



Produktion von Fertigpizzen, Dönerfleisch, Fleischkühlruhe im Supermarkt: Tonnenweise Ekelware über die Republik verteilt

LEBENSMITTEL

Abfall in der Wurst

Vergammeltes Fleisch und kriminelle Schiebereien lädieren den Ruf der Branche: Da wird Müll im Magen des Verbrauchers entsorgt, uralte Fleischpakete werden mit neuen Etiketten getarnt. Kontrolleure sind oft hilflos, die Konsumenten achten vor allem auf den Preis.

Die Ermittler der Kripo Oldenburg waren eigentlich einer Schleuserbande auf der Spur, die Rumänen illegal zur Arbeit in Schlachthöfen nach Deutschland geschafft hatte. Was die Beamten dann aber bei der Telefonüberwachung zweier Verdächtiger eines Morgens im Oktober 2003 hörten, verdarb ihnen erst mal den Appetit aufs Mittagessen.

Der Leiter eines fleischverarbeitenden Betriebs unterhielt sich mit dem deutschen Chef der Rumänen über die Arbeitsweise der osteuropäischen Helfer. Wie die mit dem Fleisch umgingen, sagte Betriebsleiter Matthias K., das habe selbst er „noch nicht gesehen“. Das sei „ne Katastrophe“. Die Männer seien Dreckferkel, aber inzwischen habe er sich schon „fast daran gewöhnt, dass mir einer hinter die Kisten schießt“. Einer der Arbeiter habe in der Pause auf der Toilette offenbar „gewichst und geschifft“, sich dann die Hände nur „so 'n bisschen abgeputzt“, nun seien die Bakterien wohl überall.

Es war nur einer kurzer Blick ins Innerste der deutschen Fleischwirtschaft. Doch er war beispielhaft: Er zeigt, wohin es führt, wenn Betriebe der Lebensmittelindustrie in einem beinharten Preiswettbewerb ohne Rücksicht sparen. Und das geht nicht nur

in Schlachtereien so. Zerlegefirmen, Transporteure, Kühlhäuser oder Handelsunternehmen – um den Deutschen Fleisch immer noch billiger in die Kühltheke legen zu können, riskieren die Unternehmen die Gesundheit der Kunden.

Dass es sich dabei nicht um Einzelfälle handelt, konnten die Verbraucher in den vergangenen Wochen miterleben. Verdorbenes Hackfleisch, stinkende Döner, schließriges Roastbeef, angegammeltes Putenhack, Abfälle aus der Geflügelzucht – die Meldungen über das, was die Deutschen nichtsahnend Tag für Tag verspeisen, wurden immer ekliger. Tonnenweise hatten dubiose Firmen Gammelfleisch über die Republik verteilt. Bevor staatliche Kontrolleure eine Chance hatten, den Ausschuss zu entdecken, war ein erheblicher Teil der Ware bereits verwurstet und verspeist.

Es waren Zufälle, durch die gleich mehrere Skandale innerhalb kürzester Zeit ans Licht kamen. Aber es ist kein Zufall, dass mehrere Firmen zur selben Zeit derart schludern, dass Verbrauchern schlecht werden kann. Denn der deutsche Fleischmarkt ist ein Moloch mit einem jährlichen Umsatz von knapp acht Millionen Tonnen – und die Behörden schaffen es nicht, ihn ausreichend zu kontrollieren.

Denn auf diesem Markt handeln Konzerne mit Milliardenumsätzen und Verbindungen in die ganze Welt ebenso wie spezialisierte Krauter, die dunkle Geschäfte mit Schweineschwarten, Restfleisch und übelsten Abfällen machen. Und es tummeln sich dort zwielichtige Händler, die auch noch seit Jahren abgelaufene Gefrierprodukte mit neuen Etiketten versehen und zu Geld machen.

Inhen gegenüber steht eine schwindende Zahl von Beamten, die dieses Geflecht überwachen sollen. „Auf die wachsenden globalen Wirtschaftsströme haben wir uns nur bedingt eingestellt“, sagt Christian Grugel, Leiter des Bundesamts für Verbraucherschutz in Bonn. Leidtragende sind die Verbraucher. Die Deutschen kaufen im Schnitt die billigsten Lebensmittel in Europa, aber viele haben darauf vertraut, dass die Ware trotzdem sicher und einwandfrei ist. Schließlich, so sagt Thilo Bode von der Verbraucherorganisation Foodwatch, können „sie sich ja auch beim Kauf eines VW Polo auf die Funktion der Bremsen verlassen“.

