

Lebensmittelskandale in der Obstwirtschaft

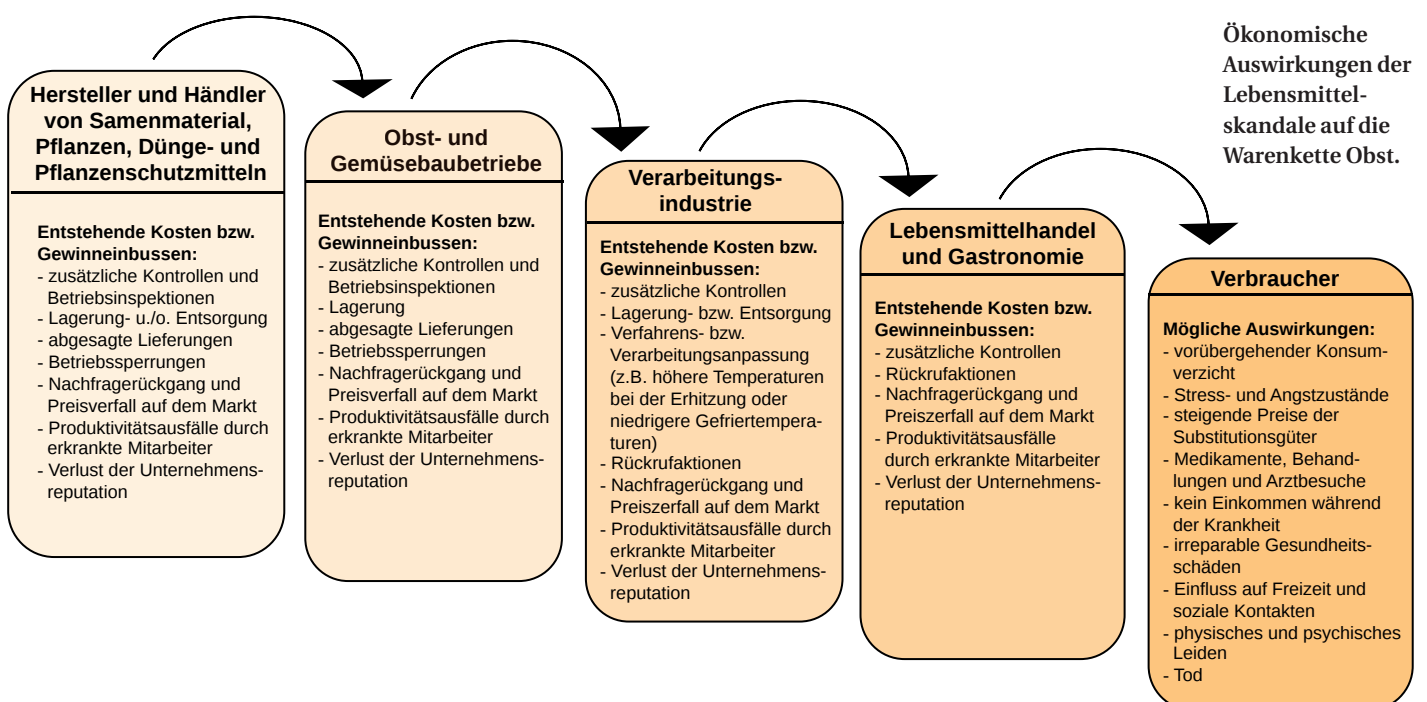
Pro Tag 650 Gramm frisches Obst und Gemüse – auch «five a day» genannt – werden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlen. Doch wie gesund sind Obst und Gemüse, die angeboten werden, tatsächlich? Kann man hundertprozentig sicher sein hinsichtlich Herkunft, Qualität und Sicherheit des Produkts? Lebensmittelskandale in jüngster Vergangenheit (z.B. die «EHEC»-Krise in Deutschland, Mai 2011) zeigen, dass derartige Szenarien jederzeit und überall möglich sind. Wie verläuft ein solcher Skandal und gibt es gemeinsame Merkmale?

