

**- Hygiene und Ernährung -**  
**Grundlagen für ein Verbraucherschutzpolitisches Konzept**

**vorgelegt von**

**Nikolai Fuchs  
und  
Karin Huber**

**März 2004**

# Inhaltsverzeichnis

Abstract .....	4
Prolog - „Schnäppchenjäger“ .....	5
Einleitung .....	5
Schutz des Verbrauchers .....	6
Zwischenfazit .....	7
Auswirkungen der Verbraucherschutzpolitik auf die VerbraucherInnen .....	8
1. Exkurs Verbraucherverhalten .....	8
Grundsätze und Leitbilder einer neuen Verbraucherpolitik beim BMVEL .....	8
Rede von Renate Künast zum Thema Verbraucherschutzpolitik .....	8
Diskussion und Kommentar: .....	9
Mehr Schutz oder mehr Freiheit? .....	9
Die Rolle der Information .....	10
Qualitätsprodukte .....	10
2. Exkurs Verbraucherverhalten .....	10
Zwischenfazit .....	11
Übergang zur Wirtschaftspolitik .....	12
Auswirkungen der Verbraucherschutzpolitik auf die Gesetzeslage für die Produzenten .....	12
Verantwortung der Lebensmittelwirtschaft: .....	13
Verantwortung der staatlichen Lebensmittelüberwachung .....	14
Grenzen der staatlichen Überwachungsmöglichkeit .....	14
Exkurs Kontrolle und Vertrauen .....	15
Kommentar: .....	15
Zwischenfazit: .....	15
Hygiene .....	16
Ursprünge des Hygiene-Gedankens .....	16
Exkurs Hygiene .....	18
Gesundheitliche Aspekte von Menschen und Tieren .....	20
Allergien bei Menschen .....	21
Antibiotikaeinsatz im Futter von Tieren .....	21
Tierkrankheiten .....	22
Lebensmittelinfektionen .....	23
Veränderungen der Haltungformen der Tiere auf dem Hof .....	24
Angestrebte Tierhaltungen in der Zukunft .....	24
Hühnerhaltung .....	25
Exkurs: Wesensverständnis von Tieren .....	26
Beeinflussung von Verarbeitungsprozesse auf dem Hof .....	27
Käseherstellung .....	27
Fleischverarbeitung .....	28
Zwischenfazit .....	28
Exkurs Hygiene und die moderne Welt – Eine bemerkenswerte Rede von Alfons Labisch zur Eröffnung des 8. Kongress für Hygiene und Umweltmedizin 2000 in Bonn .....	29
Exkurs Kompost .....	30
Nahrungsqualität .....	31
Exkurs Qualität .....	31
Zwischenfazit .....	32
Fazit .....	33
Schlussfolgerung und Empfehlung .....	33
Auswahl von Ansätzen, die im politischen Raum vor dem Hintergrund der Studie in die richtige Richtung weisen: .....	34

Die Wirtschaft stärker in die Verantwortung übernehmen .....	34
„10 Points for Food Quality“ .....	34
Zusammenfassung.....	35
Epilog .....	36
Ausblick .....	36
Lebenslandwirtschaft .....	36
Das salutogenetische Prinzip.....	36
Anlage .....	37
A. Die deutsche Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHG),.....	37
B. Auswirkung der belgischen Dioxin-Affäre auf die Gesetzgebung und deren Konsequenzen .....	37
C. Auswirkungen des Nitrofenskandals auf die Gesetzgebung und deren Auswirkung.....	38
D. Auswirkungen der BSE-Krise auf die Gesetzgebung .....	38

## **- Hygiene und Ernährung – Grundlagen für ein Verbraucherschutzpolitisches Konzept**

*Diskussionspapier vorgelegt von Nikolai Fuchs und Karin Huber<sup>1</sup>, März 2004*

### Abstract

Die neue Verbraucherschutzpolitik seit BSE gibt dem Verbraucher gegenüber ein sehr weitgehendes Sicherheitsversprechen für Lebensmittel ab. Dieses versucht sie mit Verordnungen und Regeln, die vorwiegend auf die Wirtschaft zielen, einzulösen. Gleichzeitig will sie zum Teil die Qualitätsproduktion von Lebensmitteln fördern. Eine Nachfrage danach soll im Wesentlichen durch Verbraucherinformation stimuliert werden.

Tendenziell greift der Verbraucher seit Einführung dieser Politik allerdings stärker zu billigen (gleichwohl „gesundheitlich unbedenklichen“) Lebensmitteln (Schnäppchenjägertum), als zu Qualitätsprodukten, obwohl er Letztere bei Umfragen deutlich präferiert (also von einem Informationsdefizit höchstens nur zum Teil gesprochen werden kann). Es scheint also eine „Lücke zwischen Kopf und Hand“, das heisst zwischen Wissensstand und Verbraucherverhalten, vorzuliegen. Die Verbraucherschutzpolitik will diese Lücke vorwiegend durch Information schließen. Gleichzeitig wird von einer nachlassenden Bereitschaft seitens der Verbraucher zur Aufnahme von Information berichtet. Kirchliche Vertreter appellieren an mehr Einsicht. Schnäppchenjägertum fördert aber wiederum eine industrielle Fertigung von Nahrungsmitteln.

Auf der anderen Seite schränken die neuen Hygiene-Regeln, die der Staat um seinem Sicherheitsversprechen genügen zu können, erlässt, die handwerkliche und mittelständische Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln immer mehr ein. Teure Investitionen und zunehmende Dokumentationspflichten führen entweder direkt zur Aufgabe der Betriebe, oder erhöhen die Produktionskosten derart, dass indirekt durch Wettbewerbsnachteile ein mittelfristiges Ausscheiden aus dem Markt zu befürchten ist. Auch die Zeit, in der man sich der Produktion mit „Herz und Verstand“ zuwenden kann, nimmt immer mehr ab. Die Aufgabe der handwerklichen Verarbeitung führt jedoch ebenfalls zu industrieller Massenproduktion von Nahrungsmitteln. Diese bedingt aber aufgrund ihrer strukturellen Gegebenheiten (hohe Tierzahlen, lange Transportwege, wachsende Ansprüche an Haltbarkeit der Produkte) zunehmende Hygiene-Anforderungen, die den angesprochenen Trend zu gleichförmiger Massenware und Risikotechnologien (wie sie Tiermehlverfütterung und Antibiotika in Futtermitteln bislang waren) wiederum verstärken und neue Hygiene-Gesetze erforderlich machen.

Den angesprochenen Maßnahmen liegt aber ein Hygiene-Bild zugrunde, das Mensch und Tier möglichst frei von Keimbelastung halten will. An vielen Beispielen kann jedoch aufgezeigt werden, dass das Verfolgen dieses Hygiene-Verständnisses nicht zu dem gewünschten Erfolg führt. Im Gegenteil, gesundheitliche Faktoren können sich sogar verschlechtern.

Die in der Studie aufgezeigten Entwicklungen führen zu Nahrungsmitteln, die im Verdacht stehen, sich bedenklich auf die geistige Fähigkeit und Gesundheit des Menschen auszuwirken. Wird dieser Trend fortgesetzt, könnte Verbraucherschutzpolitik ein Opfer ihrer selbst werden.

---

<sup>1</sup>Beide Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V., Darmstadt

Weniger absolute Schutzpolitik, dafür mehr Förderung einer Willens- und Taten-Entwicklung gerade junger Menschen, mehr Rahmensetzung für eine Verantwortungsgemeinschaft von Wirtschaft und Verbraucher, mit zum Beispiel mehr Garantiefonds in der Wirtschaft, dabei rigideren Ausschluss von potentiellen Gefahrenquellen für Lebensmittel wie chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, Gentechnik und Lebensmittelzusatzstoffe, und Mithilfe bei der Etablierung eines angemessenen (und nicht überzogenen) Umgangs mit Hygiene, sowie mehr Aufmerksamkeit für Lebensmittel, die einen positiven Einfluss auf die menschliche Befindlichkeit haben, könnten Thesen sein für die Gestaltung einer lebensgemäßen Zukunft.

### Prolog - „Schnäppchenjäger“

*In der aktuellen Zeit handeln viele Verbraucher immer mehr wie Schnäppchenjäger, wobei mit Schnäppchenjägerei gemeint ist, in einen Rausch zu verfallen, möglichst viele Waren billig zu kaufen, einfach weil sie billig sind. Man kauft und kauft obwohl man viele Dinge überhaupt nicht gebraucht, aber die gekauften Dinge befriedigen und erfreuen einen nicht mehr richtig. Mit den „äußeren“ Sicherheitsangeboten versucht man die Unsicherheit im Innern zu überdecken. Man überwindet sie dadurch nicht und da man sich nie mit ihr konfrontiert, nimmt sie sogar noch zu<sup>2</sup>. Die Folgen sind unter anderem auch, dass die Fähigkeit, Verantwortung übernehmen zu können, schwindet. Innere Sicherheit bewirkt jedoch, dass die Menschen sich nach außen hin frei bewegen können.*

*Genauso ist es beim Essen. Viele Menschen essen und essen und werden dabei nicht mehr satt, weil die Lebensmittel nicht mehr die nötige Qualität haben, die die innere Sicherheit befriedigt. Und in der Landwirtschaft wird es immer steriler und unpersönlicher, weil die Menschen die die Gesetzgebung machen, vielfach gar nicht mehr wissen, welche Kräfte dem Menschen durch eine Lebens-Landwirtschaft gegeben werden können.*

### Einleitung

Seit der BSE-Krise ist Verbraucherschutzpolitik zu einem wichtigen Politikfeld geworden. Was aber sind momentan die Auswirkungen von Verbraucherschutzpolitik? Welchen Schutz des Verbrauchers kann der Staat garantieren und welche Rollenverteilung besteht zwischen Staat, Wirtschaft und Verbraucher? Von welchem Menschenbild geht Verbraucherschutz aus? Führen die neuen Hygiene-Regulierungen zu mehr Sicherheit, und wenn ja, zu welchem Preis zum Beispiel für die Gesundheit? In der Lebensmittelbranche ist ein gravierender Strukturwandel zu beobachten. Was bedeutet dieser aber wiederum für die Lebensmittelqualität in einem umfassenden Sinne? Führt diese Entwicklung zu hygienisch einwandfreien Lebensmitteln, die aber den menschlichen Geist nicht mehr nähren (s.S. ...) und zu einem Leben in einer immer seelenloseren Welt? Die folgende Studie will bestimmte Entwicklungen dokumentieren und dadurch helfen, sie ins Bewusstsein zu heben. Daneben will sie Denk- und Handlungsfelder aufzeigen, die, wenn ihnen gefolgt würde, die Entwicklung abmildern, vielleicht aber auch im Sinne einer Richtungskorrektur beeinflussen könnten.

---

<sup>2</sup>Johannes, Erzählungen, Lucy Körner Verlag

## Schutz des Verbrauchers

*Sicherheit ist die wichtigste Zutat unserer Lebensmittel. Europa muss in der Lage sein, dafür zu sorgen, dass wir unseren Verbrauchern diese Zutat liefern können. (David Byrne, EU-Kommissar 2002)*<sup>3</sup>

Das umfassende Schutzverständnis des Staates für den Verbraucher dokumentiert sich unter anderem in den folgenden Ausführungen:

Im Grünbuch der EU-Kommission (1997) heißt es dazu: „Wenn es um Lebensmittelsicherheit geht, kann es keine Kompromisse geben. Die Verpflichtung zur Wahrung eines hohen Schutzniveaus verbietet es, unsichere Lebensmittel oder Lebensmittelproduktionsmethoden zuzulassen... . Was nicht sicher ist, kann nicht zugelassen werden.“

Aus dem Aktionsplan Verbraucherschutz der Bundesregierung (vom Mai 2003) ist zu entnehmen: „Die Verbraucherinnen und Verbraucher müssen darauf vertrauen können, dass die angebotenen Produkte sicher sind.“<sup>4</sup>

„Verbraucher haben das Recht auf sichere Nahrung. Kein Lebensmittel darf ihre Gesundheit gefährden.“ Renate Künast 2003<sup>5</sup>

„Zu den Aufgaben eines Staates gehört es, darüber zu wachen, dass durch den Handel nur einwandfreie und unbelastete Lebensmittel an den Verbraucher abgegeben werden“ so Brandenburgs Landwirtschaftsminister Birthler in einer Pressemitteilung von Anfang September 2003.<sup>6</sup> ... Von staatlicher Seite würden trotz schlecht gefüllter Haushaltskassen enorme finanzielle Mittel aufgebracht, um die erforderliche Laborausstattung zur Verfügung zu stellen, erklärte der Ressortchef. So seien im Juli 750 Proben auf unerwünschte Rückstände an Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln untersucht worden.

In Hessen ist der Umweltminister Dietzel dabei, ein neues Projekt „Qualitätsmanagement im Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung“<sup>7</sup> zu starten. Bei der Erarbeitung dieses Systems werden alle Bereiche – vom Ministerium über die Regierungspräsidien bis hin zu den staatlichen Vollzugsämtern beteiligt. Quantitative und qualitative Verbesserungen bei der Qualitätssicherung von Lebensmitteln werden durch zusätzliche Kontrollen und fortlaufend verfeinerte Analysemethoden angestrebt<sup>8</sup>.

„Jeder Verbraucher sei darauf angewiesen, dass Lebensmittel sicher und gesundheitlich unbedenklich seien.“ Darauf wies der baden-württembergische Landwirtschaftsminister Willi Stächele Anfang Mai 2003 in Donaueschingen hin. Die Verbraucher in Baden-Württemberg könnten darauf vertrauen, dass alles dafür getan werde, um höchstmögliche Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, erklärte Stächele. Mit der schlagkräftigen Lebensmittelüberwachung habe das Land ein engmaschiges Kontrollnetz installiert.<sup>9</sup> Willi Stächele betont, dass der Schutz der Verbraucher absolute Priorität genieße. Die Risiken durch Lebensmittel würden auf ein Mindestmaß reduziert; bei einer Überprüfung von 56.000 Proben hätten nur 0,3% in einem Bereich gelegen, die wegen einer gesundheitlichen Gefährdung des

<sup>3</sup>Aus: aid-Heft „Vom Acker bis zum Teller:Lebensmittelsicherheit geht alle an. Heft 1423/2003

<sup>4</sup>AGRA-EUROPE 21/03, 26. Mai 2003, Dokumentation

<sup>5</sup>Quelle siehe Anmerkung 3

<sup>6</sup>AGRA-EUROPE 36/03, 8. September 2003, Kurzmeldungen 28

<sup>7</sup> Pressemitteilung des Hessischen Ministeriums für Umwelt, ländlicher Raum und Verbraucherschutz vom 28.08.2003

<sup>8</sup> Pressemitteilung des Hessischen Ministeriums für Umwelt, ländlicher Raum und Verbraucherschutz vom 13.10.2003.

<sup>9</sup>AGRA-EUROPE 19/03, 12. Mai 2003

Verbrauchers besonders rasche und konsequente Maßnahmen erforderten.<sup>10 11</sup>

Der bayrische Verbraucherminister Eberhard Sinner gibt an, dass die Verbraucher sich nicht nur darauf verlassen wollen, dass Lebensmittel sicher seien und gut schmecken, sondern dass sie sich auch dafür interessieren, wo Lebensmittel herkämen und wie sie erzeugt würden. Zur Qualitätssicherung sowie der Rückverfolgbarkeit über die gesamte Kette böten innovative Systeme, wie die „Elektronische Tierakte“ einen vielversprechenden Ansatz. Ein schlagkräftige und konsequente Überwachung soll sicherstellen, dass gefährliche oder unsichere Produkte vom Markt entfernt würden.<sup>12</sup>

In dem Bericht „Drei Jahre Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft“ wird vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) hervorgehoben, dass „der Schwerpunkt des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes sich mittlerweile dahin verlagert habe, dass Maßnahmen getroffen und Regelungen geschaffen würden, die klare Rahmenbedingungen für eine umfassende Durchsetzung von Lebensmittelsicherheit vom Acker oder Stall bis zum Tisch der Verbraucherinnen und Verbraucher setzten. Dabei sei dem vorbeugenden Verbraucherschutz Priorität vor wirtschaftlichen Interessen einzuräumen. ...<sup>13</sup>

Es ist die Frage, wie das dargelegte Verständnis von Verbraucherschutzpolitik (der Bürger hat Anspruch auf absolute Sicherheit des Lebensmittels) sich zum Einen auf den Verbraucher und zum Anderen auf die Produzenten von Lebensmitteln auswirkt.

