

# Die Hochsicherheitszone am Herd

Wenn man davon ausgeht, dass sich jede Epoche in ihren Neurosen reflektiert, dann könnten die seit drei Jahrzehnten chronisch ausbrechenden kollektiven Angstzustände vor Lebensmittelvergiftungen und Pandemien möglicherweise als psychische Nebenerscheinung der Globalisierung interpretiert werden. „Schuldenkrise und verseuchte Lebensmittel – das sind die beiden größten Angstmacher der Deutschen“, zitierte kürzlich *Spiegel Online* eine von der Versicherungsgesellschaft R+V in Auftrag gegebene Studie. (Ironischerweise trug *Der Spiegel* mit Titeln wie „Der Feind im Essen“, „Die Geburt einer neuen Seuche“ oder „Die Pest 2.0“ eine nicht unmaßgebliche Verantwortung an dieser „Angstmache“.)

Die Nachfrage nach dem Null-Risiko ist an sich eine Sehnsucht nach Rückverfolgbarkeit und Überschaubarkeit. Aus Ägypten importierte, von einem niedersächsischen Gartenbaubetrieb aus vertriebene Bockshornkleesamen hatten Europas Presse über Wochen in Atem gehalten. Drei bis vier Tagen nach dem Verzehr von rohen Sprossen hatten Hunderte Menschen an schweren, zum Teil blutigem Durchfall zu leiden. Die Krise wurde sofort global, Deutsche, Holländer, Schweden, Kanadier, Dänen, Franzosen und selbst zwei Luxemburger waren davon betroffen. Am Ende sind etwa 50 Menschen am Darmkeim *Escherichia coli* O104:H4 (EHEC, für die Eingeweihten) gestorben.

Von der schwammartigen Rindergehirnkrankheit bis zur EHEC-Bakterie, über Dioxin-Eier, Gammelfleisch und Glycerinwein schlagen solche Berichte von Lebensmittelskandalen mit erschreckender Regelmäßigkeit weitere Kerben in das Grundvertrauen des europäischen Konsumenten-Bürgers.

---

## Die Nachfrage nach dem Null-Risiko ist an sich eine Sehnsucht nach Rückverfolgbarkeit und Überschaubarkeit.

---

Die Kontaminationen von Lebensmitteln der letzten Jahrzehnte traten naturgemäß als kurzweilige Medien-Phänomene in Erscheinung. Sobald das Skandal-Potential der Story ausgereizt war, zog die Karawane weiter. Beim Konsumenten aber akkumulierte sich von Skandal zu Skandal ein Misstrauen, welches er entweder durch fatalistische Resignation oder durch alternative Lifestyle-Gestaltung zu überbrücken versuchte.

Da sich *forum* in anderen Zeiträumen bewegt als die normale Tages- und Internetpresse, erlauben wir uns hier ein unaufgeregtes, grundsätzliches Dossier zum Thema unter dem wenig spektakulären Titel „Lebensmittelsicherheit“. Auf dem Cover schauen ein paar Salmonellen (rot eingefärbt) frech ins Elektronenmikroskop.

Im engeren Sinn umfasst der Begriff der „Lebensmittelsicherheit“ Verhaltensweisen und technische Voraussetzungen zum Herstellen sicherer Lebensmittel, und zwar von der Primärproduktion im Hof über den Handwerker im Betrieb zum Esser in der heimischen Küche. Eigentlich, und das wird bei der Lektüre des Dossiers klar, geht es aber um weit mehr als um bloße Hygienebestimmungen. Es geht um die Widersprüche zwischen gastronomischen Kulturen und deren Risiken, um Keime und Asepsis, um Geschmack und Nebenrisiken, um Agrarindustrie und handwerkliche Produktion.

Die unzähligen EU-Direktiven der letzten 20 Jahre sind aber nicht nur eine Reaktion auf die Lebensmittelskandale, sie sind auch der historische Versuch, den EU-Binnenmarkt – mit seinen teils sehr unterschiedlichen Esskulturen – auf einen quantifizierbaren gemeinsamen Nenner zu bringen. Über der Brüsseler Regulierungspolitik thront die Sorge um das Wohl und die Gesundheit des Konsumenten. Alle Voraussetzungen sollen erfüllt sein, damit der Konsument seine Lebensmittel bedenkenlos essen und trinken kann.

Als wichtigste Bestimmungen der EU-Politik gelten die Rückverfolgbarkeit und Etikettierung sowie das, anfangs für Astronauten konzipierte *Hazard Analysis and Critical Control Points*-Konzept. Was es mit diesen Bestimmungen auf sich hat

und mit welchen Herausforderungen und Problemen sich die kleinen Produzenten seitdem herumzuschlagen haben, erklärt die Haushalts- und Ernährungswissenschaftlerin Jeannette Muller von der Handwerkskammer im Interview. OSQCA, ASTA, SECUALIM, ASV... Das sind nicht etwa neue Bakterien, sondern die Nomenklaturen der staatlichen Hauptämter, auf welche die nationale Kontrolle der Lebensmittel aufgeteilt ist. Mehr zur Kompetenzaufteilung der Lebensmittelsicherheit lesen Sie im Artikel von Nathalie Welschbillig von der Hauptkoordinationsstelle OSQCA.

