

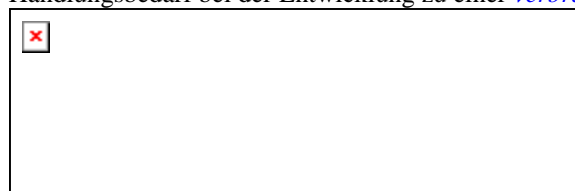
Lebensmittel-Skandale in Europa

Geschichte der LM-Skandale – S.31 / <http://earth.prohosting.com/khdit/BSE/Skandale.html>

Stand: 3.10.2004 (78. Ed.) – File: BSE/Skandale.html *

4.12.2000 (khd). Im Rahmen seiner Berichterstattung über BSE und dessen Folgen erinnerte der SPIEGEL–49/2000 am 4. Dezember 2000 an einige herausragende Lebensmittel- Skandale in Europa. Da wird es Zeit, ins eigene Archiv zu greifen, um diese Skandal- Chronik in wesentlichen Punkten zu ergänzen und bei Bedarf fortzuschreiben.

Bei der Lektüre wird auch deutlich, daß in Deutschland die [Kontrolle der Lebensmittel- Sicherheit](#) wirklich miserabel ist — aber nicht nur in Deutschland. Und dabei hatte doch das Umweltmagazin *Natur* bereits im September 1989 der deutschen Politik unmißverständlich ins Stammbuch geschrieben, wo genau dringender Handlungsbedarf bei der Entwicklung zu einer [verbraucherorientierten Lebensmittel- überwachung](#) besteht...



Links mit dem Symbol zeigen auf weiterführende Informationen im Internet, die die Aussage belegen (xxx = Text folgt demnächst).

Index :

1970 | [1971](#) | [1972](#) | 1973 | 1974 | 1975 | [1976](#) | [1977](#) | 1978 | [1979](#) |
[1980](#) | [1981](#) | [1982](#) | 1983 | [1984](#) | [1985](#) | [1986](#) | [1987](#) | [1988](#) | 1989 |
1990 | 1991 | 1992 | [1993](#) | [1994](#) | [1995](#) | [1996](#) | [1997](#) | [1998](#) | [1999](#) |
[2000](#) | [2001](#) | [2002](#) | [2003](#) | [2004](#) | [2005](#) |

Europas wichtigste Lebensmittel-Skandale

Wie uns kriminelle Geschäftemacher mit Pfusch ohne Grenzen hinters Licht führten und die [amtlichen Kontrolleure](#) (meist) sehr alt aussahen.

Recherchiert im Internet und zusammengestellt



von

[Karl-Heinz Dittberner](#) – Berlin

[1971](#)




[TOP](#)



 HCH in der Milch 1971 In Rheinland-Pfalz in der Nähe von Gerolsheim werden in der Milch giftige HCH- Rückstände aus der Produktion des Pestizids Lindan festgestellt (HCH = Hexachlorcyclohexan). [Anm 1](#)[Anm 1](#)[\[mehr\]](#) 



1972

[TOP](#)

  HCH in der Milch und Gemüse 1972 In Baden-Württemberg müssen im gesamten Gebiet zwischen Freiburg und Lörrach sämtliche Milch-, Gemüse- und Futterprodukte wegen einer HCH- Vergiftung vernichtet werden. [Anm 1](#)[Anm 1](#)[\[mehr\]](#) 



1976

[TOP](#)

 Salmonellen im Geflügel 1976 Bereits seit Anfang der 70er-Jahre sind Salmonellose- Fälle beim Menschen (bei hoher Dunkelziffer) dramatisch angestiegen. Denn wegen der Massentierhaltung und den praktizierten Schlachtverfahren ist das gesamte Geflügel (Enten, Hühner, Puten, Gänse) mehr oder weniger stark mit Salmonellen- Bakterien verseucht. Durch eine Änderung der Produktionsverfahren bei der Tierhaltung und der Verarbeitung nach dem Schlachten (Sprüh- Entfederung, Sprüh- Luftkühlung statt Wasserbad) könnte aber die Salmonellen- Übertragung weitgehend verhindert werden, wogegen sich die Geflügel- Industrie aus Kostengründen sträubt. [\[mehr\]](#) 

1977

[TOP](#)

 HCH in der Milch 1977 In einer bundesweiten Milchuntersuchung wird festgestellt, daß bei 8 % aller Rohmilchproben und 2,5 % aller pasteurisierten Milchproben die erlaubte Höchstmenge für HCH weit überschritten wird. [Anm 1](#)[Anm 1](#)[\[mehr\]](#) 

1979

[TOP](#)

 HCH in der Milch 

<input type="checkbox"/>	Januar 1979 In Hessen im Landkreis Groß-Gerau werden in der Milch hohe HCH-Konzentrationen festgestellt. Die Milch von 16 Bauern rund um das Chemiewerk der Firma Merck muß vernichtet werden. Anm 1 Anm 1	
<input type="checkbox"/>	März 1979 Auch in Wieterstadt (Hessen) werden in der Milch erhöhte HCH-Werte nachgewiesen. Verursacht worden ist das durch vom Pharmariesen Merck abgelagerte Klärschlämme. Anm 1 Anm 1	
<input type="checkbox"/>	1979 In den Vier- und Marschlanden bei Hamburg stellen die Behörden in der Milch HCH-Werte fest, die das 20–30fache der zugelassenen Giftkonzentrationen übersteigen. Auch im Gemüse und im Grundwasser im Bereich des Chemiewerks C. H. Boehringer werden hohe HCH-Werte nachgewiesen. Anm 1 Anm 1	
<input type="checkbox"/>	1979 In Erbach (Hessen) werden im Kakao für Schulkinder HCH- Werte gemessen, die den zulässigen Grenzwert um das 10fache übersteigen. Anm 1 Anm 1	
<input type="checkbox"/>	Thallium in der Milch August 1979 In Nordrhein-Westfalen in der Nähe von Düsseldorf und an zwei anderen Orten müssen große Mengen Milch vernichtet werden, weil sie das Rattengift und Schwermetall Thallium enthalten. Thallium ist ein starkes Zellgift, rund 0,8–1 g sind bereits tödlich. Anm 1 Anm 1	2
<input type="checkbox"/>	Dieldrin in der Butter November 1979 500 Tonnen nach Hamburg importierte dänische Butter sind mit dem Pestizid Dieldrin vergiftet. Anm 1 Anm 1	3

1980

[TOP](#)

<input type="checkbox"/>	Hormon-Skandal bei Kalbern 1980 Obwohl in der Bundesrepublik die Anwendung von Hormonen bei der Tiermast bereits seit 1958 (!) verboten ist, wird vielerorts im Kalbsfleisch immer wieder das wachstumssteigernde synthetische Hormon DES (Diethylstilböstrol) nachgewiesen. Dieses Östrogen kann beim Menschen Krebserkrankungen verursachen. mehr	1
--------------------------	---	---

1981

[TOP](#)

<input type="checkbox"/>	Olivenöl-Skandal in Spanien	1
--------------------------	-----------------------------	---

1981 Der größte Lebensmittel-Skandal Spaniens fordert über 750 Tote. Insgesamt wurden durch die Ölpanscherei rund 25.000 Menschen vergiftet. Billiges, vergälltes Rapsöl, das für den industriellen Gebrauch bei der Stahlherstellung bestimmt war, wurde u. a. von der Madrider Firma RAELCA als Olivenöl verkauft. Es enthielt hochgiftige Substanzen wie einen Anilin- Farbstoff.

20. Mai 1989 Erst nach 8 Jahren wird in Madrid das Urteil über die Vergifter gesprochen – unter massivem Protest und Tumulten der anwesenden Betroffenen. Denn die Urteile fielen recht milde aus. So erhielt der Hauptangeklagte Juan Miguel Bengoechea aus San Sebastian nur 20 Jahre Gefängnis und eine Geldbuße von 100.000 Peseten (1600 DM). Es gab neben 5 weiteren Bestraften (4 bis 12 Jahre Gefängnis) auch 2 Freisprüche. Nach Schätzungen von Hilfsgruppen werden rund 10 % der Betroffenen sterben, 30 % Invalide werden und die übrigen 60 % ihr ganzes Leben lang mit Krankheitssymptomen leben müssen. Der spanische Staat hat bislang umgerechnet rund 600 Mio. DM für die Opfer aufgebracht. (dpa – 20.5.1989)

1982

[TOP](#)

30. Juli 1982 Salmonellen im Geflügel Durch eine Untersuchung wird bekannt, daß 70 % aller Tiefkühl-Hähnchen stark mit Salmonellen- Bakterien verseucht sind, was ein erhebliches gesundheitliches Risiko darstellt. Die Ursache liegt in der Produktion: Vor dem Tiefrieren wird das Geflügel noch immer in einem Bad mit Eiswasser vorgekühlt, wobei sich die Salmonellen auf alle Hähnchen verteilen können. [[mehr](#)]

1984

[TOP](#)

1984 Cadmium in der Milch Bei Kühen, die auf den Bonn- Beueler Rheinwiesen weiden, weist die Milch weit überhöhte Cadmiumwerte auf. [[Anm 1](#)][[Anm 1](#)]

1985

[TOP](#)

Glykol im Wein

9. Juli 1985 Vor allem in Österreich, aber auch in Deutschland wird mit dem süßschmeckenden Diethylenglykol, das sonst als Frostschutzmittel dient, gepanschter Qualitätswein produziert. In der im Wein nachgewiesenen Konzentration kann Diethylenglykol Leber, Niere und Gehirn schädigen. Der österreichische Weinexport kommt fast zum Erliegen. Denn auf der Giftliste stehen 1250 österreichische Weine. Es müssen Millionen von Flaschen vom Markt genommen werden.
- Herbst 1985 Als Nebeneffekt dieses Skandals kommt heraus, daß renommierte deutsche Wein- Abfüller aus Rheinland- Pfalz im großen Stil deutschen Wein mit österreichischem (Glykol-) Wein verpanscht haben. Auf der Giftliste stehen 75 deutsche Weine, darunter auch Weine des Weinkellerei Piroth. Die deutsche Weinwirtschaft schätzte den Schaden später auf 1 Mrd. DM. xxx.