Als jedoch in der vergangenen Woche mal wieder drastisch klar wurde, dass dieses Vertrauen beim Fleisch fehl am Platz ist, reagierten die Fachleute schnell mit ei-

nem Potpourri von Forderungen. Man brauche eine Meldepflicht für beanstandetes Fleisch (Bundesverbraucherminister Horst Seehofer, CSU), ein bundesweites Informationssystem (SPD), stärkere Sanktionen (Verbraucherverbände), eine Task Force für Lebensmittelkontrolle (Bauernverband), „eine Art Kronzeugenregelung“ für Informanten (CDU-Verbraucherbeauftragte Ursula Heinen).

All die Vorschläge sind nicht neu, seit Jahren diskutieren Agarexperten diese Maßnahmen. Nur: Dringend notwendige Reformen wurden bisher ebenso von der Lebensmittellobby bekämpft wie von Politikern, die jetzt wortreich Konsequenzen fordern. Dabei kutschieren Lastwagen jeden Tag Hunderte Tonnen minderwertiges oder falsch deklariertes Fleisch quer durch die Republik – ohne dass jemand den Überblick hat, was damit passiert.

Im jüngsten Fall, der in der vergangenen Woche für Schlagzeilen sorgte, kaufte die Firma Thomsen aus Kiel als eine Art Fleischmakler mehrere Dutzend Tonnen gefrorenes Geflügelhack in Dänemark ein. Die Kieler verhökerten es an die Firma Domenz in Gelsenkirchen weiter. Angeblich, so eine Thomsen-Stellungnahme, habe man „ausdrücklich darauf hingewiesen“, dass das Fleisch nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sei, sondern allenfalls als Hundefutter. Legal war schon das freilich nicht: Das deutsche Geflügelfleischhygienerecht verbietet die Einfuhr von Geflügelhack, unter anderem weil die Gefahr oft tödlicher Salmonelleninfektionen dabei enorm ist.

Das nun schon viele Monate alte Hack landete zunächst im Tiefkühlager der Firma Frigoropa in Gelsenkirchen. Zufällig kontrollierten Lebensmittelprüfer vorvergangene Woche diese Halle. Sie stießen erst auf verrottetes Roastbeef. Bei einer Stichprobe ein paar Meter weiter fiel ihnen dann auch das abgelaufene Hack aus Dänemark auf.

Der Fleischhändler Uwe Domenz, der mit einer ähnlichen Firma vor acht Jahren schon einmal in den Konkurs gegangen war, gilt als kleiner Krauter. Ihm gehört eine von gut hundert Firmen, die in dem Riesenlager von Frigoropa Palettenstellflächen gepachtet haben. Doch als die Kontrolleure kamen, war der größte Teil seines dänischen Gammelhacks bereits wieder auf der Straße – unterwegs in fünf Bundesländer und offenbar zwischendurch umetikettiert.

Weiter ging also die Jagd, dabei fanden Experten in mehreren Bundesländern tatsächlich das Ekelfleisch aus Dänemark – aber auch noch mehr, etwa Tonnen von Abfallfleisch aus Italien. Kontrolleure des Kreises Osnabrück nahmen 16 Proben aus einem Kühlhaus in Melle bei Osnabrück, dabei schlug ihnen direkt ein ranziger Geruch in die Nase. Insgesamt 50 Tonnen Fleisch, das Domenz einst gehörte, seien „eindeutig nicht verzehrfähig“, so das

Amt. Wie viel von den insgesamt 550 Tonnen Fleisch, die Domenz dieses Jahr verkauft hat, schon verzehrt wurde, weiß derzeit niemand.

Pech hatten aber wohl sehr viele Konsumenten in Brandenburg, wie die Fahnder dann herausfanden. Dort landeten Hunderte Kilogramm Gammelfleisch aus Gelsenkirchen ruck, zuck in Döner-Produkten. Die Ware ist größtenteils längst verspeist. Kein Problem: Wird ranziges Fleisch scharf gewürzt und gegrillt, merkt kaum ein Kunde, dass da etwas faul ist.

