

Diese Kopie wird nur zur rein persönlichen Information überlassen.
Jede Form der Vervielfältigung oder Verwertung bedarf der
ausdrücklichen vorherigen Genehmigung des Urhebers © by the
author

S Ü D W E S T R U N D F U N K
F S - I N L A N D
R E P O R T MAINZ

SENDUNG: 19.12.2005

<http://www.swr.de/report>

Ekelfleisch – Wie die Kontrollen versagen

Autor: Adrian Peter

Kamera: Alexander Vincentz

Schnitt: Holger Höbermann

Moderation Fritz Frey:

Zusehen, gutes Stichwort. Bei all den Ekelfleischskandalen in der letzten Zeit haben Sie sich da auch gefragt: Wo sehen eigentlich unsere Fleischkontrolleure hin, wenn sie ihre Arbeit tun, in den Schlachthöfen oder Kühlhäusern?

Verbraucherminister Seehofer beruhigt und setzt, unter anderem, auf die Eigenkontrolle in der Fleischbranche. Die Schweinereien, um im Bild zu bleiben, gingen aufs Konto von wenigen schwarzen Schafen in der Fleischwirtschaft. Wirklich?

Adrian Peter hat jetzt einen ganz großen der Branche unter die Lupe genommen.

Bericht:

Pressetermin bei einem Fleischriesen. Freitag vergangener Woche, der Tönnies Konzern hat zur Einweihung seines neuen Kühlhauses eingeladen. Und alle sind gekommen.

Der Landrat, der Bürgermeister und sogar Nordrhein-Westfalens Verbraucherschutzminister Eckard Uhlenberg. In Zeiten von Gammelfleisch will er Solidarität mit der Branche demonstrieren.

O-Ton, Eckhard Uhlenberg, CDU, Verbraucherschutzminister NRW:

»Deswegen bin ich auch sehr gerne gekommen heute Morgen, um anhand dieses Betriebes hier und dieser Investition deutlich zu machen, meine Damen und Herren, dass es natürlich auch anders geht.«

Tönnies ist der zweitgrößte Fleischproduzent in Deutschland. 30.000 Schweine täglich werden hier geschlachtet und zerlegt. Für Kunden wie Aldi, Lidl oder Rewe.

Konzernchef Clemens Tönnies präsentiert sich gerne als Vorkämpfer für Verbraucherschutz.

O-Ton, Clemens Tönnies:

»Wissen Sie, wenn sie ein Unternehmen führen, was Transparenz lebt und Qualität. Und lesen dann in der Zeitung oder erleben die Berichte von Leuten, die skrupellos mit Gammelzeug rumhandeln. Da habe ich kein Verständnis für. Man muss die schwarzen Schafe rausventilieren und drakonisch bestrafen. Dafür bin ich «

Rund 500 Kilometer Richtung Osten sitzt die Firma Disselhoff Sachsenkrone. Ein Fleischverarbeiter, der hauptsächlich Grillfleisch produziert, zum Beispiel marinierte Steaks. Die Firma gehört zum Tönnies-Konzern. Clemens Tönnies selbst ist hier Geschäftsführer. Die Firma ist ins Gerede gekommen.

Klaus Grabitz war bei Disselhoff für die Reinigung der Maschinen zuständig. Inzwischen wurde ihm gekündigt. Er erhebt schwere Vorwürfe gegen seinen Arbeitgeber. Im Kühlhaus der Firma sei Fleisch, das vom Handel zurückkam, regelmäßig eingefroren worden, später wieder aufgetaut und mit neuem Haltbarkeitsdatum in Verkehr gebracht worden.

O-Ton, Klaus Grabitz:

»Und von dem letzten Fleisch, was noch im April, was ein Haltbarkeitsdatum abgelaufen war von 10.12.04, wird noch 05, im April, auf den sechsten oder siebten Mai zu datieren. Es ist eben mariniertes Fleisch. Da sieht man das nicht. Es war vergammelt.«

O-Ton, Clemens Tönnies:

»Wir haben dort einen speziellen Fall eines Racheaktes. Von einem ehemaligen Mitarbeiter. Der gerade diese Dinge schon einmal behauptet hat und dem per Gerichtsbescheid verboten ist, das zu behaupten.«

Klaus Grabitz also nur ein Lügner, der sich an seinen Chefs rächen will? Bisläng stand er mit seinen Vorwürfen alleine. Doch jetzt melden sich andere ehemalige Arbeiter, die öffentlich über die Zustände bei Disselhoff reden. Michael Behrendt zum Beispiel. Er hat als Leiharbeiter im August 2004 einen Tag in der Firma Disselhoff gearbeitet.

