

VON PHILIPP GRÜLL
UND FREDERIK OBERMAIER

Leonard Spiers kann gar nicht so schnell trinken, wie er die Flüssigkeit wieder verliert. Er läuft aus, und da ist nichts, was man tun kann. Eigentlich ist der 88-jährige Engländer wegen eines gebrochenen Oberschenkelhalses in das Heartlands Hospital von Birmingham gebracht worden. Dort bekommt er erst Magengrummeln, dann diesen heftigen Durchfall. Am 7. Juni 2014 stirbt Leonard Spiers. Auch Dutzende andere Patienten und Klinikmitarbeiter werden krank, die Symptome sind ähnlich. Eine ganze Station wird abgeriegelt, der Leichnam von Spiers obduziert. Die Gerichtsmedizinerin trägt als Todesursache ein: Blutvergiftung durch Salmonellose. Tod durch Salmonellen.

Die Gefahr ist bekannt: Meist erwischt es Einzelne oder kleinere Gruppen, die dasselbe gegessen haben: rohe Eier, Mayonnaise, Mousse au chocolat. In diesen Sommertagen 2014 ist alles anders: Eine Seuche scheint ausgebrochen zu sein. Hunderte Menschen in Europa erkranken fast zeitgleich an ein- und demselben Salmonellentyp, Hunderte Kilometer voneinander entfernt. Die Ärzte stehen vor einem Rätsel.

Reporter der *Süddeutschen Zeitung* und des Politikmagazins *Kontrovers* vom Bayerischen Rundfunk haben den mysteriösen Krankheitsausbruch jetzt rekonstruiert. Erstmals kann nun der Weg der Salmonellen nahezu lückenlos nachgezeichnet werden, und dieser Weg führt zu einer Eierfabrik in Bayern. Hier wurden die Eier gelegt, die offenbar zu dem europaweiten Salmonellen-Ausbruch geführt haben, und damit wohl auch zum Tod von Leonard Spiers. Und trotz etlicher Warnungen haben die bayerischen Behörden verdächtige Eier nicht nur zunächst nicht aus dem Verkehr gezogen, sie haben auch bis heute den Betreiber der Hühnerfarm nicht zur Rechenschaft gezogen. Einen Mann, der mit seinem Ex-Kompagnon und Vater – genannt: „Tierquälender der Nation“ – schon früher wegen illegaler Methoden in der Eierproduktion vor Gericht stand.

Nach ersten Untersuchungen im Sommer 2014 scheint klar zu sein, dass verseuchte Eier die Auslöser für die Erkrankungen sind. Hektik setzt ein, in vielen Ländern gleichzeitig: Man muss schnellstmöglich wissen, woher die Eier stammen, bevor mehr Menschen sterben. In einem halben Dutzend Ländern werden Forscher mit Untersuchungen beauftragt, Sondereinheiten gebildet, die europäische Lebensmittelaufsicht schaltet sich ein, dazu nationale Gesundheitsbehörden, selbst die EU-Kommission. Die europäische Seuchenschutzbehörde ist alarmiert, ihre Leute bereiten sich auf das Schlimmste vor.

In Bayern bleibt man gelassen. Auch wenn es hier außergewöhnliche Salmonellose-Fälle gibt, besonders in Niederbayern. Dort finden Mitarbeiter eines Massen-Eierproduzenten immer mehr tote Hennen in den Käfigen. Erst nur ein paar am Tag, dann mehrere Dutzend. Am Ende – als in Großbritannien die BBC, der *Guardian*, eigentlich alle großen Medien vom „Salmonella-Outbreak“ berichten und die britische Food Standards Agency intern schon vor den Eiern dieses deutschen Betriebs warnt – sind es Hunderte, jeden Tag. Mal 366, mal 460, mal 281, so ist es in internen Firmenunterlagen nachzulesen. Die Tiere sterben rund um die Uhr. „Das war nicht mehr normal“, erzählt eine Mitarbeiterin, die anonym bleiben will. Dabei sind in diesen Dokumenten offenbar nur diejenigen Kadaver verzeichnet, die entsorgt worden sind, nicht aber diejenigen, die in den Käfigen verrotten sind, bis nur noch trockene verklumpte Gebilde aus Fleisch und Federn übrig waren – Hühner-Mumien.