„Fleisch muss fahren“, heißt das Motto der Branche. Längst arbeitet die industrielle Fleischwirtschaft hochspezialisiert, teilen sich Schlachthöfe, Zerlegebetriebe, Verarbeitungsfirmen und Lagerunternehmen die Arbeit. Das soll Kosten sparen und dient angeblich den Wünschen der Kunden. Denn die wollen von allem nur das Beste: vom Hähnchen Brust und Keule, von der Pute Schnitzel, vom Schwein das Filet und vom Rind das Steak.

Die Schlachtereien aber müssen aus Kostengründen die Tierkörper fast zu 100 Prozent verwerten. Nur lassen sich viele Tierteile schwer vermarkten. „Das ist die logische Konsequenz des Preiskampfes“, sagt Martin Fuchs, Hauptgeschäftsführer des Deutschen Fleischerverbands, „die Margen sind so gering, dass es nicht mehr drin ist, Ware einfach wegzuschmeißen.“

Also gibt es Spezialfirmen, die mit allem handeln, was so liegen bleibt: etwa Schweineschwarten, Ohren, Innereien. Betriebe rufen das Restfleisch von Schweineköpfen, um das gewonnene Material weiterzuverwerten. Für den Verbraucherschützer Grugel ist die Aufteilung der Produktion und des Vertriebs das eigentliche Übel der Fleischwirtschaft: „Anders als in der Milchproduktion weiß am Ende niemand mehr, woher die Ware gekommen ist.“

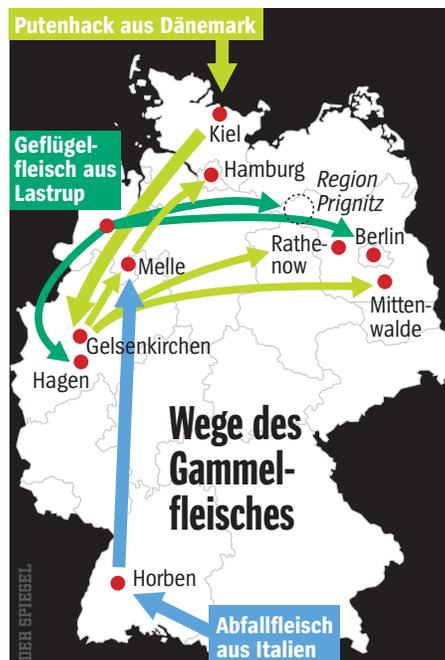
Und oft weiß auch niemand mehr, wie alt sie ist: Eigentlich müssten Fleischprodukte, bei denen die Haltbarkeit abgelaufen ist, ebenso wie Schlachtabfälle oder Knochen vernichtet werden, wenn sie sich nicht als Tierfutter oder Biogasgrundstoff absetzen lassen. Der große Rest muss nach EU-Vorschriften verbrannt werden – aber das ist teuer.

„Seitdem vor fünf Jahren verboten wurde, Tiermehl zu verfüttern, sind die Entsorgungspreise stark gestiegen“, sagt Harald Niemann, Geschäftsführer beim Verband der Verarbeitungsbetriebe Tierischer Nebenprodukte. Selbst Großkunden zahlen häufig mehr als 100 Euro, um eine Tonne stinkender Abfälle loszuwerden.

Als billige Helfer dienen sich da die schwarzen Schafe der Branche an, die aus dem Fleischmüll noch Geld machen – wie der Fall des niedersächsischen Unternehmens Rudi Stoll zeigt. Die Firma hat bis zum Dezember vergangenen Jahres mehrere hundert Tonnen uralten Schweinefleisches, das eigentlich vernichtet werden sollte, mit falschen EU-Etiketten versehen und dann an deutsche Wursthersteller verkauft.

Mit neuen Aufklebern zur Frischware erklärt, war das Gammelmateriale nun 35 Cent pro Kilogramm wert. Auch für vier der beteiligten Verarbeitungsfirmen war das unappetitliche Geschäft lohnend. In deren Wurstprodukten, die bundesweit verkauft wurden, brachte das Altfleisch einen satten Gewinn von einem Euro pro Kilogramm.

Noch dreister sollen die Machenschaften bei einem Unternehmen im niedersächsischen Lastrup gewesen sein: Bei „Frischgeflügel Bünnemeyer“ soll es nach Ermittlungen von Fahndern nicht nur üblich gewesen sein, alte Gefrierware aufzutauen und als frisch zu verkaufen. Das Fleisch soll nach den Erkenntnissen der Staats-



Kühlager in Melle und Deggendorf
„Fleisch muss fahren“

anwaltschaft Oldenburg zudem mit Wasser aufgespritzt worden sein, um das Gewicht zu erhöhen. Die Firma wurde vor wenigen Tagen von der Behörde dichtgemacht. Das Unternehmen bestreitet die Vorwürfe.

