

# Lebensmittelskandal

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie (kopiert 19.09.06)

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)

Unter der Bezeichnung **Lebensmittelskandal** fasst man die mittels Medien öffentlich gemachte, fahrlässig oder vorsätzlich begangene gesetzeswidrige Umgangsweise mit Produkten auf, die zur menschlichen Ernährung in Verkehr gebracht werden oder werden sollen. In der Regel sind die betroffenen Produkte entweder nicht mehr geniessbar oder verdorben.

Im Zuge des **Fleischskandals** Ende 2005 wurden von den Medien und von Politikern im Zusammenhang mit dem Begriff 'Lebensmittelskandal' die Begriffe 'Gammelfleisch' und 'Ekelfleisch' gebildet, die seitdem im Rahmen einschlägiger Berichterstattung Verwendung finden.

## **Inhaltsverzeichnis**

[\[Verbergen\]](#)

- 1\_Ursachen für Lebensmittelskandale
- 2\_Geschichte der Lebensmittelskandale
- 3\_Gesetzeslage und staatliche Kontrollen
- 4\_Öffentliche Diskussion und Konsequenzen
- 5\_Fleisch als Gegenstand von Manipulationen
  - 5.1\_Bezeichnung 'Gammelfleisch'/'Ekelfleisch'
  - 5.2\_Gesundheitliche Gefahren durch verdorbenes Fleisch
    - 5.2.1\_Verderb durch nicht-pathogene Mikroorganismen
    - 5.2.2\_Verderb durch potentiell pathogene Mikroorganismen
  - 5.3\_Mögliche Methoden zur Manipulation von Fleischwaren
  - 5.4\_Chronologie der Lebensmittelskandale im Zusammenhang mit Fleisch
    - 5.4.1\_Jahr 1919: Sülzeunruhen
    - 5.4.2\_Jahr 2000: BSE-Skandal
    - 5.4.3\_Mai 2002: Nitrofen-Skandal
    - 5.4.4\_März 2005: Hackfleisch-Skandal (Real-Supermarkt-Kette)
    - 5.4.5\_Oktober 2005: Schlachtabfall-Skandal
    - 5.4.6\_Dezember 2005: Funde im Einzelhandel (REWE)
    - 5.4.7\_November/Dezember 2005: Kühlhaus-Skandal
    - 5.4.8\_Januar 2006: Wildfleischskandal
    - 5.4.9\_August/September 2006: Gammelfleischskandal
- 6>Weitere bekannte Lebensmittelskandale im deutschsprachigen Raum
  - 6.1\_Jahr 1985: Glykolwein-Skandal
  - 6.2\_Jahre 1985–1986: Flüssigei-Skandal
  - 6.3\_Jahr 1987: Nematoden-Skandal
  - 6.4\_Jahr 1996: Nikotineier-Skandal
  - 6.5\_Oktober 2005: Getränkekarton-Verpackungs-Skandal
- 7\_Siehe auch
- 8\_Literatur
- 9\_Quellen
- 10\_Weblinks

### **Ursachen für Lebensmittelskandale** [\[Bearbeiten\]](#)

Die Ursachen für Lebensmittelskandale gehen meist auf **kriminelle** Handlungen der betroffenen Händler oder Hersteller zurück. Da staatliche oder private Lebensmittelkontrollen nur stichprobenartig arbeiten können, kann das Fehlverhalten der am Herstellungsprozess und am Vertrieb beteiligten Personen nie völlig ausgeschlossen werden. Zudem führt auch der Wettbewerbs- und Preisdruck bei Händlern und Herstellern dazu, dass die Hemmschwelle für Manipulationen zu Ungunsten der Verbraucher sinkt. Hinzu kommt insbesondere in Deutschland die Tendenz der Verbrauchermehrheit, möglichst wenig des zur Verfügung stehenden Einkommens für Lebensmittel auszugeben. Von Experten wird der so erzeugte Marktdruck - hin zu möglichst billigen Produkten - als eine wichtige Voraussetzung für illegale Praktiken angesehen.<sup>[1]</sup> Durch verpackte, tiefgekühlte oder fertig zubereitete Waren fehlt es dem Verbraucher ausserdem an Möglichkeiten, die Ware optisch und sensorisch während des Einkaufs zu überprüfen.

### **Geschichte der Lebensmittelskandale** [\[Bearbeiten\]](#)

Vor dem Ausbau der **Lebensmittelkontrolle** im Anschluss an das Nahrungsmittelgesetz von 1879 und teils auch bis in das frühe 20. Jahrhundert hinein waren Lebensmittelskandale

mit Gefahren um Leib und Leben verbunden. 1883 starben von 250 Erkrankten 62 Einwohner des Dorfes Emersleben an Trichinose.<sup>[2]</sup> 1911 raffte vergifteter Methylalkohol 89 Berliner dahin.<sup>[3]</sup> Staatliche Lebensmittelkontrolle durch Tierärzte, Lebensmittelchemiker und Hygieniker begrenzt derartige Skandale.

