



SWR2 Wissen

Etikettenschwindel -

Gefälschtes Öl, gepanschter Wein

Von Anja Schrum und Ernst-Ludwig von Aster

Sendung: Mittwoch, 9. Oktober 2019, 08.30 Uhr

Redaktion: Sonja Striegl

Regie: Sonja Striegl

Produktion: SWR 2019

Woher kommen die großen Mengen an „Bio-Ware“, die auf einmal auf dem Markt angeboten werden? Vermutlich sind viele Fälschungen darunter.

SWR2 Wissen können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:
<http://www1.swr.de/podcast/xml/swr2/wissen.xml>

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Kennen Sie schon das Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert. Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de

Die neue SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

MANUSKRIFT

Atmo 01: (Großmarkt) / Stimmen, Schlüssel, Gewusel, jemand ruft durch die Halle

Sprecherin:

Berlin, „Großmarkt Beusselstraße“, sechs Uhr in der Früh. Gabelstapler sausen durch die Gänge der riesigen Hallen. Sie transportieren Kisten mit Obst und Gemüse, Joghurt in Eimern sowie Weinkartons und Olivenölkanister.

Atmo 02

Janis:

Eine schickt zu andere... Schritte...Blechtreppe hoch

Sprecherin:

Verkäufer Janis eilt die Metalltreppe hinauf hinein in einen Container. Hier oben sitzt sein Chef am Computer, die Lebensmittel unten, in den Regalen, fest im Blick:

O-Ton 1 - Chef:

Spanisches Olivenöl haben wir, dann haben wir griechisches Olivenöl, das sind die meisten Sorten. Wir haben da polnisches Mehl, deutsches Mehl, verschiedene italienische Produkte haben wir da.

Sprecherin:

Gastronomie-Bedarf für Restaurants. Immer mal wieder schrecken Meldungen über Lebensmittel-Verfälschungen die Branche auf.

O-Ton 2 - Chef:

Ich weiß nicht, ob das war vorletztes Jahr oder letztes Jahr gabs ein Fall mit Olivenöl, der war zusammengemischt mit Sonnenblumenöl oder Rapsöl, glaub ich. Das war in Griechenland ein Fall (...)

Ansage:

„**Etikettenschwindel – gefälschtes Öl, gepanschter Wein**“. Eine Sendung von Anja Schrum und Ernst-Ludwig von Aster.

Geräusch-O-Ton Großmarkt 03

Sprecherin:

2017 gelangten rund 100.000 Liter grüngefärbtes Sonnenblumenöl aus Griechenland nach Deutschland. Der Chef schüttelt den Kopf, sein Großhandel Beusselstraße war zum Glück nicht betroffen.

O-Ton 3 - Chef:

Manchmal wollen wir mit manche nicht arbeiten, wenn wir die Gefühl haben, dass sie sich um Betrüger halten können oder so. Da machen wir keine Geschäfte.

Sprecherin:

Er werde skeptisch, erzählt der Großhändler, wenn die Preise nicht „marktgerecht“ seien. Sprich: zu billig für das angebotene Produkt. Andere scheinen sich daran nicht zu stören. Im Mai 2019 schlug die Polizei in Italien und Deutschland zu und nahm 24 Verdächtige fest. Wieder ging es um Olivenöl, diesmal vermeintliches „Extra Vergine“ aus Apulien, zum Preis von fünf bis zehn Euro pro Liter. Doch die Etiketten waren Schwindel, die Ölmühlen in Wahrheit schmutzige Lagerhallen. Das Öl, das in Fünf-Liter-Kanistern an Restaurants in ganz Italien und bis nach Süddeutschland vertrieben wurde, stammte aus Sojabohnen und Sonnenblumenkernen.

Geräusch-O-Ton 04 Gluck, Gluck – Olivenöl ausgießen

O-Ton 4 - Andreas Kliemant:

Ich persönlich in meiner Küche habe angefangen mit Salatöl und Lebensmittelfarbe....