#### Zwischenfazit

Dieses – sehr weitgehende – Schutzverständnis des Staates für den Verbraucher befördert, unabhängig zunächst davon, wie berechtigt oder unberechtigt es ist, einen Verbraucher, der aus dem Sicherheitsgesichtspunkt zunächst mal alle angebotene Ware bedenkenlos konsumieren kann. Es ist eine Frage, ob dieses sich In-Sicherheit-Wiegen nicht ein Stück weit das Konsumverhalten des Verbrauchers „enthemmt“ und ein gewisses Ausleben des Schnäppchenjäger-Seins erst ermöglicht. Letzteres trägt bekanntlich aber indirekt zur Qualitätsverflachung und zur Vermehrung industriell gefertigter Standardware bei. Denn: Ob Kunden bereit sind, den höheren Preis einer Marke zu bezahlen, ist für GfK-Forscher Wolfgang Twardawa „eine Frage des Risikos“. So gebe es bei Babynahrung neben Alete und Hipp kaum Platz für Namenlose – wer will schon riskieren, seinem Kind nicht das Beste zu geben?<sup>14</sup>

---

<sup>10</sup> AGRA-EUROPE 31/03, Länderberichte S.14

<sup>11</sup>Die Befundquoten seien insbesondere für hygienische Mängel niedrig. Aid-Heft „Vom Acker zum Teller: Lebensmittelsicherheit geht jeden an“, Heft-Nr. 1423/2003, S. 35

<sup>12</sup> AGRA-EUROPE 39 /03, Kurzmeldungen, S.12

<sup>13</sup>s. Anmerkung 17

<sup>14</sup>s. Anm. ..

# Auswirkungen der Verbraucherschutzpolitik auf die VerbraucherInnen

## 1. Exkurs Verbraucherverhalten

*„Mitten in der Wirtschaftsflaute tritt den Herstellern ein selbstbewusster Konsument entgegen, der die Extreme liebt: Hier treibt ihn die Lust an der Extravaganz – dort der Verzicht“ schreiben Götz Hamann und Marcus Rohwetter in „DIE ZEIT“ zum Thema „Der gnadenlose Kunde“<sup>15</sup>. „Das Verhalten der Verbraucher polarisiert sich“ wird David Bosshart, Trendforscher des Schweizer Gottlieb Duttweiler Instituts in dem Beitrag zitiert: „Grundbedürfnisse werden zu möglichst niedrigen Preisen gedeckt, auf der anderen Seite steht die Suche nach immateriellen Werten durch Konsum.“ Ove Gley, Geschäftsführer der Werbeagentur Jung von Matt und Vater der „Geiz ist geil“ - Kampagne, interpretiert den Trend weg von der (Qualitäts-)Marke als Folge einer zunehmenden Zügellosigkeit. Die Deutschen seien einfach auf „geilen Schnäppchen-Sex“ aus.*

Von welchem Menschenbild geht man nun in Zukunft im Hinblick auf die Verbraucherschutzpolitik aus?

## Grundsätze und Leitbilder einer neuen Verbraucherpolitik beim BMVEL<sup>16</sup>

Im Diskussionspapier des Wissenschaftlichen Beirats für Verbraucher- und Ernährungspolitik beim BMVEL, das im April 2003 erstellt wurde, wird der Verbraucher zugleich als Marktteilnehmer, Bürger und Teilnehmer der informellen Lebenswelt charakterisiert. Man wechselt von der Vorstellung eines uninformierten und eher passiven Verbrauchers zu dem Leitbild eines klugen, gut informierten Verbrauchers, der nicht nur nach ökonomischen Parametern handelt, sondern auch ökologische, soziale, kulturelle und ethische Gesichtspunkte mit einbezieht. Schutz und Eigenverantwortung sollen die beiden Pole des neuen nationalen Verbraucherschutzkonzeptes werden.

Das Leitbild muss dem Umstand Rechnung tragen, dass die Verbraucher sehr heterogen sind. So bewegen sie sich einerseits zwischen egoistischer Eigennutzmaximierung und Übernahme sozialökologischer Verantwortung. Auch sind sie durch unterschiedliche Informationswilligkeit und – fähigkeit gekennzeichnet, was die Frage nach Art und Umfang von ordnungsrechtlichen Maßnahmen aufwirft.

## Rede von Renate Künast zum Thema Verbraucherschutzpolitik

Im Mai 2003 hält Renate Künast eine Rede über das „Recht auf klugen Konsum – Verbraucherschutzpolitik im 21. Jahrhundert“ beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde BLL<sup>17</sup>. Darin gibt sie auch an, dass es unterschiedliche Verbrauchertypen gibt. Hinzu kommt, dass die Kaufentscheidungen häufig auch nicht wohl überlegt sind, da manchem Verbraucher der Zugang zu entsprechenden Informationen fehlen.

Sie gibt an, dass Verbraucherinnen und Verbraucher einen Anspruch haben auf Sicherheit und eine Informationsgrundlage für eine informierte, eigenverantwortliche Kaufentscheidung und schließt daraus: „Deshalb müssen wir die Verbraucher schützen – und nicht bevormunden. Das ist es, was ich mit dem Recht auf klugen Konsum meine.“ ..weiter gibt sie an: „(..) denn mit

<sup>15</sup>DIE ZEIT Nr. 29, 10. Juli 2003, S. 15

<sup>16</sup> Strategische Grundsätze und Leitbilder einer neuen Verbraucherpolitik, Diskussionspapier des Wissenschaftlichen Beirats für Verbraucher- und Ernährungspolitik beim BMVEL, April 2003

<sup>17</sup> Rede von Renate Künast, BLL-Jahrestagung am 15. Mai 2003 in Berlin

immer komplizierteren und undurchschaubaren Märkten wächst auch das Bedürfnis der Verbraucherinnen und Verbraucher nach Information. Sie wollen wissen, was drin ist!“

### Diskussion und Kommentar:

Dabei steht die Diskussion noch aus, ob bei der Vermehrung des Einen, zum Beispiel des Schutzes, das Andere, zum Beispiel die Eigenverantwortung, in gleichem Maße verliert, oder ob man die Intensität der einzelnen Pole unabhängig voneinander variieren kann. Unklar ist auch noch, welche Auswirkung Schutz an sich hat.

Der Mensch wird als mündig angesehen, der sowohl Verantwortung für seine Krankheiten, als auch für seine Kaufentscheidungen übernehmen kann. Dazu gehört, dass er sich selbst informiert, wie Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden und dass er entscheiden kann, welche Lebensmittel er aus welchen Gründen kaufen will. Dazu ist nötig, dass der Staat Rahmenbedingungen schafft, dass der Bürger informiert werden kann. Aus der angebotenen Information entstehen dem Bürger aber nicht nur Rechte, sondern auch Pflichten.

### Mehr Schutz oder mehr Freiheit?

Wie wirken Schutz und Freiheit auf den Verbraucher?

These eins: Ein zuviel an vermeintlichem Schutz lähmt den Verbraucherwillen eigenverantwortlich zu handeln; es „enthemmt“ und gibt dem Schnäppchenjägertum tendenziell mehr Raum.

These zwei: Eine motivationspsychologische These, der auch in dem zitierten Bericht des Verbraucherschutzbeirates gefolgt wird<sup>18</sup>, besagt, dass Menschen gerade dann für eine Gemeinschaft Verantwortung übernehmen, wenn diese ihnen Schutz und Vorsorge geboten hat. Das Denkmodell „Eigenverantwortung statt Schutz“ müsste dann ergänzt werden durch den Ansatz „Mitverantwortung durch erfahrenen Schutz“.

These drei: Freiheit muss sich selbst entwerfen können. In dem Artikel „Leben auf eigene Rechnung“ folgt Redakteur Thomas Assheuer dem eher liberalpolitischen (Wunsch-)Bild des freien Bürgers, der sein Leben politisch gewollt eigenverantwortlich in die Hand nehmen soll. Er weist darauf hin: „Ein freies und selbstverantwortetes Subjekt, darauf hat der Frankfurter Rechtsphilosoph Klaus Günther hingewiesen, muss erst mal die soziale Möglichkeit haben, sich selbst entwerfen zu können. Freiheit beruht auf Selbstbindung; wird sie hingegen von außen genötigt, trifft sie also nicht auf die innere Zustimmung, dann wird sie als Disziplinierung erfahren und schlägt um in ihr Gegenteil, in Lähmung und Entfremdung.“

Welcher der drei Thesen man auch anhängt, in jedem Fall muss die Möglichkeit zur Eigenverantwortung veranlagt sein. Diese besteht sicher in Wahlfreiheit und Information. Augenscheinlich reicht beides aber nicht aus, um tatsächlich Verantwortung zu übernehmen. Das stellt auch die interessante Frage nach den Konsequenzen des Tuns. Hängen nicht Konsequenzen an sich notwendig mit verantwortlichem Tun zusammen?

So soll nach dem Willen des Wissenschaftlichen Beirats der Verbraucher aber nicht nur Rechte haben, sondern auch Pflichten erfüllen. Das wären 1) die Verantwortung zur Schonung der natürlichen Mitwelt (Naturverträglichkeit), 2) die Verantwortung zur Beachtung der Folgen des Konsums auf die soziale Mitwelt (Sozialverträglichkeit) sowie 3) eine nicht delegierbare Verantwortung für sich selbst (Selbstverträglichkeit). Der Beirat will noch über die rechtliche

---

<sup>18</sup>Strategische Grundsätze und Leitbilder einer neuen Verbraucherpolitik. Diskussionspapier des Wissenschaftlichen Beirats für Verbraucher- und Ernährungspolitik beim BMVEL, April 2003, S. 25

Konsequenzen bei Nichterfüllung der Pflichten diskutieren.

### Die Rolle der Information

Fast die ganze Verbraucherschutzpolitik, die den mündigen Konsument in den Mittelpunkt stellt, stützt sich auf die Information und damit auf die Informationswilligkeit des Verbrauchers.

Es ist aber die Frage, was die ganze Information dem Verbraucher bringen soll. Denn: Bei einem Festakt anlässlich des 50-jährigen Bestehens der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) betonte der Präsident der DGE, Prof. Helmut Erbersdobler, „dass ein beträchtlicher Anteil der Bevölkerung grundsätzlich nicht an Ernährungsempfehlungen interessiert sei. Hinzu komme, dass in der heutigen schnelllebigen Zeit die Mega-Trends der letzten Jahre – Convenience und Fastfood – nicht nur weiter bestünden, sondern eher noch verschärft in Erscheinung träten. Es sei unmöglich, gegen diesen Trend anzukämpfen.“<sup>19</sup>

### Qualitätsprodukte

Bei einem Zusammentreffen der EU-Agrarminister im Mai 2003 einigte man sich darauf, dass Qualitätsprodukte in den Mittelpunkt der Politik gestellt werden und deren Erzeugung, da die Verbraucher die Qualität bislang nicht honorierten, auch staatlich gefördert werden sollte.<sup>20</sup> Aber können damit die zu niedrigen Erzeugerpreise aufgefangen werden?

### 2. Exkurs Verbraucherverhalten

*Der Verbraucher tut leider aber nicht immer, was er sagt („80-20-Dilemma“: ungefähr 80% der Konsumenten lehnten zwar Käfigeier ab, aber nur 20% kauften Alternativware. Es stimme nicht, dass der Verbraucher souverän und allein entscheide. Sonst würden die Unternehmen nicht so viel Geld in Werbung stecken<sup>21</sup>) sagt der Staatssekretär im Bundeslandwirtschaftsministerium Matthias Berninger.*

Wenn Information allein nicht ausreicht um eigenverantwortlich zu handeln und auch staatliche Förderung von Qualitätsprodukten allein den Trend nicht umkehren kann, dann stellt sich die Frage, wie überhaupt dann eine Einkaufsethik entstehen kann.

In einem Gedankenpapier hat sich der Geschäftsführer des Evangelischen Bauernwerks und Bundesvorsitzende der Dienste auf dem Lande in der Evangelischen Kirche Deutschlands (ADL), Dr. Clemens Discherl, für eine kritische Auseinandersetzung mit der Souveränität des modernen Verbraucherverhaltens ausgesprochen.

So könne man eine Schizophrenie des Verbraucherverhaltens ausmachen: Bei Meinungsäußerungen würden dem ökologischen Landbau, der Regionalität agrarischer Erzeugnisse und Aspekten des Tierschutzes eine hohe Präferenz eingeräumt. Tatsächlich sei jedoch der Preis das entscheidende Einkaufskriterium bei Lebensmitteln. ... So, wie von der Landwirtschaft ein besonders wirtschafts- und umweltethisches Verhalten bei der Wahrnehmung ihrer Aufgabe gefordert werde, so gelte es auch beim Verbraucherverhalten danach zu fragen, ob es seiner ethischen Verantwortung gerecht werde. ... Besonders prägnant habe das Verbraucherverhalten während der BSE-Krise verfolgt werden können, so Dr. Discherl. Die Verbraucher hätten sofort und unerbittlich reagiert, wodurch die Nachfrage nach

<sup>19</sup>AGRA-EUROPE 41/03, 13. Oktober 2003, Länderberichte 15

<sup>20</sup>AGRA-EUROPE 20/03, 19. mai 2003, Europa Nachrichten 10

<sup>21</sup>Staatssekretär Matthias Berninger auf dem aid-Forum „Nachhaltig ackern und essen“ Ende Mai 2003. AGRA-EUROPE 22/03, 2. Juni 2003

Rindfleisch zusammengebrochen sei. Aus gesundheitlichen Bedenken habe man Rindfleisch nicht selbst verzehren wollen, während man andererseits aus ethischen Bedenken eine Vernichtung des Fleisches abgelehnt habe. Damit sei die eigene Verantwortung als Verbraucher abgeschoben worden. ... Man wolle seine Verzehrsgewohnheiten so wenig wie möglich ändern, gleichzeitig aber die Gesundheitsrisiken reduzieren. Damit werde die Tür für „Functional Food“ aus industrieller Fertigung geöffnet.

Eine neue Einkaufsethik müsse ein bewusstes und damit auch geplanteres Einkaufen beinhalten. Das Wissen um die Folgewirkung des eigenen Einkaufs- und Ernährungsstils ist nach Darstellung von Dr. Discherl der erste Schritt zu einer praktischen Ernährungsethik. Dies müsse nicht in missionarischen Eifer ausarten, aber doch die Bereitschaft zur Einsicht beinhalten. Einsicht sei zugleich Weitsicht im Hinblick auf die Konsequenzen des eigenen Verhaltens, bedeute aber auch Vorsicht im Wissen um die Risiken, die das eigene Verhalten nicht nur für die Gesundheit, sondern auch für Landwirtschaft, Tiere und Umwelt bedeute. Einsicht schließe aber nicht zuletzt auch Rücksicht in Solidarität ein, die die eigene unmittelbare Vorteilhaftigkeit des Verbraucherverhaltens in Beziehung zu anderen Betroffenen setze, so Dr. Discherl. Ohne eine solche Einsicht werde der vom Schnäppchenfieber befallene Verbraucher, der bedenkenlos und „geiz-geil“ nur konsumiere, also Waren verbrauche, nicht gesund. Einsicht in die eigenen Verantwortung des Ernährungs- und Einkaufsverhaltens lasse aus dem Verbraucher wieder die Gattung des Kunden entstehen, der um die Folgen des Verbraucherverhaltens Bescheid wisse, eben „kundig“ sei. ...<sup>22</sup>

Es bleibt aber die Frage, wie Einsicht denn erzeugt werden kann. Durch Einsicht in die Folgen meines Tuns meint Discherl. Aber ist das ausreichend und wissen wir nicht heute über alle Konsequenzen bestens Bescheid? Sind es nicht wieder die Informationen, die erneut auf mich zukommen (und tendenziell überfordern)?

### Zwischenfazit

Neben der weitgehenden Schutzpolitik wird mindestens auf Bundesdeutscher Ebene an einem Leitbild des mündigen Verbrauchers, der zu „klugem Konsum“ befähigt ist, gearbeitet. Diese Verbrauchertugenden sollen vorwiegend durch Informationen und Informationskampagnen befördert werden. Allerdings trifft diese Politik in zunehmendem Maße auf eine Informations-Aufnahme-Verweigerung in der Bevölkerung. Daneben ist auch die Frage, inwieweit Information zu einem eigenverantwortlichen Handeln führt. Viele Verbraucher wollen ja in einem nachhaltigen Verständnis konsumieren, wie viele Umfragen belegen, d.h. Die Information ist angekommen und der erklärte Wille liegt vor. Allerdings weicht das Handeln in gravierendem Maße von dem jeweiligen Vorhaben ab. Damit Wissen zum Handlungsmotiv werden kann, müssen allem Anschein nach tiefer liegende Motivationsschichten aufgesucht werden. Eine Einsichtsethik nach Discherl umfasst sowohl Vorsicht, wie auch Weitsicht. Wie diese Einsichten jedoch errungen werden können, bleibt neben wiederum der Aufnahme von Information, offen.

Die Schlüsselfrage ist: Wie kann Einsicht und verantwortliches Handeln hergestellt werden? Gibt es zum Beispiel etwas, was auf die Kräftigung des Willens hinzielt? Und kann das zum Beispiel das Willenssystem unterstützen? Auf die Frage von dem Wissenschaftler Ehrenfried Pfeiffer, woran es denn liege, dass so viele Menschen das nicht täten, was sie sich vornähmen, antwortet der Begründer der Biologisch-Dynamischen Wirtschaftsweise, Rudolf Steiner: Das ist eine Ernährungsfrage! (das leitet über zu dem Kapitel Ernährung in dieser Studie)

---

<sup>22</sup>AGRA-EUROPE 3/04, 19. Januar 2004, Länderberichte 43

## Übergang zur Wirtschaftspolitik

Verbraucherschutzpolitik sei auch Wirtschaftspolitik, darauf weist der Staatssekretär im Bundeslandwirtschaftsministerium, Matthias Berninger hin. Dazu heißt es direkt beim BMVEL:

Verbrauchervertrauen ist für die Stabilität und Entwicklungsfähigkeit der Märkte von großer Bedeutung. Verbraucherpolitik unterstützt alle Wirtschaftsbeteiligten und trägt zu funktionsfähigen Märkten bei. Produkte etablieren sich nur langfristig am Markt, wenn sie den Erwartungen der Verbraucher gerecht werden, wenn Verbraucherinnen und Verbraucher ihnen vertrauen. Darum ist es wichtig, dass Vertrauen in Produkte und Dienstleistungen erhalten, bzw. geschaffen wird. Wirtschaftliche Verbraucherpolitik setzt dazu insbesondere auf Information und Transparenz. Dort, wo es sich notwendig erweist, werden Regelungen geschaffen, die Verbraucherrechte begründen und die Schutz vor Übervorteilung bieten.