Während der Zwischenkriegs- und Nachkriegszeit werden zunehmend strukturelle Gefährdungen der Agrarwirtschaft und Lebensmittelproduktion skandalisiert. Ein Beispiel ist die Rindertuberkulose, an der bis zu ein Drittel des deutschen Bestandes litt. Über die Milch wurde [Tuberkulose](#)<sup>[4]</sup> vorrangig an Kinder übertragen. War man in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts noch nicht bereit, die hohen Kosten für die Keulung der erkrankten Rinder zu tragen, zeigt sich ein Wandel in den 1950er Jahren.

### **Gesetzeslage und staatliche Kontrollen** [\[Bearbeiten\]](#)

Bei Verstößen gegen das [Lebens- und Futtermittelgesetzbuch](#) werden in [Deutschland](#) Tätern bis zu drei Jahre Haft oder Geldbußen von 10.000 Euro verhängt. In gravierenden Fällen können die Strafen bis auf fünf Jahre Haft und bis zu 20.000 Euro Strafe erhöht werden.

In Deutschland arbeiten etwa 2.500 [Lebensmittelkontrolleure](#). 2005 wurden 606.000 der mehr als eine Million Betriebe, die Lebensmittel herstellen, bearbeiten oder verkaufen, kontrolliert. Mehr als 410.000 Proben wurden in Laboren untersucht, davon 75.000 Proben von Fleisch, Wild und Geflügel und Erzeugnissen daraus. Die Beanstandungsquote betrug insgesamt 21 Prozent. Die Lebensmittelkontrolle liegt in der Zuständigkeit der Länder.

### **Öffentliche Diskussion und Konsequenzen** [\[Bearbeiten\]](#)

Verbraucherorganisationen wie [Foodwatch](#) fordern angesichts der [globalisierten](#) Ernährungswirtschaft eine Neuorganisation der Lebensmittelkontrollen. Der Bund soll dabei deutlich mehr Kompetenzen erhalten. Die Strafen bei Verstößen gegen die Lebensmittelhygiene sollten erheblich verschärft werden. Der [Bundesverband der Verbraucherzentralen](#) fordert darüber hinaus ein [Verbraucherinformationsgesetz](#). Weitere Forderungen sind eine Meldepflicht für verdorbene Waren, mehr Transparenz für die Verbraucher, ein staatliches [Gütesiegel](#) sowie eine Novelle des [Kartellrechts](#), um [Dumpingpreise](#) zu verhindern.

Vom Vorsitzenden der [Bundesvereinigung der deutschen Ernährungswirtschaft](#) Jürgen Abraham hat angesichts der jüngsten Fleischskandale gefordert, die Zahl der 2.500 Lebensmittelkontrolleure zu verdoppeln.

Bundesverbraucherminister [Horst Seehofer](#) und Bundeswirtschaftsminister [Michael Glos](#) verständigten sich am 15. September 2006 auf ein Gesetz gegen [Preisdumping](#) in der Fleischindustrie. Der Verkauf unter dem Einkaufspreis soll grundsätzlich verboten werden.<sup>[5]</sup>

### **Fleisch als Gegenstand von Manipulationen** [\[Bearbeiten\]](#)

#### **Bezeichnung 'Gammelfleisch'/'Ekelfleisch'** [\[Bearbeiten\]](#)

*Gammelfleisch* ist ein [Neologismus](#), der im November/Dezember [2005](#) während einer Welle von Lebensmittelskandalen, unten näher beschrieben, in [Deutschland](#) geprägt wurde. Zahlreiche Politiker und Medien nutzen das Schlagwort „Gammelfleisch“ als Umschreibung für verdorbenes Fleisch bzw. Fleisch- und [Wurstwaren](#), die das [Mindesthaltbarkeitsdatum](#)

überschritten haben und für den menschlichen Verzehr nicht mehr geeignet sind. Als [Synonym](#) wird auch oft auch die Bezeichnung „Ekelfleisch“ verwendet.

*Gammel* ist ein [niederdeutsches](#) Wort, das soviel bedeutet wie „*das Alte*“. [Umgangssprachlich](#) abwertend bezeichnet *Gammel* laut [Duden](#) „*minderwertiges, wertloses, unbrauchbares Zeug verschiedener Art*“. In der [Fachsprache](#) steht der Begriff für den für menschliche Ernährung nicht verwertbaren „*Teil des Hochsee- u. Küstenfischfangs, der zu Fleischmehl oder Dünger verarbeitet wird*“.