Der Vater des Eier-Fabrikanten ist, so ein Urteil, „charakterlich ungeeignet“ für die Tierhaltung

Der Eigentümer des Betriebs heißt Stefan Pohlmann, und er ist bekannt in der Branche. Seine Firma, die Bayern-Ei, ist eine der größten in Deutschland: Mehr als eine Million Hühner hält er verteilt auf vier Ställe, pro Tag legen sie etwa eine Million Eier, sie werden in etwa ein Dutzend europäische Länder geliefert.

Man kennt Stefan Pohlmann auch deswegen, weil er einer jener Massentierhalter ist, die kaum einen Ruf mehr zu verlieren haben: einer, der nach wie vor auf der umstrittensten Art der Hühnerhaltung – der „Kleingruppenhaltung“ – besteht, in der pro Huhn Platz von kaum mehr als einem DIN-A4-Blatt reichen muss. Einer, dessen Vater und Ex-Kompagnon schon dreimal so viele Tiere in einen Stall gequetscht hat wie erlaubt, oder aus alten Eiern frische Eier gemacht hat, indem er das Datum auf den Packungen manipulierte. Ein andermal soll dieser Vater Kohlendioxid in einen Stall geleitet und damit die Hennen qualvoll vergast haben. Man darf den Vater deshalb auch offiziell „Tierquälender der Nation“ nennen, das hat der Deutsche Tierschutzbund einst gerichtlich durchgesetzt.

Vater und Sohn standen vor rund 20 Jahren gemeinsam vor Gericht, weil sie in einem Stall Nikotin versprühen ließen – und ein Arbeiter fast gestorben wäre. Pohlmann senior wurde zu zwei Jahren Haft auf Bewährung und einer Millionenstrafe verurteilt. Er darf nie wieder Tiere halten, weil er „charakterlich ungeeignet“ sei, wie es im Urteil heißt. Stefan Pohlmann kam mit einer Zahlung von 100 000 Mark davon, nachdem sein Vater alle Schuld auf sich genommen hatte. Der Vater, den manche noch heute im Hintergrund vermuten. In den Ställen der Pohlmann-Firma Bayern-Ei verenden im Sommer 2014 also Tausende Hühner. Der Chef, so erzählen es Angestellte, habe zunächst beschwichtigt: Das Hennensterben liege an der Hitze. Da-

DiZdigital: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München
Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de

zu befragt, wollte Stefan Pohlmann sich nicht äußern.

An der Hitze? Dazu muss man wissen: In den Monaten zuvor haben amtliche Kontrollen bei zwei Untersuchungen Salmonellen auf Eiern des Pohlmann-Betriebs nachgewiesen. Die Behörden sehen im Juli 2014 aber keinen Handlungsbedarf. Man gehe davon aus, dass „der mündige Verbraucher“ wisse, dass „Eischalen nicht steril sind“, teilt das bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) mit. Jedes Kind wisse demnach, dass man sich nach dem Eieraufschlagen die Hände waschen müsse. Oder dass man Eierschalen nicht über dem Salat waschen soll, weil sonst die Salmonellen vom Ei auf das Grünzeug gelangen könnten.

Einen Rückruf der Eier gibt es jedenfalls nicht. Experten der europäischen Seuchenschutzbehörde und der europäischen Lebensmittelaufsicht werden sich später sehr darüber wundern, dass die kontaminierten Eier überhaupt auf den Markt gelangen konnten. Da gibt es einen mysteriösen Salmonellen-Ausbruch in mehreren europäischen Ländern, ausgelöst durch eine in Deutschland besonders seltene Form von Salmonellen vom Typ *Salmonella enteritidis* PT14b. Genau dieser Erregertyp wird plötzlich vermehrt aus Bayern gemeldet, insbesondere rund um die Ställe eines der größten Eierproduzenten Deutschlands. In dessen Betrieb bereits Salmonellen gefunden wurden. Die bayerischen Behörden aber greifen nicht wirklich ein.

