

Laienhafte Fleischbeschau

Auf Wurst und Sülze, Steak und Kotelett haben wir nur Appetit, wenn wir damit rechnen können, daß sie von gesunden Tieren stammen und keine schädlichen Rückstände enthalten. Zu recht erwarten wir, daß dies sorgfältig kontrolliert wird - und zwar von gut ausgebildeten Kräften. Kein anderes Land der Welt leistet sich dafür so hoch qualifizierte Leute wie wir - Tierärzte. In Hannover bereitet Professor Wenzel seine Studenten im letzten Studienjahr intensiv auf diese verantwortungsvolle Aufgabe vor: Auch die EG-Partner haben in Anlehnung an das deutsche Vorbild per Gesetz vorgeschrieben, daß nur Veterinäre den innergemeinschaftlichen Fleischverkehr kontrollieren sollen.

O-Ton Prof. Wenzel

>Und diese Fleischuntersuchung... Wir kümmern uns um... Je besser der Standard sein soll... Wenn Sie im Kopf keine Ausbildungsvoraussetzungen haben, werden Sie in der Praxis auch nichts sehen<

Die Praxis ist der Schlachthof. Hier wird jedes Tier einzeln unter die sachverständige Lupe des Tierarztes genommen, verdächtige aussortiert und näher untersucht, kranke von den anderen isoliert geschlachtet. In der heute üblichen Intensivhaltung gibt es immer weniger eindeutige Krankheitsbilder, immer schwieriger sind Erkrankungen zu erkennen. Der ganze Sachverstand des Tierarztes ist erst recht gefragt, wenn es um die verbotene Verwendung von Beruhigungsmitteln, Hormonen und Antibiotika geht.

In der Schlachthalle geht es hektischer als im Hörsaal zu. Hier muß jeder Blick, jeder Handgriff sitzen. Die meisten Schlachthöfe werden privat betrieben, und das heißt: Zeit ist Geld. Sorgfältige Prüfungen hemmen den Arbeitsablauf, erst recht Beanstandungen. Und die gibt es nach wie vor zur Genüge. Vier von hundert angelieferten Tieren sind krank und müssen gesondert untersucht werden. Bei fast der Hälfte der Schweine und einem Fünftel der Rinder müssen veränderte Organe verworfen werden. Beanstandete Tierkörper werden vorläufig beschlagnahmt, damit ihr Fleisch nicht auf den Ladentisch kommt. Kein Grund also, bei den Untersuchungen am Tier nachlässiger zu werden.

Seit zwei Jahren gibt es ein neues Fleischhygienegesetz - mit einschneidenden Veränderungen. Der Fleischbeschauer, der dem Tierarzt bisher als Hilfskraft zur Seite stand, soll nun die Kontrollen eigenständig durchführen. Ausgerechnet wir weichen damit von der EG-Gesetzgebung ab.

Der Autor des Gesetzes beschwichtigt aber:
O-Ton Dr. Chaumet (BMJFFG)

"Für das gesamte Gebiet der Fleischhygiene ... ist in Verwaltungsvorschrift näher beschrieben."

Doch mit dieser nachgeschobenen Verwaltungsvorschrift hat es einen Haken. Sie gesteht dem Tierarzt mehr Kompetenzen zu als das Gesetz selbst - und das ist verfassungswidrig, hat also keine Gesetzeskraft. In der amtlichen Begründung kann man zudem lesen, wie man sich im Ministerium die Aufsicht vorgestellt hat.. Dort steht, daß der amtliche Tierarzt die Fleischkontrolleure nicht ständig zu beaufsichtigen hat und daß ein selbstständiges Arbeiten des Kontrolleurs zulässig ist - im Rahmen seiner Qualifikation.

Diese Qualifikation sollte in einer Verordnung noch näher festgelegt werden. Zu mehr als einem Entwurf ist es allerdings auch nach zwei Jahren Gesetz noch nicht gekommen. Danach ist für den Kontrolleur der Hauptschulabschluß und ein dreimonatiger Lehrgang vorgesehen.

Die neue Realität zeichnet sich in der Praxis schon ab. Verträge von Tierärzten werden nicht verlängert, stattdessen Kontrolleure eingestellt. Damit hofft man, von den 600 Mio Mark, die die Fleischschau jährlich kostet 200 Mio einsparen zu können. Eine Rechnung zu Lasten des Verbrauchers.