

Schwein gehabt

Antibiotika in der Tiermast, Teil 2: Nach Südtirol werden jedes Jahr 7 Millionen Schweinehälften importiert. Viele davon stammen aus der Massentierhaltung.



Foto: Alexander Alber

Mastschweine aus Massentierhaltung kommen ohne den Einsatz von Antibiotika kaum über die Runden: Sie würden eingehen.

Rheda-Wiedenbrück in Nordrhein-Westfalen, 48.000 Einwohner

Clemens Tönnies, 60, ist ein reicher Mann. Das US-Magazin *Forbes* reiht ihn mit 2,1 Milliarden Euro auf Platz 847 der vermögendsten Menschen der Erde. Bekannt ist der Mann aus Rheda-Wiedenbrück vor allem als Boss des Fußballbundesligisten Schalke 04.

Sein Reichtum kommt aber aus einer anderen Quelle: Clemens und sein Neffe Robert Tönnies sind Eigentümer des größten Schlachtbetriebes Deutschlands. Die Tönnies-Gruppe „verarbeitet“, wie es so schön heißt, täglich rund 50.000 Schweine. Alle zwei Sekunden eines. Jahresumsatz: 5,6 Milliarden Euro.

Doch der vielfach gefeierte Geschäftsmann Clemens Tönnies muss sich auch eine Menge Kritik gefallen lassen. Letzthin waren es die Arbeitsbedingungen der über Subunternehmen beschäftigten Fleischzerleger, die dem Unternehmen öffentliche Aufmerksamkeit bescherten.

Die *ARD* berichtete im Sommer 2013 von Niedriglöhnen, fehlenden Krankenversicherungen und Kündigungen im Falle von Krankheiten. Titel der Reportage: „Deutschlands neue Slums – das Geschäft mit den Armutseinwanderern“.

Als Clemens Tönnies im Mai 60 wurde, gab Schlagstar Helene Fischer ein privates Konzert auf seiner Geburtstagsfeier mit 1.000 geladenen Gästen. Danach schrieben beispielsweise die *Dolomiten*: „Dieser Auftritt könnte Fischers Image gefährden“. Denn Tönnies sei umstritten, sein Unternehmen oft in Negativschlagzeilen.

Die Fleischbranche hat immer wieder mit Krisen und Skandalen zu kämpfen. Jetzt gerät sie wieder in den Fokus. Schuld daran sind die zunehmenden Antibiotika-Resistenzen.

Erst vergangene Woche nahmen sich auch die Vereinten Nationen (UNO) des Themas an: Sie wollen nun aktiv gegen die Verbreitung von Antibiotika-Resistenzen vorgehen. Denn diese stellen eine „fundamentale und anhaltende Gefahr für die Gesundheit der Menschen und für die nachhaltige Produktion von Essen“ dar, warnte UN-Generalsekretär Ban Ki Moon.

Einer der Hauptgründe für die zunehmende Resistenz von Keimen und Bakterien gegen das einstige Wundermittel der Medizin findet sich in den Mastställen: Bei der Aufzucht von Geflügel, Schweinen und Rindern werden tonnenweise Antibiotika eingesetzt. Auch die für den Menschen so wichtigen Reserve-Antibiotika. Sie sind das letzte Mittel gegen Krankheiten, die sonst unweigerlich zum Tod führen (siehe Teil 1 des Reports über Antibiotika in der Tiermast in *ff* 38/2016).

Die Schätzungen der Weltgesundheitsorganisation WHO sind niederschmetternd: Jedes Jahr sterben 700.000 Menschen, weil Antibiotika gegen bestimmte Bakterien nicht mehr wirken. Durch die ständige Gabe von Antibiotika in der Tierhaltung gewöhnen sich die Erreger daran und sterben nicht mehr ab. Sie werden resistent.

Ärzte und Wissenschaftler gehen davon aus, dass allein in Deutschland bis zu 30.000 Menschen pro Jahr sterben, weil kein Antibiotikum mehr hilft. Das renommierte Wochenblatt *Die Zeit* hat dazu eine umfangreiche und lesenswerte Serie veröffentlicht – zu finden auch auf *zeit.de*.