Anderswo reagieren die staatlichen Stellen vergleichsweise panisch auf den europaweiten Ausbruch. Am 9. Juli 2014 schicken die französischen Behörden eine Art Hilferuf über ein Schnellwarnsystem an ihre Kollegen in Europa: „Durch Lebensmittel verursachter Ausbruch von Salmonellose.“ Auch von einer Eierpackung, die bei einer erkrankten Familie gefunden wurde, ist die Rede. Der Code auf den Eiern lautet „3-DE-0920411“ – es ist der Code jener Hühnerfarm von Stefan Pohlmann, in der damals fast täglich tote Hühner aus den Ställen geschaufelt werden müssen.

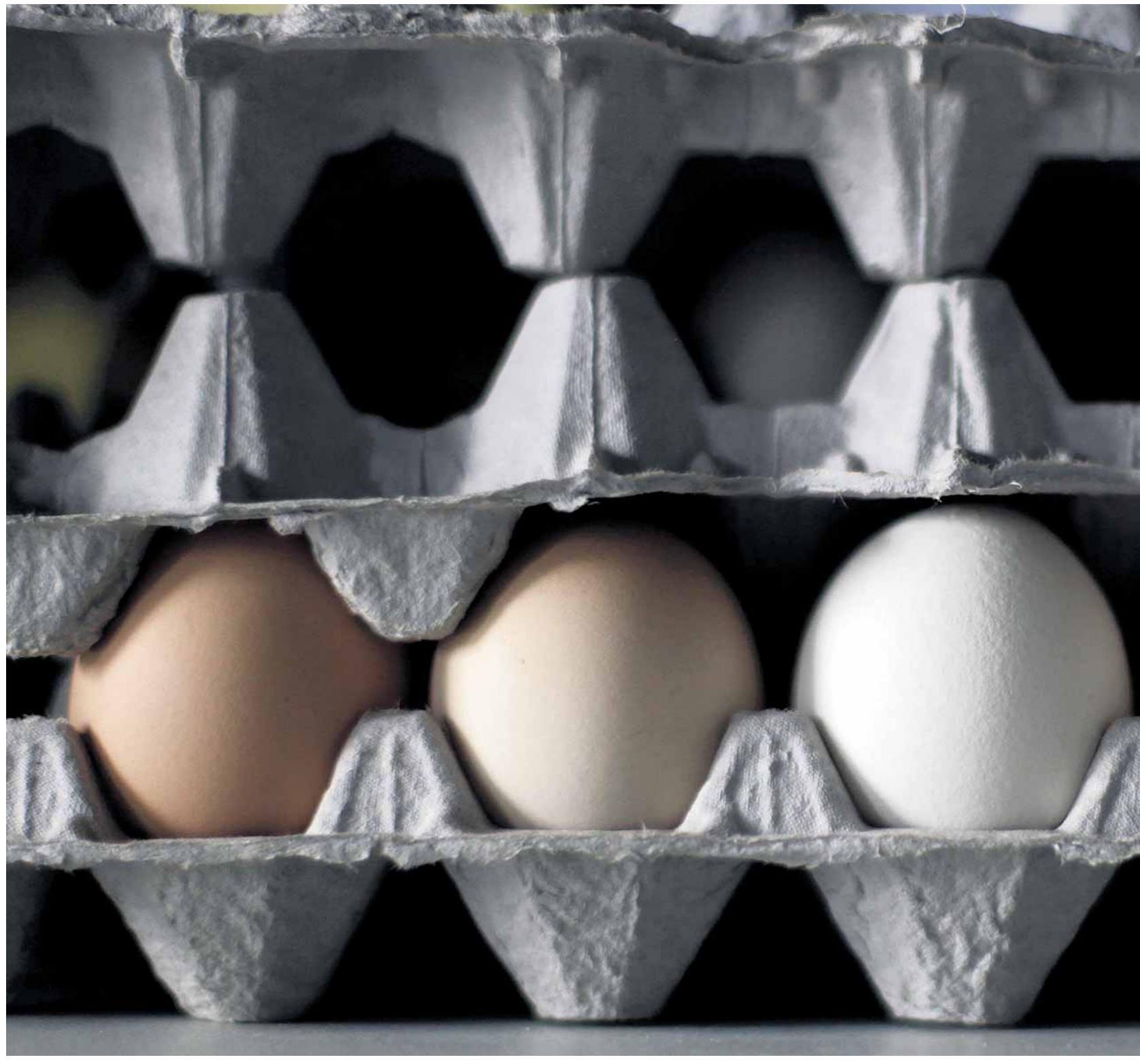
Die Warnung alarmiert auch die Kontrollen vom Landratsamt Dingolfing-Landau – jedenfalls vorübergehend. Zwei Tage später stehen sie in der betroffenen Hühnerfarm am Rande des Dörfchens Ettlting. Sie lassen sich zwei Eier geben, dann gehen sie wieder.

