

Dr. rer. nat. Susanne Pedersen

Gammelfleisch und Dioxineier

Leckere Lebensmittel?

Was bei uns Verbrauchern so auf dem Teller landet oder landen könnte, würde bei genauerer Analyse, abseits der Pharmazeutika, Pflanzenschutzmittel, Aroma- und Zusatzstoffe, jedem die Haare zu Berge stehen lassen. Schön, dass wir ein Verbraucherministerium in der Bundesrepublik Deutschland haben, das so effizient auf uns aufpasst.

Lebensmittelskandale

So alt wie die Menschheit...

Lebensmittelskandale gibt es schon mindestens seit 100 Jahren, wenn nicht sogar schon so lange, wie die Menschheit mit Lebensmitteln handelt. In der Regel sind die von einem Skandal betroffenen Produkte entweder verdorben oder durch Kontamination ungenießbar. Beispielsweise erlebte Hamburg im Jahr 1919 einen Lebensmittelskandal, der als „Hamburger Sülzeaufstand“ in die Geschichte einging [1]. Ausgelöst wurde dieser Skandal durch die Annahme der Bevölkerung, dass verfaulte Tierkadaver zu Sülze verarbeitet und verkauft würden.

Im Juni 1919 war in Hamburg die politische Stimmung noch immer sehr gespannt [2]. Zum einen auf Grund der Ereignisse der Novemberrevolution, zum anderen, weil die Bayerische Räterepublik kurz zuvor blutig zerschlagen worden war. Während die Arbeiter um die Errungenschaften der Revolution fürchteten und sich einer bewaffneten Konterrevolution ausgesetzt fühlten, sorgten sich Bürgertum und Handel um die öffentliche Sicherheit und fürchteten Aufstand und Anarchie.

Der Konflikt brach in Hamburg aus, als am 23. Juni 1919 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 und stürmten das Gelände, wo sie weitere Kadaver von Ratten, Hunden und Katzen fanden. Der Menge war unbekannt, dass in der Fabrik auch Abfälle für Leimfabriken gesammelt wurden. Der Fabrikbesitzer selbst wurde in die Kleine Alster geworfen und entging so einer möglichen Lynchjustiz.

In den folgenden Tagen durchsuchten Menschenmengen verschiedene andere Fleischfabriken und fanden viele Anzeichen für Fleischpanschereien. Die Unruhen breiteten sich über die Stadt aus und griffen auch auf das benachbarte Altona über, nicht nur die

Fabrikbesitzer, sondern auch staatliche Stellen, die der Komplizenschaft beschuldigt wurden, wurden Opfer gewalttätiger Angriffe.

Zu einem Schusswechsel und zu einer Belagerung kam es am Rathausmarkt. Nachdem dort ein „Pranger“ für verschiedene Beschuldigte aufgestellt wurde, versuchte die Rathauswache einzugreifen. Schüsse fielen, eine in der Arbeiterschaft verhasste Zeitfreiwilligen-Abteilung marschierte auf. Weitere Schüsse fielen, eine Handgranate explodierte, das Rathaus wurde belagert. Während sich die Lage in der Stadt von alleine wieder beruhigte, wurde die weitere Gewalt von außen in die Stadt hineingetragen.

In den folgenden Tagen beauftragte der Reichswehrminister Gustav Noske Generalmajor Paul von Lettow-Vorbeck, die Unruhen niederzuschlagen. Als Reichswehr-Truppen am 27. Juni in die mittlerweile wieder weitgehend ruhige Stadt einmarschierten, konnten die Soldaten zur Umkehr überredet werden, als ihnen die tatsächliche Lage in Hamburg geschildert wurde. Am 1. Juli 1919 jedoch marschierten Reichswehr- und Freikorps-Truppen in die Stadt ein. Sie besetzten die Arbeiterwohnviertel und verhielten sich wie in besetztem Feindesland. Arbeiter und Funktionäre wurden oft unter willkürlichen Anschuldigungen verhaftet und misshandelt, die Freikorps machten großzügigen Gebrauch von ihren Schusswaffen um Plünderer und Hecken-schützen niederzustrecken, zudem galt in den Vierteln eine Schnelljustiz durch die Truppen. Heute erinnert eine Plakette im Hamburger Rathaus an die Unruhen und ihre Folgen dieses frühen Lebensmittelskandals.