Wie sieht es nun in Südtirol aus? Es gilt als gesichert, dass auch hierzulande Menschen sterben, weil Antibiotika gegen Bakterien und Keime nicht mehr ankommen. Zahlen dazu gibt es nicht. Nimmt man die deutschen Werte her, könnten es zwischen Brenner und Salurn bis zu 180 Tote pro Jahr sein. Aber selbst wenn es nur ein Toter wäre – es wäre einer zu viel.

St. Magdalena in Villnöß, 350 Einwohner

In den Villnösser Bergen wird am kommenden Wochenende der Speck gefeiert: In St. Magdalena findet das alljährliche Südtiroler Speckfest statt. Der Speck ist eine Erfolgsgeschichte: Jedes Jahr wird mehr produziert, über 7 Millionen Hammen sind es inzwischen. Eine Hamme ist das beste Stück vom Schlegel eines Schweines. Da jedes Tier zwei Hinterbeine hat, gibt ein Schwein zwei Hammen her. Um sieben Millionen Hammen Speck zu machen, braucht es 3,5 Millionen Schweine. In Südtirol werden nur etwa 8.500 Schweine gehalten. Der Rest muss importiert werden: Aus Deutschland (68 Prozent), Holland (15), Österreich (8), dem übrigen Italien (6) und anderen Ländern (3).

Und hier treffen sich der Schweineschlachter Tönnies und die Südtiroler Speckhersteller: Tönnies ist einer der größten Rohstofflieferanten für den Südtiroler Speck. Das geht aus einer Auflistung hervor, die *ff* exklusiv vorliegt. Unter den sechs größten Schlachtbetrieben, die ihre Ware nach Südtirol liefern, finden sich mit Tönnies Fleischwerk GmbH, Tönnies Zerlegebetrieb GmbH und Weidemark Fleischwaren GmbH gleich drei Unternehmen der Tönnies-Gruppe.

Tönnies ist nicht der einzige Lieferant für den Südtiroler Speck. Es gibt viele weitere. Große Schlachtbetriebe, die über 50.000 Schweine pro Jahr liefern. Mittlere Schlachtbetriebe mit 12.500 bis 50.000 Schweinen. Kleine Schlachtbetriebe mit bis zu 12.500 Schweinen.

Unser unstillbarer Hunger nach billigem Fleisch führt dazu, dass die Schlachtbänder ohne Unterlass surren. Deutschland profiliert sich immer

„Antibiotika-Resistenzen sind eine fundamentale Gefahr für die Gesundheit der Menschen und für die nachhaltige Produktion von Essen.“

Uno-Generalsekretär
Ban Ki Moon

mehr als Schlachthaus Europas: Hier werden laut einer Aufstellung des Magazins *Der Spiegel* in jeder Minute 1.194 Masthühner, 113 Schweine und 7 Rinder getötet.

Diese Produktion am Fließband schlägt sich auf die Haltungsbedingungen der Tiere nieder. Sie werden in riesigen Ställen auf engstem Raum innerhalb kürzester Zeit gemästet. Matthias Wolf-schmidt, Tierarzt und stellvertretender Geschäftsführer der Verbraucherorganisation Foodwatch, beschreibt in seinem eben erschienenen Buch die Zustände in den deutschen Mastställen. Der Titel des Buches: „Das Schweinesystem. Wie Tiere gequält, Bauern in den Ruin getrieben und Verbraucher getäuscht werden“.

Fakt ist: Tiere in Massenhaltung würden ohne Medikamente kaum überleben. Masthähnchen müssen in 5 Wochen ihr Schlachtgewicht erreicht haben, sonst rentiert sich ihre Aufzucht nicht. Mastschweine haben 5 Monate dafür Zeit, Rinder 1 bis 2 Jahre. Jeder Tag darüber hinaus bedeutet mehr Futter und ein Mastplatz weniger für ein neues Masttier. Jeder Tag darüber hinaus bedeutet deswegen weniger Geld für die Mäster.

