

DATUM

SEITEN DER ZEIT

Ein Ex-Kontrolleur zum Fleischskandal:

„DIE DEUTSCHEN SCHWEINE SIND JA NICHT VERGIFTET“

Nicht nur Produzenten sondern auch Kontrolleure sind von den aktuellen Lebensmittelgesetzen überfordert, sagt Robert Mühlecker. Die Qualität im Supermarkt sei trotzdem gut.

7.500 unangekündigte Kontrollen hat Robert Mühlecker nach eigenen Angaben in siebeneinhalb Jahren in Lebensmittelbetrieben, Schlachthöfen und Supermärkten durchgeführt. Als Lebensmittelkontrolleur stößt man dabei oft an seine Leistungsgrenzen, sagt der 34-jährige Oberösterreicher. Nicht nur deshalb hat Mühlecker seinen Job aufgegeben und die Seiten gewechselt: Heute berät er Lebensmittelbetriebe und Handelsketten, wie man die Vielzahl der Lebensmittelbestimmungen zur Qualitätssicherung umsetzen kann. Denn zu viele Regelungen und Bestimmungen seien überhaupt erst der Grund der aktuellen Verunsicherung, die mit dem Fund von Pferdefleisch, das als Rindfleisch deklariert wurde, seinen Anfang nahm. Warum er den Ärger der Bauern versteht, wie der Bio-Trend Produzenten zum Betrug verleitet und weshalb Fleisch aus dem Ausland nicht automatisch schlechter ist als heimisches Fleisch erzählt er im DATUM-Interview. Bei Talk im Hangar-7 auf ServusTV diskutiert Mühlecker zum Thema: [„Tatort Teller – Wie pervers ist unsere Esskultur?“](#).

Sie haben kurz nach dem Bekanntwerden der ersten BSE-Fälle als Lebensmittelkontrolleur angefangen. Was haben Sie kontrolliert?

Ich habe die Herkunftssicherung und die Deklaration der Markenprogramme kontrolliert. Genau das Eck, wo jetzt der Hut brennt. Ich war sozusagen von Anfang an dabei und bin mit den Systemen mitgewachsen: Damals ist das Thema durch die BSE-Krise erst wichtig geworden.

Wie sieht der Alltag eines Lebensmittelkontrolleurs aus?

Ich habe das siebeneinhalb Jahre gemacht, von 2001 bis 2008. In dieser Zeit habe ich 7.500 unangekündigte Kontrollen durchgeführt, bin quer durch Österreich gefahren. Ich war bei Lebensmittelproduzenten, im Einzelhandel und im Großhandel. Da bekommt man natürlich mit, wo die Probleme der Branche liegen.

Welche Probleme sind das?

Es geht um die Umsetzung der Bestimmungen. Die Anforderungen sind über die Jahre immer höher und anspruchsvoller geworden, die Systeme immer komplexer und damit auch die Herausforderungen für die Lebensmittelbetriebe und den Handel. 2001, als es mit der Rindfleischkennzeichnung losging, gab es drei anerkannte Markenprogramme in Österreich. Heute haben wir 75 – und zwar nur für Rind- und Kalbfleisch. Jedes mit unterschiedlichen Anforderungen an den Produzenten und den Handel.

Das Geschäft ist durch diese Maßnahmen zur Qualitätssicherung komplizierter geworden, das muss man wohl in Kauf nehmen.

Es ist nicht nur um ein Vielfaches komplizierter sondern auch teurer geworden, weil alles transparent dargestellt werden muss. Viele Betriebe kommen mit den hohen Anforderungen nicht mehr zurecht.

Sie sind heute selbstständig und beraten Lebensmittelbetriebe im Bereich Qualitätsmanagement und Kennzeichnung. Warum wollten Sie nicht mehr kontrollieren?

Die Situation war auch für die Kontrolleure nicht mehr lustig. Plötzlich musstest du nicht drei, sondern an die 50 Markenprogramme im Kopf haben – gleichzeitig weißt du genau, wie schwer sich die Betriebe bei der Umsetzung tun. Die eigene Sachverhaltsdarstellung ist aber Grundlage für eine positive Beurteilung oder eben eine schmerzhaft Sanktion.

