

Von Belgien über alle Grenzen hinweg

Verseuchtes Futter, rätselhafte Chiffren, ratlose Kunden - die Zutaten eines alten und neuen Skandals.

• ECKART KLAUS ROLOFF
1.) Der ganze Ärger sollte sich nicht auf Chiffren wie PCB für Polychlorierte Biphenyle und 2,3,7,8-TCDD konzentrieren, die Kurzform für das gefürchtete Seveso-Gift 2,3,7,8-Tetrachlor-Dibenzo-para-Dioxin, sondern auf eine andere Abkürzung: auf PN 1.

PN1 steht für Belgien. Das läßt sich auch mit B abkürzen, noch besser wäre es, Belgien auszusprechen; das ging ja auch beim gar nicht verkaufsfördernd gemeinten „Made in Germany“. So aber wird amtlich verschleiert, für den Export in alle Welt.

Von einem Tag zum anderen, wenn auch mit der üblichen Verzögerung von mehreren Monaten, ist Belgien ins Zentrum eines Lebensmittelskandals gerückt. Es geht um dioxinverseuchtes Tierfutter aus Belgien, produziert aus Zutaten der Fettschmelzerei Verkest in Deinze bei Gent. Nun dreht sich alles um rätselhafte Mixturen aus tierischen, industriellen und wiederaufbereiteten Fetten, um den Verkauf an in- und ausländische Höfe und Firmen, um manipulierte Unterlagen und Verhaftungen.

Die Sache reicht über eine Kette von Firmen (vor allem Hühnerfarmen, Molkereien, Rinder-

3.) industrie sorgen dafür“, so Ralf Schmidt, „daß sich Gifte äußerst rasch in der gesamten Produktpalette und der EU ausbreiten.“ Und Bundeslandwirtschaftsminister Karl-Heinz Funke verweist wieder einmal auf die Metzger und Eierhändler, bei denen man absolut sicher sein könne.

Von der Realität des heutigen Massenkaufs und der wachsenden Anonymität ist das weit entfernt. Internationaler Handel, fallende Grenzen und individuelles Vertrauen passen nicht zueinander. Hinzu kommt, daß die Lebensmittelanalytiker und die Kontrolleure ebenso wie die wenigen Fachleute, die sich etwa in der Arbeitsgemeinschaft der Verbraucherverbände (Bonn) und in den Verbraucherzentralen der Bundesländer mit diesen wichtigen Themen befassen, vom Staat dafür immer weniger Geld und Stellen bekommen. Die Lobby der anderen Seite ist viel besser ausgestattet; die Überwachung der Futtermittel müßte viel straffer werden.

Ein ganz anderer Blick

Unpassend ist ebenso, was oben der Informationsdienst „Fleisch aus Deutschland“ verbreitet hat, herausgegeben von der Centralen Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA): „Dioxine in Fleisch und Fleischerzeugnissen - ihre Bedeutung wurde bisher überschätzt“ heißt der Hauptaufsatz der Ausgabe 4/1999, die Ende voriger Woche an die Medien ging (*Internet: www.cma.de*). Für den Blick nach Belgien war es da wohl schon zu spät.

In diesem Text nennt Hermann Hecht, an der Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach verantwortlich für Rückstandsanalytik, die Ergebnisse der „für Deutschland ersten flächendeckenden repräsentativen Studie, die die Kontamination des Frischfleisches und der Fleischerzeugnisse mit polychlorierten Dibenzo-p-dioxinen und -furanen (kurz Dioxine genannt) bestimmte“.

2.) und Schweinemästereien) über Ministerrücktritte in Brüssel, aufgescheuchte EU-Instanzen, Verkaufsverbote, Quarantänemaßnahmen und chemische Analysen bis hinein in ungezählte Lebensmittelläden und Haushalte. Überall diese Fragen: Wie konnte das passieren? Was sind die Folgen? Steht auf der Packung PN 1 oder nicht? Und innerhalb der EU die nicht ganz neue, BSE-erprobte Kettenreaktion: Wer hat was wann gewußt? Wer hat was nicht veranlaßt? Was ist jetzt zu tun?