## **Gesundheitliche Gefahren durch verdorbenes Fleisch** [\[Bearbeiten\]](#)

Fleisch am lebenden Tier wird als keimfrei angesehen. Beim [Schlachtprozess](#) kommt es dann zur Kontamination des Fleisches. Die Kontamination ist nicht zu vermeiden, der Kontaminationsgrad ist abhängig von der Arbeitsplatzhygiene und anderen Faktoren. Da Fleisch in seiner Zusammensetzung einen optimalen Nährboden für Mikroorganismen bietet, nimmt die Keimzahl über die Lagerdauer - auch bei Kühlhaustemperaturen - zu. Auch das Einfrieren von Fleisch schützt nicht vor mikrobiellem Verderb. Zudem kommt es auch zum nicht-mikrobiellen Verderb.

### **Verderb durch nicht-pathogene Mikroorganismen** [\[Bearbeiten\]](#)

Häufig anzutreffen auf Fleisch sind psychrotrophe (kälteliebende) Mikroorganismen wie z.B. [Pseudomonaden](#). Diese sorgen z.B. dafür, dass sich Fleisch verfärbt, eine schleimige Oberfläche kommt oder abartig zu riechen beginnt. Pseudomonaden sind meist nicht pathogen, sorgen jedoch für ein Verderben des Fleisches.

### **Verderb durch potentiell pathogene Mikroorganismen** [\[Bearbeiten\]](#)

Eine [Salmonelleninfektion](#) ist von Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, Fieber und Durchfall begleitet. Eine Infektion mit dem [Campylobacter](#)-Bakterium zieht Fieber, Kopf-, Bauch- und Muskelschmerzen, Erbrechen sowie Durchfälle nach sich. Außerdem kann eine Infektion mit einer Sonderform des Darmbakteriums [E.coli](#) zu blutigem [Durchfall](#) und Bauchkrämpfen führen. Seltener sind Erkrankungen durch [Listerien](#), die Gehirn- und [Hirnhautentzündungen](#) verursachen können.

## **Mögliche Methoden zur Manipulation von Fleischwaren** [\[Bearbeiten\]](#)

- Fleisch marinieren: Ist das Fleisch bereits so alt, dass es sich grau färbt, wird es, damit die unappetitliche Farbe nicht mehr zu erkennen ist und ein unangenehmer Geschmack überlagert wird, [mariniert](#).
- Fleisch umetikettieren: Abgelaufenes Fleisch wird neu etikettiert. Das [Haltbarkeitsdatum](#) wird so um mehrere Tage, Wochen oder Monate verlängert.
- Tiefkühlfleisch auftauen: Tiefkühlware, die nicht verkauft wurde, wird einfach aufgetaut und als Frischfleisch angeboten.
- Wurst strecken: Fleisch zu Wurstherstellung wird mit [Blutplasma](#), das nur halb so teuer wie Fleisch ist [gestreckt](#).
- Schlachtabfälle verwerten: Schlachtabfälle werden in Wurstwaren verarbeitet.

- Fleisch aufspritzen: Um das Verkaufsgewicht zu erhöhen, wird ein Wasserbinder aus hydrolysiertem [Bindegewebe](#) ([Proteinhydrolysat](#)), Dickungs-, [Bindemitteln](#), weiteren Zusatzstoffen und Wasser in das Fleisch gespritzt. So aufgespritztes Fleisch wird beim Braten durch den Wasserverlust kleiner. Siehe auch: [Vorderschinken](#).
- Fleisch falsch auszeichnen: Damit Fleisch teurer verkauft werden kann, wird es falsch ausgezeichnet. So wurde im Fall der Firma „Berger Wild“ aus Passau zum Beispiel [Schafffleisch](#) als [Gams](#) verkauft.
- Fleisch falsch kennzeichnen: Obwohl es vorgeschrieben ist, wird maschinell vom Knochen gelöstes Fleisch ([Separatorenfleisch](#)) nicht eindeutig gekennzeichnet und in Wurstwaren und Produkten aus [Formfleisch](#) verarbeitet.

## Chronologie der Lebensmittelskandale im Zusammenhang mit Fleisch

[\[Bearbeiten\]](#)

### Jahr 1919: Sülzeunruhen [\[Bearbeiten\]](#)

Am 23. Juni 1919 brechen in Hamburg die [Sülzeunruhen](#) aus, als ein Fass mit verfaulten Tierkadavern vor der Fleischwarenfabrik Heil in der Kleinen Reichenstraße zerbrach. Die zusammengelaufene Menge mutmaßte, die Kadaver würden in der Fabrik zu Sülze verarbeitet.

