

Lebensmittelkandal bei PHW/Wiesenhof Fäkalien auf Hühnerfleisch

Schimmel und Kühlprobleme: Behörden kritisieren die miserable Hygiene in einem Schlachthof, der zum größten deutschen Hähnchenproduzenten gehört. VON JOST MAURIN

BERLIN taz | Nach mehreren Tierschutzskandalen hat die Agrarindustrie nun auch einen Hygieneskandal. Deutschlands größter Hähnchenproduzent PHW/Wiesenhof hat Aufsichtsbehörden zufolge in seinem Schlachthof im sachsen-anhaltischen Möckern bis zu 10 Prozent der Tiere so geschlachtet, dass Fäkalien aufs Fleisch fließen konnten.

Für die amtliche Kontrolle etwa auf Krankheiten seien nur 0,8 Sekunden pro Tier geblieben – so schnell habe Wiesenhof das Fließband der Anlage laufen lassen. Das Unternehmen verarbeitet nach eigenen Angaben in Möckern jährlich 40 Millionen Hähnchen zu Tiefkühlware. Abnehmer seien "alle internationalen und nationalen Handelsketten" inklusive der Discounter Aldi und Lidl, sagte Sprecher Frank Schroedter.

Das Landesverwaltungsamt Halle warf Wiesenhof in einem Zulassungsbescheid vom 26. August 2010 "erhebliche Verletzungen hygienerechtlicher Bestimmungen" vor. "Diese Mängel stellen ein erhebliches Gefährdungspotenzial für den Verbraucher dar", heißt es in dem Schreiben, das die Zeitschrift *Stern* am Donnerstag der taz zur Verfügung stellte.

Wiesenhof-Sprecher Schroedter bestätigte, dass die Behörden ebenfalls "Schwarzsimmelbefall an Wand und Decke" bemängelten. "Dieses Problem haben wir aber schon im vergangenen Jahr beseitigt." Die Beamten hätten dem Unternehmen auch vorgeworfen, die Hähnchen nach der Schlachtung nicht sofort stark genug zu kühlen. Die Kühlung soll zum Beispiel verhindern, dass Salmonellen entstehen – Bakterien, die Darmkrankheiten hervorrufen.

Importverbot wegen Salmonellengefahr

"Absolut falsch", sagte Schroedter. Schließlich dürfe der Betrieb sogar nach Skandinavien exportieren, wo besonders strenge Regeln gälten. Allerdings räumte er ein, dass Russland wegen eines Salmonellennachweises in einer Lieferung aus Möckern Importe aus dem Betrieb verboten hat. Die russischen Behörden erließen aber gegen viele Firmen solche Importsperrern.

Nur 0,1 Prozent der Hähnchen habe die Schlachtmaschine "in den vergangenen Monaten" den Darm aufgeschnitten, sodass dessen Inhalt aufs Fleisch laufen könne, ergänzte Schroedter. Doch die Quote war offenbar vor kurzem viel höher. Denn erst nach dem Ruffel durch die Behörden habe Wiesenhof seine Schlachtung verbessert, sagte die Sprecherin des Landesverwaltungsamts, Denise Vopel. Vor allem wegen der Kühltemperatur und der Zeit für die Fleischkontrolle setzte die Behörde Vopel zufolge 100.000 Euro Zwangsgeld fest, gegen das sich Wiesenhof rechtlich zu Wehr setzt.

Hintergrund des Streits ist Geld: Eine bessere Kühlung und langsamere Bandgeschwindigkeit würden Wiesenhof mehr kosten. Vor allem aus finanziellen Gründen halten Wiesenhof- und andere Mäster ihre Tiere auch auf engstem Raum und ohne Auslauf, was Tierschützer wiederholt als Quälerei kritisierten.

Die Verbraucherorganisation Foodwatch wies darauf hin, die Missstände hätten dem *Stern* zufolge lange Zeit angehalten, ohne dass die Behörden wirksam durchgriffen. Deshalb müssten "die Erkenntnisse, die Lebensmittelkontrolleure sammeln, publik werden", sagte Sprecher Martin Rücker. Das würde eher dazu führen, dass die Firmen, sich an die Spielregeln halten.

Der Discounter Lidl erklärte: "Die genannten Vorwürfe nehmen wir sehr ernst". Das Unternehmen werde die Angelegenheit prüfen. Konkurrent Aldi Süd antwortete auf die Frage der taz nach Konsequenzen aus dem Skandal, dass Wiesenhof die Vorwürfe zurückgewiesen habe. Die Produkte von Aldi Süd würden "durch unabhängige Lebensmittelinstitute" überprüft. Aldi Nord ließ eine Anfrage der taz unbeantwortet.

Mehr zum Thema

[Getäuschte Fleischkäufer . Das Elend der Puten](#)

[Auf den Magen geschlagen . "Dieses Geflügel ist ungenießbar"](#)

[Erst Lobby-Stiftung, dann Staatssekretär . Politiker mit Stallgeruch](#)

29april2011

<http://www.taz.de/1/zukunft/konsum/artikel/1/faekalien-auf-huehnerfleisch/>