Zwischen Unternehmensinteressen und Verbraucherschutz

Der Rechtsrahmen ist durch ein komplexes Lebensmittelrecht bestimmt. Der Gesetzgeber versucht beiden, den produzierenden Unternehmen und dem Verbraucher, gerecht zu werden. Beim Studium der Skandale stellt man schnell fest, dass einige Fälle in Unwissenheit oder Fahrlässigkeit, andere Fälle aber auch in vorsätzlichem Handeln ihren Ur-

sprung haben. Manchmal sind es aber auch Gegebenheiten, die zu Problemen der Lebensmittelsicherheit führen, die es vorher nicht gab und deren Folgen nicht genauer betrachtet worden sind. Eine maximale Sicherheit kann es nirgendwo geben, auch nicht bei unseren Lebensmitteln. Gleichwohl ist ein verantwortungsbewusster Umgang mit ihnen schon viel wert.

Oft sind die aufgedeckten Zusammenhänge von zunächst vermeintlichen Lebensmittelskandalen anfangs nicht eindeutig und / oder die Folgen stark umstritten. Der Verbraucher sollte selbstverständlich einerseits so schnell wie möglich gewarnt werden, andererseits kann eine falsche Warnung den Hersteller an den Rand der wirtschaftlichen Existenz bringen. In diesem Spannungsfeld von Verbraucherschutz und Unternehmensinteressen müssen die zuständigen Behörden abwägen und entscheiden. Unberechtigter Weise wurde beispielsweise 1985 im Fall Birkel und 2003 im Fall Coppenrath & Wiese vor den jeweiligen Produkten gewarnt. Anklagen des Staates durch den Hersteller auf Schadensersatz sind dann die Folge.

Historie wichtiger europäischer Skandale

Im Folgenden eine kurze Zusammenstellung der wichtigsten Lebensmittelskandale in Europa ab dem Jahr 2000. Die ausführliche Version mit einer Historie ab 1971 ist unter [3] zu finden:

2000

Giftige spanische Paprika: Die Belastung von spanischer Gemüsepaprika mit dem Anti-Milbenmittel Methiocarb sowie mit Fungiziden und Pestiziden (vor allem Fenprothrin, Procymidon und Imazalil) hat ein untragbares Ausmaß angenommen.

BSE in Europa: Infektiöse Tier- und Knochenmehle haben BSE praktisch in ganz Europa ausgebreitet. Am 24.11.2000 wird in Deutschland der erste offizielle BSE-Fall gemeldet (oder sollte man besser zugeben sagen?). Einführung eines totalen Tiermehlverbots und von BSE-Tests. Bis Ende 2003 sterben in Großbritannien 139 Menschen an der Creutzfeld-Jakob-Variante, in Frankreich sind es bis dahin vier.



**Dr. rer. nat.
Susanne Pedersen**

Studium der Wirtschaftsmathematik in Ulm, seit 1999 in eigener Praxis als Heilpraktikerin mit den Schwerpunkten Elektroakupunktur nach Dr. Voll, Orthomolekulare Medizin und Dorntherapie tätig. Adipositastherapie mit dem forever-young-Konzept. Durch enge Zusammenarbeit mit der Zahnarztpraxis ihres Mannes Dr. med. dent. Jürgen Pedersen Einbeziehung von Zähnen und zahnärztlichen Werkstoffen in Diagnostik und Therapie. 2005 Promotion in Medizininformatik zum Dr. rer. nat. mit dem Schwerpunkt „Interoperabilität im Gesundheitswesen“. Sie betreut in CO'MED die ständige Rubrik „Gesundheitspolitik“.

Kontakt:

Quellental 2, D-26340 Neuenburg
Tel.: 04452 / 1299
praxis@drpedersen.de, www.drpedersen.de

Mineralöl in Eiern: Produkte von Zweitakt- oder Automotorenöle werden in Eiern im und Fettanteil von Rinder-, Schweine- und Geflügelfleisch gefunden.

