

LEBENSMITTEL

Fury in the Slaughterhouse

Der Skandal um falsch deklariertes Pferdefleisch zeigt vor allem: Der Preiswahnsinn im Handel und undurchsichtige Lieferketten erleichtern den Betrug.

Nelson Müller versteht einiges vom Essen. Der Chefkoch der „Schote“ moderiert die „Küchenschlacht“ im ZDF, seit gut einem Jahr hat sein Restaurant in Essen einen Michelin-Stern. Für eine Lasagne, sagt Müller, benötige er Hackfleisch, Nudelblätter, Butter, Schallotten, Tomaten, Parmesan, dazu Milch und Mehl, Salz und Pfeffer.

Wenn er die Zutaten im Supermarkt einkaufe, müsse er etwas über fünf Euro pro Person rechnen – auch wenn er auf Verfeinerungen wie Liebstöckel, Sojasauce, Knoblauch, Muskat und Basilikum verzichte. Wer keine Zeit oder Lust hat zu kochen, konnte, zumindest bis zur vergangenen Woche, das Gericht auch bei Edeka erstehen. Dort gab es die Tiefkühl-„Lasagne Bolognese“ der Eigenmarke Gut&Günstig schon für 1,49 Euro.

Genau dieser Preiswahnsinn ist es, der vorige Woche eine bundesweite Debatte auslöste. Kontrolleure entdeckten, dass für die bis zu 2,8 Millionen Packungen Lasagne, Cannelloni oder Moussaka des Luxemburger Herstellers Tavola nicht nur, wie angegeben, Rindfleisch, sondern auch Pferdefleisch verarbeitet worden war.

So gut wie alle großen Lebensmittelhändler, darunter Edeka, Rewe, Kaiser's

Tengelmann und Real, riefen ihre Produkte zurück und räumten ihre Regale leer. Denn tatsächlich fanden knapp zehn Prozent der insgesamt 1596 Tonnen luxemburgischer Fertiggerichte zwischen November 2012 und Januar 2013 den Weg nach Deutschland, also knapp 144 Tonnen (siehe Grafik).

Das geht aus einer internen Liste der Europäischen Kommission hervor, die dem SPIEGEL vorliegt. Am Freitagabend wurde bekannt, dass darüber hinaus Fleischprodukte der Discounter Aldi und Lidl im Verdacht stehen, Pferdefleisch zu enthalten. Die Firmen zogen ihre Waren vorsorglich vom Markt – sollte sich der Verdacht bestätigen, wären damit auch deutsche Hersteller betroffen.

Die Pferdefleisch-Beimischung ist nicht gesundheitsschädlich. Aber spätestens seit den Geschichten von Fury, Black Beauty oder Winnetous Iltschi sträuben sich viele gegen den Verzehr von Pferdefleisch. So mag man die Affäre für emotional überladen halten, sie deckt aber musterhaft die Schwachstellen der europäischen Nahrungsmittelindustrie auf.

Der Preisdruck der Einzelhändler und Discounter ist hoch, die Nahrungsmittelproduzenten kaufen deshalb inzwischen

überall auf der Welt Zutaten auf, bestellen vorverarbeitete Lebensmittel. Gigantische Warenströme sind entstanden, und wenn die Produkte über drei, vier oder mehr Zwischenhändler zu den Herstellern gelangen, kann kaum mehr jemand nachvollziehen, woher die Rohstoffe stammen. Das Dickicht bietet Kriminellen glänzende Möglichkeiten, Waren umzueticketieren, denn was in Europas Kühlhäusern gelagert und verschoben wird, entzieht sich der Kontrolle.

So wie im „Werk II“ eines Kühlhauses in Neuss, über das ein Großteil der mutmaßlich verunreinigten Tiefkühlgerichte nach Deutschland gelangte. Allein im Dezember und Januar kamen hier mindestens 14 Ladungen an, von dort ging es weiter in die Regale der Supermarktketten. Der Betonplattenbau im Stadtteil Norf ist ein Umschlagplatz für Ware aus ganz Europa: Ein Schild weist Lieferanten auf Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Polnisch und Russisch den Weg zum Empfang.

