

Manuskript

Beitrag: Gefährliche Keime in Wilke-Wurst – Mangelnde Kontrolle

Sendung vom 15. Oktober 2019

von Julia Held, Anne Herzlieb, Tonja Pölitz und Martin Schiffler

Anmoderation:

Jetzt geht es um die Wurst. Buchstäblich. In Wurstwaren der Firma Wilke wurden Keime gefunden, die für immungeschwächte Menschen lebensgefährlich sein können. Drei Todesfälle aus dem vergangenen Jahr werden mit verseuchten Waren des hessischen Wurstherstellers in Verbindung gebracht. Noch einmal: vergangenes Jahr! Das vor allem ist es, was das Vertrauen der Verbraucher tief erschüttert. Denn warum dauerte es so lange, bis die Gefahrenquelle gefunden, gemeldet und geschlossen wurde? Frontal 21 ist der Frage nachgegangen.

Text:

Gerhard Bernhard ist angewidert bei diesem Anblick: Fotos aus der Wurstfabrik seines ehemaligen Arbeitgebers Wilke.

***O-Ton Gerhard Bernhard, ehemaliger Mitarbeiter Wilke:
Das ist ja komplett verschimmelt, von oben bis unten. Und die Sporen, die müssen ja in sämtlichen Räumen auch sein. Ja, da ist ja, im Prinzip ist die ganze Wurst befallen mit den Schimmelsporen. Es ist halt Wilke, ne.***

Gerhard Bernhard ist Fleischer, hat 2013 bei Wilke gekündigt. Schon damals habe es gravierende Hygieneverstöße gegeben.

***O-Ton Bernhard Bernhard, ehemaliger Mitarbeiter Wilke:
In diesem Produktionsbereich war halt eine Toilettenanlage, die im normalen Betrieb geöffnet war, damit man relativ kurze Wege zur Toilette hatte, relativ produktiv dann war. Und wenn dann ein Audit oder eine Kontrolle anstand, dann wurde die Toilette verschlossen.***

Auch Überproduktion habe zu üblen Zuständen bei Wilke geführt, so Bernhard.

O-Ton Gerhard Bernhard, ehemaliger Mitarbeiter Wilke:

Es wurde halt auch viel produziert, und teilweise so viel, dass die Kühlräume voll waren. Die Ware passte nicht in die Kühlräume zum Runterkühlen und frische, warme Ware wurde bei die schon runtergekühlte Ware gestellt. Alles fing wieder an zu schwitzen, erhöhte Feuchtigkeit. Und das hat zunehmend zu Problemen geführt.

**O-Ton Frontal 21:
Zu welchen?**

***O-Ton Gerhard Bernhard, ehemaliger Mitarbeiter Wilke:
Hohe Feuchtigkeit ist ein guter Nährboden für Schimmel, und das kommt dann dabei raus.***

Mangelnde Hygiene, Schimmel und gefährliche Keime. Es sterben Menschen, etliche sind erkrankt - mutmaßlich, weil sie Wurst von Wilke gegessen haben.

Mitarbeiter wunderten sich schon lange, dass nicht längst viel mehr passiert ist. Gegen den Geschäftsführer der Firma wird wegen fahrlässiger Tötung ermittelt. Aber hätten die Behörden nicht viel früher handeln müssen?

Das Marien-Hospital in Wesel, gestern Morgen. Noch bis zum Nachmittag des 2. Oktober haben sie hier an ihre Patienten Wilke-Wurst ausgegeben. Ob keimverseucht mit Listerien, weiß hier keiner. Als die Warnung kam, mussten 200 Kilogramm Wurst entsorgt werden.

Für eine deutsche Firma gelten strenge Regeln, dachte Geschäftsführer Hartmann - und auch, dass bei Gefahr im Verzug Behörden schneller durchgreifen.

***O-Ton Johannes Hartmann, Geschäftsführer Marien-Hospital Wesel:
Wir müssen davon ausgehen, dass das, was am deutschen Markt verkauft wird, gehandelt wird, auch fehler- und keimfrei ist. Erst nachdem der Rückruf erfolgt war, haben wir auch aus den Medien entnommen, dass schon seit mehreren Wochen bekannt war, dass es Probleme mit den Artikeln der Firma Wilke geben würden. Wenn solche Informationen so lange vorgelegen haben, hätte man da viel eher reagieren müssen.***

Gerade hier, wo Kranke und ältere Menschen versorgt werden, für die Listeriose schnell zum Tod führen kann.

