

- 16 vgl. Martin Müller, a. a. O.
17 vgl. Volker Angres/Claus-Peter Hutter/Lutz Ribbe: Futter fürs Volk – was uns die Lebensmittelindustrie aufischt, München 2001, S. 19
18 vgl. Angres u. a., a. a. O., S. 44
19 vgl. Verbraucherzentrale Bundesverband, a. a. O., S. 90f.
20 vgl. „Bundeskanzleramtspapier“ „Vorschläge für eine verbraucherorientierte Neuausrichtung der Agrarpolitik, für eine andere Landwirtschaft, Januar 2001, S. 18
21 vgl. Angres u. a., a. a. O., S. 218

- 22 vgl. BWV-Bundesbeauftragte für Wirtschaftlichkeit in der Verwaltung: Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, Stuttgart Berlin Köln 2001

Autorin

Prof. Dr. Edda Müller, Politikwissenschaftlerin, Honorarprofessur an der Deutschen Hochschule für Verwaltungswissenschaften, Vorstand des Bundesverbandes der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände e.V. – Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv),

Kontakt:
vzbv, Markgrafenstr. 66, 10969 Berlin

Qualität zwischen Vielfalt und Sicherheit

Lebensmittelrisiken als Wegweiser zu einem neuen Verhältnis zwischen Produzenten und Konsumenten?

von Andrea Fink-Keßler

20 Jahre brauchten die Abrissbirnen in den westdeutschen Städten um mehr Bausubstanz zu vernichten als es der Zweite Weltkrieg vermocht hatte. Die Innenstädte waren endlich sauber, autogerecht und damit modern. In die letzten verbliebenen Renaissance- und Gründerzeithäuser der noch zu sanierenden Viertel zogen Gastarbeiter aus dem Süden ein, während ihre ehemaligen Bewohner sich mit funktionierenden Sanitäreinrichtungen in den neuen Wohnblocks mit Grünabstand über die Verluste an gewachsener Nachbarschaft hinwegtrösten durften. Mit der Ölkrise kam eine Sinnkrise und diese brachte den institutionalisierten Denkmalschutz und Naturschutz hervor. Ein Rückbesinnen setzte ein, ein Halten des wenigen sonst unwiederbringlich Verlorenen.

Die BSE-Krise markiert heute erneut eine Sinnkrise und mit ihr ein breites öffentliches Wahrnehmen von Qualitätsverlusten, die mit einer auf kostengünstige Massenproduktion ausgerichteten Landwirtschaft einhergehen. Zugleich feiert – auf dem Höhepunkt der sich immer schneller ablösenden Lebensmittelskandale – das sozialdemokratische Modell der „preisgünstigen-Nahrung-für-alle“ seine höchsten Erfolge: Lebensmittel kosten so wenig wie niemals zuvor und die Regale sind voll. Das allerdings mit kleinen Wermutstropfen, denn die Bäuche sind auf Diät und die Marktüber-

schüsse drücken die Erzeugerpreise weiter nach unten. Erfolgreich hat der Kapitalismus die Idee der Sozialisten verwirklicht: Jeder bekommt das Gleiche, überall und jederzeit. Schlangestehen brauchen wir nicht. Dafür haben wir neue Risiken: Dioxin in Eiern und Geflügelfleisch, wahnsinnige Rinder und prionenverseuchtes Tiermehl, erlaubte Antibiotikarückstände und verbotene Hormone im Fleisch und immer noch wenig artgerechte Lebensbedingungen für unsere Nutztiere.

Neue Formen des Lebensmittel-Schutzes?

Je nach dem, wie wir die Risiken der Lebensmittelproduktion betrachten, bieten sich unterschiedliche Lösungswege an. Entscheiden wir uns für die Sichtweise, dass das vorhandene Produktionsmodell lediglich verbessert und die bestehenden Sicherheitslücken geschlossen werden müssen, dann legen wir die Rezepte in die Schublade „Eins“, welche das Etikett „Gläserne Kette/vertikal koordinierte Produktion“ trägt. Sind wir aber der Meinung, dass die Risiken unlösbar mit den agrarindustriellen Produktionsweisen selbst verbunden sind und nur durch eine grundsätzliche Neuorientierung zu minimieren seien, dann legen wir die Lösungsvorschläge in die Schublade „Zwei“, welche mit „bäuerliche, regionale und ökologische Qualitätskonzepte“ beschriftet ist.