VERA BELAYA UND MARYNA MYKHAYLENKO,
LEIBNIZ-INSTITUT FÜR AGRARENTWICKLUNG IN MITTEL- UND
OSTEUROPA (IAMO), HALLE, DEUTSCHLAND
PATRICK SCHENKENBERGER, BAD SCHMIEDEBERG, DEUTSCHLAND
VERA_BELAYA2000@YAHOO.DE

Das Thema Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln hat in den letzten Jahren deutlich an nationaler und internationaler Bedeutung gewonnen. Dabei ist Obst (inkl. Beeren) keine Ausnahme. Rohes Obst kann genauso wie Gemüse oder tierische Produkte mit Erregern und Keimen belastet sein. Das betrifft vor allem Früchte, die in Bodennähe wachsen (z.B. Erdbeeren). Andere mögliche Kontaminationen von Obst sind Pflanzenschutzmittelrückstände. Regelmässige Qualitätskontrollen sorgen dafür, dass solche Fälle entdeckt werden. Vor allem im

Winter erreichen uns häufig Meldungen über pflanzliche Frischprodukte, die stärker mit Pflanzenschutzmitteln belastet sind. Es stellt sich die Frage: «Kann Lebensmittelsicherheit überhaupt hundertprozentig sein?» Oder geht es dabei vielmehr darum, ein bestehendes Risiko und den erwarteten Nutzen gegeneinander abzuwägen?

Bei einem Lebensmittelskandal handelt es sich in der Regel um ein krisenhaftes Ereignis, von dem eine Gefährdung der Verbrauchergesundheit zu erwarten ist. Neben den echten oder vermeintlichen gesundheitlichen Konsequenzen ist fast immer auch mit negativen Auswirkungen in ökonomischer, politischer oder sozialer Hinsicht zu rechnen. Lebensmittelskandale scheinen einen typischen zeitlichen Ablauf zu haben, der eine gewisse Struktur aufweist und in einzelne Schritte oder Stufen unterteilt werden kann.





**Sonderangebot
während der
EHEC-Krise.**

Die Lebensmittelwarenkette umfasst landwirtschaftliche Vorleistungen, die landwirtschaftliche Erzeugung, die Nahrungsmittelverarbeitung, den Lebensmittelhandel, Distribution und den Grosshandel, die Gastronomie und schliesslich die Endverbraucher. Im Fall eines Lebensmittelskandals können die Auswirkungen für alle Stufen der Lebensmittelwarenkette verheerend sein.

Stufe 1: Bekanntgabe eines positiven Befunds durch die Medien

Sobald eine Lebensmittelkontamination feststeht, von der eine Gesundheitsgefährdung des Menschen zu befürchten ist, wird dieser Befund in den Medien ausführlich beleuchtet. Verbraucher werden dadurch alarmiert und reagieren mit Kaufverweigerung. Die Nachfrage auf dem Markt geht zurück und löst einen Preiszerfall aus. Die Behörden reagieren mit Sofortmassnahmen (Betriebssperrungen etc.) und fordern zusätzliche Beprobungen aller Teilnehmer der gesamten Lebensmittelwarenkette. Käufer im Ausland reagieren mit Importrestriktionen und Lieferverboten. Erzeuger erleiden verminderte Verkaufserlöse als Konsequenz des Verkaufsverbots seitens der Behörden und wegen des Preiszerfalls auf dem Markt durch Nachfragerückgang. Die sensibilisierten Konsumenten nehmen selektiv negative Produkteigenschaften betroffener Lebensmittel wahr, was zu einem Nachfragerückgang auf dem Markt führt. Der Markt für Fertigprodukte reagiert ebenfalls mit Preiszerfall als Konsequenz des Nachfragerückgangs. In diesem Moment kann man von der Entstehung einer Lebensmittelkrise sprechen.

Stufe 2: Panik

Als Nächstes bricht Panik aus, die durch ausgiebige Berichterstattung in den Medien geschürt wird. Die Preise für Rohwaren sind im Keller, sodass die Produzenten entweder mit hohen Verlusten rechnen müssen oder ihre Waren, wenn das Produkt dies zulässt, einfrieren müssen. Die Erzeuger werden als erste Massnahme die Produktion drosseln. Die Regierung versucht das Preischaos auf dem Markt zu beheben und reagiert mit Marktstabilisierungsmassnahmen (Subventionen etc.). Auf diese Weise geht das Angebot des betroffenen Produkts ein wenig zurück. Da die Preise für Fertigprodukte, die ausschliesslich oder unter anderem aus dem betroffenen Produkt hergestellt sind, ebenfalls zurückgehen, werden bestimmte, weniger sensibilisierte Bevölkerungsgrup-

pen zum Kauf motiviert. Als Folge passen sich Angebot und Nachfrage gegenseitig an, sodass sich die Situation im Vergleich zum Beginn der Krise etwas erholt und stabilisiert.