Sprecherin:

Dr. Andreas Kliemant vom Berliner Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, kurz BVL, hat sich einfach mal privat eine „Food-Fälschung“ zusammen gemischt. Färben, verdünnen, ersetzen, anreichern – es gibt viele Möglichkeiten der Täuschung. Und fast jedes Nahrungsmittel lässt sich manipulieren:

O-Ton 5 - Andreas Kliemant:

Wir haben nach einem Lebensmittel gesucht, das jeder kennt und jeder tagtäglich im Zweifel auch den Zugang hat und wo dann auch Betrug und Manipulation eine große Rolle spielen. Und Olivenöl steht seit Jahren auf Platz Nummer 1 der am meisten gefälschten Lebensmittel.

Sprecherin:

Danach kommen Fisch, Bio-Lebensmittel, Milch, Getreide, Honig, Kaffee und Tee sowie Gewürze. Beim Olivenöl können Betrüger vieles manipulieren: die Herkunftsangabe, das Pressungsverfahren, die Olivensorte. Aber auch das ganze Produkt lässt sich fälschen. Lebensmittel-Experte Andreas Kliemant pantschte im Auftrag der Wissenschaft. Sein Ziel: Verbraucher und Politiker aufrütteln.

O-Ton 6 - Andreas Kliemant:

Tatsächlich habe ich das dann unseren Kolleginnen und Kollegen von der Analyseabteilung übergeben, die dann ganz professionell mit Extrakten aus dem Spinat eine ölige Lösung von dem Chlorophyll hergestellt haben. Und das war sozusagen die intensive Farbe, die wir normalem Rapsöl zugegeben haben.

Sprecherin:

Jetzt stimmte der Farbton des Öles: Olivgrün.

O-Ton 7 - Andreas Kliemant:

Um es noch ein bisschen anspruchsvoller und schwieriger zu machen, wurde dann noch mit Pfefferkörnern gewürzt und Wasabi-Paste, weil ein originales Olivenöl soll ja auch eine leichte Schärfe haben und eine leichte Bitterkeit haben.

Sprecherin:

Schließlich baten er und seine Kollegen die Verbraucher zum Geschmacks-Test. Auf der Grünen Woche, der großen deutschen Leistungsschau der Landwirtschafts- und Ernährungsbranche in Berlin.

O-Ton 8 - Andreas Kliemant:

Wir haben es so gut manipulieren können, dass wir die Hälfte der Besucherinnen und Besucher auf der Grünen Woche von unserem BVL Olivenöl überzeugen konnten...

Sprecherin:

Gute Geschmacksnoten. 100 Prozent Oliven-frei, dafür mit einer sagenhaften Gewinnspanne. Olivenöl ist ein Milliarden-Markt, Fälscher verdienen lockere Millionen.

O-Ton 9 - Andreas Kliemant:

Unser Olivenöl hat in der Herstellung und damit meine ich nicht die großtechnische Herstellung, weil wir haben das ja nicht Hektoliter Weise produziert, sondern nur einige Flaschen davon, lag bei unter einem Euro. Das heißt, dieses Olivenöl wäre durchaus am Markt für sieben bis zehn Euro verkehrsfähig, wir könnten da schon einen nennenswerten Profit damit erwirtschaften.

Sprecherin:

Jahrelang haben sich staatliche Kontrolleure vor allem auf hygienische Aspekte konzentriert: Frisch, sicher und sauber sollte die Nahrung sein. 2013 schreckte schließlich ein Riesenskandal die deutschen Hygiene-Wächter auf. Betrüger verschoben billiges Pferdefleisch durch ganz Europa und streckten damit Rindfleisch. 50.000 Tonnen wurden beschlagnahmt. Ein EU-Untersuchungsausschuss diagnostizierte später mangelnde Kontrollen auf allen Ebenen. Und mangelnde Kooperation zwischen den einzelnen Ländern. Das soll sich nun ändern. Im Fokus steht die „Authentizität“, also die Echtheit von Lebensmitteln, erklärt der Toxikologe Professor Pablo Steinberg:

O-Ton 10 - Pablo Steinberg:

Wir haben in Europa kein einziges nationales Referenzzentrum für authentische Lebensmittel. In den letzten Jahren ist das Thema Lebensmittelbetrug in den Fokus gekommen. Die Politik hat es aufgegriffen.

