



Der Nachrichtensender.

Freitag, 07. Januar 2011

Futtermittel müssen überprüft werden''Dioxin-Fälle sind keine Ausnahme''



Eine Dioxin-Untersuchung im Labor ist aufwendig, teuer und dauert lange.(Foto: dapd)

Immer wieder kommt es zu Dioxin-Skandalen. Verbraucher sind zunehmend verunsichert. Wie wir in Zukunft eine größere Lebensmittelsicherheit erreichen könnten und warum auch Bio-Produkte nicht per se sicher sind, erklärt Christiane Groß, Sprecherin von foodwatch.

n-tv.de: Sind die letzten Dioxin-Entdeckungen Ausnahmefälle oder eher die Regel?

Christiane Groß: Ausnahmen sind das leider nicht. Es ist eher davon auszugehen, dass es noch mehr Fälle wie diesen gibt, die nur nicht entdeckt werden. Dioxinskandale ereilen uns ja alle Jahre wieder. Erst im Mai letzten Jahres wurde der letzte Fall öffentlich, damals ging es um dioxinbelastete Bio-Eier.



Die Bauern, die dioxinverseuchtes Futter gekauft haben, fühlen sich betrogen. (Foto: picture alliance / dpa)

Wissen Sie, wie oft Futtermittel im Durchschnitt kontrolliert werden?

Staatliche Kontrolleure werden immer nur Stichproben nehmen können, auch wenn es mehr Kontrolleure gibt und sie häufiger kontrollieren. foodwatch fordert daher, dass die Futtermittelhersteller sicherstellen müssen, dass keine einzige Zutat in das Futter gelangt, die zu viel Dioxin enthält. Sie müssen verpflichtet werden, einzelne Zutaten wie Fette routinemäßig auf Dioxine zu testen – und zwar BEVOR sie die Zutat in das Futter mischen.

Was kostet solch eine Dioxin-Untersuchung und wer sollte die Kosten dafür tragen?

Ein Dioxin-Test kostet zwischen 500 und 1000 Euro. Diese Kosten müssen die Futtermittelhersteller tragen. Getestet werden müssen einzelne Chargen, die unterschiedlich groß sein können. Die Kosten für Futtermittel würden sich dadurch zwar etwas erhöhen, die Endverbraucherpreise würden aber kaum steigen. Denn die Futtermittelkosten haben nur einen geringen Einfluss auf den Endpreis. Die Kunden im Supermarkt würden die Preiserhöhung kaum wahrnehmen - und dafür weitestgehende Sicherheit bekommen.

Wie sicher sind denn noch konventionell hergestellte Lebensmittel?

Bei der Belastung mit Dioxin geht es nicht um die Frage: konventionelle Lebensmittel oder bio. Im aktuellen Fall scheinen Bio-Produkte zwar nicht betroffen zu sein, beim letzten Dioxinfund im Mai 2010 ging es aber gerade um Bio-Eier - Ursache war dioxinbelasteter Bio-Mais aus der Ukraine.



Christiane Groß ist foodwatch-Sprecherin.

Kann man solche Skandale – egal ob BSE, Dioxin- oder Nitrofenbelastungen – verhindern?

Solche Skandale ließen sich verhindern, wenn man die Vorschriften entsprechend ändert. Beispiel Dioxin: Wäre das Fett auf Dioxine hin untersucht worden, bevor es in das Futter gelangen konnte, hätte der Skandal verhindert werden können. Dann hätten die Futtermittelhersteller nämlich rechtzeitig gemerkt, dass der Dioxingehalt in dem Fett zu hoch ist. Zudem brauchen wir schärfere Haftungsregelungen. Futtermittelhersteller müssen für von ihnen verursachte Schäden geradestehen.

Sind die bestehenden Bußgelder und Strafen für Verursacher zu gering?

Das Hauptproblem ist, dass in Deutschland nur Einzelpersonen strafrechtlich belangt werden können, keine Unternehmen. Wir brauchen dringend ein Unternehmensstrafrecht, wie es das zum Beispiel in Frankreich gibt. Bußgelder müssen sich am Umsatz eines Unternehmens orientieren. Wenn sie aus der Portokasse beglichen werden können, haben sie keine abschreckende Wirkung.

Welche Lebensmittel können Verbraucher tatsächlich noch essen?

Solange die Zutaten eines Futtermittels vom Hersteller nicht auf Dioxine getestet werden müssen, gibt es keine Sicherheit. Das zeigen die immer wiederkehrenden Dioxinskandale. Bio-Produkte sind zwar von dem aktuellen Skandal anscheinend nicht betroffen, das heißt aber nicht, dass Bio-Produkte grundsätzlich sicher sind. Hier helfen wirklich nur routinemäßige Untersuchungen der Futtermittelzutaten im Labor.