

RINDERWAHNSINN

Superjhemp contra BSE



BSE-Bekämpfung auf Luxemburger Art. Das Ohr des geschlachteten Rindes samt Marke wird bei minus 18 Grad aufbewahrt. Dank ADN-Analyse kann so jedes infizierte Stück Fleisch, das entdeckt würde, einem Schlachtrind zugeordnet werden.

(Foto: Christian Mosar)

Wie es wirklich mit der BSE-Gefahr in Luxemburg aussieht, verrät ein EU-Bericht. Die am Dienstag beschlossenen Maßnahmen verbessern die Sicherheit auch bei uns. Doch sie reichen nicht aus.

"Konsumenten, privilegiéiert d'Lëtzebuerger Fleesch", das war die Botschaft Jean-Claude Junckers am 10. November, angesichts der neuen BSE-Krise. Bis heute gebe es nichts zu vermelden, einheimisches Fleisch sei zuverlässig ausgewiesen, so der Premier. Und: "Es wird nicht stattfinden." Gemeint war die Übertragung von BSE von einem Luxemburger Rind auf einen Menschen.

Es mag sein, dass verschiedene Medien mit ihrer Sensationslust eine Hysterie ausgelöst haben. Das wäre unverantwortlich. Doch die Angst, die umgeht, ist deswegen nicht weniger berechtigt. Unverantwortlich ist es, wider besseres Wissen die Gefahren, die von BSE ausgehen, herunterzuspielen, so wie es Luxemburger PolitikerInnen und ihre ausländischen KollegInnen tun.

Seit Juli dieses Jahres liegt eine sehr genaue Bewertung der BSE-Gefährdung aller EU-Länder sowie der wichtigsten Herkunftsländer von Rindfleischimporten vor. Der Bericht wurde im Auftrag der Kommission von einem unabhängigen Expertenkomitee, dem sogenannten "Scientific Steering Committee" (SSC), erstellt und ist im Internet nachzulesen (siehe unten). Luxemburg wird dabei in der dritten Kategorie eingestuft: "BSE wahrscheinlich, aber nicht bestätigt oder bestätigt auf niedrigem Niveau". Die Bewertung erfolgte nicht nur auf

Grund des bestätigten Falls von BSE bei einem einheimischen Tier im Jahr 1997. Vielmehr wurden die Risiken über die letzten zwanzig Jahre untersucht. Deutschland wird in die gleiche Kategorie eingestuft, obwohl es zu dem Zeitpunkt noch keine BSE-Fälle bei deutschen Rindern gegeben hatte - das änderte sich schnell, als ernsthafte Testserien vorgenommen wurden.

Indizienprozess

Der Bericht orientiert sich nicht an den bislang vorliegenden Beweisen - je weniger Tests ein Staat vornehmen lässt, um so weniger wird er fündig -, sondern an Überlegungen über die Verbreitungswege der Seuche. "In Luxemburg wird überhaupt kein Tiermehl hergestellt", das zu betonen wird Fernand Boden nicht müde. Doch so beruhigend, wie es klingt, ist es nicht: Die Hälfte des Tierfutters wird aus Belgien importiert, und nach Belgien wandern auch die Abfälle der Schlachthäuser, um dort zu Fleischmehl verarbeitet zu werden. Damit hängt Luxemburg sozusagen im belgischen Ansteckungs-Kreislauf mit drin und kann nicht besser eingestuft werden, als dieses Land, dem eine einheimische BSE-Infizierung bescheinigt wird.