### Jahr 2000: BSE-Skandal [\[Bearbeiten\]](#)

Nachdem [1995](#) das erste Mal in Großbritannien die Rinderseuche [BSE](#) aufgetreten ist, wurden im Jahr 2000, fünf Jahre nach dem [BSE-Skandal](#) in England, auch in Deutschland Rinder auf BSE getestet. Nach hunderten BSE-Funden brach der Rindfleischkonsum vorübergehend drastisch ein. Die damalige Gesundheitsministerin [Andrea Fischer](#) und Landwirtschaftsminister [Karl-Heinz Funke](#) mussten am 9. Januar 2001 von ihren Ämtern zurücktreten. Bis August 2006 wurden 400 BSE-Fälle in Deutschland bestätigt, vier davon im Jahr 2006.

### Mai 2002: Nitrofen-Skandal [\[Bearbeiten\]](#)

Beim ersten großen Öko-Skandal in Deutschland werden [Futtermittel](#) gefunden, die um das 200.000-fache über dem Grenzwert mit dem verbotenen Unkrautvernichtungsmittel [Nitrofen](#) belastet sind.

### März 2005: Hackfleisch-Skandal (Real-Supermarkt-Kette) [\[Bearbeiten\]](#)

In zwei Filialen der Supermarktkette [Real](#), die zur [METRO Group](#) gehören, werden in der Region [Hannover](#) und [Mönchengladbach](#) Mitarbeiter beim Manipulieren von Fleischverpackungen ertappt. In zwei Filialen, in Laatzen und in Hannover, waren Mitarbeiter von einem ehemaligen Angestellten mit einer „versteckten Kamera“ ertappt worden, wie sie über der Haltbarkeit befindliches [Hackfleisch](#) neu verpackten und etikettierten, um es im Markt weiter zu verkaufen. Kunden und Mitarbeiter anderer Supermärkte melden sich mit vergleichbaren Vorwürfen. Die Staatsanwaltschaft Oldenburg ermittelt im März 2005 wegen Verstößen gegen das [Lebensmittelgesetz](#) und die [Hackfleischverordnung](#). Die Ermittlungen sind anschließend auf vier Filialen ausgedehnt worden.

Kritische Betrachter argumentieren, dass es kaum Zufall sein könne, dass in einzelnen Filialen gleich mehrere Mitarbeiter entsprechende Gesetzesverstöße begingen. Weiterhin hätten die einzelnen Mitarbeiter weder Interesse an oder persönliche Vorteile von den

Gesetzesverstößen. Es sei daher davon auszugehen, dass die lokal Verantwortlichen von Vorgesetzten bezüglich der Fleischausschussmengen so unter Druck gesetzt worden sind, dass sie sich nur noch mit Gesetzesverstößen zu helfen gewusst hätten.

Siehe auch:



[Wikinews: 8. März 2005 – Abgelaufenes Fleisch umverpackt und wieder verkauft](#) – aktuelle Nachrichten

### **Oktober 2005: Schlachtabfall-Skandal** [\[Bearbeiten\]](#)

Ein bayrischer Fleischhändler aus [Deggendorf](#) hat tonnenweise Schlachtabfälle aus der [Schweiz](#) importiert, [umdeklariert](#) und an Lebensmittelproduzenten verkauft. Die Ware ist zwischen Deutschland, Italien, der Schweiz, Österreich und Frankreich verschoben worden.

### **Dezember 2005: Funde im Einzelhandel (REWE)** [\[Bearbeiten\]](#)

Am 3. Dezember 2005 wurden in [Köln](#) in einem [MiniMAL](#)-Markt der [REWE](#)-Handelskette erneut 60 Packungen umetikettierte Fleisch- und Wurstwaren entdeckt, deren Haltbarkeitsdatum abgelaufen war und das zum Teil verdorben war. <sup>[6]</sup>

### **November/Dezember 2005: Kühlhaus-Skandal** [\[Bearbeiten\]](#)

Nachdem im [November 2005](#) die ersten 80 Tonnen verdorbenes [Fleisch](#) bei Routinekontrollen gefunden wurden, kam es infolge einer Verschärfung der Lebensmittelkontrollen zu weiteren Funden von verdorbenem Fleisch und Fleischprodukten im dreistelligen Tonnenbereich (ca. 300 Tonnen). Experten schätzen, dass mindestens schon 50 Tonnen vergammeltes Fleisch an die Verbraucher verkauft worden sind.