Stufe 3: Entwarnung

Nachdem die Einzelheiten des Skandals allgemein bekannt sind und das Thema in allen Medien ausführlich diskutiert wurde, wird der Konsument langsam «müde» und reagiert immer weniger sensibel auf weitere Nachrichtenbeiträge zu diesem Thema. Schliesslich wird eine Entwarnung in den Medien bekanntgegeben, die eine Reihe von Ereignissen auslöst: die Verbraucher kaufen wieder, die Käufer im Ausland heben Importrestriktionen auf, die Preise für Fertigprodukte stabilisieren sich als Konsequenz der Nachfragesteigerung durch Mehrkäufe der Verbraucher. Und schliesslich steigern die Erzeuger den Produktionsumfang.

Allmählich rücken neue Themen in den Fokus der Medien. Der Skandal gerät bald in Vergessenheit und es kehrt der Alltag in das Lebensmittelwarengeschäft ein. Die Verbraucher lernen mit der Zeit, die Gefahren der jeweiligen Lebensmittelkontamination besser einzuschätzen und damit umzugehen. Konsumenten beginnen wieder ihre gewohnten Konsummuster zu pflegen, kehren zum habitualisierten Kaufverhalten zurück und fragen wieder verstärkt günstigere Lebensmittel nach.

Auswirkungen für landwirtschaftliche Erzeuger

Landwirtschaftliche Produktionsbetriebe müssen bei Lebensmittelkrisen mit zum Teil erheblichen Kosten rechnen: Kosten für zusätzliche Kontrollen, Erlöseinbussen durch abgesagte Lieferungen und Betriebssperrungen, Verfahrens- beziehungsweise Verarbeitungs(mehr)kosten (z.B. durch höhere Temperaturen bei der Erhitzung oder niedrigere Gefriertemperaturen), Kosten der Rückrufaktionen und Prozesskosten, Kosten für Vernichtungen und Entsorgungen, Marktanteilsverluste und Gewinneinbussen durch Nachfragerückgang und Preisverfall. Wenn die Lebensmittelkontamination ihren Ursprung in Hilfsstoffen oder Produktionsmitteln hat, bleiben die Verursacher für den Verbraucher meist anonym. In deren Augen sind Auslöser der Lebensmittelskandale häufig vorsätzlich oder grob fahrlässig eingebrachte Verunreinigungen in den Produktions- beziehungsweise Verarbeitungsprozess. Als Folge davon werden meist die Produktions- oder Verarbeitungsbetriebe als die Schuldigen angesehen, da sie dem Konsumenten näher stehen und für Verfehlungen einfacher verantwortlich gemacht werden können.

Auswirkungen für Verarbeitungs- und Handelsunternehmen

Betriebssperrungen und Rückrufaktionen können zu Out-of-Stock-Situationen («Regallücken») bei den Verarbeitungs- und Handelsunternehmen führen, die möglichst rasch neue Lieferanten suchen müssen, um die Auslastung der Produktionskapazitäten und gefüllte Regale in Verbrauchermärkten zu gewährleisten. Häufig wird die negative Wahrnehmung eines Produkts als Fol-

ge eines Übertragungseffekts («Spillover-Effekts») auf andere Produkte desselben Herstellers ausgedehnt, obwohl diese von der Kontamination gar nicht betroffen sein können. Aber auch die nicht direkt in Geldeinheiten messbaren Kosten wie Schädigung oder Verlust der Unternehmensreputation und des Konsumentenvertrauens kommen auf die betroffenen Verarbeitungs- und Handelsunternehmen zu. Deshalb wird der Reduktion der langfristigen ökonomischen Schäden, verursacht durch Imageverlust eines Unternehmens oder einer ganzen Branche, grosse Bedeutung beigemessen.