O-Ton, Michael Behrendt:

»Also unsere Aufgabe war ja bloß die Folie aufschneiden, Fleisch raus. Alles in eine Kiste schmeißen. Und dann wurde es wohl da hinten neu verschweißt.«

Frage: Und woher wissen Sie denn, dass das neu verschweißt wurde?

O-Ton, Michael Behrendt:

»Weil ich gefragt habe. Ich habe gefragt da, den Kollegen da, ich weiß nicht, ob das ein Vorarbeiter oder was das war, was da nun mit passiert? Und er sagt, wird neu verschweißt. Ich sage, das kann ja wohl nicht sein. Ich sage, das ist ja hier zwei, drei Monate abgelaufen. Ja, macht nix sagt er. Ist nicht so schlimm. Ich sage, das kann ja nicht sein. Ich sage, das mache ich hier nicht mehr.«

Ende vergangenen Jahres lieferte Disselhoff Tillman's südamerikanisches Roastbeef an Rewe. Doch Rewe reklamierte die Lieferung. Das Fleisch war unansehnlich und grau. Fast die gesamte Lieferung wurde an Disselhoff zurückgeschickt. Hier wurde das Roastbeef eingefroren. Laut Zeugenaussagen soll das Fleisch Monate später aufgetaut, ausgepackt und mit neuem Haltbarkeitsdatum als Rumpsteak weiterverkauft worden sein.

O-Ton, Klaus Grabitz:

»Das war eben unansehnlich vorher, weil ja, dass wurde ja hinterher von den zwei Kollegen noch mal beschnitten. Damit das halbwegs so eine rote Farbe hatte. Und wurde etikettiert für Aldi-England. Mariniert, grün mariniert.«

O-Ton, Clemens Tönnies:

»Ein Umetikettieren ist ja nicht verboten. Wenn die Ware eindeutig in Ordnung ist. Serologisch und untersucht ist dafür, dass sie volle Genusstauglichkeit hat. Dann darf man sie umetikettieren.«

Doch wie genusstauglich war das Fleisch, dass bei Disselhoff in der Regel umgepackt wurde? Im Spätsommer 2002 hat der Tönnies Konzern nach eigenen Angaben Disselhoff übernommen.

Das Ehepaar Makus hat bis Juli 2003 bei Disselhoff am Band gestanden. Auch sie berichten von vergammeltem Retourfleisch.

O-Ton, Lutz Makus:

»Retour ist viel gekommen. Aber das ist meistens neu eingepackt worden.«

O-Ton, Monika Makus:

»Das wurde wieder rein.«

O-Ton, Lutz Makus:

»Neu eingepackt, das Verfallsdatum muss weg.«

O-Ton, Monika Makus:

»Schön gestapelt in den Kisten. Und dann wird rein, immer reingepackt. Das kommt wieder rein. Egal ob es Stinken tut, ob es, was weiß ich wie das aussieht. Der Schichtleiter, der Maschinenführer ist dann hingegangen mit dem einen Paket und gesagt, hier nimm doch mal die Scheibe, riech doch mal die Scheibe. Sagt er, ja das stimmt. Hat er gesagt, das stinkt. Dann ist er losmarschiert, ist da hingegangen bei den Chef und da hat der Chef gesagt, ja weitermachen. Weitermachen. Weitermachen. Immer rein, das ist nichts. Und dann mussten wir erst mal eine gute Scheibe nehmen und eine von den vergammelten Scheiben nehmen und einpacken. Und wer das nicht wollte, hat eben einen Anpiff gekriegt.«

Schwere Vorwürfe, die Tönnies zurückweist. Doch noch im Juni dieses Jahres schlägt selbst der Leiter des Disselhoff-Kühlhauses beim Veterinäramt Alarm. Er gibt Unregelmäßigkeiten zu Protokoll, zum Beispiel: „...wegen Salmonellenfunden gesperrte Chargen werden ohne nachvollziehbare Untersuchungen wieder freigegeben“.