Die Dealer werden immer dreister, weil die Ware nur schnell genug bewegt werden muss, um die Kontrolleure abzuhängen. Denn deren Arbeit endet oftmals an Landes- und Kreisgrenzen. „Der Föderalismus behindert die Arbeit“, klagt der Goslarer Wilhelm Priesmeier, agrarpolitischer Sprecher der SPD-Bundestagsfraktion. Selbst die Kontrolleure im Landkreis Cloppenburg wüssten oft nicht, „was ihre Kollegen im Nachbarkreis Vechta feststellen“, räumt



OLIVER FANTITSCH

Labor eines Lebensmittelkontrollieurs
Arbeit endet an der Kreisgrenze

Eberhard Haunhorst ein, Präsident des niedersächsischen Landesamts.

Wie Graumarktfirmen die Behörden überrölpeln, zeigt auch der Fall der Degendorfer Frost GmbH: Jahrelang war dem Veterinäramt nicht aufgefallen, dass der Kühlhausbetreiber Rolf K. nach Erkenntnissen von Fahndern mindestens 2600 Tonnen ekelhaftester Schlachtabfälle kurzerhand umdeklariert und als Pressfleisch oder Hühnerklein an Lebensmittelherzeuger weiterverkauft haben soll.

Die Gewinnspanne war beträchtlich: K. soll den Abfall – Schweineschwarten aus Italien oder blutige Geflügelkarkassen aus Österreich – großteils kostenlos von den Schlachtbetrieben bekommen und, so die Ermittler, für 30 Cent pro Kilogramm etwa an die Produzenten von Fertiggerichten verkauft haben. Dass K. einschlägig vorbestraft war, machte die Behörden ebenso wenig misstrauisch wie mehrere anonyme Anzeigen, wohl von Mitarbeitern.

Der Abfalldeal flog erst auf, als Zollbeamte an der Grenze zum Nicht-EU-Land Schweiz bemerkten, dass Transporter kurz hinter dem Grenzübergang Halt machten. Dort wurde der Abfall mit Aufklebern umdeklariert und dann als lebensmitteltauglich nach Italien zu Gelatine-Herstellern befördert. „Wenn die Firma Frost die Ware nur innerhalb der EU geliefert hätte, wäre das niemandem aufgefallen“, kritisiert Adi Sprinkart, Abgeordneter der Grünen im bayerischen Landtag. Frost-Chef K. sitzt nun in Untersuchungs-

haft. Er sagt, die gegen ihn erhobenen Vorwürfe seien haltlos.

Wohin die kreative Aufarbeitung kaum verkäuflicher Tierstücke führt, zeigt die Produktion des Pizzaschinkens. Unter wohlklingenden Bezeichnungen wie „belgischer Vorderschinken italienischer Art“ servieren deutsche Fleischverarbeiter seit Jahren sogenannten Schinkenbelag – vor allem für Fertigpizzen. Die Pressware sei „eine gezielte Verbrauchertäuschung“, sagt Eugen Ehmann vom Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Erlangen.

In Untersuchungen haben Amtswissenschaftler festgestellt, dass in den vergangenen zehn Jahren der durchschnittliche Fleischanteil beim Pizzaschinken von über 82 Prozent auf unter 50 Prozent gefallen ist. Der vermeintliche Schinken besteht aus einer gelatineartigen Grundmasse, die mit Muskelfetzen zweifelhafter Herkunft, Soja oder Molke-Eiweiß angereichert wird.

Sind die Fleischreste dabei frisch, ist das Gepansche legal. Sind sie es nicht, bekommt das niemand mit: 2500 staatliche Lebensmittelprüfer arbeiten in Deutschland, meist auf Landkreisebene. Die Zahl sinkt seit Jahren, die Behörden müssen sparen.