Sprecherin:

Pablo Steinberg leitet das Max-Rubner-Institut in Karlsruhe, ein Bundesinstitut, das sich an fünf Standorten in Deutschland um Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln kümmert. Mit Laboren in Kiel, Hamburg, Detmold, Kulmbach und eben Karlsruhe. Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft entsteht hier ein „Nationales Referenzzentrum für authentische Lebensmittel“. Das „NRZ Authent“, so die Abkürzung, soll künftig als Schnittstelle zwischen Forschung und Lebensmittelüberwachung fungieren:

O-Ton 11 - Pablo Steinberg:

Die Analytik-Verfahren in den letzten Jahren haben tatsächlich einen Quantensprung erlebt. Wir können heute mit Hilfe von DNA-Analysen aber auch mit der sogenannten NMR-Technologie Betrugsfälle aufklären, wo wir vor zehn Jahren vielleicht keine Möglichkeit gehabt hätten, diese aufzuklären...

Sprecherin:

Jedes Lebensmittel verfügt über ein typisches Genprofil. Selbst die geographische Herkunft lässt sich heute in vielen Fällen nachweisen. Die Fortschritte in der Analytik aus dem Labor in die Alltagswelt der Lebensmittelkontrolleure zu bringen, das ist nun Teil von Steinbergs Aufgabe. Arbeit gibt es überall:

O-Ton 12 - Pablo Steinberg:

Wir haben mit den Hamburger Kollegen und Kolleginnen eine Gruppe, die in der Lage war zu zeigen, dass in den Fischrestaurants in Hamburg für eine teure Seezunge bei 50 Prozent der Fälle sie einen billigen Pangasius auf dem Teller hatten.

Sprecherin:

Hat ein Verbraucher Zweifel an der Echtheit eines Lebensmittels, kann er sich an die amtliche Lebensmittelüberwachung wenden. Allerdings: Die Lebensmittelkontrolleure klagen seit Jahren über chronischen Personalmangel. Rund 2.500 sind jeden Tag im Auftrag der Landesbehörden unterwegs, überprüfen unter anderem, ob die Hygienevorschriften eingehalten werden. Doch noch nicht mal die Hälfte der vorgeschriebenen Kontrollen können sie durchführen. Nur in Ausnahmefällen bleibt da noch Zeit, Lebensmittel auf Echtheit zu überprüfen. Aber das ist nur *ein* Problem, erklärt Pablo Steinberg:

O-Ton 13 - Pablo Steinberg:

Das große Problem bei diesen Prüfungen von authentischen Lebensmitteln ist die Verfügbarkeit von sogenannten authentischen Materialien. Wir brauchen einen goldenen Standard. Wenn wir sagen, wir haben einen neuseeländischen Honig in einem Topf, dann müssen wir aber auch einen Standard haben, von dem wir hundertprozentig wissen, dass er aus Neuseeland stammt. Diese Referenzmaterialienbank werden wir in bestimmten Fällen in begrenztem Maße selbst aufbauen.

Sprecherin:

Die Methoden sind zwar entwickelt, aber im Alltag noch nicht einsetzbar. Kontrollpersonal fehlt, und die Kooperation zwischen Bundes- und Landesbehörden läuft nur schleppend. Das ist eine Situation, in der Trickser und Täuscher leichtes Spiel haben.

Geräusch-O-Ton 05 / Schritte über Gang kurz, lautes Rauschen, rein Labor...

O-Ton 14 - Joachim Molkentin:

Hier sehen wir die Gaschromatographie. Wir haben hier einmal die Trennung von Fettsäuren, auf dem anderen Gerät läuft die Triglyzerid-Analytik, der Fremdfett-Nachweis...

Sprecherin:

Dr. Joachim Molkentin führt durch die Laborräume am Max-Rubner-Institut, Standort Kiel. Auch Molkentin und seine Kollegen sind Lebensmittelbetrügern auf der Spur. Die wiederum versuchen, wo sie können, die Wissenschaftler auszutricksen:

O-Ton 15 - Joachim Molkentin:

Wir hatten früher teilweise sehr einfache Verfahren, zum Beispiel um Fremdfett in Milch nachzuweisen wurde nur die Buttersäure analysiert und da gab es findige Betrüger, die entsprechend einen höheren Gehalt an Buttersäure vorgetäuscht haben, der aber aus anderen Quellen stammte als aus der Milch. Und das war dann mit der Buttersäure-Analytik in der Probe erstmal nicht nachweisbar.