Die „gläserne Kette“

Man mag einwenden, dass vielleicht die Bibel die Welt in zwei Wege, den steinig-steilen und den breit-flachen einteilen könne, das vorliegende Problem jedoch wesentlich komplexer sei und daher differenziertere Lösungen erforderlich mache. Das stimmt und dennoch möchte ich vorerst bei dieser Einteilung verweilen, da sie es erlaubt, die damit verbundenen unterschiedlichen Auffassungen von Qualität und Sicherheit zugespitzt darzustellen. Wir können das beruhigt tun, denn die Praxis selbst wird immer graue Töne erzeugen.

Öffnen wir die Schublade „Eins“ treffen wir zum Beispiel auf Herrn Professor Thomas Blaha, Professor für Epidemiologie der Tierärztlichen Hochschule Hannover. Er schlägt anlässlich der aktuellen BSE-Krise folgende Problemlösung vor:

„Die emotionale Ablehnung moderner landwirtschaftlicher Produktionsverfahren (...) erschwert die Einsicht, dass die geforderte Einhaltung von Standards, dass Rückverfolgbarkeit, Produkthaftung sowie Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsgarantien kaum vom unkoordinierten Sektor der Familienbetriebe gewährleistet werden können: Viel eher sind industriemäßig geführte Landwirtschafts-Unternehmen dazu in der Lage. (...) Praktisch heißt das, dass die landwirtschaftliche Primärproduktion drastisch umorganisiert werden muss. Es darf nicht länger die anonyme Massenproduktion landwirtschaftlicher Rohstoffe geben. Es müssen statt dessen vertikal koordinierte Produktionsketten geschaffen werden“ (Hervorhebung A. F.-K.) (1).

Blaha weist in seiner Einleitung auf den Widerspruch hin, dass der moderne Konsument die naturnahe Ländlichkeit der Erzeugung und zugleich die absolute Kontrolle über deren Erzeugnisse fordert. Darauf wird später noch einzugehen sein. Interessant ist sein Lösungsvorschlag: Die Einbindung aller landwirtschaftlichen Produktion in vertraglich und preislich gebundene Produktionsketten. Das wäre, so Blaha, u. a. das Ende des seuchenbegünstigenden Ferkeltourismus und überlanger Lebendviehtransporte, aber auch das Ende des bäuerlichen Aushandelns von Preisen. Dafür kontrollierbar und gut in moderne Konzepte der prozessorientierten Lebensmittelüberwachung wie DIN ISO 9000 oder das HACCP-Konzept (Kontrolle der kritischen Punkte entlang der gesamten Prozesskette) einzubinden. Aus der gleichen Schublade stammen die Leitlinien zum Verbraucherschutz, welche die Deutsche Landwirtschafts-

gesellschaft im März 2000 im Rahmen einer Experten-Tagung erarbeitet hat, um das verloren gegangene Vertrauen der Verbraucher mit Hilfe bestimmter Qualitäts- und Sicherheitskonzepte zurückzugewinnen (2). Die Beseitigung der Schwachstellen und die Verbesserung der Basis-Sicherheit sowie die Integration der neuen Verbraucherwünsche (u. a. tier- und umweltgerechte Erzeugung) (3) in die Produktion erfordere eine stufenübergreifende Neuausrichtung der Fleisch-erzeugung. Kern dieser Neuorganisation sei die Schaffung von Transparenz oder Rückverfolgbarkeit: dem Warenfluss müsse ein Datenfluss folgen, betriebsübergreifend, prozessbegleitend. Die Rindfleischetikettierung sei der erste Schritt dazu. Dabei würden zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen: Den Verbraucherwünschen nach Transparenz würde ebenso Genüge geleistet wie den Wirtschaftsinteressen, die ihre Ansprüche an Lieferanten im Sinne der Produkthaftung besser geltend machen könnten. Auf allen Stufen – von der Stalltür bis zur Ladentheke – müssten dazu entsprechende Qualitätskontrollsysteme eingerichtet werden. Der Landwirt wird bestimmte Standards einhalten und jeden Schritt dokumentieren müssen, ebenso der Viehtransporteur, der Schlacht- und Zerlegebetrieb, das Lagerhaus und der Handel. Mit Hilfe von Barcodes werden die wichtigsten Daten entlang der Kette weitergegeben.

Die Landwirtschaft würde sich entsprechend umstrukturieren müssen: *„Erzeugergemeinschaften müssen ausnahmslos Qualitätsgemeinschaften werden. Dadurch können sich Gruppen von Nutztierhaltern mit standardisierten Produktionsverfahren (Qualitätshandbücher und Tagesaktivitätslisten, die interne und externe Audits ermöglichen) in vertikal koordinierten Produktionsketten einbringen – und werden für sie zu unaustauschbaren Partnern“* (4).