Ernährungsmitbedingte Krankheiten nehmen zu und steigende Gesundheitskosten schwächen die Leistungsfähigkeit unserer Wirtschaft. Diesem Trend muss die Ernährungspolitik entgegenwirken. Auch hier steht die Information und Aufklärung insbesondere im Rahmen von Kampagnen im Vordergrund. ....<sup>23</sup>

## Auswirkungen der Verbraucherschutzpolitik auf die Gesetzeslage für die Produzenten

**In Polen erfüllen nur 90 von den 3785 Fleischbetrieben die Hygieneumstände, die von der EU gefordert werden. Es ist zu erwarten, dass bis 2006 knapp 40% der Fleischbetriebe schließen müssen, da die geforderten modernen Kühlanlagen die Fleisch- und Wurstproduktion unrentabel machen<sup>24</sup>.**

Die neue Form von Verbraucherschutzpolitik nach BSE bringt bislang immer neue Regelungen und Verordnungen hervor. Diese werden vielerorts als sinnvoll anerkannt. In Teilen bringen sie aber auch Probleme mit sich, die ungewollte, im Zweifel aber auch gewollte, Folgen mit sich bringen. Besonderes Augenmerk liegt dabei auf den mittelständischen Betrieben, die die neuen Auflagen aus Kostengründen häufig nicht erfüllen können und deshalb schließen müssen.

Die Rechtslage bei Hygienebestimmungen in Deutschland und der europäischen Union könnte nach Befürchtungen des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) übergangsweise sehr unübersichtlich werden, wenn neue EU-Verordnungen im Jahr 2004 verabschiedet und ab 2006 Gesetz werden. ... Wesentliche Neuerungen würden sich für alle Betriebe im Bereich der Urproduktion ergeben, so der BLL. Sie hätten künftig das allgemeine Hygienegebot zu beachten, also die Verpflichtung zur Abwehr nachteiliger Beeinflussung, und bestimmte Vorschriften mit einem erheblichen Dokumentationsaufwand umzusetzen. Die materiellen Änderungen seien für kleine und mittelständische Unternehmen nicht so gravierend, mit Ausnahme der Zulassungspflicht für handwerklich arbeitende Betriebe im Fleischereisektor, die bislang (lediglich *Anm. d. Verf.*) registrierungspflichtig seien sowie zur Verpflichtung der Dokumentation der HACCP-bezogenen Maßnahmen. Diese brächten Lasten für kleine und mittelständische Betriebe.<sup>25</sup>

Nach Angaben der Bundesregierung führten die Änderungen im Lebensmittelrecht, die das Kabinett

---

<sup>23</sup> AGRA-EUROPE 2/04, 19. Januar 2004, Sonderbeilage

<sup>24</sup> Lesser, G. (2003): Polen: EU-Hygienestandards bedeuten Ende für viele Fleisch und Milchbetriebe, taz Nr.7201, vom 06.11.2003, Seite 4

<sup>25</sup>

Anfang November 2003 in Anpassung an die EU-Gesetzgebung zur Änderung des Fleischhygienegesetzes etc. verabschiedet hat, zu Mehrbelastungen in der Land-, bzw. Fleisch- und Geflügelwirtschaft. Ursache dafür sei die Einführung einer Schlachttieruntersuchung auch bei Notschlachtungen, mögliche Maßnahmen in Erzeugerbetrieben ... sowie die Verschärfung der Regelungen über Krankschlachtungen und die Erhebung von kostendeckenden Gebühren und Auslagen durch die zuständigen Überwachungsbehörden.<sup>26</sup>

Der Dachverband der amerikanischen Schweineproduzenten schätzt die Kosten für ein dem europäischen Standard vergleichbares Dokumentationssystem auf 10 US\$ pro Schwein (daneben spricht sich der Verband grundsätzlich gegen eine Ursprungsland-Kennzeichnung aus, da er befürchtet, dass die amerikanischen Verbraucher dann verstärkt zu Importware greifen könnten).<sup>27</sup>

Die Verordnungsverschärfungen werfen die Frage auf, inwieweit der Staat die Sicherstellung der erlassenen Verordnungen gewährleisten kann und welche Rolle in diesem Zusammenhang der Wirtschaft zukommen.

#### Verantwortung der Lebensmittelwirtschaft:

Gemäß dem Weißbuch für Lebensmittelsicherheit der Kommission liegt die hauptsächliche Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit nicht beim Staat, sondern bei den Futtermittelherstellern, den Landwirten und den Lebensmittelunternehmen.<sup>28</sup> Dabei wird jedoch nicht auf die Erhöhung deren Verantwortungsbewusstseins plädiert, sondern es wird hervorgehoben, dass für eine angemessene amtliche Überwachung auf nationaler und europäischer Ebene zu sorgen ist<sup>29</sup>.

Eigenverantwortung der Wirtschaft und staatliche Überwachung sollen also die zwei Elemente des Sicherungskonzeptes bilden. In welchem Umfang und in welcher Tiefe muss man sich aber die staatliche Überwachung vorstellen?

---

<sup>26</sup> AGRA-EUROPE 45/03, 10. November 2003, Kurzmeldungen 34

<sup>27</sup> AGRA-EUROPE 19/03, 12. Mai 2003, Länderberichte 32

<sup>28</sup> In der Umsetzung des Weißbuches, der Lebensmittelrechtsbasisverordnung finden sich folgende Regelungen, die ab 2005 in Kraft treten.

Art. 17: „Die Lebens- und Futtermittelunternehmen sorgen dafür, dass die Lebens- und Futtermittel die Anforderungen des Lebensmittelrecht erfüllen“.

Art. 18: „Die Rückverfolgbarkeit von Lebens- und Futtermitteln.. ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen. Die Unternehmen richten hierzu Systeme und Verfahren ein. ...“

Art. 19: „Erkennt ein Unternehmer oder hat er Grund zur Annahme, dass...ein Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, so leitet er unverzüglich Verfahren ein, um das Lebensmittel vom Markt zu nehmen und die zuständigen Behörden zu unterrichten.“

Art. 14: „...ein Lebensmittel kann bereits nicht mehr sicher sein, wenn es für den Verzehr ungeeignet ist, z.B. durch Verunreinigung oder Verderb.“

VO (EG) Nr. 178/2002 v. 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit.

<sup>29</sup> Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit (2000), <http://europa.eu.int/eur-lex/de>

## Verantwortung der staatlichen Lebensmittelüberwachung

Die Rolle des Staates ist in der Basis-Verordnung festgelegt: Art.17:

„Die Mitgliedsstaaten ...überwachen und überprüfen, dass die entsprechenden Anforderungen des Lebensmittelrechts eingehalten werden. Hierzu betreiben sie ein System amtlicher Kontrollen und führen andere (.. ) Maßnahmen durch, einschließlich der öffentlichen Bekanntgabe von Informationen über die Sicherheit und Risiken von Lebensmitteln auf allen (...) Stufen“.

Die staatliche Lebensmittelüberwachung führt somit die Kontrolle der Kontrolle durch.

## Grenzen der staatlichen Überwachungsmöglichkeit

Zur Wahrnehmung der Verantwortung durch die Lebensmittelüberwachung, müssen Lebensmittelkontrolleure und wissenschaftliche Sachverständige geschult und ausgebildet werden. Wegen der Heterogenität, Komplexität und den ständigen Veränderungen müsste der Kenntnisstand dauernd aktualisiert werden, was nicht immer gelingt<sup>30</sup>.

Kooperation der kleinen Bundesländer sind für die Untersuchungen von Dioxinen, Pflanzenschutzmitteln und Tierarzneimittel notwendig, da sie so aufwändig sind, dass sie nicht mehr von kleinen Laboratorien bewältigt werden können.

Zwischen dem Leitbild der EU, die Wirtschaft mitverantwortlich zu machen, und der Realität klafft also ein Lücke. Diese wirft Fragen auf:

Für eine stärkere Rolle der privaten Wirtschaft im Bereich der Lebensmittelsicherheit hat sich der frühere Staatssekretär im Bundeslandwirtschaftsministerium, Dr. Martin Wille ausgesprochen. Dies sei eine entscheidende Voraussetzung, um künftig die Einhaltung von Vorschriften im Bereich der Lebensmittelerzeugung noch gewährleisten zu können. Er bezweifle, dass die bisherige Aufgabenteilung zwischen Staat und Ernährungswirtschaft noch geeignet sei, den komplexen Anforderungen an die Sicherheit von Lebensmitteln gerecht zu werden. Gerade für den Aufbau und die Funktionsfähigkeit stufenübergreifender Qualitätssicherungssysteme sei es unerlässlich, die Eigenverantwortung der Lebensmittelwirtschaft zu stärken. In der neuen Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Union sei über die Aufgabenteilung zwischen Staat und privater Wirtschaft nichts gesagt, es liege also im Ermessen der Europäischen Kommission. „Für die Kommission scheint mehr hoheitliche Verantwortung wichtiger zu sein als ein Ausbau der Eigenverantwortung der Wirtschaft.“ so Dr. Wille. Verschiedene Hinweise ließen den Schluss zu, dass die EU-Kommission von den Mitgliedsstaaten den Ausbau der amtlichen Überwachung erwarte. Es falle ins Auge meinte der Staatssekretär mit Bezug auf Deutschland, dass „die qualitativ und quantitativ höheren Anforderungen des Lebensmittelrechts bei tendenziell sinkendem Personalbestand in den staatlichen Behörden erledigt werden sollen.“<sup>31</sup>

Man muss die Äußerungen, die der neue Präsident des EU-Unternehmerverbandes und Ex-Vorstandschef der BASF Jürgen Strube macht, natürlich vor dem Hintergrund seiner Interessensvertretungspflicht anschauen. Er plädiert im Hinblick auf die EU-Kommission dafür, den mündigen Bürger ernst zu nehmen. Die Kommission habe hingegen ein Bild von einem Bürger, der behütet werden müsse. Im Hinblick auf die Regulierungen sei die europäische Wirtschaft wie der Gulliver, der durch tausend Fäden gebunden ist.<sup>32</sup>

<sup>30</sup> Binnemann, P. (2003): Die Verantwortungsgemeinschaft von Staat und Lebensmittelwirtschaft, Schlagwort-Rechtsbegriff-Wirklichkeit? – Aus der Sicht der Lebensmittelüberwachung, ZLR 4, S. 518-525.

<sup>31</sup> AGRA-EUROPE 14/03, 7. April 2003, Länderberichte 34

<sup>32</sup>s. Anm. ..

In die gleiche Richtung geht eine Kritik des Bundes für Lebensmittelrecht Lebensmittelkunde (BLL). Er halte es nicht für akzeptabel, so wendet er sich an Kommissar Byrne, dass das Prinzip zugrunde gelegt werde, dass alles was nicht erlaubt ist, verboten sein soll.<sup>33</sup>

### Exkurs Kontrolle und Vertrauen

*„(...) Wie im gesamten Lebensmittelbereich hat die Entwicklung auch in der Öko-Branche zu anonymisierten Handelsstrukturen geführt. Damit ist auch die Anfälligkeit für Betrugsfälle gestiegen. Je anonym der Markt ist und je mehr Marktteilnehmer vorhanden sind, desto weniger Vertrauen gibt es und umso mehr Kontrollen sind notwendig. Doch gerade hier bewegt sich der Öko-Landbau in einem Spannungsfeld: Auf der einen Seite steht das Bedürfnis nach einer absolut lückenlosen Kontrolle und einer Garantie der Unbedenklichkeit der Produkte. Und es gibt Bedarf zur Weiterentwicklung des Kontrollsystems. Auf der anderen Seite wächst allerdings die Gefahr, dass der Öko-Landbau an einem mächtigen und bürokratischen Überwachungsapparat erstickt. (...) Kein Bereich in der Landwirtschaft in Europa weist eine solche Regelungs- und Kontrollintensität auf wie der ökologische Landbau.“ schreibt Minou Yussefi zur Einleitung des Schwerpunktheftes Kontrolle und Zertifizierung der Zeitung Ökologie & Landbau 3/2003. Nikolai Fuchs führt im gleichen Heft dazu des weiteren aus: „Zuviel Kontrolle oder Überwachung – das zeigt der Blick in Systeme, die davon zuviel haben – kann sowohl individuelle Initiative ersticken als auch Umgehung der Kontrollen und Korruption fördern. Bio-Landwirte berichten von immer größeren Unmut gegenüber der EU-Kontrolle.“ Wenn die Kontrolle eine Kombination von externer und interner Kontrolle ist und die jeweilige Anerkennungsentscheidung für ein Produkt diejenigen treffen, die letztlich auch die Konsequenzen tragen, und zuletzt die Marktbeteiligten und nicht der Staat die Sicherungsgarantien geben müssen, dann könne von der Bildung eines „Vertrauensmarktes“ gesprochen werden.*

### Kommentar:

Es soll nicht bestritten werden, dass die Dokumentationspflicht ein wesentliches Element einer Verbraucherschutzpolitik darstellt, im Gegenteil. Je mehr Informationspflichten bestehen, umso weniger brauchen die Prozesse extern definiert werden. Heute muss aber zunehmend die Grenze der Dokumentationspflichten ins Auge gefasst werden: Landwirte verbringen immer mehr Zeit am Schreibtisch, und können sich in der Zeit beispielsweise nicht um ihre Tiere kümmern. Investitionen in EDV werden Investitionen in artgerechte Ställe bisweilen vorgezogen, um den Regelungen genüge zu tun. Die ganzen Regelungen machen Landwirte zum Teil immer lustloser, ihren Beruf auszuüben. Es sind aber gerade die Landwirte „mit Herz und Verstand“, die Qualitätserzeugung sicherstellen.

### Zwischenfazit:

Es liegt der Verdacht nahe, dass der Staat sich mit dem Vorhaben, die Sicherheit der Lebensmittel gewährleisten zu wollen, tendenziell überfordert. Selbst für die Kontrolle der Kontrolle fehlen mittelfristig Personal und Mittel. War früher sein Anspruch das Endprodukt zu sichern, so reichen seine heutigen Sicherungsbemühungen bis in die Prozesse selber hinein (from Farm to Fork, oder from Stable to Table). Da er die Sicherung der Prozesse aber schon gar nicht gewährleisten kann, erhöht er die Dokumentationspflicht der Wirtschaft oder verschreibt den bislang lediglich registrierpflichtigen handwerklichen Betrieben die weit anspruchsvollere EU-Zulassungspflicht. Damit erhöht sich der Aufwand für die Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung für die mittelständischen Betriebe wiederum überproportional, was zu deren Aufgabe, zumindest aber zu

---

<sup>33</sup>Pressemitteilung BLL vom 15.07.2003

Kostennachteilen auf dem Markt mit oft ähnlichem Resultat führt. Daneben wird der Massenware erneut Vorschub geleistet.

## Hygiene

### Ursprünge des Hygiene-Gedankens

Bereits den Griechen war der Zusammenhang zwischen der Gesunderhaltung des Körpers und gesundem Wasser bekannt. So leitet sich das Wort „Hygiene“ vom Name der griechischen Göttin der Quellen und Flüsse „Hygieia“ ab. Die Römer, die diese Erkenntnis weiterentwickelten, versorgten Wohngebiete erstmals systematisch mit Frischwasser und richteten Abwasserkanäle ein.

Die Geschichte der modernen Hygiene begann mit Ignaz Semmelweiss (1818 – 1865). Er konnte nachweisen, dass das Kindbettfieber von Wöchnerinnen eine Schmutzinfektion ist, die über die Hände von Geburtshelfern und Pflegenden übertragen wurde. Durch Waschen der Hände mit einer Chlorlösung konnte die Sterberate drastisch reduziert werden. Louis Pasteur (1822-1895) wiederum entdeckte, dass Gärungsprozesse keine rein chemischen Vorgänge sind, sondern von Keimen hervorgerufen werden, die durch Erhitzen abgetötet werden können. Robert Koch (1843-1919) gelang es erstmals Bakterien zu züchten und die Erreger von Tuberkulose, Cholera, Meningitis und anderen Krankheiten zu identifizieren. Und Alexander Fleming (1881 – 1955) entdeckte schließlich die antibiotische Wirkung des Penizillins.<sup>34</sup>

Diese Entdeckungen sind hauptverantwortlich für die Einsicht, dass viele Krankheiten und Infektionen durch Bakterien oder Schmutz verursacht werden und dass die Auswirkungen durch Erhitzen, Desinfizieren oder dem Einsatz von Penizillin verhindert werden können. Entscheidend für die ganze Weiterentwicklung der Desinfizierungsmaßnahmen scheint dabei zu sein, dass z.B. das Kindbettfieber der Wöchnerinnen drastisch reduziert werden konnte durch das Waschen der Hände mit einer Chlorlösung. – Hätte aber ein konsequentes Waschen mit heißem Wasser und Seife tatsächlich nicht genügt?