Sprecherin:

Heute ist das so nicht mehr möglich – Dank der verbesserten Analytik.

O-Ton 16 - Joachim Molkentin:

Viele der Verfahren, die wir heute entwickeln, basieren auf einer ganzen Vielzahl von Parametern, die gemessen werden, das können entweder Fingerprint-Methoden sein, sog. Foodprofiling, oder es kann auch eine Kombination von verschiedenen Verfahren sein, sodass es dann eigentlich unmöglich ist, diese unterschiedlichen Größen alle so zu manipulieren, dass am Ende das richtige Ergebnis rauskommt.

Sprecherin:

Mit Hilfe der „Fingerprints“ lassen sich molekulare und submolekulare Unterschiede bei gleichartigen Lebensmitteln feststellen.

O-Ton 17 - Joachim Molkentin:

Für Gemüse kann man z. B. einen Isotopen-Fingerprint machen, d. h. man bestimmt die Isotopen-Verhältnisse mehrerer Elemente, die häufigsten sind dann Wasserstoff, Sauerstoff, Schwefel, Stickstoff, Kohlenstoff. Wenn man die alle zusammenführt, dann hat man schon einen sehr genauen Fingerabdruck einer bestimmten Region oder sogar eines bestimmten Betriebes. Das ist natürlich sehr aufwendig, das kann man nicht flächendeckend machen, aber wenn es darum geht, genau einen einzelnen Betrieb zu identifizieren oder zu widerlegen, dass da ein Produkt herkommt, dann kann man das so machen.

Sprecherin:

Wenn man etwa wissen möchte, ob ein sehr wertvolles Olivenöl oder ein sehr teurer Wein wirklich aus dem deklarierten Anbaugebiet stammt. Voraussetzung ist allerdings, dass es verlässliche Vergleichsproben gibt.

O-Ton 18 - Joachim Molkentin:

Man braucht immer Vergleichsproben, authentisches Referenzmaterial, das ist eigentlich auch die Hauptarbeit bei so einem Nachweisverfahren, dass man eine unbekannte Probe vergleichen kann mit einer Vielzahl von authentischen Proben, dass man Unterschiede findet oder im besten Fall dann keine findet.

Sprecherin:

Die Herkunft und die Produktionsweise des authentischen Referenzmaterials muss 100 Prozent sicher belegt sein. Um an echtes Referenzmaterial zu gelangen, fischen die Mitarbeiter am Max-Rubner-Institut schon mal selbst eine Seezunge aus der Nordsee. Doch mit dem Aufbau einer Referenz-Datenbank allein ist es nicht getan, sagt Joachim Molkentin.

O-Ton 19 - Joachim Molkentin:

Selbst wenn man eine große Datenbank geschaffen hat, muss man die eigentlich immer weiter pflegen, neue Daten hinzufügen, aktuell halten. Und das kann ein einzelnes Labor auf keinen Fall schaffen. Da muss man irgendwie Kooperationen finden. Und dazu ist es natürlich erforderlich, dass man die Analyseverfahren erstmal standardisiert, dass alle in der gleichen Art und Weise messen, selbst die Probenvorbereitung gehört dazu, dass das dann wirklich alles vergleichbar ist.

Geräusch-O-Ton 06 / Halle

Sprecherin:

In der Lagerhalle von „Terra Naturkost“ in Berlin. Meinrad Schmitt wird angesichts der großen Mengen an Bio-Ware nachdenklich:

O-Ton 20 - Meinrad Schmitt:

Wir haben schon ein bisschen Sorge, dass es einen sehr, sehr großen Boom gibt nach Bioprodukten weltweit. Und fragen uns dann, wo sollen die denn überhaupt herkommen?

Sprecherin:

Vor 30 Jahren stieg Schmitt in den Großhandel mit Bio-Produkten ein. Heute beliefert er von Berlin aus, den Fachhandel in ganz Nordostdeutschland.

O-Ton 21 - Meinrad Schmitt:

Wir haben hier Orangen, die kommen aus Spanien, wir haben Fenchel dahinten, dahinten das könnte Avocado, das könnte Paprika sein.

