

Die Herstellung unserer Lebensmittel muss besser kontrolliert werden. Aber das gelingt nur, wenn zwischen verschiedenen Anforderungen getrennt wird.

Alles in einen Topf?

Von Gerd Held

Skandale, so heißt es, haben eine reinigende Wirkung. Sie stellen Probleme in den Fokus der Aufmerksamkeit und machen sie dadurch lösbar. Vom gegenwärtigen Lebensmittelskandal kann man nicht sagen, dass er diese heilsame Wirkung schon entfaltet. Eher erzeugt er eine zunehmende Verwirrung und ein Gefühl der Hilflosigkeit. „Wie will man das alles kontrollieren?“, fragt sich der Verbraucher. Zu Recht, denn bei diesem Skandal wird inzwischen alles Mögliche zusammengewürfelt. Die Öffentlichkeit steht vor einem undurchsichtiges Gemenge ganz unterschiedlicher Sachverhalte, die alle irgendwie mit dem „Thema Lebensmittel“ zusammenhängen: die nicht deklarierte Beimengung von Pferdefleisch, das Auffinden gesundheitsschädlicher Medikamentenspuren im Fleisch, die Verletzung der besonderen Gütestandards für Hühnereier, die Verletzung von Tierschutzregeln, das Fehlen von Deklarierungen über Zusammensetzung und Herkunftsorte. Und dann geben noch diejenigen, die sowieso gegen den Verzehr von Tierprodukten sind, und diejenigen, die jede Agrarindustrie für ein Übel halten, ihren Senf dazu.

Die Folge eines solchen Skandal-Kombinats ist, dass die realen Probleme gar nicht bearbeitet werden können. Man spricht in krassen Worten von hochkriminellen „Mafias“, die hier am Werk sind. Das ist eine scheinradikale Täterabgrenzung, die den Eindruck erweckt, man müsse nur einmal richtig durchgreifen. Die Wirklichkeit ist komplizierter, wie der Fall des beschädigten serbischen Mais zeigt. Die Lebensmittelherstellung ist eine außerordentlich verzweigte Branche mit unzähligen kleinen und großen Produktionsstätten. Viele Nahrungsmittel erhalten ihre

Qualität durch Kombination verschiedener Bestandteile und Produktionsorte. Natürlich kann man mehr Geld und mehr Personal einsetzen, wie jetzt gefordert wird, und das ist sicher ein Element der Lösung. Aber die Verbraucher ahnen, dass es zu viele Fehlerquellen gibt, um jede einzeln überwachen zu können. Auch gibt es nicht einfach eine pauschale Norm „gute Lebensmittel“, die überall anwendbar ist.

In so einer Situation würde es weiterhelfen, wenn man zunächst einmal die verschiedenen Sachverhalte, die im gegenwärtigen Skandal ein Gemenge bilden, voneinander trennt. Da gibt es zunächst das Problem giftiger, gesundheitsschädlicher Bestandteile wie z.B. Dioxin oder das Schmerzmittel Phenylbutazon, das in einigen Proben von Pferdefleisch nachgewiesen wurde. Dazu gehört auch die Verwendung verdorbener, mit Krankheiten befallener Produkte. Dies ist der klassische Fall für die Lebensmittelüberwachung. Sie ist eine staatliche Hoheitsaufgabe und hier gibt es eine lange Tradition harter Kontrollen und Strafen. Es gibt keinen Grund, in unserer Zeit vor so einer Aufgabe zu kapitulieren. Die Verfahren zur Entdeckung schädlicher Stoffe und Spurenelemente sind heute sehr weit entwickelt. Der Staat muss sich nicht bei jedem Herstellungsschritt einschalten, sondern kann sich vor allem auf Kontrollen bei der Einfuhr und beim Endprodukt konzentrieren. Wichtig ist, dass jede Regelverletzung wirklich geahndet wird und Prüfergebnisse verpflichtend veröffentlicht werden. Es ist nicht einzusehen, dass in allen Pflegeheimen unangemeldete Kontrollbesuche stattfinden und die Ergebnisse dort öffentlich ausgehängt werden müssen, während das gleiche bei der Herstellung von Nahrungs-

mitteln nicht klappt. Ein ganz anderer Sachverhalt, der im gegenwärtigen Skandal auch eine große Rolle spielt, ist die Sicherung bestimmter Qualitätsniveaus. Wenn einem Rindfleischgericht heimlich Pferdefleisch beigemischt wird, ist das eine Produktverfälschung. Solche Verfälschungen werden sehr häufig festgestellt, aber nur 0,3% davon sind gesundheitsgefährdend, wie der Sprecher des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure kürzlich in der „Welt“ mitteilte. Der gleiche Sachverhalt liegt bei den Eiern vor, die als Bio-Qualität deklariert wurden, obwohl die Hühnerhaltung die entsprechenden Kriterien nicht erfüllte. Die Eier waren durchaus genießbar und viele Konsumenten hätten sie auch gekauft, aber nicht zum gehobenen Preis der Bio-Produkte. Offenbar kann in diesen Fällen die Lösung nicht darin bestehen, dass man versucht, alle Lebensmittel auf die höchste Qualitätsstufe zu bringen und das dann noch flächendeckend zu kontrollieren. Das ist unmöglich und auch sinnlos. Viele Verbraucher können diese Produkte nicht bezahlen und andere sind mit Eiern aus Bodenhaltung oder mit Mischfleisch zufrieden, sofern es nicht gesundheitschädlich ist. Sie sind in diesem Punkt nicht so empfindlich und anspruchsvoll. Deshalb brauchen wir bei der Produktqualität nicht generell höhere Normen, sondern besser abgestufte Normen. Der Konsument muss wissen, was er bei einer bestimmten Güteklasse erwarten kann und eventuell in Kauf nehmen muss. Bei der

untersten Klasse könnte man auf eine genauere Deklaration von Zusammensetzung und Herkunft verzichten, während Qualitätsprodukte sich sehr dichten Überprüfungen unterziehen müssten und Betriebsstätten schnell ihre Zulassung einbüßen könnten.

Unsere Lebensmittel, unser täglich Brot, sind zu Recht ein wichtiges Thema. Es ist aber auch kein einfaches Thema. Der Satz, dass unser Essen und Trinken uns gar nicht wertvoll genug sein kann, klingt schön. Lebenstauglich ist er nicht. Eine pauschale Normerhöhung und Verteuerung in diesem Bereich würde neue Probleme schaffen. Vielmehr müssen Sicherheitsansprüche von Qualitätsansprüchen getrennt werden. Ebenso müssen unterschiedliche Qualitätsklassen getrennt werden. Auch unsere Sorge um den Tierschutz braucht solche Unterscheidungen. Sie sind die Grundvoraussetzung, damit staatliche Hoheitsaufgaben in einer komplizierten Welt erfüllbar sind. Nur so kann auch verhindert werden, dass hier Ideologen ihr immergleiches Süppchen kochen. Die „Agrarindustrie“ soll an allem schuld sein, heißt es jetzt wieder. Doch bieten gerade die industriellen Verfahren am ehesten die Möglichkeit einer bezahlbaren, systematischen Kontrolle, die nicht vom guten Willen des jeweiligen Eigentümers abhängt. Gäbe es hingegen im Lebensmittelbereich nur noch Klein- und Mittelbetriebe, wären wir viel stärker auf Treu und Glauben angewiesen und die Situation würde gänzlich unbeherrschbar.

(Manuskript vom 25.2.2013, erschienen als Leitartikel in der Tageszeitung DIE WELT am 4.3.2013)