30 Sekunden langes Händewaschen mit Wasser und Seife entfernt 90-99% der Keime, das Desinfizieren bewirkt eine Keimreduktion von 99,99 %<sup>35</sup>. Mit der Verbesserung von diesen maximal 9% durch das Desinfizieren sind allerdings zahlreiche anderweitige Probleme verbunden. So können Desinfizierungsmittel in die Nahrungsmittelkette gelangen (z.B. wurden in der Milch Reste von Desinfektionsmittel nachgewiesen) und Umweltprobleme verursachen. (Allein von den Milcherzeugern gehen 124-380 t Aktivchlor pro Jahr ins Abwasser<sup>36</sup>).

In den letzten 50 –150 Jahren wurden zahlreiche soziale und politische Maßnahmen sowie verschiedenen Vorsorgestrategien und medizinischen Erneuerungen entwickelt und durchgeführt, um Infektionskrankheiten zu kontrollieren, zu identifizieren oder vorbeugend zu behandeln. Allerdings treten immer wieder neue Infektionskrankheiten auf, gleichzeitig erscheinen solche, von denen man glaubte, sie seien endgültig unter Kontrolle.

---

<sup>34</sup> Altenpflege konkret – Gesundheits- und Krankheitslehre Urban und Fischer Verlag

<sup>35</sup> Armbrust, C. (2002): Händehygiene, Hygiene Report 4, S. 28-29.

<sup>36</sup> Keßler, A.F. (1996): Von der Bauernmilch zur Industriemilch, Petersen und Stück (Hrsg.): Unser täglich Brot, Deukalion, S. 39-65.

### Exkurs Hygiene

*Das allgemeine Hygienegebot besagt: Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.* <sup>37</sup> *Unter einer nachteiligen Beeinflussung versteht der Gesetzgeber eine Ekel erregende (z.B. Käfer, Motten) oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit eines Lebensmittels (z.B. durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, etc.). „Fast alle Maßnahmen „allgemeiner Hygiene“, wie z.B. Personalhygiene, Sauberkeit, Instandhaltung, Desinfektion usw. sind letztlich vorrangig auf mikrobiologische Fragestellungen gerichtet. Es geht stets direkt oder indirekt um die Schaffung mikrobiologisch sicherer Produkte, nämlich um die Verhinderung von Kontamination und Rekontamination, Kreuzkontaminationen, Anreicherung, um Keimentfernung, Keimabtötung, usw.; es geht um das Auffinden und Bewerten von Kontaminationsquellen, um die Anwendung von Kenntnissen der Mikroorganismenphysiologie und -ökologie.* <sup>38</sup>

Unter „hygienisch“ wird jedoch umgangssprachlich das „absolut saubere“, der Bereich des fast Sterilen, fast Desinfizierten gemeint. Der große Bereich davor ist der Bereich der Sauberkeit und Reinlichkeit. Mit Sauberkeit und Reinlichkeit lässt sich bereits Vieles erreichen. In der Klinik, die die zitierten Ergebnisse zur Immunkompetenz hervorgebracht hat, heißt es: „Also wir putzen unsere Klinik selbstverständlich weiterhin, aber wir verwenden keine Desinfektionsmittel im Patientenbereich, außer bei Infektionskrankheiten.“ <sup>39</sup>

Stellt man die Verbesserungen durch Hygiene-Maßnahmen den durch sie ausgelösten krankheitsfördernden Faktoren gegenüber (Tabelle 1), so zeigt sich, dass bei den Hygiene-Maßnahmen im Laufe der Zeit auch negative Konsequenzen sichtbar geworden sind.

---

<sup>37</sup>Lebensmittelhygiene-Verordnung, kurz LMHV vom 08. Februar 1998, §3.

<sup>38</sup>Prof. Dr. K Fehlhaber. Aus: Kurzfassung eines Vortrags vom Seminar: 8. Hygiene-Forum, 12./13.3.1998 in Hamburg

<sup>39</sup>

Tab.1 Gegenüberstellung der durchgeführten Verbesserungen der Hygienebedingungen mit aktuellen krankheitsfördernden Faktoren<sup>40</sup>.

Durchgeführte Verbesserungen der Hygienebedingungen	Aktuelle Faktoren, die das Auftreten von Krankheiten und deren Verbreitung fördern
<p>Verbesserung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• der wirtschaftlichen Situation der Bevölkerung</li> <li>• der Hygiene in Haus und Hof</li> <li>• des Ernährungszustandes</li> <li>• der Lebensmittelhygiene</li> <li>• der Impfstoffe</li> <li>• Verfügbarkeit von Antibiotika</li> <li>• Motivation zur persönlichen Hygiene</li> <li>• Aufbau einer zentralen Wasserversorgung und Abwasserabfuhr</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Vermehrung von Antibiotika-resistenten Mikroorganismen</li> <li>• die Zunahme an älteren Menschen, mit mehr Immunschwächen und Risiko für Infektionskrankheiten</li> <li>• Die Unterschätzung des Infektionsrisikos bei der Bevölkerung</li> <li>• die Abnahme des Standards der persönlichen Hygiene</li> <li>• Die Abhängigkeit von technischen Systemen, Massenproduktionen und der weltweiten Verteilung von Lebensmittel und Wasser</li> <li>• Das weitgehend unbekanntes Potential für das Auftauchen von neuen hoch aktiven Pathogenen, insbesondere im Zusammenhang mit der Genmanipulation und des Bioterrorismus.</li> <li>• Wirtschaftliche und den Umweltschutz fördernde Maßnahmen, die Hygieneanforderungen nicht berücksichtigen (z.B. Reduzierung der Temperatur beim Waschen)</li> </ul>

Von der Vergangenheit ist zu lernen, dass die Maßnahmen, die nur auf *Überwachung* und *Kontrolle* und die Heilung von infektiösen Krankheiten ausgerichtet sind, ungenügend und ineffektiv gegenüber neuen Infektionskrankheiten sind. Alle diese Strategien nur reaktiver Natur.

Zudem ist die Überwachung nicht der ausschlaggebende Faktor für die tatsächliche Umsetzung von Maßnahmen. So hat Deutschland, obwohl es im Gegensatz zu anderen Staaten kein nationales Überwachungssystem in den Krankenhäusern hat, verglichen mit den anderen Ländern in Europa die geringste Verbreitung von Infektionskrankheiten in Krankenhäusern, ( BRD 3,5%, Frankreich 6,7 %, USA 9%)<sup>41</sup>. „Controlling“ scheint also nicht alles zu sein. Eine Lösung wird in den prozessbegleitenden Maßnahmen gesehen<sup>42</sup>. Möglicherweise sind aber Faktoren wie Arbeitsethik (Gründlichkeit, Schnelligkeit etc.) ebenso Einflussfaktoren.

Dennoch ist interessant, dass Ex-BASF-Chef Strube in einem Interview von Mitte Oktober in DIE ZEIT<sup>43</sup> auf die Frage der zunehmenden Allergien angesprochen antwortet: „Die Chemie wird gerne

<sup>40</sup> Exner, M.; Hartemann, P. und Kistermann, T. (2001): Hygiene and health – the need for a holistic approach, Am. J. Infect Control, 29, S.228 – 231.

<sup>41</sup> Exner, M.; Hartemann, P. und Kistermann, T. (2001): Hygiene and health – the need for a holistic approach, Am. J. Infect Control, 29, S.228 – 231.

<sup>42</sup>

<sup>43</sup>DIE ZEIT Nr. 43, 16. Oktober 2003, S. 22

zum Sündenbock gemacht. Ob wir Allergien bekommen, hat doch auch etwas mit der Widerstandskraft unseres Immunsystems zu tun. Und das hängt damit zusammen, ob wir uns und unsere Kinder Wetter und Schmutz aussetzen oder nur in klimatisierten, sauberen Räumen leben. ..“

## Gesundheitliche Aspekte von Menschen und Tieren

### Allergien bei Menschen

Chronische Krankheiten, wie z.B. Allergien, nehmen weltweit zu. Entwickelten 1995 noch 12,5 Prozent der sechs bis siebenjährigen Kinder Heuschnupfsymptome, waren es im Jahr 2000 schon 16,1 %, wie eine Studie aus Münster belegt. Das Ergebnis stimmt mit der Situation in anderer Ländern überein. In Deutschland leiden heute schätzungsweise 25 Mio Menschen an einer Allergie, etwa ein Viertel hat Heuschnupfen, ein weiteres Viertel Asthma. Bei 40% der Pollenallergikern entsteht nach acht Jahren aus Heuschnupfen ein chronisches Bronchialasthma<sup>44</sup>. Dazu kommt, dass durch sogenannte Kreuzallergien, Menschen mit Pollenallergien auch auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagieren. Dies wird durch die Ähnlichkeit der Struktur bestimmter Eiweiße in den Pollenallergenen und den Nahrungsmitteln verursacht. Die Lebensqualität der von dieser Krankheit Betroffenen ist stark beeinträchtigt und die Kosten für deren Behandlung sind beträchtlich.

Was sind die Ursachen für diese Entwicklung? Nach der zur Zeit diskutierten „Schmutztheorie“, wird bei übertriebener Hygiene das Immunsystem von Kleinkindern zu wenig trainiert, so dass bei Eintritt von Allergenen eine Überreaktion entsteht.

Diese Theorie ist auch verantwortlich dafür, dass es unterschiedliche Empfehlungen gibt, ob man im Haushalt mit Kleinkindern auf Hunde und Katzen verzichten soll, um eine Ausbildung von Allergien zu vermeiden. Dies empfehlen Allergologen im allgemeinen. Allerdings gibt es auch neuere amerikanische Studien, die ergeben haben, dass gerade die Gegenwart von Haustieren in den ersten Lebensmonaten das Allergierisiko der Kinder senkten<sup>45</sup>. Dies wird auch von einer 16 Jahre lang durchgeführten Schweizer Studie unterstrichen, die bei einer Untersuchung von 1307 Kinder herausgefunden hat, dass Kinder, die auf Bauernhöfen aufwachsen, weniger an Heuschnupfen und Asthma leiden als ihre Altersgenossen aus der Stadt, obwohl sie einer höheren Exposition von Inhalationsallergenen ausgesetzt sind<sup>46</sup>. Neuere Studien erweitern noch den Blickwinkel: So hat eine schottische Studie ergeben, dass Allergieerkrankungen der Eltern, sowie die Ernährung und die Rauchgewohnheiten der Mutter bereits während der Schwangerschaft, das Allergierisiko ungeborener Kinder beeinflusst<sup>47</sup>. Bei solch einer familiär bedingten Prädisposition kann einer finnischen Studie zufolge das Neurodermitis-Risiko von Säuglingen durch die Einnahme von Laktobazillen halbiert werden<sup>48</sup>. Der Grund für dieses Ergebnis scheint darin zu liegen, dass der noch weitgehend unbesiedelte Darm der Säuglinge mit den Bakterien regelrecht geimpft wird, was eine Stärkung des Immunsystems zur Folge hat. Dieses Ergebnis spricht für eine aktive Berührung beziehungsweise Konfrontation des Organismus mit dem potentiell allergieauslösenden Medium.

---

<sup>44</sup> Freund A. (2002): Der Blütenkrieg, Die Zeit, 04

<sup>45</sup> „Blickpunkt: Allergie“, Oktober 2002, Ärzteverband Deutscher Allergologen, Deutsche Gesellschaft für Allergologie und klinische Immunologie,

<sup>46</sup> Bachmann-Gassner, M. und Wüthrich, B. (2000): Bauernkinder leiden selten an Heuschnupfen und Asthma, Dtsch. Med. Wochenschr, S.924-931.

<sup>47</sup> Devereux, G., Barker, R.N., Seaton, A. (2002): Antenatals determinants of neonatal immune response to allergens. Clin. Exp. All. 32, S.43-50.

<sup>48</sup> Kaliomäki et al. (2001): Probiotics in primary prevention of atopic disease: A randomised placebo-controlled trial. Lancet 357, S. 1076 – 1079.

In die Studie nahmen über 100 Mütter mit Asthma, Heuschnupfen oder Neurodermitis teil. Sie nahmen im letzten Schwangerschaftsmonat ein Präparat mit dem Milchsäurebakterium LactobacillusGG ein. Die Kinder erhielten ebenfalls von der Geburt bis zum 6. Lebensmonat Laktobazillen. Im Alter von zwei Jahren wurde bei 23 Prozent der mit Laktobazillen behandelten Kinder eine Neurodermitis diagnostiziert, in der Kontrollgruppe waren zu diesem Zeitpunkt schon 46% der Kinder erkrankt.

### Antibiotikaeinsatz im Futter von Tieren

Antibiotika werden dem Futtermitteln zugesetzt, um zum Einen latent kranke Tiere zu behandeln, zum Anderen aber auch um das Wachstum zu beschleunigen. Mit Hilfe antibakterielle Leistungsförderer ist es möglich, nicht optimale Haltungs- und Hygienebedingungen zu maskieren<sup>49</sup>. Das bedeutet, dass eine falsche Tierhaltung durch Antibiotikaeinsatz kaschiert werden kann. Eine Antibiotikagabe scheint häufig einfacher und schneller, als die Tierhaltung zu korrigieren.

So kommt es, dass immer noch vier antibiotische Futtermittel in der EU auf dem Markt sind, obwohl bereits 2001 Prof. Dr. Dietrich Höffler, stellvertretender Vorsitzender der Arzneimittelkommission der deutschen Ärzteschaft, ein „rasches und lückenloses Verbot von Antibiotika in der Tiermast“ forderte. Dazu ergänzte er, dass das Verbot seit Jahren überfällig und weitere Verzögerungen nicht hinnehmbar seien, weil in manchen Ländern bereits Penicillin-resistente Stämme von Erregern der klassischen Lungenentzündung, Eitererreger und Erreger von Harnwegsinfektionen aufgetaucht wären<sup>50</sup>. „Bereits heute sterben in Deutschland jährlich etwa 20.000 Menschen an den Folgen von Infektionen, gegen die Antibiotika ihre Wirkung verloren haben“ so schätzt der Vorsitzender der Deutschen Gesellschaft für Krankenhaushygiene. Durch falsche Anwendungen breiteten sich resistente Bakterien aus und gefährdeten auch andere Patienten. Laxe Hygienestandards, überarbeitete Ärzte und Pfleger, die zunehmend mehr Kranke betreuen müssen, verschlimmerten noch die Lage. Rund ein Drittel der Infektionen im Krankenhaus könnten hier wiederum allein durch bessere Hygiene vermieden werden<sup>51</sup>. Antibiotika werden mittlerweile auch in einigen europäischen Ländern in Flüssen und selbst im Grundwasser nachgewiesen, in Deutschland sind sogar Abbauprodukte von Antibiotika im Trinkwasser<sup>52</sup>, so dass eine Gefahr besteht, dass sie in die Nahrungskette gelangen.

Die Fütterungsantibiotika sollen nun zum 1. Januar 2005 untersagt werden. Kokzidiostatika und Histomonostatika als Futtermittelzusatzstoffe sollen nach dem Willen des Parlamentes aber noch bis 2008 möglich sein. EU-Verbraucherkommissar Byrne meint allerdings, dass das Datum wegen der Drittländersimporte, sowie Empfehlungen des Wissenschaftlichen Lenkungsausschusses, der festgestellt hat, dass überstürzte Maßnahmen sich negativ auf die Tiergesundheit auswirken würden, nicht realistisch sei.

### Tierkrankheiten

180.000 Rinder sind seit 1985 allein in Großbritannien an BSE erkrankt. Die wahrscheinlichste Ursache ist, dass ein mit der sporadisch auftretenden Krankheit infiziertes Rind durch die Praxis der Tiermehlverfütterung an Wiederkäuer, kombiniert mit Absenken der Erhitzungstemperatur der Kadaverreste von ursprünglich 130 Grad Celsius auf unter 80 Grad Celsius, weiter verfüttert wurde. Durch die Absenkung der Temperatur konnten zum Einen Erhitzungskosten eingespart werden und zum Anderen verlor das wertvolle Protein weniger Nährwert. Allerdings wurden somit aber auch nicht mehr die Scrapie-Erreger, die sich im Tiermehl befinden, abgetötet. Folglich infizieren sie bei der Verfütterung die sie aufnehmenden Tiere. Viele Forscher sind sich darüber einig, dass die Rahmenbedingungen für die Ursachen und Verbreitung von BSE in den Merkmalen der industrialisierten Landwirtschaft wie Hochleistungszucht (Inzuchtdefekte), Eiweißvergiftung wegen Überdosierung von Tiermehlverfütterung, mangangelasteter Hühnerkot, streßbedingte Stoffwechslerstörungen im Gehirn und dem Insektizid Phosmet suchen sind.<sup>53</sup> Daneben können die

---

<sup>49</sup> Rist, M. (2003): Artgemäße Fütterung wird „entdeckt“, Kräuter fördern Wohlbefinden, Beiträge, Juli, August, S. 15-19.