1986

[TOP](#)

Radioaktivität in Lebensmitteln nach Tschernobyl 1

Radioaktivität in Lebensmitteln nach Tschernobyl
 Mai 1986 Nach der Reaktor-Katastrophe von Tschernobyl in der Ukraine vom 26. April 1986 legt die Bundesregierung den amtlichen Grenzwert für Jod-131 in der Milch auf 500 Bq/l fest. Damit nehmen vielerorts Kinder in Deutschland bereits mit 3,5 l Milch ihre gesamte zulässige Jahresdosis an Radioaktivität auf. [Anm. 1](#) [Anm. 1](#)

Wein-Skandal in Italien 2

Wein-Skandal in Italien
 1986 Rotwein wurde mit tödlich wirkendem Methanol (Methylalkohol) vermischt. Es vergiften sich über 100 Menschen und mehr als 29 Menschen sterben. Die tödliche Dosis Methanol beträgt beim Menschen 0,5–1 g/kg Körpergewicht.

1987

[TOP](#)

PER im Olivenöl 1

PER im Olivenöl
 1987 In „kaltgepreßtem“ (!) Olivenöl verschiedener Herkunft wird das wenig gesundheitsförderliche Lösungsmittel PER (Perchloroethylen) nachgewiesen. Erst mit der Lösungsmittel- Höchstmengenverordnung vom 25.7.1989 (BGBl I, Seite 1568) dürfen Lebensmittel, die mehr als 0,1 mg/kg Tetrachlorethen (PER), Trichlorethen (Tri) oder Trichlormethan (Chloroform) oder insgesamt mehr als 0,2 mg/kg dieser Stoffe enthalten, nicht mehr in den Verkehr gebracht werden. Allerdings sind diese Grenzwerte aus gesundheitlicher Sicht viel zu hoch angesetzt worden.

Würmer in Fischen 2

Würmer in Fischen
 1987 Ein Fernsehbericht der ARD über den Wurmbefall von Seefischen mit Nematoden führt zu einem kurzzeitigen Einbruch des Fischverzehr in Deutschland. Die Fischindustrie führt daraufhin Sichtkontrollen (mit Lichtkästen) bei der Fischfilet- Herstellung ein, die es vorher nicht gab. Es werden neue Fischhygiene- Verordnungen erlassen – unter anderem dürfen größere Fische nur noch ausgenommen verkauft werden. Zehn Jahre später werden in Proben erneut Nematoden entdeckt.

5. November 1987 Mit der Publikation „[Brain disease drives cows wild](#)“ im britischen *New Scientist* wird die Öffentlichkeit erstmals über eine in Großbritannien ausgebrochene völlig neue Rinderkrankheit, den Rinderwahn (BSE) informiert. Die BSE-Krise beginnt. [[Chronik der BSE-Krise](#)]

1988

[TOP](#)

Sommer 1988 In Deutschland kommt der Groß-Einsatz von Hormonen (Nortestosteron- Laureat und Clenbuterol) in der Kälbermast ans Tageslicht. Über 70.000 Kälber werden beschlagnahmt und vernichtet. Einer der Hauptverantwortlichen der „Hormon- Mafia“ aus Landwirten, Veterinären und Pharmahändlern wird später nur zu 3 Jahren Freiheitsstrafe verurteilt.

1993

[TOP](#)

1993 Medien-Berichte über verdorbenes Fleisch in den Kühltruhen von Supermärkten und Warenhäusern bringen hygienische Mängel in den Schlachthöfen ans Tageslicht. Ein Experte des Bundesgesundheitsamtes (BGA) räumt ein, daß es offenbar „schwarze Schafe“ gebe, die beanstandetes Fleisch in krimineller Weise in den Handel brächten. Namen nannte er nicht.

1994

[TOP](#)

1994 In Deutschland tauchen Pestizide wie der Insektenkiller „Lindan“ (HCH) in Babyreis auf. Besonders betroffen ist der Billiganbieter [Schlecker](#).

1995

[TOP](#)

Streptomycin im Bienenhonig



1995 Seit 1995 ist den Behörden in Bayern und Baden- Württemberg bekannt, daß vermeintlich naturreiner Honig aus einem der größten deutschen Obstanbaugebiete am Bodensee häufig mit dem Antibiotikum Streptomycin (Handelsname „Plantomycin“) belastet ist. Statt aber ein Verbot des Antibiotikums in der Landwirtschaft zu betreiben, wie es der wissenschaftliche Lenkungsausschuss der EU-Kommission dringend empfohlen hatte, vertuschten die Aufsichtsbehörden das Problem: Verunreinigter Honig wurde durch staatliche Aufkäufe klammheimlich beiseite geschafft. Erst im Januar 2001 wird die Öffentlichkeit durch einen Bericht des *Spiegel* (Heft 5/2001) über diese verbraucherfeindlichen Amts- Machenschaften informiert.
<http://www.spiegel.de/spiegel/vorab/0,1518,114678,00.html>
<http://www.spiegel.de/spiegel/vorab/0,1518,114678,00.html>

1996

[TOP](#)



1996 Dem von Tierschützern wegen seiner industriellen Massentierhaltung kritisierte „Hühnerbaron“ Anton Pohlmann wird der Einsatz des giftigen Desinfektionsmittels „Virkon S“ im Futtermittel und die Desinfektion der Ställe mit Nikotinsulfat nachgewiesen. Er wird zu 2 Jahren Gefängnis auf Bewährung und einer Geldstrafe von 2,1 Millionen DM verurteilt.

1997

[TOP](#)



1997 Ein Skandal um illegale Rindfleisch-Importe aus Großbritannien verunsichert die Verbraucher. Wegen der BSE-Gefahr geht der Rindfleischkonsum der Bundesbürger stark zurück. Aus Angst vor BSE werden auch in Deutschland tausende Rinder vorbeugend getötet.

1998

[TOP](#)



1997-1999 Von 1997 bis 1999 ließ die neapolitanische Mafia insgesamt 16.000 Tonnen Chemie- Butter produzieren, die aus mit billigem Rindertalg (5000 Tonnen) und Chemikalien (400 Tonnen) versetzter Butter bestand. Hauptsächlich nach Belgien soll diese Panschbutter geliefert worden sein. Sie diente vor allem als Grundstoff für Kuchen, Kekse und andere Lebensmittelzubereitungen. Zwar beteuerte die EU-Betrugsbekämpfungsbehörde, alle mit der Panschbutter hergestellten Produkte seien beschlagnahmt worden, aber daran wird gezweifelt. Die Öffentlichkeit erfährt von dem Skandal erst im Dezember 2000 durch Berichte im *Stern* und im *Spiegel*.
<http://www.spiegel.de/politik/deutschland/0,1518,108728,00.html>
<http://www.spiegel.de/politik/deutschland/0,1518,108728,00.html>

1999

[TOP](#)

Dioxin-Skandal in Belgien
Mai 1999 Giftige Dioxine gelangten über mit Industrie- Altöl verseuchtem Tierfutter in die menschliche Nahrungskette. Die belgische Regierung erläßt ein Verkaufsverbot für Eier, Butter und Fleischprodukte. [[mehr](#)]

xxx xxx.

xxx xxx.

Normales Getreide als Bio-Getreide verkauft
Sommer 1999 Dieser Fall zeigt, wie leicht Betrüger die vielen Lücken im Kontroll-System des Bio-Handels ausnutzen können. Und Freunde reiner Öko-Kost, die 1999/2000 Bio- Brot oder Bio- Brötchen gegessen haben, erfahren, daß sie hinteres Licht geführt worden sein könnten. Denn zwischen Juni 1999 und August 2000 verkaufte die Berliner Firma [Euro Bio Korn](#) (13357 Berlin- Wedding) rund 29.000.000 kg Speise- und Futtergetreide aus konventioneller (normaler) landwirtschaftlicher Produktion als teures Bio- Getreide. Die erforderlichen Ecocert-Zertifikate, die dem Getreide „aus kontrolliert ökologischem Anbau“ bescheinigen, wurden vom 52jährigen Agraringenieur Hans-Ernst Bastian mit Hilfe von Tarnfirmen gefälscht. Erst 2002 wird der einschlägig vorbestrafte Bastian vor dem Landgericht Bad Kreuznach in Rheinland- Pfalz angeklagt. [..\BSE/M/edien28.html - SP_4..\BSE/M/edien28.html - SP_4](#)

2000

[TOP](#)

Fungizide und Pestizide auf Paprika aus Spanien
Februar 2000 Spanische Gemüse-Paprika ist „hochgradig belastet“ mit dem Anti-Milbenmittel Methiocarb sowie mit Fungiziden und Pestiziden – vor allem mit Fenprothrin, Procymidon und Imazalil. Das weiß der Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen (BVF) aus internen Laboruntersuchungen von Großhändlern. Die Kontamination habe „ein Ausmaß angenommen, das für uns nicht mehr tragbar ist“, faxte der BVF an die Spanische Handelskammer in Frankfurt, schreibt der *Spiegel* (9/2000). Die meisten Importeure sorgen sich aber nicht um die Gesundheit der Verbraucher, sondern ums Geschäft. Die Öffentlichkeit dürfe keineswegs informiert werden, mahnt der Verband in dem Fax an die Spanier: „Die Angelegenheit erfordert auch das nötige Maß an diplomatischem Vorgehen, denn wenn erst einmal eine große Pressekampagne läuft, ist das Geschäft mit Paprika, nicht nur aus Spanien, tot.“
<http://www.spiegel.de/spiegel/vorab/nf/0,1518,66569,00.html>
<http://www.spiegel.de/spiegel/vorab/nf/0,1518,66569,00.html>

BSE-Skandal in Europa

2

2000 Der Rinderwahnsinn BSE hat inzwischen praktisch ganz Europa erreicht. Denn infektiöse Tier- und Knochenmehle ([MBM](#)) gelangten fast überall hin. [[Chronik der BSE-Krise](#)]

24. November 2000 In Deutschland wird (offiziell) der [1. BSE-Fall](#) entdeckt. Und die Politik + Agrar- Lobby kann danach die jahrelange Vertuschung („[Deutschland ist BSE-frei!](#)“) nicht länger aufrechterhalten. Die Bundesregierung muß ein totales [Tiermehl](#)- Verbot verhängen. Auch werden nun bundesweite BSE-Tests eingeführt. Der Rindfleischkonsum geht vorübergehend massiv zurück.