Gen-Futtermais in Lebensmitteln: Ein als Viehfutter zugelassener Gen-Mais wird in großem Stil zu Lebensmitteln verarbeitet.

2001

Schweinemast-Skandal: In großem Stil werden Hormone, Antibiotika und Impfstoffe zur Schweinemast eingesetzt.

Gestreckter Kochschinken: In ganz Deutschland wird Kochschinken und Putenfleisch mit Eiweißhydrolysaten gestreckt, so dass Wasseranteile von bis zu 35 % entstehen.

Shrimps mit Chloramphenicol: Verwendung des in der EU verbotenen Antibiotikums Chloramphenicol in asiatischen Shrimpsfarmen. Die EU beschließt ein Importverbot für Shrimps, Geflügel, Honig und Kaninchenfleisch aus China. Ich vermute, dass so manches Kaninchen aus China z. B. eine Katze war. Ihr Hund bekommt übrigens auch gern das Antibiotikum Chloramphenicol verordnet. Ob das richtig ist?

Verdorbener Räucherlachs: starke Belastung mit Keimen, auch Bio-Lachs ist dabei.

Salmonellen in Schokolade: seltener Salmonellen-Typ belastet Schokolade.

2002

Chloramphenicol in Kalbfleisch: Aus den Niederlanden kommt belastetes Fleisch nach Deutschland.

Antibiotika in Honig aus China: illegaler Import von chinesischem Honig, der mit Streptomycin belastet ist.

Acrylamid in Lebensmitteln: Zufällig entdeckt die Wissenschaft einen krebserregenden Stoff, der vor allem in hoch erhitzten, hoch stärkehaltigen Lebensmitteln entsteht (z. B. Kekse, Pommes frites, Chips, Knäckebrot).

Nitrofurane in Geflügel: starke Belastung mit Antibiotika bei eingeführtem thailändischem Geflügel.

Nitrofen im Bio-Getreide: Öko-Futterweizen ist durch das längst verbotene Herbizid Nitrofen mit zum Teil 200.000-facher Grenzwertüberschreitung verseucht. Auch in Bio-Eiern

und Bio-Geflügel kann die Belastung nachgewiesen werden. Grund war die Lagerung in einer verseuchten Lagerhalle.

Synthetisches Hormon im Schweinefleisch: Import von über 7.000 mit dem verbotenen Hormon Medroxy-Progesteron-Azetat (MPA) gemästeten Schlachtschweinen aus den Niederlanden. Das Schweinefleisch ist komplett in den Handel gelangt. Das synthetische Hormon MPA unterdrückt die Fruchtbarkeit bei Mensch und Tier.

BSE-Risiko bei niederländischen Hähnchen: Rinder-Proteine werden zur besseren Wassereinlagerung gespritzt.

MPA in Fruchtsirup, Tetracyclin im Kalbfleisch

Tetracyclin in Putenfleisch aus Italien: Das Antibiotikum Tetracyclin wird als Wachstumsbeschleuniger eingesetzt.

Gammelgeflügelfleisch im Handel: Ware riecht vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum stechend und ist ungenießbar.

Blei im Brotgetreide: Lagerung auf dem blanken Boden von früheren Militärflughafenhallen, ebenfalls hohe Konzentrationen von Diesel, Öl und Schmierstoffen

Nitrofurane im Hähnchenfleisch: Das seit 1993 in der EU verbotene Antibiotikum wird in Brasilien offensichtlich noch eingesetzt.

2003

Krebserregendes SEM in Glaskonserven: Semicarbazid aus dem Dichtstoff von Twistopen-Glaskonserven, vor allem Babynahrungsgläschen. Seit August 2005 in der EU verboten.

Seltene Salmonelleninfektionen: Ein Anstieg von Salmonelleninfektionen mit der eher seltenen Art Salmonella anatum kann vom Robert-Koch-Institut nach umfangreicher Untersuchung nicht geklärt werden.

Säuglingsmilch mit zuwenig B1: Falsche Bemessung des Vitaminzusatzes führt zum Tod zweier Säuglinge und Erkrankung weiterer.