<sup>50</sup> Bundesärztekammer, Pressemitteilung 31.01. 2001

<sup>51</sup> Grabar, E. (2002): Mikroben in der Datenfalle, Die Zeit, 29.

<sup>52</sup> Agra-Europe 26/03, Europa-Nachrichten 11

<sup>53</sup> Professor Dr. Sievert Lorenzen, Zoologe an der Uni Kiel, in FAZ Nr.6, 8. Januar 2004 Seite 7. Diese Tierhaltungsformen führt er auf die Folgen von Massenproduktion zurück.

Ursachen aber auch in einem einseitigen „Aminosäure-Denken“, das die Wesenheit des Tieres aus dem Blick verliert, gesucht werden<sup>54</sup>. Mehrere Millionen Rinder mussten getötet werden. Viele Höfe gaben im Zuge der BSE-Krise auf, manche Landwirte nahmen sich das Leben. Die BSE-Krise hat den Steuerzahler ein zehnfaches dessen, was als Exportverlust von den britischen Farmern angegeben wurde, und ein millionenfaches dessen, was an Kosten bei der geringeren Tiermehrerhitzung gespart wurde, gekostet. Die Verantwortlichen dabei wurden nicht ernsthaft juristisch belangt. In die ganze Administration der Europäischen Union, aber auch der Mitgliedsländer, hat die BSE-Krise tiefgreifende Auswirkungen gehabt. Ministerien und Behörden wurden gegründet und eine ganze Flut an Verordnungen und Regelungen wurde erlassen. Die Verordnungen treffen die ganze Branche, besonders betroffen sind jedoch die kleinen und mittelständischen Schlacht- und Verarbeitungsstätten. Ein für eine Berufsgruppe existenzielles Detail betrifft die biologisch-dynamischen Präparate: Pflanzenpräparate in Häuten von tierischen Organen verwahrt können nicht mehr hergestellt werden. Diese Präparate sorgen aber für besonders gute Bodenfruchtbarkeit und Pflanzengesundheit. Der Gründer dieser Wirtschaftsweise, Rudolf Steiner, hatte schon 1921 auf die Gefahr des Verfütterns von Tieren an Wiederkäuer hingewiesen.

Für das Auftreten der Maul- und Klauenseuche ist ein Virus verantwortlich, der besonders widerstandsfähig ist und sich monatelang in Haaren, Schuhen, Wänden sowie im Boden und in der Jauche halten kann, weswegen den Desinfizierungsmaßnahmen ein sehr großen Stellenwert eingeräumt wird<sup>55</sup>. Mit zunehmender Globalisierung der Warenströme (und somit auch Tiertransporte) wird jedes Transportmittel zu einer potentiellen Virenfähre. Während der Maul- und Klauenseuche wurden wiederum Millionen Tiere getötet. Gleichwohl können die Tiere prinzipiell diese Seuche, zum Teil sogar gestärkt, überleben (allerdings nicht in jedem Fall). Gebiete mit Robusttierhaltungen wurden tendenziell schon früher weniger stark von der Seuche betroffen. Neuerdings hat sich die EU wenigstens zu einer halbherzigen Impfpolitik durchgerungen.<sup>56</sup> Aber auch im Fall von MKS hat der Staat rund 60% der Kosten mit über 450 Mio € zugeschossen.<sup>57</sup>

Die neusten Ausbrüche der Hühnerpest in den Niederlanden und der Hühnergrippe in Thailand, wo erneut Millionen von Tiere zum großen Teil ohne anständiges Töten „entsorgt“ wurden, lässt die Frage an alle Verantwortlichen nicht verstummen: Wie soll zukünftig mit Tierhaltung im weitesten Sinne umgegangen werden? Noch mehr Hygienerichtlinien werden dieses Problems sicher nicht Herr werden.

### Lebensmittelinfektionen

Massentierhaltung sowie die zum Teil tagelangen Transporte führen zu einer Campylobacterbelastung von über 90% sowie einer Salmonellenbelastung bei beispielsweise jedem vierten Huhn. Jedes Jahr erkranken 70.000 Menschen an Salmonellen, die Dunkelziffer ist nach Meinung der Experten zehn Mal so hoch. 70 Menschen pro Jahr sterben sogar an den Infektionen. Die ärztlichen Spitzenorganisationen Liechtensteins, Luxemburgs, der Schweiz, Südtirols, Österreichs und Deutschland appellieren deshalb an die Europäische Kommission und die nationalen Regierungen, den Wiederaufbau regionaler Schlachtbetriebe zur Vermeidung überlanger Transporte sowie für eine für den Verbraucher unmissverständliche Kennzeichnung der Qualität von Herkunft, Haltung und Verarbeitung durchzusetzen<sup>58</sup>.

Ein Hof in Schweden zeigt, dass es auch anders geht. Hier werden zwar auch 1500 Schweine gehalten, diese sind aber als Familien aufgestellt und stehen auf Stroh. Die Geschwister eines

---

<sup>54</sup>Fuchs, Nikolai, Hiss, Christian 2001: BSE – Hat der Wahn einen Sinn? Ideen für die Wende. Menon, Heidelberg

<sup>55</sup>AID, Maul- und Klauenseuche; Erkennen, Vorbeugen, Bekämpfen (2001): Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, 19S.

<sup>56</sup>Richtlinie 2003/85/EG des Rates vom 29. September 2003; Dokumentation AGRA-EUROPE 1/04, 5. Januar 2004

<sup>57</sup>AGRA-EUROPE 34/03, 25. August 2003, Kurzmeldungen 5

<sup>58</sup>Konsultativtagung 1998, Pressestelle der deutschen Ärzteschaft / Bundesärztekammer, [www.bundesaerztekammer.de](http://www.bundesaerztekammer.de)

Wurfes bleiben während der ganzen Aufzuchtzeit zusammen. Darauf führt man auch zurück, dass sie keine Salmonellen haben. Sollte doch einmal ein Schwein in Schweden infiziert sein, darf es nicht geschlachtet werden. Die Behandlung eines Salmonellenkranken in Schweden kostet 1.630 Euro, macht bei 700.000 Kranken in Deutschland 1,14 Milliarden Euro. Ein Salmonellenüberwachungs- und Verminderungsprogramm analog zu dem in Schweden, würde lediglich 200 Mio Euro kosten<sup>59</sup>.

Beispiel Dänemark: Trotzdem in Dänemark manche Tierhaltungsvorschriften deutlich über dem europäischen Niveau liegen<sup>60</sup>, gehört Dänemark zu den führenden Schweineproduzenten in Europa. Das Klagen deutscher Lobbyisten über die Wettbewerbsbenachteiligungen, wenn deutsche Tierschutzgesetze über das europäische Niveau angehoben werden sollen, mutet vor diesem Hintergrund mehr als fragwürdig an.

Die allgemeine aktuelle Entwicklung der Schweinehaltung in Deutschland geht in eine ganz andere Richtung. So wird im dlz-Sonderheft 1998 Werbung gemacht für die aus den USA kommende Multisite-Produktion. Hier werden Ferkel nach dreiwöchiger Säugezeit abgesetzt, anschließend kommen sie in vom Zuchtbestand seuchenhygienisch getrennte Aufzuchtställe und von dort in isolierte Mastbestände. Vor dem Einstellen in den neuen Bestand soll das „Minimal-Disease-Programm“ gefahren werden. D.h. in den letzten 10 Tagen vor dem Einstellen in den neuen Bestand sollen die Ferkel medikamentös behandelt werden und Impfmaßnahmen zugeführt werden. Diese Behandlung wird drei Wochen später wieder angewandt. Mit solch einem Prophylaxeprogramm wird erreicht, dass die Ferkel frei von Infektionskrankheiten aufwachsen können sollen<sup>61</sup>.

## Veränderungen der Haltungsformen der Tiere auf dem Hof

### Angestrebte Tierhaltungen in der Zukunft

Für die Zukunft wird im Allgemeinen eine immer mehr durch-technisierte Tierhaltung angestrebt (siehe voriges Kapitel). So stellte z.B. der niederländische Landwirtschaftsminister Brinkhorst 2000 seine Vision von einem Industriekomplex vor, bei dem in einem sechs Stockwerk hohen Gebäude mit einer Breite von 400 Meter und Länge von einem Kilometer eine „Fertigungsanlage“ für Grundnahrungsmittel entstehen soll. Geplant ist darin u.a. eine Massentierhaltung einzurichten mit 300.000 Schweinen, 250.000 Legehennen und 1.000.000. Masthähnchen. Diese Einrichtung soll ganz ökologisch ausgerichtet sein. Für Schweine soll es Balkone geben, Hängebauchschweine sollen der Monotonie einer Monokultur vorbeugen. Da Verarbeitung und Verpackung ebenfalls im selben komplex untergebracht sind, entfallen die Transportkosten. Das von den Tieren ausgestoßene CO<sub>2</sub> wird dem ebenfalls in dem Gebäude stattfindenden Gemüseanbau zugeführt<sup>62</sup>. Ein anderes Beispiel ist der „Kuhstall der Zukunft“, der in Stuttgart anlässlich des Baden Württembergischen Landwirtschaftlichen Hauptfestes 2003 vorgestellt wurde. In diesem befinden sich Liegeboxen mit einem weichen, verformbaren Untergrund. Für weiteres Wohlbehagen der Kühe sorgen elektrisch angetriebene Viehputzbürsten für Rücken, Hals, Brust und Flanken. Als Glanzstück des modernen Stils wird der Melkroboter genannt. Dieser kann jederzeit von der Kuh betreten werden. Die Tür schließt sich dann automatisch, die Kuh wird mit Kraftfutter versorgt. Währenddessen werden ihre Zitzen automatisch gereinigt, infrarot gesteuerte Melkbecher angesetzt und automatisch wieder abgenommen. Danach öffnet sich die Türe wieder automatisch. Die Vorteile dieser Neuerungen liegen auf der Hand: Der Landwirt muss nicht mehr zweimal täglich zu festen Zeiten melken, so

<sup>59</sup> Heimbrecht, J. und Pötter, C.: Schweinerei im Schweinestall, plusminus 19.08.2003. [www.daserste.de/plusminus.de](http://www.daserste.de/plusminus.de)

<sup>60</sup> EHI-Euro-Handelsinstitut GmbH, Reihe Enzyklopädie des Handels, Heft Transparenz in der Wertschöpfungskette Fleisch, S. 10 ff, Köln, Oktober 2001

<sup>61</sup> Hörügel, K. und Küchenhoff, R. (1998): Bauen für gesunde Schweine – vor dem Stallbau an Seuchenhygiene und Tiergesundheit denken, dlz-Sonderheft, S. 84-87.

<sup>62</sup> Evers, M. (2000): Koteletts aus dem vierten Stock, der Spiegel, 43

dass die Arbeitsorganisation und das Familienleben vereinfacht werden und die Kühe können sich nach Lust und Laune melken lassen. Der Melkroboter rentiert sich bei 60-70 Tieren.<sup>63</sup>

Auch die folgenden Ergebnisse unterstreichen diese Entwicklung. So kommt eine Forscherin im Zuge ihrer Forschungsarbeit, die mit dem Baader-Preis 2002 ausgezeichnet worden ist, an der Universität Wuppertal zu dem Schluss, dass ohne Schutzmaßnahmen die artgerechte Haltung von Tieren in Stallgebäuden für in der Landwirtschaft Beschäftigte gesundheitsschädlich sei<sup>64</sup>. Und der Epidemiologe Lothar Kreienbrock von der Tierärztlichen Hochschule Hannover äußert, dass „das Scharren in Freiheit, so habe er durch Befragung unter Hühnerhaltern herausgefunden, Legehennen krank und aggressiv machen könne; hinter Gittern lebe das Federvieh friedlicher und gesünder“<sup>65</sup>.

Welche Konsequenzen wird diese Entwicklungen haben? Es ist bekannt, dass mit zunehmender hygienischer Abschirmung in der Regel eine Reizverarmung der Haltungsumwelt einhergeht. Dies kann sich auch auf gesundheitlicher Ebene negativ auswirken, indem sich Tiere gegenseitig Schäden zufügen oder z.B. unterstützt durch fehlende wechselnde Klimareize oder fehlende Konfrontation mit geringen Erregermengen eine schlechte körperliche Abwehrlage aufweisen<sup>66</sup>. So weiß man, dass die Mensch-Tier-Beziehung wichtig ist für das Wohlbefinden, die Gesundheit und Leistung der Nutztiere. Der Mensch hat zum Einen über das Management Kontakt zu den Tieren, zum Anderen über direkte Arbeiten beim und mit dem Tier, wie Füttern, Melken, Striegeln und Kraulen. Unterschiedliche Betriebserfolge können erzielt werden, allein durch die Veränderung der Mensch-Tier-Beziehung. Eine gute Mensch-Tier -Beziehung wirkt sich sehr positiv auf das Wohlbefinden der Nutztiere aus, Stressreaktionen mit ihren negativen Folgen für Immunabwehr und Gesundheit werden vermieden. Es finden weniger schnelle und unkontrollierte Bewegungen statt, wodurch das Verletzungsrisiko sinkt. Bei einer guten Beziehung kennt der Mensch seine Tiere besser und kann sein Management besser an deren Bedürfnisse anpassen. Eine gute Mensch-Tier-Beziehung lässt eine höhere Leistung der Tiere erwarten.<sup>67</sup>

### Hühnerhaltung

Bei der Hühnerhaltung gibt es ebenfalls unterschiedliche Bestrebungen.

Renate Künast fordert, dass bis Ende 2006 (ggfs. 2009) die herkömmliche Batterien für die Hühnerzucht abgebaut werden müssen, zugelassen sind ab dann nur noch Boden- Freiland-, oder die so genannte Volierenhaltung, bei den die Tiere in mehrstöckigen Vogelhäusern leben.

Aber es regt sich Widerstand. So weist der Tierschutzbeauftragte der SPD-Bundestagsfraktion W. Priesmeier unter Berufung einer Studie der Tierärztlichen Hochschule Hannover darauf hin, dass die neue Legehennenverordnung zu verheerenden Folgen führt, weil in den Bodenhaltungs- und Freilandbeständen Krankheiten grassierten, die in Deutschland längst ausgerottet wären. Die Mortalitätsraten bei den Tieren lägen zum Teil höher als 20%. Zudem sei Kannibalismus bei dieser Tierhaltung ein schwerwiegendes Problem. Deshalb würden den Tieren dort oft die Schnäbel kupiert, wodurch sie eines wichtigen Sinnesorgans beraubt werden. Die Tiergesundheit verschlechtere sich dadurch, was einen verstärkten Einsatz von Medikamenten nach sich ziehen würde.<sup>68</sup> Auch in Niedersachsen, fordert Landwirtschaftsminister Ehlen eine Änderung der Legehennenverordnung. So möchte er ausgestaltete Käfige für Kleingruppenhaltung weiter zulassen. Ganz im Sinne des Epidemiologen Lothar Kreisenbrock von der tierärztlichen Hochschule

---

<sup>63</sup> Pressemitteilung 2003: Komfort für Kühe, Melkroboter und Massagebürste im „Kuhstall der Zukunft“ auf dem Landwirtschaftlichen Hauptfest, Messe Stuttgart Nr. 6, 9

<sup>64</sup> AGRA-EUROPE, Länderberichte 18/02

<sup>65</sup> Nimtz-Koester, R. (2003): Loblied auf den Knast, der Spiegel, 42

<sup>66</sup> Knierim, U. (2002): Einfluss von Hygiene, Pflege und Betreuung auf die Tiergerechtigkeit der Haltung, in: Artgerechte Tierhaltung in der modernen Landwirtschaft – Diskussion neuer Erkenntnisse, Rentenbank, Schriftreihe Band 17, S. 93-95

<sup>67</sup> Waiblinger, S. 2002: Mensch-Tier Beziehung, Artgerechte Tierhaltung in der modernen Landwirtschaft – Diskussion neuer Erkenntnisse, Rentenbank, Schriftreihe Band 17, S. 100-103.

<sup>68</sup> AGRA-EUROPE 33/03, Kurzmeldungen S.17

in Hannover.<sup>69</sup> Der Staatssekretär im Bundeslandwirtschaftsministerium Alexander Müller bezeichnete indes die Ergebnisse der Hannoveraner Studie als nicht aussagekräftig. Es gäbe zwar in Auslaufsystemen weiterhin Probleme, dafür verantwortlich seien aber Managementfehler. Sie fordern die Entwicklung eines objektives Prüfverfahrens, bei dem unvoreingenommen alle Haltungsverfahren im Hinblick auf Tierschutz, Hygiene, Verbraucherschutz und ihre ökonomische Auswirkungen untersucht werden müssten<sup>70</sup>. Der Parlamentarische Staatssekretär vom Bundeslandwirtschaftsministerium Gerald Thalheim stellt fest, dass es bekannt sei, dass nach einer Umstellung von der Käfighaltung auf alternative Haltungssysteme das Management von einer eher technischen Handhabung auf ein tierbezogenes Management erfolgen müsse. Das Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft (KTBL) habe ein Modellvorhaben „artgemäße und umweltverträgliche Legehennen-Haltung“ durchgeführt. Diese hätten den Beweis erbracht, dass Boden- und Freilandhaltungen unter den aktuellen Bedingungen eine praxisreife Alternative zur herkömmlichen Käfigbatteriehaltung darstellen.<sup>71</sup> Dem mit dem Ökopreis der Bundesregierung 2003 ausgezeichnete Landwirt Manfred Schmid gelingt es mittlerweile problemlos, 3000 Hühner aus eigener Zucht in einer fünfstöckigen Voliere zu halten. Er hat eine eigene Aufzucht, da er festgestellt hat, dass diese Haltungsform mit eingekauften Küken der gängigen Käfigrassen nicht möglich war.<sup>72</sup> Ein ganz anderes Problem sieht CDU Abgeordneter Bleser darin, dass deutsche Hersteller nun ihre Produktion ins benachbarte Ausland verlagern, die unter schlechteren Tierschutzbedingungen erzeugt würden, was eine verheerende Auswirkung auf die wirtschaftliche Entwicklung und die Arbeitsplätze in einzelnen Regionen hat<sup>73</sup>.

