

13. Januar 2011

## **Lebensmittelskandale in Deutschland – von BSE bis Dioxin**

**Auszug der Jahre 2000 bis 2010 (kein Anspruch auf Vollständigkeit)**

**2000**

### **BSE-Krise**

Nachdem BSE bisher hauptsächlich in England aufgetaucht war, breitet sich die Krankheit nun in ganz Europa aus. Die Ursache: Infektiöses Knochenmehl ist europaweit verkauft worden. Im November gibt es in Deutschland offiziell den ersten BSE-Fall. In der Folge treten eine Ministerin und ein Minister zurück und der Verbraucherschutz zieht ins Kabinett ein, auch die Bundesbehörden werden neu organisiert.

Zwar ist BSE selbst nicht auf den Menschen übertragbar - der Verzehr von BSE-Fleisch kann aber die Creutzfeld-Jakob-Krankheit auslösen. In England sterben bis Ende 2003 über hundert Menschen an den Folgen der Krankheit.

### **Pestizide auf spanischen Paprika**

Nach Recherchen des Magazins „Der Spiegel“, wird bekannt, dass Paprika aus Spanien mit dem Anti-Milbenmittel Methiocarb, sowie mit anderen Pestiziden belastet ist. Aus einem Fax des Bundesverbandes Deutscher Fruchthandelsunternehmen wird klar, dass das Problem schon länger bekannt ist. Die Verantwortlichen haben aber versucht, die Angelegenheit zu vertuschen.

**2001**

### **Schweinemast-Skandal**

Tierärzte geben bundesweit illegal Arzneimittel an Schweinemastbetriebe weiter. Die eingesetzten Hormone, Impfstoffe und Antibiotika sollen eine schnellere Mast ermöglichen – auf Kosten der Verbraucher, denn bei Menschen kann dies zu Resistenzen gegen Medikamente führen.

### **Fleischpanscher agieren bundesweit**

In ganz Deutschland fliegen Fleischpanscher auf, die Kochschinken mit Wasser strecken. Durch die unerlaubte Zugabe von Eiweißhydrolysaten bekommt der Schinken einen Wasseranteil von bis zu 35 Prozent. Die Verbraucher erfahren weder, welche Produkte noch welche Hersteller betroffen sind.

**2002****Nitrofen im Öko-Weizen**

Große Mengen Bio-Getreide werden mit Nitrofen vergiftet. Da dieses Getreide als Futtermittel eingesetzt wurde, sind auch Bio-Eier und Bio-Geflügel betroffen. Das Unkrautvernichtungsmittel Nitrofen ist seit 1990 verboten, weil es krebserregend ist.

**Acrylamid in Chips und Pommes**

Erstmals entdecken Wissenschaftler, dass beim Backen und Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln, wie vor allem Kartoffel- und Getreideprodukte, der Krebserreger Acrylamid entstehen kann. Bei Kontrollen, die daraufhin durchgeführt werden fällt auf, dass in manchen Produkten die Acrylamidgehalte sehr hoch sein können.

**2003****BSE-Kontrolle weiterhin lückenhaft**

Bei einem Datenabgleich in der Rinder-Datenbank HIT fällt auf, dass es Unstimmigkeiten bei den BSE-Tests gibt. Fast 1.400 Rinder wurden geschlachtet und verkauft, ohne vorher auf BSE getestet worden zu sein. Darunter ist auch Rindfleisch, das mit dem QS-Qualitätssiegel ausgezeichnet war, wie sich später herausstellt.

**Dioxin-Fund in Thüringen**

Bei Routinekontrollen in einem Futtermittelwerk in Apolda stellen die Kontrolleure erhöhte Dioxin-Grenzwerte fest. Etwa 1.200 Tonnen verseuchtes Futtermittel werden ausgeliefert. 60 Betriebe in ganz Deutschland und 200 Betriebe in den Niederlanden müssen gesperrt werden. Insgesamt werden 3000 Schweine geschlachtet.