Zwar lobt das Komitee das 1998 eingeführte Sanitel-Kennzeichnungssystem und

bescheinigt Luxemburg: "Seit 1999 wird die Gefahr, eingeschleppte BSE-Erreger in den Kreislauf zurückzuführen, als niedrig angesehen." Doch an der Wirksamkeit des von der Regierung oft zitierten Tiermehlverbots haben die Experten ihre Zweifel: Eine suboptimale Anwendung - auf gut Deutsch: es wurde geschlampt - der Verbote von Tiermehl und Risikomaterial hätten die Wirksamkeit dieser Maßnahmen eingeschränkt. Dem widerspricht Dr. Joseph Schon vom Veterinärlaboratorium nicht: "Das Verbot war nicht so einfach einzuhalten für die Landwirte. Es gab Verwechslungen und Kreuzkontaminierungen, weil die Geräte nicht richtig gesäubert wurden." Anfang der 90er Jahre, so der Bericht weiter, seien die Mechanismen zur Erkennung und Eindämmung der Rinderkrankheit sehr unzureichend gewesen. Und noch davor, in den 80er Jahren, sind sowieso belgisches und auch britisches Tiermehl eingesetzt und Rinder aus Großbritannien eingeführt worden. Schon damals hat sich wahrscheinlich ein BSE-Erregerstamm in Belgien und in Luxemburg eingenistet.

Warum also loben Jean-Claude Juncker und Fernand Boden gerade das Fleisch aus Luxemburger Produktion? Gewiss, der größte Teil dieses Fleisches besitzt ein staatlich anerkanntes Label, das eine mehr oder weniger strenge Einhaltung der Fütterungsvor-

schriften garantiert. Und das Sanitel-System erlaubt es, die Herkunft von jedem Stück Fleisch zurückzuverfolgen - wenn denn getestet würde. Mit anderen Worten: Gekennzeichnetes Luxemburger Fleisch bietet etwas mehr Sicherheit als No-Name-Billigfleisch. Aber eigentlich genausoviel wie ein vergleichbares ausländisches Label. Ein Ratschlag, der sich weniger an agrarpolitischen Interessen und mehr an gesundheitspolitischen orientierte, wäre: Kauft Fleisch aus Argentinien, Australien, Chile, Norwegen, Neuseeland oder Paraguay - alles Länder, die die Experten als BSE-frei einstufen. Oder aus Österreich, Finnland, Schweden, Kanada und den USA, aus der Kategorie II: BSE unwahrscheinlich. Was natürlich nichts aussagt über andere Probleme, wie die Hormonbelastung beim US-Fleisch. Schließlich könnte Jean-Claude Juncker auch öffentlich Bio-Fleisch empfehlen - wenn er die politische Courage dazu hätte.

EU-Maßnahmen

Wird jetzt alles gut? Deutschland, das Land mit der "modernsten" Agrarwirtschaft und dessen PolitikerInnen es zur BSE-freien Zone erklärten, hat seine Rolle als Bremser aufgegeben. Die EU hat ein generelles Tiermehlverbot erlassen und BSE-Tests für Schlachtvieh älter als 30 Monate vorgeschrieben.

Das Tiermehlverbot war aus zwei Gründen geboten: Einerseits ist unklar, ob BSE sich nicht auch auf andere Tierarten übertragen kann. Zum anderen ist es schwierig, das Verbot der Verfütterung von Tiermehl an Wiederkäuer durchzusetzen und zu kontrollieren, wenn es, wie bisher, an andere Tierarten verfüttert werden darf. Laut SSC-Bericht gab es mindestens bis 1998 Fälle von Kreuzkontaminierung in Luxemburg. Am 28. November beantwortete Fernand Boden eine Anfrage des Abgeordneten Patrick Santer: Null Prozent Tiermehlrückstände seien schwer zu erreichen, die Kontaminierung erfolge beim Transport oder der Lagerung. Außerdem hätten die EU-Experten 1998 Rückstände von weniger als 0,5 Prozent als vernachlässigbares Risiko eingestuft. Mittlerweile ist der Stand der Forschung ein anderer: Sehr geringe Mengen an infiziertem Futter können ausreichen, so glaubt man, um die Krankheit zu übertragen.

Auch bei den Tests bringt die EU-Vorschrift einen Fortschritt für Luxemburg. Der SSC-Bericht beschreibt Luxemburgs Praxis der Identifizierung von Verdachtsfällen und nachfolgender Analysen als schwach: von 1992 bis 95 weniger als sechs Tests jährlich, danach knapp 20. Das erklärt den Widerspruch: der vom SSC attestierten BSE-Infiz-

zierung steht ein einziger Postiv-Test gegenüber - bei knapp hundert Tests!