Ein Salmonellentest dauert meist nicht länger als eine Woche. Die Proben aus Pohlmanns Betrieb aber kommen nach einem Monat überhaupt erst beim zuständigen Labor des Robert-Koch-Instituts an. Am Ende steht fest: Es sind Salmonellen vom Typ PT14b auf den Eierschalen.

Das Landratsamt informiert weder die Öffentlichkeit, noch werden Eier zurückgerufen. Es erfolgen „keine weiteren Maßnahmen“, so ist es auf amtlichen Dokumenten vermerkt. Später rechtfertigen sich die Behörden, die „Ausstellung“ habe schließlich bereits begonnen.

Ausstellung heißt: Die Hühner werden getötet. So wie jedes Jahr. Legehennen legen pro Jahr etwa 300 Eier, das entspricht ungefähr dem Zehnfachen ihres Körpergewichts. Wenn ihre Körper ausgelaugt sind, ihre Federn langsam ausfallen, ist Schluss. Neue Hennen müssen her. Alltags in der industriellen Eierproduktion.

Für die Behörden bedeutet der Beginn der Ausstellung, dass die Gefahr von verseuchten Eiern schwindet, weil die möglicherweise infizierten Hühner bald tot sind.



Verdorben

Im Sommer 2014 kommt es in ganz Europa zu einem Salmonellenausbruch. Die Spur führt schnell nach Niederbayern, in eine berühmte Eierfabrik. Bayerns Behörden reagieren auf ihre Weise



Der Eigentümer der Eierfabrik ist Stefan Pohlmann (unten rechts). Auf dem Bild ist er mit seinem Vater Mitte der Neunzigerjahre zu sehen, als sie vor Gericht standen. Das Foto darüber ist aus einem vor Kurzem heimlich gedrehten Video aus dem Pohlmann-Stall.

FOTOS: AP, DPA, SOKO TIERSCHUTZ

Aber was ist mit dem Salmonellenfund? Der Spur aus Frankreich und Großbritannien zu Pohlmann?

Klar ist: Wären die Behörden in Bayern schneller tätig geworden, hätten sie sich bei den Tests beeilt, mit den Experten im Ausland telefoniert und über jede Spur gesprochen – mit einer Dringlichkeit also, die es anderswo gab – es hätten wohl Dutzende Erkrankungen verhindert werden können. Womöglich sogar ein Todesfall.

So aber erfahren die Experten im Ausland erst spät, dass es auch in Niederbayern auffällige Salmonellose-Fälle gibt. Die Informationen aus Bayern seien „rudimentär“ gewesen, heißt es später in einer E-Mail des Bundesamtes für Verbraucherschutz.

Im Juli 2014 erkrankten in Österreich die ersten Menschen an Salmonellose. Der erste Fall wird aus Tirol gemeldet, weitere Fälle gibt es in Kärnten, Niederösterreich, Salzburg, der Steiermark und Wien. Die österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit wird eingeschaltet. Ein 75-jähriger Mann, der wegen Lungenentzündung im Krankenhaus behandelt wurde, infizierte sich – und stirbt am 13. August. Salmonellen seien für seinen Tod „mitverantwortlich, wenn nicht alleinverantwortlich“, heißt es bei der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit.

Im Stuhlgang des Toten wird derselbe Salmonellentyp gefunden wie zuvor in Großbritannien und Frankreich: PT14b. Jener Erreger, der auch in Pohlmanns Hof gefunden wurde. Mehr noch: Unzählige Erkrankte in Österreich werden befragt, man will weitere Infektionen verhindern. Fast alle Spuren führen zu einer Innsbrucker Großküche, die Bayern-Ei-Eier kauft.