**Säuglingsmilch ohne ausreichend Vitamin B**

In Deutschland hergestelltem Muttermilch-Ersatz wird nicht genügend Vitamin B beigefügt. Die Säuglingsmilch kommt in Israel auf den Markt, wo in der Folge zwei Säuglinge sterben und 15 wegen Erbrechen und Durchfall im Krankenhaus behandelt werden müssen. Säuglingsmilch ohne ausreichend Vitamin B löst Mangelerscheinungen aus und kann zu Störungen im Zentralnervensystem führen.

**2004****Zuchtlachs mit PCB und Dioxin belastet**

Eine Studie für das amerikanische Magazin „Science“ belegt, dass Zuchtlachs aus Europa zu hohe Dioxin- und PCB-Werte aufweist. Dioxin ist krebserregend und schwächt das Immunsystem. PCB gehört zu einem der giftigsten Stoffe der Welt. Es kann Krebs erzeugen und schädigt Nerven- und Immunsystem. Die hohen Giftkonzentrationen im Zuchtlachs wurden wahrscheinlich durch verseuchtes Futtermittel ausgelöst.

**Gewürze enthalten krebserregende Färbemittel**

Trotz verschärfter EU-Einfuhrkontrollen finden Lebensmittelkontrolleure immer wieder krebserregende Färbemittel in Gewürzen. Betroffen sind hauptsächlich Produkte aus Indien, der Türkei und Osteuropa. In Chilli-Erzeugnissen wird zum Beispiel das Färbemittel Sudanrot gefunden, welches normalerweise für Schuhcreme oder Mineralölprodukte eingesetzt wird.

**2005****Gammelfleisch-Funde in Bayern**

Es wird bekannt, dass ein Fleischgroßhändler aus Bayern tonnenweise Schlachtabfälle aus der Schweiz importiert hat und diese als Nahrungsmittel weiterverkauft hat. Die Staatsanwaltschaft ermittelt gegen den Betrieb und findet noch zwei weitere Betriebe in Bayern, die Gammelfleisch vertrieben haben. Es handelt sich um Abfälle, die eindeutig als „nicht für den menschlichen Verzehr geeignet“ gekennzeichnet waren. Eine Rückholaktion startet viel zu spät, so dass große Mengen Gammelfleisch im Handel und letztendlich auf den Tellern der Verbraucher landen. Die betroffenen Betriebe werden von den Behörden geschlossen.

**Gammelfleisch auch in Niedersachsen**

Einen Fleischskandal gibt es nun auch in Niedersachsen. Nach Recherchen der „Nordwest Zeitung“ wird bekannt, dass ein Zerlege-Betrieb aus Lastrup im Münsterland tonnenweise verdorbenes Geflügelfleisch verkauft hat. Der Betrieb wird geschlossen, der Händler wird 2007 zu einer Haftstrafe von vier Jahren und drei Monaten verurteilt. Außerdem erhält er fünf Jahre Berufsverbot.

**Der Gammelfleisch-Skandal weitet sich aus**

Nach bundesweiten Kontrollen ist nun auch in Nordrhein-Westfalen Gammelfleisch aufgetaucht. In einem Betrieb in Gelsenkirchen finden Kontrolleure 60 Tonnen verdorbenes Fleisch. Das Roastbeef und Putenfleisch sei nicht für den menschlichen Verzehr geeignet. In Niedersachsen werden die Behörden erneut fündig: Verdorbenes Pferde- und Schweinefleisch wird beschlagnahmt. Deutschlandweit finden Kontrolleure in 50 Kühlhäusern verdorbene Ware.

**2006****Kein Ende im Gammelfleisch-Skandal**

Nach anonymen Hinweisen finden Lebensmittelkontrolleure erneut mehrere Tonnen abgelaufenes Fleisch in einem bayrischen Großbetrieb. Das Fleisch ist unter anderem für Dönerspieße gedacht, die deutschlandweit vertrieben werden. Bei einem zweiten Betrieb in Bayern finden Kontrolleure Rindfleisch, das seit 2003 abgelaufen ist. Auch in Berlin werden die Kontrolleure bei einem Döner-Fabrikanten fündig und beschlagnahmen vier Tonnen abgelaufenes Fleisch. Insgesamt sind bisher rund 1.500 Tonnen verdorbenes Fleisch in Deutschland sichergestellt worden. Kontrolleure rechnen damit, dass noch deutlich mehr Gammelfleisch in deutschen Kühllhäusern lagert.