Gepantschter Wein aus Bulgarien: mit bis zu 50 % Wasser verdünnter Wein, maskiert mit Alkohol, Farbstoffen, Glycerin und Zucker

Rindfleisch ohne BSE-Test: Fast 1.400 Rinder sind nach amtlichen Angaben ohne Test vermarktet worden, sogar Fleisch mit dem QS-Qualitätssiegel.

Vergiftete Mineralwässer und Milchprodukte in Italien: Reinigungs- und Bleichmittel werden in Plastikflaschen injiziert.

2004

Dioxine und PCB im Zucht-Lachs: Fischfutter mit verseuchtem Fischöl sorgt für bedenklich hohe Giftkonzentrationen.

Abgelaufene Fleischwaren umetikettiert: Die Fleisch- und Wurstwaren wurden an Altersheime, Fleischereien, Gaststätten, Supermärkte und Krankenhäuser verkauft.

Hygienemängel bei Frischgeflügel: Vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums sind verpackte Geflügelprodukte bereits verdorben. Mangelnde Hygiene bringt Darmbakterien und Eitererreger ins Fleisch.

Coca Cola verkauft Leitungswasser: Leitungswasser wird teuer als stilles Mineralwasser verkauft. Verunreinigung mit potenziell krebserregendem Bromat (ein Nebenprodukt der Aufbereitung des Wassers mit Ozon).

Salmonellen im Putenfleisch: Die Dänen warnen vor gefährlichen Salmonellen-Erregern in deutschem Putenfleisch.

Bio-Wurst mit Keimen: gefährliche EHEC-Keime sind in einer bayrischen Bio-Wurst.

Krebserregende Färbemittel in Gewürzen: Chili-, Curry- und Paprikagewürze unter anderem aus Indien, der Türkei, aus Osteuropa und den ehemaligen Sowjetstaaten.

2005

Wasser in Wurst: Mehrere große Hersteller sollen Wurst mit Wasser und Wasserbinder gestreckt haben.

Hackfleisch umetikettiert: Überlagertes Hackfleisch wird nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums neu verpackt.

Pestizide in Früherdbeeren: 70 % der Früherdbeeren aus Spanien und Marokko sind mit bis zu fünf Pestiziden belastet.

Genmanipulierter Saat-Mais: „versehentlich“ wird nicht zugelassener Genmais in Europa und USA vertrieben.

Methylalkohol im Anis-Schnaps: Menschen vergiften sich zum Teil tödlich.

Acrylamid in Kartoffelchips: Bei sechs von zehn untersuchten Produkten ist der Wert angestiegen.

Überlagertes Fleisch und Wurst umetikettiert: Bereits verdorbene und abgelaufene Ware würde abgewaschen, grün angelauene Stellen abgeschnitten und neu in Folie eingepackt.

Tomaten mit Pestiziden belastet: Bei acht von 25 Proben werden drei bis acht verschiedene Pestizide nachgewiesen.

Krebserregende Färbemittel in Gewürzen

Schadstoffe in Olivenöl: Native extra-Olivenöle enthalten aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) oder Weichmacher (Phthalate), auch Bio-Ware, bei sieben von 26 Olivenölen wird verbotene Wärmebehandlung festgestellt.

Gen-Soja in Babynahrung: Ein Bananenmilchbrei enthält mehr als 0,9 % Gen-Soja im Sojaanteil und hätte entsprechend etikettiert werden müssen.

Schlachtabfälle als Fleisch verkauft

Verkauf von verdorbenem Geflügelfleisch

Überlagertes Roastbeef und Putenhack umetikettiert

Nestlé-Babymilch und MILUPA Kinderkakaoverunreinigt: Spuren von Isopropyl-Thio-Xanthone (ITX) aus der Beschriftung der Tetra-Paks werden gefunden. Wegen des Gesundheitsrisikos teilweise Rückrufaktion.

Extreme Pestizidbelastung von Obst und Gemüse: Vor allem Produkte aus Süd-Europa sind zum Teil stark belastet.

REWE verkauft Gammelfleisch: neues Haltbarkeitsdatum aufgeklebt.

