

Thema des Tages:

SCHIMMEL IN FUTTERMittel**Darf's auch mehr sein?**

Seit Jahren verunsichern Lebensmittelkandale die Verbraucher – eine Chronik:

▪ **2013:** In mehreren europäischen Ländern wird in Supermarktprodukten neben dem angegebenen Rindfleisch auch Pferdefleisch gefunden. Kurz darauf wird bekannt, dass Millionen Eier aus nicht einwandfreier Haltung als angebliche Bio-Eier verkauft worden sein sollen.

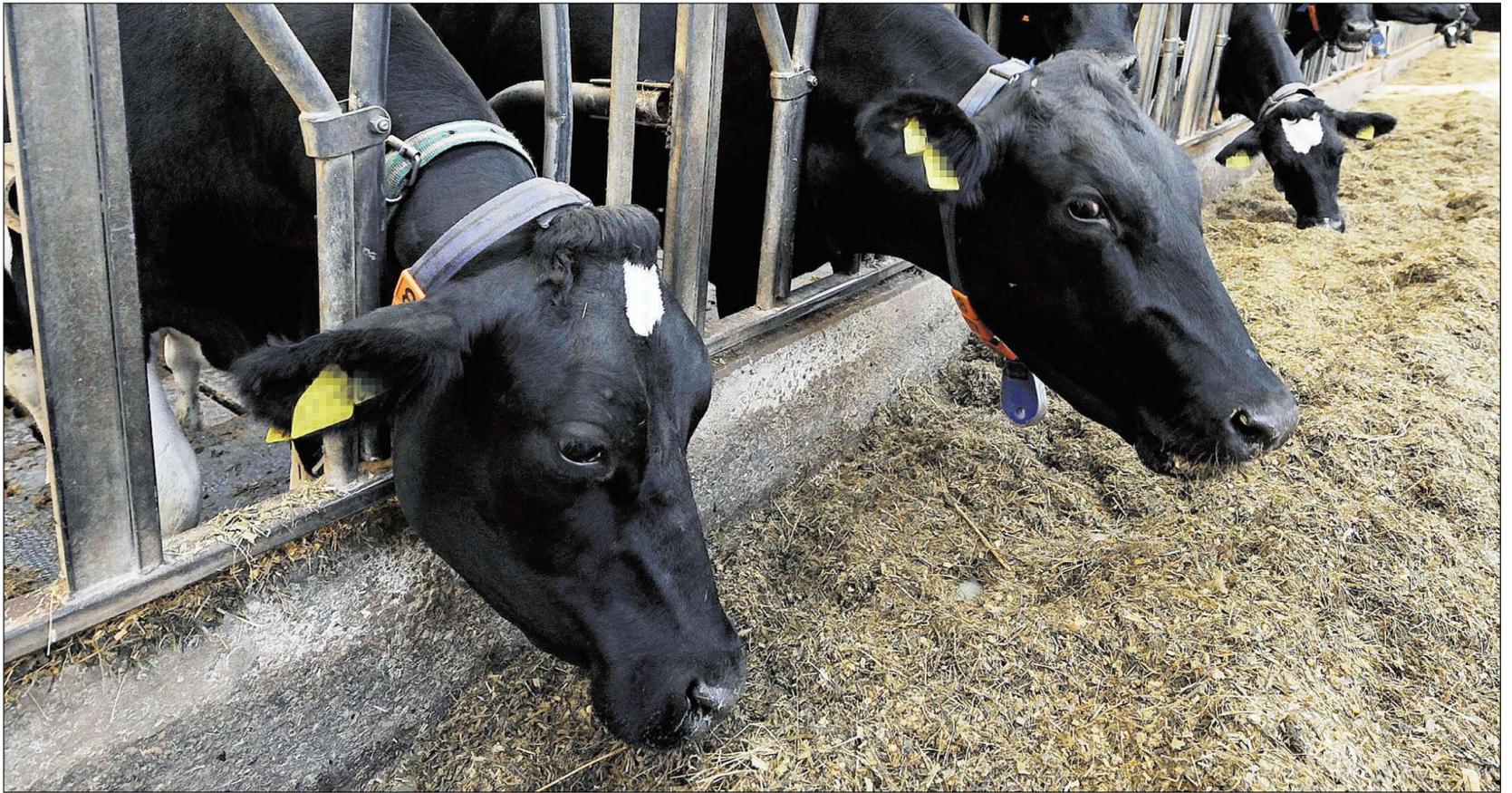
▪ **2011:** In Deutschland starben rund 40 Menschen an den Folgen des gefährlichen EHEC-Darmkeims. Die Behörden warnen vor dem Verzehr von rohen Tomaten, Gurken und Blattsalaten. Später stellt sich heraus: EHEC war von belasteten Sprossen aus Ägypten ausgelöst worden.