Ende 2003 Bis Ende 2003 sind in Großbritannien bereits 139 Menschen am menschlichem BSE ([nvCJD](#)) gestorben, in Frankreich bereits 4. [[Chronik der BSE-Krise](#)]

2001

[TOP](#)

Schweinehasen Skandal
20. Januar 2001 Durch einen [Bericht des Spiegel](#) wird bekannt, daß Tierärzte aus Bayern und Österreich an viele hundert Schweine- Bauern illegal Arzneimittel zur „Förderung“ der Tiermast verkauft haben. Darunter waren Hormone und Impfstoffe sowie in großem Umfang Antibiotika. Wegen der Schlamperei der bayerischen Aufsichtsbehörden verliert die bayerische Staatsministerin für Gesundheit, Barbara Stamm (CSU), ihr Amt.

Chloramphenicol in Shrimps
Dezember 2001 Aus Asien gelangen Shrimps über die Niederlande nach Deutschland, die mit dem in der EU verbotenen Antibiotikum Chloramphenicol belastet sind. Das Verbraucherschutz- ministerium gerät in die Kritik, weil Warnmeldungen verschleppt werden. Zwei Mitarbeiter des Ministeriums werden von ihren Aufgaben entbunden. Die EU beschließt, die Einfuhr von Shrimps, Geflügel, Honig und Kaninchenfleisch aus China zu verbieten.

Verdorbenen Räucherlachs
Dezember 2001 Nach einer Untersuchung der [Stiftung Warentest](#) sind von 22 getesteten Sorten Räucherlachs nur 4 empfehlenswert. 10 getestete Vakuum-Packungen waren bereits verdorben, obwohl das Haltbarkeitsdatum (MHD) noch nicht abgelaufen war. Es wurden zahlreiche Keime und in 2 Fällen sogar Listerien in erhöhter Anzahl gefunden, die für Menschen mit Immunschwäche oder Schwangere gefährlich werden können. Die 4 Lachs- Sorten, die die Noten „gut“ und „befriedigend“ bekamen, stammten aus der Massenproduktion von Lachsfarmen. Am schlechtesten schnitten ausgerechnet 2 teurere Wildlachs- Sorten ab. Auch die beiden getesteten „Bio- Lachse“ bekamen in dem Test die Note „mangelhaft“.
<http://www.spiegel.de/panorama/0,1518,173810,00.html>
<http://www.spiegel.de/panorama/0,1518,173810,00.html>

2002

[TOP](#)

Chloramphenicol in Kalbfleisch Januar 2002 Durch einen „verwaltungstechnischen Irrtum“ (sagen die Behörden) gelangt mit Chloramphenicol belastetes Kalbfleisch aus den Niederlanden nach Deutschland und hier in den Handel. 1

Acrylamid in der Nahrung April 2002 Jahrelang war der Wissenschaft entgangen, daß beim Backen sowie beim Frittieren von Kartoffeln das krebserregende Acrylamid entstehen kann. Erst nach dem Zufallsfund schwedischer Forscher, die ihre Warnung im April 2002 publizierten, konnte Alarm gegeben werden. In Keksen, Butterkekzen, Crackern, Chips, Kartoffelchips, Knäckebrötchen und Pommes frites wurden daraufhin auch in Deutschland teilweise Acrylamid-Konzentrationen gefunden, die den Grenzwert für Lebensmittelverpackungen von 10 Mikrogramm/kg um mehr als das Hundertfache überstiegen. http://www.wdr.de/tv/plusminus/aktuell_20020605_2.html
http://www.dr.de/tv/plusminus/aktuell_20020605_2.html 2

Anfang Oktober 2002 Die Ursache der Entstehung von Acrylamid in Lebensmitteln ist grundsätzlich geklärt. Danach bildet sich Acrylamid beim starken Erhitzen von Nahrungsmitteln wie Kartoffeln oder Mehlen, die bestimmte Zucker (Glucose) und die natürliche Aminosäure Asparagin enthalten. [..BSE/N/ews08.html - 18](http://www.bse-n.de/ews08.html).[BSE/N/ews08.html - 18](http://www.bse-n.de/ews08.html) [Rat für Verbraucher]

Nitrofurane in Geflügel Mai 2002 In Hessen sind mehr als 6,5 Tonnen Geflügelfleisch aus Thailand in den Handel gekommen, das mit verbotenen Nitrofuranen verseucht war. Der hessischen Lebensmittel-Überwachung war die Verseuchung mit dem Antibiotikum nicht aufgefallen. Denn sie hatte keine vorsorglichen Proben genommen. Nur noch wenige Kilogramm Fleisch konnten nach einer Warnung beschlagnahmt werden. Die Masse war längst gegessen. 3

Nitrofen im Bio-Getreide 14. Mai 2002 Die Öffentlichkeit erfährt, daß in Deutschland im großen Stil Öko-Futterweizen mit dem verbotenen Herbizid Nitrofen vergiftet wurde, was den deutschen Kontroll-Behörden (zunächst) nicht auffiel. [..BSE/M/edien26.html - SP_3](http://www.bse-m.de/edien26.html).[BSE/M/edien26.html - SP_3](http://www.bse-m.de/edien26.html). [mehr] xxx (das folgt). xxx (das folgt). [Chronik des Nitrofen-Skandals] 4

Synthetisches Hormon im Schweinefleisch Anfang Juli 2002 Es wird bekannt, daß im Mai und Juni 2002 aus den Niederlanden über 7.000 mit dem verbotenen Hormon Medroxy- Progesteron- Azetat (MPA) gemästete Schlachtschweine nach Deutschland importiert worden sind. Das Schweinefleisch ist komplett in den Handel gelangt. Das synthetische Hormon MPA unterdrückt die Fruchtbarkeit bei Mensch und Tier. [..BSE/M/edien28.html - SP_6](http://www.bse-m.de/edien28.html).[BSE/M/edien28.html - SP_6](http://www.bse-m.de/edien28.html) 5

BSE-Risiko bei niederländischen Hähnchen 8. Juli 2002 Durch einen Bericht der britischen Zeitung *The Guardian* wird bekannt, daß niederländische Geflügel-Produzenten seit 5 Jahren Tiefkühl-Hähnchen mit Rinder-Proteinen spritzen, was ein mögliches BSE-Risiko darstellen kann. Mit dieser betrügerischen Methode kann das Fleisch mehr Wasser binden, so daß ein höherer Verkaufspreis erzielt wird. 6

12. Juli 2002 Die Umweltschutzorganisation [Greenpeace](#) weist daraufhin, daß importierte Puten-Produkte eines italienischen Unternehmens das Antibiotikum Tetracyclin enthalten. Bei der Firma handelte es sich um die "Agricola Italiana Alimentare" (AIA) aus Verona. Der Antibiotika-Nachweis deutet daraufhin, daß Tetracycline weiterhin als Wachstumsbeschleuniger in der Tierzucht eingesetzt werden, obwohl dies bereits seit 1974 EU-weit verboten ist. [..\BSE/N/ews08.html - 4](#). [..\BSE/N/ews08.html - 4](#)

Ende Oktober 2002 Durch einen Test der [Stiftung Warentest](#) wird bekannt (Test-11/2002, Seite 21), daß einige Produzenten von Geflügelteilen entweder Probleme mit der Hygiene haben oder ein falsches Haltbarkeitsdatum (MHD) angeben. Denn von 34 abgepackten, frischen Geflügelteilen (Brust und Schenkel von Huhn und Pute) waren 5 am Verbrauchsdatum nicht mehr genießbar. Verdorben waren Produkte von Grüne Wiesen (Bio-Produkt!), Père dodu, Pic'Or und Pollux. Dieses Geflügelfleisch roch beim Auspacken säuerlich und stechend. [\[mehr\]](#)

31. Oktober 2002 Durch einen Bericht des ARD-Politmagazins [Kontraste](#) (SFB) wird bekannt, daß die Märka GmbH aus Brandenburg, ein großer deutscher Getreidehändler, Roggen und Weizen auf dem blanken Boden von Hallen des früheren Militärflughafens Werneuchen lagert. Die Hallen sind sehr belastet, da hier bis vor 10 Jahren noch Abfangjäger und Hubschrauber der Roten Armee standen und gewartet wurden. Eine Analyse von Proben ergab sehr bedenkliche Bleirückstände sowie eine hohe Konzentration von Diesel, Öl und Schmierstoffen. Die Firma Märka GmbH lieferte Getreide aus dieser Gifthalle von Werneuchen an Abnehmer wie Bauernhöfe, Großbäckereien und Backmittelhersteller – von Hamburg bis ins Ruhrgebiet. Die Behörden haben die Räumung der Halle verfügt. http://www.kontraste.de/0211/manuskripte/txt_getreide.htmlhttp://www.kontraste.de/0211/manuskripte/txt_getreide.html

12. Dezember 2002 Es wird bekannt, daß die [Handelsgruppe Rewe](#) (zumindest) im Oktober in Hamburg in ihren [Penny](#)- Märkten Hähnchen- Nuggets der Marke „Salto“ verkaufte, die mit krebserregenden Nitrofuranen belastet waren. Die Umweltschutzorganisation [Greenpeace](#) hat Proben des Hähnchenfleisches, das aus Brasilien stammen soll, beim NAFU- Labor untersuchen lassen. Das seit 1993 in der EU verbotene Antibiotikum wird offensichtlich in Brasilien noch immer in der Massentierhaltung von Geflügel eingesetzt.

