

Kontaminierte Nahrung

Saubere Ställe, vergiftete Verbraucher? Antiläusemittel Fipronil in Hühnereiern entdeckt: Handelsketten verfügen Verkaufsstopp

Dieter Schubert

Giftbelastete Hühnereier machen wenig Appetit auf Omeletts. Nach der Entdeckung von Resten des Mittels Fipronil in dem Nahrungsmittel, erhöht sich die Zahl der Regionen weiter, in die kontaminierte Eier geliefert worden sind. Das bewog führende Einzelhandelskonzernen inzwischen zu drastischen Maßnahmen: Aldi Süd und Aldi Nord, die beiden Megadiscounterketten des Albrecht-Familienimperiums, nehmen deutschlandweit sämtliche Eier aus dem Verkauf. Das teilten die Unternehmensgruppen am Freitag mit. Es sei eine »reine Vorsichtsmaßnahme«, hieß es in der Mitteilung. Es könne demnach von keiner gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgegangen werden. Zuvor hatte schon Rewe den Verkauf gestoppt. Betroffen seien amtlichen Angaben zufolge auch Produkte, die als »Bioeier« deklariert sind.

Ausgangspunkt des aktuellen Lebensmittelkandals ist die EU-Agrarexportmacht Niederlande. Dort waren in Eiern zahlreicher Legebetriebe Spuren eines mit dem Gift Fipronil gemischten Antiläusemittels gefunden worden. Untersuchungen der Behörden im Nachbarland hatten ergeben, dass die Kontaminierung nach Reinigung der Ställe durch ein professionelles Dienstleistungsunternehmen erfolgt sein könnte.

Die gigantischen Anlagen, in denen die unfreiwilligen Eierproduzenten gehalten werden, sind Biotope für unzählige Keime und Schädlinge. Deshalb ist die regelmäßige Reinigung vorgeschrieben. Zur Desinfektion dürfen nur zertifizierte Präparate wie »Dega-16« benutzt werden. Das besteht aus einer Mischung ätherischer Öle wie Menthol und Eukalyptus. Ein belgischer Hersteller steht im Verdacht, das für die Anwendung in der Nahrungsmittelerzeugung verbotene Fipronil beigemischt zu haben.

Es sieht nach der üblichen Geschichte aus: Trotz strenger Reglementierung der Massenproduktionskette gelangen aus Nachlässigkeit oder Gewinnsucht gesundheitsgefährdende Stoffe in die Nahrungskette. Zwölf Milliarden Eier wurden 2016 in Deutschland produziert, so das Statistische Bundesamt, wobei die Behörde nur Betriebe über 3.000 Legehennen berücksichtigt. Damit konnten etwa zwei Drittel des Bedarfs befriedigt werden; ein Drittel wird importiert, hauptsächlich aus den Niederlanden.

Die verdächtigen Eier wurden fast überall in der Bundesrepublik verkauft. Und es sind mehr, als zunächst angenommen. Nach Angaben des niedersächsischen Agrarministers Christian Meyer (Grüne) handelt es sich um etwa zehn Millionen Stück, wie der Politiker am Freitag morgen im ZDF sagte. Hinweise, dass auch von Geflügelfleisch eine Gesundheitsgefahr ausgehen könnte, gibt es laut Meyer derzeit nicht. Dies werde aber untersucht, ebenso Produkte wie Nudeln oder Kuchen, in denen Eier verarbeitet sind. Meyer riet Verbrauchern, vorsichtig zu sein und sich die Nummern der Eier genau anzuschauen. Diese Nummern sind auf dem Portal www.lebensmittelwarnung.de zu finden.

Am Donnerstagabend hatte Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt (CSU) in Berlin mitgeteilt, er gehe mittlerweile von zwölf Bundesländern aus, in denen die betroffenen Produkte verkauft worden seien, hauptsächlich Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. Vorerst nicht betroffen waren laut Bundesministerium Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen-Anhalt, Rheinland-Pfalz und das Saarland. Die Lage sei »unter Kontrolle«, versicherte Schmidt. Es gebe aber »noch keine Entwarnung«. Warenströme würden untersucht, auch für Produkte mit verarbeiteten Eiern.

Nach Angaben des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) gibt es vorerst keine Befunde für einen möglicherweise gesundheitsschädlichen Gehalt an Fipronil pro Kilogramm Ei. Bisher vorliegende Daten lägen »um einen Faktor zehn unterhalb« des kritischen Werts, bis zu dem eine Gefährdung für Erwachsene wie Kinder unwahrscheinlich sei. Dieser Wert

gelte sowohl für lose Eier als auch für verarbeitete Produkte. Generell gelte aber: »Fipronil hat in Eiern nichts zu suchen«, sagte BfR-Abteilungsleiterin Monika Lahrssen-Wiederholt laut Nachrichtenagentur *dpa*. (Quellen: *dpa*/AFP/ZDF)

<https://www.jungewelt.de/artikel/315773.kontaminierte-nahrung.html>