▪ **Ende 2010/Anfang 2011:** Nach dem Fund von mit Dioxin verunreinigten Futtermitteln werden in Niedersachsen und anderen Bundesländern mehrere Tausend Bauernhöfe vorübergehend gesperrt. Legehennen werden getötet, der Verkauf von Eiern aus betroffenen Betrieben wird gestoppt.

▪ **2008:** Vergammelter Mozzarella aus Italien landet auch in deutschen Käsetheken. Insgesamt sollen rund 11 000 Tonnen des mit Würmern und Mäusekot verunreinigten Käses europaweit als frische Ware in Supermärkten angeboten worden sein.

▪ **2005:** Mindestens 50 Betriebe und Lager in mehreren Bundesländern sind in Geschäften mit verdorbenem Fleisch verwickelt. Große Mengen wurden zu Döner, Bratwurst und Geflügelknaggets verarbeitet.

▪ **1997:** Ein Skandal um illegale Rindfleisch-Importe aus Großbritannien verunsichert die Verbraucher. Aus Angst vor der Rinderseuche BSE werden in Deutschland Tausende Tiere getötet, der Konsum von Rindfleisch geht drastisch zurück. Als Auslöser der Krankheit gilt die Verfütterung von Tiermehl und Tierfett, die 2001 europaweit verboten wird. ▪ dpa



Denn sie wissen nicht, was sie fressen: Mehr als 3500 Höfe in Niedersachsen sind mit hochgiftigem Futtermittel aus Serbien beliefert worden. ▪ Foto: dpa

Jetzt auch noch die Milch

Lebensmittelkandale reißen nicht ab / Mit Pilzgift belasteter Mais aus Serbien zu Viehfutter verarbeitet

Von Oliver Pietschmann und Thomas Brey

HANNOVER/BELGRAD ▪ Für Verbraucher gibt es derzeit keine Atempause. Pferdefleisch in Hackklößchen oder Lasagne und Schimmel-Eier: Nun dürfte die nächste Hiobsbotschaft aus der Landwirtschaft die Konsumenten weiter verunsichern. Tausende Tonnen mit Schimmelpilz befallener Futtermais könnte Kuhmilch vergiftet haben. 10 000 Tonnen wurden in Niedersachsen verarbeitet und deutschlandweit geliefert. In den Ställen der Höfe könnte das krebserregende Gift in den Trögen gelandet sein. An eine Gefahr für die Verbraucher glauben Experten nicht.

Dennoch: Nicht wenige Fachleute und Politiker gelangen angesichts der langen Reihe von Skandalen immer mehr zur Auffassung, dass mit der Art und Weise, wie Lebensmittel produziert werden, etwas grundsätzlich falsch läuft. Der niedersächsische Staatssekretär Udo Paschedag: „Es

zeigt einfach, dass es auch ein Stück weit an dem System liegt. Denn der Futtermittelimporteur muss sich natürlich fragen lassen, warum er so etwas aus Serbien hierher holt. Ich vermute einmal, es geht über den Preis: Je billiger, desto schöner. Und weniger über die Qualität“, sagt er.

Seit Wochen gab es Warnungen und Hinweise, am gestrigen Freitag trat das Ministerium an die Öffentlichkeit. Vermutlich ist die Sache so gelaufen: Über den niedersächsischen Hafen Brake gelangten aus Serbien 45 000 Tonnen vergifteter Mais nach Deutschland. 35 000 Tonnen konnten noch vor Auslieferung gestoppt werden.

