Lebensmittel

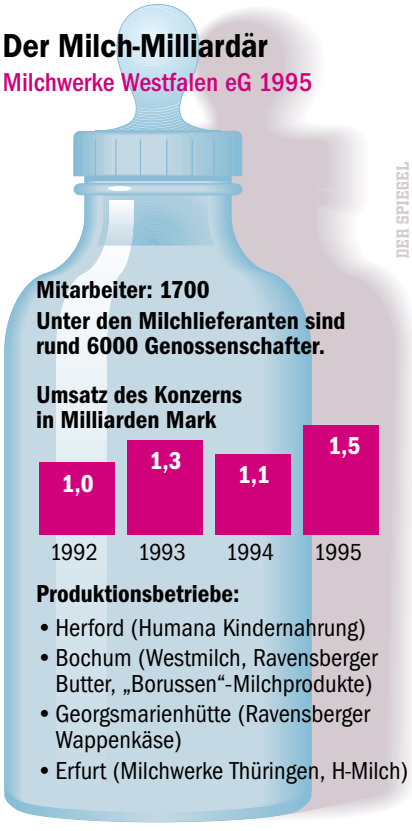
Aus Liebe zum Kind

Beim Babykost-Hersteller Humana geschehen seltsame Dinge: Kunden wundern sich über braune Krümel in der Babyflasche.

Noch im Frühnebel rollte der Mülltransporter auf den Hof der Molkerei in Herford. Sofort begannen die Lagerarbeiter, große Mengen von Kartons unter der Rampe des Lagers hervorzukramen. Mit einem Gabelstapler kippten sie die Ware in den Abfallcontainer.

Wochenlang hatte sich bei der Milchwerke Westfalen e. G. niemand um die merkwürdigen Stapel mit Babynahrung gekümmert. Nur eine gelbe Banderole mit der Aufschrift „Gesperrt“ stellte sicher, daß die Ware nicht an den Handel ausgeliefert wurde.

Vergangene Woche hatten es die Humana-Manager in Herford auf einmal sehr eilig. Der Babybrei unter der Laderampe sollte schnellstens verschwinden. Denn die Kartons waren der möglicherweise letzte Beleg für eine peinliche Produktionspanne bei Humana.



Verkauf von Humana-Babynahrung: Unliebsame Entdeckung

Die Chefs der Milchwerke Westfalen waren in den letzten Tagen nervös geworden. Streng gehütete Interna waren an die Öffentlichkeit durchgesickert. Obendrein interessierte sich plötzlich der Staatsanwalt für die Großmolkerei in Ostwestfalen.

Mit einem Durchsuchungsbefehl schauten sich die Beamten in den Vorstandsbüros um und beschlagnahmten Stapel von Aktenordnern. Die Ermittler interessierten sich nicht für die Babynahrung, sie kamen aus einem anderen Grund. Der Verdacht, so der ermittelnde Oberstaatsanwalt Raimund Sauter: Verstoß gegen das Milchrecht.

Die Aktion der Staatsanwaltschaft ist für die Geschäftsführer der Milchwerke Westfalen „völlig unverständlich“. Firmensprecher Dieter Kaiser: „Das ganze ist eine bösartige Verleumdungskampagne.“

Doch es sind nicht böswillige Konkurrenten, die einem der größten Babynahrungshersteller in Deutschland schaden wollen. Die Probleme produziert die Firma selbst. Der Staatsanwalt hat den Verdacht, daß die Firma durch Manipulation bei der Milch illegal abgesahnt hat.

Der Trick ist simpel, aber gewinnträchtig: Der Rohmilch wird Eiweiß entzogen, das so gewonnene Protein kann Quark und Joghurt zugeführt werden, um die Produkte zu verbessern. Bis zu zwölf Mark pro Kilogramm Eiweiß müssen die Molkereien bezahlen, wenn sie den wichtigen Rohstoff für Käse, Quark und Joghurt am freien Markt kaufen.

Doch die billige Materialbeschaffung in der eigenen Molkerei hat einen Nachteil: Sie ist verboten. Das deutsche Milchrecht schreibt zwingend vor, daß der Kuhsaft absolut naturbelassen bleiben muß. In der Molkerei darf der Milch nur das Fett entzogen werden.

Schon lange liebäugeln Lebensmitteltechniker damit, die jahreszeitlich schwankenden Eiweißwerte der Milch ebenfalls zu standardisieren. Auch die Milchwerke Westfalen zählen, bestätigt Firmensprecher Kaiser, zu den „Verfechtern der Eiweißstandardisierung“.

Mit dem Verweis auf entsprechende Diskussionen in der EU ließ Westfalen-Manager Dittmar Henningsen im vergangenen Jahr in Herford eine sogenannte Ultrafiltrationsanlage aufstellen, mit der dem Naturprodukt Milch das wertvolle Eiweiß entzogen werden kann.

Die Versuche mit der Pilotanlage der Firma APV Membrantechnik aus Hilden waren offenbar sehr überzeugend. Die Milchwerke gaben deshalb kurz darauf eine weitaus größere Ultrafiltrationsanlage bei der Firma Gea Ahlborn in Sarstedt bei Hannover in Auftrag.

