

VON KATRIN LANGHANS

Gert Kretschmann weiß nicht mehr, ob der Fernseher lief, aber er erinnert sich noch daran, dass er mit seiner Frau auf dem Sofa saß. Plötzlich qualmte es, Gestank lag in der Luft. Kretschmann sprang auf, zog den Stecker aus dem Gerät. Wie kann das sein, dass der Fernseher, gerade mal ein paar Monate alt, auf einmal brennt? Die Antwort fand er im Internet. Die Lötverbindung war kaputt, der Fernseher längst vom Hersteller zurückgerufen – nur wusste Kretschmann davon nichts.

Heute, zehn Jahre später, sitzt Kretschmann, graue Haare, blau-weiß kariertes Hemd, Pensionär, in seinem Kellerbüro. An der holzvertäfelten Wand hängt ein Blechschild, auf dem sich ein Kind lächelnd Brei in den Mund schiebt. Vor ihm flackert der PC-Bildschirm im Halbdunkeln. Kretschmann öffnet die Seite „produktueckrue.de“, ein Portal, das er vor zehn Jahren selbst gegründet hat, kurz nachdem sein Fernseher gebrannt hatte.

Auf der Seite postet Kretschmann Rückrufe von Herstellern: entflammbare Elektrogeräte, giftige Kleidung, verseuchtes Spielzeug. Allein zu gefährlichen Lebensmitteln hat er Hunderte Einträge verfasst. Er warnt vor Glasscherben im Gurkenglas, Kunststoffteilchen in Nasi Goreng oder Salmonellen im Käse. Als Anfang August Meldungen von Eiern, die mit dem Insektengift Fipronil verseucht sind, durch die Medien gingen, erstellte er Listen der zurückgenommenen Eierchargen.

Viele Warnungen kommen am Freitagabend. Dann also, wenn in den Behörden niemand da ist

Nur selten erregt eine Rücknahme so viel Aufsehen wie die der Fipronil-Eier, weil Behörden mit der Informationsweitergabe schlampfen, während Menschen in 18 EU-Ländern Eier mit den Giftspuren aßen. Zwar stuft das Bundesinstitut für Risikobewertung eine gesundheitliche Gefährdung als „unwahrscheinlich“ ein, aber ungeklärt ist, wie lange verseuchte Produkte schon im Umlauf sind. Die Bundesregierung spricht von etwa zehn Millionen kontaminierten Eiern in Deutschland, der niedersächsische Agrarminister Christian Meyer von mehr als 35 Millionen.

Der deutsche Lebensmittelmarkt ist zwar im internationalen Vergleich relativ sicher, aber Kunststoffteile im Essen können zu Atemnot führen und Bakterien bei Immunschwäche zum Tod. Allein im Jahr 2016 starben in Deutschland laut dem Berliner Robert-Koch-Institut 18 Menschen im Zusammenhang mit Salmonellen. Eine Krankheit, ausgelöst durch Salmonellen, die sich bei mangelhafter Hygiene in Hackfleisch oder Käse bilden können.

Kretschmann hat viele Jahre bei der Bundeswehr gearbeitet, als Personaler und in der IT. Geblieben sind ihm aus dieser Zeit Ordnungsliebe und Disziplin. Jeden Morgen nach dem Aufstehen schaut er auf sein iPad, Mails checken. Meist hat er da schon über Google Alerts ein Dutzend Nachrichten zu Stichworten wie Rückruf, Warnung und Sicherheitshinweis im Postfach. „Das Problem hat viele Namen“, sagt Kretschmann.

Nach dem Ehec-Skandal, als 53 Menschen 2011 an den Folgen des aggressiven Darmkeims gestorben waren, beschloss auch die Bundesregierung, ein Internetportal für gefährliche Lebensmittel einzurichten. Seither betreibt das Bundesamt für Verbraucherschutz das Projekt „lebensmittelwarnung.de“. Die Plattform zählt schon mehr als 500 Einträge. Beamte aus den 16 Bundesländern stellen die Meldungen auf das Portal. Und das, salopp gesagt, recht schlampig.

Gert Kretschmann, der täglich alleine in seinem Kellerbüro im nordrhein-westfälischen Greven sitzt und das Internet durchsucht, hat in diesem Jahr schon in neun Fällen schneller einen Warnhinweis gepostet als die Behörden. „Alles eine Frage der Technik“, sagt er. Auch beim Fipronil-Skandal war er schneller. Er verlinkte am 31. Juli, mittags, einen Warnhinweis. Auf



Auch beim Fipronil-Skandal war er schneller. Gert Kretschmann in seinem Kellerbüro im nordrhein-westfälischen Greven.

FOTO: KALA

Der Mann, der Gefahren sucht

Verseuchte Eier, Scherben in Sauerkirschen, tödliche Potenzmittel: Vor riskanten Waren warnt Gert Kretschmann oft schneller als jede Behörde. Warum eigentlich?

dem Portal des Verbraucherschutzministeriums stand der erst tags darauf um 20.26 Uhr.