**Glyzerin im Wein**

Lebensmittelkontrolleure entdecken bei einer Routinekontrolle in einem Kölner Supermarkt spanischen „Gran Reserva“-Wein, der mit Glyzerin gepanscht ist. Glyzerin verfälscht den Geschmack, so dass die Sorte edler und vollmundiger schmeckt als sie eigentlich ist. Ein Gesundheitsrisiko besteht nicht.

**Illegaler Gen-Reis auf dem Markt**

Nach Recherchen von Greenpeace wird bekannt, dass Reisprodukte mit Gen-Reis aus China verunreinigt sind. Die Gen-Reis-Pflanzen produzieren ein Insektengift, welches zu Allergien beim Menschen führen könnte. Nach weiteren Untersuchungen wird auch Gen-Reis aus den USA in Lebensmitteln gefunden. Beide Sorten haben weltweit keine Zulassung.

**2007****Gammelfleisch- wird Döner-Skandal**

Die Gammelfleisch-Funde reißen nicht ab, konzentrieren sich aber mittlerweile stark auf die Döner-Industrie. Bei einem Händler in Bayern werden 20 Tonnen abgelaufenes Fleisch sichergestellt. Auch Berliner Abnehmer sind in den Skandal involviert. Diese sollen systematisch Lebensmittelkontrolleure getäuscht haben. In Schleswig-Holstein fliegt ein Händler auf, der 40 Tonnen Ekel-Fleisch zu Dönerspießen verarbeitet hat.

**Dioxin-Funde in Fisch und Guarkern-Mehl**

Nach Untersuchungen von Foodwatch enthalten Dorschleber-Konserven oftmals Dioxin und PCB in zu hohen Konzentrationen. Auch in Guarkern-Mehl aus Indien, das über eine Schweizer Firma vertrieben wird, werden die zulässigen Dioxin-Grenzwerte überschritten. Wahrscheinlich stammt das Dioxin aus Pflanzenschutzmitteln. Guarkern-Mehl wird unter anderem in Getränken, Joghurt und Suppen verwendet.

## **Säuglingsnahrung mit Bakterien verseucht**

Kontrolle der bayrischen Behörden finden das gefährliche Bakterium *Enterobacter Sakazakii* in Säuglingsnahrung der Firma Bebivita. Die Firma startet umgehend eine Rückrufaktion, weil durch das Bakterium gefährliche Infektionen ausgelöst werden können. Auch die Firma Milupa und die Drogerie-Kette dm rufen wenig später eigene Produkte zurück.

**2008**

### **Italienischer Gammelkäse in deutschen Theken**

Mit Mäusekot und Abfall verunreinigter Käse aus Italien ist auch in Deutschland in den Handel gelangt. Lebensmittelkontrolleure überprüften nach Hinweisen aus Italien einen italienischen Betrieb im Unterallgäu. Der Betrieb soll verunreinigte Käseabfälle nicht etwa entsorgt, sondern weiterverarbeitet haben. Dies ist bereits 2006 geschehen, wurde aber jetzt erst bekannt. Ein Gesundheitsrisiko bestand laut Behördenangaben nicht.

### **Pestizide in türkischen Birnen**

In Baden-Württemberg sind 3,8 Tonnen Birnen mit dem verbotenen Insektizid Amitraz belastet. Die Birnen stammen aus der Türkei und werden vernichtet, weil „eine Gefahr für die Gesundheit“ besteht, teilt das Agrarministerium des Landes mit. Forderungen nach einem generellen Einfuhrverbot werden laut.