Sprecherin:

Die Bio-Branche wächst in Deutschland, mittlerweile setzt sie jährlich knapp elf Milliarden Euro um. Meinrad Schmitt kennt die meisten seiner Lieferanten schon lange. In den letzten Jahren aber drängen immer neue Anbieter auf den Markt:

O-Ton 22 - Meinrad Schmitt:

In Spanien beobachten wir das sehr, sehr stark, dass ehemals konventionelle Lieferanten in einem Affen-Tempo Biobetriebe werden, da kann man gar nicht so

schnell gucken, wie da Biobetriebe entstehen. Um „bio“ ordentlich herzustellen brauche ich eine Umstellungszeit, da brauche ich schon zwei, drei oder manchmal auch vier Jahre.

Sprecherin:

Seit immer mehr Discounter und Supermärkte Bio-Produkte anbieten, wird mehr und mehr Nachschub benötigt. Die Preisdifferenz zwischen „konventionell“ und „bio“ aber macht die Branche zu einem begehrten Ziel von Fälscherbanden. Langfristige Lieferverträge und scharfe Kontrollen – so versucht Großhändler Schmitt sein Unternehmen zu schützen.

O-Ton 23 - Meinrad Schmitt:

Da passiert es dann schon relativ oft, dass die Ware, wir sagen dann „geweigert“ wird. Die kann nicht als Bio-Ware verkauft werden, als konventionelle schon, aber nicht als Bio-Ware.

Sprecherin:

Der Druck des Massenmarktes spaltet zusehends die Biobranche. Seit der Anbauverband „Bioland“ einen Liefer-Vertrag mit einem Discounter geschlossen hat, rumort es in der Szene. Und einige der Fragen, die sonst hinter vorgehaltener Hand gestellt werden, sind jetzt auch in der Öffentlichkeit zu hören:

O-Ton 24 - Meinrad Schmitt:

Wir können uns aber im Moment nicht erklären, wo diese ganze Bioland-Milch herkommen soll. Natürlich kennen wir die Zahlen nicht von Lidl, aber der Discounter hat 3.000 Märkte, also, wenn ich jeden Tag ein Gebinde in einen Markt mache, kann ich mir schon ungefähr was zusammenrechnen, was da gehen könnte. Ich weiß aber nicht, wo die Milch herkommt. Also, wo diese Mengen herkommen.

Geräusch-O-Ton 07 / Schritte über Gang, lautes Rauschen...

Sprecherin:

In Kiel am Max-Rubner-Institut hat das Team von Joachim Molkentin schon vor Jahren einen Nachweis für Bio-Milch entwickelt. Das Verfahren setzt sich im Wesentlichen aus zwei Komponenten zusammen: Zum einen analysieren die Forscher den Anteil der Fettsäuren in der Milch...

O-Ton 25 - Joachim Molkentin:

Da haben wir bei Bio-Milch erhöhte Alpha-Linolensäure-Gehalte gefunden. Es ist keine ganz scharfe Abgrenzung, aber es gibt Mindestwerte, die die Bio-Milch nicht unterschreitet. Und der große Teil der konventionellen Milch darunter liegt. Das hängt damit zusammen, dass der Krafftutter-Anteil bei der ökologischen Milch beschränkt ist.

Sprecherin:

Zum anderen arbeiten die Wissenschaftler mit der sogenannten „Stabil-Isotopenanalytik“. Weil die Kühe in der konventionellen Produktion mehr Mais zu

fressen bekommen, findet sich in ihrer Milch ein höherer Anteil eines bestimmten Kohlenstoffatoms.

O-Ton 26 - Joachim Molkentin:

In der Bio-Milch-Erzeugung wird deutlich weniger Mais eingesetzt. Das ist zwar nicht untersagt, das zu tun, aber wir haben gefunden, dass es in der konventionellen Erzeugung verfüttert wird und das hat einen Einfluss auf diesen sog. Delta13C-Wert, der das Stabile-Isotopen-Verhältnis beschreibt, und da gab es eine sehr deutliche Unterscheidung zwischen den beiden Herkünften.

