

Essen wie die Astronauten

Interview mit Jeannette Muller, Ökotrophologin bei der Handwerkskammer

Frau Muller, Rückverfolgbarkeit, Etikettierung und das sogenannte HACCP-Konzept sind die wichtigsten Eckpfeiler der Europäischen Union bezüglich der Lebensmittelsicherheit. Warum wurden diese Normen eingeführt?

Jeannette Muller: Vor etwa 20 Jahren wurde damit begonnen, die Lebensmittelsicherheit auf EU-Ebene zu regeln. Einer der Gründe war der freie Warenverkehr zwischen den Ländern: Für alle sollten die gleichen Auflagen gelten. Hinzu kamen noch einige Lebensmittelskandale, die mit sich brachten, dass die Lebensmittelsicherheit einen immer höheren Stellenwert einnahm. Die erste wichtige europäische Richtlinie in diesem Kontext datiert von 1993. Die Richtlinie 93/43 hat die Lebensmittelsicherheit auf europäischer Ebene geregelt und somit auch erstmalig das HACCP-Konzept eingeführt: die sogenannten *Hazard Analysis Critical Control Points*. Das System stammt aus der Raumfahrt, war also ursprünglich konzipiert für Astronauten und gedacht zur Herstellung von Nahrung, die 100 % sicher sein sollte. Es ging und geht darum, die für die Sicherheit der Lebensmittel kritischen Punkte zu ermitteln, um sie zu beherrschen.

Können Sie ein Beispiel für einen solchen kritischen Punkt nennen?

J.M.: Nehmen wir das Erhitzen von Zutaten bei der Lebensmittelproduktion. Wenn man beispielsweise ein Produkt mit

rohen Eiern zubereitet, dann muss man sie bis zu einer gewissen Temperatur erhitzen, damit eventuell vorhandene Bakterien, etwa Salmonellen, die ein Gesundheitsrisiko darstellen, abgetötet werden. Die

Wenn der Handwerker für jedes neue Produkt, das er entwirft, eine solche Nahrungsmittelanalyse durchführen lassen müsste, wäre das ein reelles Hemmnis beim Kreieren von neuen Produkten.

Höhe der Temperatur wäre in dem Moment ein solch kritischer Punkt, den es zu beachten gilt. Daneben gibt es aber auch eine ganze Reihe präventiver Verhaltensregeln, um weitere Risiken wie z. B. Splitter in Speisen zu minimieren.

Was hat es konkret mit der Rückverfolgbarkeit und Etikettierung auf sich?

J.M.: Die Gesetzgebung zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln wurde u. a. durch den Dioxinskandal 1999 in Belgien initiiert. Es war damals unmöglich herauszufinden, wo die verseuchten Eier tatsächlich herstammten und in welchen Produkten sie verarbeitet worden waren. Für einen kleinen Produzenten jedoch bedeuten diese Auflagen einen großen Aufwand, weil er nicht standardisiert produziert und zudem viele verschiedene Produkte in seinem Sortiment führt. Der Metzger, der z. B. Speckstreifen zur Quiche-Herstellung

sammelt, bräuchte eine komplette Rolle Papier, um den Nachweis zu führen, wo jedes Stückchen Speck in seiner Quiche herkommt. Die Industrie hat es da natürlich viel einfacher. Die Produkte werden anders verarbeitet und es werden immer dieselben Quantitäten benutzt. Die Rückverfolgbarkeit ist daher eher auf diese Art Produktion zugeschnitten, da die Waren nachher oft auch in der ganzen Welt verkauft werden. Das traditionelle Handwerk hingegen produziert regional. Die wissen, wo ihre Produkte herkommen.

Und die Etikettierung?

J.M.: Die Etikettierung trägt u. a. zur Rückverfolgbarkeit bei. Auf einem verpackten Lebensmittel müssen folgende Informationen aufgeführt werden: die Verkaufsbezeichnung, die Zutatenliste (geordnet nach der Menge), enthaltene Allergene, Firmenadresse, Quantität, Haltbarkeits- oder Verfallsdatum, spezielle Aufbewahrungsvorschriften, Gebrauchsanweisung, Alkoholgehalt, Losnummer, Zusatzstoffe, Süßstoffe, Farbstoffe und Aromen. Bisher wurde die Etikettierung nur bei verpackten Lebensmitteln angewendet, weil bei einem verpackten Produkt im Supermarkt niemand da ist, der die Kunden informieren könnte. Das ist beim Handwerk natürlich anders. Wenn der Kunde dort etwas kauft, dann kann er den Produzenten direkt um Auskunft bitten. Allerdings wird es nun eine Änderung in der Gesetzgebung geben. Sie wird sogar umbenannt: aus *Étiquette* des

denrées alimentaires wird *Information du consommateur*. Die Ausrichtung hat sich also geändert und sie betrifft nun nicht mehr nur verpackte Lebensmittel, sondern besonders was Allergene anbelangt, auch Produkte, die nicht verpackt sind. Das stellt den Sektor des Lebensmittelhandwerks vor große Herausforderungen.