Das Rad wird dabei nicht ganz neu erfunden. In der Geflügelmast ist diese Vision längst Wirklichkeit und Qualitätsmanagementsysteme sind Standard. Um die Einführung von Qualitätssicherungssystemen geht es auch den zahlreichen Fleischunternehmen und überregionalen Handelsketten, welche auf der Basis des von der CMA entwickelten „Prüfsiegelprogramms für Schweine- und Rindfleisch“ arbeiten. Die neu ins Leben gerufene „Qualitätspartnerschaft Fleisch“ beabsichtigt ebenfalls stufenübergreifende Sicherungs- und Rückverfolgbarkeitssysteme einzuführen.

Vorbild Dänemark

Vorbilder für die gemeinten „Qualitätsgemeinschaften“ lassen sich zum Beispiel im traditionell (welt-)marktorientierten Dänemark finden: Die durchweg genossenschaftlich organisierten Schweineproduzenten arbeiten in einer engen Verbundwirtschaft mit den vor- und nachgelagerten Sektoren. Verbindliche und auf die jeweiligen Marktsegmente hin orientierte Qualitätsstandards und Vermarktungsstrategien werden vom Dachverband der drei sich den Markt teilenden Schlachtunternehmen zentral für die jeweiligen Erzeugergruppen entwickelt. So müssen zum Beispiel diejenigen Schweinemäster, deren Bacon nach England geliefert wird, die dort herrschenden Tierschutzvorschriften einhalten. Die englischen Handelsketten fordern dies. Mit diesen 30 bis 40 Prozent der dänischen Schweineproduzenten wurden entsprechende Verträge geschlossen und ein Audit-System garantiert den englischen Handelsunternehmen, dass die gelieferten Schweine auch gemäß der britischen Forderungen produziert wurden. Zum Ausgleich zusätzlicher Produktionskosten erhält der Schweineerzeuger zum landesweit einheitlichen Preis eine Prämie von 0,4 DDK pro Kilogramm Schlachtgewicht (5).

Die „Alternativen“

Nun aber wollen wir endlich die zweite Schublade mit den „bäuerlich-regionalen bis artgerecht und ökologischen Qualitätskonzepten“ öffnen. Entwickelt von Bauern und Bäuerinnen in enger Kooperation mit Verbrauchern, verstanden sie sich zunächst als Gegenbewegung zum ihrer Meinung nach riskanten Kurs der zunehmend mehr nach industriellen Prinzipien ausgerichteten Massenproduktion. Es war auch eine soziale Bewegung, sollte doch die Entfremdung zwischen Bauern und Verbrauchern durch direkten Kontakt tendenziell aufgehoben und gerechte Erzeugerpreise erzielt werden können. Qualität wird als Prozessqualität verstanden. Ausgangspunkt des Handelns ist der Betrieb, seine Produktion und seine Produkte und nicht der Handel. Ein bewußter Verzicht auf bestimmte leistungsfördernde und wachstumsbeschleunigende Betriebsmittel, die Bindung der Tiere an den Boden, mehr Raum für die Tiere und mehr Zeit zum Wachsen und Reifen gehören zu den wesentlichen Merkmalen dieser Prozessqualität. Sie stellen sich bewußt gegen die Logik des „immer schneller und immer mehr Wachsens“.

Prozessqualität erfordert Prozesskontrolle. Sehr viel früher als im konventionellen Bereich hieß es für ökologisch wirtschaftende Betriebe, verbindli-

che Produktions- und Verarbeitungsrichtlinien einzuhalten und zahlreiche Arbeitsschritte zu dokumentieren. Gefragt sind in hohem Maße Eigenverantwortung der Erzeuger, Verarbeiter und Händler. Transparenz und Rückverfolgbarkeit der Produktion sollten und waren auch zunächst – trotz eines von Anfang an international agierenden Naturkostgroßhandels – durch die Wiederaufnahme eigener Vermarktung und direkter Kontakte zwischen Landwirten und Verbrauchern gegeben.