Mitarbeiter behaupten, der Chef habe die Eier gründlich geputzt, bevor er sie dem Kontrolleur gab

Das bayerische LGL teilt daraufhin mit, es sei Aufgabe der österreichischen Behörden, „die zur Aufklärung der Ausbruchursache notwendigen Untersuchungen durchzuführen“. Aber haben die nicht genau das getan und kamen so auf Bayern-Ei? Bayerns Behörden ist eine ganz andere Sache wichtig: In Österreich habe es in zwei Legehennenbetrieben PT14b gegeben. Soll wohl heißen: Vielleicht sind ja doch österreichische Eier schuld. Gegen diese Vermutung aber spricht: Die Salmonellen des einen österreichischen Betriebs waren von einem anderen Stamm. Und die zweite Firma produziert nur für den Eigenbedarf, die Eier werden nicht verkauft. Trotzdem gibt es auch in diesem Fall eine Verbindung nach Bayern: Die Herde wurde mit Eierschalen von Bayern-Ei gefüttert.

Am Ende dieses Sommers sind also zwei Männer tot, und in beiden Fällen führt die Spur nach Bayern. Dennoch wird die Staatsanwaltschaft nicht vom zuständigen Landratsamt informiert. Erst als ein Journalist aus Österreich Ende August anruft, erfahren die Staatsanwälte in Regensburg von den Salmonellen bei Pohlmann und den Toten im Ausland. Wenige Tage später leiten sie Ermittlungen ein. Es geht um die Frage, ob Pohlmann verseuchte Lebensmittel in Umlauf gebracht hat. Dem Unternehmer drohen nicht nur drastische Konsequenzen, er könnte sogar ins Gefängnis kommen: wegen fahrlässiger Tötung.

Aber der Salmonellose-Ausbruch ist da längst nicht vorbei. Fast zeitgleich mit Fällen aus Österreich kommt eine neue Warnmeldung aus Frankreich. Diesmal sind mehrere Menschen erkrankt, die selbst gemachte Mayonnaise gegessen haben. Und wieder führt die Spur zu Bayern-Ei, zu einem zweiten Stall, in einem Nachbarlandkreis. Der französische Lidl nimmt die betroffenen Eier sofort aus dem Handel.

Jetzt werden auch die Bayern hektisch, im LGL werden Krisensitzungen einberufen. In der Behörde ist man stolz darauf, dass in ihrem Amt – anders als in anderen Bundesländern – nicht nur Tierärzte arbeiten, sondern auch Humanmediziner, dass Tierseuchenbekämpfung auf Lebensmittelüberwachung trifft. Die ersten Maßnahmen: Eier von Pohlmanns Firma werden zurückgerufen und Stuhlproben bei allen Mitarbeitern genommen. Außerdem treffen sich die Kontrolleure mit Pohlmann zu einer „koordinierten Besprechung“, wie es im Behördendeutsch heißt.

Dennoch wundert sich das Hühner-Sondereinsatzkommando offenbar nicht darüber, dass die Firma Bayern-Ei bei den vorgeschriebenen „Eigenkontrollen“ seit Mitte 2013 am Hof in Ettlting nie Salmonellen-Erreger fand, während im selben Zeitraum bei mindestens sechs amtlichen Kontrollen *Salmonella*-Bakterien nachgewiesen wurden. Die Fachleute sprechen offenbar auch nicht mit Pohlmanns Mitarbeitern. Wer dies tut, erfährt Erstaunliches. So habe es immer wieder nächtliche Putzaktionen gegeben, die stets einen Tag vor Kontrollen stattgefunden haben sollen. Auch soll Pohlmann Eier angeblich eigenhändig abgewischt haben, womöglich mit Reinigungsmittel, bevor er sie dem Kontrolleur aushändigte. Zu beiden Vorwürfen wollte sich Pohlmann auf Anfrage nicht äußern.

Die Videos zeigen Hühner im Dreck, eng gedrängt zwischen sterbenden Tieren und Kadavern

In England, wo Hunderte Menschen mit Salmonellose darniederlagen, sind die Experten längst einen Schritt weiter: Sie suchen nach dem Beweis, dass die Firma aus Bayern schuld ist an den Erkrankungen. Es geht auch um die Frage möglicher Schmerzensgeldansprüche. Die Forscher untersuchen die Salmonellenbakterien mit allem, was ihre Labore hergeben, am Ende testen sie eine neue Methode. Sie analysieren den genetischen Fingerabdruck des Salmonellen-Erregers. Der ist nahezu identisch mit dem in Frankreich und Österreich.