2003

[TOP](#)

Säuglingsmilch enthielt nur Spuren des lebensnotwendigen Vitamins B 1

✘	11. November 2003	Seit Juni 2003 sterben in Israel 2 Säuglinge mit Gehirnschäden und weitere 15 Babys sind schwer erkrankt mit Symptomen wie Erbrechen, Durchfall, Krämpfen und extremer Unruhe. Als Ursache wird letztendlich der von Humana (Herford) produzierte Muttermilch- Ersatz „ <i>Remedia Super Soya 1</i> “ ermittelt. Diese kosher in Deutschland hergestellte und von der Heinz- Tochter Remedia nur in Israel vertriebene vegetarische Soja- Milch enthielt viel zu wenig Vitamin B 1, so daß die Säuglinge an Mangel- Erscheinungen mit massiven Störungen des Zentralnervensystems litten. Humana räumt am 11.11.2003 ein, daß durch „menschliches Versagen“ (falsche Berechnungen) die Zugabe von künstlichem Vitamin B 1 bei der Herstellung „falsch bemessen“ worden sei. Die Säuglingsmilch enthielt nur 1/10 der erforderlichen Menge an Vitamin B 1. ..\Welcome/News06.html - 4..\Welcome/News06.html - 4
✘	17. November 2003	Die Herforder Humana Milchunion GmbH leistet quasi den Offenbarungseid, als sie das Ergebnis betriebsinterner Untersuchungen vor der Presse bekanntgibt: „Vier verantwortliche Mitarbeiter wurden heute entlassen.“ Humana kündigt zudem Konsequenzen aus den Fehlern bei der Produktion von Säuglingsnahrung an. M/edien31.html - Humana_1M/edien31.html - Humana_1
✘	21. November 2003	Die Weltgesundheitsorganisation WHO warnt weltweit vor der Verfütterung der Soja- Babymilch des Herstellers Humana. ..\Welcome/News06.html - 4d..\Welcome/News06.html - 4d
	1. August 2004	17 israelische Familien werden von der deutschen Firma Humana und dem israelischen Partnerunternehmen Remedia bis zu 18,5 Millionen Euro Schadensersatz erhalten.

Gepanschter bulgarischer Wein	26. November 2003 Durch einen Bericht des Berliner Tagesspiegel wird erstmals bekannt, daß seit dem Frühjahr 2003 Berlin und Ostdeutschland mit gepanschtem Billigwein aus Osteuropa (vorwiegend aus Bulgarien) überschwemmt wurde. In den meisten Fällen handelt es sich um die Marke „Rosenthaler Kadarka“. Der Wein ist mit bis zu 50 % Wasser verdünnt. Und damit dieses nicht auffällt, ist er durch den Zusatz von Alkohol, Farbstoffen, Glyzerin und Zucker getarnt worden. Da keine Gesundheitsgefahr bestehe, sei bislang die Öffentlichkeit nicht informiert worden, heißt es beim Bundesverbraucherministerium in Berlin [Ed: erneut ein sehr merkwürdiges Verständnis von Transparenz]. Bisher wurden über 100.000 Flaschen Pseudowein beschlagnahmt und von einer Firma in Brandenburg vernichtet. Die Untersuchungen sind noch nicht abgeschlossen.	2
-------------------------------	---	---

Fleisch von nicht BSE-getesteten Rindern kam in Deutschland in den Handel	3
---	---

Im November 2003 Beim Abgleich der Daten aller 2003 erfolgten BSE-Tests mit denen der Rinder- Datenbank HIT in München bemerken die deutschen Aufsichtsbehörden, daß es rund 17.000 Fälle mit Unstimmigkeiten gibt. Die Öffentlichkeit erfährt davon zunächst nichts – erst im Januar 2004.

✘	6. Januar 2004	Es wird erstmals bekannt, daß 2003 in Rheinland-Pfalz bei mindestens 76 und im Saarland bei mindestens 51 geschlachteten Rindern keine gesetzlich vorgeschriebenen BSE-Tests durchgeführt worden sind, das Rindfleisch aber in den Handel gelangte. N/ews09.html - 17N/ews09.html - 17	
✘	10. Januar 2004	Es wird sehr deutlich, daß in Deutschland die Kontrolle der BSE-Testmaßnahmen durch die zuständigen Behörden der einzelnen Bundesländer nicht funktioniert. 2003 sollen nun sogar mindestens 1000 Rinder nicht BSE-getestet worden sein, deren Fleisch dennoch in den Handel kam bzw. weiterverarbeitet worden ist. Im Laufe des Jahres ist das niemandem aufgefallen. M/edien32.html - YAHOO 2M/edien32.html - YAHOO 2	
✘	13. Januar 2004	Fast 1400 Rinder sind in Deutschland 2003 ohne BSE- Test geschlachtet und vermarktet worden. Das teilte Agrar- Staatssekretär Alexander Müller in Berlin mit. Knapp 500 von ihnen seien so genannte „Geburtstagsfälle“, die genau mit 24 Monaten geschlachtet worden seien. Rund 3000 Zweifelsfälle in den Ländern müssen noch aufgeklärt werden. N/ews09.html - 18N/ews09.html - 18	
✘	6. März 2004	Es steht nun fest, daß sogar Rindfleisch mit dem QS-Qualitätssiegel der CMA ohne BSE-Test in den Handel gekommen ist. M/edien32.html - SP 2M/edien32.html - SP 2	
✘	9. Dezember 2003	In Italien sind seit dem 19. November 2003 fast ein Dutzend Menschen nach dem Trinken vergifteten Mineralwassers erkrankt. Die Opfer litten meist an Übelkeit und Brechreiz, auch Kinder mußten im Krankenhaus behandelt werden. Die Angst ging um, nachdem dann auch Reinigungs- und Bleichmittel in Milchprodukten gefunden wurden, die mit Spritzen in die Plastikflaschen injiziert worden waren. Italienische Ermittler vermuten Umweltaktivisten hinter den Giftanschlag. http://www.spiegel.de/panorama/0,1518,277601,00.html http://www.spiegel.de/panorama/0,1518,277601,00.html	4
✘	Salmonellen-Quelle über längere Zeit	Jährlich werden über 70.000 Fälle von Salmonellen- Erkrankungen (Salmonellose) gemeldet. Im Sommer 2003 bemerkte das Nationale Referenz- Zentrum für Salmonellen (Institut für Hygiene und Umwelt, Hamburg) eine starke Zunahme von Infektionen mit dem eher seltenen Erreger <i>Salmonella Anatum</i> , vor allem in den westlichen Regionen der Bundesrepublik. Eine Infektion mit <i>Salmonella Anatum</i> kann beim Menschen eine akute Enterokolitis auslösen. Die Erkrankung kann durch kontaminierte Lebensmittel, aber auch durch Kontakt zu infizierten Tieren verursacht werden. Eine daraufhin durchgeführte umfangreiche epidemiologische und mikrobiologische Untersuchung durch das Robert-Koch-Institut (RKI, Berlin) konnte die Salmonellen-Quelle nicht klären http://www.rki.de/INFEKT/EPIBULL/2004/07_04.PDF http://www.rki.de/INFEKT/EPIBULL/2004/07_04.PDF . [mehr]	5

✘	<p>9. Januar 2004 Durch eine in <i>Science</i> publizierte amerikanische Untersuchung wird bekannt, daß in Lachs aus Europas Zuchtfabriken Umweltgifte wie Dioxine und PCB in bedenklich hohen Konzentrationen enthalten sind. Beim Zuchtlachs lag der durchschnittliche Dioxin- Gehalt mit 1,88 ppb (Teile pro Milliarde) elfmal höher als bei Wildlachs (0,17 ppb). Mit chlorierten Kohlenwasserstoffen (PCB) war der Lachs aus Aufzuchtbetrieben ebenfalls deutlich stärker belastet (36,6 ppb im Vergleich zu 4,75 ppb). Auch bei 11 weiteren Umweltgiften gab es solche Unterschiede.</p> <p>Für die hohen Giftkonzentration machen die Forscher das auf Lachsfarmen verwendete Fischfutter mit verseuchtem Fischöl verantwortlich. Sie empfehlen, auf soja- und rapshaltiges Fischfutter umzusteigen. Untersucht wurden rund 700 verschiedene Lachs- Proben auf 50 verschiedene Gifte. Eine Probe aus einem Frankfurter Supermarkt war so stark belastet, daß davon nicht mehr als eine halbe Portion (55 Gramm) pro Monat gegessen werden sollte, empfehlen die Autoren basierend auf Richtlinien der US- Umweltbehörde EPA. PCBs zählen zu den giftigsten Substanzen überhaupt. Sie können unter anderem Krebs, neuronale Veränderungen und Schädigungen des Immun- Systems bewirken.</p> <p>http://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/0,1518,281067,00.htm http://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/0,1518,281067,00.htm</p>	1
---	---	---

✘	<p>8. Februar 2004 Die Fleisch-Großhandelsfirma Mac Snack Food Import GmbH aus Stahnsdorf (Vorort von Berlin), das sich im Internet als „einer der größten Wurstanbieter und für Berlin der größte private Zerleger von Frischfleisch“ empfiehlt, hat offensichtlich Fleischwaren, dessen Mindesthaltbarkeit längst abgelaufen war, umetikettiert, mit einem neuen, gefälschten Haltbarkeitsdatum versehen und in den Handel gebracht. Die Fleisch- und Wurstwaren wurden u. a. an Altersheime, Fleischereien, Gasstätten, Supermärkte und Krankenhäuser geliefert. Die LKA- Fahnder konnten im Firmenlager noch tiefgekühlte Fleischprodukte mit Verfallsdaten von 2001 und 2002 beschlagnahmen. Ob von den Fleischwaren eine ernste Gefahr ausging, läßt sich noch nicht sagen. Die Untersuchungen laufen noch. Inwieweit auch die MacSnack-Tochter „MacFresh“ betroffen ist, ist derzeit unklar.</p> <p>http://archiv.bz-berlin.de/bz/archiv/040208_pdf/8.pdf http://archiv.bz-berlin.de/bz/archiv/040208_pdf/8.pdf</p>	2
---	--	---

✘	<p>13. Februar 2004 Erst durch einen Insider-Tip wurden die Kontrollbehörden auf die Machenschaften der Firma MacSnack aufmerksam. Inzwischen wird gegen den für die amtlichen Kontrollen zuständigen Tierarzt Dr. Lothar W. wg. Verdachts der Beihilfe zum Verstoß gegen das Lebensmittelgesetz ermittelt. Erste Analysen ergaben, daß das Fleisch von 2 Proben aus Berliner Supermärkten eindeutig verdorben war.</p> <p>http://archiv.bz-berlin.de/bz/archiv/040213_pdf/13.pdf http://archiv.bz-berlin.de/bz/archiv/040213_pdf/13.pdf</p>	
---	---	--

xxx xxx.