Inzwischen wird auch im Ökologischen Landbau über die Einführung von Qualitätssicherungssystemen und einem bewußten Qualitätsmanagement für die landwirtschaftliche Produktion nachgedacht bzw. diese mit Erfolg praktiziert. Zum einen schreibt die neue Lebensmittelhygiene-VO auch für die Bio-Verarbeiter und -Händler eine Gefahrenanalyse und -bewertung (6) sowie entsprechende Mitarbeiterschulungen vor. Zum anderen sind es die oftmals arbeitsteiligen Prozesse auf den Höfen (Betriebe mit zahlreichen Mitarbeitern für Teilbereiche wie Käseerei, Verkauf etc., sozial-therapeutische Betriebe), die eine verbesserte Abstimmung über die gewünschte Produktqualität erforderlich machen. Qualitätssicherung wird dabei als Prozess verstanden, in dem sich „alle in einem Betrieb oder einer Organisation zusammenarbeitenden Menschen auf gemeinsame Qualitätsziele verständigen und orientieren“ (7). So gesehen bedeutet Qualitätssicherung, dass Zuständigkeiten bestimmt, Arbeitsschritte und Tätigkeiten definiert und – sofern sie für die Qualität von Bedeutung sind – festgelegt werden. Das kann hilfreich sein und auch Sicherheit über Qualität der zu vermarktenden Produkte geben. Dabei müssen nicht unbedingt aufwändige und für hochkomplexe industrielle Verarbeitungsbetriebe entwickelte Qualitätssicherungssysteme (DIN ISO 9000 etc.) angewandt werden. Für kleine und mittlere Betriebe können das selbstgestrickte und auf die Besonderheiten der handwerklichen Arbeitsweise abgestimmte Systeme sein. Vom Melker bis zum Auslieferungsfahrer der Milchflaschen an die Endverbraucher: allen an der Qualität des Produktes beteiligten Menschen wird dadurch ihre Verantwortung für die Qualität verständlich und Fehler können schnell korrigiert werden (8).

Qualität gleich standardisierte Sicherheit?

Um eine Absatzverbreiterung zu erreichen – die Politik hat dies zu ihrem erklärten Ziel gemacht (9) – werden sich auch die „Alternativen“ verstärkt auf große Abnehmer hin orientieren und sich auf deren Bedingungen einlassen. Allein schon die zu

leistende Kommunikation, welche Qualität auf welchen Stufen der Produktionsprozesse gesichert, erhalten, verbessert werden muss, läßt bei einer Belieferung des überregionalen Handels nicht nur die Einführung entsprechender Qualitätssicherungssysteme, sondern sogar vertikale vertragliche Bindungen mit den vor- und nachgelagerten Stufen vorstellbar werden.

Im Visier der Vertreter der „gläsernen Kette“ sind von vornherein die großen Märkte. Da diese die Anlieferung großer Mengen gleichbleibender, definierter Qualität fordern und fördern, würde folgerichtig die Standardisierung der Produktion damit zur Grundlage qualitätsorientierter Erzeugung (10). Qualität wäre damit zukünftig eine von Betriebsgröße, Produktionsrichtung und Produktionsregion unabhängige Größe und durch die „Konsequenz und Transparenz des jeweiligen Qualitätsmanagements- und Lebensmittelsicherungssystems“ bestimmt.

Die Berater aus der Schublade „Eins“ liegen vermutlich gar nicht so verkehrt mit ihrer Vision, es werde „in den zukünftigen Diskussionen und den zu erarbeitenden Lösungsansätzen (...) nicht mehr um große und kleine, um ökologisch oder konventionell wirtschaftende Betriebe gehen“ sondern „um die Beseitigung von Schwachstellen und um die Verbesserung der Basis-Sicherheit, die für alle Produzenten gelten müssen, die strengstens kontrolliert und überwacht werden“ (11).

Die Unterschiede in Produktion und Erzeugung werden sich dann nur noch an den jeweiligen Richtlinien festmachen: Wie artgerecht ist die Produktion? Wird auf den Einsatz bestimmter leistungsfördernder Betriebshilfsmittel ganz verzichtet oder findet der Einsatz lediglich kontrolliert statt? Was wird weggelassen, was wird hinzugefügt?

Bio, konventionell, regional, bäuerlich, agrarindustriell – alles nur noch diverse Ausrichtungen vertikal organisierter Qualitätsgemeinschaften? Im „Wettbewerb um die Kostenführerschaft zwischen den Ketten und zwischen den Betrieben der einzelnen Ketten“ (12)?