### **Dioxin und PCB in irischem Schweinefleisch**

Dioxinverseuchtes Fleisch aus Irland ist auch in den deutschen Handel gelangt. Ursache für die Dioxinbelastung ist verseuchtes Futtermittel. Eine internationale Rückrufaktion wird gestartet. Später stellt sich heraus, dass das verseuchte Futter auch an Rinder verfüttert wurde. Die Tiere werden getötet, das Fleisch gelangt nicht in den Handel.

**2009**

### **Kindereis enthält Plastiksplitter**

Ein vierjähriges Kind muss nach dem Verzehr von Nestlé-Speiseeis im Krankenhaus behandelt werden, weil ein Plastiksplitter aus dem Eis im Hals stecken bleibt. Das staatliche Landeslabor Berlin-Brandenburg führt daraufhin Untersuchungen durch und findet weitere Plastiksplitter in Eisbechern. Nestlé stoppt daraufhin den Verkauf der Eisbecher. Bei den eigenen Qualitätskontrollen sei die gefährliche Verunreinigung nicht aufgefallen, sagt eine Sprecherin des Konzerns.

**2010****Tote durch Rohmilchkäse**

In Rohmilchkäse aus Österreich werden zu hohe Werte von Listeriose-Bakterien festgestellt. Auch der deutsche Markt ist betroffen. Der Discounter Lidl ruft den betroffenen Käse zurück – offenbar zu spät, denn in Deutschland sterben zwei Menschen nach dem Verzehr des Käses. Insgesamt sterben sechs Menschen. Besonders für immunschwache Menschen, Schwangere und Kinder sind Listerien gefährlich.

**Dioxin in Bio-Eiern**

Im Mai stellt die Lebensmittelaufsicht in Bio-Eiern verschiedener Betriebe erhöhte Dioxin-Grenzwerte fest. Das Dioxin stammt aus verseuchtem Futtermais aus der Ukraine, das von einem niederländischen Futtermittelhersteller importiert worden war. In Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen und Sachsen-Anhalt werden Hühnerhöfe gesperrt. Der Handel startet Rückrufaktionen. Nach Recherchen des „Westfalen Blattes“ wird klar, dass das verseuchte Bio-Futter nicht nur an Hühner, sondern auch an Bio-Höfe mit Schweine-, Rinder- und Lammhaltung geliefert wurde.

**Dioxin-Skandal weitet sich aus**

Kurz vor Jahresende beginnt ein erneuter Dioxin-Skandal, dessen Ausmaß und Ende noch nicht abzuschätzen ist. Die Firma Harles und Jentzsch hat rund 3.000 Tonnen mit Dioxin belastetes Futterfett an zwölf Futtermittelbetriebe geliefert. Es handelt sich dabei um Fette, die nur als Industriefette, nicht aber als Futterfette eingesetzt werden dürfen. In den Futtermittelbetrieben wurde es weiterverarbeitet und an Bauernhöfe ausgeliefert. Die betroffenen Höfe wurden gesperrt. Trotzdem sind circa 120.000 belastete Eier und wahrscheinlich auch belastetes Fleisch in den Handel geraten.

Nicht nur Eier und Geflügelfleisch sind betroffen – das dioxinverseuchte Futter wurde auch an Schweinemastbetriebe verkauft. Zwischenzeitlich sind 4.700 Höfe in ganz Deutschland gesperrt. Es ist noch nicht bekannt, ob und wie viel belastetes Fleisch im Handel ist.

Es ist nicht der erste Dioxin-Skandal, der durch verseuchte Futtermittel ausgelöst wurde. Bereits 1999 kam es in Belgien zu einer Dioxin-Belastung von Eiern, Fleisch und Milch. Damals wurde eine Charge Altöl mit Futterfetten vermischt und an zwölf Futtermittelhersteller in Belgien, Frankreich und den Niederlanden geliefert. Die belgischen Behörden reagierten damals viel zu spät, so dass die Produkte längst europaweit im Handel waren. Nach Bekanntwerden des Skandals wurden landesweit Höfe gesperrt, circa 30.000 Menschen hatten zwischenzeitlich keine Arbeit mehr. Die EU-Kommission erließ ein Exportverbot für belgisches Fleisch, sowie für andere Geflügel-, Schweine-, und Rinder-Produkte.