Dass dies kein Einzelfall ist, zeigt auch die Verbraucherorganisation Foodwatch in ihrem Report „Um Rückruf wird gebeten“, der dem Bayerischen Rundfunk und der *Süddeutschen Zeitung* vorliegt: Fast jeder zweite Rückruf auf der staatlichen Plattform erfolgt verzögert. Hersteller warnen oft früher als die Behörden. Foodwatch hat in zwei Durchgängen 92 Meldungen auf „lebensmittelwarnung.de“ analysiert. So erfuhr man im Frühjahr drei Tage verspätet von einem möglicherweise gesundheitsschädlichen Stoff in Bio-Säuglingstee und von Metallspittern in Netto-Würstchen. Bei einem Fall vor vier Jahren dauerte es 20 Tage, bis der Hinweis auf der Seite stand, dass ein Potenzmittel eine nicht zugelassene Substanz enthielt und möglicherweise Herzinfarkte auslösen könne. Man habe den Hersteller nicht früher erreicht, da dieser seinen Sitz in den Niederlanden habe – so die Begründung der federführenden Behörde in Hamburg.

„Es kann nicht sein, dass Verbraucher bei lebensgefährlichen Produkten wochenlang warten müssen, bis sie bundesweit informiert werden“, sagt Martin Rücker, Geschäftsführer von Foodwatch Deutschland. „Der Bund müsste für die Stellung-

nahme der Hersteller Fristen definieren“, sagt er. „Die Seite ist eine gute Idee, funktioniert aber in der jetzigen Form nicht.“

Das merkt auch Kretschmann, er bekommt häufig Mails von besorgten Eltern. Sind die Himbeeren vom Norovirus betroffen? Meine Tochter hat sich übergeben, wo kann ich eine Probe von dem Trinkpäckchen abgeben? „Viele verwechseln mich mit der Verbraucherzentrale“, sagt Kretschmann. Er hat sich Textbausteine zurechtgelegt, gibt weiter, welche Behörde zuständig ist, wenn man Plastik in der Apfelsaftschorle gefunden hat. Seit Kretschmann seine Seite betreibt, liest er Bücher wie „Rückrufmanagement“ oder „Produkthaftpflicht“. Freitagabends verlässt er ungerne das Haus, er nennt es „das Freitagproblem“.

Kretschmann öffnet eine Excel-Tabelle, in der er seine Warnhinweise archiviert, scrollt zu den Sauerkirschen, bei denen der Discounter Kaufland im Januar darauf hinwies, Glasscherben könnten in einer Produktcharge sein. Kretschmann zeigt auf das Datum. „Viele Lebensmittelwarnungen kommen am Freitagnachmittag oder am Abend“, sagt er. „Da sind die Beamten oft schon im Feierabend.“ Das heißt, der Verbraucher muss oft bis Montag warten. So erfuhr man im Januar 2017 auf dem Portal des Ministeriums erst drei Tage später, dass beim Kirschenessen schwere Verlet-

zungen im Rachen drohen. So war es auch im März bei einem Käse, in dem Kolibakterien vermutet wurden, die zu blutigem Durchfall und schlimmstenfalls zum Tod führen können. Wieder war Kretschmann schneller. „Ich verstehe nicht, warum die Behörden so lange brauchen, da geht es um lebensgefährliche Folgen.“

„Französischen Käse“, sagt Kretschmann, „oder Zwiebelmett esse ich gar nicht mehr.“

Das Verbraucherschutzministerium in Baden-Württemberg begründete die Verzögerung in einem Schreiben an Foodwatch lapidar: „Zwischen der Unternehmenswarnung und dem behördlichen Hinweis hierauf lag das Wochenende.“ Bei möglicherweise mit Listerien verseuchten Pilzen erklärt man die späte Warnung mit dem „Jahreswechsel“, in einem anderen Fall waren es die „Weihnachtsfeiertage“.

Kretschmann ist kein panischer Mensch, aber ein skeptischer. „Französischen Käse und Zwiebelmett esse ich gar nicht mehr“, sagt er. Wegen der Salmonellen, oder wegen Escherichia Coli. „Meine Familie muss einiges aushalten, hol dies nicht, hol jenes nicht. Ich kann schon gar

nicht mehr unbefangen durch den Supermarkt gehen.“ Manchmal erwischt sich Kretschmann dabei, wie er beim Einkaufen das Kirschglas umdreht, die Chargennummer checkt, sicher ist sicher.

Neben ihm liegen zwei Handys auf dem Tisch, eines nutzt er privat, das andere für Rückrufe. Ein Kollege seines Sohnes hat für ihn eine App entwickelt. So kann er Warnhinweise per App und Whatsapp verbreiten, sortiert nach Postleitzahl, für Lebensmittel, aber auch für Kleidung, Spielzeug und Elektrogeräte. „Jedes zurückgerufene Produkt birgt eine Gefahr“, sagt er. „Informationen müssen klar und schnell erfolgen.“ Die Behörden verlassen sich oft auf den Warnhinweis der Hersteller. Oder verzichten schon mal auf eine Rückrufmeldung, wenn sie den Warnhinweis als „nicht überregional“ relevant einstufen. Am Ende ist die behördliche Webseite nicht aktuell – und voller Lücken.

