Für Hund und Katz

Westdeutsche Fleischfabriken können ihrer Wurst ein merkwürdiges Gemisch aus Fleischresten und Knochen beimengen, ohne staatliche Sanktionen befürchten zu müssen.

Wenn sich Westdeutschlands größte Wurstfabrik Hertha aus Herten in Westfalen ihrer neuesten Errungenschaft rühmt, dann klingt das so: Die Fleischknochen „werden zusammen mit Eis und Salz in ein wäßriges Homogenat umgewandelt und zentrifugal in eine flüssige und feste Phase aufgetrennt. Knochen und Knorpelgrippe sowie Fett und Bindegewebe bilden die feste Phase. Die flüssige Phase stellt das FFH (Fleischhomogenat) dar“ — und kommt, zum Nutzen der Hersteller und zu Schaden der Verbraucher, in die Wurst.

Den obgleich immer mehr Wurstfabriken die unappetitliche Masse in die Därme stopfen, konnte sich Bonn noch immer nicht aufrafften, die Verwendung des Maschinenfleisches zu reglementieren, Qualitätsnormen zu erlassen oder Höchstgrenzen für das Beimischen zu setzen.


Seit hundert Jahren, weiß der für Fleisch-Hygiene im Bundesgesundheitsministerium zuständige Ministerialrat Ferdinand Schulte, schaben die Schlechter mit dem Messer Knochenfleisch vom Gerippe ihrer Opfer, um es in die Wurst zu mengen. Erst vor einigen Jahren übernahmen aufwendige Maschinen die mühsame Arbeit.

Sie zerkleinern, pressen und schleudern die Knochen mitsamt den daran hängenden Fleischresten. Den so gewonnenen Knochenbrei zerlegen sie angeblich zuverlässig in sogenannten Wurstzusatz und Abfall. So versprechen die Herta-Wurstmacher, ihr Verfahren, eine Weiterentwicklung amerikanischer Vorbilder, sich „die praktisch vollständige Gewinnung des Fleischknochens abgelassenen Fleisches“.

Der Aufwand — Separatorenanlagen können bis zu 300 000 Mark kosten — lohnt, denn die Wurstfabrikanten gewinnen so ein Fleisch, das trotz der sich in der Europäischen Gemeinschaft türmenden Gier der Fleischliebe konkurrenzlos billig ist.

Niedrige Preise aber sind überlebensnotwendig: Die Wurstunternehmer stehen unter dem Preisdruck der Kaufhäuser und Supermärkte. „Zwanzig Großkäufer“, verrät Wershoven, „säkrieren denen die Preise.“


Gleichwohl, heißt es auf derselben Seite des Forschungsberichtes, sei das Produkt bei der Weiterverarbeitung „hygienisch labil“. Immerhin schien es den Kulmbacher Forschern überlegenswert, „die für die Vor- und Nachbehandlung erforderliche Sorgfalt in einer Rechtsvorschrift zu fixieren“, Separatorenbetriebe zu registrieren und von den Betreibern den Nachweis bestimmter Fachkenntnisse zu verlangen.

Dem Drängen der Wurstgroßküchen und Fleischmaschinenfabrikanten, die Verwendung von Separatorenfleisch bei der Neufassung der Hackfleischverordnung endgültig zu regeln, widersetzte sich Bonn im vergangenen Jahr. „Wir sind etwas traurig, daß das nicht reinkam“, mäkelt Heinrich Linke von der Kulmbacher Bundesanstalt.

Für den Gesetzgeber, so Ministerialrat Schulte, stellt sich „das zunächst mal legitime Unternehmen“ als ein „ziemliches Durchschnitt“ dar. Wenn gleich Bonn an einer Verordnung arbeitet, räumt der Ministerialrat ein: „Wir haben noch keine Konzeption.“

Daran wird sich so bald kaum etwas ändern. Inzwischen nämlich haben sich die nicht gerade für hektisches Arbeiten bekannten Brüsseler Europakarten des Problems angenommen. Und nach europäischem Brauchum prüft kein EG-Mitglied mit einer nationalen Regelung vor, solange sich die Brüsseler Kommission anschickt, eine Lösung für alle zu finden. Entsprechend hilflos blieben alle Proteste, etwa der Bonner Verbrauchergemeinschaft, die gejam-
Es gibt immer Leute, die über den Dingen stehen.
Weil sie sich vom Üblichen abheben - und beim Rechnen auf dem Boden bleiben.