Es ist nur eines von vielen Lagern. Die Europäische Kommission warnte in der vergangenen Woche allein vor 310 Auslieferungen des luxemburgischen Unternehmens seit August 2012. Betroffen sind die Nudelgerichte der deutschen Lebensmittelketten, aber das gleiche Produkt wurde auch unter dem Namen „Budget“ nach Dänemark geliefert, ging als „Delish“ zum norwegischen Händler ICA, wurde in Frankreich etwa in den Supermärkten von Casino und Carrefour vertrieben sowie unter dem Markennamen „Findus“ an weitere Abnehmer.

Bis Ende vergangener Woche war nicht klar, wer die wirklichen Schuldigen sind. Frankreichs Verbraucherschutzminister Benoit Hamon sagte, das Unternehmen Spanghero sei der erste Beteiligte in der Kette gewesen, der das Etikett „Rind“ auf Pferdefleisch geklebt habe. Auf Anfrage bekräftigte dagegen ein Spanghero-Sprecher, dass das Unternehmen nur Fleisch bestellt, empfangen und verkauft habe, das „im Ruf stand, Rindfleisch zu sein“.

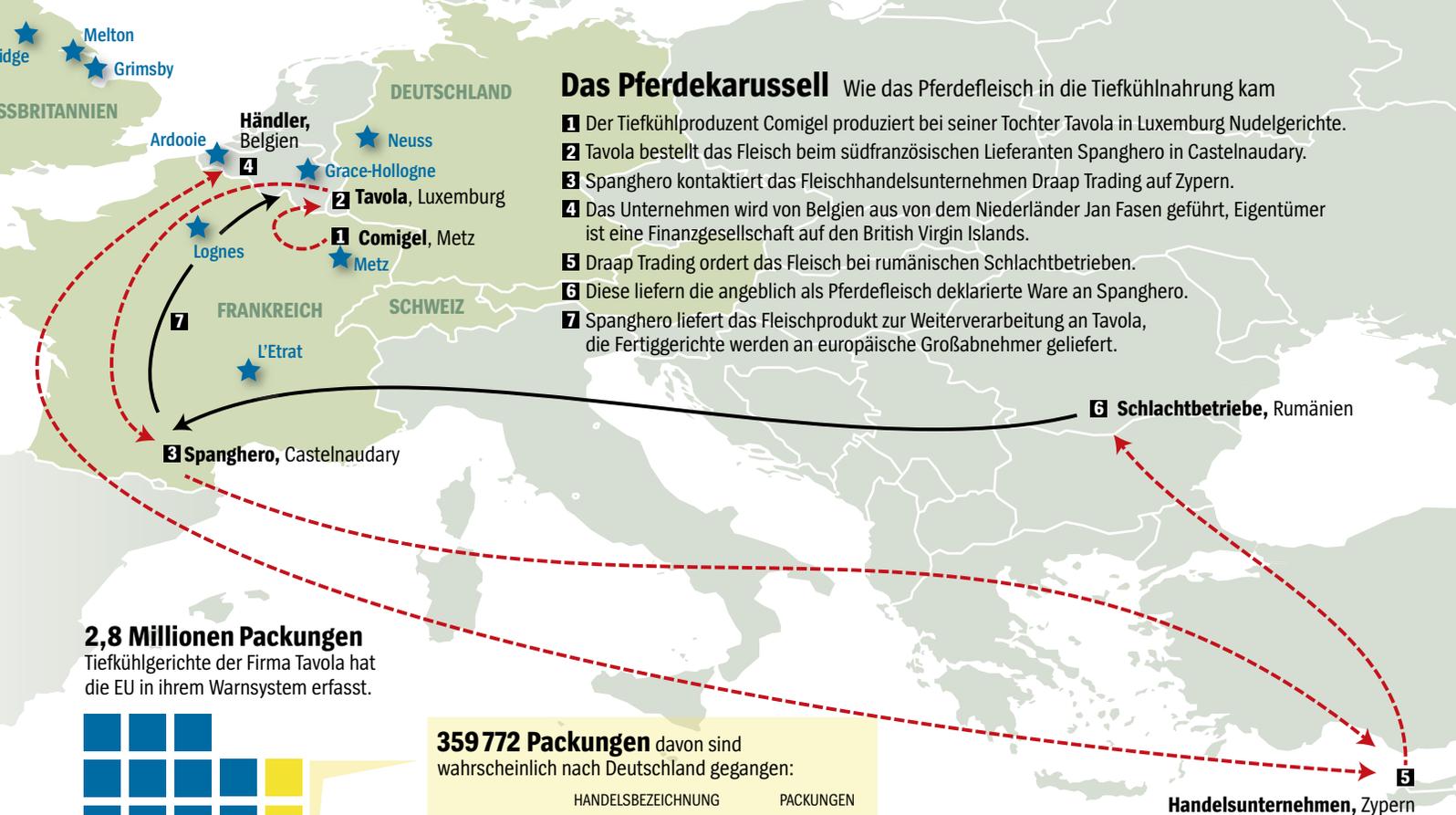
Andererseits scheint Spanghero sich auch schon mal fragwürdiger Quellen zu bedienen. Seit rund sieben Jahren arbeitet die Firma mit der in Zypern registrierten Draap Trading zusammen; das bestätigt jedenfalls deren Chef Jan Fasen. Vergangenes Jahr stand der Holländer wegen Betrugs vor Gericht und verlor in erster Instanz: Er soll als holländisches und deutsches Rindfleisch verkauft haben, was in Wahrheit von südamerikanischen Pferden stammte.