#### Exkurs: Wesensverständnis von Tieren

*In einem Vortrag vor Zahnärzten legt der Wissenschaftler Udo Pollmer den Zuhörern nahe zu bedenken, dass das Verfüttern von Tiermehl an Kühe doch nicht so schädlich sein könne, würden doch Schweine schon immer im Boden wühlen und dort auch Tierisches zu sich nehmen. Was Pollmer nicht auffällt ist der Unterschied Wiederkäuern und Monogastriern auf der Einen Seite und einem zweiten wesentlichen Unterschied auf der anderen Seite: Was Schweine, und auch Hühner, gemeinhin in der freien Natur an Tierischen zu sich nehmen, sind in der Regel Nicht-Warmblütige Tiere wie Insekten (-Larven) und Würmer. Tiermehle werden in der Regel, mit Ausnahme von Fischmehl, aber aus Warmblütern gewonnen. „Artgerecht“ oder „Wesensgemäß“ wäre eine Fütterung der Haustier-Monogastrier also mit „Kaltblütern“ (hiermit ist nicht die entsprechende Pferderasse gemeint). Die Vision von dem niederländischen Ex-Landwirtschaftsminister Brinkhorst hat in dem Hochhaus-Tier-Komplex Tierlarven für die Verfütterung vorgesehen – aus der gerade dargestellten Sichtweise durchaus sinnvoll, wenngleich sich hier ganz neue ethische Fragen auftun, wie die Frage nach dem Töten dieser Tiere.*

---

<sup>69</sup> Nimtz-Koester, R. (2003): Loblied auf den Knast, der Spiegel, 42

<sup>70</sup> AGRA-EUROPE 39/03, Länderberichte S.19-20

<sup>71</sup> AGRA-EUROPE 36/03, Kurzmeldungen S.18.

<sup>72</sup> Nimtz-Koester, R. (2003): Loblied auf den Knast, der Spiegel, 42

<sup>73</sup> AGRA-EUROPE 39/03 Länderberichte S.22

## Beeinflussung von Verarbeitungsprozesse auf dem Hof

### Käseherstellung

Durch die zentralisierten Verarbeitungsmaßnahmen wurden Veränderungen der Hygienebedingungen bei der Käseherstellung herbeigeführt. So braucht die transportierte Milch Kühlung. Dadurch können sich jedoch die kälteempfindlichen Milchsäurebakterien nicht halten, sondern es entwickeln sich kältetolerante Eiweiß- und fettzersetzende Fäulniserreger, was bewirkt, dass die Milch nicht mehr sauer, sondern schlecht wird. Fäulniserreger nisten sich auch gerne in Melkmaschinen ein und wirken noch nach der Pasteurisierung. Die veränderte Keimflora erfordert niedrigere Keimgrenzen zur risikofreien Pasteurisierung. Das hat zur Folge, dass statt wie früher 10 Mio Keime nun nur 1-2 Mio Keime zugelassen werden. Zu keimfrei darf die Milch aber wiederum auch nicht sein. Bleibt die Kesselmilch in der Käserei bei 10 Mio Keimen stehen, ist die weitere Käseherstellung nicht möglich. Für die Spätblähungen bei der Hartkäseherstellung benötigt man wiederum zudem 2-10 Clostridium-Sporen<sup>74</sup>.

Die Keimzahl in der Milch hängt auch wesentlich von der Leistungskraft des Kühlsystems ab. In der Milch von kleinen Höfen findet man häufig mehr Keime, da diese Betriebe oft noch mit Wasserkühlung arbeiten und das Verhältnis der milchführenden Oberflächen zur durchfließenden Milchmenge ungünstiger ist. Dies ist auch bei 1/3 der Bauern in Polen der Fall, die nach dem Eintritt in die EU ihre Milch deshalb nicht mehr länger verkaufen dürfen<sup>75</sup>. Zusätzlich wird die Keimzahl in den kleinen Höfen erhöht, wenn aus organisatorischen Gründen die Milch nur alle zwei Tage abgeholt wird. Die Länge des Transportwegs spielt ebenfalls eine Rolle, so erhöht sie sich zwischen dem Ab-Hof und der Anlieferung der Milch in die Molkerei um das 4,6 fache.

Bei der konventionellen Käseherstellung wird dagegen in dieser Hinsicht kaum ein Risiko eingegangen. Die Milch wird pasteurisiert, um die Milch vor dem raschen Verderb der Bakterien zu schützen. Dabei gehen jedoch auch Bakterien verloren, die verantwortlich sind für die Bildung von pikanten Aromen wie zum Beispiel das „Wiesenaroma“. Bei der biologischen Käseherstellung auf einem Hof kann die Milch hingegen direkt weitergeleitet werden und die Kühlung kann erspart werden<sup>76</sup>.

Es ist auch bekannt, dass mehrfach ungesättigte Fettsäuren in Milch aus ökologischer Landbauweise mit artgerechter Haltung und Fütterung in deutlich höheren Mengen vorkommen<sup>77</sup>. Die Pflanzen, die die Kühe fressen, spiegeln sich im Käse wieder. Gibt es viel Löwenzahn ist er gelber und man meint auch diese zu schmecken<sup>78</sup>. Es wurde festgestellt, dass Wöchnerinnen, die sich vorwiegend biologisch ernähren, einen deutlich höheren Gehalt an ungesättigten Fettsäuren in der Muttermilch haben, obwohl sie vergleichbar viele Milchprodukte und sogar signifikant weniger Milch konsumierten. Es ist wahrscheinlich, dass die Unterschiede auf die unterschiedliche Qualität der Lebensmittel zurückzuführen ist<sup>79</sup>.

Auf ihrer Suche nach den geheimnisvollen Listerienkillern gingen die Weihenstephaner (Mikrobiologe Siegfried Scherer von der TU München) gezielt einkaufen. In acht Monaten

---

<sup>74</sup> Keßler, A.F. ( 1996 ): Von der Bauernmilch zur Industriemilch, Peters u. Stück (Hrsg) Unser täglich Brot

<sup>75</sup> Lesser G. (2003): Neun rote Karten für Polen, taz Nr. 7201 von 06.Nov.2003.

<sup>76</sup> Kieler Nachrichten aktuell, 13.11.2002: Rohmilchkäse, weil er den Metzger-Petersens a, Besten schmeckt

<sup>77</sup> Jahreis et al. 1997: Conjugated linoleic acid in milk fat: high variation depending on production system, Nutr. Res. 17, S. 1479-1484.

<sup>78</sup> Smetanka, a.: The Secret Life of Cheese, biodynamics, summer 2003, Nr. 245, S.25-30.

<sup>79</sup> Rist, L.; Zweidler, R. von Mandach, U. (2003) Biologische Ernährung und Gesundheit, in: Freyer, B. (Hrsg.): Ökologischer Landbau der Zukunft – Beiträge zur 7. Wissenschaftstagung zum Ökologischen Landbau, Universität für Bodenkultur, S. 237 –240.

besorgten sie sich im deutschen Handel 415 Käse und untersuchten die Beute. 6,4 Prozent der Rotschmiere-, 4,8 Prozent der Sauermilch- und 4,4 Prozent der Hartkäse waren an der Oberfläche mit Listerien kontaminiert. Die größte Überraschung war jedoch, dass Produkte aus pasteurisierter Milch fast doppelt so häufig Befall zeigten wie Rohmilchkäse. Damit glauben die Bayern den weitverbreiteten Irrglauben widerlegt zu haben, wonach Listerien-Infektionen primär ein Problem der Rohmilchkäsereien sind.<sup>80</sup>

### Fleischverarbeitung

Bei der Fleischverarbeitung kommt es zu einem strukturellen Wandel, der auch durch die Gesetzgebung verursacht wird. Insbesondere sind dies die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene und neuerdings zur BSE-Prophylaxe. Immer mehr Metzgereien müssen dazu übergehen, das Selbstschlachten, aber auch das eigene Zerlegen und Bevorraten des Fleisches aufzugeben und die Ware proportioniert und bedarfsgerecht zuzukaufen. Dadurch müssen die Tiere in weiter entfernte Schlachtstätten transportiert werden, was die Kosten erhöht und neue Ansprüche an Kühlung etc. stellt.

Bei den industriellen Verfahren ergeben sich spezifische Risiken aus den automatisierten Arbeitsabläufen. Bei den handwerklichen Verfahren sind die hygienisch-gesundheitliche Risiken geringer, zudem ist eine soziale Kontrolle gegeben, da mangelnde Sorgfalt sich unmittelbar auf die Existenz des Betriebes auswirkt<sup>36?</sup>.

Bei der Fleischverarbeitung kann gezeigt werden, wie die Automatisierung der Arbeitsprozesse zu zusätzlichen Hygienemaßnahmen führt, die in einem kleinen Betrieb völlig irrelevant sind. So zum Beispiel die Einführung des Sterilisierkochers. Bei den ursprünglichen Hygienemaßnahmen wurde verlangt, dass bei der Verarbeitung von Fleisch am Fließband immer ein frisch desinfiziertes Messer zur Verfügung stehen soll. Schneidet ein Mitarbeiter in einen Abszess, muss das Messer vor einer weiteren Verwendung desinfiziert werden. Da das Fließband jedoch weiter läuft, unterbleibt diese Maßnahme oft. Deshalb wird nun vorgeschrieben, dass an jedem Arbeitsplatz ein Sterilisierkocher zur Verfügung stehen muss, mit auf 82 Grad Celsius erhitztem Wasser und einem weiteren Messer.

Im handwerklichen Betrieb wird das Tier am Zerlegtisch auseinandergenommen. Der Fleischer hat hier genügend Zeit das Messer zwischendurch zu desinfizieren und anschließend weiter zu arbeiten.

Auch schreibt die Fleischhygieneverordnung zwei getrennte Räume für die Schlachtung und Zerlegung vor toten Tiere vor. Bei handwerkliche Betrieben ist es jedoch auch möglich in einem Raum zu arbeiten, wenn zwischen Schlachtung und Zerlegung ein genügend großer Zeitraum ist, um den Raum gründlich zu reinigen.<sup>81</sup>

(Interessanter Weise taucht bislang an mehreren Stellen der Faktor Zeit als knappes Gut – zum Reinigen, für die Zuwendung zur Mensch-Tier-Beziehung – auf. Wir werden darauf später zurückkommen).

### Zwischenfazit

Am Beispiel des Umgangs mit Hygiene-Fragestellungen am Beispiel des Menschen (Allergien), der Tiere (Antibiotika, Tierhaltungssysteme) und der Lebensmittelverarbeitung (Milch, Käse, Fleisch) ist deutlich geworden, dass ein differenzierter Umgang mit Hygiene angebracht ist. Allen Beispielen ist gemeinsam, dass eine starke Abschirmung des Organismus von der eventuell keimhaltenden Umwelt entweder dem Organismus selbst, oder der Umwelt schädigt. Kontakt

---

<sup>80</sup> „Untermieter in der Käsetheke“ - Urs Willmann am 20. November in DIE ZEIT Nr. 48, 2003 S. 31

<sup>81</sup> Fink-Keßler, A; Müller, H.-J. u. Poppinga, O.(2003): Mit Kanonen auf Spatzen geschossen, Arbeitsergebnisse, Zeitschrift der AG Land- und Regionalentwicklung, Uni Kassel, Heft 55

von Kindern mit der Natur, artgerechte Haltung und Fütterung der Tiere und handwerkliche Verarbeitung sind eine lebensgemäßere Antwort auf die genannten Herausforderungen, als übertriebene Hygienemaßnahmen.

Exkurs Hygiene und die moderne Welt – Eine bemerkenswerte Rede von Alfons Labisch zur Eröffnung des 8. Kongress für Hygiene und Umweltmedizin 2000 in Bonn

Prof. Labisch weist u.a. auf folgende Punkte hin:

„(...) Im Arbeits und Alltagsleben einer globalen Informationsgesellschaft wächst der Anspruch an Kommunikationsfähigkeiten und Kommunikationsleistungen ständig. In demselben Masse wächst der Anspruch an die voraussehbare psychische, mentale und soziale Leistungsfähigkeit. Diese neu gewichtete Form körperlicher Gesundheit wird zum Wert für den Menschen in den komplexen Handlungsketten einer industriellen Weltgesellschaft. Damit wird Gesundheit als voraussehbare körperliche und vor allen Dingen psychomentele Leistungsfähigkeit zu einem allgemein gültigen Austauschmittel (...). Gesundheit erlaubt wie Geld, fachliche Qualifikation und kommunikative Kompetenz den reibungslosen Verkehr zwischen den verschiedenartigen Lebenskreisen, deshalb gilt Gesundheit als das höchste Gut an sich.

„ (...) Insgesamt bleiben genterapeutische Ansätze bereits seit ungefähr 20 Jahren erfolglos. Aus der Sicht der Medizingeschichte ist daran zu erinnern, dass von den grundlagenwissenschaftlichen Entdeckungen der Bakteriologie in den 1880er Jahren bis zu einer breitenwirksamen Verfügbarkeit von Antibiotika 60 Jahre (für Sulfonamide) bzw. 80 Jahre (für Penicilline und nachfolgende Stoffgruppen) vergangen sind. Die maßgeblichen Entdeckungen kamen aus der Peripherie der Forschung – ein Vorgang, der fälschlicher mit dem Begriff „Zufall“ belegt wird. Diese „Zufälle“ werden sich mit Sicherheit wiederholen.

Eines ist allerdings jetzt bereits abzusehen. Die molekulare Medizin wird unser Menschenbild verändern. Die Medizin folgte bis weit in die 1980er Jahre im Wesentlichen dem Modell der „Exposition“: Krankheiten kamen von außen an die Menschen heran (z.B. Bakterien, Viren, Risikofaktoren). Die molekulare Medizin verlagert die Ätiologie von der Exposition, also von der Außenwelt, zur Disposition und damit zur (genetischen) Innenwelt jedes einzelnen Menschen. Beunruhigend ist die „Genetisierung“ von individuellem Leben und gesellschaftlichem Handeln. Wissen taucht hier zunächst als Bedrohung auf. Krankheitsanlagen werden von einer fernen statistischen Wahrscheinlichkeit zur individuellen Wahrscheinlichkeit, für einzelne monogenetische Krankheiten sogar zur individuellen Gewissheit – und dies nicht nur für die Betroffenen selbst, sondern auch für ihre Familien und ihr Umfeld.

Hier setzt sich ein grundlegender Zug der Moderne fort: Unsere wachsenden Kenntnisse führen immer mehr Lebensumstände aus dem Bereich „natürlicher“ Gegebenheiten in den Bereich der Gewissheit. Dieses Wissen ist durchaus ambivalent: Diagnostische und therapeutische Möglichkeiten werden gerne übernommen, die damit gegebene Verantwortlichkeit aber häufig als Bedrohung erlebt. Vorgänge, die zuvor schicksalhaft geschehen und damit als „natürlich“ hinzunehmen gewesen wären, kommen unweigerlich in den Bereich menschlicher Rechenschafts- und Entscheidungspflicht. Dieses Wissen macht unweigerlich Angst; aber die Angst ist der Preis der Wahlmöglichkeiten.

(...) Die alltägliche Morbidität wird in den klassischen Industriegesellschaften von den besonderen Erfordernissen einer hochzivilisierten Dienstleistungs- und Kommunikationsgesellschaft geprägt sein. Hier seien als Beispiele die Allergien (Allergene sind Natur pur!) (...) genannt.“

... es ist erforderlich, grundsätzlich von einem rigiden Gesundheitsbegriff – wie ihn der frühere Gesundheitsbegriff der WHO darstellte – zu einer lebensweltlich wirksamen Deutung bedingter Gesundheit überzugehen.

