

Fleischskandale ohne Ende



[1]

Den Deutschen bleibt jetzt beim Genuss von Rind, Schwein und Geflügel jeder Bissen im Hals stecken. Denn fast täglich erreichen Ekelmeldungen über verdorbenes Fleisch die Bevölkerung.

Fleischskandale und Tierseuchen sind die Schlagzeilen der letzten Monate. Die Berichte handeln von kritisch überschrittenen Grenzwerten bei Fischwaren, Bakterien in Eiern, Schlachtabfällen, die zum Beispiel in Form von Gelatine über Gummibärchen «entsorgt» werden, und vergammeltem Fleisch, welches als frische Ware deklariert wird. Dazu kommt, dass die Kontrollen der Behörden versagen.

Schlachtabfälle

Am 13. Oktober 2005 berichtete der «Spiegel», dass Ermittler bei einer Razzia in einem Betrieb in Bayern Schlachtabfälle in einem Kühlhaus für Lebensmittel fanden. Dieser Abfall wurde in ganz Europa verkauft. Doch ist das nur die Spitze des Eisbergs. Denn was mit diesen so genannten Schlachtnebenprodukten geschieht, bleibt oft im Dunkeln und ist nicht nachvollziehbar, wie dieser Bericht zeigt: «Nach Ermittlungen der Staatsanwaltschaft Memmingen und der Zollfahndung Lindau sind über eine Deggendorfer Firma bis zu 2000 Tonnen für den menschlichen Verzehr ungeeignete Schlachtabfälle von Schweinen und Geflügel in Lebensmittelbetriebe in ganz Europa verschoben worden.»

(Die Welt, 14. Oktober 2005)

Billigfleisch

Auf die Nachfrage nach immer günstigerem Fleisch reagieren Supermärkte unterschiedlich. So haben zum Beispiel zwei Realmärkte in Hannover uralte Fleischpakete umgepackt und mit einem neuen Haltbarkeitsdatum versehen, um altes, verdorbenes Fleisch wieder zurück in den Handel zu bringen. (NDR)

Von einem Skandal mit noch grösserem Ausmass wird von «Lebensmittel & Ernährung» (LME) berichtet:

«Deutschlandweit warnen der Gesundheitsminister des Saarlandes Josef Hecken und die Einzelhandelskette «Kaufland» vor dem Verzehr von Hackfleisch mit Verbrauchsdatum 21. Januar. Die unter dem Namen «Purland» vertriebenen Hackfleischwaren enthielten nach Unternehmensangaben Coli-Bakterien. Das Unternehmen hat bereits den Rückruf noch vorhandener Chargen im Saarland eingeleitet. Dennoch sind bereits zahlreiche Chargen in den saarländischen Handel gelangt. Verbrauchern wird empfohlen, beim Auftreten erster Symptome wie Übelkeit und Erbrechen umgehend einen Arzt aufzusuchen. Wie die Coli-Bakterien in das gemischte Rinder-Schweine-Hackfleisch gelangten, wird zurzeit noch untersucht.»

Aber auch die Züchter und Schlachthöfe sind von dem Preiskampf an der Kühltheke betroffen: «Mitarbeiter des städtischen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes von Mönchengladbach haben in einem Grosshandelsbetrieb 400 Kilogramm tiefgekühltes Fleisch sichergestellt, das nicht ausreichend gekennzeichnet war. Das Mindesthaltbarkeitsdatum der Ware, bei der es sich um Geflügel-, Schweine- und Rindfleisch handelte, war nicht mehr feststellbar.» (LME)

Gammelfleisch

Nebst Poulet-, Schweine- und Rindfleisch bleibt auch Wildfleisch von den Skandalen nicht verschont. In Passau hat sich Anfang Januar ein neuer Fall von Gammelfleisch gezeigt. «Nachdem die Kripo Passau das zuständige Veterinäramt auf gravierende Rechtsverstösse in der Firma Berger Wild GmbH aufmerksam gemacht hat, wurde eine Untersuchung der Hygienezustände in der Firma angeordnet. Dabei wurden ekelerregende hygienische Zustände festgestellt, wie unter anderem erhebliche Verschmutzungen von Arbeitsgeräten, Boden, Türen, Türgriffen mit Blut, Fleisch- und Federresten, Schimmelbildung an Decken und Wänden, Verunreinigung bereits geschlachteter Fleischteile sowie Fleischkörper ohne Genusstauglichkeitskennzeichen, die als untauglich zu bewerten waren.» (LME)

Wie lange dieses zweifelsfrei gesundheitsschädigende Fleisch unentdeckt in den Handel gelangte, weiss niemand. Aber ist es nur ein Zufall, dass allein durch Salmonellenerreger über 300 Krankheitsfälle seit Januar in Deutschland registriert wurden?

Vergammelter Fisch

Wer bei all den Berichten über Gammelfleisch & Co. auf Fisch ausweichen möchte, sieht sich schlecht beraten, denn auch hier haben Lebensmittelinspektoren auf zahlreichen Märkten Fisch gefunden, der nicht für den Verzehr geeignet ist. So war zum Beispiel bei einer Kontrolle auf dem Gelände des Kölner Grossmarkts die Ware eines Handelsbetriebs weder ausreichend gekühlt noch ordnungsgemäss verpackt. Die gesamte Auslage musste vernichtet werden. (Kölner Stadtanzeiger)

«Im Saarland wurden in den letzten Tagen vorsorglich über 136 Proben von Geflügelfleisch und Lachs gezogen, um die Qualität der importierten bzw. im Saarland produzierten und auf dem saarländischen Markt befindlichen Waren kritisch unter die Lupe zu nehmen. Bei den 53 Lachs-Proben waren fünf Proben aufgrund bakteriell bedingter Abweichungen nicht mehr für den Verzehr geeignet» (LME). Diesmal hatte der Verbraucher noch Glück und die beanstandeten Produkte wurden umgehend aus dem Verkehr gezogen und vernichtet. Russland allerdings hat in der Zwischenzeit den Import für norwegischen Lachs verboten, da bei einer Untersuchung festgestellt wurde, dass norwegische Lachse das 18fache bzw. das 3,7fache des in Russland zulässigen Höchstgehalts an Blei und Cadmium enthalten. (LME)

Welche Konsequenzen ziehen wir aus diesen Skandalen?