Bei einem Fleischhändler in [Gelsenkirchen](#), der Ein-Mann-Firma Uwe Domenz, wurden in einem [Frigoropa](#)-Lager 160 Tonnen Fleisch gefunden, das verdorben, überlagert und durch [Gefrierbrand](#) geschädigt war. Nach eigener Aussage lieferte Domenz seine möglicherweise ungenießbare Ware (2005 ca. 550 Tonnen Fleisch) an Kunden in fast ganz Deutschland sowie ins europäische Ausland. Kühlhäuser in mehreren Bundesländern wurden durchsucht, erste Proben in Niedersachsen bestätigen den Verdacht. Ein Teil des als ungenießbar eingestuftes Fleisches soll bereits beim Verbraucher als [Roastbeef](#), [Rostbratwurst](#) und [Döner](#) gelandet sein und zum Teil über [Imbissbuden](#) in [Brandenburg](#) verkauft worden sein. <sup>[7] [8]</sup>

Auch in anderen Bundesländern wurde verdorbenes Fleisch entdeckt. Rund 2,5 Tonnen teils verdorbener Fleisch- und Wurstwaren wurden bei einem Händler im [Bodenseekreis](#) gefunden, der an Gastronomiebetriebe in [Baden-Württemberg](#) und [Bayern](#) lieferte.

Am [24. November 2005](#) wurde in [Troisdorf](#) bei [Bonn](#) bei dem Fleischhändler *L. Vogel & Co.* rund eine Tonne Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügelfleisch und Wurstwaren sichergestellt. Die Ware war größtenteils falsch etikettiert, verdorben oder verschimmelt und hatte die Mindesthaltbarkeitsdauer überschritten. Der Betrieb wurde geschlossen, der Besitzer vorübergehend festgenommen. Die Firma war bereits 2003 vorübergehend geschlossen worden. <sup>[9]</sup>

In [Hattingen](#) im [Ennepe-Ruhr-Kreis](#) wurden von den Behörden bei einem Einzelhändler 1,9 Tonnen verdorbene Schweinehaxen und Rippchen beschlagnahmt. Der Verkauf wurde



untersagt, Fleisch aus zehn Verkaufswagen zurückgerufen. Die gesamte Menge wurde vernichtet.

Am [25. November](#) 2005 entdeckten Kontrolleure in einem Kühlhaus in [Neuss](#) 15 Tonnen überlagertes Schweinefleisch. In [Düsseldorf](#) fanden die Behörden in einem Kühlhaus etwa 3,5 Tonnen Geflügelfleisch und Geflügelspieße, die überlagert und deren Herkunft unklar war.

In einem [Bonner](#) Kühlhaus der griechischen Großhandelsfirma *Kalamata GmbH* wurden 1,3 Tonnen [Hackfleisch](#) von [Ziege](#), [Lamm](#), [Schwein](#) sowie Döner-Spieße, [Garnelen](#) und Schweinefleisch beschlagnahmt, das ein Mindesthaltbarkeitsdatum bis 2003 hatte.

In [Tettngang](#) ([Baden-Württemberg](#)) wurde einem Fleischhändler die Gewerbeerlaubnis entzogen, nachdem Kontrolleure 2,5 Tonnen verdorbenes Fleisch gefunden hatten. Der Händler soll über 200 Gaststätten in [Süddeutschland](#) beliefert haben.

Das nordrhein-westfälische [Umwelt- und Verbraucherschutzministerium](#) teilte am 28. November 2005 mit, dass in einem Tiefkühlager in [Gelsenkirchen](#) 23 Tonnen überlagertes Fleisch gefunden wurden, welches zum Teil zur Weiterverarbeitung vorgesehen war. Im gleichen Lager wurden bei früheren Überprüfungen schon 60 Tonnen verdorbenes Fleisch gefunden.

Am [29. November](#) 2005 wurden in einem Tiefkühlhaus im [Kreis Neuss](#) in [Nordrhein-Westfalen](#) etwa 36 Tonnen Fleisch sichergestellt, dessen Mindesthaltbarkeitsdaten abgelaufen waren.

In einem Lebensmittelbetrieb im Westen von [Thüringen](#) wurden am 16. Dezember 2005 ca. 1,7 Tonnen verdorbenes Geflügelfleisch und 180 Kilogramm verdorbenes Rindfleisch sichergestellt. <sup>[10]</sup>

Es wurden bei allen Fällen Proben genommen. Weitere Untersuchungen werden ergeben, ob die gesamte Ware verdorben oder noch zum Verzehr geeignet ist. Von der Ware sei noch nicht klar, was in den Handel gekommen ist, erklärte das Verbraucherschutzministerium.

Am [19. Dezember 2005](#) berichtete [Report Mainz](#), dass auch größere fleischverarbeitende Betriebe wie der Konzern [Tönnies](#) nach Mitarbeiterangaben über Zweigfirmen verdorbenes mariniertes Fleisch in Umlauf gebracht hatten.

