

Schnitzel mit Geburtsurkunde

Genetischer Fingerabdruck erlaubt erstmals die Rückverfolgung / Probephase abgeschlossen

Frankfurter Allgemeine Zeitung

- UNTERNEHMEN -

Seite 20 / Mittwoch, 28. September 2005, Nr. 226

"Alle Rechte vorbehalten. Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH"

Web. FRANKFURT, 27. September 2005
Der Appetit kommt angeblich beim Essen, aber beim Kochen kann er schon vergangen sein. Zum Beispiel, wenn das Schnitzel in der Pfanne unter Zischen zusammenschumpft. Sich beim Erzeuger des "PSE-Fleisches" (pale, soft, exudative) zu beschweren wird kaum gelingen, kein Schwein kennt den Weg von der Wurfbox zum Teller.

Doch das muß nicht mehr sein. Nach zweijähriger Erprobung ist jetzt ein System zur Rückverfolgung mittels genetischen Fingerabdrucks serienreif. Anfangs 36 und jetzt 38 fränkische Ferkelerzeuger und Mäster haben sich zur Interessen Gemeinschaft Zertifizierung (IGZ) GbR, Egersheim, zusammengefunden, um Fleisch in den Handel zu bringen, für dessen Qualität sie mit ihrem Namen bürgen. Etwa ein Drittel der Produktion wird im Stuttgarter Raum als „Staufenfleisch“ verkauft, die IGZ-Mitglieder stellen das gesamte Schweinekontingent von Staufenfleisch. Der Rest geht an eine Reihe kleinerer Abnehmer. Kürzlich wurde das eigene Label „Pink“ entwickelt; die Abkürzung steht für den etwas sperrigen Namen Produktionsgemeinschaft für ISO-zertifizierte, nachvollziehbare und kontrollierte Qualitätsschweine. Ein Vermarktungskonzept ist gerade in Entwicklung.

Der Verbraucher erkennt in jedem Fall an den Etiketten, woher das Fleisch kommt. Mittels Stichproben, deren Ergebnisse in eine Internet-Suchmaschine eingegeben werden (www.mais.de), kann der Fachmann den über sämtliche Vermarktungsstufen verfolgen. Denn die Datenbank speichert auch Angaben über Futtermittel, Medikamente, deren Mißbrauch damit so gut wie ausgeschlossen ist. Alle, die sich am Projekt beteiligen, ziehen von allem, was ins Schwein kommt, Proben, die sie mindestens ein Jahr lang aufbewahren. So entsteht eine elektronische Tierakte. Im Zweifelsfall kann auch der Verbraucher selbst eine Probe ins Labor schicken. Die in der Interessengemeinschaft zusammengeschlossenen Betriebe erzeugen jährlich rund 100.000 Ferkel aus 4.500 Muttersauen, die Mäster ziehen auf etwa 23.000 Mastplätzen im Jahr 60.000 Schlachttiere heran. Mit der jetzt abgeschlossenen Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2000 durch den TÜV, welche die Rückverfolgbarkeit einschließt, ist die Pilotphase abgeschlossen, die Urkunden werden Mitte Oktober verteilt.

Bis zur bestandenen Prüfung hatten es die Schweine nicht leicht. Zwar gibt es seit der BSE-Krise eine datenbankgestützte DNS-Analyse in der Rinderhaltung.

Eine Muttersau kann aber sieben Würfe mit mehr als 70 Nachkommen haben. Deren Registrierung mittels genetischen Fingerabdrucks wäre bisher viel zu kostspielig gewesen, sagt Friedrich Berkner, einer der geistigen Väter des Projekts und bei der IGZ zuständig für das Qualitätsmanagement.



Am Anfang war das Ferkel

Foto Jens Büttner

Deshalb war das Schwein bisher nach dem Schlachthaken anonym. Abhilfe schafft ein neues Verfahren, das von der Technischen Hochschule München entwickelt worden ist; dadurch ist eine DNS-Analyse nur noch von den Elterntieren notwendig, deren Ergebnisse zusammen mit dem Datum der Anpaarung in der Datenbank gespeichert wird. Über bestimmte Markergene lassen sich die Nachkommen zweifelsfrei zuordnen und ihr Werdegang bis in die Wurst weiterverfolgen. Für die Untersuchung müssen Sau und Eber nur ein paar Borsten lassen, die Analyse kostet etwa 30 Euro je Tier. Für den Verbraucher macht sich das an der Theke in nur wenigen Cent je Kilogramm bemerkbar, weil sich die Kosten auf viele Nachkommen verteilen. „Das Verfahren ist zu 100 Prozent serienreif“, sagt Berkner. Es sei in Europa das einzige. In Kanada und Japan gebe es zwar auch Versuche in die gleiche Richtung, aber „wir sind weltweit die ersten“.

Die IGZ erfüllt mit der umfassenden Rückverfolgbarkeit weit mehr, als die EU-Verordnung 178/2002, die seit Anfang 2005 in Kraft ist, verlangt. Dort sei nur eine Dokumentation der jeweils vor- und nachgelagerten Stufe gefordert, erklärt IGZ-Projektleiter Helmut Schmidt.

Bis der genetische Fingerabdruck ge-diehen war, sind Investitionen von rund 1 Million Euro notwendig gewesen. Einen guten Teil davon haben die Ferkelerzeuger und Mäster selbst getragen. „Wir sind in Vorleistung getreten“, sagt Schmidt. Es werde Jahre dauern, die Investitionen zurückzubekommen. Andererseits müssten

sich die Metzgereien von den Discountern durch höchste Qualität abheben. „Wir liefern dafür die Argumente“.

Die hohen Forschungskosten sind allerdings vom Staat übernommen worden, 770.000 Euro kamen vom Bayerischen Verbraucherministerium. Außerdem sind die Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) und das Bayerische Agrarministerium mit einem Fördertopf am Versuch beteiligt.

Für die Betreiber der Datenbanken läßt sich das Konzept weiterspinnen. Wenn der genetische Fingerabdruck auf breiter Front genommen würde, wären wertvolle Hunde oder Katzen diebstahlsicher, weil sich ihre Identität jederzeit feststellen ließe. Und der seit einiger Zeit obligatorische Equidenpaß für Pferde erfüllte erstmals seinen Zweck, wenn die individuellen Merkmale nicht mehr wie bisher abgemalt, sondern gentechnisch erfaßt würden. Der um seinen Genuß geprellte Kunde schließlich könnte einen Bissen ins Labor schicken, die Daten in die Datenbank eingeben und am Ende je nach Temperament mit dem Schrumpfschnitzel nach dem Schweinemäster werfen. oder es an dessen noch grunzende Verwandtschaft verfüttern.

Autor: Dr. Lukas Weber