Per Gesetz ist der Hersteller verantwortlich für Rücknahmen. Handelt der zu lasch, können Behörden eingreifen. Dabei haben sich die Länder auf das sogenannte Sitzland-Prinzip geeinigt. Findet also die hessische Behörde Glasscherben im Gurkenglas, und der Produzent sitzt in Bayern, ist die bayerische Behörde zuständig, auch dann, wenn die Gurken in Bayern gar nicht verkauft werden. „Unzweckmäßig“, sagt

Kretschmann. „Wissen Sie, was einer meiner Lieblingsprüche ist? Wer glaubt, dass Verbraucherschutz die Verbraucher schützt, der glaubt auch, dass Zitronenfalter Zitronen falten.“ Er lacht kurz auf. „Ich verstehe die Behörden einfach nicht.“

Ein Schreiben, das der SZ und dem BR vorliegt, zeigt, wie undurchsichtig die Lage selbst für Lebensmittelkontrolleure ist. Nach den EU-Kriterien für Lebensmittelsicherheit darf ein Hersteller etwa Hackfleisch nicht mehr verkaufen, wenn er bei einer Eigenkontrolle feststellt, dass die mikrobiologische Belastung zu hoch ist, wenn beispielsweise zu viele Salmonellen gemessen werden. Findet aber ein amtlicher Kontrolleur denselben Erregerbefall, muss er zusätzlich nachweisen, dass tatsächlich eine Gesundheitsgefahr besteht.

Von den meisten Rücknahmen in Deutschland erfährt die Öffentlichkeit nie etwas

Brancheninsidern zufolge machen sich Hersteller diese Absurdität zunutze. Es ist ganz einfach: Man schreibt groß auf die Hackfleisch-Packung, dass man das Produkt vor dem Verzehr erhitzen muss. Bei Hitze sterben Salmonellen ab. Beamte müssen die Kennzeichnung in die Risikobewertung miteinbeziehen und haben es demnach schwerer, die Gesundheitsgefährdung nachzuweisen. Wer die Packung ohne Lesen aufreißt und das Hack gewürzt auf sein Brötchen legt, der hat – wenn es dumm läuft – Pech gehabt.

Lebensmittelexperten und Krisenmanager, die Unternehmen beraten, schätzen, dass mehr als 90 Prozent der Rücknahmen ohne Ankündigung erfolgen, also ohne dass die Öffentlichkeit davon erfährt. Man nennt das den „stillen Rückruf“. Brancheninsider sagen, dies geschehe etwa, wenn geringe Belastungen mit Listerien oder Salmonellen nachgewiesen wurden, oder Spuren von Reinigungsmitteln.

Auch mit Fipronil belastete Waren verschwinden derzeit unbemerkt vom Markt. Backwaren oder Nudeln etwa, in denen nur geringe Mengen des Insektengifts gefunden wurden. „Wir raten Unternehmen dazu, die Produkte zurückzunehmen, um das Vertrauen der Verbraucher zu wahren“, sagt Michael Lendle, der mehr als 50 betroffene Unternehmen berät. Der Münchner Rechtsanwalt Alfred Meyer, der ebenfalls Rücknahmen betreut, sagt: „Fipronil kocht gerade hoch, weil die Behörden im Wahlkampfjahr offensiver kommunizieren.“ Dabei sei in den vergangenen drei Wochen die Gesundheitsgefahr in anderen Fällen relevanter gewesen. Zum Beispiel bei einem mit Salmonellen belasteten Katen-schinken von Gelderland, der von Netto zurückgerufen wurde. Auf der offiziellen Seite steht nur: Gesundheitliche Beschwerden können nicht ausgeschlossen werden.

Alles nichts Neues, das ergab auch eine Auswertung der Verbraucherzentrale Hamburg. Bei mehr als der Hälfte von 50 Fällen fand sich auf dem bundesweiten Portal keine Aussage über gesundheitliche Gefahren. Fünf Mal wurden die Auswirkungen verhallmlost. Bei Glasscherben fehlte der Hinweis, dass man sich innere Blutungen zuziehen kann, bei Listerien war nur von „Kopfschmerzen“ die Rede, nicht von möglichen Todesfällen. Das Bundeslandwirtschaftsministerium schreibt auf Anfrage, Ziel der Seite sei die Warnung der Verbraucher, nicht die medizinische Aufklärung.

Kretschmann klickt auf ein Standardformular, das er für Unternehmen entwickelt hat. Darauf stehen Felder wie „Problem“, „Gesundheitsgefahr“ und „Ansprechpartner“. Infos, die man auch bei dem jüngsten Eintrag auf der Behördenseite vermisst. Eine bayerische Brauerei rief am vergangenen Freitag Flaschenbiere zurück. Der Grund: „Eine mögliche Gefahr für die Gesundheit“ sei nicht auszuschließen. Auf Anfrage schreibt das zuständige Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, dass der Konsum „zu Verätzungen“ führen könne. Bisher seien aber keine konkreten Fälle bekannt, man habe daher auf diesen Zusatz verzichtet.

Mitarbeit: Benedict Witzemberger