Wie soll der Handwerker in dem Fall die Etikettierung denn handhaben? Stellt der Bäcker etwa künftig Schildchen mit sämtlichen Hinweisen neben seine Brötchen?

J. M.: Diese Reglementierung wird erst in Kraft treten. Werden Ordner auf den Tresen ausgelegt oder wird eine Internetseite konzipiert, wo alle allergenen Zutaten aufgeführt werden? Wie das genau gehandhabt werden soll, wissen wir noch nicht. Bei den industriellen Produkten steht einfach auf der Verpackung drauf, welche Allergene drin sind, beim Handwerker kann man nachfragen.

Sobald ein Produkt verpackt ist, muss allerhand auf dem Etikett verzeichnet werden. Könnte es da nicht zu Problemen mit der Quiche und den verschiedenen Speckresten kommen, um bei Ihrem Beispiel zu bleiben.

J. M.: Die neue Reglementierung bezüglich Etikettierung sieht vor, dass nun auch Energiegehalt, Fette, Salz und Zucker auf der Verpackung angegeben werden müssen. Dazu waren bisher nur verschiedene Produkte wie Light- oder Diät-Produkte verpflichtet. Jetzt aber gilt es für alle verpackten Produkte, außer sie unterschreiten eine gewisse Größe. Für kleine Produzenten sind diese neuen Vorgaben allerdings schwierig zu erfüllen, weil ein Handwerksbetrieb im Durchschnitt ca. 200 verschiedene Produkte herstellt. Würde er diese auch nur zum Teil für den Verkauf verpacken, was er normalerweise tut, müsste er eigentlich für jedes einzelne Produkt Energiegehalt, Fette, Salz und Zucker ausrechnen lassen. Das kostet ein Vermögen! Wir hatten vor einigen Jahren ein Laboratorium beauftragt, einen Kostenvoranschlag für eine solche Produktanalyse zu machen. Da lagen wir bei 428 Euro pro Produkt! Es ist unschwer nachzuvollziehen, dass es für die kleinen Produzenten einfach nicht möglich ist, für jedes ihrer Produkte eine Analyse durchführen zu

lassen. Hinzu kommt, dass nicht immer exakt die gleichen Mengen verarbeitet werden. Etwas mehr Speck oder weniger Eier in der nächsten Quiche und schon ist das Analyseresultat verfälscht! Wenn der Produzent diese Vorgaben exakt erfüllen möchte, dann macht er am besten nur standardisierte Produkte. Es ist jedoch nicht Ziel eines Handwerkers, nur standardisierte Produkte herzustellen.

Gibt es Lösungsvorschläge für dieses Problem?

J. M.: Wir haben das Problem noch nicht gelöst, man könnte es aber zum Teil auf folgende Weise umgehen: Bei den Verpackungen gibt es nämlich eine Richtlinie, die

Der Ursprung der großen Lebensmittelskandale der letzten Jahre befand sich meistens in der Primärproduktion, nie aber bei den Handwerkern.

besagt, dass eine Verpackung, welche noch offen ist und erst dann geschlossen wird, wenn der Kunde das Produkt kauft, nicht etikettiert sein muss. Das ist in den Supermärkten natürlich nicht möglich.

Würde das im schlimmsten Fall bedeuten, dass kleine regionale Produzenten ihre Produkte nicht mehr in den Supermärkten verkaufen können?

J. M.: Der Produzent könnte für alle seine Produkte eine einmalige Basisanalyse durchführen lassen. Aber da er ja nicht garantieren kann, dass seine Produkte immer identisch sind, kann diese Analyse also nur einen Durchschnittswert darstellen. Aber auch das ist schon relativ aufwendig und kostspielig. Eine echte Lösung ist noch nicht gefunden.

Das wäre wirklich schade!