Qualität hat eine soziale Dimension

Ein Unbehagen schleicht sich spätestens an dieser Stelle ein. Wurde nicht etwas Wichtiges vergessen? Was beeinflusst meine Kaufentscheidung? Warum freue ich mich über den Kauf eines gut vakuumverpackten Stücks „Bio-Weiderindfleisch-Steak“ mit beigefügter Gewürzmischung und einer freund-

lich blickenden Mutterkuh auf der Packung weniger, als wenn der bäuerliche Onkel meiner Freundin mir ein schlecht verpacktes aber frisches Stück Suppenfleisch eines Nicht-Öko- aber Nordhessen-Rindes mitgibt? Warum fahren ganz unökologisch denkende Verbraucher mehrmals in der Woche zum Bauern in die Nachbarstadt und kaufen dort Obst, Gemüse und Milchprodukte, die konventionell angebaut und nur teilweise aus der Region stammen? Meine Mutter meint, die Frau sei so nett und alles sei frisch und sie könne allein zwischen acht Kartoffelsorten auswählen, von der mehlig bis zur für Kartoffelsalat geeigneten, von der rot-häutigen, der französischen bis zu den Frühkartoffeln aus der Region.

Ist Qualität wirklich nur die objektiv feststellbare Qualität, die Angabe von Inhaltsstoffen, die Garantie des Weglassens, der dem Tier zugestandene Platzbedarf und die Sicherheit, dass alles gut kontrolliert wird? Umfaßt Qualität nicht noch mehr als die meß- und spürbaren Eigenschaften eines Produktes?

Das Produkt steht doch nicht alleine da – es ist in eine Welt gestellt und ist Teil ihrer sozialen Bezüge: Wie und mit welcher inneren Haltung wird erzeugt und verarbeitet? Wie und wo wird verkauft? Wie begegnen sich die Menschen dort? In welcher Beziehung stehen sie miteinander? Das alles fließt bewusst und unbewusst in mein Qualitätsempfinden ein und bestimmt zu einem guten Teil meine Kaufentscheidung.

Qualität hat eine soziale Dimension, und wenn wir uns über unterschiedliche Qualitäts- und Sicherheitskonzepte streiten, dann streiten wir uns im Grunde über unsere unterschiedlichen Weltauffassungen (13).

Bin ich als Verbraucher denn wirklich nur das schutzbedürftige Opfer und ist jeder Landwirt verdächtig, sich mit riskanten Produktionsmethoden Vorteile auf Kosten meiner Gesundheit zu holen? Sind nur noch integrierte Produktionsketten, die an überregionale Ladenketten liefern, vertrauenswürdig? Oder muss gar der Staat alles regeln, weil die gesamte Agrar- und Ernährungswirtschaft verdächtig ist?

Was dann, wenn dieser für mich alles im Sinne der Lösungsvorschläge der „gläsernen Kette“ regelt, damit wir Verbraucher wieder Vertrauen in diese Wirtschaft finden sollen? Wird es dann nur noch bestimmte Formen der Zusammenarbeit geben: vertragliche, mit durchstandardisierten Qualitäten für die Lebensmittelketten? Werden ohne nach-

weisliche Anwendung von Qualitätssicherungs- und Qualitätsmanagementsystemen Landwirte, Metzger, handwerkliche Verarbeitungsbetriebe noch am Markt und damit am sozialen Leben teilnehmen können? Kein Hofladen mehr ohne Nachweis eines Sicherungssystems, keine Lieferung ohne Zertifizierung?

Darf ich dann noch direkt zum Bauern gehen oder dieser mich beliefern? Die Fleischlieferung des Onkels könnte dann zum illegalen Akt werden, wie bis vor kurzem noch die Abgabe von Rohmilch ab Hof (siehe dazu den Beitrag: Geschichte des direkten Milchverkaufs).

Sicherheit versus Vielfalt

Die aktuellen Diskussionen um die Lebensmittelsicherheit legen es nahe: den Staat dazu aufzurufen, für eine verbesserte Sicherheit der Verbraucher zu sorgen (14). Eine staatliche Aufgabe war das schon immer. Das aus der Krise neu formierte Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft mit seiner neuen Ministerin gibt dieser Aufgabe hohe Priorität (siehe das Interview mit Bernhard Kühnle) und will u. a. eine Neuorganisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes vollziehen und die Koordination der zahlreichen auf Landes- und Bundesebene mit Lebensmittelsicherheit befassten Institutionen verbessern (15).

Die eigentlichen Rahmengesetze werden jedoch seit Öffnung des Europäischen Binnenmarktes Mitte der 80er Jahre zunehmend stärker durch die Europäische Union selbst gesetzt: Richtlinien zur Lebensmittelhygiene, zum Tierschutz, zur Kennzeichnung etc. pp. Diese Richtlinien müssen in deutsches Recht umgesetzt werden.