Eigentlich gilt zumindest Rindfleisch in der Lebensmittelindustrie als gut überwacht. Ein EU-Amt in Dublin erhebt die Kontrollnummern aller getöteten Tiere. Doch die klaren Regeln verschwimmen, sobald Fleisch für Döner oder Hack zerkleinert und gemischt wird. Dann werden



DANIEL MIHALESCU / AFP

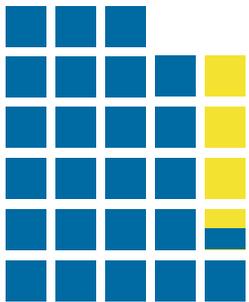
Schlachtereie in Rumänien: Billiges Pferdefleisch wegen Kutschenverbots



Das Pferdekarsell Wie das Pferdefleisch in die Tiefkühlahrung kam

- 1 Der Tiefkühlproduzent Comigel produziert bei seiner Tochter Tavola in Luxemburg Nudelgerichte.
- 2 Tavola bestellt das Fleisch beim südfranzösischen Lieferanten Spanghero in Castelnauudary.
- 3 Spanghero kontaktiert das Fleischhandelsunternehmen Draap Trading auf Zypern.
- 4 Das Unternehmen wird von Belgien aus von dem Niederländer Jan Fasen geführt, Eigentümer ist eine Finanzgesellschaft auf den British Virgin Islands.
- 5 Draap Trading ordert das Fleisch bei rumänischen Schlachtbetrieben.
- 6 Diese liefern die angeblich als Pferdefleisch deklarierte Ware an Spanghero.
- 7 Spanghero liefert das Fleischprodukt zur Weiterverarbeitung an Tavola, die Fertiggerichte werden an europäische Großabnehmer geliefert.

2,8 Millionen Packungen
Tiefkühlgerichte der Firma Tavola hat die EU in ihrem Warnsystem erfasst.