Daher braucht es Medikamente. Besonders gut eignen sich Antibiotika: Sie sind billig und zeigen große Wirkung. Ihr Einsatz in den Mastanlagen ist umfassend: In Österreich verabreicht man an die Masttiere pro Kilo Fleisch 54 Milligramm Antibiotika, in Holland sind es 114 Milligramm, in Deutschland 211 Milligramm und in Italien 370 Milligramm. Das sind unglaublich große Mengen. Finden sich Antibiotika auch im Fleisch?

Sterzing, knapp 7.000 Einwohner

Eine Nachfrage bei Lucia Delmonego vom italienischen Grenzveterinäramt (Uvac) in Sterzing ergibt: nichts. Dazu könne sie keine Auskunft erteilen. Dabei müsste es das Uvac wissen: Alle Fleischimporte müssen bei ihm gemeldet werden, in der Folge werden auch stichprobenartig Untersuchungen auf Rückstände gemacht.

ff fragte im Februar 2016 daher schriftlich in der Uvac-Zentrale in Rom nach: Finden sich Antibiotika im Fleisch, das nach Südtirol und Italien eingeführt wird? Eine Antwort steht bis heute aus. Im Rückständeplan des Gesundheitsministeriums steht immerhin zu lesen, dass 15 von 12.000 Proben antibakterielle Substanzen aufgewiesen haben. Das sei jedoch verschwindend gering; mit diesem Ergebnis liege man im EU-Durchschnitt.

Was aber ist mit den Antibiotika-Rückständen im Fleisch unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte? Hierzu gibt es in Italien keine offiziellen Daten. Aufschlussreich ist jedoch eine Untersuchung des bayerischen Landesamtes für Gesundheit und

Lebensmittelsicherheit. Untersucht wurden jeweils etwa 200 Fleischpartien aus dem Einzelhandel: Hähnchen, Pute, Rind und Schwein.

Das Ergebnis war erschreckend. Über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten war zwar keine Probe. Dennoch enthielten viele Fleischstücke Tetracycline, Sulfonamide & Co. Also eine ganze Palette von Antibiotika-Rückständen.

Am besten war es noch beim Rindfleisch: Hier enthielt 1 Prozent der Proben Antibiotika-Rückstände. Bei Hähnchen waren es schon 11 Prozent, bei Schweinen 45 Prozent. Am stärksten belastet war das Putenfleisch: In 62 Prozent der Proben fanden sich Antibiotika-Rückstände.

Enthält das Fleisch von Tieren aus Südtirol weniger Antibiotika? „Ja“, sagt Alessandro Fugatti, der Leiter des Tierärztlichen Dienstes in Bozen. „Auffälligkeiten gibt es vorwiegend bei importiertem Fleisch, bei einheimischem ganz selten.“

Dies liege auch an der Art der Landwirtschaft. In Südtirol seien die Bestände an Masttieren klein, es gebe eine direkte Verbindung zwischen Tieren und Bauern. In den Massentierställen des Veneto, der Lombardei, Nordrhein-Westfalens und Niedersachsens sei dies nicht mehr der Fall.

Der Tierärztliche Dienst in Bozen führte 2015 insgesamt 440 Rückstandsproben durch. Getestet wurden Südtiroler Fleisch, Eier, Honig, Fisch und Futtermittel. Bei einer einzigen Probe gab es Rückstände an Kortison – unterhalb des Grenzwertes.

Naturns im Vinschgau, 5.700 Einwohner

Andreas Moser ist seit 2012 Präsident des Südtiroler Speckconsortiums. 29 Südtiroler Speckproduzenten haben sich darin zusammengeschlossen. Moser sitzt in Naturns im Vinschgau. Hier produziert er geschützten Südtiroler Markenspeck – auch in der Bioversion –, genauso wie Brettspeck, Porchetta oder Schinkenspeck Light.

Andreas Moser, Kurzhaarschnitt, freundliches Lächeln, 47 Jahre alt, sagt: „Die Diskussion rund um Antibiotika-Rückstände im Fleisch wird von uns sehr ernst genommen.“ Grundsätzlich dürfen Tiere seit 2006 nur mehr im Krankheitsfall mit Antibiotika behandelt werden. Außerdem muss zwischen einer Behandlung mit Antibiotika und der Schlachtung der Tiere eine Wartezeit eingehalten werden. Damit, so Moser, „keinerlei Spuren im Fleisch nachweisbar“ sind.