**SCHEIDNISCHE ELEMENTHAÜSER**
The intelligent Art, schnell + solid zu bauen, um mit Niveau zu wohnen

Als Kunde sind Sie unser Nachbar - wir sind ganz in Ihrer Nähe.

Schreiben Sie uns - wir informieren Sie gern:
- kostenlose umfassende Information mit Katalog + Preisliste + Baubeschreibung
- Grundstück vorhanden.

Absender: ..............................................................

..............................................................Tel.

**SCHEIDNISCHE ELEMENTHAÜSER**
GMBH, Taunusstraße 34, 6 Frankfurt 1
Telefon (0611) 200851

**SCHEIDNISCHE ELEMENTHAÜSER**
Die Alternative unter den Fertighäusern

Wurden hatte: „Wir wollen keine Knochenwurst essen.“


Tierfutter oder Menschenfutter – die Aufgabe sind nach der Urteile eines Fachmanns der Kulmbacher Anstalt „nur vom Kenner wahrnehmbar“. Längst wird, vom Wurstkäufer unbe merkt und vom Gesetzgeber stillschweigend geduldet, großzügig Separatorenfleisch beigegeben, „auch wenn starknadelkopfgroße Bindegewebspartikel stören“, wie es vornehm in einem Untersuchungsbericht der Bundesanstalt heißt.

Störender noch ist für Experten freilich die Tatsache, daß mit dem neuen Produkt in den Knochen abgelagerte Umweltchemikalien und Giftstoffe in die Wurst wandern. Hygienisch als äußerst bedenklich sollte auch die bekannte Ablagerung von Rückständen und Umweltchemikalien besonders in Knochen vermerkt werden, die dann beim Verpacken in das Produkt übergehen“, moniert Kurt Gaulitz vom Staatlichen Veterinäramt Marburg.

Gaulitz wirft der Kulmbacher Forschungsanstalt vor, verlockende Risiken und Nachteile des Separatoren fleischs. Immerhin hätten selbst die Kulmbacher Forscher zugeben müssen: „Das Problem der vermeintlichen Zufuhr toxischer Rückstände (Antibiotika, Cadmium, Blei) durch Fleisch aus harten Separatoren ist noch nicht genügend untersucht.“

Branchenführer Herta hat derwilen andere Sorgen. Denn der Firma (Werbeslogan: „Wenn's um die Wurst geht“) geht es inzwischen auch um Höheres: „Das Putzen der Knochen“, fanden Herta-Manager heraus, „wurde von den hierfür bereitzustellten Hilfskräften stets als eine das persönliche Prestige herabsetzende Arbeit angesehen. Die maschinelle Erledigung des Knochenschreins wird daher als ein Akt der Humanisierung im Arbeitsgeschehen bewertet.“

**PHARMA-INDUSTRIE**

**Späte Offerte**

Nachdem sie sich jahrelang weiger ten, wollen westdeutsche Versicherungskonzerne nun der Pharma-Industrie die Haftung für Pilzschäden im Contergan-Maßstab abnehmen.

Nur weil die Firma jahrelang glänzend verdient hatte, kamen ihre Offer zumindest finanziell noch einmal davon: Dank reichlicher Reserven und üppiger Geldpolster konnte die Stolberger Pillenfabrik Chemie Grüenthal rund 2500 Geschädigte des Schlafmittels Contergan mit 110 Millionen Mark abfinden. Wäre die Familienfirma weniger flüttig gewesen, hätten die

**Pharma-Reformerin Katharina Focke**

Der Geschädigte wird abgesichert

Pharma-Opfer nicht einmal diese Summen einklagen können.

Um bei künftigen Pillenkatastrophen wenigstens die Wechselfälle von Kassen und Kontenvertrags auszuschalten, will Bonns Gesundheitsministerin Katharina Focke schon seit über einem Jahr die über 1000 deutschen Arzneimittel-Produzenten per Gesetz verpflichten, beizuziehen. Sobald ein Schadenfall erkennbar wird, sollen sie ausnahmslos fünf Promille ihres Umsatzes in einen Entschädigungs fonds einzahlen. Die durch diese Zwangsumträume geführte Hilfskasse würde dann Medikamentenschäden bis 200 Millionen Mark decken.

Das Focke-Modell schien schon fast beschlossen, als die Versicherungskonzerne mit einer Gegenofferte antraten: Sie seien bereit, ein Schadenrisiko von