein kurz zuvor erlassenes EU-Verbot „wohl übersehen“, so die amtliche Erklärung.

Der Leiter des Instituts für Umweltmedizin an der Universität Freiburg, Professor Franz Daschner, warnt vor möglichen Schadstoffbelastungen des Fleisches von

Tieren, die mit Klärschlamm-Fleischmehl gefüttert wurden: Schwermetalle, Bakterien oder Dioxine könnten sich darin befinden. „Klärschlamm-Rückstände“, so Daschner, „können praktisch jedes organische System vom Gehirn bis zum Herzen, bis zum Muskel, bis zu den Nerven schädigen“.

Schon heute befürchtet jeder zweite Deutsche, dass Fleisch krank macht. Besorgt ist auch der Deutsche Bauernverband (DBV) – vor allem um seine eigene Image: „Das Vertrauen der Verbraucher in die deutsche Landwirtschaft“, erklärt das DBV-Präsidium, sei durch die Affären um verunreinigtes Futter „in Mitleidenschaft gezogen“ worden. Die Hersteller von Tiernahrung müssten ihre „Kontrollen verstärken“.

Die Attakkierten weisen den Vorwurf zurück und reichen die Schuld weiter: „Die Zulieferer sind unsere Achillesferse“, klagt Alexander Döring vom EU-Dachverband der Mischfutterindustrie.

Als eine Schwachstelle im System haben sich die Fettschmelzer erwiesen, die diverse Grundsubstanzen für kalorienreiche Kost liefern, wie sie vor allem das Federvieh braucht. „Im Geflügelfutter steckt besonders viel Fett, weil für die schnelle Mast reichlich Energie nötig ist“, erläutert Peter Ra-

dewahn, Geschäftsführer des Bundesverbandes der Mischfutterhersteller.

Als billige Energiespender bieten sich die Abfälle aus Frittenbuden an. 100 000 Tonnen Altfette aus deutschen Großküchen und Backstuben fallen jährlich auf diese Weise an. Ein Teil wandert nach Holland und Belgien, wo die größten europäischen Fettschmelzen stehen.

Fett ist Fett, sagt sich manch ein Panscher, und auch Hydraulik-Öl sättigt Hühnermägen. Der Fettschmelzer Jean Thill von der belgischen Firma Fogra soll seine Fettlieferungen mit Schmiermitteln aus Automotoren gestreckt haben.

Die Fetthändler haben sich nicht von ungefähr in der Nähe des Hafens von Rotterdam angesiedelt. Abfall- und Reinigungsfirmen, die Containerschiffe und Frachter auslegen, verkaufen das ölhaltige Spülwasser an die Fettsammler, die damit ihre ranzige Ware verlängern. Der Einfachheit halber verkochen manche Fettschmelzer Plastikbehälter gleich mit.

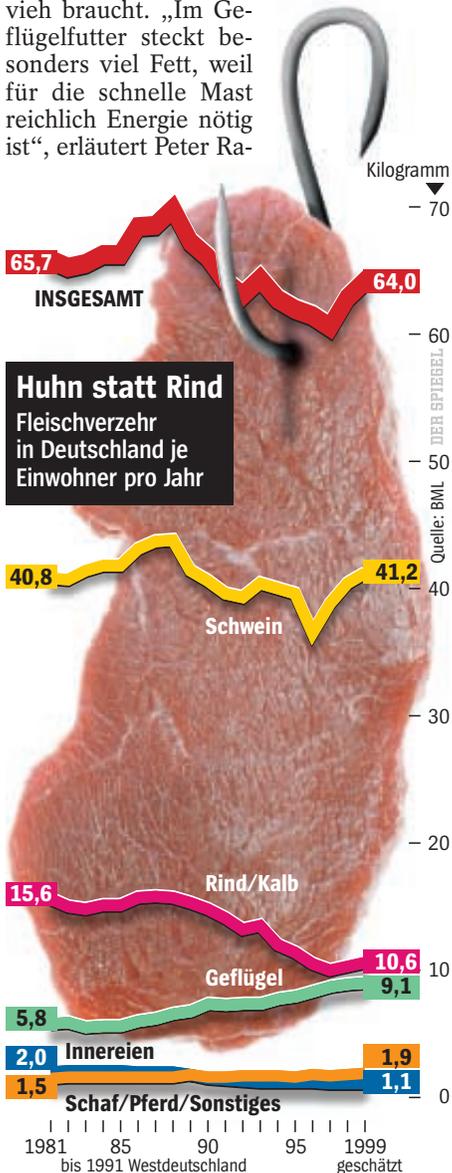
Die EU lässt die Futtermittelhersteller weitgehend unbehelligt gewähren. Die amtlichen Kontrolleure schaffen pro Jahr gerade mal 18 000 Stichproben. Dabei werden in der EU von 3700 Unternehmen jährlich 120 Millionen Tonnen Mischfutter hergestellt; allein die 526 deutschen Produzenten bringen 19 Millionen Tonnen auf den Markt.