Als größtes Risiko des Dauereinsatzes von Antibiotika in der Tiermast sieht Andreas Moser die Gefahr der Bildung von Resistenzen. Allein schon deswegen müssten Antibiotika sehr zurückhaltend eingesetzt werden. Beim Südtiroler Speckconsortium wehrt man sich gegen den Vorwurf, zu wenig auf die Tierhaltung und die Futtermittel der Tiere

„Nur wenn ein Tier artgerecht gehalten und gefüttert wird, ist mit einem guten und hochwertigen Nahrungsmittel zu rechnen. Beim Fleischkonsum gilt: Weniger ist mehr.“

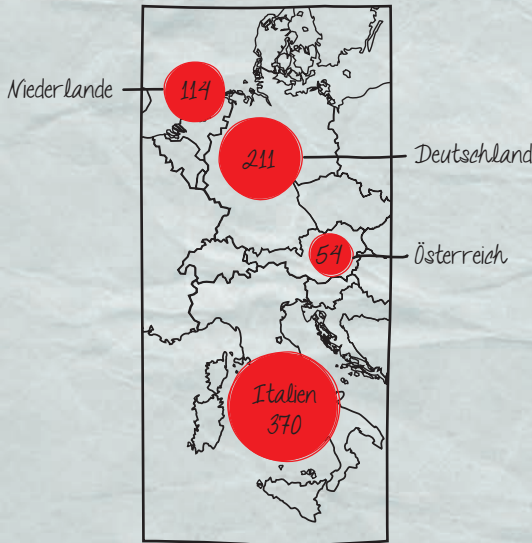
Ernährungswissenschaftlerin
Barbara Telser



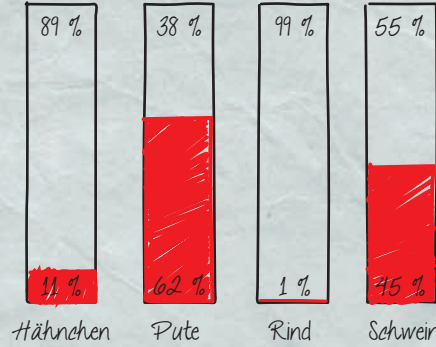
Foto: ff/Archiv

Verkauf von Antibiotika für Masttiere – Ländervergleich (2011)

In Milligramm pro Kilo Fleisch

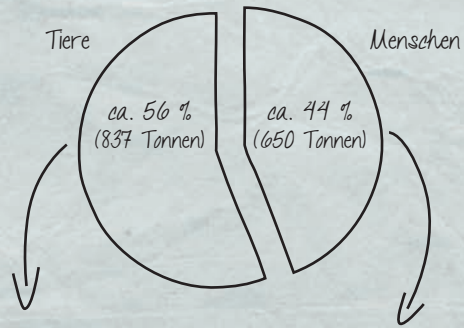


Antibiotikarückstände im Fleisch* (2008–2012)



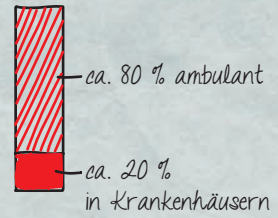
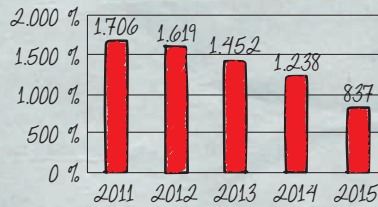
*Vorwiegend Untersuchung von Proben aus dem bayerischen Einzelhandel. Davon Fleischproben: 105 Hähnchen, 102 Puten, 169 Rinder und 175 Schweine. Die gesetzlich erlaubte Höchstmenge wurde in keiner Probe überschritten

Antibiotika-Einsatz bei Menschen und Tieren im Vergleich (Deutschland, 2015)



Fleisch, das 2014 und 2015 von Firmen mit Sitz in Südtirol importiert wurde (in Kilo). Ausgenommen ist Fleisch aus anderen Regionen/Provinzen Italiens