Basis-Sicherheit für alle: ja! Aber muss die Sicherheit wirklich lückenlos sein? Muss es nicht auch noch Spielräume für individuelles Verhalten, für regionale, lokale Besonderheiten der Produktqualitäten und Vermarktungsformen geben? Gibt es nur *eine* Sicherheit? Tragen handwerkliche Methoden größere Risiken für die menschliche Gesundheit in sich als industrielle? Oder gar kleinere? Oder ganz andere?

Um nicht mißverstanden zu werden: Die Versorgung der Bevölkerung erfolgt vorrangig über die Produktion in großen Einheiten. Enthält nur eine Charge gesundheitliche Risiken, betrifft das sehr viele Menschen gleichzeitig. Nehmen wir einmal eine Großmolkerei: „Hysterische Großgebilde“ nannte sie einmal ein mit der Ursachenforschung

für Listerienverseuchung beauftragter Milchhygieniker aus Weihenstephan. Die kilometerlangen Rohre und abertausenden weder zu reinigenden noch einzeln zu kontrollierenden Klappventile, Blindstutzen und Gummidichtungen können oft ein „bewegtes mikrobiologisches Innenleben“ haben und Desinfektionsmittel sowie antibiotische Rückstände in der Milch können zu sogenannten Hospitalismus-Keimen führen. Daher ist heute die Rekontamination mit Verderbniserregern (aber auch schon einmal mit Krankheitserregern der inzwischen fast keimfrei gewonnenen Milch) ein Problem. Die klassische Lebensmittelkontrolle am Endprodukt reicht nicht mehr aus. Im Sinne der Produkthaftung und der zu erfüllenden Sorgfaltspflicht muss der Staat hier eine verbesserte Eigenkontrolle fordern und deren Einhaltung auch kontrollieren (16).

Entscheidend ist die Bewertung, welche Gefahren für die menschliche Gesundheit in einzelnen Produktions- und Verarbeitungsverfahren lauern. Nehmen wir einmal die Frage, wie wir das immer noch bestehende Risiko der Salmonellenübertragung durch Geflügelfleisch mindern können. Die Geflügelfleischhygiene-Verordnung schreibt die Untersuchung der Schlachttiere als auch des Geflügelfleisches vor und die neuen EU-Entwürfe weisen in Richtung Ersatz amtlicher Kontrolle durch betriebliche Eigenkontrollen (17). Noch werden Ausnahmen von dieser Regelung für landwirtschaftliche Betriebe mit einer Jahresproduktion unter 10.000 Stück zugelassen. Ist das gerechtfertigt? Sind die Tiere der Direktvermarkter tatsächlich weniger salmonellenverseucht? Sollte diese Lücke durch die künftigen Vorschriften geschlossen werden? Das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) ist dieser gesetzvorbereitenden Frage nachgekommen. Das Ergebnis seiner Untersuchung ist überraschend und widerspricht dem – zumindest unter Hygienikern gängigen – Bild der hygienischen weil modernen Schlachthöfe versus schmutziger weil wenig kontrollierbarer Hofschlachtungen: Trotz vermutlich vergleichbarer Salmonellen-Infektionsrate der Herden war das Geflügelfleisch aus den großen Schlachtbetrieben wesentlich stärker mit Salmonellen belastet als das Geflügelfleisch der direktvermarktenden Kleinbetriebe. Der Schlachtbetrieb selbst, die durchgängig mit Wasser arbeitende Schlachttechnik führte zur Kontamination des Fleisches mit zugleich mehreren Salmonellenherkünften, die zugleich einen hohen Anteil antibiotikaresistenter Formen aufwiesen (18).

Ist der Schlachtprozess bezüglich eines schonenden Umganges mit dem Tier und einer Verminderung von Stress gleich zu beurteilen, wenn im Akkord stündlich 150 Schweine getötet und zerlegt werden oder wenn ein Metzger am Montag früh drei Schweine schlachtet? Und ist nicht sogar die BSE-Prophylaxe bei der handwerklichen Schlachtung ohnehin gegeben, da das Tier im Hängen und ohne Verletzung der Wirbelsäule (d. h. ohne Kontaminationsrisiko mit Rückenmark) zerlegt werden kann (19)? Wie gut und sicher können kranke Tiere aus der Herde erkannt und entfernt werden, wenn ich 10.000 Hähnchen im Stall und 500.000 im Betrieb habe oder wenn ich nur 2.000 in meinem Stall und Betrieb halte?

