

## Weniger Panik, mehr Hygiene

*Die Lebensmittel sind deutlich besser als ihr Ruf, lobt Deutschlands oberster Verbraucherschützer Gerd Billen. Er warnt vor Panikmache, Hysterie – und vor mangelnder Hygiene.*

**P**estizide im Gemüse, Giftkraut im Rucola-Salat und Zimtsterne mit Cumarin, das die Leber schädigen kann: Solche Schlagzeilen finden sich Woche für Woche in den Medien und sorgen rasch für Verunsicherung. Gerd Billen, Vorsitzender des Bundesverbands der Verbraucherzentralen, plädierte nun für mehr Gelassenheit und für mehr Aufklärung über Lebensmittel – vor allem darüber, dass sie besser seien, als die vermeintlichen Skandale vermuten lassen. „Natürlich gibt es im Einzelfall Probleme, aber alles in allem haben wir in Deutschland ein hohes Maß an Qualität und Sicherheit“, so Gerd Billen gegenüber der „Süddeutschen Zeitung“. „Viele Skandale waren keine Skandale, sondern Ausdruck von Hysterie und Panikmache.“

### Übertriebene Sorgen

Beim Einsatz chemischer Pflanzenschutzmittel hält Billen die Sorgen der Verbraucher für übertrieben, heißt es in dem Hintergrundbericht der „Süddeutschen Zeitung“ weiter. Natürlich sei es nicht gut, dass überhaupt belastetes Obst oder Gemüse auf den Markt komme, „aber es ist ja nicht so, dass wir Hunderte Pestizidtote zu beklagen hätten“, so Billen wörtlich. Die Lebensmittelüberwachung funktioniere in dem Bereich

„recht gut“, der Großteil der Ware sei nicht zu beanstanden.

Deutschlands „oberster Verbraucherschützer“, wie Gerd Billen bisweilen tituliert wird, weist hingegen auf andere Lücken hin. Das Kernproblem bildet aus seiner Sicht die mangelnde Hygiene – und das gleich in mehrfacher Hinsicht:

■ In den Küchen der Haushalte: „Während zum Teil geringste Pestizidrückstände eine breite öffentliche Debatte auslösen, wird das Risiko durch bakteriell belastete Lebensmittel kaum wahrgenommen.“ Allein in Deutschland seien 2008 knapp 43 000 Salmonellenerkrankungen gemeldet worden. Noch häufiger seien Darmerkrankungen infolge von Campylobacter-Infektionen – Bakterien also, die in Hähnchenfleisch vorkommen und erst durch falschen Umgang mit Lebensmitteln schaden könnten. Billen: „Nicht jedem ist klar, dass man das Messer, mit dem das Hühnchen filetiert wurde, waschen muss, bevor man Tomaten damit schneidet. Da ist übrigens auch nicht jede Kochsendung hygienetechnisch immer als Vorbild geeignet.“

■ Bei den Lebensmittelimporten: Sie müssten schärfer als bisher kontrolliert werden, fordert Gerd Billen. Dazu seien die zuständigen Behörden besser auszustatten, denn: „Wenn wir Waren aus Drittländern importieren, müssen wir in

der Lage sein, zu kontrollieren, ob sie unseren Vorstellungen von Hygiene oder auch Zusammensetzung entsprechen.“

■ In Restaurants, Gaststätten und Supermärkten: Sie werden regelmäßig von der Lebensmittelüberwachung kontrolliert. Was dabei herausgekommen, können Bürger seit Mai 2008 von den Behörden erfahren – theoretisch. In der Praxis habe sich dieses Gesetz als wirkungslos herausgestellt, bedauert Billen. „Verbraucher sollten wissen, was die Kontrollen ergeben haben, damit sie entscheiden können, wo sie essen gehen wollen oder wo nicht.“ Er verweist auf das Beispiel Dänemark, wo die Lebensmittelkontrolleure „Smileys“ vergeben, also Gesichter mit lachendem oder traurigem Ausdruck. Jeder kontrollierte Betrieb müsse sein Smiley im Schaufenster veröffentlichen. „Das hilft zu erkennen, ob in einem Betrieb hygienisch gearbeitet wird oder nicht.“

### Schlachtabfälle mit Farbe

Abschließend begrüßt Billen die Entscheidung der schwarz-gelben Koalition, nach der Schlachtabfälle künftig einzufärben seien. „Denn mit Gammelfleisch hatten wir in der Vergangenheit tatsächlich mehrmals große Probleme.“ Die Einfärbung werde nicht jeden Skandal verhindern, erschwere aber Betrugern das Handwerk. St.