

vom Mineralölwirtschaftsverband. Dagegen gebe es auf dem Heizölmarkt einen „lupenreinen Wettbewerb, der dem Kunden zugute kommt“.

Die fehlende Konkurrenz innerhalb des Gasmarktes mag eine Rolle bei der Preisentwicklung spielen; ausschlaggebend ist jedoch, daß, entgegen der gängigen Annahme und der verkürzten Darstellungsweise der Gaslieferanten, der Gaspreis sich nicht ausschließlich am Ölpreis orientiert. Bereits in den Gasabnahmeverträgen mit Lieferländern wie Norwegen oder der UdSSR werden auch die Inflationsrate oder die Preise von Investitionsgütern berücksichtigt.

Die Gaswerke bauen dann auch noch das Lohnniveau ihrer Beschäftigten in die Preisgestaltung für die Endabnehmer ein. Da diese Rechnungen auch von den Konkurrenten kaum nachzuvollziehen sind, bleibt offen, ob von den Gaskunden zuviel kassiert wird.

Darüber hinaus sind die Gastarife wie die Stromtarife in einen Grundpreis und einen Arbeitspreis gesplittet. Sparsamer Umgang mit Gas zahlt sich finanziell weniger aus.

Ob sich der Konkurrenzkampf der Energieträger für den Verbraucher auszahlt, wird sich am 1. Oktober zeigen. Dann müssen die Gaspreise angepaßt werden. Um wieviel sie gesenkt werden und wie das berechnet wird, bleibt vorerst das Geheimnis der Gaswerke.

SALMONELLEN

Ideale Brutstätte

Eine hessische Molkerei produzierte massenweise salmonellenhaltiges Milchpulver – amtliche Kontrolle gab es nicht.

Ende Mai, vier Wochen nach dem Reaktorunglück von Tschernobyl, kämpfte Hartmut Barth-Engelbart im Parlament des hessischen Main-Kinzig-Kreises um 50 000 Mark. Der Vorsitzende der Grünen-Fraktion setzte sich durch: Um „vor allem Schwangere und Kleinkinder“ vor strahlenbelasteter Milch zu schützen, kaufte die Kreisverwaltung einen Posten Trockenmilch.

Ende August, drei Monate später, machte sich Barth-Engelbart „bittere Vorwürfe“. Sein Sohn Thiemo, 18 Monate alt, hatte nächtens mit 40,5 Grad Fieber vom Notarztwagen in die Klinik gebracht werden müssen. Die Ärzte stellten eine Salmonellen-Infektion fest, und als Quelle kam nur ein Nahrungsmittel in Frage: das Milchpulver.

Vielen Eltern in Hessen erging es ebenso. In der guten Absicht, ihre Kinder vor vermeidbaren Strahlenbelastungen zu schützen, holten sie sich mit der Trockenmilch statt dessen die „Salmonella infantis“ ins Haus – eine bakterielle Lebensmittelvergiftung. Schwere Erkrankungen bei 33 Kindern wurden seit

Anfang August amtlich registriert; das Wiesbadener Sozialministerium rechnet zudem für die Zeit davor mit einer „hohen Dunkelziffer“.

Für Erwachsene geht eine Salmonellen-Vergiftung in der Regel glimpflich und mit Durchfall ab. Anders wirken die Bakterien bei Kindern, denen nach Flüssigkeitsverlust und Immunschwäche Lebensgefahr drohen kann.

Weil besorgte Eltern nach dem Fall von Tschernobyl vor allem die „Risiko-Gruppe Kinder“ mit der verseuchten Instant-Milch ernährten, spricht der Münchner Bakteriologe und Molkereifachmann Martin Busse von einem „Riesenglück, daß es keine Toten gegeben hat“.

Salmonellen-Vergiftungen deuten immer auf mangelhafte Hygiene bei der Herstellung oder Verarbeitung von Lebensmitteln hin. Sozialminister Armin Clauss, für die Lebensmittel-Überwachung zuständig, spricht denn auch von „bodenloser Schlamperei“ – beim Milchpulver-Hersteller, der Moha-Molkerei im hessischen Hungen, und beim Milchpulver-Vertreiber, der Frankfurter Bundesanstalt für landwirtschaftliche Marktordnung.