Quo vadis, bovis?

Bringen das Misstrauen der VerbraucherInnen und die Einkommensausfälle die LandwirtInnen dazu, ihre Wirtschaftsweise in Frage zu stellen? Der Präsident des Fräie Lëtzebuerger Bauereverband (FLB), Aloyse Marx, betonte auf einer Pressekonferenz, dass die LandwirtInnen sich als Opfer und nicht als Täter fühlten. BSE sei allein auf die Billigpreispolitik der EU im Agrarbereich zurückzuführen. Das Übel müsse an der Wurzel gepackt werden: Zunächst müsse, um das Tiermehl zu ersetzen, eine eigenständige europäische Eiweißversorgung auf pflanzlicher Basis aufgebaut werden. Statt für den Weltmarkt zu produzieren, müsse die EU-Agrarpolitik sich an den Bedürfnissen des Binnenmarktes ausrichten.

Auch die Strategien zur Eindämmung von BSE sind eine Absage an die Rationalisierung, Industrialisierung und Internationalisierung der Landwirtschaft. Je größer die Märkte für Vieh und Futtermittel sind, um so schneller kann sich eine Epidemie verbreiten. Der SSC-Bericht moniert, dass Luxemburg weiterhin Rinder aus Ländern mit BSE-Fällen einführt. Die viel zitierte Überschaubarkeit ist beim Vieh nicht ganz gegeben, und beim Futter noch viel weniger. Geht der Trend in Richtung immer mehr Etikettierung und Regionalisierung, weg vom Binnenmarkt? Zurück zur weitgehenden Eigenversorgung?

Wenn sich darüber ein gesellschaftlicher Konsens bildet, der auch höhere Preise für schonender hergestelltes und qualitativ besseres Fleisch beinhaltet, warum dann nicht gleich eine konsequente Ökologisierung der Landwirtschaft in ihrer ganzen Breite anstreben? Neben den bekannten negativen Auswirkungen der industriellen intensiven Landwirtschaft auf den Menschen - Nitrate, Hormone, Dioxine, entdeckt die Forschung zurzeit, dass gerade diffuse Umweltbelastungen bei der Auslösung solcher Katastrophen wie BSE eine herausragende Rolle spielen.

Raymond Klein

SSC-Bericht (englisch): europa.eu.int/comm/food/fs/sc/ssc/out113_en.pdf.

ETIKETTIERUNG

Label schützt vor Wahnsinn nicht

Mittlerweile wird das meiste Rindfleisch in Luxemburg unter einem Label verkauft. Wir haben bei den beiden Labels aus der konventionellen Landwirtschaft nachgefragt, wie es um Auflagen und Kontrollen bestellt ist.

(RK) - Kennen Sie Sanitel? Es handelt sich nicht etwa um eine neue Handy-Firma - Sanitel ist das Computersystem, in dem alle in Luxemburg lebenden Rinder erfasst werden, ob sie hier geboren sind oder eingeführt. Die Sanitel-Nummer begegnet den KonsumentInnen auf vorverpacktem Fleisch und an den Metzgertheken. Bisher wird das Fleisch der beiden großen Labels, "Produit du terroir" und "Fleesch vum Lëtzebuerger Bauer" damit gekennzeichnet, doch die Etikettierung soll

bald für alle Fleischstücke obligatorisch sein.

Ob das System fälschungssicher ist? André Loos vom Landwirtschaftsministerium: "Es gibt drei Kontrollsysteme, das staatliche, das Label-interne sowie eine externe Kontrolle des Labels. Luxemburg spielt eine Vorreiterrolle: Von jedem geschlachteten Tier wird ein Ohr, mitsamt seiner Ohrmarke, bei minus 18 Grad im Schlachthof aufbewahrt. Wir können die ADN - den Gencode - eines Steaks abgleichen mit jener des Ohrs, zu dem das Steak laut Sanitel-Nummer gehören müsste."