	2014	2015
Schweinefleisch	63.370.964	64.110.139
Rindfleisch	2.527.234	2.495.313
Geflügel	5.574.837	5.226.991
Sonstiges	217.587	236.120
Gesamt	71.690.622	72.068.563

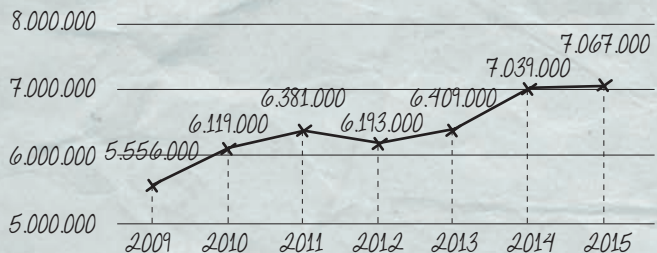


Es hat den Anschein, dass der Einsatz von Antibiotika abnimmt, doch das stimmt so nicht. Zwar verschreiben Tierärzte geringere Antibiotikamengen. Dafür setzen sie aber häufiger konzentrierte Breitband-Antibiotika wie Fluorchinolone ein. Diese sind bei gleicher Menge um ein Vielfaches wirksamer.

Ein Rechenbeispiel: Mit 10 Tonnen Fluorchinolone kann man gleich viele Schweine behandeln wie mit 576 Tonnen eines herkömmlichen Antibiotikums

Hunger nach Speck

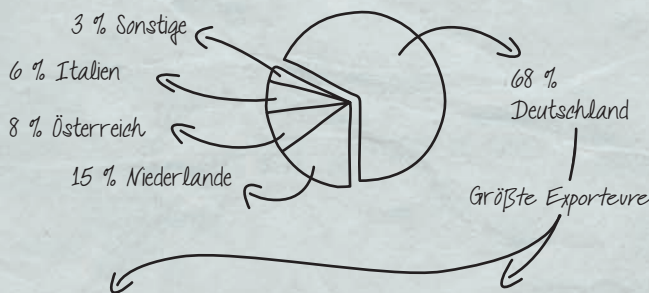
In Südtirol produzierte Hammen*



*Eine Hamme ist das beste Stück vom Schlegel eines Schweines. Ein Schwein gibt zwei Hammen her.

Im Jahr 2015 waren 36 Prozent der produzierten Hammen (rund 2,5 Millionen) mit dem Qualitätszeichen Südtiroler Speck g.g.A. versehen

Woher die Schweine für den Südtiroler Speck kommen (2014)



Große Schlachtbetriebe

(mit über 50.000 Schweinen pro Jahr)

1. Tönnies Fleischwerk GmbH & Co. KG - Rheda/Wiedenbrück
2. Westfleisch EG - Fleischcenter Coesfeld
3. Tönnies Zerlegebetrieb GmbH - Weissenfels
4. Ahlener Fleischhandel GmbH
5. Weidemark Fleischwaren GmbH
6. Vion Vilshofen GmbH

Mittelgroße Schlachtbetriebe

(zwischen 12.500 und 50.000 Schweinen pro Jahr)

1. Danish Crown Fleisch GmbH - Essen/Oldenburger
2. Südfleisch GmbH
3. Ulmer Fleisch Schlacht- und Zerlegebetrieb GmbH
4. Westfleisch Erkenschwick GmbH (Gustoland)
5. Westfleisch EG - Fleischcenter Paderborn
6. Ego Schlachthof Georgsmarienhütte GmbH & Co. KG

Anmerkungen:

- Tönnies ist Deutschlands größter Schlachtbetrieb und einer der größten Europas. Täglich werden rund 50.000 Schweine in den Unternehmen der Gruppe - dazu gehört auch die Weidemark Fleischwaren GmbH - geschlachtet, alle zwei Sekunden eines. Jahresumsatz 2015: 5,6 Milliarden Euro.
- Westfleisch schlachtete 2015 7,7 Millionen Schweine (21.000 pro Tag). Die Gruppe erzielte 2015 einen Umsatz von 2,4 Milliarden Euro.
- Vion ist einer der größten Schlachtbetriebe Europas. Täglich werden über 45.000 Schweine in den Unternehmen der Gruppe - dazu gehören auch die Ahlener Fleischhandel GmbH und die Südfleisch GmbH - geschlachtet. Jahresumsatz 2015: 4,5 Milliarden Euro.
- Danish Crown ist Europas größter Fleischproduzent und weltgrößter Schweineexporteur. Täglich werden rund 60.000 Schweine in den Unternehmen der Gruppe verarbeitet. Jahresumsatz 2015: 7,6 Milliarden Euro.

zu achten. Die Mitglieder des Consortiums würden hohe Anforderungen an die Zuchtbetriebe festlegen, Tierhaltung und Futtermittel eingeschlossen. Eine unabhängige Stelle kontrolliere die Anforderungen streng. Daneben habe jeder Produzent ein internes Kontrollsystem. Das alles im eigenen Interesse: Eine schlechte Haltung und Fütterung würde sich negativ auf die Fleischqualität auswirken. Und kein Speckproduzent habe Interesse, schlechte Qualität einzukaufen.

Herr Moser, die Südtiroler Speckproduzenten kaufen viel von großen deutschen Schlachtbetrieben wie Tönnies, Westfleisch oder Danish Crown ein. Diese Betriebe stehen immer wieder in der Kritik. Wie gehen Sie damit um?

„Ich bin froh darüber, dass Sie Danish Crown namentlich nennen. Es handelt sich dabei um den modernsten Schlachthof der Welt. In all seinen Werken sind Journalisten, aber auch Schulklassen eingeladen, sich die Betriebe anzusehen, inklusive Schlachtung. Der Lohn für die totale Transparenz besteht darin, dass Kritik ausbleibt und die Menschen verstehen, was dahintersteckt. Tönnies und Westfleisch gehen in eine ähnliche Richtung. Große Betriebe stehen unter ständiger öffentlicher Beobachtung und können sich keine Fehler erlauben. In den letzten Jahren hat sich einiges im Schweinefleischsektor weiterentwickelt, und die großen Schlachtbetriebe haben eine Vorreiterrolle eingenommen.“

Und wie passen die schönen Bilder vom Speck und den Villnösser Geislern mit den tatsächlichen Haltungsbedingungen der Schweine zusammen, die später zu Südtiroler Speck werden?

„Südtiroler Speck wird seit über 800 Jahren hergestellt, und in keiner anderen Region der Welt besteht eine derartige Speckkultur wie hier. Speck ist ein Teil der Alltagskultur Südtirols. Egal, ob Speckunternehmen, Handwerker oder Bauer, das Produkt hängt sehr stark mit dem Land Südtirol zusammen, da es hier entstanden ist. Während im Norden hauptsächlich die Räucherung zur Konservierung des Fleisches verwendet wird, ist es im Süden die Lufttrocknung. In Südtirol als Brücke zwischen Norden und Süden werden beide Herstellungsmethoden kombiniert. Dies macht unseren Speck einzigartig.“

Ist es nicht seltsam, wenn deutsche Schweine zu Südtiroler Speck werden?

„Wer sich mit dem Specksektor in Südtirol beschäftigt, versteht die Thematik und erkennt, dass Südtirol nicht für eine flächendeckende Schweinezucht geeignet ist. Ich möchte dazu ein Beispiel aus einem anderen Sektor nennen: Die ganze Welt liebt italienischen Kaffee. Dabei stammen die Kaffeebohnen größtenteils aus Südamerika. Es geht um die Art der Verarbeitung, die italienischen Kaffee einzigartig macht und ihn von Kaffee aus anderen



Andreas Moser, Chef des Speckherstellers Moser und Präsident des Südtiroler Speckconsortiums: „Ich esse fünf- bis siebenmal die Woche Speck.“

Foto: Südtiroler Speckconsortium

Regionen der Welt unterscheidet. Im kleinen Rahmen ist es dasselbe für den Südtiroler Speck.“

Würden Sie sagen, Südtiroler Speck kann man ohne jeden Zweifel an den Inhaltsstoffen essen?