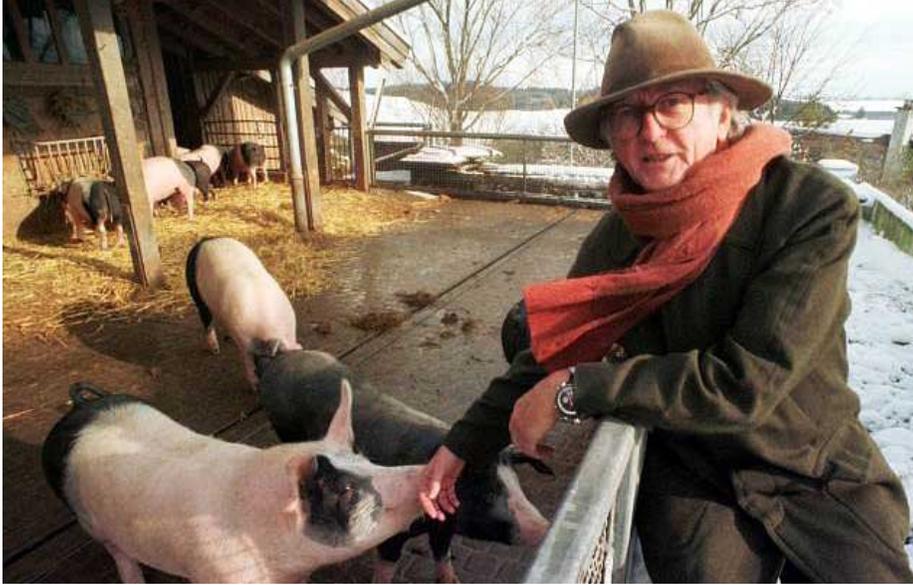
Mit chemischen Analysen lassen sich zudem nur Schadstoffe aufspüren, nach denen gezielt gesucht wird – und Transformatoröl war bisher im Tierfutter nicht vermutet worden. „Man kann ja nicht auf alle scheußlichen Substanzen untersuchen“, sagt die Tiermedizinerin Idel.

Deutsche Lobbyisten verweisen gern darauf, dass sich Agrarskandale durchweg im Ausland ereigneten. Doch das ist nur die halbe Wahrheit. Auch in Deutschland haben sich Tierärzte immer wieder zu Komplizen von Kälbermästern gemacht und die Fleischproduktion durch Hormon-Missbrauch kräftig gesteigert. Auch dioxinverseuchtes Hühnerfutter ist in der Bundesrepublik in den Handel gekommen: Zwei brandenburgische Trockenwerke wurden im vergangenen Herbst vorübergehend geschlossen, weil sie zur Herstellung von Grünmehl giftigen Bauschutt und Plastikmüll verbrannt hatten; mit dem Rauch waren Dioxine ins Futter gelangt.

Und: Auf kriminellen Umwegen importierte Billigware wird auch in Deutschland verarbeitet. Im vorigen Sommer, auf dem Höhepunkt des belgischen Dioxinskandals, wurden in Gießen 3000 Schweine aus dem Nachbarland geschlachtet. So wurden Tiere, für die in Belgien ein Schlacht- und in Deutschland ein Handelsverbot bestand, die mithin legal nicht zu vermarkten waren, durch einen Stempel vom Schlachthof zu deutschen Koteletts.

„Radikale Änderungen“ bei der Überwachung der Lebensmittelsicherheit in Eu-





G. LEHNEN / ARGUM

dringlichsten geboten wäre, eine Positivliste der für Tierfutter zugelassenen Inhaltsstoffe, kann Byrne indes nicht durchsetzen.

Auch sonst darf er an Symptomen herumdoktern, aber das Übel nicht an der Wurzel packen. Denn die Risiken, die der Verbraucherkommissar eindämmen will, haben ihre Ursachen nicht zuletzt in der EU-Agrarpolitik. Die Schockerserie von BSE bis Dioxin sei deshalb nur „die Spitze eines Eisbergs“, fürchtet Lutz Ribbe von der Stiftung Euronatur. Derlei Gefahren werde es geben, „solange die industrielle Fleischproduktion nicht gestoppt wird“.

Die Produktionsbedingungen führen auch dazu, dass immer mehr Pharma-Produkte ins Tierfutter gemischt werden – als so genannte Wachstumsförderer. Früher brauchten Schweine etwa ein Jahr, bis sie ihr Schlachtgewicht erreicht hatten. Spezialfutter bringt sie heute in etwa drei Monaten auf 80 Kilo.

Gebräuchliche Wachstumsförderer sind Carbadox und Olaquinox – Mittel, die im Verdacht stehen, Krebs zu erregen beziehungsweise das Erbgut zu schädigen. Jedes Jahr werden in der EU rund 1600 Tonnen Antibiotika prophylaktisch an Schlachttiere verfüttert, etwa ein Fünftel der gesamten Antibiotikaproduktion.