Rückverfolgung

KonsumentInnen, die keine Einbauküche mit ADN-Analyser besitzen, können mit den Etiketten recht wenig anfangen. Neben den zwei ersten Buchstaben der Sanitel-Nummer, die das Geburtsland kennzeichnen, steht meist nur noch der Name des letzten Besitzers im Klartext darauf. Die für eine Abschätzung des BSE-Risikos interessanten Fragen zum Alter des Tieres oder danach, ob und wann es den Besitzer gewechselt hat, kann derzeit höch-

stens der Metzger beantworten.

Und was bedeutet die Zugehörigkeit zum Label? Jeff Dondelinger von der Chambre d'agriculture, die das "Terroir"-Label fördert, erklärt den Grundgedanken: "Wir wollen den luxemburgischen Ursprung der Tiere und die Rückverfolgbarkeit sicherstellen." Dem Label angeschlossen sind 1.500 Bauern und damit dominiert es den Luxemburger Rindfleischmarkt. Über das Fleischmehlverbot hinaus gibt es die Anforderung, selbst Futter anzubauen, die allerdings nicht bindend ist. Kontrolliert werden drei Prozent der Höfe pro Jahr. Bei den Rückverfolgungs-Stichproben im vergangenen Jahr war einem Metzger ein Irrtum unterlaufen - bei sechs entnommenen Proben. "Wir setzen uns dafür ein, dass das Ministerium in Zukunft mehr kontrolliert", so Jeff Dondelinger.

An der Ladentheke sollte seiner Meinung nach klar erkennbar sein, welches Fleisch von Label-Rindern stammt und welches nicht. Mit der "Origine" ist das so eine Sache: Die Einfuhr ausländischer Rinderembryos, die in Luxemburger Leihmutterkühe eingepflanzt werden, ist nicht unüblich - und im Sanitel wird die "jus solis" konsequent angewendet - die neugeborenen Rinder werden eingebürgert. Zur Sicherheit für die VerbraucherInnen sagt Jeff Dondelinger: "Dass unser Label zu 100 Prozent BSE-frei

sei, kann ich nicht garantieren. Aber das Ganze wird zu sehr aufgebauscht. Im Muskelfleisch zum Beispiel ist wahrscheinlich kein BSE drin."

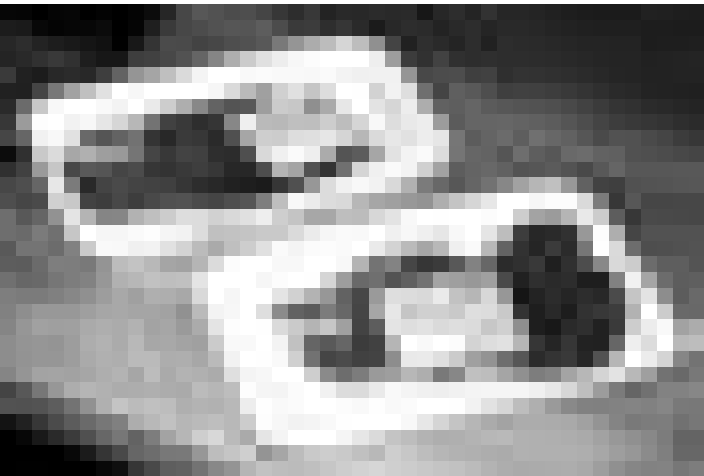
Die Philosophie des "Cactus - Fleesch vum Lëtzebuerger Bauer"-Labels ist anspruchsvoller: In Zusammenarbeit mit der Herdbook-Föderation soll sowohl die Qualität des Produktionsprozesses als auch die des Endproduktes verbessert werden. Jean Stoll von der Herdbook-Föderation erklärt: "Alles wird abgerechnet und kontrolliert, welche Medikamente eingesetzt werden, was der Bauernhof an die Umwelt abgibt und was er wieder hereinnimmt. Wir kontrollieren sehr streng - vor allem beim Endprodukt strenger als die Biolabels." Bei der Fütterung gilt nicht einfach ein Tiermehlverbot, es gibt eine bindende Liste der Futtermischungen, die erlaubt sind. Stolz berichtet Jean Stoll: "Auch in Sachen Rückverfolgung haben wir Pionierarbeit geleistet."