Behörden verteilen Gammelfleisch: Flüchtlinge haben von bayrischen Behörden Tiefkühl-Hähnchenbrust erhalten, deren Haltbarkeitsdatum um drei Monate überschritten war.

Fleisch, Wurst und Käse umetikettiert: Ware ist seit drei Monaten abgelaufen.

Geflügel und Lachs bakteriell belastet: stark belastete Ware wird aus dem Verkehr gezogen.

Weichmacher in Plastikverpackungen: Bisphenol A (BPA) stört schon in extrem geringen Mengen die Gehirnentwicklung bei Kindern und Ungeborenen.

Zulassung von Gen-Saatmais: Drei Sorten Gen-Mais werden in Deutschland zum Anbau zugelassen.

Weichmacher in Speiseölen: 18 von 50 Speiseölen (darunter Bio) enthalten die für die Gesundheit kritischen Weichmacher Diethylhexylphthalat (DEHP), Butylbenzylphthalat (BBP) oder Tri-iso-Butylphosphat, vermutlich aus der Plastikverpackung.

EHEC-Bakterien in frz. Käse

Entgiftung auf Hochtouren?

Die Lebensmittelskandale geben einen Eindruck davon, welche Probleme (nicht nur) bei der industriellen Herstellung auftreten können. An oberster Stelle steht die optimale Aufbereitungs- und Verarbeitungsmöglichkeit eines Lebensmittels in technischer und wirtschaftlicher Sicht. Es soll zum Konsum animieren und Gewinne bringen. Für diese Ziele werden auf breiter Front zahlreiche Zusatzstoffe eingesetzt sowie chemisch veränderte Zutaten, die von den Maschinen gut und rentabel verarbeitet werden können. Welche chemischen Reaktionen oder Kontaminationen stattfinden können, ist zum Teil völlig offen. Die Idee, Backwaren auf Acrylamid zu untersuchen, hatte keiner zuvor. Somit ist auch nicht in allen Fällen geklärt, welche Auswirkungen der Verzehr dieser vielen kleinen chemischen Sonderformeln oder ihre zahllosen Kombinationen hat. Daran arbeiten die Behörden wahrscheinlich noch jahrelang.

Problem ist, dass der Mensch mit seiner uralten Evolutionsausstattung mit diesen Stoffen nicht richtig umgehen kann bzw. die Entgiftungskapazitäten deutlich überlastet sind. Zahlreiche Unverträglichkeiten sind die Tagesordnung. In Folge dieser chronischen entzündlichen Belastung des Darms und des Immunsystems, werden wichtige Nährstoffe nicht aufgenommen, was die Situation weiter verschlechtert. Weitere Unverträglichkeiten koppeln sich oftmals als weitere Anhänger an die „fahrende Lokomotive“.

Bereits Kinder haben hohe Belastungen an giftigen Substanzen, die in die Nahrung gelangen.

Immer nur eine winzige Dosis, die sich im Körper jedoch akkumuliert und den Stein schließlich höhlt (siehe dazu auch CO'MED 02/08).

Selen ist beispielsweise ein wichtiger Faktor bei der Entgiftungsmöglichkeit des Körpers im Bereich der Schwermetalle. Deutschland ist bekanntermaßen ein Selenmangelgebiet. Kennen Sie Ihren Selenspiegel? Er sollte nach Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation zwischen 150 und 200 µg/l liegen. Wird dies der Bevölkerung von offizieller Seite kundgetan? Bei fast allen Patienten würden Sie bei einer Messung einen traurigen Wert von um die 50 µg/l finden. Wie soll sich der Körper so von Schwermetallen entgiften? Es sind schon nicht einmal die notwendigen biochemischen Voraussetzungen dafür da. Wenn dann noch Organsysteme Schwachstellen aufweisen, wird es schwieriger und die Therapie komplizierter.

Viele Gifte haben eine neurotoxische Wirkung, die aber nur langsam und schleichend einsetzt. Ein „Detektivspiel“ für jeden Behandler. In vielen Fällen bleibt nur die Unterstützung der Ausscheidungsorgane des Menschen wie Niere, Darm, Lunge und Haut sowie eine Hilfestellung für die Stoffwechsellzentrale Leber.

