

„Geiz macht blöd“

Stadtverbands-Kontrollleur: Wer immer billigeres Fleisch will, bekommt das auch – ganz legal, aber zu Lasten der Qualität

„Die überwältigende Mehrheit sind ordentliche Leute. Sie nehmen ihre Arbeit ernst“, sagt der Stadtverbands-Amtsleiter über Metzgereien: „Die Lebensmittelsicherheit ist gewährleistet.“

VON SZ-REDAKTEUR
PETER WAGNER

Saarbrücken. „Gammelfleisch“ hört sich schneidig an, „Ekelfleisch“ auch, beide Bezeichnungen sind wohl Kandidaten für das Wort oder das Unwort des Jahres. Lebensmittelkontrolleure können damit aber nicht arbeiten, zu schwammig, sozusagen nicht einzufangende Säue, die durchs Mediendorf gejagt werden, wie vorher BSE-Rinder und Grippehühner. Für einen eingefleischten Vegetarier ist das edelste Fleisch der

„Die Lebensmittelsicherheit im Stadtverband ist gewährleistet.“

Amtsleiter Jürgen Engel

Welt eklig, Wurstfetischisten haben wieder andere Maßstäbe – der Gesetz- und Verordnungsgeber auch.

Besuch bei den Lebensmittelüberwachern des Stadtverbandes Saarbrücken, die die jüngsten mutmaßlichen Skandale auch fast nur aus den Medien kennen. Hier kann keiner genau sagen, was es mit den angeblichen Fleisch-Schweineereien in anderen Bundesländern auf sich hat, wer was falsch gemacht hat. Als wahrscheinlich gilt bei den Experten, dass kein Verbraucher zu Schaden kam. Ekliges, vergammeltes

Fleisch zu besitzen ist nicht verboten. Es darf bloß nicht in Geschäfte oder verarbeitende Betriebe gelangen. Und nicht in die Wurst.

„Geiz macht blöd“, lehnt sich Stadtverbands-Veterinärdirektor Jürgen Engel bewusst an einen Werbespruch an. Will sagen, dass große deutsche Handelsketten Preisdruck auf die Erzeuger und Lieferanten ausüben. Die Firmen, vor allem Mittelständler, müssten immer billiger und noch billiger produzieren, weil die Verbraucher immer weniger Geld für Fleisch und Wurst ausgeben. Deshalb sinke tendenziell die Qualität.

„Das Ganze ist aber nicht illegal oder gesundheitsgefährdend, die Lebensmittelsicherheit ist gewährleistet“, versichert Amtsleiter Engel und gibt zu bedenken, dass die Verantwortung für die Produkte in ganz Europa beim Hersteller liege und nicht beim Kontrollleur. Dies deshalb zur Erinnerung, weil irriterweise gern vom „Versagen der Kontrollleure“ geredet werde. Kontrollen, sagt Engel, könne man natürlich jeden Tag bei jedem Metzger machen – alles eine Frage des Polizeistaats-Niveaus, das man zu dulden bereit sei. Beim Stadtverband werde aber „risikoorientiert und intelligent“ überwacht, also oft dort, wo es nötig sei.

Bei den großen Verarbeitern im Osten Saarbrückens heißt das: täglich. Fahrt mit Lebensmittelkontrolleur Michael Müller zur Fleischwarenfabrik Schröder. Für den kleinen Dienst-Peugeot mit Kühlkammer (für Proben) ist auf dem Betriebsgelände sogar ein „Veterinär“-Parkplatz eingerichtet. Der Köllerbacher Müller ist, wie etliche seiner Kolle-



Michael Müller, Metzgermeister und Lebensmittelkontrolleur beim Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen des Stadtverbands, bei einer Kontrolle.