Hygiene-Mängel bei Frischgeflügel	3
-----------------------------------	---

12. Februar 2004 Erschreckende Hygienemängel bei Frischgeflügel aus der Selbstbedienungstheke hat der Westdeutsche Rundfunk (WDR) bei Stichproben festgestellt. Vorverpackte Hühnerbrüste, -schenkel und -schnittel seien am aufgedruckten Verbrauchsdatum oft schon verdorben. Zwei Drittel der untersuchten 30 Proben waren am letzten Tag des Verbrauchszeitraums wegen sensorischer und mikrobiologischer Mängel nicht mehr verkehrsfähig gewesen. Die häufigsten Beanstandungen: Auffälliger, strenger Geruch und schleimiges, glitschiges, zum Teil auch verfärbtes Fleisch. Ebenso negativ fielen die Ergebnisse der Laboruntersuchung aus: Neben Darmbakterien und Eitererregern seien massenweise Pseudomonaden nachgewiesen worden. Das sind Keime die für den Fleischverderb verantwortlich sind.

✘	<p>3. März 2004 Ein wichtiger Lebensmittel-Skandal ist es nicht, aber ein Skandal schon. In Großbritannien zockt der Weltkonzern Verbraucher mit dem Verkauf des stillen Mineralwassers „Dasani“ ab. Die Halbliterflasche kostet 95 Pence (rund 1,43 Euro). Coca-Cola mußte jetzt eingestehen, daß der Inhalt Leitungswasser ist, abgefüllt in Sidcup vor den Toren Londons. Der Preis für den halben Liter Leitungswasser beträgt in Sidcup 0,03 Pence (rund 0,045 Eurocent). Das ist ein Aufschlag von über 3000 %! Dazu titelte die Londoner Times: „<i>It's the real thing... Coke's tap water from Sidcup.</i>“</p> <p>http://www.spiegel.de/wirtschaft/0,1518,288843,00.htmlhttp://www.spiegel.de/wirtschaft/0,1518,288843,00.html</p>	4
---	---	---

✘	<p>19. März 2004 Jetzt wurde bekannt, daß „Dasani“ bei der Abfüllung zudem mit potenziell krebserregenden Stoffen verunreinigt wurde. Dabei handelt es sich um Bromat, einem Nebenprodukt der Trinkwasseraufbereitung mit Ozon.</p> <p>http://www.spiegel.de/wirtschaft/0,1518,291468,00.htmlhttp://www.spiegel.de/wirtschaft/0,1518,291468,00.html</p>	
---	---	--

✘	<p>31. Juli 2004 Durch einen Bericht des <i>Spiegel</i> wird bekannt, daß in Dänemark in deutschem Putenfleisch besonders gefährliche Salmonellen festgestellt worden sind. ..BSE/M/edien33.html - SP 1 ..BSE/M/edien33.html - SP 1</p> <p>xxx xxx.</p>	5
---	---	---

✘	<p>24. September 2004 Das bayerische Verbraucherschutzministerium hat heute vor dem Verzehr der Bio-Wurst „<i>Salament luftgetrocknet</i>“ der Firma Chiemgauer Naturfleisch GmbH gewarnt. Bei Kontrollen seien in diesem Produkt EHEC- Bakterien nachgewiesen worden. Die Bakterien könnten zu schweren Darminfektionen führen. Es gehe um Produkte in Packungen mit ca. 160 Gramm und mit Mindesthaltbarkeitsdaten zwischen dem 18.10. und dem 26.10.2004. Das Produkt wurde vor allem über Bio- und Naturkostläden in Bayern, Baden- Württemberg, Berlin, Hessen, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen vertrieben.</p> <p>Bereits sehr geringe Mengen an EHEC-Bakterien können Krankheitssymptome auslösen. Diese reichen von leichtem wässrigen Durchfall teils mit Übelkeit und Erbrechen über blutigen Durchfall bis hin zu lebensbedrohlichen Komplikationen mit akutem Nierenversagen. Die Inkubationszeit beträgt zwischen 1 und 8 Tagen, in der Regel 1 bis 3 Tage.</p> <p>xxx xxx.</p>	6
---	--	---

Krebserrigende Farbstoffe in Gewürzen [Vorab-Bericht](#) des *Spiegel* wird bekannt, daß die 7

Lebensmittelkontrolleure auf immer neue, teilweise krebserrigende Farbstoffe in ausländischen Gewürzen stoßen. Beanstandete Ware stammt u. a. aus Indien, der Türkei, aus Osteuropa und den ehemaligen Sowjetstaaten. Im Mai 2003 warnte die EU erstmals vor indischen Chili-Erzeugnissen, die Sudanrot enthielten, ein krebserrigendes Färbemittel für Schuhcreme und Mineralölprodukte. Dem baden-württembergischen Ernährungsministerium zufolge „reißt die Kette“ an belasteten Proben „in chilihaltigen Produkten seither nicht ab“ – trotz verschärfter EU-Einfuhrkontrollen für die Gewürze.

Das Chemische Untersuchungsinstitut Bergisches Land in Wuppertal entdeckte jetzt zusätzlich Buttergelb in Curry- Gewürz und Nitroanilinrot in Paprikapulver. Auch Buttergelb gehört zur Klasse der so genannten Azofarbstoffe, die als krebserrigend gelten. Nitroanilinrot ist eigentlich ein Textilfarbstoff. Sudanrot indes fanden Lebensmittelkontrolleure auch in Fertigprodukten wie gefüllten Teigwaren, Würz- und Nudelsoßen sowie in paprikafarbenen, „pikant gewürzten“ Rohwürsten aus Italien und roten Gnocchi-Knödeln. Der Gehalt der illegalen Farbstoffe wird von den Experten als teilweise „sehr hoch“ eingestuft. Ein Paprikapulver enthielt sogar 4 Gramm Sudanrot pro Kilogramm Gewürz.

xxx xxx.

xxx

[TOP](#)

xxx	xxx xxx.	x
	xxx xxx.	x
	xxx xxx.	
	xxx xxx.	
	xxx xxx.	



[Ergänzungen oder Fehler mitteilen]

Anmerkungen und wichtige Quellen:

- Katalyse (1991): Chemie in Lebensmitteln. Frankfurt/Main: [Zweitausendeins](#), 46. Auflage, Preis: xxx DM.
- SPIEGEL-49/2000, 4.12.2000, Seite xxx.

Weitere Services zu den Themen „BSE“ sowie „Gift im Essen“ von khd			
01. News 1993–1997	09. News 2003–2004	Nützliche Adressen	Index Neurosciences
02. News 1997–1998	10. News 2004	Aus Leserbriefen	Acrylamid - Nitrofen
03. News 1999		Was ist CJD?	Natur - Gesundheit

04. News 1999–2000 05. News 2000 06. News 2000–2001 07. News 2001–2002 08. News 2002–2003	Lebensmittel-Skandale	BSE-Fakten BSE-FAQ BSE-Fälle - pt.1 - pt.2 - pt.3 BSE-Chronik - pt.1 - pt.2	Wiss. Journale Politik BSE-Page Site-map BSE-Page von khd Homepage von khd
---	---------------------------------------	---	--

Hier gibt es keine gekauften Links!

[TOP](#)
[TOP](#)



© 1998-2004 – Universitätsrat a. D. Karl-Heinz Dittberner ([khd](#)) – Berlin — Last Update: 03.10.2004 3.03 Uhr

Christine Stumböck: Der Einfluss von Lebensmittelskandalen auf das Informations-, Einkaufs- und Ernährungsverhalten.

Diplomarbeit TUM München, 2005 / Karg – Kustermann / Kopie bei Willhöft

Phasen eines Skandals -. S. 5/ Schuh/Holz Müller – 1988

Chronik der Skandale /

Informationsfragen in der BVS – Korreliert mit Verzehrsdaten

Europas wichtigste Lebensmittel-Skandale

Wie uns kriminelle Geschäftemacher mit Pfusch ohne Grenzen hinters Licht führten und die [amtlichen Kontrolleure](#) (meist) sehr alt aussahen.