Strenge Kontrollen

Die Kontrollen werden von der französischen Firma Qualicert durchgeführt, "ein unbequemer Partner", so Jean Stoll. "Wir kontrollieren viel intensiver als die staatlichen Stellen, und wo wir etwas finden, greifen wir hart durch", fügt er hinzu. Das Label wird kritisiert, weil es nicht nur in Luxemburg geborene Rinder verkauft. "Wir führen junge

Stiere aus dem Limousin ein, die dann hier gemästet werden. Die französischen Züchter bringen es fertig, das ganze Jahr über reinrassiges Jungvieh zu liefern", erklärt Jean Stoll. Die Limousin-Rasse ist deshalb interessant, weil die Tiere nicht zu groß werden - sonst passen die Steaks nicht in die Cactus-Barquettes. Jean Stoll weiter: "Unsere französischen Partner gehören dem Primalim-Label an. Dessen Auflagen sind teilweise strenger als die Luxemburger, zum Beispiel ist seit 1991 Tiermehl verboten. Und der Limousin ist sowieso eine BSE-freie Region." Pierre Barlerin von der Confédération Paysanne des Limousin bestätigte gegenüber der WOXX: "Fast alle Rinderzüchter sind bei uns in Labels mit strengen Vorschriften." Und Qualicert kennt er auch: "Die sind richtig pedantisch." Jean Stoll versichert uns dass nichtsdestoweniger die Herdbook-Föderation dabei sei, auch in Luxemburg einen Pool von Züchtern aufzubauen.

"BSE könnte sich auch in einem unserer Tiere wiederfinden. Wir tun alles, was wir können", so Jean Stoll. Versuche, den Verbraucher ruhigzustellen, damit er weiterkauft, bezeichnet er als menschenverachtend. "Jetzt muss massiv in die Erforschung und Bekämpfung der Seuche investiert werden", so seine Meinung.



Halbgeschwister. Die beiden Fleischstücke kommen vom gleichen Hof, doch das Etikett verrät: Während das Steak in Luxemburg geboren wurde, erblickte die Entrecôte in Frankreich das Licht der Welt. (Foto: R.K.)

FLEISCHKONSUM

Einstürzende Essgewohnheiten

Was kann man heutzutage noch bedenkenlos essen? Wer sich hundertprozentig vor BSE schützen will, muss auf Fleisch wohl verzichten.

(RK) - "Friesst Baurenträipen, ... Kuddelfleck an och Gehäck", so die Empfehlung des von RTL und Cool Feet neu eingespielten Leib- und Magenlieds der Luxemburger Leitkultur. Doch wer mag das schon noch befolgen, wenn sich in jedem Stück Rindfleisch Prionen verstecken könnten, die nur darauf warten, unser Gehirn in "Bulli-bräi" zu verwandeln.

Noch Anfang der 90er wurde den KonsumentInnen versichert, der Rinderwahnsinn könne sich nicht auf den Menschen übertragen. Als die ersten Fälle einer neuen Variante der Creutzfeld-Jakob-Krankheit (vCJK) auftraten, hieß es, das Risiko sei verschwindend gering. Mittlerweile sind 88 Menschen daran gestorben, und in pessimistische Schätzungen werden Hunderttausende von Todesopfern für die kommenden Jahrzehnte voraus-

gesagt. Grund genug, sich Gedanken zu machen.

Die gute Nachricht: Die Maßnahmen gegen BSE werden immer wirksamer, die Wahrscheinlichkeit, sich zu infizieren sinkt. Die schlechte: Mitte der Neunziger Jahre war diese Wahrscheinlichkeit viel größer als sie dargestellt wurde. Und was wir damals versäumten, lässt sich nicht mehr wettmachen.