J. M.: Ja, da ginge Einiges an Kreativität verloren. Wenn der Handwerker für jedes neue Produkt, das er entwirft, eine solche Nahrungsmittelanalyse durchführen lassen müsste, wäre das ein reelles Hemmnis beim Kreieren von neuen Produkten. Das finde ich wirklich sehr schlimm. Ich denke auch, dass das auf europäischer

Ebene so nicht gewollt ist, aber man muss sie immer wieder darauf hinweisen. Die Absicht, die dahinter steckt, nämlich zuverlässiger Schutz und bessere Informationen für den Konsumenten, ist an sich ja gut, aber die Umsetzung schießt über das Ziel hinaus.

Ein anderes Problem, das für den kleinen Handwerker durch die oben genannten Normen zur Lebensmittelsicherheit entstanden ist, sind die enormen Investitionen in Infrastrukturen, welche die Umsetzung dieser Normen mit sich bringt.

J. M.: Was die Hygienebestimmungen anbelangt, so sind wir seit fast schon 20 Jahren dabei, uns mit Normen auseinanderzusetzen. Der „schmutzige“ Bereich muss vom „sauberen“ getrennt sein. Unter einem schmutzigen Bereich versteht man den Bereich, wo z. B. Gemüse geputzt wird, an dem noch Bodenpartikel kleben können. Im sauberen Bereich werden Gerichte fertiggestellt, für den Verkauf oder direkten Verzehr. Die neuen Bestimmungen sehen vor, dass diese Bereiche bestenfalls räumlich getrennt voneinander sein sollten. Das gleiche gilt für die Kühlschränke. Im gleichen Kühlschrank können keine fertigen Produkte neben Rohstoffen lagern. Man braucht also für verschiedene Produkte verschiedene Kühlschränke und diese brauchen eben viel Platz. Nun ist es aber so, dass ein Handwerksatelier nicht die Größe einer Industriehalle hat. In einer Industriehalle können die verschiedenen Bereiche problemlos durch Zwischenwände getrennt werden. Bei einem Handwerksatelier, das sich in einem Dorf oder einer Stadt befindet, ist das sehr viel schwieriger. Durch diese Neuregelungen ist es auch dazu gekommen, dass viele Handwerker mittlerweile eine zentrale Produktionsstätte in einer Industriezone mit viel Platz haben, und verschiedene Außenstellen, wo sie nur noch verkaufen. Das verlangt selbstverständlich beträchtliche Investitionen.

Gibt es keinen Handlungsspielraum für die kleinen Produzenten bzgl. dieser Normen?

J. M.: Doch. 2004 wurde das sogenannte Hygienepaket auf EU-Ebene verabschiedet, in dem vieles überarbeitet wurde. Es wird nun darauf Rücksicht genommen,

dass kleine Produzenten nicht auf die gleiche Weise produzieren können wie die Industrie. Sie müssen ihr HACCP ihren Produkte anpassen. D. h., wenn sie ein Produkt herstellen, das kein Risiko aufweist, dann können sie das anders handhaben, als wenn sie mit empfindlichen Produkten arbeiten. Eine Trennung von schmutzig und sauber kann nicht nur räumlich, sondern auch zeitlich vorgenommen werden: D. h., man kümmert sich erst um die verunreinigten Produkte, wenn man mit den sauberen fertig ist, oder man putzt zwischendurch gründlich. Die Industrie muss alle Prinzipien des HACCP-Konzeptes respektieren, kleine Betriebe sollen sich an den HACCP anlehnen. Aber die Zielvorgabe bleibt immer die gleiche: Die Lebensmittelhygiene muss einwandfrei sein!

In Ihrer Funktion als Beraterin für Lebensmittelhygiene arbeiten Sie eng mit den Handwerksbetrieben zusammen. Haben Sie schon bemerkt, dass die Produktvielfalt durch diese Normen abgenommen hat oder gar manche Produkte nicht mehr produziert werden?

J. M.: So direkt habe ich davon noch nichts bemerkt, ich habe allerdings auch keinen Einblick in die kompletten Produktpaletten der Betriebe. Aber es kommt vor, dass ein Betrieb durch die Hygienebestimmungen beispielsweise vermeidet, mit frischen Eiern zu arbeiten. Von daher gibt es vielleicht nicht mehr so viele, die Produkte mit frischen Eiern anbieten. Dass sie dadurch aber weniger verschiedene Produkte herstellen, glaube ich nicht. Je nachdem wie die neue Bestimmung der Etikettierung jedoch angewendet werden wird, weiß ich nicht, wie es weitergehen wird.

Wie weit kann Hygiene gehen? Kann sie auch Ausmaße annehmen, die unrealistisch sind? Es gibt keine Vorschrift, die explizit besagt, eine Bäckerei dürfe keine frischen Eier benutzen, viele verzichten aber darauf. In Kantinen allerdings ist die Verwendung von frischen Eiern verboten wegen der Salmonellengefahr.