Recherchiert im Internet und zusammengestellt

von

[Karl-Heinz Dittberner](#) – Berlin

1971




HCH in der Milch

01

1971 In Rheinland-Pfalz in der Nähe von Gerolsheim werden in der Milch giftige HCH- Rückstände aus der Produktion des Pestizids [Lindan](#) festgestellt (HCH = Hexachlorcyclohexan). [\[mehr\]](#)

1972



1972 In Baden-Württemberg müssen im gesamten Gebiet zwischen Freiburg und Lörrach sämtliche Milch-, Gemüse- und Futterprodukte wegen einer HCH- Vergiftung vernichtet werden.  [mehr](#)


1976



1976 Bereits seit Anfang der 70er-Jahre sind Salmonellose- Fälle beim Menschen (bei hoher Dunkelziffer) dramatisch angestiegen. Denn wegen der Massentierhaltung und den praktizierten Schlachtverfahren ist das gesamte Geflügel (Enten, Hühner, Puten, Gänse) mehr oder weniger stark mit Salmonellen- Bakterien verseucht. Durch eine Änderung der Produktionsverfahren bei der Tierhaltung und der Verarbeitung nach dem Schlachten (Sprüh- Entfederung, Sprüh- Luftkühlung statt Wasserbad) könnte aber die Salmonellen- Übertragung weitgehend verhindert werden, wogegen sich die Geflügel- Industrie aus Kostengründen sträubt. [mehr](#)

1977



1977 In einer bundesweiten Milchuntersuchung wird festgestellt, daß bei 8 % aller Rohmilchproben und 2,5 % aller pasteurisierten Milchproben die erlaubte Höchstmenge für HCH weit überschritten wird.  [mehr](#)

1979



Januar 1979 In Hessen im Landkreis Groß-Gerau werden in der Milch hohe HCH-Konzentrationen festgestellt. Die Milch von 16 Bauern rund um das Chemiewerk der Firma [Merck](#) muß vernichtet werden. ☒

März 1979 Auch in Wieterstadt (Hessen) werden in der Milch erhöhte HCH-Werte nachgewiesen. Verursacht worden ist das durch vom Pharmariesen [Merck](#) abgelagerte Klärschlämme. ☒

1979 In den Vier- und Marschlanden bei Hamburg stellen die Behörden in der Milch HCH-Werte fest, die das 20–30fache der zugelassenen Giftkonzentrationen übersteigen. Auch im Gemüse und im Grundwasser im Bereich des Chemiewerks [C. H. Boehringer](#) werden hohe HCH-Werte nachgewiesen. ☒

1979 In Erbach (Hessen) werden im Kakao für Schulkinder HCH- Werte gemessen, die den zulässigen Grenzwert um das 10fache übersteigen. ☒

Thallium in der Milch	02
-----------------------	----

August 1979 In Nordrhein-Westfalen in der Nähe von Düsseldorf und an zwei anderen Orten müssen große Mengen Milch vernichtet werden, weil sie das Rattengift und Schwermetall Thallium enthalten. Thallium ist ein starkes Zellgift, rund 0,8–1 g sind bereits tödlich. ☒

Dieldrin in der Butter	03
------------------------	----

November 1979 500 Tonnen nach Hamburg importierte dänische Butter sind mit dem Pestizid Dieldrin vergiftet. ☒

1980



Hormon-Skandal beim Kalbfleisch	01
---------------------------------	----

1980 Obwohl in der Bundesrepublik die Anwendung von Hormonen bei der Tiermast bereits seit 1958 (!) verboten ist, wird vielerorts im Kalbsfleisch immer wieder das wachstumssteigernde synthetische Hormon DES (Diethylstilböstrol) nachgewiesen. Dieses Östrogen kann beim Menschen Krebserkrankungen verursachen. [[mehr](#)]

1981



Olivenöl-Skandal in Spanien	01
-----------------------------	----

1981 Der größte Lebensmittel-Skandal Spaniens fordert über 750 Tote. Insgesamt wurden durch die Ölpanscherei rund 25.000 Menschen vergiftet. Billiges, vergälltes Rapsöl, das für den industriellen Gebrauch bei der Stahlherstellung bestimmt war, wurde u. a. von der Madrider Firma RAELCA als Olivenöl verkauft. Es enthielt hochgiftige Substanzen wie einen Anilin- Farbstoff.

20. Mai 1989 Erst nach 8 Jahren wird in Madrid das Urteil über die Vergifter gesprochen – unter massivem Protest und Tumulten der anwesenden Betroffenen. Denn die Urteile fielen recht milde aus. So erhielt der Hauptangeklagte Juan Miguel Bengoechea aus San Sebastian nur 20 Jahre Gefängnis und eine Geldbuße von 100.000 Peseten (1600 DM). Es gab neben 5 weiteren Bestraften (4 bis 12 Jahre Gefängnis) auch 2 Freisprüche. Nach Schätzungen von Hilfsgruppen werden rund 10 % der Betroffenen sterben, 30 % Invalide werden und die übrigen 60 % ihr ganzes Leben lang mit Krankheitssymptomen leben müssen. Der spanische Staat hat bislang umgerechnet rund 600 Mio. DM für die Opfer aufgebracht. (dpa – 20.5.1989)

1982



Salmonellen im Geflügel

01

30. Juli 1982 Durch eine Untersuchung wird bekannt, daß 70 % aller Tiefkühl-Hähnchen stark mit Salmonellen- Bakterien verseucht sind, was ein erhebliches gesundheitliches Risiko darstellt. Die Ursache liegt in der Produktion: Vor dem Tieffrieren wird das Geflügel noch immer in einem Bad mit Eiswasser vorgekühlt, wobei sich die Salmonellen auf alle Hähnchen verteilen können. [\[mehr\]](#)

1984



Cadmium in der Milch

01

1984 Bei Kühen, die auf den Bonn- Beueler Rheinwiesen weiden, weist die Milch weit überhöhte Cadmiumwerte auf. ☒

1985



Glykol im Wein

01

9. Juli 1985 Vor allem in Österreich, aber auch in Deutschland wird mit dem süßschmeckenden [Diethylenglykol](#), das sonst als Frostschutzmittel dient, gepanschter Qualitätswein in großen Mengen produziert. In der im Wein nachgewiesenen Konzentration kann Diethylenglykol Leber, Niere und Gehirn schädigen. Der österreichische Weinexport kommt fast zum Erliegen. Denn auf der Giftliste stehen 1250 österreichische Weine. Es müssen Millionen von Flaschen vom Markt genommen werden.
- Herbst 1985 Als Nebeneffekt dieses Skandals kommt heraus, daß renommierte deutsche Wein- Abfüller aus Rheinland- Pfalz im großen Stil deutschen Wein mit österreichischem (Glykol-) Wein verpanscht haben. Auf der Giftliste stehen 75 deutsche Weine, darunter auch Weine des Weinkellerei Pieroth. Die deutsche Weinwirtschaft schätzte den Schaden später auf 1 Mrd. DM.
18. Oktober 1990 Die gegen die staatliche Warnung vor dem Glykolwein (Veröffentlichung der Weinliste) gerichtete Klage der Großkellerei Pieroth bleibt in allen Instanzen erfolglos. Auch das [Bundesverwaltungsgericht entscheidet](#), daß der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit berechtigt war, im Jahre 1985 eine Liste aller in Deutschland festgestellten mit Diethylenglykol kontaminierten Weine unter Angabe der jeweiligen Abfüller zu veröffentlichen. (BVerwG 3 C 2.88)
30. Juli 2002 Auch vor dem Bundesverfassungsgericht waren die Weinpanscher erfolglos. Das Gericht wertete das Vorgehen der Bundesregierung im Glykol- Skandal von 1985 als verfassungsgemäß. Gerade die aktuellen Skandale im Lebensmittel- und Agrarbereich zeigten beispielhaft, wie wichtig öffentlich zugängliche Informationen für den Verbraucher seien, heißt es in der Begründung. [[mehr](#)]

Flüssigei-Skandal bei BIRKEL	02
------------------------------	----

- 1985 Es wird bekannt, daß der Waiblinger Nudelhersteller [Birkel](#) bei der Produktion seiner Teigwaren mit Hühnerkot, Embryonen und Bakterien verunreinigtes Flüssigei („Schleuder-Ei“) verwendete. Die Stuttgarter Behörden publizieren daraufhin eine Liste mit offensichtlich verunreinigten Birkel- Teigwaren. Es kommt zu einer Krise mit drastischen Umsatzeinbrüchen bei deutschen Nudelherstellern.
- August 1988 Birkel verklagt das Land Baden-Württemberg auf Teil-Schadensersatz in Höhe von 4,3 Mio. DM wg. der Veröffentlichung der angeblich verunreinigten Nudeln. Die „voreilige Warnung“ des Regierungspräsidiums habe ihr aber einen Schaden von insgesamt 43 Mio. DM zugefügt, sagt Birkel. (dpa – 6.9.1988)

1986



Radioaktivität in Lebensmitteln nach Tschernobyl	01
--	----

Mai 1986 Nach der [Reaktor-Katastrophe von Tschernobyl](#) in der Ukraine vom 26. April 1986 legt die Bundesregierung den amtlichen Grenzwert für Jod-131 in der Milch auf 500 Bq/l fest. Damit nehmen vielerorts Kinder in Deutschland bereits mit 3,5 l Milch ihre gesamte zulässige Jahresdosis an Radioaktivität auf. ☒

Wein-Skandal in Italien	02
-------------------------	----

1986 Rotwein wurde mit tödlich wirkendem Methanol (Methylalkohol) vermischt. Es vergiften sich über 100 Menschen und mehr als 29 Menschen sterben. Die tödliche Dosis Methanol beträgt beim Menschen 0,5–1 g/kg Körpergewicht.

1987



PER im Olivenöl	01
-----------------	----

1987 In „kaltgepresstem“ (!) Olivenöl verschiedener Herkunft wird das wenig gesundheitsförderliche Lösungsmittel PER (Perchloroethylen) nachgewiesen. Erst mit der Lösungsmittel- Höchstmengenverordnung vom 25.7.1989 (BGBl I, Seite 1568) dürfen Lebensmittel, die mehr als 0,1 mg/kg Tetrachlorethen (PER), Trichlorethen (Tri) oder Trichlormethan (Chloroform) oder insgesamt mehr als 0,2 mg/kg dieser Stoffe enthalten, nicht mehr in den Verkehr gebracht werden. Allerdings sind diese Grenzwerte aus gesundheitlicher Sicht viel zu hoch angesetzt worden.