### **Januar 2006: Wildfleischskandal** [\[Bearbeiten\]](#)

Die [Passauer](#) Firma Berger-Wild GmbH wurde im Januar 2006 verdächtigt, gegen das [Lebensmittelrecht](#) verstoßen zu haben. In Wildfleisch wurden [Salmonellen](#) gefunden. Lebensmittelkontrolleure berichteten von unhaltbaren hygienischen Zuständen im Betrieb. Die Regierung von Niederbayern hat daraufhin zwei Betriebsstätten der Passauer Firma geschlossen, nachdem unter anderem verdorbenes Fleisch umetikettiert und Tiefkühlware als Frischfleisch verkauft worden war. Insgesamt seien mindestens 70 Betriebe in Deutschland und dem benachbarten Ausland mit dem Fleisch beliefert worden. Berger Wild meldete kurz nach dem Skandal, am 31. Januar 2006 Insolvenz an.<sup>[11]</sup> Verbraucherminister [Horst Seehofer](#) legt einen Zehn-Punkte-Plan vor und der bayerische Verbraucherminister [Werner Schnappauf](#) will eine "[Task Force](#)" einrichten um die [Lebensmittelkontrollen](#) zu verbessern.

### **August/September 2006: Gammelfleischskandal** [\[Bearbeiten\]](#)



**Der Artikel oder Abschnitt hat ein [aktuelles Ereignis](#) zum Thema.** Der Inhalt kann sich rasch ändern.

Tagesaktuelle Details finden sich bei [Wikinews](#).

Im Sommer 2006 sorgte verdorbenes Fleisch in bayerischen Schlachtereien für Schlagzeilen. In Bayern wurde etwa jede dritte Fleischprobe bemängelt<sup>[12]</sup>.

Die Ermittlungen der Justiz wurden bundesweit ausgedehnt, nachdem im September bis zu 50 Tonnen verdorbenes Fleisch der Firma Tiefkühlkost [Georg Bruner](#)<sup>[13]</sup> aus [München](#) vor allem an [Döner](#)-Lokale in ganz Deutschland sowie Abnehmer in neun EU-Staaten geliefert wurden. Das Haltbarkeitsdatum war um bis zu vier Jahre überschritten. Nach Angaben des Ordnungschefs der Stadt [Mannheim](#), Klaus Eberle, wurde Gammelfleisch des Lieferanten Bruner bereits im Dezember 2005 in Mannheim entdeckt und „als für den menschlichen Verzehr absolut inakzeptabel“ eingestuft wurde. Die Mannheimer Behörden hatten daraufhin die zuständige Behörde bei der Regierung von Oberbayern informiert.<sup>[14]</sup> Laut Aussage von Minister [Schnappauf](#) wurde daraufhin der Betrieb untersucht und festgestellt, dass umetikettierte Ware aus Italien geliefert wurde. Zu diesem Zeitpunkt wurde im Lager der Firma kein verdorbenes Fleisch entdeckt. Eine Sprecherin des bayerischen Umweltministeriums unterstellte den Betreibern des Münchner Kühlhauses in einer Pressekonferenz vorsätzliche Vertuschung. Das Fleisch mit abgelaufenem Verfallsdatum sei in den oberen Regalen gelagert worden, die von den Kontrolleuren nur schwer zu erreichen gewesen seien<sup>[15]</sup>. Am Morgen des 6. September 2006 beging der 74-jährige Inhaber der Firma Selbstmord.<sup>[16]</sup>

Die Behörden stellte auch in [Ostbayern](#) mehr als 40 Tonnen möglicherweise verdorbenes Fleisch sicher.<sup>[17]</sup> Es folgten Funde in [Baden-Württemberg](#) und [Rheinland-Pfalz](#) sowie in [Niedersachsen](#) und [Hessen](#). Bei der Fleischzentrale in [Metten](#) wurden ebenfalls mehrere Tonnen „Gammelfleisch“ entdeckt, nachdem von einem Pilzsammler eine Aktentasche mit belastenden Materialien eines Firmenmitarbeiters im Wald gefunden wurde.

Am 11. September wurden in einem Kühlhaus in [Frankfurt am Main](#) bei Routinekontrollen des Veterinäramtes fast 25 Tonnen verdorbenes Rind- und Schweinefleisch gefunden. Zeitgleich wurden auch in [Dillingen/Saar \(Saarland\)](#) 780 kg verdorbenes Wildfleisch gefunden. Am 11. September 2006 wurde gemeldet, dass 15 Tonnen verdorbenes Fleisch in [Unterbruch](#) im Kreis [Heinsberg](#) bei [Aachen](#) entdeckt worden seien.

