

EU-Kommission lädt zum Eier-Gipfel

Lebensmittel In 17 Ländern sind inzwischen Eier entdeckt worden, die das Insektengift Fipronil enthielten. Mehrere Personen wurden verhaftet. Der EU-Gesundheitskommissar will möglichst bald einen Krisengipfel zum Eier-Skandal durchführen.

Helmut Hetzel, Den Haag

Der Eier-Skandal, der zuerst in den Niederlanden und Belgien bekannt wurde, breitet sich immer weiter aus. Inzwischen sind unter anderem auch in Österreich, Dänemark, Polen, Deutschland, Luxemburg, der Slowakei und in Schweden mit dem Insektengift Fipronil verseuchte Eier aufgetaucht. Der Stoff wirkt gegen Zecken, Läuse und Flöhe, darf aber nicht in Betrieben eingesetzt werden, deren Produkte in die menschliche Nahrungskette gelangen. Zu hohe Konzentrationen davon können beim Menschen Leber- und Nierenschäden auslösen und die Schilddrüse schädigen.

Die Regierungen der Niederlande und Belgiens beschuldigen sich derweil gegenseitig, zuerst vom Fipronil in den Eiern gewusst und trotzdem keinen internationalen Alarm geschlagen zu haben. Die beiden Ministerpräsidenten,

der Haager Regierungschef Mark Rutte und sein belgischer Amtskollege Charles Michel, machen die Eier-Krise nun zur Chefsache und wollen sie persönlich besprechen. Der deutsche Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt kritisierte das Krisenmanagement der beiden Länder.

Agrar-Manager in den Niederlanden verhaftet

Nun wird auch die EU-Kommission aktiv: Sie will einen Krisengipfel zum Eier-Skandal einberufen. Gesundheitskommissar Vytenis Andriukaitis erklärte gestern, er habe ein Treffen der zuständigen Minister sowie Behördenvertreter der betroffenen Länder vorgeschlagen. Er hatte Belgien zunächst auch kritisiert, weil dort bereits im Juni Fipronil in Eiern einer Hühnerfarm entdeckt worden war, die belgische Lebensmittelkontrolle aber nicht europaweit informiert hatte. Ges-

tern sagte Andriukaitis nun: «Es bringt uns nicht weiter, wenn einer dem anderen den schwarzen Peter zuschiebt.» Die ersten Gespräche sollen am 4. oder 5. September am Rande eines Agrarministertreffens in Estland stattfinden, wie ein Sprecher des deutschen Landwirtschaftsministeriums mitteilte. Vom Eier-Skandal sind mittlerweile 16 europäische Länder sowie Hongkong betroffen. Auch in der Schweiz wurden Eier sichergestellt, die das Insektengift enthielten (siehe Text unten).

In den Niederlanden sind inzwischen mehrere Personen verhaftet worden. Darunter zwei Manager der Firma Chickfriend, die Fipronil bei der Bekämpfung von Blutläusen bei Legehennen eingesetzt haben soll. Das Unternehmen desinfizierte nicht nur in den Niederlanden, sondern auch in Belgien Hühnerställe mit Zehntausenden von Legehennen. Zudem wurde ein niederländischer