Über die Bestrahlung von Lebensmitteln machen sich hierzulande wahrscheinlich nur die Wenigsten Gedanken. Fabienne Clabots vom Service de la sécurité alimentaire gibt uns im Gespräch Aufschlüsse über diesen wenig bekannten technischen Prozess und dessen Folgen. In einem weiteren Interview erklärt Dr. Torsten Bohn, Ernährungswissenschaftler beim CRP-Gabriel Lippmann, welchen chemischen Stoffe er und sein Team bei ihren Trinkwasseruntersuchungen begegnen und wie diese wirken. Kurz erwähnt seien hier: Blei, Pestizide, Herbizide, Nitrate, Isolierstoffe, Flammenschutzmittel, Weichma-

cher von Plastikmaterialien, Aspirin, Entzündungshemmer, Antibabypillen usw. Was sich noch so alles hinter dem Kürzel „usw.“ verbergen könnte, bleibt offen: „Wir wissen zum Teil gar nicht, wonach wir suchen sollen, weil andauernd neue Stoffe entwickelt werden (...) Man kann sie nicht nachweisen, weil man noch nicht an sie gedacht hat.“

Die frühere Europaabgeordnete Erna Hennicot-Schoepges hat einen Insider-Bericht über die legislativen Entscheidungsprozesse im Europaparlament beige-steuert. Am Beispiel der Ausarbeitung einer europäischen Richtlinie zu den Pestiziden illustriert sie die Rolle der Experten und Lobbys, die möglichen Interessenkonflikte (zwischen Ernährungs- und Lebensmittelsicherheit, Konsumenten- und Naturschutz) und die schwierige Suche nach Kompromissen. Robert Garcia schließlich versucht sich in seinem Essay an einer realistischen Neudefinierung der Essens- und Agrikultur nach dem „Sieg der Agrarindustrie“ in den 1960ern.

Alle Schlachtfelder konnten wir in diesem Dossier natürlich nicht abdecken. Und so fehlen unter anderem Artikel zur gesunden Ernährung, zur Untransparenz der

Labels oder zum Kleingedrucktem auf den Verpackungen... *A propos* Verpackungen: 2009 wurde eine beunruhigende Entdeckung in Reis, Nudeln und anderen Trockenlebensmitteln gemacht: Erdölreste. Offenbar ein unerwünschter Nebeneffekt des Recyclings, die Reste stammten nämlich von Druckfarben im Altpapier, welche in die Pappkartons gelangten, und dort über Wochen und Monate verdunsteten, direkt in die Lebensmittel hinein. Auf dieses Problem wurden einige Lösungen vorgeschlagen. Doch für jede Lösung gibt es ein Problem. So könnte man die Zusammensetzung der Zeitungsdruckfarben ändern. Dies würde die Zeitungshersteller teuer zu stehen bekommen und wäre womöglich der Todesstoß einer ohnehin moribunden Presse. Oder man müsste aufhören, Zeitungen zu recyceln. Das wäre aber womöglich das Ende des europäischen Waldbestandes. (Schlussendlich deutet alles daraufhin, dass sich vorerst auf diese Notlösung geeinigt werden wird: Zusätzliche Verpackungsbeutel, welche die Trockennahrungsmittel vor den Pappschachteln abschirmen.)

Dieses Fallbeispiel beweist, wie schwierig Nachhaltigkeit in ihrer konkreten Umsetzung ist. Dass alles mit allem zusammenhängt, beweist der Fakt, dass wir Artikel zum Klimawandel in unserem Landwirtschaftsdossier (Nr. 297) behandelten und das Thema der Fettleibigkeit im Dossier zur Finanzierbarkeit des Rentensystems (Nr. 303) vorkam. Ein guter Grund *forum* nicht in die Recyclings- oder Mülltonne zu werfen, sondern die Seiten mit der Druckerschwärze im Regal zu verwahren. Ein Verfallsdatum haben die *forum*-Hefte nämlich (leider) nicht.

Eine gute Verdauung,

**forum**

Szene aus *La grande bouffe* (1973)



PS: Wer den landwirtschaftlichen Aspekt in diesem Heft vermisst, den verweisen wir auf das *forum* Heft Nr. 297, welches integral auf [www.forum.lu](http://www.forum.lu) downloadbar ist. Wer konkret wissen möchte, was alles hygienetechnisch in der Produktion von Lebensmitteln zu beachten ist, dem sei die neue Publikation Leitlinien zur guten Hygienepraxis der Handwerkskammer empfohlen. (Download unter [www.cdm.lu](http://www.cdm.lu))