Am 12. September verhaftete die Polizei den bereits mit [Berufsverbot](#) belegten Fleischhändler Alfons Bünнемeyer<sup>[18]</sup> aus [Lastrup](#), Kreis [Cloppenburg](#) in Niedersachsen. Er hatte verbotswidrig 8 Tonnen ungenießbares Putenfleisch an vier Großküchen verkauft. Dieses Fleisch war bereits im November 2005 in Hamburg beschlagnamt worden, Alfons Bünнемeyer sitzt nun unter anderem wegen Wiederholungsgefahr in Untersuchungshaft, bereits [1987](#) wurde Bünнемeyer wegen illegalen Fleischhandels verurteilt.

Am 14. September wurden im [Ortenaukreis](#) 40 Tonnen ungenießbares Wildfleisch sichergestellt. Ebenso fand man im nordbadischen [Kronau](#) mehrere Tonnen Gammelfleisch.

Am 15. September wurde bekannt, dass in dem Tiefkühlager eines Großverbrauchermarktes im Landkreis [Gotha](#), [Thüringen](#) mindestens drei Tonnen verdorbenes [Fleisch](#) gefunden wurden. Bei den Funden handelt es sich um bereits grünlich verfärbte Bratwürste ohne



jegliche Kennzeichnung und Geflügelfleisch, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum bereits um drei Jahre überschritten war.

## **Weitere bekannte Lebensmittelkandale im deutschsprachigen Raum** [\[Bearbeiten\]](#)

### **Jahr 1985: Glykolwein-Skandal** [\[Bearbeiten\]](#)

Nach Entdeckung der gesundheitsgefährdenden Chemikalie [Diethylenglykol](#) in Weinen werden Millionen von Flaschen vom Markt genommen. Vor allem [österreichische](#), aber auch [deutsche](#) Weine, sind von dem [Glykolwein-Skandal](#) um den gepanschten Rebensaft betroffen.

### **Jahre 1985–1986: Flüssigei-Skandal** [\[Bearbeiten\]](#)

Der Skandal führt zu einer Krise bei deutschen Nudelherstellern. Die Öffentlichkeit wird über die Verwendung [bebrüteter](#) oder [befruchteter](#) Eier ([Flüssigei](#)) in Nudeln informiert. Vom Stuttgarter Regierungspräsidium werden in diesem Zusammenhang auch Birkel-Produkte genannt. Die negativen Laborwerte sind auf die legale Beimischung von Trockenei zurückzuführen. Für [Birkel](#) kommt die Entlastung zu spät: Der Familienbetrieb muss später wegen des drastischen Umsatzeinbruchs [Konkurs](#) anmelden und wird schließlich 1990 an [Danone](#) verkauft. <sup>[19]</sup>

### **Jahr 1987: Nematoden-Skandal** [\[Bearbeiten\]](#)

Ein Beitrag des [ARD](#)-Fernsehmagazins [Monitor](#) über [Larven](#) von [Fadenwürmern](#) in Fischen führt bei Freunden von Meeresfrüchten zu Ekel und stürzt die Fischwirtschaft in eine Krise. Die [Nematoden](#) genannten [Parasiten](#) sind vor allem in den [Eingeweiden](#) von [Seefischen](#) zu finden. Die Industrie gelobt Besserung. Dennoch findet die Zeitschrift [Öko-Test](#) 1994 erneut Fadenwürmer in Fischstäbchen. Gefährlich sind Fadenwürmer für den Menschen nur, wenn befallener Fisch nicht gegart wird sondern roh verzehrt wird.

### **Jahr 1996: Nikotineier-Skandal** [\[Bearbeiten\]](#)

Die Legebatterien eines Züchtungsbetriebs wurden in hohen Dosen mit Nikotingas zur Schädlingbekämpfung desinfiziert. Mehrere tausend Hennen starben qualvoll und in den Eiern konnte [Nikotin](#) nachgewiesen werden.

### **Oktober 2005: Getränkekarton-Verpackungs-Skandal** [\[Bearbeiten\]](#)

Das italienische Gesundheitsministerium findet in Verpackungen von rund 30 Millionen Litern Babymilch des Schweizer Herstellers [Nestlé](#) und am 25. November 2005 auch bei dem deutschen Hersteller [Milupa](#) Rückstände der Chemikalie [Isopropylthioxanthon](#) (ITX), das beim Druck der Verpackungen eingesetzt wird. Die Hersteller der beanstandeten Verpackungen waren die schwedische [Tetra Pak](#) und die norwegische [EloPak](#). Der Nahrungsmittelkonzern Nestlé nahm die im Tetra Pak abgefüllte Babymilch in Frankreich, Italien, Portugal und Spanien vom Markt. Auch in Kroatien nahmen die Behörden 33.000 Fruchtgetränke vom Markt.