Das bedeutet: Die europäische Epidemie hat einen Ursprung, und dieser liegt offenbar bei Stefan Pohlmann. Wenn die bayerischen Behörden die längst vorhandenen Proben aus den Ställen von Bayern-Ei mit der gleichen Methode getestet hätten, wäre das Rätsel gelöst gewesen.

Stattdessen spricht LGL-Präsident Andreas Zapf bis heute nur von der „Hypothese“, dass Bayern-Ei der Ursprung des Salmonellen-Ausbruchs sei. Er will nicht mal den Namen Pohlmann oder Bayern-Ei in den Mund nehmen, spricht lieber von „der Firma“. Gleichzeitig lässt das LGL seinerseits anfragen, warum sich SZ und BR so für diesen Fall interessieren? Es sei doch ein ganz normaler Salmonellenfall.

Normal? Allein in Großbritannien sind mindestens 287 Menschen erkrankt, in Österreich mindestens 151. Dazu kommen Dutzende Fälle in Frankreich und Deutschland, einer in Luxemburg. Vor allem aber sind zwei Menschen tot.

Im Oktober 2014 stellte sich heraus: Auch die neuen Hühner in Ettlting sind von Salmonellen befallen, die gesamte Herde. Mitte Oktober entscheidet das LGL endgültig, dass Pohlmann bis zur Ausstellung nur noch Eier der Güteklasse B ausliefern darf: Für die Kosmetikproduktion oder für industriell hergestellte und abgekochte Lebensmittel. Den besorgten Forschern im Ausland wird mitgeteilt, die Behörden in Bayern hätten die Lage im Griff, es gebe „angemessene Kontroll-Maßnahmen“.

Mittlerweile ist es fast ein Jahr her, dass in Großbritannien die ersten Menschen an Salmonellose erkrankten. Abgeschlossen ist der Fall Bayern-Ei aber längst nicht, vermuten Wissenschaftler, noch immer erkranken Menschen an Salmonellen des Typs PT14b. Erst vor einigen Wochen gab es in Augsburg fünf neue Salmonellose-Fälle mit diesem Erreger. In Bayern aber haben die Behörden die Akte geschlossen. Das LGL beharrt darauf, dass es „keine Anhaltspunkte“ gebe, dass die Augsburger Fälle mit dem Verzehr von Bayern-Ei-Eiern in Verbindung stünden. Einen Genetest? Habe man nicht gemacht. Solche Untersuchungen hätten „keinen Mehrwert“.

Hier wäre diese Geschichte zu Ende, wenn da nicht noch diese Videos wären, an die der Verein „Soko Tierschutz“ gelangt ist. Eines der heimlich aufgenommenen Videos wurde offenbar im Februar 2015 und laut GPS-Angaben in Pohlmanns Ettltinger Hof gedreht. Zwölf Minuten lang sieht man zerrupfte Hühner, verrohlos und fast ohne Federn, eng gedrängt. Dazu Dreck, sterbende Hühner – und Tierkadaver.

„So darf eine Herde nicht aussehen“, sagt Cornelia Jäger, nachdem sie die Videos gesehen hat. Sie ist die baden-württembergische Landesbeauftragte für Tierschutz und Mitglied im Tierschutzausschuss der Bundestierärztekammer. Die Hühner, so Jäger, würden sich gegenseitig anfressen, es gebe regelrechten Kannibalismus. Die Tiere machten „einen ganz schlechten Eindruck“, sie sehe „eklatante Hygieneprobleme“. Dass Kadaver offenkundig nicht täglich entfernt würden, sei ein Rechtsverstoß, außerdem seien die Hühnerleichen eine „exzellente Quelle für die Weiterverbreitung von Keimen“. Optimale Bedingungen also für Salmonellen.

SZ und BR haben Pohlmann mit der Einschätzung konfrontiert – ohne Antwort.

Mitarbeit: Nadia Pantel

Obermaier
SZ20150521S266471