Für die Produzenten steht bei Verstößen das wirtschaftliche Überleben auf dem Spiel.

In Österreich sind viele Lebensmittelproduzenten Familienbetriebe und genau diese Betriebe kommen in die Zwickmühle: Sie schaffen es nicht mehr, die hohen Anforderungen zu erfüllen und dann fangen sie an zu tricksen. Aber nicht um sich zu bereichern, sondern um wirtschaftlich überleben zu können. Auf der anderen Seite stehen große Lebensmittelunternehmen die von Aktionären und Kapitalgesellschaften gelenkt werden – da gibt es natürlich andere Interessen: Da geht es um Dividenden und Gewinnmaximierung.

Sie meinen die Maßnahmen, um Qualität zu sichern, sind nach hinten losgegangen?

Nein, es gibt einfach zu viele Regelungen und Bestimmungen – jetzt hört man ja wieder Forderungen nach härteren Gesetzen und mehr Kontrollen. Das ist Blödsinn. Man muss die bestehenden Bestimmungen entwirren und vereinfachen. Wenn die Rahmenbedingungen so gestaltet sind, dass sie der einfache Lebensmittelunternehmer – üblicherweise hat dieser ja nicht Lebensmitteltechnologie studiert – wieder versteht und umsetzen kann, dann kann man mit den Strafen strenger werden und die Kontrollen intensivieren.

Aber Sie sagen, nicht nur die Produzenten sind überfordert, sondern auch die Kontrolleure?

Absolut. Da stoßen viele an ihre Leistungsgrenzen, psychisch und auch körperlich. Die Kontrollen haben bei mir über die Jahre immer länger gedauert, die Abweichungen wurden immer spezifischer und heftiger, die Angriffsfläche immer größer – auch für die Kontrollorgane. Fehler machen ist verboten. Der Ärger der Produzenten bei den Kontrollen ist natürlich auch eine Belastung.

Die Produzenten freuen sich nicht gerade über eine Kontrolle.

Klar wird da viel geschimpft, aber der Ärger ist ja verständlich. Es gilt eine Vielzahl neuer Auflagen zu erfüllen, dafür bekommen sie aber keinen Cent mehr. Im aktuellen Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz hängen 61 Verordnungen daran, die alle, je nach Produkt, in Wechselwirkung stehen. Wer soll da noch wirklich durchblicken? Auch die großen Betriebe tun sich

mittlerweile schwer die Rechtslage umzusetzen, auch die Kämpfe teilweise erheblich.

Seite 2: Kleingedrucktes auf Etiketten, der Bio-Kreislauf und Kaufpatriotismus.

DATUM

SEITEN DER ZEIT

Ein Ex-Kontrolleur zum Fleischskandal:

„DIE DEUTSCHEN SCHWEINE SIND JA NICHT VERGIFTET“

Nicht nur Produzenten sondern auch Kontrolleure sind von den aktuellen Lebensmittelgesetzen überfordert, sagt Robert Mühlecker. Die Qualität im Supermarkt sei trotzdem gut.

Aktuell gibt es Aufregung wegen Pferdefleisch im Rindfleisch, wegen der Haltung von Hühnern – sind das Ihrer Erfahrungen nach Einzelfälle, die zu Skandalen aufgebauscht werden, oder ist das nur die Spitze des Eisbergs?

Das sind Einzelfälle, über die dramatisch und oft unseriös berichtet wird. Die Situation ist über Jahre entstanden und der Ursprung ist an sich der Konsument selbst. Die Nachfrage bestimmt immer das Angebot. Was die Konsumenten verlangen, wird produziert. Das Ganze muss natürlich noch möglichst billig sein.

Schuld ist also der Kunde, weil er billig einkaufen will?

Das ist auch ein Punkt. Aber entscheidend ist: Die Ansprüche an die Produkte sind sehr viel höher geworden. Biologischer Anbau, regionale Mast usw. Wenn ein Produkt solchen Ansprüchen nicht entspricht, ist das so, als würde man ein Auto ohne ABS und Airbag anbieten. Nur sind die Preise in der Autobranche mit den technischen Neuerungen mitgewachsen und in der Lebensmittelbranche nicht. Das ist eine schwierige Situation für die Branche, es wird nicht leicht da wieder herauszukommen.