Foto: Becker & Bredel

gen, gelernter Metzger. Mit Kittel und Haube betritt er den Betrieb durch den Wareneingangsbereich. Unangenehme Überraschungen sind hier nicht zu erwarten. Der Umgang mit den Mitarbeitern ist freundlich und routiniert, keiner der Metzger, die hier große Fleischbrocken in handelsübliche Portionen zerlegen, schaut von der Arbeit auf. Wo null Grad herrschen sollen, herr-

schen null Grad. Seit über hundert Jahren machten die Schröders Fleisch und Wurst – und würden das gern noch Mal so lange tun. Deshalb wäre es töricht, nicht auf hohem Qualitätsniveau zu arbeiten, erklärt Winfried Blug, Betriebsleiter beim Einkauf. Einen Grund zur Beanstandung findet er sogar noch vor dem Überwacher: Fleischpasteten für Ostdeutschland sind unleserlich eti-

kettiert. In der Kühlung ist die Schrift verblichen. Kein Mangel am Produkt, aber verboten. Wird geändert, vereinbaren die Männer.

Weiter zur Kebab-Fabrik Tekdemir in der Brebacher Landstraße, einem der größten Hersteller Deutschlands, Anspruch: Premium. Ein Vorzeigebetrieb, heißt es. Ein Eindruck, der sich bei Müllers Besuch bestätigt. Alle Fleischverarbeiter tragen Mundschutz und Haarnetz, Räume und Gerätschaften sind vorschriftsmäßig. „Kontrollen geben Sicherheit“, sagt Geschäftsführer Yalcin Demirci, der sein Geschäft vor über zehn Jahren begann. Er meint damit Kontrollen von Kunden, von Kunden der Kunden und von Lebensmittelkontrolleuren. Anfangs habe man den Sinn der vielen Überwachungen nicht immer nachvollziehen können. Wenn man sie aber bestehe, seien sie ein Gütesiegel, eine Qualitätsgarantie und keine Last, versichert Demirci. Verdorbenes Fleisch auf den Kebabspieß zu tun, sei unternehmerischer Wahnsinn. Das Geschäft gehe kannt er wolle

5000 unangemeldete Lebensmittel-Kontrollen im Stadtverband

In etwa 80 Prozent der Fälle sind die Prüfer mit den Betrieben zufrieden – Sechs Firmen wurden 2005 geschlossen

Saarbrücken. Lebensmittelüberwachung wurde im Saarland bis 1996 von der Polizei betrieben und danach von den Landkreisen und dem Stadtverband Saarbrücken übernommen. Wichtigste Aufgabe ist der Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren und Schäden. Das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen des Stadtverbandes Saarbrücken sitzt in der Heuduckstraße 1 in

Überwacht werden große Herstellungsbetriebe (manche sogar täglich), Großküchen, Supermärkte, Lebensmitteläden, Gaststätten, Imbissbuden sowie Verkaufsstände auf Märkten und Festen. In diesem Jahr wurden nach Angaben des Stadtverbandes bereits über 5000 unangemeldete Kontrollen vollzogen. Über 80 Prozent der Betriebe waren in Ordnung oder wiesen geringe Mängel auf. Wegen schwerwiegender

mete die Lebensmittelüberwachung des Stadtverbands im Laufe des Jahres Eis, Milch, Honig, Erdbeeren, Fertigsalaten, Frittierfetten, sojahlaltigen Lebensmitteln und Bier. Alle Honigproben von einheimischen Imkern waren von guter Qualität. Weniger Beanstandungen als früher gab es bei den Fetten. Auch die Zahl der Beanstandungen bei Speiseeis ging zurück. Rohmilchkäse war in 2005 bislang ebenfalls nicht zu be-

sich mit Anfragen an die Behörde, weil sie Probleme im Umgang mit Lebensmitteln haben. Bislang wurden in diesem Jahr 15 Erkrankungsfälle gemeldet, die angeblich im Zusammenhang mit zuvor genossenen Lebensmitteln standen. In allen Fällen wurden Prüfungen und Ermittlungen vorgenommen.

In den staatlichen Labors des Landesamtes für Soziales, Gesundheit und Verbraucherschutz wurden in