Sprecherin:

Kombiniert man beide Nachweisverfahren, lässt sich Bio-Milch von konventioneller Milch unterscheiden. Und das selbst in weiter verarbeiteten Produkten wie Käse oder Joghurt. Mit diesen Nachweis-Verfahren arbeiten die Lebensmittelprüfer schon, sagt Joachim Molkentin. Allerdings:

O-Ton 27 - Joachim Molkentin:

Dieses Verfahren ist kein gerichtsfestes Verfahren, sondern es ist eher ein Screening-Verfahren, mit dem man auffällige, ungewöhnliche Proben erkennen kann. Und wenn man so eine Probe hat, die nicht in das Raster reinpasst, dann würde man mit weiteren Methoden oder auch mit Vorort-Betriebsprüfungen, Buchprüfungen da nähere Erkenntnisse zu bekommen.

Sprecherin:

Erst die Probe, dann die Analyse, dann die Buchprüfung. Nur so können Fälscher überführt werden, die konventionelle Milch als Bio-Ware verkaufen. Wer als Fälscher ganz gewieft sein will, der streckt Bio-Milch mit konventioneller Milch.

O-Ton 28 - Joachim Molkentin:

Wenn die konventionelle Milch, die man der Bio-Milch zusetzt, sehr dicht an dem Grenzwert liegt, die die Bio-Milch identifiziert, dann kann man relativ viel zumischen. Wenn er weiter entfernt ist, dann wäre es weniger. Aber die Nachweisempfindlichkeit ist da relativ gering.

Geräusch-O-Ton 08

Sprecherin:

In Berlin, am Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, blättert Andreas Kliemant in seinen Unterlagen. An einen internationalen Fälschungs-Fall erinnert er sich besonders gut. Er liegt knapp zwei Jahre zurück:

O-Ton 29 - Andreas Kliemant:

Die europäische Kommission wurde von einem Hinweisgeber, einem sogenannten Whistleblower, über Manipulation in der Thunfischbranche unterrichtet. Und man hat sich das dann näher angeschaut und hat festgestellt, dass diese Manipulation allein für den europäischen Markt in der Größenordnung von 200 bis 230 Millionen illegalen Gewinn eben bedeuten.

Sprecherin:

Gefälschter Fisch. Ein weiterer Millionenbetrug, den es nur nachzuweisen gelang, weil die Behörden nicht nur EU-weit, sondern weltweit kooperierten.

O-Ton 30 - Andreas Kliemant:

Das BVL arbeitet jetzt im Routinegeschäft zusammen mit den Strafverfolgungsbehörden, mit der Polizei, mit dem Zoll. Während der Operationen zu OPSON. Aber auch in dem dazwischenliegenden Routinegeschäft.

Sprecherin:

Seit 2011 werden jährlich sogenannte „OPSON-Operationen“ durchgeführt. Koordiniert wird die Food-Fälschungs-Fahndung von Europol und Interpol. Nationale Überwachungsbehörden können teilnehmen, ebenso der Zoll und die Industrie. 2015/16 nahm OPSON asiatische Fische ins Visier, 2016/17 Haselnusserzeugnisse aus der Türkei, Georgien und Italien. Bei der Operation 2017/18 stand der Thunfisch im Mittelpunkt der Ermittlungen. Ein Insider hatte verraten, wonach die Beamten suchen mussten:

O-Ton 31 - Andreas Kliemant:

Dass der Thunfisch gefärbt wird, dass dem Thunfisch dauerhaft eine stabile rote Farbe gegeben wird. Was dann auch bedeutet, dass der Thunfisch viel länger gehandelt werden kann, in der Theke liegen kann und den Verbraucher mit dieser scheinbar schönen Farbe überzeugt, dieses Produkt zu kaufen...

Sprecherin:

Auf dem langen Weg vom Fanggebiet zum Verbraucher beginnt der Thunfisch natürlich schon zu altern. Das Fleisch verliert nach und nach seine Rotfärbung und wird braungrau. Indem man den Fisch einfärbt, sieht er wieder frisch aus – eine glatte Täuschung. Denn durch das „Thunfisch-Tuning“ wird aus billigem, grauem Bonito-Thun, der üblicherweise in der Dose landet, teurer Gelbflossenthunfisch. Außerdem wird optisch kaschiert, dass älteres Fischfleisch hohe Mengen an Histamin enthält. Und das ist potentiell gesundheitsgefährdend. So mussten in Spanien mehrere hundert Menschen im Krankenhaus behandelt werden, nachdem sie alten, eingefärbten Thunfisch gegessen hatten. Die Fälscher nehmen das anscheinend in Kauf. Schließlich streichen sie pro Kilo Thunfisch einen Gewinn von rund 10 Euro ein. Während der OPSON-Operation schwärmten zwei Wochen lang Ermittler und Lebensmittelkontrolleure in elf europäischen Staaten aus. In Deutschland nahmen sie 215 Proben, in 15 Fällen deckten sie Farbmanipulationen auf. Europaweit beschlagnahmten die Fahnder mehr als 50.000 Kilo gefälschten Fisch.

O-Ton 32 - Andreas Kliemant:

Die schwerwiegendsten Fälle sind in anderen Staaten entdeckt worden, unter anderem in Spanien, wo es dann auch zu strafrechtlichen Konsequenzen gekommen ist, bis hin zu Verhaftungen. Diese Aktion wurde in Spanien auch medial stark begleitet, weil es bereits vor der OPSON-Operation zu Histamin-Vergiftungen gekommen ist...

Sprecherin:

International kooperieren und national fahnden – auf diese Strategie setzen mittlerweile immer mehr Länder im Kampf gegen internationale Fälscherbanden. Großbritannien hat vor fünf Jahren eine eigene Food-Fraud-Polizei-Einheit gegründet. In Italien beschäftigen sich rund 1.500 Polizisten ausschließlich mit dem Lebensmittelbetrug. Aber auch die Unternehmen der Lebensmittelbranche investieren mittlerweile Millionen, um die Sicherheit ihrer Lieferketten zu gewährleisten.

O-Ton 33 -Kerstin Janson:

Wir haben hier Alaska Seelachs, hier gucken wir eben, wie der Salzgehalt des Fisches ist, dass die Fischstäbchen eben hinterher nicht versalzen sind. Das ist ja eine Seefrostware. Und da wird ja viel mit Seewasser gespült.

Sprecherin:

Kerstin Janson wirft einen Blick auf die Seelachsprobe und nickt. Alles in Ordnung. Die Lebensmitteltechnologin arbeitet im Labor der Firma „Frosta“ in Bremerhaven, einem der größten deutschen Tiefkühl-Lebensmittel-Hersteller. Das Unternehmen setzt auf ein engmaschiges Kontrollnetz. Dabei ist Fisch aber nur ein winziger Teil der Produktpalette.

O-Ton 34 -Kerstin Janson:

Ob wir über Honig sprechen, ob wir über Gewürze reden, ob wir über Hähnchenfleisch sprechen, über Brokkoli, so ziemlich jede Rohware, jede Zutat können sie hier finden. Da wir hier bei Frosta ja das Reinheitsgebot beachten ist es für uns eine Herausforderung, das in allen Bereichen immer so abzubilden,

Sprecherin:

Rund 1.000 Rohwaren aus der ganzen Welt verarbeitet das Unternehmen. „Frosta“ verspricht seinen Kunden: keinerlei Zusatz irgendwelcher Hilfsstoffe sowie die Auflistung des Herkunftslandes jeder Zutat. Die Transparenz entlang der Lieferkette schützt das Unternehmen auch vor Food Fraud. Für jede Zutat gibt es eine Risikoanalyse, die laufend fortgeschrieben wird.

O-Ton 35 -Kerstin Janson:

Tagtäglich kommen Warnmeldungen über die verschiedensten Portale und für uns ist die Herausforderung immer so dicht mit dem Ohr auch an dem Markt zu sein, dass wir solche Bewegungen und Veränderungen erkennen, bevor sie uns erreichen.

Sprecherin:

Trotzdem wurde auch ihre Unternehmensgruppe schon Opfer von Food-Fälschern. Nicht Frosta, sondern die Schwesterfirma COPACK. Ein Unternehmen mit eigenen Zulieferstrukturen, das im Auftrag von Discountern diverse Handelsmarken produziert. 2013 fand sich auch hier Pferdefleisch in der Rinderlasagne:

O-Ton 36 -Kerstin Janson:

Und ich glaube, da haben viele sehr viel Lehrgeld bezahlt. Allen voran die, die dieses Fleisch auch produziert haben, denn da sind ja so viele getäuscht worden. Und man hat eben gemerkt, dass nicht alles transparent ist...