Beliebter Lagerungsort für viele Giftstoffe ist das Fettgewebe. Allein aus diesem Grund wäre doch der Verzehr von tierischem Fett aus nicht biologischer Haltung wenig empfehlenswert. Im fettlöslichen Milieu gelingt die Entgiftung sehr gut über essenzielle Fettsäuren, d. h. mehrfach ungesättigten Fettsäuren aus dem Bereich Omega-3 und Omega-6.¹ Ein Fettsäurestatus im Blut bringt leider nur selten ideale Werte zum Vorschein. Also wieder keine guten biochemischen Voraussetzungen für eine natürliche Entgiftung. Was tut der Staat? Wenig Schutz des Verbrauchers vor schädlichen Fetten und keine Aufklärung für die richtigen Öle und Fette.

Fazit

Heute sind meines Erachtens die Mächenschaften noch viel perfider, da die Möglichkeiten der Maskierung mit synthetischen Zusatzstoffen so vielfältig sind. Wer noch an leckere, gesunde Produkte aus der Industrie glaubt, dem sei das Buch von Hans-Ulrich Grimm „Die Suppe lügt“ empfohlen. Sie können eigentlich nur Produkten voll vertrauen, die sie von Anfang an begleitet haben und vollen Einblick in die Entstehung haben. Wer aber hat das schon? Kochen Sie vor allem selbst!

Bio ist nicht gleich Bio!
Die Bio-Gütesiegel unterliegen unterschiedlich strengen Auflagen.

¹ In diesem Fall ist keine „Ölkur“ gemeint, wie sie im Leserbrief in CO'MED 12/07 diskutiert wird. Vielmehr geht es in diesem Artikel um die Zufuhr essenzieller Baustoffe für jede Zelle im Sinne einer optimalen Zellfunktion. Empfohlen sei hier das Buch von Dr. Udo Erasmus „Fats That Heal Fats That Kill“

Vertrauen Sie lieber einheimischer Ware als Ware, die von sehr weit her kommt. Kaufen Sie regional und den Jahreszeiten entsprechend. Dann ist schon viel gewonnen. Wenn der Gaumen sich nach nicht so bewusster Ernährung wieder an gute Lebensmittel gewöhnt hat, kann man sich etwas besser auf seine eigene somatische Intelligenz verlassen. Wirklich sicher können Sie sich aber nie sein!

Denn wer kommt eigentlich auf die Idee einem Vegetarier Tiermehl zu fressen zu geben? Wer kommt darauf, altes Frittierfett einzusammeln, um es ins Tierfutter zu mischen? Wenn wir glauben, dass wir gute Lebensmittel bekommen können, wenn die Tiere nicht artgerecht gehalten und mit Müll gefüttert werden, dann sind wir auf dem Holzweg. Müssen wir uns denn gegenseitig vergiften? Der ehrliche Produzent, den es sicherlich auch gibt, ist wieder der Dumme. Er leidet unter den Auflagen, sinnvoll oder nicht, die nach und nach der Politik einfallen, um uns entweder Sicherheit vorzugaukeln oder um zur Abwechslung mal wirklich etwas zu verbessern.

Jeder lebende Organismus muss täglich Höchstleistungen an Entgiftung vollbringen, weil die Umwelt einschließlich Lebensmitteln vergiftet ist. Da viele Kunstprodukte aus Chemielaboren dabei sind, ist der Organismus auch überfordert. Die Umweltmediziner können ein Lied davon singen, es ist ihre tägliche Arbeit, und sie ist manchmal mit schrecklichen Krankheitsbildern verknüpft. Schlimm vor allem deshalb, weil es in der Regel vermeidbar gewesen wäre. Unsere Art zu Leben mit all seinen Bequemlichkeiten hat auch eine andere Seite der Medaille. Das ist sie.



Literaturhinweise

[1] <http://de.wikipedia.org/wiki/Lebensmittelskandal>

[2] <http://de.wikipedia.org/wiki/S%C3%BClzeunruhen>

[3] http://www.khd-research.net/Food/LM_Skandale_2.html