Die Erfahrungen der letzten 20 Jahre haben gezeigt, dass gerade die aus Gesundheitsschutz und Hygiene heraus erlassenen Lebensmittel-Vorschriften eher die Risikominimierung der großen Verarbeitungsbetriebe und des internationalen Handels im Auge haben. Ein einheitliches Sicherheitskonzept wird allen übergestülpt. Wer dem nicht entsprechen kann, verliert oftmals die Lizenz oder erhält von vornherein keine Produktionsgenehmigung. Nur wenig Rücksichten werden auf die abweichenden Besonderheiten des traditionellen Nahrungshandwerkes oder der neu entstandenen regionalen Initiativen genommen, welche so entscheidend zu einer Wiederbelebung eines vielfältigen Angebotes beitragen.

Kleinerzeugetregelungen

Risikovorsorge, die geplante Rückverlagerung der Verantwortung auf alle am Produktions- und Verarbeitungsprozess beteiligten Betriebe und Unternehmen und die entsprechenden gesetzlich vorgeschriebenen Untersuchungs- und Kontrollpflichten sind nur folgerichtig und auch notwendig. ABER: genauso notwendig sind Kleinerzeugetregelungen, die davon abweichen. Es bedarf einer differenzierten Risikobewertung und differenzierter Vorschriften zur Eigenkontrolle. Wenn alles mit dem k.o.-Argument der Sicherheit und Hygiene über einen Kamm geschert wird und den so unübersichtlich und nur mit höherem Personalaufwand kontrollierbaren Kleinbetrieben das Leben schwer gemacht wird und ihnen auf Großbetriebe zugeschnittene Investitionen in Hygiene und Sicherheit aufgezwungen werden, dann haben wir zwar mehr Sicherheit, aber keine Vielfalt mehr.

Die Risikobewertung ist nur eine Seite. Kommen wir noch einmal auf das Menschen- und Weltbild zu sprechen, welches hinter unseren Qualitäts- und

Sicherheitsvorstellungen liegt. Muten wir dem Verbraucher Eigenverantwortung zu? Vertrauen wir dem Produzenten? Oder ist der eine nur das Opfer des anderen und dieser wiederum das Opfer von Futtermittelindustrie, Beratung und Wissenschaft? Es muss Raum dafür geben, dass diese Verantwortung gespürt und gelebt werden kann. Es muss individuelle Spiel- und Handlungsräume geben, um kreativ Lebensmittel herzustellen, zu verkaufen und zu konsumieren. Nischen, Ecken, Kanten – Freiräume auch, um traditionelle Verfahren wieder zu beleben und in die Gegenwart zu führen. Freiräume für alte Sorten an Obst und Gemüse, traditionelle Gerichte und die kleine Hofkäserei.

Warum nicht andere Vorbilder?

Noch ein Vorschlag in aller Güte: Lasst uns Deutsche doch mal nach Frankreich oder nach Italien blicken. Warum denn immer nur nach Dänemark? Selbst die „Alternativen“ bekommen doch beim Anblick des einheitlichen dänischen Aktionsplanes zur Ausweitung des Ökologischen Landbaus einen ähnlich glänzenden Blick wie die Vertreter der „Gläsernen Kette“ beim Anblick der straff von oben nach unten organisierten dänischen Schweinemast. Lasst uns doch mal glänzende Augen beim wundervollen französischen „Sowohl-als-auch“ bekommen. Die bretonischen Massenlinien stehen neben regionalen Qualitätslinien, die seit den 60er Jahren staatliche Unterstützung erhalten. Gefördert wird eine bewusste Verbindung traditioneller Verfahren in Anbindung an die Region. Dass dabei aus heutiger Sicht der Umweltschutzgedanke zu wünschen übrig lässt liegt daran, dass die Kennzeichnung der Qualitätsprodukte erstmalig 1935 über das Herkunftszeichen „AOC“ (Appellations d'origine protégées) und seit 1965 über die Zeichen „Label rouge“, „Label régional“ sowie, (seit 1995) über das Zeichen CCP (Certification de conformité) gefördert werden. Ihre Marktanteile steigen mit großer Geschwindigkeit. Freiland-Geflügel beispielsweise stellt heute 20 Prozent des erzeugten Geflügels und 40 Prozent des mit dem gesamten französischen Geflügelverkauf realisierten Wertes dar. Seit 1991 hat sich, insbesondere unter dem Eindruck der BSE-Krise, der Label-Fleischabsatz verdreifacht (20).

Warum nicht auch so und ein wenig weniger gründlich deutsch? Dürfen wir ein buntes Muster-Mix wagen oder muss es – IKEA-gleich – aus einer Handschrift stammen?