Die Molkerei habe, so Ministeriumssprecher Jochen Eckertz, „immer weiter produziert, obwohl sie seit längerem von ihrem Salmonellen-Problem gewußt hat“. Die Gießener Staatsanwaltschaft ermittelt inzwischen gegen Verantwortliche von Molkerei und Bundesanstalt wegen Verstoßes gegen das Lebensmittelgesetz – Höchststrafe: zwei Jahre Haft.

Der Fall zeigt eine Lücke der Lebensmittel-Überwachung auf: Die Veterinärämter untersuchen pflichtgemäß die Rohmilch, die Lebensmittel-Überwacher ebenso pflichtgemäß die Lebensmittel, die unter Verwendung von Trocken-

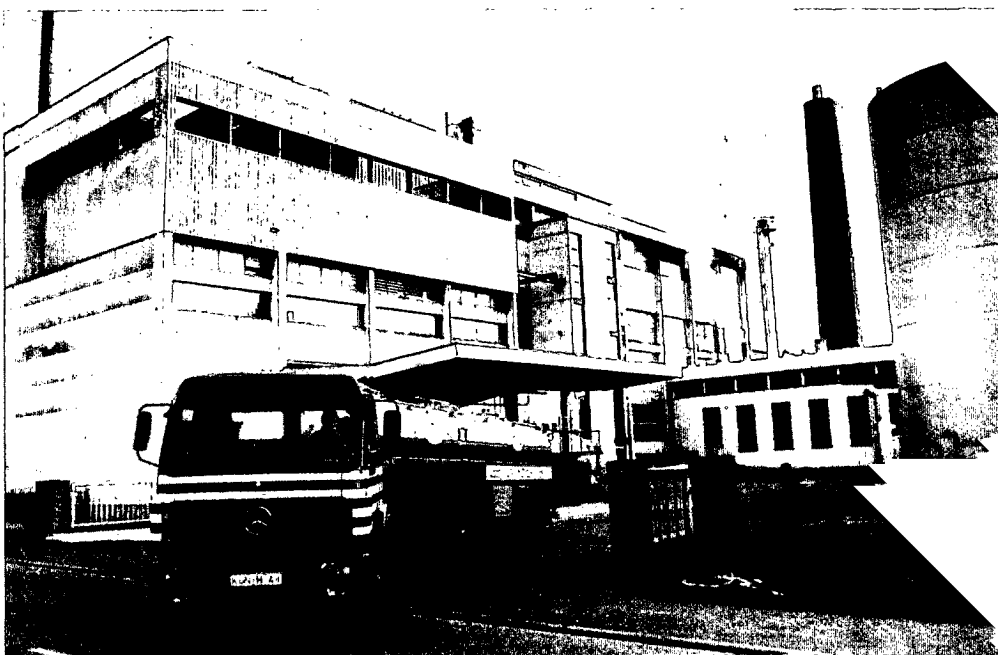
milch hergestellt worden sind. Für das Zwischenprodukt Milchpulver ist allein die Molkerei verantwortlich.

Auf die konzentriert sich jetzt die Kritik, und Martin Busse, Direktor des Bakteriologischen Instituts der süddeutschen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft bei München, ist dabei entwaffnend offen: „Das ist richtig“, antwortet er auf die Frage, ob die Moha-Molkerei von Salmonellen-Nestern in ihrem Betrieb gewußt habe.

Der Münchner Professor, ständiger Hygiene-Gutachter der hessischen Mol-



Milchpulver-Lager
Mangelhafte Fehlersuche



Moha-Molkerei in Hungen: „Riesenglück, daß es keine Toten gegeben hat“

kerei und Kenner aller Details, berichtet unumwunden von Salmonellen-Ausbrüchen schon in den Jahren 1983 und 1985: „Wir haben gewußt, da muß etwas geschehen. Aber die Molkerei war nicht so konsequent, wie ich es gefordert habe. Die haben die Fehlersuche nicht intensiv genug betrieben.“ Das hätte früher schon „bis zum totalen Abbau der Anlage“ gehen müssen, „aber da wollten die nicht ran“.