Bei den Dioxinen, den unerwünschten Nebenprodukten der Chlorchemie, der Klärschlammdüngung, des Straßenverkehrs, des Verbrennens und Heizens ist vieles noch unklar; ihren Spuren muß nicht nur im Fall Belgien mit kriminalistischem Sinn nachgegangen werden. Deutliche Antworten geben vorerst nur die Verbraucher: 76,2 Prozent sagen ja zur Frage, ob ihnen nun die Lust auf Eier und Eiprodukte vergangen sei (Ted-Umfrage bei Sat 1 vom vorigen Wochenende mit 2114 Anrufern).

Vertrauen untergraben

Doch derlei Protest, das ist von früheren Verunreinigungen etwa in Silos und Tankwagen bekannt, hat nur ein begrenztes Haltbarkeitsdatum. Längst ist vergessen, daß 1968 rund 1600 Japaner durch PCB-vergiftetes Speiseöl vergiftet wurden; der spanische Ölskandal von 1984 ist noch in vager Erinnerung. Allerdings führen solche Vorgänge dazu, das generelle Vertrauen in Landwirtschaft, Industrie, Politik und Werbesprüche zu untergraben.

Da tut sich der Vegetarier-Bund Deutschlands ziemlich leicht: Er fordert zum Kaufboykott von Lebensmitteln aus Massentierhaltung auf. „Das ist nach einer Kette von Skandalen der wirksamste Weg, sich vor unliebsamen Erscheinungen wie dem Dioxin-Futter zu schützen“, meint der Vorsitzende Thomas Schönberger.

Der Bundesgeschäftsstelle der Verbraucher-Initiative (Bonn) verweist auf die Schattenseite des EU-Binnenmarktes: „Die engen Verflechtungen der europäischen Agrar- und Lebensmittel-

4.) Hecht räumt nach etlichen statistischen Erläuterungen ein: „Einzelne Proben sind weit höher belastet als der Durchschnitt.“ Genaue Zuordnungen fehlen, doch heißt es: „Bei Schweinefleisch spielen das Seveso-Dioxin TCDD und vor allem die sieben- und achtfach chlorierten eigentlichen Dioxin-kongenerne eine größere Rolle“ - Kongenerne heißen die Verbindungen, von denen bei Dioxinen und Furanen 210 bekannt sind; sie unterscheiden sich in ihrer Giftigkeit und sind nur durch teure Analysen nachzuweisen.

Der Autor sagt auch, daß das Fleisch aus Süddeutschland deutlich weniger belastet sei als das aus dem Norden und Westen; der Grund dafür liegt bei den abweichenden „Industrie- und Hausbrandemissionen, die den größten Teil des Dioxins in der Luft verursachen“ und die die „wirtschaftseigenen Futtermittel“ verschieden belasten.

So kommen sie in Tiere und Menschen: 90 bis 95 Prozent der Dioxine nehmen wir durch die Nahrung auf, vor allem durch Fleisch, Fisch, Milchprodukte, Eier und Blattgemüse.

Insgesamt aber zieht der Analytiker eine positive Bilanz: Sein Musterexemplar, „der 70 Kilogramm schwere Bewohner der Bundesrepublik“, schöpfe durch Fleisch und Fleischerzeugnisse nur 6,2 Prozent des Höchstbetrages aus, der amtlich angestrebt sei. Kein Wort aber dazu, ob jene 6,2 Prozent im Durchschnitt oder gar die zugegebenen Maximalwerte für manche Verbraucher nicht doch ein Risiko sind.

Und wie ist es damit, daß über solche Grenz- und Richtwerte stets gestritten wird und der Toxikologe Max Dauderer darauf verwies, daß nach Ansicht der US-Umweltbehörde EPA Schäden durch Dioxine „bei sehr viel geringeren Konzentrationen eintreten als bisher vermutet“? In den USA gelten viel niedrigere zumutbare Aufnahmemengen.

Weitere Informationen zum Thema: Max Dauderer: Gifte im Alltag. Verlag C. H. Beck, München 1999. 277 Seiten, 19.90 DM. Aktuelle Angaben aus Belgien im Internet über www.belgium.fgov.be und www.minsoc.fgov.be.

Rheinische Merkur 10.06.99
Dioxine Gift in Lebensmitteln
Hr. Dr. Meyer