J. M.: Viele Betriebe verzichten darauf, weil sie jedes Risiko vermeiden wollen. Es hängt auch davon ab, ob man mit einem Risikopublikum, etwa in einem Krankenhaus oder einem Kinderhort, arbeitet, mit

Menschen also, die keine so gute eigene Abwehr haben. Wenn man wirklich auf Nummer sicher gehen will, dann lässt man diese Produkte beiseite.

Manchmal kann Lebensmittelhygiene aber auch schon fast exzessive Züge annehmen. Die USA beispielsweise sind sehr streng mit allem, was mit Lebensmittelsicherheit zu tun hat. Dort wird alles sterilisiert oder gechlort...

J. M.: Ja, das stimmt. Lebensmittelhygiene kann *ad absurdum* geführt werden. Und auch der Verbraucher bekommt immer häufiger eine extreme Einstellung. Er fühlt sich mehr und mehr darin bestärkt, dass er eigentlich nichts falsch machen kann, dass alles, was schief läuft, nur der Fehler des Produzenten sein kann. Beispiel Fisch bei einem Büffet: Am Anfang ist alles noch gut gekühlt. Wenn er aber mehrere Stunden da gelegen hat und die Temperatur gestiegen ist, dann ist es nicht mehr der Fehler des Produzenten, der alles ordnungsgemäß vorbereitet hatte, wenn es jemandem durch den Fischverzehr übel wird.

Die Produzenten haben wahrscheinlich das Gefühl, dass der Konsument von jeder Verantwortung freigesprochen wird.

J. M.: Der Ursprung der großen Lebensmittelkandale der letzten Jahre befand sich meistens in der Primärproduktion, nie aber bei den Handwerkern. Die liegen am Ende der Nahrungskette, verarbeiten die Rohstoffe und geben sie an den Konsumenten weiter. Die großen Fehler geschahen nicht beim Bäcker oder Metzger, sondern bei der Primärproduktion, der Futterproduktion oder dem Transport. Aber diese stehen nicht in direktem Kontakt mit dem Endverbraucher. Es sind die Endproduzenten, die im direkten Kontakt mit den Kunden stehen, denen die Aufgabe aufgebürdet wird, den Kunden immer wieder zu überzeugen, dass ihre Produkte bedenkenlos verzehrt werden können.

Sie sagen, die großen Lebensmittelkandale seien meistens bei der Primär- und Futtermittelproduktion entstanden. Wieso wurde dann die Lebensmittelproduktion nicht von der EU mit strengeren Richtlinien „sanktioniert“?



J.M.: Auch die vorangestellten Bereiche werden jetzt strenger kontrolliert, nicht nur der Endproduzent. Das war vorher nicht der Fall. Oft ist der Konsument auch mit den Etikettierungen überfordert. Die Produzenten werden angehalten, immer mehr Informationen auf die Etiketten zu schreiben, damit der Konsument besser versteht, was er zu sich nimmt. Nur leider gibt der sich oft nicht die Mühe, sich mit den Informationen auseinanderzusetzen.

Irreführend sind aber z. B. die Labels. Nehmen wir das Label „Made in Luxembourg“. Wenn ein Obst- und Gemüsegrossist seine Ananas in Stücke schneidet, verpackt und „Made in Luxembourg“ draufschreibt, empfinde ich das als Desinformation des Kunden. Trotzdem ist es legal ...

J.M.: Das Label „Made in Luxembourg“ ist eine Herkunftsgarantiebezeichnung und so definiert, dass der wesentliche Mehrwert hierzulande stattfinden muss. Das Label wird von der Handwerks- und der Handelskammer an ihre jeweiligen Mitglieder vergeben. Wir achten sehr darauf, dass dieses Label einen gewissen Wert behält. Bei Ananas sehe ich persönlich nicht, dass ihr Mehrwert darin bestehen soll, dass sie in Luxemburg zerstückelt wurde. Wir haben beispielsweise mit unseren Metzgern ein klares Reglement definiert, welche Produkte sie mit dem Label versehen dürfen.

Das Beispiel der Ananas jedoch hat nichts mit Transparenz gegenüber dem Konsumenten zu tun. Im Gegenteil ...

J.M.: Ja, das stimmt. Meiner Meinung nach wird der Konsument von manchen Betrieben irreführt. Ich hatte gerade den

Fall eines Schokoladenproduzenten. Die Schokolade wird in Belgien produziert und in Luxemburg lediglich verpackt.