359 772 Packungen davon sind wahrscheinlich nach Deutschland gegangen:

	HANDELSBEZEICHNUNG	PACKUNGEN
Edeka	Gut & Günstig	60 160
Eismann	Eigenmarke	131 207
Markant	A&P, Jeden Tag, Omega	125 945
Metro	Capri	9 120
Real	Tip	17 790
Rewe	Tavola	15 550

- ★ Kühllager, an die Tavola lieferte
- > Geschäftsbeziehung
- Lieferweg
- Länder, in denen Pferdefleisch in Tiefkühlahrung gefunden wurde

schon mal die Schlachtabfälle mit Restmaterial vermengt, das man vom Knochen noch abklauben kann.

Grundsätzlich liegt die Verantwortung für die Waren beim Importeur. Wer Lebensmittel nach Deutschland einführt, muss selbst überprüfen, ob sie in Ordnung sind. Die Überwachungsbehörden machen lediglich Stichproben. Das erklärt, warum erste Lieferungen mit Verdacht auf Pferdefleisch das Unternehmen Spanghero bereits am 22. August verließen, die irische Lebensmittelüberwachung nach eigenen DNA-Tests aber erst am 15. Januar über Pferdefleisch in Hamburgern berichtete.

Erst danach nahm die Affäre Fahrt auf. Dabei überrascht es nicht, dass sich auf der langen Liste der Kunden, die Tavola belieferte, keine großen Markennamen finden. Denn längst sind die Handelsketten selbst zu Produzenten geworden. Das Geschäft mit den Eigenmarken ist zu einem wichtigen Umsatzbringer geworden. Fast 40 Prozent aller Einkäufe entfallen in Deutschland auf Produkte mit Namen wie Gut&Günstig, A&P oder tip.

Dazu kommt: Die industriellen Lebensmittelhersteller wollen nicht nur möglichst günstig einkaufen, sie benötigen zudem so große Mengen, wie sie von einzelnen Schlachtbetrieben gar nicht geliefert werden können. Großhändler kaufen

deshalb auf den unterschiedlichsten Kanälen ein und mischen die Ware dann so lange zusammen, bis deren Ursprung verwischt ist.

Und so landete in der Lasagne eben auch Pferdefleisch, das derzeit günstig zu haben ist. Es wird nicht nur aus Rumänien importiert, wo viele Pferde ausgedient haben, seit ein Gesetz Kutschen auf Hauptstraßen verbietet. Auch in Spanien führte die Wirtschaftskrise dazu, dass zunehmend Pferde auf dem Schlachthof enden: An die 80 000 waren es im vergangenen Jahr, fast dreimal so viele wie 2009.

Die skrupellosen Fleischhändler bedienen sich zudem auf dem Graumarkt. Über die Internetadresse alibaba.com lässt sich jederzeit und überall Rohware aus der ganzen Welt bestellen: Büffelfleisch aus Indien oder Schweinehälften aus China. Oder eben Pferdefleisch – derzeit für 350 bis 500 Dollar pro Tonne zu haben. Eine Pflicht, die Herkunft der Ware zu kennzeichnen, gibt es nicht. Diese würde den Grauhändlern den Betrug zumindest erschweren.

Schon lange könnte eine Kennzeichnung für verarbeitete Produkte existieren – hätte es nicht Widerstand unter anderem der deutschen Politik gegeben. Im November 2011 wurde die europäische Lebensmittelinformationsverordnung veröffentlicht. Sie soll unter anderem regeln,

dass nicht nur bei Rindfleisch die Herkunftsangabe verpflichtend ist. Ab Dezember 2014 muss auch bei Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch ausgewiesen werden, wo das Fleisch herkommt. Das gilt allerdings nicht, wenn es – wie im aktuellen Fall – nur eine von vielen Zutaten ist. „Wir haben damals sehr viel weitergehende Regelungen gefordert, wurden aber vor allem von konservativen und liberalen Abgeordneten aus Deutschland ausgebremst“, sagt Martin Häusling, Abgeordneter der Grünen im Europäischen Parlament.