Der Rest wurde zu Tierfutter verarbeitet und an die Höfe geliefert. Tausende Tonnen Futtermais, der mit Schimmelpilz befallen ist, könnten somit Kuhmilch vergiftet haben – wenn gleich Experten die Konzentration des Schimmelpilzgifts für keine akute Gefahr halten.

Den Verbraucher machen solche Einschätzungen am Ende natürlich noch ratloser. Warum der Ärger, wenn es doch nicht gefährlich ist? Oder ist es doch irgendwie gefährlich? Oder weiß man's nicht so genau? Mehr Fragen als Antworten – wie so häufig, wenn es um die Erzeugung von Nahrungsmitteln geht.

Für nicht abwegig hält es auch die Arbeitsgemeinschaft bäuerlicher Landwirtschaft in Niedersachsen, dass die Landesregierung mit Blick auf den Agrarsektor die Systemfrage stelle. Es müsse rasch und konsequent geprüft werden, ob der belastete Mais gar mit Wissen von Händlern oder Tierfutterherstellern in den Verkehr gebracht worden sei.

Die Gemeinschaft kritisiert undurchschaubare agrarindustrielle Wege von Billigst-Lebensmitteln und auch Futtermitteln zu Discounter-Preisen.

In Serbien, von wo der belastete Mais importiert wurde, war das Problem längst

bekannt. Dort breitete sich der Pilz im vergangenen Jahr aus. Bei Bevölkerung und Medien dort macht sich angesichts der Tatsache, dass in Serbien einfach der Grenzwert für Aflatoxin in Milch um das Zehnfache heraufgesetzt wurde, mittlerweile Galgenhumor breit. „Sorgt Euch nicht. Knezevic hat die Lösung. Die zulässige Menge des Gifts nur um das Zehnfache anheben!“, lautete ein nicht ernst gemeinter Ratschlag in Richtung Deutschland. Ein anderer Nutzer giftete: „Schickt uns doch das Viehfutter zurück. Bei uns ist es nicht verseucht!“ Eine weitere Stimme höhnt: „Nach dieser Affäre wird unser Export nach Deutschland aufblühen.“

In Niedersachsen jedenfalls wartet eine Menge Aufklärungsarbeit auf die Behörden: Ins Visier der Kontrollleure kommen jetzt vor allem die 938 belieferten Milchbetriebe, die gesperrt wurden. Nach einem Bericht der „taz“ sind keine Bio-Betriebe betroffen.

Kann man Milch noch trinken?



Die bisher bekannte Gefahr des krebserregenden Schimmelpilzgifts in Tierfutter hält sich nach Expertenmeinung in Grenzen. „Die einmalige, zehnfache oder sogar hundertfache Aufnahme eines Liters Milch mit diesen Gehalten, wie sie in der Rohmilch festgestellt wurden, ist etwas, was der menschliche Körper problemlos

verarbeiten kann“, sagte der Abteilungsleiter der Kontrollbehörde Laves, Michael Kühne. Das Gift könne sich weder in Fleisch noch Eiern bedenklich hoch anreichern. Der Fachmann im Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Laves) warnte vor Panikmache. ▪ dpa

ZITAT



Ich bin seit Dienstag letzter Woche im Amt und habe seither drei Skandale jetzt schon in zehn Tagen.

“

Udo Paschedag, Agrarstaatssekretär in Niedersachsen

Was sind Aflatoxine?

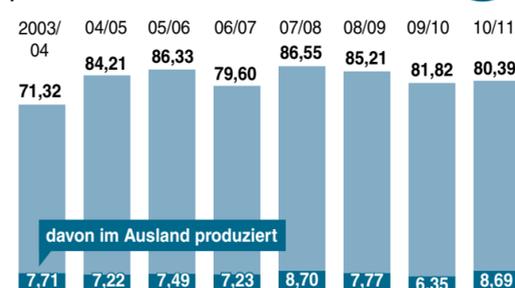
Aflatoxine sind Pilzgifte und gelten als hochgradig krebserregend. Der Risikostoff kann vom natürlich vorkommenden Pilz *Aspergillus flavus* gebildet werden. Wegen der Gefährlichkeit wurden zulässige Mengen für Lebens- und Futtermittel festgelegt. Der Höchstgehalt für Milch beträgt 50 Nanogramm pro Kilogramm (ng/kg). Im gesperrten Milchbetrieb in Niedersachsen ist nach Angaben des niedersächsischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ein erhöhter Aflatoxinwert von 57 ng/kg in der Hofmilch ermittelt worden.