Auswirkungen für Aussenhandel

Sind im Fall einer Krise bestimmte Lebensmittel für den Export betroffen, gestalten sich die Auswirkungen noch dramatischer. Viele Länder, die beispielsweise bedeutende Abnehmer der betroffenen Lebensmittel sind, führen Exportrestriktionen ein (z.B. Tests bei jeder Lieferung) oder verbieten gar die Einfuhr. Dann müssen die Handelsunternehmen Massnahmen ergreifen, um das Produkt anderen Partnern – möglicherweise auch erst zu einem späteren Zeitpunkt – zu liefern. Dabei ist mit zusätzlichen Kosten für die Verhandlungen zur Rekrutierung neuer Partner zu rechnen (was im Fall einer Lebensmittelkrise und dem zerstörten Ruf des Landes äusserst schwierig sein kann). Oft neigen ausländische Konsumenten dazu, Fehler, die in einem anderen Land passieren, als «typisch» für dieses Land und seine Produktionsprozesse einzustufen. Als Folge kann ein ganzes Land seine Reputation in den Augen ausländischer Handelspartner in Bezug auf die betroffenen aber auch auf andere Waren verlieren.

Auswirkungen auf Endverbraucher

Die Auswirkungen von Lebensmittelskandalen auf den Konsumenten können je nach Art der Lebensmittelkontamination und je nach Produkt sehr unterschiedlich sein. Generell jedoch leiden die meisten Verbraucher an Stress- und Angstzuständen als Folgen des vorüberge-

Aktuell: Lebensmittelskandal in China

Dutzende von Grosshändlern in der Stadt Qingzhou hätten die Kohlköpfe mit Formaldehyd behandelt, damit sie auf dem Transport frisch bleiben, zitierte die SDA Anfang Mai 2012 die chinesische Nachrichtenagentur Xinhua. Formaldehyd kann unter anderem Atembeschwerden auslösen und gilt als krebserregend. Das Mittel gilt in China als illegaler Zusatzstoff.

henden Konsumverzichts oder des Zwangskonsums alternativer Produkte sowie an einer allgemeinen Verbraucherverunsicherung, obwohl man diese Auswirkungen nicht monetär erfassen kann. Wenn es sich um einen aggressiven Krankheitserreger handelt, der sich gesundheitsschädigend auf den Menschen auswirken kann, können die Folgen auch fatal sein. Man muss in diesem Fall irreparable Gesundheitsschäden und gegebenenfalls den Tod der betroffenen Personen mit in Kauf nehmen. Die erkrankten Personen müssen mit Mehrausgaben für Medikamente, Arztbesuche und Krankenhausaufenthalte rechnen sowie mit entgangenen Einkommen in der Zeit der Krankheit.

Fazit

Die jüngsten Skandale um kontaminierte Lebensmittel haben uns erneut gezeigt, wie schwerwiegend die Auswirkungen eines Lebensmittelskandals für die ganze Warenkette sein können. Sie machen deutlich, dass alle Kettenglieder davon betroffen sein können. Deswegen ist unbedingt notwendig, dass alle Teilnehmer der Warenkette die Anforderungen an Lebensmittelhygiene und Rückverfolgbarkeit erfüllen und Prozess- und Qualitätsabweichungen rechtzeitig erkennen und melden. Da die Kette nur so stark sein kann wie ihr schwächstes Glied, sind alle beteiligten Akteure aufeinander angewiesen und müssen zusammenarbeiten, um die Lebensmittelsicherheit für den Endkonsumenten zu gewährleisten. ■

Scandales alimentaires dans l'arboriculture fruitière

R É S U M É

Sur le plan national et international, le thème de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires prend une importance grandissante depuis quelques années. Pourtant, les scandales alimentaires éclatent encore régulièrement comme la crise de la bactérie EHEC qui a secoué l'Allemagne il y a un an. De tels scandales autour de denrées alimentaires contaminées ont de lourdes retombées pour l'ensemble de la chaîne alimentaire. Et les fruits (y compris les baies) n'échappent pas à cette règle. Quand la santé des consommateurs

est en jeu, le tollé est grand à la moindre alerte. Le déroulement des crises suit toujours à peu près le même schéma en trois étapes: communication, panique, retour à la normale. Mais les conséquences économiques, politiques et sociales sont généralement d'une grande portée. C'est pourquoi tous les acteurs de la chaîne alimentaire doivent se conformer aux impératifs de l'hygiène alimentaire et de la traçabilité. Les écarts de processus et de qualité doivent pouvoir être repérables à temps et immédiatement signalés.