*...Wir können festhalten: Der bekannte „Wandel des Krankheitspanoramas“, die „epidemiologische Transition“ von den infektiösen zu den chronisch-degenerativen Todesursachen wird derzeit durch eine neue Phase abgelöst: die „neue Morbidität“ - das weite Feld von Befindlichkeitsstörungen, das noch weitere Feld psychomentaler Störungen einschließlich Sucht und Gewalt sowie die chronischen Krankheiten vornehmlich älterer Menschen.*

*...Der Einsatz von Antibiotika in der industriellen Fleischproduktion trägt maßgeblich dazu bei, dass bislang auch bislang als harmlos geltende Keime neue Virulenz entwickeln.*

*...Nach diesen wenigen Beispielen ist zu folgern, dass das Krankheitspanorama der „neuen“ Infektionskrankheiten in selten offener Weise aus „man made diseases“ besteht. Wirtschaftliche (z.B.: Agrarproduktion) oder politische (s. z.B. der infrastrukturelle Niedergang der Gesundheitssicherung in Schwarzafrika) Bedingungen sind die Ursachen. So bedenklich dies ist, bedeutet dies zugleich: als „man made diseases“ können die weitaus meisten dieser Krankheiten prinzipiell – von vornherein vermieden (z.B. in der Nahrungsmittelproduktion (ggfs. bei entsprechendem Einsatz, - oder vorgreifend bekämpft (Impfprogramme, Krankenhaushygiene etc..), ...werden.*

*Überkommene Hygienekonzepte den jeweils geänderten gesundheitlichen Herausforderungen anzupassen, ist kein wissenschaftlicher, sondern ein politischer, ggfs. ein administrativer Akt. ... Mit der wissenschaftlichen Durchschlagskraft fällt die gesundheitspolitische bzw. administrative Umsetzung (jedoch Anm. d. Verf.)erheblich leichter.*

*Bei der Malaria-Bekämpfung konnten sich ortsbezogene und ökologisch angepasste Interventionen wie die „Spezies-Assanierung“ mit ihren „natürlichen Methoden der Malariabekämpfung“ gegenüber anderen Methoden der Erradikation, wie der Versuch potentielle Malaria-Vektoren in toto auszumerzen, als vorteilhaft erweisen. Weniger Resistenzbildungen und weniger Umweltprobleme sind die Folge.*

### Exkurs Kompost

*Kompost ist Keimträger schlechthin. Einsatz von Kompost fördert aber nicht nur nachweislich das Bodenleben und damit ein gesundes Pflanzenwachstum, sondern sein Einsatz führt bis hin zu phytosanitären (pflanzengesundenden, zum Beispiel pilzabtötenden) Effekten. Gülle hingegen wird zu recht in der Abfallverordnung geführt, Mist drohte immer wieder bei der Gesetzgebung mit in diesen „Topf“ geworfen zu werden. Dabei ist Mist „das Gold der Landwirte“ wie man früher sagte.*

*- Viele Studien haben die bodenaufbauende Wirkung des Mistes belegt was wiederum zu gesünderen und damit für Krankheiten weniger anfällige Pflanzen führt. Insbesondere der Mist wird mit seiner Immunkompetenz fördernden Wirkung für Kinder besonders hervorgehoben. Eine genügend hohe Dichte von Endotoxinen (Zellwände von abgestorbenen Bakterien und Viren aus tierischem Mist) sind für die Bildung gesunder Abwehrkräfte wichtig.*

*Daneben wirkt Rohmilch förderlich, wenn sie von früh auf an verköstigt wird.*

*Ebenso viele Geschwister, die laufend mehr oder weniger harmlose Infekte austauschen. Medikamentengaben an Kühe gegen Wurmbefall verhindert den Abbau von Kuhfladen. Die Kot fressenden Käfer werden durch die giftige Wirkung dieser Mittel in ihrer Entwicklung und Vermehrung stark eingeschränkt.<sup>82</sup>*

*Studien aus Australien und den USA legen nahe, dass Pflanzen in der Umgebung des Menschen, sei es außerhalb oder innerhalb von Gebäuden, sich positiv auf die menschliche Befindlichkeit auswirken. Neben den besseren Heilungserfolgen und der höheren Leistungsfähigkeit der*

---

<sup>82</sup><http://www.entomologentagung2003.uni-halle.de/abstracts.html>

Mitarbeiter in begrünten amerikanischen Kliniken konnten so bis zu 10% der Kosten gespart werden.<sup>83</sup>

## Nahrungsqualität

Viele der bislang in der Studie angesprochenen Themen leiten zur Frage der Nahrungsqualität über. - Die Hygienefrage an sich (wie wirkt sie sich unmittelbar auf die Lebensmittel aus), aber auch die indirekte Wirkung der Hygiene-Verordnungen über Verbraucherverhalten und handwerkliche Verarbeitung. Nahrungsqualität greift aber auch noch weiter – sie berührt die geistige Leistungsfähigkeit des Menschen:

### Exkurs Qualität

*„There is a difference between hygiene and food quality.“ (European Greens). Das Konzept der Lebensmittelqualität werde häufig mit Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit gleichgesetzt, schreibt die griechische Regierung in einem Papier, dass sie anlässlich der EU Ratspräsidentschaft den Agrarministern der EU vor einem Treffen in Korfu im Mai 2003 überreichte. Der Qualitätsbegriff sei allerdings viel breiter und umfasse beispielsweise auch die Wahlfreiheit der Verbraucher. Ein nicht verzehrsfähiges Produkt sei ohne jeden Zweifel von schlechter Qualität, während ein Produkt, das für den menschlichen Konsum geeignet sei, nicht automatisch qualitativ hochwertig sei. (...) Qualitätserzeugnisse erfüllen nach Meinung der (griechischen EU-) Präsidentschaft eine oder mehrere der folgenden Bedingungen: Sie stammen aus einer bestimmten Region, ihre Rohstoffe sind von besonderer Qualität oder von besonderem genetischen Ursprung, bei ihrer Herstellung kommen besondere Techniken zur Anwendung, ihr Ursprung und Verbleib können auf jeder Produktionsstufe nachverfolgt werden und im Falle ökologisch hergestellter Erzeugnisse bleibt der Status über die gesamte Produktionskette erhalten. (...) Wenn auf der Insel im ionischen Meer von Qualität die Rede ist, sollen damit Authentizität, Tradition und geographischer Ursprung gemeint sein.<sup>84</sup>*

Unter der Überschrift „Falsche Ernährung bedroht das Gehirn – Lebensmittelqualität – Fehlende Inhaltsstoffe und chemische Zusätze vermindern die Leistungsfähigkeit des Denkkorgans“ zitiert der Redakteur Hans Ulrich Grimm im „Darmstädter Echo“ vom 15. Januar 2004 verschiedene Fachleute zum Zusammenhang von Nahrungsmittelqualität und geistiger Gesundheit und Leistungsfähigkeit. So sagt Konrad Beyreuther, Professor an der Universität Heidelberg und Staatsrat für Lebens- und Gesundheitsschutz in der baden-württembergischen Landesregierung, dass „Mangel an wichtigen Inhaltsstoffen und schädliche Zusätze in Lebensmitteln des Menschen Denkkorgan bedrohen.“ - Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht die Alzheimer'sche Krankheit, die Gedächtnis und Persönlichkeitsverlust bewirkt. Beyreuther behauptet: „Die Ernährung ist wahrscheinlich die ganz entscheidende Komponente bei Alzheimer.“ Weltweit nehmen Hirnstörungen zu: neben Alzheimer auch Parkinson (Schüttellähmung) und Multiple Sklerose. Bei Kindern breiten sich Hyperaktivität und Lernstörung aus. Manche Forscher befürchten, dass die Geistesleistung generell zurückgeht. „Mit der nachlassenden Qualität der Nahrung steigt das Risiko für Geist und Gedächtnis, aber auch für die Psyche. So glaubt der US-Forscher Andrew Stoll, dass „die gewaltigen Veränderungen in unserer Ernährung zu den steigenden Raten psychiatrischer Erkrankungen in der westlichen Welt beigetragen haben.“ Britische Forscher beklagen einen Rückgang der Geistesleistung: In Indien seien 56 Prozent der Schüler nur eingeschränkt lernfähig, in Polen und Tschechien habe sich die Zahl der Sonderschüler verdoppelt. Auch in Großbritannien sinke die „genetische Komponente der

<sup>83</sup>Panorma Raiffeisen 3/03; Schweiz

<sup>84</sup>AGRA-EUROPE 18/03, 5. Mai 2003, Europa Nachrichten 16

Intelligenz“ um etwa einen halben Prozentpunkt pro Generation, klagt Professor Michael Crawford, Direktor des Instituts für Gehirncemie und Menschliche Ernährung an der Universität von Nord-London. Schuld sei die Nahrungsindustrie und ihr Bestreben, „billige Nahrung herzustellen“, kritisiert Crawford. Die „Grüne Revolution“ in der Landwirtschaft etwa, sagt sein Londoner Kollege Christopher Williams, habe zwar dank Kunstdünger und chemischen Giften die Erträge explodieren lassen, gleichzeitig aber hirn wichtige Bestandteile wie Eisen und bestimmte Fette minimiert. Die Omega-3 Fettsäuren etwa: 80 Prozent der Amerikaner bekommen davon zu wenig. Crawford sieht einen engen Zusammenhang mit der Zunahme der Funktionsstörungen des Gehirns. Büffel in Busch und Savanne hatten noch üppige 30 Prozent an Omega-3 Fetten in Milch und Fleisch. Kraftfuttergemästete Hochleistungsrinder bringen es noch auf zwei Prozent (siehe auch Anmerkung 67). „Das Agribusiness“, sagt Artemis Simopoulos, Präsidentin des Staatlichen Zentrums für Genetik, Ernährung und Gesundheit in der US-Hauptstadt Washington, „hat zum Rückgang der Omega-3 Fette bei den Tierkörpern beigetragen.“

Die Nahrungsmittelsindustrie ist umgekehrt über den Omega-3 Schwund nicht unglücklich. „Diese langkettigen Fettsäuren verkürzen die Haltbarkeit“, monierte das Fachmagazin Agro-Food-Industry High Tech. Haltbarkeit ist – neben dem Preis – das wichtigste Kriterium in der Welt der Supermärkte.

Zusatzstoffe wie der Geschmacksverstärker Glutamat oder Zitronensäure ... stehen nach Meinung von Beyreuther im Verdacht, Alzheimer auszulösen. Starke Bedenken hat der Forscher auch gegen viele Farbstoffe in Lebensmitteln. ... Darunter ... das gelbe Tatzazin (E 102), dass einer britischen Studie zufolge Hyperaktivität und Aggressivität von Kindern zur Folge hat.

So gehören zu einer gesunden Ernährung nicht nur ein ausgewogener Speiseplan, sondern auch Lebensmittel mit besonderer Qualität. Die aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft hervorgehenden Pflanzen und Tiere und deren schonende Verarbeitung haben nicht nur zum Ziel zu sättigen und den Nährstoffbedarf für die Aufrechterhaltung der biochemischen Lebensprozesse zu decken. Die Komposition des gesamten landwirtschaftlichen Betriebsorganismus lässt Pflanzen und Tiere entstehen, die zu einer Verbesserung der körperlichen, seelischen und geistigen Befindlichkeit führen können.<sup>85</sup>

### Zwischenfazit

Die in der Studie bislang durch Hygiene-Maßnahmen aufgezeigten Trends von direkt angewandter Hygiene, aber auch und vor allem der indirekten Auswirkungen durch das Verbraucherverhalten und Regulierungen im Bereich der handwerklichen Verarbeitung, führen im Ergebnis alle in die Richtung von mehr standardisierter Massenware. Gerade aber dieser agrarindustriellen Erzeugung schreiben Forscher eine bedenkliche Wirkung auf die geistige Fähigkeit und Gesundheit des Menschen zu. Damit schließt sich zumindest ein Kreis: Das staatliche Vorhaben, den Verbraucher zu schützen und ihm „sichere“ Lebensmittel zu garantieren sorgt in der Folge für nachlassende Lebensmittelqualität. Diese wirkt möglicherweise schwächend auf die Persönlichkeitsstruktur des Verbrauchers zurück – was ihn immer weniger Partner in einer Verbraucherschutzpolitik werden lässt, die auf den mündigen Konsument baut.

---

<sup>85</sup>ZDF, Abenteuer Wissen, 10.03.04; und: Huber, Karin; Fuchs, Nikolai: „Wie wirkt die Erzeugungsqualität von Lebensmitteln?“ Lebendige Erde, 4/2003. Weitere wissenschaftliche Veröffentlichung in Vorbereitung.

## Fazit

Die moderne Verbraucherschutzpolitik strebt mit Hilfe von Verordnungen und Hygieneregeln das Ziel „sichere Lebensmittel“ an. Wie mit den vielfältigen Belegen dieser Studie versucht wurde zu verdeutlichen, werden im Verfolg dieses Ziels Verbraucher-Kaufverhalten und agrarische sowie wirtschaftliche Strukturen gefördert, die tendenziell zu auf Haltbarkeit angelegten und mit Zusatzstoffen angereicherten Lebensmitteln führen. Diese stehen jedoch im Verdacht, zumindest nicht förderlich auf den menschlichen Geist zu wirken.

## Schlussfolgerung und Empfehlung

Vor dem Hintergrund der vorgelegten Studie (siehe Kapitel Fazit) werden folgende Schlussfolgerungen gezogen und Empfehlungen gegeben:

Mit den gewonnenen Erkenntnissen aus der Studie werden Verbraucher-Information und Hygiene-Regeln nicht überflüssig. Es sollten aber ihre Wirkungen und auch Grenzen genauer ins Auge gefasst werden: Häufig wirken sie, wenn sie zu eng gefasst sind und pauschal und begleitet mit viel Kontrolle angewendet werden, ihren eigenen Zielen zuwider: Industrielle Verarbeitungsstrukturen breiten sich auf Kosten von mehr handwerklich orientierter Strukturen aus; gleichzeitig steigen dadurch die Maßnahmen, die Lebensmittel tendenziell qualitativ schwächen (technologische Eigenschaften treten zunehmend in den Vordergrund) und nach Zusatzstoffen verlangen. Damit verlieren Lebensmittel (und Landschaften) zunehmend ihre „Anregungsqualität“ auf den Menschen, was potentiell zum Beispiel allergiefördernd wirken und, als eine extreme Möglichkeit, die innere Unsicherheit der Menschen verstärken kann. Die innere Unsicherheit nimmt in der Informationsgesellschaft zu. Dieser inneren Unsicherheit muss sicher auf vielen Ebenen begegnet werden. Noch mehr Information und Kontrolle, das ist wahrscheinlich, wird auch im Lebensmittelbereich nicht für ein Mehr an Vertrauen sorgen. Es ist die „Lücke zwischen Kopf und Hand“, das Nicht-Tun-können-was-man-eigentlich-für-richtig-erkannt-hat, dem verstärkt Aufmerksamkeit geschenkt werden muss (eine Ausarbeitung dazu muss einer anderen Arbeit vorbehalten bleiben). Nicht zuletzt, und mit vorheriger Aussage indirekt zusammenhängend, gehört aber auch dazu, die Qualität von Lebensmitteln auf die menschliche Befindlichkeit und geistige Fähigkeiten hin vermehrt in den Blick zu nehmen und die nötigen Konsequenzen aus den Erkenntnissen zu ziehen.

Folgende Thesen können daraus abgeleitet werden:

► Ein weniger „allumfassendes“ Schutzversprechen des Staates für sichere Lebensmittel gegenüber dem Verbraucher

*allerdings flankiert von Rahmenbedingungen für einen „Vertrag zwischen Wirtschaft und Verbraucher“ für zum Beispiel Qualitätssiegel; Einführung strengerer Prinzipien (z.B. Pestizideinsatz nur noch in Notfällen, klare Verursacher-Regeln in Bezug auf Grüne Gentechnik).*

► Im Rahmen der „Informationspolitik“ nicht nur auf den Intellekt des Verbrauchers gerichtet informieren, und nicht nur das Gefühl mit Image-Kampagnen und Werbung ansprechen,

*sondern die Willens- und Handlungsfähigkeit gerade junger Menschen mehr in den Blick nehmen.*

► Die Wirtschaft mehr in die Pflicht nehmen: Sicherheit darf nicht zu einer kostenpflichtigen Zutat für Lebensmittel werden,

*sondern die Sicherheit einschränkende Faktoren müssen verteuert werden. Das mehr oder weniger ökologisch und regional erzeugte und verarbeitete Lebensmittel ist tendenziell sicher und gesund. Unsicherheit entsteht durch Massenproduktion, lange Transportwege und hohe Verarbeitungsgrade. Diese Faktoren müssen verteuert werden. Es kann nicht sein, wie auch Michael Rogowski, Chef des Bundesverbandes der Deutschen Industrie Anfang März in einem Deutschlandfunk-Interview sagte, dass unsichere Lebensmittel billig, und sichere teuer sein.*

► In Bezug auf die Hygiene mehr auf die aktive Immunkompetenz bauen, als auf „unbedenkliche Lebensmittel“

*Eine zu keimfreie Umgebung (für Kinder), „sterile“ Lebensmittel, und überzogenen Hygiene-Regeln in allen Lebensbereichen schwächen die Immunkompetenz von Mensch und Tier. Ohne ein „Zurück zur Natur“ kann ein etwas mehr an Natur, auch aus Verbraucherschutzgesichtspunkten, förderlich sein.*

► Lebensmittel (und Produktionsweisen) stark berücksichtigen, die eine positive Auswirkung auf die geistige Fähigkeit des Menschen haben

### Auswahl von Ansätzen, die im politischen Raum vor dem Hintergrund der Studie in die richtige Richtung weisen:

#### Die Wirtschaft stärker in die Verantwortung übernehmen

Die Forderung nach Verantwortungsübernahme der Wirtschaft für die durch sie entstehenden Kosten hat die Europäische Kommission im April 2003 selber erhoben. So hat sie den Willen geäußert, dass sie sich in Zukunft von den Futtermittelherstellern Finanzgarantien vorlegen lassen will, die im Zweifelsfall die wirtschaftlichen Schäden, die durch den Vertrieb von verseuchtem Futter entstehen, abgelten sollen. Der Verband der Futtermittelhersteller (FEFAC) verweigerte sich diesem Ansinnen in einer ersten Stellungnahme nicht, forderte aber dass Kontrollbehörden über ein gleichwertiges System verfügen müssten für den Fall, dass Futtermittel ungerechtfertigter Weise zurückgehalten würden.<sup>86 87</sup> Ein weiterer Schritt in diese Richtung ist die zur Verabschiedung anstehende Umwelthaftungsrichtlinie der EU, die erstmalig das Verursacherprinzip zur Anwendung bringt. Eine weitere interessante Entwicklung ist die Einführung einer Stickstoffsteuer in Frankreich.