Busse räumt ein, er habe „selber mit versagt“ („Ich habe von Tschernobyl gelernt, daß wir Wissenschaftler uns nicht mehr drücken dürfen“), aber inzwischen ist wenigstens das Salmonellen-Nest in der demontierten Produktionsanlage gefunden worden. Ein defektes Heizgerät zur Lufttrocknung hatte warmes Wasser in die Produktionsstraße geblasen – „ideale Brutstätte für Bakterien“ (Busse).

„Mit Salmonellen leben“

SPIEGEL-Interview mit Milchhygieniker Professor Gerhard Kielwein

Professor Kielwein, 56, ist Leiter des Instituts für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde der Universität Gießen. Er ist auf das Problem der Milchhygiene spezialisiert.

SPIEGEL: Herr Professor Kielwein, nach den jüngsten Salmonellenfunden in Hessen fürchten viele Eltern um die Gesundheit ihrer Kinder. Zu Recht?

KIELWEIN: Nicht, wenn sie richtig damit umgehen.

SPIEGEL: Aber Salmonellen sind gefährlich.

KIELWEIN: Es sind Krankheitserreger, die besonders für Kinder sehr gefährlich werden können. Wir kennen etwa 2 000 Arten Salmonellen, und sie sind im Zunehmen begriffen. 1982 traten in der Bundesrepublik mehr als 40 000 Salmonelleninfektionen bei Menschen auf, zehnmal so viele wie durchschnittlich in den Jahren 1955 bis 1965. Drei Viertel der Infektionen gingen von Lebensmitteln aus. Die Verbraucher müssen also darüber informiert werden, wie man mit solchen potentiell gefährlichen Lebensmitteln umgeht.

SPIEGEL: Salmonellen im Magermilchpulver, so haben Sie zur Verblüffung der Verbraucher mitgeteilt, seien nichts Ungewöhnliches.

KIELWEIN: In den USA haben Untersuchungen gezeigt, daß etwa ein Prozent des Magermilchpulvers mit Salmonellen verunreinigt ist, in Kanada sind es sogar 3,8 Prozent. Auch wir wissen schon lange, daß Salmonellen im Milchpulver vorkommen können, allerdings in sehr kleiner Zahl. Die Aufnahme einzelner Salmonellen führt auch nicht zu Erkrankungen. Diese Gefahr besteht erst, wenn die Milch, die man aus dem Milchpulver anrührt, längere Zeit stehenbleibt – schon einige Stunden

Die gesamte Trockenmilchproduktion der Moha seit letztem November, Verkaufswert: 65 Millionen Mark, ist inzwischen beschlagnahmt worden. Die Frankfurter Bundesanstalt für landwirtschaftliche Marktordnung, die nicht nur für die Lagerhaltung von Milchpulver, sondern auch für die westdeutschen Rindfleisch- und Butterberge zuständig ist, hat ihr Renommee zu verlieren.

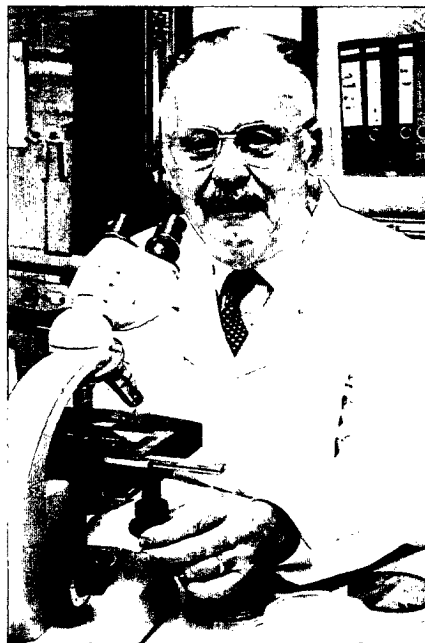
Die Salmonellen im Milchpulverberg, meint Bakteriologe Busse, seien nur entdeckt worden, „weil das plötzlich als Babynahrung verwendet wurde“. Der Professor nennt dies den „sekundären Tschernobyl-Effekt“. Tatsächlich sei „offiziell und amtlich“ für Milchpulver keine Salmonellen-Prüfung vorgesehen.