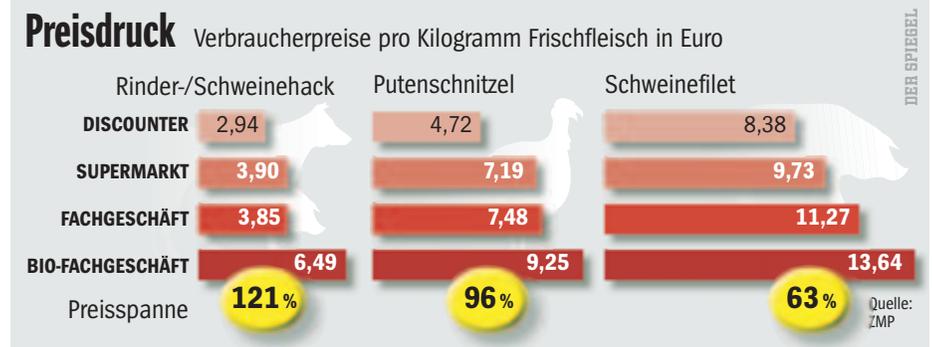
Statt die staatliche Überwachung auszubauen und effektiver zu machen, setzt besonders die CDU auf die Eigenkontrolle der Industrie. Die Idee: Gerade Großun-

ternehmen nennen – Schmutzfinger des Gewerbes wären damit wohl schnell erledigt.

Doch das Gesetz scheiterte am Widerstand von CDU und FDP. Als Minimalkonsens blieb übrig, dass Behörden die Unternehmen nennen können – wenn etwa gesundheitliche Risiken bestehen. In den USA dagegen werden Lebensmittelfischer grundsätzlich auf den Internet-Seiten der Überwachungsbehörden an den Pranger gestellt.

Doch deutsche Konsumenten werden nicht nur dumm gehalten, eine nationale Eigenart verschärft die Probleme, indem sie den Preisdruck auf die Produzenten erhöht: Nirgendwo spart der Deutsche so rabiat wie beim Essen. Gaben die Privathaushalte 1970 noch knapp ein Drittel ihres Geldes fürs Essen aus, so werden es 2005 nur noch 14 Prozent sein. Nach einer Untersuchung der Gesellschaft für Konsumforschung ist für 62 Prozent der Deutschen der Preis wichtiger als die Qualität. Ganz anders etwa die Italiener: Zwei Drittel von ihnen halten Qualität für das Wichtigste beim Kauf von Lebensmitteln.

Nirgendwo in Europa haben Discounter bei Lebensmitteln derart hohe Marktanteile wie in Deutschland. Und das seit jüngster Zeit auch beim Fleisch: 2003 preschte Lidl vor und nahm mehr als zwölf Frischfleischprodukte ins Programm. Der



ternehmen müssten zur Wahrung ihres Rufes selbst daran interessiert sein, für Qualität oder zumindest Sauberkeit zu sorgen.

Das könnte man glauben. Die wichtigsten deutschen Betriebe und Verbände führten beispielsweise vor drei Jahren das sogenannte QS-Siegel ein. Es soll dem Verbraucher Top-Qualität versprechen, die von der Industrie selbst gesichert wird. Dumm nur, dass mit Thomsen aus Kiel jetzt ausgerechnet eine QS-Firma in den Gammelfleisch-Skandal verwickelt ist.

Auch sonst tat sich die Union in der Vergangenheit schwer, ihrer ländlichen Klientel aus Fleischproduzenten und -vermarktern aufs Fell zu rücken. So wollte die rot-grüne Regierung 2002 ein neues Verbraucherinformationsgesetz einführen: Lebensmittelkontrolleure sollten danach üble Ergebnisse ihrer Untersuchungen öffentlich machen. Die Behörden müssten dann

Umsatz stieg seitdem von 8500 Tonnen auf 27000 Tonnen pro Halbjahr. Aldi zog nach, gemischtes Hackfleisch kostet dort rund 1,50 Euro pro 500 Gramm, beim Metzger kann Fleisch weitaus teurer sein (siehe Grafik). Die Kunden sind begeistert: Im zweiten Quartal 2005 setzten die Discounter erstmals mehr Fleisch um als alle deutschen Metzgereien zusammen.

Und wenn der Preis stimmt, wird der Geschmack nebensächlich: Viele Verbraucher haben sich beispielsweise bei der Pizza längst an den eigentümlich flauen Geschmack des zusammengepappten Schinken-Imitats gewöhnt. Der bayerische Lebensmittelkontrolleur Ehmann: „Die beschweren sich höchstens, wenn es mal richtig nach Schinken schmeckt.“

MICHAEL FRÖHLINGSDORF, GUIDO KLEINHUBBERT, SEBASTIAN KNAUER, UDO LUDWIG, CORDULA MEYER, CONNY NEUMANN