Mitte Januar 2006 meldet die [Deutsche Umwelthilfe](#) (DUH), dass auch einige Apfel- und Gemüsesäfte u. a. der deutschen Supermarktketten [Aldi](#) und [Lidl](#) mit der Chemikalie belastet seien.<sup>[20]</sup>

### **Siehe auch** [\[Bearbeiten\]](#)

- [Lebensmittelvergiftung](#)
- [Verbraucherinformationsgesetz](#)
- [Foodwatch](#)
- [Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz](#) (LMBG)
- [Lebens- und Futtermittelgesetzbuch](#) (LFGB)

### **Literatur** [\[Bearbeiten\]](#)

- K. Meyer-Kullmann: Lebensmittelskandale und Konsumentenreaktionen. Analyse der Auswirkungen von Lebensmittelskandalen unter besonderer Berücksichtigung des Informationsverhaltens. Dargestellt am Beispiel BSE, Frankfurt a.M. u.a. 1999.
- Uwe Spiekermann: Die Normalität des (Lebensmittel-)Skandals - Risikowahrnehmungen und Handlungsfolgen im 20. Jahrhundert, in: Hauswirtschaft und Wissenschaft 52, 2004, S. 60-69.

### **Quellen** [\[Bearbeiten\]](#)

1. ↑ [Die Zeit](#): „Strafe der Gier“ (5. September 2006)
2. ↑ [La Nature Faksimile](#), französisch: „La Nature. Revue des sciences et de leurs applications aux arts et à l'industrie. Suivi de : Bulletin météorologique de La Nature, Boîte aux lettres, Nouvelles scientifiques“, 1884
3. ↑ [Adolf Juckenack](#): „Vierteljahresschrift über die Fortschritte der Chemie der Nahrungs- und Genussmittel, der Gebrauchsgegenstände sowie der hierher gehörenden Gewerbe“
4. ↑ [Dissertation](#) Hendrik Sattelmair: „Die Tuberkulose des Rindes – ein Beitrag zur Geschichte der Haustierkrankheiten“
5. ↑ [tagesschau.de](#): „Gammelfleisch-Funde erst «Spitze des Eisbergs»“ (16. September 2006)
6. ↑ [Der Fall MiniMAL](#) [Süddeutsche Zeitung](#) vom 03. Dezember 2005
7. ↑ [Zum Fall Uwe Domenz](#) [Berliner Morgenpost](#) vom 24. November 2005
8. ↑ [Zum Döner-Skandal](#) [Handelsblatt](#) vom 30. November 2005
9. ↑ [Zum Fall L. Vogel & Co. GmbH](#) [Focus](#) vom 28. November 2005
10. ↑ [Zum Fund in Thüringen](#) [n-tv](#) vom 16. Dezember 2005
11. ↑ [Der BR zum Wildfleischskandal](#) vom 31. Januar 2006
12. ↑ Marcus Rohwetter: *Längst nicht gegessen*. ZEIT Papierausgabe vom 07. September 2006
13. ↑ [Münchener Merkur](#): „Im Kühlhaus ist was faul“ (1. September 2006)
14. ↑ [Spiegel Online](#): Gammelfleisch Skandal: Behörden waren seit Monaten informiert (5. September 2006)
15. ↑ [Bayerischer Rundfunk](#): Übertragung der PK auf dem Sender *Bayern 5*
16. ↑ [Bayerischer Rundfunk](#): „München: Kühlhausbesitzer begeht Selbstmord“ (6. September 2006)
17. ↑ [br-online](#): „München: Der Skandal weitet sich aus“ (1. September 2006)
18. ↑ [Yahoo Nachrichten](#): „Acht Tonnen Gammelfleisch in Großküchen verarbeitet“ (13. September 2006)
19. ↑ [Zum Flüssigei-Skandal](#) [Stuttgarter Nachrichten](#) vom 21. Oktober 2005
20. ↑ [Druckerfarbe in Saft von Aldi und Lidl](#) [taz](#) vom 24. Januar 2006

### **Weblinks** [\[Bearbeiten\]](#)

<sup>[w]</sup> [Wiktionary: Lebensmittelskandal](#) – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme und Übersetzungen

- Verbraucherorganisation Foodwatch
- Verbraucherorganisation Greenpeace-Einkaufsnetz
- Fleischskandal: Die unerklärlichen Förderpraktiken des BMBF. Quelle: LifeGen.de
- Europas wichtigste Lebensmittel-Skandale
- Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) – Kühl- und Gefrierhäuser
- BVL: „Geruch, Färbung, Oberfläche – Wie man frisches Fleisch erkennen kann“

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Lebensmittelskandal>“

Kategorien: [Wikipedia:Neuigkeiten](#) | [Skandal](#) | [Deutsche Geschichte \(20. Jh.\)](#) | [Österreichische Geschichte](#) | [Essen und Trinken](#) | [Lebensmittelrecht](#)