#### „10 Points for Food Quality“

Im September 2003 haben die Europäischen Grünen ein Papier zur Verbesserung der Lebensmittelqualität vorgelegt.<sup>88</sup> In diesem Papier werden bereits einige Tendenzen die in der vorliegenden Studie aufgezeigt wurden, erkannt und behandelt. So soll intensive und rationalisierte Landwirtschaft „entmuntert“ („discourage“) werden. Dieses Papier kann vor dem Hintergrund der obigen Studie unterstützt werden. Kritisch ist allerdings der Ruf nach noch mehr Kontrolle einzustufen (siehe Exkurs Kontrolle und Vertrauen).

### Zusammenfassung

<sup>86</sup> AGRA-EUROPE 17/03, 28. April 2003, Europa Nachrichten 2

<sup>87</sup> Ausführliche Fassung des Verordnungsvorschlages in AGRA-EUROPE 20/03, 19. Mai 2003, Dokumentation 2

<sup>88</sup> Draft Position Paper, GREEN/EFA Group in the European Parliament

Die neue Verbraucherschutzpolitik seit BSE gibt dem Verbraucher gegenüber ein sehr weitgehendes Sicherheitsversprechen für Lebensmittel ab. Dieses versucht sie mit Verordnungen und Regeln, die vorwiegend auf die Wirtschaft zielen, einzulösen. Gleichzeitig will sie zum Teil die Qualitätsproduktion von Lebensmitteln fördern. Eine Nachfrage danach soll im Wesentlichen durch Verbraucherinformation stimuliert werden.

Tendenziell greift der Verbraucher seit Einführung dieser Politik allerdings stärker zu billigen (gleichwohl „gesundheitlich unbedenklichen“) Lebensmitteln (Schnäppchenjägertum), als zu Qualitätsprodukten, obwohl er Letztere bei Umfragen deutlich präferiert (also von einem Informationsdefizit höchstens nur zum Teil gesprochen werden kann). Es scheint also eine „Lücke zwischen Kopf und Hand“, das heisst zwischen Wissensstand und Verbraucherverhalten, vorzuliegen. Die Verbraucherschutzpolitik will diese Lücke vorwiegend durch Information schließen. Gleichzeitig wird von einer nachlassenden Bereitschaft seitens der Verbraucher zur Aufnahme von Information berichtet. Kirchliche Vertreter appellieren an mehr Einsicht. Schnäppchenjägertum fördert aber wiederum eine industrielle Fertigung von Nahrungsmitteln.

Auf der anderen Seite schränken die neuen Hygiene-Regeln, die der Staat um seinem Sicherheitsversprechen genügen zu können, erlässt, die handwerkliche und mittelständische Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln immer mehr ein. Teure Investitionen und zunehmende Dokumentationspflichten führen entweder direkt zur Aufgabe der Betriebe, oder erhöhen die Produktionskosten derart, dass indirekt durch Wettbewerbsnachteile ein mittelfristiges Ausscheiden aus dem Markt zu befürchten ist. Auch die Zeit, in der man sich der Produktion mit „Herz und Verstand“ zuwenden kann, nimmt immer mehr ab. Die Aufgabe der handwerklichen Verarbeitung führt jedoch ebenfalls zu industrieller Massenproduktion von Nahrungsmitteln. Diese bedingt aber aufgrund ihrer strukturellen Gegebenheiten (hohe Tierzahlen, lange Transportwege, wachsende Ansprüche an Haltbarkeit der Produkte) zunehmende Hygiene-Anforderungen, die den angesprochenen Trend zu gleichförmiger Massenware und Risikotechnologien (wie sie Tiermehlverfütterung und Antibiotika in Futtermitteln bislang waren) wiederum verstärken und neue Hygiene-Gesetze erforderlich machen.

Den angesprochenen Maßnahmen liegt aber ein Hygiene-Bild zugrunde, das Mensch und Tier möglichst frei von Keimbelastung halten will. An vielen Beispielen kann jedoch aufgezeigt werden, dass das Verfolgen dieses Hygiene-Verständnisses nicht zu dem gewünschten Erfolg führt. Im Gegenteil, gesundheitliche Faktoren können sich sogar verschlechtern.

Die in der Studie aufgezeigten Entwicklungen führen zu Nahrungsmitteln, die im Verdacht stehen, sich bedenklich auf die geistige Fähigkeit und Gesundheit des Menschen auszuwirken.

Wird dieser Trend fortgesetzt, könnte Verbraucherschutzpolitik ein Opfer ihrer selbst werden.

Weniger absolute Schutzpolitik, dafür mehr Förderung einer Willens- und Taten-Entwicklung gerade junger Menschen, mehr Rahmensetzung für eine Verantwortungsgemeinschaft von Wirtschaft und Verbraucher, mit zum Beispiel mehr Garantiefonds in der Wirtschaft, dabei rigideren Ausschluss von potentiellen Gefahrenquellen für Lebensmittel wie chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, Gentechnik und Lebensmittelzusatzstoffe, und Mithilfe bei der Etablierung eines angemessenen (und nicht überzogenen) Umgangs mit Hygiene, sowie mehr Aufmerksamkeit für Lebensmittel, die einen positiven Einfluss auf die menschliche Befindlichkeit haben, könnten Thesen sein für die Gestaltung einer lebensgemäßen Zukunft.

### *Epilog*

*Wie kommt man zu innerer Sicherheit und Souveränität? Die Kenntnis von den Dingen, gewiss. Aber vielleicht ist es ja auch ein Hunger nach immateriellen Werten, nach Sinn und auch nach*

*Geist. Dieser Sinn und dieser Geist steckt aber vermutlich nicht irgendwo „hinter“ den Dingen. Möglicherweise liegen diese immateriellen Werte heute darin, im Umgang mit den Dingen dem Leben Sinn, und damit in gewisser Hinsicht auch Geist, zu geben.*

## Ausblick

Gerade in der Landwirtschaft kann an vielfältigen Beispielen aufgezeigt werden, wie bestimmte Maßnahmen, z.B. strengere Hygienebedingungen, immer weiter von der Entwicklung einer Lebens-Landwirtschaft wegführen.

## Lebenslandwirtschaft

Was ist die Lebens-Landwirtschaft? Unter Lebens-Landwirtschaft versteht man eine Landwirtschaft, bei der unter anderem die Haustiere als Mitgeschöpfe angesehen werden, die ihre Entwicklungsfähigkeit behalten sollen; bei der die Kulturpflanzen aus dem Zusammenspiel zwischen fruchtbaren Boden als lebensspendiges Organ, und kosmischer Einwirkung hervorgehen und wo der Mensch sich in diesen Zusammenhängen ganzheitlich entfalten kann.

Lebens-Landwirtschaft ist regional und knüpft an handwerkliche Traditionen an. Sie bringt Lebensmittel hervor, die nicht nur durch ihre Stoffe, sondern auch durch ihre Kräfte ernähren. Sie unterstützt eine Lebens-Wissenschaft, die dem Wesen des Lebens auf den Grund geht<sup>89</sup>.

## Das salutogenetische Prinzip

In der Salutogenese gibt es die Extreme „Gesundheit“ und „Krankheit“ nicht, sondern es besteht ein Gesundheits-Krankheitskontinuum, welches beinhaltet, dass jeder gesunde Mensch kranke Anteile hat, sowie auch jeder kranke Mensch gesunde Anteile hat. Krankheit ist somit nicht ein medizinisch „vermeidbarer“ Fehler der Natur des Menschen. Im Gegenteil, die positive Auseinandersetzung mit Krankheiten führt zur Reifung<sup>90</sup>. In diesem Zusammenhang ist auch die Frage der Impfung gegen Kinderkrankheiten zu sehen. Durch eine Impfung kommt es nicht zum Ausbruch der geimpften Krankheiten. Das Kind wird aber auch nicht gestärkt durch dessen Überwindung.

Beim salutogenetischen Modell ist für die Gesundheit vor allem das Kohärenzgefühl verantwortlich, das die allgemeine individuelle Grundhaltung gegenüber der Welt und dem eigenen Leben beschreibt. Dieses wird vor allem durch die „generalisierten Widerstandsressourcen“ beeinflusst. Diese beinhalten individuelle (z.B. körperliche Faktoren, Intelligenz, Bewältigungsstrategien) sowie soziale und kulturelle Faktoren (z.B. soziale Unterstützung, finanzielle Möglichkeiten, kulturelle Stabilität)<sup>91</sup>.

Aus dieser Sichtweise resultiert eine Erneuerung der modernen Medizin, die auch eine gesunde Ernährung sowie eine am Kind ausgerichtete Erziehung mit einbezieht<sup>92</sup>.

---

<sup>89</sup> Manifest: Für eine Lebens-Landwirtschaft der Zukunft, 2001, Forschungsring für biologisch-dynamische Wirtschaftsweise e.V., [www.Forschungsring.de](http://www.Forschungsring.de)

<sup>90</sup> Kummer, K-R. (19??): Der mündige Patient, Freiheit im Gesundheitswesen – eine Utopie?, Aktuelle Themen, Heft 1, Verein für Anthroposophisches Heilwesen e.V., 26 S.

<sup>91</sup> Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (1998): Was erhält Menschen gesund, Antonovskys Modell der Salutogenese – Diskussionsstand und Stellenwert, Band 6.

<sup>92</sup> Glöckler, M. (2001): Salutogenese, wo liegen die Quellen leiblicher, seelischer und geistiger Gesundheit, Aktuelle Themen, Heft 5, Verein für Anthroposophisches Heilwesen, e.V. 23 S.

## Anlage

### A. Die deutsche Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHG)<sup>93, 94</sup>

Seit Februar 1998 ist in Deutschland die Verordnung über Lebensmittelhygiene in Kraft, die auf die EU - Lebensmittelhygienerichtlinien aufbauen. Von ihr sind alle öffentlichen und privaten Betriebe mit und ohne Erwerbszweck betroffen, die Lebensmittel gewerbsmäßig herstellen, zubereiten, bearbeiten, lagern, verteilen, verpacken, befördern, anbieten oder verkaufen. Ausgenommen von der LMHV ist die Urproduktion von Lebensmitteln (z.B. Ernte, Schlachtung, Melken) sowie der Privathaushalt.

Neu an der Verordnung ist, dass die Betriebe neben der Beachtung der Hygieneregeln dazu verpflichtet sind, ein Eigenkontrollsystem einzuführen und ihre Mitarbeiter zu schulen. Bei dem Eigenkontrollsystem sind die kritische Punkte für die Entstehung gesundheitlich kritischer Gefahren festzustellen und dafür angemessene Sicherheitsmaßnahmen festzulegen und durchzuführen. Die einzelnen Maßnahmen sollen dokumentiert werden. Grundlage für das Eigenkontrollsystem ist das HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Das LMHG erstellt Leitlinien, bei denen einzelnen Wirtschaftsbranchen in Abstimmung mit den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder die Möglichkeit gegeben wird, für ihren Bereich unbestimmte Begriffe der Lebensmittelhygiene-Verordnung zu konkretisieren und die allgemein gehaltenen Anforderungen zu konkretisieren.

Für die Überwachung der Einhaltung der lebensmittelhygienerechtlichen Vorschriften sowie des Eigenkontrollsystems sind die einzelnen Bundesländer mit deren örtliche zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden zuständig.

### B. Auswirkung der belgischen Dioxin-Affäre auf die Gesetzgebung und deren Konsequenzen<sup>95</sup>

Es war vor allem die belgische Dioxin-Affäre, die als Auslöser der Verordnung zur Rückverfolgbarkeit (Art. 18, der EU-Lebensmittelverordnung) von Lebensmitteln gedient hat. Dort hatte danach die Rückverfolgbarkeit der Eier bei den Packstellen geendet.

Vor allem bei kleineren Betrieben bedeutet jede Einrichtung von Systemen zur Rückverfolgbarkeit einen erheblichen zusätzlichen Aufwand durch Verbesserung der Dokumentation und des Ablagesystems von Lieferpapieren, etc..

Auch das Rindfleisch Etikettierungsgesetz bedeutet vor allem für kleinere Betriebe, die über kein elektronisches Dokumentationserfassungs- und Verwaltungssystem verfügen, einen erheblichen zusätzlichen Aufwand.

Bei der Beachtung der Verordnung der Rückverfolgbarkeit müsste idealerweise festgehalten werden, mit welcher Charge, von welchem Lieferanten, welche Verarbeitungsschritte wie durchgeführt wurden. Betriebliche Gegebenheiten, wie enge räumliche Verhältnisse, Einschränkungen des Produktionsprogramms oder bei der Prozesstechnik können jedoch dazu führen, dass die Rohstoffe und Zutaten nicht exakt abgetrennt werden können.

So werden schütffähige Rohstoffe oft in Silos gelagert. Schon aus produktionstechnischen Gründen ist es nicht möglich die Silos vollständig leer zu fahren und es kann zu einer Vermischung der Chargen kommen.

Im Krisenfall müssen deshalb auch die Chargen zurückgehalten werden, bei der der Gebrauch des Schüttgut nicht völlig ausgeschlossen werden kann. Die Menge an zurückgeholten Chargen ist bei

<sup>93</sup> Gesundheitlicher Verbraucherschutz – Lebensmittelhygiene, [www.verbraucherministerium.de](http://www.verbraucherministerium.de)

<sup>94</sup> Die Lebensmittel-Hygieneverordnung, Fachinformation, Landesanstalt für Entwicklung der Landwirtschaft und der ländlichen Räume mit Landesstelle für landwirtschaftliche Markttunde, [www.infodienst-mlr.bwl.de](http://www.infodienst-mlr.bwl.de)

<sup>95</sup> Schroeter, K. (2003): Das Gebot der Rückverfolgbarkeit, Gedanken und Tragweite des Art. 18 der EU-Basisverordnung, ZLR 4, S.509-512.

nicht genau definierten Prozessen folglich größer.  
Je mehr innerbetriebliche Dokumentation, desto beschränkter der Rückruf im Krisenfall.

### C. Auswirkungen des Nitrofenskandals auf die Gesetzgebung und deren Auswirkung

2002 wurde Nitrofen durch Eigenkontrolle in Putenfleisch festgestellt. Das Fleisch wurde zurückgewiesen, die Behörden aber nicht informiert. Der Bundesgesetzgeber reagierte mit einer Gesetzgebung, welche die Unternehmen zur Information der Behörden verpflichtet. Bei der Interpretation des Gesetzes gab es erhebliche Probleme, da die Auffassungen von Gesetzgeber, Behörden und Wirtschaft unterschiedlich waren. Es bleibt abzuwarten, ob die von Bund und Ländern und Wirtschaft zwischenzeitlich erarbeiteten Leitlinien diese Auslegungsschwierigkeiten voll beheben.

### D. Auswirkungen der BSE-Krise auf die Gesetzgebung

Die BSE-Krise hat eine ganze Flut von Gesetzesänderungen hervorgerufen, die zum Einen von der EU Kommission vorgegeben wurden, und durch die BSE-Krise neu geschaffene Ministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft umgesetzt wurden<sup>96</sup>.

Innerhalb eines Jahres wurden so in Deutschland Verordnungsermächtigungen zur Umsetzung der bisherigen Entscheidungen der Gemeinschaft zum Schutz vor BSE gegeben:

Betreffend das Herstellen und Inverkehrbringen proteinhaltiger Erzeugnisse und Fette; Ein- und Ausfuhrvorschriften; Kennzeichnung und Warenhinweise; Zulassung und Registrierung von Futtermittelbetrieben; Erweiterung des Tätigkeitsbereiches der Tierkörperbeseitigungsanlagen; Änderung und Ergänzung verschiedener Paragraphen des Gesetzes über das Verbot des Verfütterns von Tiermehl; Änderung verschiedener Paragraphen des Tierkörperbeseitigungsgesetzes

Sowie Initiativen auf EU und internationaler Ebene auf der EU-Kommission:

- Änderung des Fleischhygienegesetzes
- Revision der Richtlinie über die allgemeine Produktsicherheit
- Änderung der Etikettierungsrichtlinie

./.

---

<sup>96</sup> BMVEL 2002: Ein Jahr Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft – was ist geschehen? Eine Zwischenbilanz der neuen Verbraucher-, Ernährungs- und Agrarpolitik.