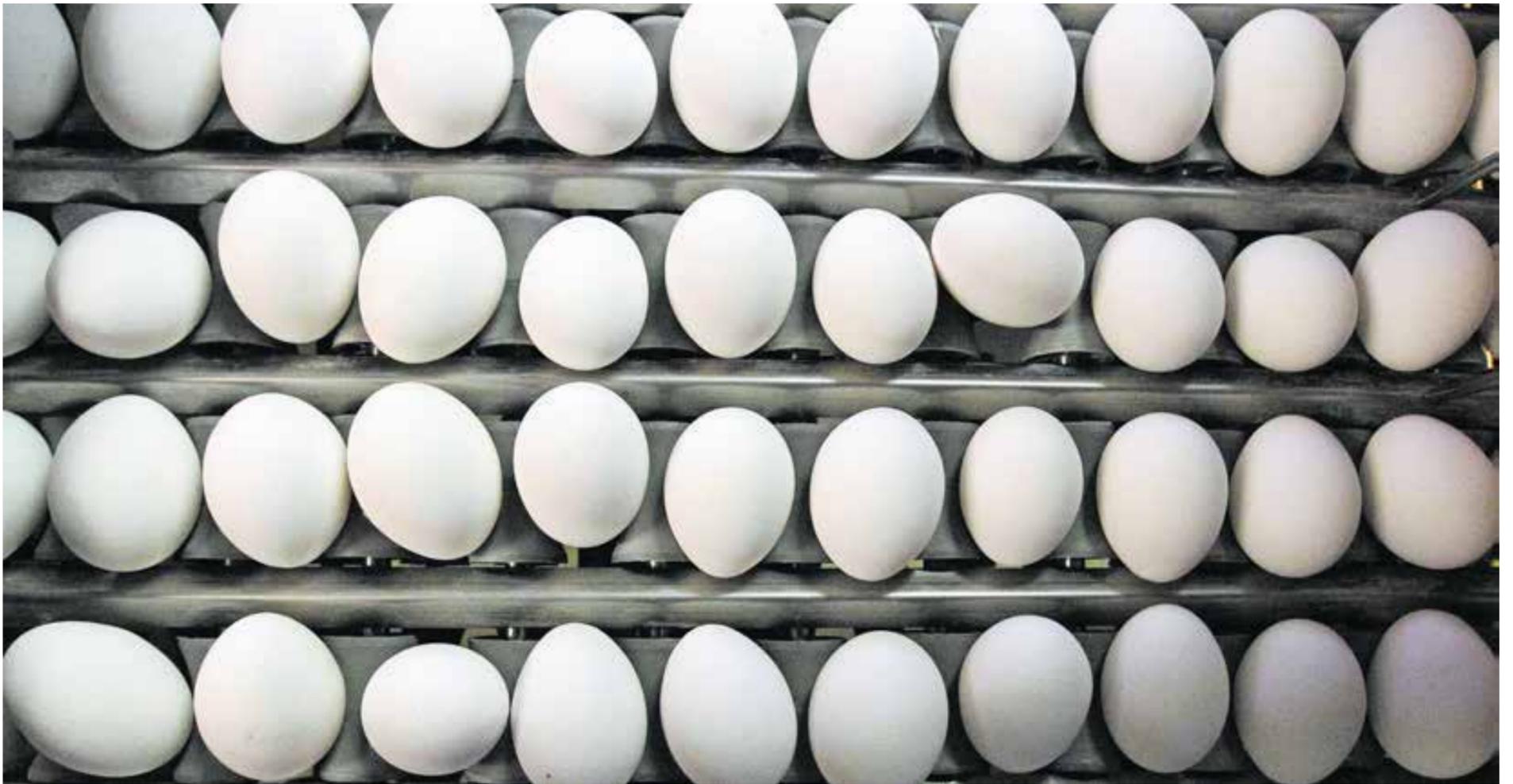
Agrarmanager festgenommen, der verdächtigt wird, Fipronil dem Hühnerfutter beigemischt zu haben, das er verkaufte. Die belgische Staatsanwaltschaft ermittelt zudem gegen ein Unternehmen, das für Chickfriend das Insektizid über Mittelsmänner in Rumänien eingekauft haben soll. In Belgien sind in elf Fällen auch Privatpersonen im Visier der Justiz. Sie sollen Fipronil von einem Tierarzt unter dem Namen Bytecontrol bezogen und in ihrer privaten Hühnerzucht verwendet haben – wohl aber ohne zu wissen, dass sie ein giftiges Insektizid gekauft haben. Bytecontrol wurde ihnen als biologisches Produkt angepriesen. Die Staatsanwaltschaft ermittelt.

Viele Hühnerfarmen werden Skandal nicht überleben

Allein in den Niederlanden stehen 180 Legehennen- und Eierfarmen inzwischen auf der Fipronil-Giftliste der Le-

bensmittelkontrollbehörde. In Belgien sind es deren 57. In den Niederlanden gibt es 1140 Legehennen- und Eierfarmen. Eine Farm braucht dabei mindestens 40 000 Legehennen, um jährlich durch den Eierverkauf auf einen nötigen Bruttoumsatz von rund 56 000 Euro zu kommen. Zu erwarten ist, dass viele Hühnerfarmen in den Niederlanden und Belgien den Eier-Skandal nicht überleben werden und pleite gehen. Möglicherweise aber erhalten sie aber auch Finanzhilfe von den Regierungen in Den Haag und Brüssel, damit sie einen Neustart machen und dann wieder Eier liefern können, die giftfrei sind.

EU-Gesundheitskommissar Andriukaitis betonte, die Lebensmittelsicherheit in der Union sei eine der höchsten der Welt, das System sei «gut». Nun müssten die Mitgliedsländer zusammenarbeiten, um die Lehren aus dem Eier-Skandal zu ziehen.