Würmer in Fischen	02
-------------------	----

1987 Ein Bericht des ARD-Fernsehmagazins „Monitor“ über den Wurmbefall von Seefischen mit [Nematoden](#) führt zu einem kurzzeitigen Einbruch des Fischverzehrs in Deutschland. Die Fischindustrie führt daraufhin Sichtkontrollen (mit Lichtkästen) bei der Fischfilet- Herstellung ein, die es vorher nicht gab. Es werden neue Fischhygiene- Verordnungen erlassen – unter anderem dürfen größere Fische nur noch ausgenommen verkauft werden. Zehn Jahre später werden in Proben [erneut Nematoden](#) entdeckt.

BSE-Skandal in Großbritannien	03
-------------------------------	----

5. November 1987 Mit der Publikation „[Brain disease drives cows wild](#)“ im britischen „[New Scientist](#)“ wird die Öffentlichkeit erstmals über eine in Großbritannien ausgebrochene völlig neue Rinderkrankheit, den Rinderwahn (BSE) informiert. Die BSE-Krise beginnt. [[Chronik der BSE-Krise](#)]

1988



Hormon-Skandal beim Kalbfleisch

01

Sommer 1988 In Deutschland kommt der Groß-Einsatz von Hormonen (Nortestosteron- Laureat und [Clenbuterol](#)) in der Kälbermast ans Tageslicht. Über 70.000 Kälber werden beschlagnahmt und vernichtet. Einer der Hauptverantwortlichen der „Hormon- Mafia“ aus Landwirten, Veterinären und Pharmahändlern wird später nur zu 3 Jahren Freiheitsstrafe verurteilt.

Hoher Schadstoff-Gehalt in Nordseefischen

02

September 1988 Aufgrund einer Untersuchung des Magazins „[Öko-Test](#)“ wird bekannt, daß Fische aus der Nordsee eine Vielzahl an gefährlichen Schadstoffen enthalten. Am bedenklichsten sei die Belastung mit Cadmium. Bei 9 von 11 untersuchten Arten habe sie deutlich über dem für Flußfische festgelegten Richtwert von 0,05 mg pro kg Fisch gelegen. Gefunden wurden Werte zwischen 0,3 und 1 mg. Außerdem seien zahlreiche Organohalogen- Verbindungen (Pestizide DDT, Lindan, Dieldrin) gefunden worden, die beim Menschen Krebs auslösen könnten. (tsp – 23.9.1988)

Salmonellen in französischer Salami

03

November 1988 In einigen Sorten französischer Salami (im Ring und in Stangenform) werden Salmonellen festgestellt. Die gesamte Salami der Marke „Domaine“ wurde daraufhin vom Markt genommen. (tsp – 26.11.1988)

Dioxin in Milchtüten aus Karton

04

Ende 1988 Das Bundesgesundheitsamt (BGA) stellt fest, daß in Milch, die in Tüten aus Karton (z. B. Tetra-Pak) verpackt ist, Reste des Gifts [Dioxin](#) gefunden wurde. Das Dioxin stamme eindeutig aus der Verpackung. Die Papierindustrie wurde zur Abstellung dieses Mißstandes aufgefordert. (dpa – 19.5.1989)



Botulismus-Bakterien im Joghurt

01

Juni 1989 In Nordengland erkrankten nach dem Genuß von Haselnuß- Joghurt mehrere Menschen – vor allem Kinder – lebensgefährlich. Die Molkereien hatten Nüsse verarbeitet, die mit [Botulismus](#)- Bakterien verseucht waren. (tsp – 14.6.1989)

Listeriose-Bakterien in französischem Weichkäse

02

Juli 1989 Das Landesveterinäramt in Mainz weist die Bakterien „Listeria monocytogenes“ in einigen französischen Weichkäse- Sorten (Rohmilch- Käse) nach. Bei Personen mit labilem Gesundheitszustand können diese Bakterien durchaus lebensbedrohende Erkrankungen hervorrufen, weshalb diese Käse „als nicht zum Verzehr geeignet“ beurteilt werden. Die Frankfurter Vertriebsfirma startet eine Rückrufaktion. (ap – 6.7.1989) [[Untermieter in der Käserinde](#)]

Dioxin in niederländischer Milch

03

Juli 1989 In den Niederlanden wird das Gift [Dioxin](#) in Milch nachgewiesen, die von Molkereien in der Nähe der Rheinmündung verarbeitet worden war. Die Betriebe liegen alle in der Nähe von Abfallverarbeitungsanlagen. Der Verkauf der Milch wird verboten. (afp – 14.7.1989)

Listeriose-Bakterien in Leberpasteten

04

Juli 1989 Der Wursthersteller HERTA warnt vor dem Verzehr von ihm vertriebener Leberpasteten, da in diesen Listeriose- Bakterien gefunden worden sind. Betroffen sind rund 4 Tonnen Pastete der Sorten „Herta Ardenner Leberpastete mit grünem Pfeffer“, „Brüsseler Leberpastete“ und „Feine Entenleberpastete“. (tsp – 29.7.1989)



Erstmals deutsche BSE-Rinder beobachtet

01

Sommer 1990 Auf dem Schlachthof der Norddeutschen Fleischzentrale in Bad Bramstedt werden vor dem Schlachten durch die promovierte und amtlich bestellte Veterinärin etliche auffällige Rinder mit typischen BSE-Symptomen beobachtet. Sie bestand auf sorgfältigen Untersuchungen, die aber unterblieben. Als sie später darüber die Öffentlichkeit informiert, wird sie entlassen. [[mehr](#)]

1991



Koli-Bakterien in Hamburgern

01

1991 In englischen McDonald's-Bulleten werden Koli-Bakterien gefunden. Bereits 1982 führten in den USA Koli-Bakterien in McDonald's-Hamburgern zu zahlreichen Erkrankungen.

1992



Hormonverbot wird umgangen

01

1992 Erneut wird im Fleisch das Wachstumshormon Clenbuterol festgestellt.

Glykol im Wein

02

1992 Erneut sind Weinpancher am Werk, die miesen Wein geschönt haben. In „Prädikatswein“ wird das giftige Diethylenglykol gefunden.

1993



Verdorbenes Fleisch im Handel

01

1993 Medien-Berichte über verdorbenes Fleisch in den Kühltruhen von Supermärkten und Warenhäusern bringen hygienische Mängel in den Schlachthöfen ans Tageslicht. Ein Experte des Bundesgesundheitsamtes (BGA) räumt ein, daß es offenbar „schwarze Schafe“ gebe, die beanstandetes Fleisch in krimineller Weise in den Handel brächten. Namen nannte er nicht.

Etikettenschwindel beim Obst & Gemüse

02

1993–1994 Die Fälschung von Herkunft und Alter bei Obst und Gemüse werden aufgedeckt.

1994



Pestizide in der Babynahrung

01

1994 In Deutschland tauchen Pestizide wie der Insektenkiller [Lindan](#) (HCH) in Babynahrung (Babyreis) auf. Lindan ist bereits seit 1980 verboten. Besonders betroffen sind die Billiganbieter [Aldi](#) und [Schlecker](#) sowie der Babynahrungs- Hersteller [Milupa](#).

Pestizide im Tee

02

1994 Im Darjeeling-Tee des Marktführers Teekanne wird das Spinnmilben-Vernichtungsmittel Tetradifon festgestellt. Die Rückstände liegen 24-mal über dem Erlaubten. Teekanne bestätigt den erhöhten Wert.

Würmer in Fischstäbchen

03

1994 In Fischstäbchen werden Rückstände von [Nematoden](#) (Fischwürmer) festgestellt.

Bleimennige im Paprikapulver

04

1994–1995 Auf ungarischen Märkten taucht mit [Bleimennige](#) vergiftetes Paprikapulver auf. Bleimennige wird in Rostschutzfarben verwendet. Dabei handele es sich „um kriminelle Handlungen ungarischer und rumänischer Banden, die keine Auswirkungen auf den deutsch-ungarischen Paprikahandel zeitigten“, versucht die Lobby der deutschen Gewürzindustrie die Öffentlichkeit zu beruhigen. [Öko-Test 1995: [Scharf und giftig](#)]

1995



Streptomycin im Bienenhonig

01

1995 Seit 1995 ist den Behörden in Bayern und Baden- Württemberg bekannt, daß vermeintlich naturreiner Honig aus einem der größten deutschen Obstanbaugebiete am Bodensee häufig mit dem Antibiotikum Streptomycin (Handelsname „[Plantomycin](#)“) belastet ist. Statt aber ein Verbot des Antibiotikums in der Landwirtschaft zu betreiben, wie es der wissenschaftliche Lenkungsausschuss der EU-Kommission dringend empfohlen hatte, vertuschten die Aufsichtsbehörden das Problem: Verunreinigter Honig wurde durch staatliche Aufkäufe klammheimlich beiseite geschafft. Erst im Januar 2001 wird die Öffentlichkeit durch einen Bericht des *Spiegel* (Heft 5/2001) über diese verbraucherfeindlichen Amts- Machenschaften informiert.

