



Befassten sich mit Themen, die die Branche zukünftig bewegen wird: Die Betriebswirte Fachrichtung Fleisch trafen sich wie jedes Jahr in Heidelberg. | Fotos: mm

Kontrollen haben versagt

IVBFF-Vorstand Michael Dostthaler: Pferdefleischskandal war absehbar

■ **Heidelberg** Der Pferdefleischskandal habe die Republik nicht erschüttert, aber verwundert, stellte Vorsitzender Michael Dostthaler von der Internationalen Vereinigung Betriebswirte Fachrichtung Fleisch (IVBFF) in Heidelberg fest.

Bei ihrer Jahrestagung befassten sich die Fleisch-Betriebswirte mit der Frage „Die Zukunft kommt – mit welchen Themen müssen wir rechnen?“ Eines davon war der aktuelle Skandal, auf den Dostthaler einging: 750 Tonnen Pferdefleisch seien in Umlauf gebracht worden, ohne dass es jemand gemerkt habe. Damit vereinigten sich Fleisch-, Bio- und Futtermittelbranche mal wieder in negativem Sinn, während die Landwirtschaft – wie immer – unschuldig sei. Zu

„Denunziation wie in dunklen DDR-Zeiten.“



Michael Dostthaler

den die Branche bewegenden Themen Nachhaltigkeit, Preisdruck oder Fachkräftemangel gesellten sich seit Anfang des Jahres die Schlagworte Täuschung, Skrupellosigkeit und mangelhafte Kontrollsysteme. Der IVBFF-Vorsitzende sieht mögliche Lösungen nur dann, wenn alle Themen im Zusammenhang betrachtet und bewertet werden.

Lebensmittelrecht ist und bleibt Auslegungssache

Selbst das Lebensmittelgesetzbuch habe die Verbraucher nicht vor nicht deklariertem Pferdefleisch bewahrt. Ob die im Zuge des Skandals durchgeführte Gesetzeserweiterung den Ver-

braucher besser schütze, hält Dostthaler für ebenso fragwürdig wie Veröffentlichungen im Internet. Denn: Für den Staat gebe es weder ein verfassungsrechtliches Informationsrecht noch eine Informationspflicht. Wie für jede andere Straftat auch sollten – außer bei Gefahr im Verzug – als Erstes Verhältnismäßigkeit und Unschuldsvermutung ins Feld geführt werden. Das Lebensmittelrecht an sich sei und bleibe in den verschiedenen Ländern oder Landkreisen ohnehin Auslegungssache, fügte er hinzu. Wenn die Unternehmen Auflagen und Vorschriften professionell erfüllten und ordnungsgemäß deklarierten, müsse das aber auch von Behörden angesichts von 750 Tonnen Pferdefleisch eingefordert werden können. Die Bekämpfung von Hygienemängeln in Fleischbetrieben sei zwar eine öffentliche Aufgabe. Dostthaler hinterfragte aber, ob die anonymen Informationsquellen der Behörden tatsächlich vertraulich bleiben müssten. Solche Denunziationen erinnerten ihn an dunkle DDR-Zeiten.

Den Pferdefleischskandal habe er kommen sehen: Trotz steigender Rohstoff-, Hilfsgüter- und Energiepreise versuchten die Einkäufer von Discountern oder Handelsketten seit Monaten, ihre Einkaufspreise zu deckeln. Sie trügen an dem Skandal deshalb genauso Schuld wie die Behörden, die ihr eigenes Süppchen kochten. Im Kartellamt sieht Dostthaler einen weiteren Mitverursacher, der die Zusammenhänge der Preisfindung durch Discounter und Handel nicht prüfe: „Es schützt den Verbraucher auch nicht vor Produkten, die bei Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften zu einem solch niedrigen Preis wie Lasagne für 1,25 Euro nicht hergestellt werden könnten.“

Um Tierwohl als eines der aktuellen Branchenthemen ging es im Vortrag von Dr. Gereon Schulze Althoff. Der Chef für

Qualitätsmanagement bei Vion Deutschland schilderte, wie die Verbraucher auf Vion-Produkte mit dem Tierwohl-Label reagieren. Tierwohl ist hierzulande hochgradig emotional besetzt, findet er. Denn obwohl die Deutschen ein Volk von Tierliebhabern sind, blenden sie die Herkunft von Fleisch und die Hal-

„Kunden sollen an der Theke entscheiden dürfen.“



Dr. Gereon Schulze Althoff

tungsbedingungen von Nutztieren einerseits aus, üben andererseits aber Druck auf die Branche aus und bezahlen 19 Prozent mehr für Fleisch, wenn sie Tierwohl für wichtig halten. Schulze Althoff: „Mit dem Tierschutzlabel des Deutschen Tierschutzbunds wollen wir Verbrauchern die Entscheidung an der Theke für mehr Tierwohl ermöglichen.“

Größere Stallfläche und mehr Bewegungsmöglichkeiten

Derzeit liefern 15 Landwirte aus zwei Erzeugergemeinschaften Schweine an Vion, die unter den Kriterien der Einstiegsstufe (ein Stern) gemästet wurden. Sie wachsen auf mehr Stallfläche mit sichtbar getrennten Funktionsbereichen heran, erhalten Beschäftigungsmöglichkeiten mit Stroh und werden nicht beziehungsweise nur unter Betäubung kastriert. Das Kupieren der Schwänze ist ab Jahresende untersagt, der Antibiotikaeinsatz nur ausnahmsweise zulässig. Derzeit ist das Fleisch in SB-Theken von ausgewählten Märkten bei Kaiser's Tengelmann, Edeka, Reichelt, Sky und Plaza erhältlich. mm · afz 13/2013