Busse geht davon aus, daß bei der Bundesanstalt „massenweise verseuchte Säcke“ liegen, „das merkt kein Schwein“.

sind zuviel. Denn dann können die Salmonellen sich ungehindert vermehren.

Im übrigen weiß zum Beispiel die Schokoladenindustrie, daß sie nur salmonellenfreies Milchpulver verarbeiten kann, und auch die Hersteller von Kindernahrungsmitteln legen größten Wert darauf – eben weil sie die Risiken kennen.

SPIEGEL: Aus Angst vor einer Strahlenbelastung der Milch haben viele besorgte Eltern auf Magermilchpulver umgeschaltet, das zumeist aus EG-Beständen stammt. Über die von Ihnen geschilderten Gefahren aber wurde nie-



Milchhygieniker Kielwein
Gefahr aus der Luft

mand informiert. Ist das nicht ein Versäumnis?

KIELWEIN: Obwohl Salmonellen in Milchpulver relativ häufig vorkommen, ist bisher sehr wenig passiert. Mir ist lediglich bekannt, daß in den Jahren 1976 und 1977 einige Salmonellenfälle nach Verzehr von Kindermilchprodukten in der Bundesrepublik aufgetaucht sind.

SPIEGEL: Ist Milchpulver besonders anfällig?

KIELWEIN: Auch andere Lebensmittel sind nicht frei von Salmonellen, beispielsweise Gefrierhähnchen; sie sind bis zu 90 oder 100 Prozent befallen. Wir müssen mit Salmonellen leben.

SPIEGEL: Die Hausfrauen wissen nichts von der Gefahr bei den Hähnchen.

KIELWEIN: Es ist auch kein Grund zur Panik, da Hähnchen ja im allgemeinen nicht roh verzehrt werden, sondern gebraten.

Auch beim Milchpulver ging man bisher davon aus, daß unter normalen Umständen keine besondere Gefahr von ihm ausgeht. Jeder Landwirt weiß aber, wenn er Magermilchpulver an seine Ferkel verfüttert, daß die aus dem Pulver hergestellte Milch sehr schnell verwendet werden muß. Denn sonst, so hat mir kürzlich eine Bäuerin erzählt, werden die Ferkel krank.

SPIEGEL: Die Verbraucher sind nicht darüber aufgeklärt worden, daß man Milchpulver bei der Zubereitung aufkochen sollte.

KIELWEIN: Diejenigen, die das Pulver abgegeben haben, waren sich sicher nicht bewußt, daß hier eine unsachgemäße Verwendung möglich ist. Das gilt auch für mich. Auch ich frage mich heute, ob ich mich nicht damals, als diese Milchpulveraktion begann, hätte äußern sollen.

SPIEGEL: Die EG liefert Magermilchpulver in großen Mengen auch in die Dritte Welt, 1984 waren es 122 500 Tonnen. Wie steht es dort mit dem Verbraucherschutz?

KIELWEIN: Es kommt darauf an, was im Empfängerland aus dem Pulver gemacht wird. Stellt man in molke-reiähnlichen Betrieben durch Wasserzusatz Milch her und erhitzt sie, bestehen keine Bedenken. Wird es aber unter unhygienischen Verhältnissen angerührt, droht erhebliche Gefahr.

Zudem muß beachtet werden, daß Milchpulver in Afrika, Südamerika und Asien für viele Menschen wegen der verbreiteten Milchzuckerunverträglichkeit kein sinnvolles Nahrungsmittel ist.

SPIEGEL: Entgegen den bei uns geltenden Vorschriften gelingt es bisher offenbar nicht, Milchpulver salmonellenfrei zu halten. Warum nicht?

KIELWEIN: Die Salmonellen haben in den letzten Jahrzehnten bei uns enorm