Etikettenschwindel beim Geflügel

02

1995 Die Herkunft von Hähnchen wird gefälscht. Billige ausländische Hähnchen werden als deutsches Produkt ausgegeben.

Frischfisch stark mit Keimen belastet

03

28. November 1995 Bei der Untersuchung von 20 Proben frischen Fisches verschiedener Sorten hat die [Stiftung Warentest](#) festgestellt, daß davon 5 Fische „zum Verzehr nicht geeignet“ und weitere 11 an der Schwelle zum Verderb waren. Die mikrobiologische Qualität war „sehr mangelhaft“, was sich nicht unbedingt in Geruch und Konsistenz bemerkbar machen muß. Es wurden auch Fäkalkeime (E. coli) gefunden. Nematoden wurden nicht gefunden. (test – 12/1995, Seite 85–94)

1996



Nikotineinsatz in der Hühnerhaltung

01

1996 Dem von Tierschützern wegen seiner industriellen Massentierhaltung kritisierte „Hühnerbaron“ Anton Pohlmann wird der Einsatz des giftigen Desinfektionsmittels „Virkon S“ im Futtermittel und die Desinfektion der Ställe mit Nikotinsulfat nachgewiesen. Er wird zu 2 Jahren Gefängnis auf Bewährung und einer Geldstrafe von 2,1 Millionen DM verurteilt.

Etikettenschwindel beim Wildfleisch

02

1996 In Baden-Württemberg wird Antilopenfleisch als Rehfleisch verkauft.

Apfelsaft aus der Retorte

03

1996 Im Handel taucht gepanschtes künstliches Apfelsaft-Konzentrat auf, das als „Naturtrunk“ (Fruchtsaft) vermarktet wird.

Abgelaufenes Fleisch umetikettiert

04

1996 In einer [Real-Filiale](#) des Metro- Konzerns in Pirmasens (Rheinland-Pfalz) wird überlagertes Fleisch umetikettiert verkauft. Der Fleischermeister wird später zu einer Haftstrafe von 6 Monaten mit Bewährung verurteilt. (dpa – 19.3.2005)

Gepanschter Apfelsaft im Handel

05

25. Mai 1996 Bei der Untersuchung von 35 Apfelsäften hat die [Stiftung Warentest](#) festgestellt, daß einige Säfte keine reinen Naturprodukte sind. Sie sind u. a. durch synthetische Aromastoffe ‚aufgepeppt‘ – also gepanscht. Wie allerdings der menschliche Körper ‚auf biosynthetisch hergestellte Aromen und Säuren langfristig reagiert und welche Wechselwirkungen es geben kann, wissen wir nicht‘, heißt es. (test – 6/1996, Seite 86–91)

1997



Illegale Rindfleisch-Importe aus Großbritannien

01

1997 Ein Skandal um illegale Rindfleisch-Importe aus Großbritannien verunsichert die Verbraucher. Wegen der BSE-Gefahr geht der Rindfleischkonsum der Bundesbürger stark zurück. Aus Angst vor BSE werden auch in Deutschland tausende Rinder vorbeugend getötet.

Würmer in Fischen

02

1997 Erneut werden in Seefisch-Proben – trotz [1987 erlassener](#) Hygiene-Vorschriften – [Nematoden](#) (Würmer) gefunden.

Coca-Cola verunreinigt

03

1997 In Coca-Cola-Dosen wird das Lösungsmittel Trichloranisol gefunden. Es ist vermutlich über verunreinigte Dosendeckel in das Erfrischungsgetränk gelangt.

1998



Chemie-Butter aus Italien

01

1997 – 1999 Von 1997 bis 1999 ließ die neapolitanische Mafia insgesamt 16.000 Tonnen Chemie- Butter produzieren, die aus mit billigem Rindertalg (5000 Tonnen) und Chemikalien (400 Tonnen) versetzter Butter bestand. Hauptsächlich nach Belgien soll diese Panschbutter geliefert worden sein. Sie diente vor allem als Grundstoff für Kuchen, Kekse und andere Lebensmittelzubereitungen. Zwar beteuerte die EU-Betrugsbekämpfungsbehörde, alle mit der Panschbutter hergestellten Produkte seien beschlagnahmt worden, aber daran wird gezweifelt. Die Öffentlichkeit erfährt von dem Skandal erst im Dezember 2000 durch Berichte im [Stern](#) und im [Spiegel](#).

Schlampige Fleischkontrollen in Deutschland

02

Juni 1998 Inspektoren der EU-Kommission kommen zum Ergebnis, daß in Deutschland Kontrollen von Hormonen und anderen Mastdopingmitteln im Fleisch „schwerfällig“, „unzulänglich“ und „mangelhaft“ sind. [[mehr](#)]

“

Deutsche Fleischverordnung von EU ausgehebelt

03

1998 Durch EU-Recht wird die strengere deutsche Fleischverordnung ausgehebelt. Damit darf nun in der Wurst alles verarbeitet werden. Das Produkt muß nur 50 % tierische Rohstoffe enthalten. [[mehr](#)]

1999



Dioxin-Skandal in Belgien

01

- Mai 1999 Hochgiftige [Dioxine](#) gelangten über mit Industrie- Altöl verseuchtem Tierfutter in die menschliche Nahrungskette. Die belgische Regierung erläßt ein Verkaufsverbot für Eier, Butter und Fleischprodukte. [[mehr](#)]
4. Juni 1999 Belgisches Fleisch und Futtermittel erfahren wg. des Dioxin-Skandals weltweite Ächtung: Rußland, die Schweiz, Rumänien und Griechenland verhängen Importverbote, die USA stoppen den Verkauf von Geflügel- und Schweinefleischprodukten aus der gesamten EU. Die EU ordnete an, neben den belasteten Hühnererzeugnissen auch belgische Schweine- und Rindfleischprodukte zu beseitigen, wenn sie mit dem potentiell krebserregenden Dioxin verseucht sein sollten. [[mehr](#)] [[Der Mensch wird zum Endlager](#)]

Coca-Cola in Belgien verunreinigt

02

- Juni 1999 Belgien verbietet den Verkauf aller Getränke der Firma Coca-Cola, nachdem zahlreiche Schulkinder nach ihrem Genuß erkrankten. Als Ursache stellt sich „[schlechte Kohlensäure](#)“ (nicht für Lebensmittel geeignete) heraus. Denn sie war mit Schwefelwasserstoff und Kohlenoxidsulfid verunreinigt. [[mehr](#)]

Normales Getreide als Bio-Getreide verkauft

03

- Sommer 1999 Dieser Fall zeigt, wie leicht Betrüger die vielen Lücken im Kontroll-System des Bio- Handels ausnützen können. Und Freunde reiner Öko-Kost, die 1999/2000 Bio- Brot oder Bio- Brötchen gegessen haben, erfahren, daß sie hinters Licht geführt worden sein könnten. Denn zwischen Juni 1999 und August 2000 verkaufte eine Berliner Firma rund 29.000.000 kg Speise- und Futtergetreide aus konventioneller (normaler) landwirtschaftlicher Produktion als teureres Bio- Getreide. ☒+ (Der Spiegel – 26/2002, 24.6.2002, Seite 60, ☒)

- Oktober 2006 Die Darstellung des SPIEGELs von 2002 soll falsch sein, da das Label "Bio" erst am 24.8.2000 durch EU-Verordnung geschützt worden sein soll. Aber stimmt das?

2000



Fungizide und Pestizide auf Paprika aus Spanien	01
---	----

Februar 2000 Spanische Gemüse-Paprika ist „hochgradig belastet“ mit dem Anti-Milbenmittel Methiocarb sowie mit Fungiziden und Pestiziden – vor allem mit Fenprothrin, Procymidon und Imazalil. Das weiß der Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen (BVF) aus internen Laboruntersuchungen von Großhändlern. Die Kontamination habe „ein Ausmaß angenommen, das für uns nicht mehr tragbar ist“, faxte der BVF an die Spanische Handelskammer in Frankfurt, schreibt der *Spiegel* (9/2000). Die meisten Importeure sorgen sich aber nicht um die Gesundheit der Verbraucher, sondern ums Geschäft. Die Öffentlichkeit dürfe keineswegs informiert werden, mahnt der Verband in dem Fax an die Spanier: „Die Angelegenheit erfordert auch das nötige Maß an diplomatischem Vorgehen, denn wenn erst einmal eine große Pressekampagne läuft, ist das Geschäft mit Paprika, nicht nur aus Spanien, tot.“ ☒

BSE-Skandal in Europa	02
-----------------------	----

- 2000 Der Rinderwahnsinn BSE hat inzwischen praktisch ganz Europa erreicht. Denn infektiöse Tier- und Knochenmehle ([MBM](#)) gelangten fast überall hin. [[Chronik der BSE-Krise](#)]
24. November 2000 In Deutschland wird (offiziell) der [1. BSE-Fall](#) entdeckt. Und die Politik + Agrar- Lobby kann danach die jahrelange Vertuschung („[Deutschland ist BSE-frei!](#)“) nicht länger aufrechterhalten. Die Bundesregierung muß ein totales [Tiermehl](#)- Verbot verhängen. Auch werden nun bundesweite BSE-Tests eingeführt. Der [Rindfleischkonsum](#) geht vorübergehend massiv zurück.
- Ende 2003 Bis Ende 2003 sind in Großbritannien bereits 139 Menschen am menschlichem BSE ([nvCJD](#)) gestorben, in Frankreich bereits 4. [[Chronik der BSE-Krise](#)]

Mineralöl in Hühnereiern	03
--------------------------	----

September 2000 Ein Schweizer Labor weist Mineralölprodukte (Zweitakt- oder Automotorenöle) in Hühnereiern sowie im Fettanteil von Rinder-, Schweine- und Geflügelfleisch nach. [[mehr](#)]

Gen-Mais in KRAFT-Produkten	04
-----------------------------	----

Dezember 2000 Es wird bekannt, daß der amerikanische [KRAFT-Konzern](#) und andere Nahrungsmittel- Hersteller gentechnisch veränderten Mais in Maisprodukten verwendet haben. Der Skandal zeigt auch, daß die Freisetzung und Verarbeitung von gentechnisch veränderten Nutzpflanzen nicht zu kontrollieren sind. Der mit [Aventis](#)- Lizenzen produzierte Starlink- Mais war 1998 nur als Viehfutter zugelassen worden. [[mehr](#)]