Anmerkungen

- 1 Blaha, T. (2001): Soll der Schäferhund die Wurstkammer bewachen? Nicht mehr staatliche Kontrolle, sondern die Kontrolle der Kontrolle verbessert die Lebensmittelsicherheit. In: FAZ vom 22. Februar 2001, S. 12
- 2 DLG (2000): Verbraucherschutz in Land- und Ernährungswirtschaft. Leitlinien und Maßnahmen zur Neuorientierung, Frankfurt.
- 3 Die DLG entwickelt hierzu einen ganzen Katalog an Mindestanforderungen für alle Stufen der Fleischerzeugung, u. a. eine Positivliste für Futtermittel, die Zertifizierung der Rohstofflieferanten für die Mischfutterhersteller, die Überprüfung der Haltungssysteme auf Tiergerechtigkeit, die Rindermast auf Stroheinstreu bzw. im Form der Mutterkuhhaltung, Gruppenhaltung der Sauen etc.
- 4 DLG (2000), a. a. O. S. 40 ff., siehe auch Blaha, T. (2001): Integrierte Fleischproduktion. Die Fehler im System beheben. Fleischwirtschaft 5, S. 88–91
- 5 Mortensen, B. (2000): Schlachtschweine wie gewünscht. Dänische Schweineproduzenten setzen neue Standards in der Tierhaltung. Fleischwirtschaft 3, S. 14–16; s. a. Windhorst, H.-W. (1992): Die sektorale und regionale Struktur der Schweinehaltung in Dänemark zu Beginn der neunziger Jahre. ISPA (Hrsg.), Vechta
- 6 In Anlehnung an das HACCP-Konzept, lediglich ohne Pflicht zur Dokumentation. HACCP-Konzept bedeutet, dass innerhalb der Arbeitsprozesse diejenigen Stellen identifiziert werden, an welchen zum Zweck der Fehlervermeidung sinnvoll vorbeugend geprüft, überwacht und hinterfragt wird.
- 7 Dewes, T. und L. Schmitt (2000): Qualitätssicherung – warum und für wen? Lebendige Erde, Heft 1, S. 12–17
- 8 Grosch, W. und T. Dewes (2000): Einführung eines Qualitätssicherungssystems auf Hof Fleckenbühl. Lebendige Erde Heft 1, S. 30–33 s. a. Fink-Keßler, A. (2000): Qualifikationsbedarf von Beschäftigten in direktvermarktenden Agrarbetrieben in den neuen Bundesländern. Studie im Auftrag des Institutes für internationale Sozialforschung INFIS, Berlin (unveröff. Manuskript).
- 9 Siehe Regierungserklärung zur neuen Verbraucherschutz- und Landwirtschaftspolitik der Bundeslandwirtschaftsministerin Künast vom 8.2.2001 sowie das Kanzleramtspapier
- 10 DLG (2001): a. a. O. S. 53f
- 11 DLG (2001): a. a. O. S. 5 und 42
- 12 DLG (2001): a. a. O. S. 52
- 13 Hermannstorfer, U. (2000): Wie weiter mit der Qualität? Lebendige Erde Heft 1, S. 18–19
- 14 Siehe u. a.: „Runder Tisch Landwirtschaft“ präsentiert Frau Künast erste Vorschläge. Agra-Europe 7/01 vom 12. Februar 2001; Konzept der Bundevereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie. Anforderungen an qualitätssichernde Maßnahmen, Agra-Europe 8/01 vom 19. Februar 2001
- 15 Siehe u. a.: von Wedel (2001): Gutachten zur Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes im Auftrag der Regierung.
- 16 Busse, M. (1989): Listerien-Prophylaxe in Käsereien (Manuskript). Busse, M. (1990): Wie tadellos sind Molkereianlagen. WdM (44), S. 450
- 17 Ellerbroek, L. (2001): Eigenkontrolle statt Überwachung? Fleischwirtschaft 8, S. 21–25
- 18 Ellerbroek, L., H. Wichmann-Schauer, M. Haarmann (2001): Untersuchungen zum Vorkommen von Salmonellen bei deutschem Nutzgeflügel und Geflügelfleisch. BgVV-Hefte Nr. 2
- 19 DLG (2001): a. a. O, S. 27
- 20 Lagrange, L., H. Briand, L. Trognon (2000): Importance économique des filières agro-alimentaires de produits sous signe officiels de qualité. Economie rurale, Nr. 258, Juli-August, SFER (Hrsg.), Paris

Autorin

Dr. Andrea Fink-Keßler, Agraringenieurin, leitet das Büro für Agrar- und Regionalentwicklung.

Tischbeinstraße 114, 34121 Kassel

Tel. 05 61/2 72 24

E-Mail: afink-kessler@t-online.de