Auch im Fleisch, das der Mensch verzehrt, sind noch „Reste von Antibiotika“,

### **Biobauer Schweisfurth: Der Konsument greift zur Billigstware**

ropa hat der seit September 1999 amtierende EU-Kommissar für Gesundheit und Verbraucherschutz, der Ire David Byrne, angekündigt. 60 Prozent der Unionsbürger, besagt eine EU-Statistik, machen sich Sorgen, ob Agrarprodukte ohne Risiken verzehrt werden können.

Doch bis vor kurzem haben Politiker die Warnungen vor Gesundheitsgefahren als hysterisch verketzert und die regelmäßig wiederkehrenden Nahrungsmittelskandale verharmlost. Dioxin im Hühnerschenkel, wiegelte der deutsche Landwirtschaftsminister Karl-Heinz Funke ab, sei

doch nur ein „Betriebsunfall“. Die Ignoranz gegenüber möglichen Spätfolgen erklärt sich Angelika Michel-Drees, Referentin bei der Arbeitsgemeinschaft der Verbraucherverbände (AgV) in Bonn, mit der simplen Logik, dass nicht schade, wovon „man nicht auf der Stelle tot umfällt“.

Erst in jüngster Zeit beginnen Politiker, das Thema Lebensmittelqualität ernst zu nehmen. EU-Verbraucherschützer Byrne jedenfalls kündigt die Schaffung einer neuen Lebensmittelbehörde an, der die Kontrolle der Nahrungsmittelkette „vom Acker bis zum Teller“ obliegen soll. Was am

weiß der Mikrobiologe Wolfgang Witte vom Robert-Koch-Institut in Wernigerode.

Als so genannte Leistungsförderer sollen Antibiotika die Mikroflora des Darms für eine bessere Futter- und vor allem Eiweißverwertung stabilisieren. So können die Futtermengen reduziert und Kosten gesenkt werden.

Die verschwenderischen Antibiotika-Gaben rotten die Bakterien jedoch nicht völlig aus, sondern machen sie nur widerstandsfähiger gegen die Arzneien – mit gefährlichen Folgen auch für die Menschen. In Hongkong starb im vergangenen Jahr eine Frau an einer Bakterieninfektion, weil die resistenten Erreger mit Antibiotika nicht zu behandeln waren.

Immerhin: Seit vergangenem Jahr dürfen auf Grund einer EU-Verordnung zwei der vielen gebräuchlichen Antibiotika, Virginiamycin und Zink-Bacitracin, nicht mehr als Tierfutterzusatz verwendet werden. Die beiden Hersteller klagten, erfolglos, vor dem Europäischen Gerichtshof.

Ein Verbot von Antibiotika, hatte zuvor der Geschäftsführer des Bundesverbands für Tiergesundheit, Martin Schneiderei, getönt, „wäre wissenschaftlich nicht ge-



Fleischangebot im Supermarkt: „Illusionen endlich aufgeben“

rechtfertigt“. Hinter der Organisation steckt nicht, wie der Name vermuten lässt, eine Tierschützergruppe, sondern der Wirtschaftsverband der veterinär-pharmazeutischen Industrie.

Abhilfe verspricht sich „Zeit“-Feinschmecker Wolfram Siebeck nur noch von einem Fleischboykott – das sei das einzige Mittel, „um gewissenlose Geschäftemacher und gleichgültige Agrarier zur Räson zu bringen“.

Siebeck setzt darauf, dass der Verbraucher „endlich seine Illusionen aufgibt und sich klarmacht, dass das, was er täglich isst,

ein ziemlicher Dreck ist“. Doch die Konsumenten geben sich in Meinungsumfragen zwar gesundheits- und qualitätsbewusst, im Supermarkt aber greifen sie zur Billigstware.

Eier aus Legebatterien haben in Deutschland einen Marktanteil von 75 Prozent, echte Bio-Eier bringen es gerade mal auf 0,7 Prozent. Fleisch aus kontrolliert art- und umweltgerechter Tierhaltung ist im Handel lediglich mit 2 Prozent vertreten.

Ob die neue Lebensmittelbehörde, die der Brüsseler Verbraucherkommissar Byrne einrichten will, die Gesundheit der Menschen in Europa besser schützen kann, ist zweifelhaft. Eingriffe in ihre Souveränität lassen sich die Mitgliedsstaaten kaum gefallen. Selbst die Kommission kann sich bisweilen kaum Respekt verschaffen.

Unlängst verschickten die Brüsseler Aufseher einen Fragebogen an alle Mitgliedsländer, in dem detailliert Auskunft erbeten wurde über die Einhaltung des Verbots, Klärschlamm zu Tierfutter zu verarbeiten.

Lediglich 4 der 15 EU-Staaten hielten es für angebracht, auch nur fristgerecht zu reagieren.

NORBERT F. PÖTZL