Das Problem sind also die anspruchsvollen Konsumenten?

Durch Marketing und Werbung wird den Konsumenten eine Art Retro-Landwirtschaft vorgespielt, das ist heute einfach nicht mehr der Fall. Wir haben in Österreich eine hochprofessionelle und verantwortungsbewusste Landwirtschaft in der unter anderem auch auf Tierschutz und Umweltschutz geachtet wird. Aber das zeigt keiner her. Dadurch entsteht ein falscher Eindruck: Zum Beispiel glauben die meisten, wenn sie bio kaufen, kaufen sie regional. Das ist aber oft nicht so.

Wäre das nicht Etikettenschwindel?

Nein, der Konsument kann das Kleingedruckte für die Kaufentscheidung nicht interpretieren. Deshalb greift er immer zu bio. Die Nachfrage steigt exorbitant und der Kreislauf beginnt, denn bald

haben die Betriebe Verfügbarkeitsprobleme. Dann sind sie gezwungen nicht österreichische Biorohstoffe zu kaufen und zu verarbeiten. Das wird auch bei verpackten BIO Lebensmitteln klar deklariert, aber eben im Kleingedruckten. Das können nur Brancheninsider richtig interpretieren. Der Kunde kann also gar nicht objektiv entscheiden zu welchem Produkt er greift.

Verstehen Sie den Ärger der Konsumenten, die sich jetzt hinter das Licht geführt fühlen, weil sie immer der Meinung waren, bewusst einzukaufen?

Natürlich, das ist ein großer Aha-Effekt. Das Problem ist, dass der Informationsfluss nicht funktioniert.

Hat Ihre Arbeit Ihr eigenes Einkaufsverhalten verändert?

Massiv, nicht nur meines, sondern das meiner ganzen Familie und meiner Freunde. Lebensmittel, bei denen produktethische Grenzen überschritten werden, werden prinzipiell nicht gekauft. Wenn ich ein Steak sehe, das aus unterschiedlichen Teilstücken zusammengesetzt wurde, aber als ein anatomisches Fleischstück dargestellt wird, ist die Grenze einfach überschritten. Eine Beiriedscheibe, die aus sieben Stücken zusammengestückt ist – das schreit doch zum Himmel.

Solche Dinge haben Sie als Kontrolleur gefunden?

Nein, so etwas sehe ich als Kunde im Regal.

Welche Möglichkeit hat man als nicht Sachkundiger bewusst einzukaufen?

Das ist schwierig. Aber einen simplen Umstand sollte man bedenken: Aus Marketingsicht werden dem Kunden auf der Vorderseite des Produkts Werte suggeriert – Heimat, Herkunft, Tradition, oder einfach Österreich. Das ist das erste Sichtfeld, das muss attraktiv aussehen. Aber man muss das Packerl als Kunde einmal umdrehen und nicht nur aufs Mindesthaltbarkeitsdatum schauen. Da gibt es Hinweise und vor allem bei Biolebensmitteln habe ich da die Möglichkeit herauszufinden, wo das Produkt herkommt.

Wenn Sie heute in den Supermarkt gehen, ist die Qualität der Produkte besser oder schlechter als früher?

Eindeutig besser. Es ist eigentlich bewundernswert, dass das Qualitätsniveau so hoch ist, das wird im Moment völlig unter den Teppich gekehrt. Nur weil das Schweinefleisch aus Deutschland kommt, ist es ja nicht schlecht. Wir kaufen unser Fleisch ja nicht in irgendwelchen Entwicklungsländern. Es gibt in allen EU-Ländern strenge Regeln, das sind ja keine schlechten Rohstoffe, das ist der Irrglaube. Die deutschen Schweine sind ja nicht vergiftet, das glauben aber viele.

Bei Talk im Hangar-7 auf ServusTV diskutiert Robert Mühlecker zum Thema [„Tatort Teller – Wie pervers ist unsere Esskultur?“](#).