Pressetermin in Brandenburg vor zwei Wochen. Nachdem die ersten Vorwürfe bekannt wurden, demonstriert auch Disselhoff Offenheit. An der Seite des Betriebsleiters - der Chef des Veterinäramtes. Der Mann, dessen Aufgabe es ist, den Betrieb zu kontrollieren. Er hat ein besonderes Anliegen.

O-Ton:

»Ich möchte diese Veranstaltung unter ein Motto stellen. Unsere Lebensmittel sind heute so sicher wie noch nie.«

Rund 500 mal hat das Veterinäramt den Betrieb in diesem und im vergangenen Jahr kontrolliert. Von vergammeltem Fleisch hat die Behörde aber nichts mitbekommen.

Frage: Von diesen vielen Malen, wie oft wurden denn da Proben genommen? Bei den vielen Besuchen, die Sie gemacht haben?

O-Ton, Knut Große, Leiter Veterinäramt Brandenburg:

»Es wurden keine Proben genommen. Die Proben werden über eine Eigenkontrolle gemacht.«

Frage: Über die Qualität des Fleisches haben Sie keine eigenen Proben?

O-Ton, Knut Große, Leiter Veterinäramt Brandenburg:

»Über die Mikrobiologie, nein. Also keine eigenen Untersuchungen oder sehr wenig.«

Frage: Das heißt, Sie sind darauf angewiesen, dass der Betrieb richtige Angaben macht?

O-Ton, Knut Große, Leiter Veterinäramt Brandenburg:

»Ja.«

Doch wie richtig sind die Angaben bei Disselhoff? Im Wareneingang wird die Temperatur des eingehenden Fleisches kontrolliert. Bei Geflügel darf die sogenannte Kerntemperatur nicht über vier Grad liegen.

Bei diesen Puten lag sie aber bei fünf Grad. So hielt es der Arbeiter am Wareneingang fest. Die Ware hätte abgelehnt werden müssen, statt dessen wurde sie einfach heruntergekühlt. In der Buchführung war so die Temperatur derselben Ladung auf einmal wieder im grünen Bereich. Für den Veterinär nicht zu beanstanden.

O-Ton, Knut Große, Leiter Veterinäramt Brandenburg:

»Wir setzen keine kriminelle Energie bei den Unternehmen voraus.«

O-Ton, Monika Makus:

»Man weiß es ja nicht, was da abgegangen ist. Wenn er kam.«

O-Ton, Lutz Makus:

»So wie die auf das Betriebsgelände gekommen sind, dann ging das schon vom Pförtner aus los.«

O-Ton, Monika Makus:

»Der hat dann durchgeklingelt.«

O-Ton, Lutz Makus:

»Der hat dann durchgeklingelt, die Amtstierärzte sind da.«

O-Ton, Monika Makus:

»Und ehe die sich umgezogen haben, da oben.«

O-Ton, Lutz Makus:

»Und ehe die da hinten hingewesen sind, hochgegangen sind und sich umgezogen haben, war unten alles sauber.«

O-Ton, Monika Makus :

»War unten alles sauber! Dann die Palette, die kommt erst mal weg. Gleich weg, erst mal weg. Und wenn sie wieder weg ist, vorholen wieder. So war das da.«

O-Ton, Clemens Tönnies:

»Das ist eine Kampagne, die aus diesem Arbeitnehmerbereich kommt. Bei Disselhoff ist alles in Ordnung. Da wird auch kein Gammelfleisch umetikettiert. Sondern wir handeln dort gesetzeskonform.«

Fünf Zeugen berichten unabhängig voneinander das Gegenteil. Ihre Aussagen lassen eher darauf schließen, dass Disselhoff einer der Betriebe ist, die Clemens Tönnies sonst so gerne an den Pranger stellt.

Abmoderation Fritz Frey:

Lieber Horst Seehofer, im Januar wollen Sie mit allen Landesministern über die Verbesserung der Lebensmittelkontrollen sprechen. Packen Sie es an. Die Bürger haben ein Recht darauf geschützt zu werden, vor Gammelfleisch.