Auch in der Schweiz wurden Eier entdeckt, die das Insektengift Fipronil enthielten. Die hiesigen Detailhändler haben reagiert und Importeier aus dem Sortiment entfernt.

Bild: Urs Flüeler/Keystone (Malters, 14. Februar 2011)

Diese Risiken bestehen in der Schweiz

Fipronil Die Schweiz ist nur am Rande vom Eier-Skandal betroffen. Am ehesten noch droht Gefahr beim Verzehr eines Omelettes im Restaurant.

Sind auch Eier in der Schweiz mit Fipronil verunreinigt?

Ja. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat vor gut einer Woche die ersten Eier sichergestellt, die das Insektengift enthielten. Sie stammten aus den Niederlanden.

Ist der Verzehr dieser Eier gesundheitsgefährdend?

Nein. Die in der Schweiz sichergestellten Eier weisen laut BLV

einen Fipronil-Gehalt von rund 0,4 Milligramm pro Kilogramm Ei auf. Ein Kind kann täglich fünf solcher Eier essen, ohne dass ein gesundheitliches Risiko besteht; Erwachsene gar 21 Stück. Der festgestellte Höchstwert in Belgien war etwa dreimal so hoch.

Stehen verunreinigte Eier in den Verkaufsregalen?

Nicht mehr. Hiesige Detailhändler haben ihre Importeier nach dem ersten Fall in der Schweiz sofort aus dem Sortiment genommen. Eine reine Vorsichtsmassnahme, wie sie betonen.

Sind verarbeitete Produkte wie Eierteigwaren, die in die

Schweiz eingeführt werden, ebenfalls verunreinigt?

Ja. Der Gehalt an Fipronil ist allerdings x-fach kleiner als bei Schaleneiern. Die Produkte sind deshalb gesundheitlich unbedenklich.

Was ist mit Eiern, die flüssig oder als Pulver eingeführt werden?

Hier besteht ein gewisses Risiko, dass sie Fipronil enthalten. Hauptabnehmer dieser Eier sind Gastronomie und Lebensmittelindustrie. Wenn die Eier als Zutat verwendet werden, besteht keine Gefahr. Anders verhält es sich bei Eierspeisen in Restaurants. Hier könnte es theoretisch sein, dass man etwas Fipronil abbekommt.

Könnten Schweizer Eier nicht auch betroffen sein?

Genauso wie in der EU gilt auch für die Schweizer Landwirtschaft ein Fipronil-Verbot. Das ominöse Reinigungsmittel, dem in Belgien illegal das Insektengift beigemischt wurde, ist in der Schweiz nicht erhältlich. Trotz des geringen Restrisikos prüft das BLV in Zusammenarbeit mit den Importeuren und den kantonalen Behörden, ob Schweizer Eier ebenfalls betroffen sein könnten.

Wer ist in der Schweiz dafür verantwortlich, dass keine gesundheitsgefährdenden Eier in Umlauf kommen?

In der Schweiz gilt das Prinzip der Selbstkontrolle. Das heisst: Die

Importbetriebe prüfen selbst, ob mit den Eiern alles in Ordnung ist. Mit Stichproben bei den Importeuren stellen die kantonalen Behörden sicher, dass diese Selbstkontrolle funktioniert. Die Oberaufsicht hat das BLV, das auch mit den EU-Behörden in Kontakt steht.

Welchen Stellenwert haben importierte Eier in der Schweiz?

Bei den eigentlichen Speiseeiern nur noch einen kleinen. Jedes fünfte verkaufte Schalenei kommt heute noch aus dem Ausland – Tendenz weiter sinkend. Einen nach wie vor grossen Stellenwert hat der Import hingegen in der Gastronomie und der Lebensmittelindustrie. Diese Eier

werden nicht einzeln in der Schale eingeführt, sondern als flüssige Masse oder in Pulverform. Hier beträgt der Marktanteil importierter Eier nach wie vor über vier Fünftel. Rechnet man Schaleneier und Verarbeitungseier zusammen, stammen etwa sechs von zehn Eiern von Schweizer Hühnern.

Aus welchen Ländern kommen die Schweizer Importeier?

Die Niederlande sind die mit Abstand wichtigste Herkunftsna-tion. Zwei von drei Importeieren kommen von dort. Danach folgen mit deutlichem Abstand Deutschland, Italien und Frankreich.

Roger Braun