Am 12. Januar wurde die neue Ultrafiltrationsanlage beim Zweigwerk in Erfurt angefahren. Der Start, vermerkt das Inbetriebnahme-Protokoll der Firma Gea, „erfolgte ohne Probleme“. Allerdings war schon zu diesem Zeitpunkt längst klar, daß keine neue EU-Verordnung bevorsteht.

Der Staatsanwalt hegt den Verdacht, daß die Filteranlage eingesetzt wurde, obwohl der Eiweißentzug nicht erlaubt ist. Auch für Eberhard Hepfner vom Milchindustrie-Verband wäre ein „Verstoß gegen das Reinheitsgebot bei der Milch kein Kavaliersdelikt“.

Die Milchmanager bestreiten, daß sie mit ihrer Filtrationsanlage in Erfurt gegen die Gesetze verstoßen haben. Firmensprecher Kaiser: „Das war nur eine Pilotinstallation in Erwartung des neuen EU-Rechts.“ Die Anlage sei schon im Juli wiederabgestellt worden, der gefil-

terte Kuhsaft sei „niemals als Trinkmilch verkauft worden“.

Branchenkenner haben da ihre Zweifel. Immerhin kann die einige hunderttausend Mark teure Anlage bis zu 160 000 Liter Milch pro Tag filtern.

Ganz anderen Ärger haben die Milchwerke an ihrem Stammsitz in Herford, wo die Molkerei Trockennahrung für Babys unter der Marke Humana herstellt. Bei der Produktion kam es in den vergangenen Monaten zu zahlreichen Pannen. Nicht immer reagierte die Firmenleitung im Interesse der Kunden.

So hat die Firma bei ihren Pulverprodukten häufig Probleme mit braunen und harten Teilchen. Die Ursache ist vermutlich ein mehr als 15 Jahre alter Sprühturm, der nicht mehr der allerneuesten Technik entspricht. „In einer alten Backform“, meint ein Humana-Mann, „brennt der Kuchen ja auch schon mal leichter an.“

Die Belastung, so heißt es in internen Unterlagen, sei bisweilen „so hoch, daß ein Aussortieren kaum möglich war“. Die braunen Krümel sind nicht gesundheitsschädlich, doch sie lösen sich bei der Zubereitung in der Babyflasche kaum auf und verstopfen den Sauger. „Die Krümel sehen aus wie Mäusekötel“, meint ein Humana-Mitarbeiter.

Firmeninterne Kritiker warnten deshalb immer wieder davor, die nicht einwandfreie Ware auszuliefern, da die Verunreinigungen „bei den Kunden zu einer gehäuften Anzahl an Reklamationen führen“. Humana-Chef Thomas Wetzel bestreitet das: Harte Krümel entstünden „vereinzelt in allen modernen Trocknungsanlagen beim Kontakt der Milchbestandteile mit heißen Oberflächen“, behauptet er.

Eine unliebsame Entdeckung machten die Herforder auch bei einem Spezialbrei für Babys, die gegen Milch allergisch sind. „Milchfrei“, heißt es in großen Buchstaben auf der Packung für den Humana „SL Spezial-Brei“.

„Die Krümel sehen aus wie Mäusekötel“

Die Versicherung war falsch, wie Firmensprecher Kaiser inzwischen selbst zugibt: „Im April fanden wir heraus, daß der Rohstoff eines renommierten Lieferanten entgegen der abgegebenen Spezifikation geringe Spuren eines Milchbestandteils enthielt.“ Nach der Entdeckung wurde die Rezeptur für den SL-Brei verändert, die schon abgefüllte Ware (Haltbarkeitsdatum: bis März 1996) wurde gesperrt und bis Mitte vergangener Woche unter der Rampe in Herford gelagert.

Da wäre es nur konsequent gewesen, die ausgelieferte, aber noch im Handel befindliche Ware sofort zurückzurufen und die Mütter zu warnen. Doch die Humana-Manager (Werbespruch: „Aus Liebe zum Kind“) wollten sich die peinliche und teure Rückrufaktion ersparen.

Nach einer Krisensitzung kamen sie zu dem medizinisch nicht unumstrittenen Beschluß, daß eine Rückrufaktion überflüssig sei. Firmensprecher Kaiser: „Eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch den SL-Brei war nach dem derzeitigen Kenntnisstand nicht zu erwarten.“ Einen Schuldigen für die Pannen haben die Herforder schon gefunden. Vergangene Woche wurde Udo Dübbert, Chef der Qualitätssicherung, entlassen und mit einem Hausverbot belegt.

Daß der Mann, dessen „fundierte Spezialkenntnisse“ Kaiser Anfang vergangener Woche noch hoch gelobt hatte, verantwortlich für die Pannen ist, glaubt kaum jemand. „Dübbert“, meint ein Humana-Laborant, „ist unbequem geworden, weil er die Wahrheit gesagt hat.“ ❑