Sprecherin:

Das Pferdefleisch aus Rumänien wurde nach Frankreich verkauft, dann zwischen Fleischhändlern in Belgien und Holland hin- und hergeschoben, um am Ende bei irgendeinem Großhändler als Rinderhack aufzutauchen.

O-Ton 37 - Kerstin Janson:

Da kaufen sie häufig über Trader, wer stellt denn sicher, wo das herkommt, wer stellt denn sicher, wenn sie beim Trader kaufen, den sie nicht wirklich gut kennen, der seine Food-Produzenten vielleicht auch nicht kennt, dass im Prinzip auch wirklich dass drin ist, was draufsteht. Das ist schon sehr schwierig.

Sprecherin:

Auch Professor Pablo Steinberg vom Karlsruher Max-Rubner-Institut weiß: Auf dem globalisierten Markt legen Lebensmittel vom Produzenten bis zum Verbraucher immer längere Wege zurück. Die Lieferketten werden unübersichtlicher und bieten mehr Möglichkeiten für Manipulationen. Das „Nationale Referenzzentrum für Authentische Lebensmittel“, das Steinberg am Institut aufbaut, soll hier gegensteuern, indem es etwa schnelle, einfache Nachweismethoden für die Lebensmittelkontrolle vor Ort entwickelt.

O-Ton 38 - Pablo Steinberg:

Wir haben im Bereich der Fische, Fischerzeugnisse, Muscheltiere, Krebstiere, die Situation, dass wir immer öfter und immer mehr von diesen Produkten importieren, die wir nicht vor unseren Küsten haben. Sie kommen oft aus sehr fremden Ländern, da weiß sogar der Händler, der es importiert, nicht, was er in der Karibik kauft.

Sprecherin:

Mit Hilfe einer DNA-Analyse können verdächtige Proben analysiert und mit einer Datenbank abgeglichen werden. Werden diese Daten hinterlegt und bundesweit abrufbar gemacht, wäre allen Kontrolleuren damit geholfen. Das gilt für viele Produktgruppen:

O-Ton 39 - Pablo Steinberg:

Nehmen wir als Beispiel: Wir hätten eine Honigprobe, die angeblich aus Neuseeland kommt, aber man ist sich nicht sicher. Dann könnte man anhand der Datenbank Daten bekommen aus bestimmten Analysen, um festzustellen, ob tatsächlich diese Honigprobe aus Neuseeland stammt oder nicht.

Sprecherin:

So einfach könnte es sein. Und doch ist es kompliziert. Denn während die vorhandenen Referenzproben in Deutschland über die Bundesländer verteilt sind, ist der Daten-Zugang immer noch nicht geregelt. Zum Leidwesen von Pablo Steinberg:

O-Ton 40 - Pablo Steinberg:

Wenn ich zu den Kollegen des chemischen Veterinäruntersuchungsamtes in Karlsruhe gehen würde, nur ein paar hundert Meter von uns entfernt, die dürfen uns offiziell keinen Datensatz transferieren, dafür brauchen wir einen Kooperationsvertrag. Und da sind wir hinterher.

Sprecherin:

Derzeit suchen die Juristen nach Möglichkeiten den Datenfluss zwischen Bund und Ländern zu organisieren. In beide Richtungen. Mit einem einzigen Vertrag, so ist zu hören, wird es kaum getan sein. Wahrscheinlich muss mit jedem Bundesland eine eigene Vereinbarung geschlossen werden. Steinberg aber bleibt optimistisch. Daten sind vorhanden, was fehlt ist eine koordinierte Zusammenarbeit und Personal.

O-Ton 41 - Pablo Steinberg:

Wir kennen die berühmte Spitze des Eisbergs. Und nur die. Und da ist auf europäischer Ebene ein großes Interesse daran, dass solche nationalen Referenzzentren nicht nur in Deutschland, sondern auch in anderen Ländern gegründet werden, damit wir diese Datensammlung auffüllen könne. Und für bestimmte Lebensmittelgruppen zumindest ein halbwegs vollständiges Bild bekommen.

* * * * *