So tritt nun, abgesehen von den tierrechtlichen, ökologischen und ethischen Aspekten, immer mehr der gesundheitliche Nachteil einer fleischorientierten Ernährung in den Vordergrund. Die Konsumenten stehen anhand der sich häufenden Schlagzeilen über verseuchtes Fleisch vor der Wahl: ignorieren oder Ernährungsgewohnheiten ändern!

Denn für den gewöhnlichen Verbraucher lässt sich beim Kauf nicht erkennen, ob das Steak vom Metzger oder in der Kühltruhe noch geniessbar ist – und wie sich gezeigt hat, tut man gut daran, gegenüber den Datumsangaben auf den Etiketten misstrauisch zu sein.

Die Alternative dazu findet sich hingegen in Früchten, Gemüse, aber auch Getreide. Denn diese Produkte bieten unter anderem den grossen Vorteil, dass sich der Verbraucher darauf verlassen kann, die Qualität zu bekommen, die er vor sich sieht. Man ist vor der Willkür der Hersteller geschützt, denn schliesslich kommt es niemandem in den Sinn, das Datumsetikett eines Apfels zu verlängern. Für jedermann ist ersichtlich, ob das Produkt auch wirklich hält, was es verspricht, und es bietet sich für jeden die Möglichkeit frei zu entscheiden, ob er lieber den faulen oder frischen Apfel essen möchte. Denn vor verdorbenen Früchten und Gemüse schützen uns Menschen unsere Sinnesorgane, die sofort erkennen, wann eine Frucht oder ein Gemüse verdorben ist. Bei Salmonellen, Coli-Bakterien und anderen Krankheitserregern, die sich im alten Fleisch vermehren, zeigt sich, dass der Mensch nicht zum Fleischesser bestimmt ist, da ihn seine fünf Sinne in keiner Weise vor diesen Gefahren warnen. Er ist also blind auf die Messwerte der Kontrolleure und die Etikettenangaben angewiesen.

Durch die Schlagzeilen bekommt das Problem des Fleischkonsums im Zusammenhang mit den Billigstrategien der Detailhändler Aufwind. Doch auch wenn das Thema Gammelfleisch bald von einem nächsten Skandal verdrängt werden wird, so bleiben doch die Ausbeutung von Tieren in Schlachtbetrieben, das Gewinnstreben des Handels und der Konsumentenwunsch nach billigeren Nahrungsmitteln. Damit bleibt auch das Risiko bestehen, verfaultes Fleisch in den Läden vorzufinden. Einzig der Verzicht darauf schützt zu 100% vor den Folgeschäden dieser gewinnorientierten Vermarktung auf Kosten der Gesundheit und der Tiere. Doch unter den gegebenen Umständen auf dem heutigen Fleischmarkt ist der nächste Fleischskandal bereits vorprogrammiert.

Ein Branchenkenner berichtet:

In der Branche wird Wildfleisch aus dem Ausland vielfach umdeklariert und als einheimisches Produkt verkauft. Ein erfahrener Fahnder berichtete, er habe beispielsweise betrügerische Wildhändler überführt, die hunderte Tonnen Antilopenfleisch eingeführt und zu deutschem Wild umdeklariert hätten. Man muss sich nur vor Augen halten, dass in fast jeder Gaststätte Wildfleisch angeboten wird. Selbst die Importe aus Osteuropa reichen längst nicht mehr aus, um den Bedarf zu decken. Dank moderner Technik ist es heute viel einfacher als früher, Fleisch aus Afrika zu einheimischem Wild zu erklären. Mit einem Kopiergerät können Papiere so gut gefälscht werden, dass selbst ein Gutachter das kaum mehr feststellen kann. Es ist «Pipifax», wenn Reisende zum Schutz vor einer Ausbreitung der Vogelgrippe ihr Gepäck öffnen müssen. «Dass aber aus China Riesenmengen an Schweinefleisch, Geflügel und Wild angeboten und illegal eingeführt werden, das will offenbar bei uns niemand sehen», betonte der Fahnder. Auch aus Südamerika werden erhebliche Mengen falsch deklarierten Fleisches, zum Beispiel argentinische Wildhasen, angeboten. Bisher greift der Kampf gegen die Betrüger zu kurz. Es wird «nur an der Oberfläche gekratzt».

Nur ein geringer Teil des in Deutschland verzehrten Wildbrets komme aus dem eigenen Land. «99 Prozent der Tiere, die zur Verarbeitung bei Wildbetrieben angeliefert werden, sind tiefgefroren», berichtet ein Insider. Dass dieses Fleisch vor der Weiterverarbeitung aufgetaut wird, ist keine Besonderheit der Firma Berger Wild. «Wer das beanstandet und sich darüber aufregt, dass schon mal gefrorenes Fleisch als frisch verkauft wird, kann gleich alle Wildbetriebe zusperren.»

Auszug aus der «Augsburger Allgemeinen»

Letzte Aktualisierung: 18.06.2015

Source URL (modified on 18.06.2015 - 22:12): <https://www.swissveg.ch/node/757>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/node/757>