Rein technisch wäre es kein Problem, mit Hilfe von Strichcodes bei jeder einzelnen Verpackung die Herkunft der Zutaten ablesbar zu machen. Aber dagegen sperren sich vor allem die Hersteller, die mal hier, mal dort, je nach Saison, Preis und Bedarf ihre Zutaten einkaufen. Sie müssten ihre Verpackungen immer mit den neuesten Daten versehen. Zudem wären Hinweise auf rumänisches Pferdefleisch wohl kaum verkaufsfördernd.

Auch Bundesverbraucherschutzministerin Ilse Aigner hat bislang wenig getan, um eine solche Kennzeichnung zu forcieren. Zwar geißelte sie in der vergangenen Woche die „Sauerei“ der Pferdefleischbeilage, sie forderte „größtmögliche Transparenz“ für den Verbraucher und

versicherte, dass sie EU-Bemühungen für mehr Klarheit unterstütze. Vor knapp zwei Jahren klang das aber noch ganz anders: „Ich glaube, dass eine exakte Herkunftskennzeichnung im Detail nicht machbar ist“, sagte sie auf der Jahrestagung des Lobbyverbands BLL. Für eine entsprechende Verpflichtung gebe es derzeit keine „echte Möglichkeit“.

Überhaupt ist interessant zu sehen, wie eilfertig die Politik derzeit die Schuld für den Etikettenschwindel überall sucht – nur nicht bei sich. „Wenn hier überhaupt jemand schnell und zielgerichtet reagiert hat, dann wir“, sagt der Geschäftsführer einer der betroffenen Handelsketten. Man habe nach den ersten Hinweisen nicht nur alle Produkte aus den Regalen genommen und Laboruntersuchungen veranlasst, sondern auch umgehend die Behörden informiert. „Dass jetzt so getan wird, als hätten wir uns gegen Transparenz gewehrt, soll wohl von eigenen Versäumnissen ablenken“, so der Manager.

Tatsächlich zeigt die Chronologie der Ereignisse einmal mehr, wie schwierig es in Deutschland ist, auf Verdachtsfälle angemessen zu reagieren. So schickte Aigners Ministerium nach dem Bekanntwerden der ersten Fälle in Großbritannien am 30. Januar ein Rundschreiben an die für Lebensmittelkontrollen zuständigen Bundesländer. Mit der Betreffzeile „Nicht deklariertes Pferdefleisch in Frikadellen“ regte man an, „verstärkt darauf zu achten, ob derartige Erzeugnisse auch in Deutschland im Verkehr sind“. Reaktionen gab es keine – erst als das europäische Schnellwarnsystem am 12. Februar auch eine Meldung an Deutschland verschickte, setzten sich die staatlichen Kontrolleure in Bewegung. Bis dahin waren viele der Lasagne-Portionen längst gegessen.

Eine weitere Schwäche des deutschen Warnsystems: Solange keine nachweisbare Gesundheitsgefahr besteht, dürfen Produktnamen und Hersteller von den Behörden nicht genannt werden.

„Das rechtliche Anreizsystem funktioniert nicht“, kritisiert Matthias Wolf Schmid von der Verbraucherorganisation Foodwatch. Gegenwärtig gebe es für den Einzelhandel gar keine Motivation, Eigenmarken mit Falschdeklarationen auszusortieren, da der Handel nur mit lächerlichen Beträgen zivilrechtlich, aber nicht strafrechtlich haftet. „Hohe Bußgelder würden dann einen flächendeckenden Betrug wie den gegenwärtigen verhindern.“

Derzeit ist die Abschreckung minimal. Ein süddeutscher Fleischhändler, der 2005 im sogenannten Gammelfleisch-Skandal Dönerzutaten verkauft hatte, wurde zwar zu drei Jahren Haft verurteilt – seine Gewinne aus dem umetikettierten Fleisch musste er aber nicht zurückzahlen.

SUSANNE AMANN, HUBERT GUDE,
NILS KLAWITTER, UDO LUDWIG,
FIDELIUS SCHMID, HELENE ZUBER