„Selbstverständlich. Südtiroler Speck ist heute sicherer denn je zuvor. Die Analysemethoden sind wesentlich genauer und präziser als vor zehn Jahren. Vor zehn Jahren war es nur möglich, „positiv“ oder „negativ“ als Analysewert zu bekommen. Heute hingegen erhält man einen genauen Wert in wesentlich kürzerer Zeit. Zusätzlich stehen einige Inhaltsstoffe inklusive Salz in einer kritischen Öffentlichkeit, sodass Speckproduzenten bemüht sind, sich ständig weiter zu verbessern und ein noch besseres Produkt für den Konsumenten herzustellen.“

Wie viel Speck essen Sie persönlich?

„Ich esse fünf- bis siebenmal die Woche Speck. Südtiroler Speck ist für mich ein ständiger Begleiter sowohl für zu Hause als auch für unterwegs.“

Meran, Kurstadt, knapp 40.000 Einwohner

Die Ernährungswissenschaftlerin Barbara Telser sagt, Fleisch sei ein wichtiges Nahrungsmittel. Es enthält viel Eiweiß, hochwertige Mineralstoffe und vor allem Eisen. Trotzdem stuft die deutsche Gesellschaft für Ernährung es als ausreichend ein, zweimal pro Woche Fleisch zu essen.

Barbara Telser, 49, weißer Kurzhaarschnitt, schelmischer Blick, wohnt und arbeitet in Meran. Um zu überleben, sagt sie, müsse heutzutage niemand mehr Fleisch essen. Vegetarier und Veganer könnten alle Nährstoffe, die sie brauchen, problemlos über andere Nahrungsmittel aufnehmen.

Und wie gesund ist Fleisch, Frau Telser?

„Fleisch ist so gesund, wie es seine Inhaltsstoffe sind. Sind Antibiotika oder andere Medikamente

bei der Tierhaltung im Spiel, ist das Fleisch weniger hochwertig, als es normalerweise der Fall ist. Eher zurückhalten sollte man sich bei rohem rotem Fleisch, also bei Speck- und Wurstwaren. Robes rotes Fleisch enthält sogenanntes Hämeisen, das im Verdacht steht, Darmkrebs auszulösen.“

Klingt nicht gut ...

„Nein. Aber wie gesagt: Es kommt auf das richtige Maß an. Viele glauben auch, Antibiotika- und Medikamenten-Rückstände im Fleisch werden durch Braten oder Kochen eliminiert. Das ist ein Irrtum.“

Und Keime und Bakterien?

„Die können mit einer Kerntemperatur von mindestens 60 Grad Celsius abgetötet werden. Fleisch sollte man also nicht in der Mikrowelle zubereiten, dort wird diese Temperatur im Inneren des Fleisches meistens nicht erreicht. Krankmachende Keime könnten dadurch überleben.“

Sollte man bei der Fleischzubereitung Handschuhe tragen, wie es mancher Arzt empfiehlt?

„Ich halte nichts von Hygienehysterie. Handschuhe oder gar ein Einreiben der Hände mit keimabtötenden Mitteln – die sind dann erst recht im Fleisch – braucht es nicht. Wichtig ist, dass man sich vor dem Kochen die Hände mit warmem Wasser wäscht. Und sie mit einem sauberen Handtuch abtrocknet.“

Barbara Telser isst gerne Fleisch. „Aber nicht oft und nur gutes“, sagt sie. Also kein Fleisch aus Massentierhaltung. Sie bevorzugt lokale Produzenten, die sie kennt. „Denn nur wenn ein Tier artgerecht gehalten und gefüttert wird“, sagt sie, „ist mit einem guten und hochwertigen Nahrungsmittel zu rechnen. Beim Fleischkonsum gilt: Weniger ist mehr.“

„Südtiroler Speck ist heute sicherer als je zuvor.

Die Analysemethoden sind wesentlich genauer als vor zehn Jahren.

Zusätzlich sind die Produzenten bemüht, sich ständig weiter zu verbessern und ein noch besseres Produkt herzustellen.“

Andreas Moser, Speckproduzent und Präsident des Südtiroler Speckconsortiums

Karl Hinterwaldner