Haben Ihres Wissens kleine Produzenten hierzulande ihren Laden durch die Hygienemaßnahmen schließen müssen, weil sie das Ganze nicht mehr mittragen konnten?

J.M.: Schließungen sind vor allem dann der Fall, wenn ein Betriebsinhaber in Rente geht und der Nachfolger nicht bereit ist, massiv zu investieren, um die neuen Standards zu erreichen. Ich habe bisher nur ein oder zwei Fälle erlebt, wo

Durch die neuen Bestimmungen ist es fast unmöglich geworden, in den bestehenden Ateliers zu arbeiten, oft aus Platzmangel. Sucht man aber in einer Stadt etwas Größeres, wird man von den Mietpreisen erschlagen.

Handwerker das alles tatsächlich nicht haben mitmachen wollen und ihren Betrieb verkauft haben. Die meisten aber haben umstrukturiert und vergrößert, weil sie mit einem kleinen Betrieb nicht mehr überleben konnten. Es gibt quasi keine Metzger oder Bäcker mehr, die noch in einer Innenstadt oder im Dorfkern produzieren. Durch die neuen Bestimmungen ist es fast unmöglich geworden, in den bestehenden Ateliers zu arbeiten, oft aus Platzmangel. Sucht man aber in einer Stadt etwas Größeres, wird man von den Mietpreisen erschlagen. Also kann man sich die Frage stellen: Ist das nun eine Verarmung der Diversität in einer Stadt? Man könnte die Frage aber auch anders herum stellen: Ist es nicht angenehmer für die Angestellten,

in den neuen Infrastrukturen zu arbeiten, wo sie mehr Platz haben?

Gibt es eigentlich Subventionen für die Betriebe?

J.M.: Für die Lebensmittelsicherheit gibt es Subventionsmöglichkeiten. Für alles, was sich rein auf Lebensmittelsicherheit bezieht, können die Investitionen eines Betriebs bis zu 40 % bezuschusst werden. Aber nicht nur für Material, sondern auch für Beratung und Fortbildung gibt es Subventionen. Die Hilfen kommen vom Mittelstandsministerium.

Werden diese Fortbildungen in Anspruch genommen?

J.M.: Ja, aber nicht genügend. Als ich 1997 in der Handwerkskammer angefangen habe, hatten wir wirklich viele Anmeldungen und bis zu 600 Leuten pro Jahr in den Fortbildungskursen. Heute allerdings haben die Anfragen der Betriebe stark abgenommen und das obwohl wir andauernd Fortbildungen organisieren. Aber wir müssen sie oft absagen, weil die Zahl der Anmeldungen zu gering ist. Die Betriebe stellen kontinuierlich neues Personal ein, das eigentlich an einem Fortbildungskurs teilnehmen müsste. Die Uhrzeiten sind den Bedürfnissen der Metzger, Bäcker usw. durchaus angepasst und die Anmeldegebühren sind keineswegs hoch ... und, wie gesagt, die Fortbildung kann zum Teil bezuschusst werden.

Sind die Betriebe also nicht genügend für Hygienefragen sensibilisiert?

J.M.: Diese Sensibilisierung kommt nach und nach und man merkt auch hier einen gewissen Generationswechsel. Jüngere Handwerker, die einen Betrieb übernehmen, sind sich dieser Problematik eher bewusst.

Vielen Dank für das Gespräch. ♦

(Das Interview fand am 8. November 2011 statt. LH)

Folgende Berufe aus dem Bereich der Lebensmittelproduktion sind in der Handwerkskammer eingetragen: Metzger, Bäcker, Konditor, Traiteur, Zuckerbäcker und Müller. Das Gaststättengewerbe hingegen ist größtenteils bei der Handelskammer eingeschrieben. Manche Betriebe sind auch in beiden Kammern eingetragen. Die Hygienenormen gelten für alle Betriebe, die mit Lebensmitteln arbeiten, unabhängig davon, welcher Kammer und welchem Sektor sie angehören, also auch z. B. für Kindertagesstätten oder Altersheime.

Aus Statistiken der Handwerkskammer geht hervor, dass die Anzahl der Betriebe in dieser Branche in den letzten 30 Jahren stetig abgenommen hat (1980: 613; 2010: 263), gleichzeitig wurden die verbliebenen Betriebe immer größer und beschäftigten immer mehr Angestellte (1980: 2 472; 2010: 5 339). Trotzdem gelten die meisten noch als Mittelstandbetriebe.