Ob deswegen Fatalismus angebracht ist - "Ich pass' nicht auf, ich hab's doch sowieso" - muss jeder für sich entscheiden. Umgekehrt kann blinde Panik ein schlechter Ratgeber sein: Wer kein Steak - Inbegriff des Rindfleischs schlechthin - bestellt, und statt dessen eine Choucroute ordert, handelt fahrlässig. Ein 1999 durchgeführter Test an deutschen Mettwürsten ergab, dass in 20 Prozent davon Nervengewebe verarbeitet worden war, schon damals

verboten. Und gerade in diesem Gewebe setzen sich die BSE-Prionen fest, und nicht im Muskelfleisch.

Ein Freibrief für den Steakverzehr ist das nicht. Beim Schlachten können Spritzer aus anderen Geweben an das Muskelfleisch gelangen - und Prionen sind unheimlich zählebig. Zudem gilt: Ob die vCJK-Opfer sich wirklich beim Verzehr von "Risikomaterial" mit Prionen infiziert haben, wissen die Forscher immer noch nicht. Wenn es aber andere Übertragungswege gibt, zum Beispiel das Blut, dann kann jedes Stück Fleisch von einem BSE-kranken Rind gefährlich werden. Immerhin: wenn schon Rind, dann lieber ein Steak oder einen Braten als einen Hamburger oder eine Wurst.

Test the Beef

Können die von der EU kurzfristig beschlossenen Tests mehr Sicherheit bieten? Sie werden es ermöglichen, einen Teil der befallenen Tiere von der Verarbeitung auszuschließen. Doch bei Rindern, bei denen die Krankheit noch nicht weit fortgeschritten ist, schlägt der Test nicht an. Aus diesem Grund werden Tiere unter 30 Monate auch überhaupt nicht getestet. Der

Sinn der Maßnahme ist vor allem, uns eine Vorstellung über die Verbreitung von BSE zu geben. Und, sofern sich die Herkunft des Rindes zurückverfolgen lässt, kann die Herde lokalisiert werden und so BSE - als Tierseuche - weiter eingedämmt werden. Für den Menschen bieten die Tests ein Stück weniger Risiko beim Verzehr älterer Tiere - mehr aber nicht.

Wer nun auf Rindfleisch verzichtet und dafür um so mehr Schweinefleisch oder Geflügel aus der Billigtheke kauft, spielt auch russisches Roulette. Es stimmt, bisher hat es keine Fälle von "verrückten" Schweinen oder Hühnern gegeben. Doch zum einen werden die Tiere oft nicht alt genug, als dass die Krankheit ausbrechen könnte. Zum anderen vermuten die Wissenschaftler mittlerweile, dass Tiere, ohne selbst befallen zu sein - so genannte gesunde Träger -, den BSE-Erreger weitergeben könnten: zum Beispiel an den Menschen. Schließlich gab es seit dem Tiermehl-Fütterungsverbot von 1994 erhebliche Überschüsse an dem zweifelhaften Futtermittel. Günstige Preise haben sicher viele Landwirte dazu verleitet, bei Schweinen und Geflügel noch mehr Tiermehl einzusetzen. Zwar ist

diese Praxis vorläufig gestoppt, doch falls sich die BSE-Erreger auf diese Tierarten übertragen können, ist das längst passiert.

Für Schafe gilt ebenfalls, dass sie gesunde Träger des BSE-Erregers sein könnten. Nicht einmal Wildfleisch ist ungefährlich: In den USA ist unter den Hirschen und Elchen eine BSE-ähnliche Erkrankung aufgetreten. Und die Hauskaninchen aus Nachbars Hinterhof? Wer weiß schon, was alles ins Kaninchen-Kraftfutter hineinkommt...

Es bleiben noch Tiere, die gezielt naturnah aufgezogen wurden, wie argentinische Rinder oder Vieh von Biohöfen. Beide sind an sich in hohem Maße gegen BSE gefeit. Doch der Rush auf solche Fleischsorten riskiert auch, "schwarze Schafe" anzuziehen. Wo sich viel Geld verdienen lässt, da bleibt die Ehrlichkeit manchmal auf der Strecke. Immerhin bietet Fleisch dieser Herkunft noch die geringste Gefährdung. Wer dagegen hundertprozentige Sicherheit haben will, kommt nicht daran vorbei, zu 100 Prozent auf Fleisch zu verzichten.