Aflatoxine sind hitzestabil, werden also bei der Pasterisation (kurzzeitige Erwärmung von Stoffen auf 60 bis 90 Grad Celsius) nicht unschädlich gemacht. Deshalb ist die Reduzierung des Giftanteils in Lebensmitteln wichtigstes Ziel. Aflatoxine gehen im Nahrungsmittel-

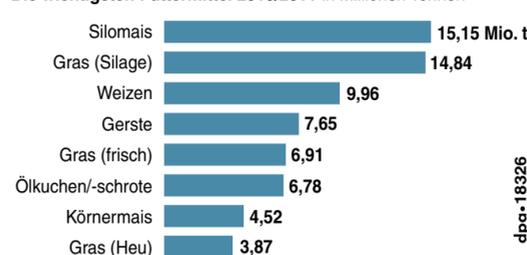
verwertungsprozess der Kuh leicht in die Milch über. Der Landeskontrollverband führt seit Jahren jedes Jahr im Rahmen der Milchgüteprüfung über 500 (in 2011 waren es 660) Untersuchungen pro Jahr auf Aflatoxine durch. Dabei lagen in den vergangenen Jahren alle Werte immer unter zehn Nanogramm pro Kilogramm Milch, was den Anforderungen an Babynahrung entspricht. Bei überhöhten Werten von Aflatoxinen in Lebensmitteln – hier insbesondere in der Milch – müssen die Lebensmittel sofort vom Markt genommen werden. Für die Erzeuger gilt eine Abgabesperre. Der betroffene Betrieb muss die Fütterung auf giftfreies Futter umstellen, so dass innerhalb einer Woche mit unbelasteter Milch zu rechnen ist. Erst wenn die Milch nachweislich unterhalb der Höchstgrenze liegt, können die Landwirte wieder an die Molkereien liefern. ▪ vor

Futtermittel in Deutschland

Futtermittel für die Tierhaltung in Deutschland jährlich in Millionen Tonnen



Die wichtigsten Futtermittel 2010/2011 in Millionen Tonnen



Quelle: Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Für Bauern unsichtbar

Niedersachsens Bauern hätten das mit giftigen Schimmelpilzen belastete Tierfutter nach Einschätzung eines Experten kaum bemerken können. „Der Landwirt muss das nicht unbedingt erkannt haben“, sagte Prof. Michael Kühne von der Kontrollbehörde Laves in Hannover.

Anders sei es beim Mais. „Gerade im Fall des serbischen Maises wissen wir, dass es bekannt war, dass große Mengen der Jahresproduktion klimatischen Einflüssen ausgesetzt waren und potenziell als schimmelpilzbehaftet galten“, sagte Kühne. „Bei der Gewinnung dieses Futtermittels, also beim Einsammeln auf dem Feld, ist das erkennbar. Da bilden sich auch schon die Toxine“, berichtete der Fachmann. Womöglich seien schon auf dem Balkan schwere Fehler passiert.

Was zunächst schon mit dem bloßen Auge erkenn-

bar sei, werde mit der weiteren Verarbeitung immer unsichtbarer. „Wenn die Maiskolben bearbeitet werden, dann werden die Maiskörner gewonnen. Und an den Maiskörnern ist durch reine Aufsicht auf diese Körner nicht mehr erkennbar, ob da möglicherweise Toxine drin sind“, sagte Kühne weiter.

In dem letztendlich bei den Bauern angelieferten Mischfutter sei die Belastung mit dem bloßen Auge nicht mehr ohne weiteres bemerkbar.

Am Ende der Lieferkette dürfte sich Kühne zufolge die Gefahr in Grenzen halten. Zunächst seien nur Milchprodukte ein Risiko. In Fleisch und Eiern lagere sich das Gift erwiesenermaßen nicht in bedenklicher Höhe ein. Und außerdem seien die bisher entdeckten Werte viel zu gering, als dass schon ein Glas Milch eine Krebsgefahr wäre. ▪ dpa