Die Zahl der Listeriose-Opfer ist größer als zunächst bekannt gegeben wurde. Der Untersuchung des Robert Koch-Instituts zufolge hatte es nicht erst 2018 und 19, sondern 2014, 16 und 17 Ausbrüche gegeben, die inzwischen alle einem Erregertyp „Sigma1“ zugeordnet werden konnten. Die Fälle verteilen sich auf

zwölf Bundesländer.

An Listeriose verstorben wurden bislang drei Patienten gemeldet. Doch an insgesamt 16 Toten wurde der Erreger „Sigma1“ nachgewiesen. Aber bei den meisten wurde eine andere Todesursache angegeben - oder sie war nicht ermittelbar.

**O-Ton Dr. Miriam Stegemann, Infektiologin, Charité
Universitätsmedizin Berlin:**

Wenn wir jetzt von den schweren Verläufen sprechen, wissen wir, dass Inkubationszeit meistens so bis zu elf Tage beträgt. Insgesamt sind vielleicht auch gar nicht alle Fälle erkannt, weil eben man vor allen Dingen natürlich auf Fälle aufmerksam wird, wenn sie einen schweren Verlauf haben. Insofern ist das Ausmaß des Ausbruchs gegebenenfalls gar ganz nicht erkannt bisher.

Doch warum handelten die Behörden so spät? Die Chronik der Ereignisse:

Dezember 2018. Nach einem Listeriose-Ausbruch mit Todesfällen war die Infektionsquelle zunächst unbekannt. Schon damals aber gab es mehr als nur einen Verdacht: „**Vielmehr vermutete das RKI [Robert Koch-Institut], dass die Infektionsquelle eher im Bereich der Lebensmittelversorgung der Gesundheitseinrichtungen liegen könnte.**“ Es bittet daraufhin die zuständigen Gesundheitsämter der Länder - auch das in Hessen - um Mithilfe, die Quelle zu suchen.

Im März und im Mai 2019 werden in der Wurst von Wilke Listerien gefunden. Wilke ruft Ware bei Händlern zurück. Daraufhin bildet das Regierungspräsidium Kassel eine Taskforce. Die Öffentlichkeit erfährt von alledem nichts.

12. August. Das Bundesamt für Verbraucherschutz entdeckt: Nur Wilke hatte sechs von Krankheitsfällen betroffene Gesundheitseinrichtungen beliefert. Das hessische Umweltministerium wird vom Wilke-Verdacht in Kenntnis gesetzt.

28. August. Bei einer Kontrolle bei Wilke werden nicht unerhebliche hygienische Mängel festgestellt. Schon eine Woche später gelten ein Großteil dieser Mängel als behoben.

16. September. Das Robert Koch-Institut weist nach, dass Listerien vom Typ „Sigma1“ mit hoher Wahrscheinlichkeit mit einer Lebensmittelprobe aus Hessen in Zusammenhang stehen. Man habe die DNA des Listeriose-Erregers bei Patienten mit dem „**aus Lebensmitteln eines nicht näher benannten Betriebs aus Hessen**“ verglichen und dabei eine „**sehr nahe Verwandtschaft**“ festgestellt.

Darüber informiert das Robert Koch-Institut das Bundesinstitut für

Risikobewertung. Das Bundesinstitut für Risikobewertung informiert das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit - und das wiederum informiert das hessische Umweltministerium.

Noch immer wird Wilke-Wurst produziert, verkauft und gegessen. Immerhin darf die Wurst jetzt nur noch mit Stichprobenkontrollen in den Handel.

Erst am 1. Oktober wird das Unternehmen Wilke geschlossen. Man hätte dem Betrieb die Chance lassen müssen, die Hygienemissstände selbst zu beseitigen.

O-Ton Priska Hinz, Bündnis 90/Die Grünen, Verbraucherschutzministerin Hessen, am 9.10.2019: Erst wenn das nicht gelingt, dann ist eine Schließungsverfügung auch tatsächlich das richtige Mittel der Wahl.

Und das Bundesinstitut für Risikobewertung teilt uns schriftlich mit,

Zitat:

„Dass es sich bei dem "nicht näher benannten Betrieb aus Hessen" um die Firma Wilke handeln soll, hat das BfR über die Medien am 02.10.2019 erfahren.“

foodwatch zwingt schließlich die Behörden, eine Liste mit Wilke-Produkten zu veröffentlichen. Wohin Wilke aber geliefert hat, kann oder wird bis heute nicht bekannt gegeben.

O-Ton Martin Rücker, foodwatch: Das Schlimme ist ja, dass es nicht immer nur neue Erkenntnisse sind, sondern dass wir die gleichen Probleme auch im Fall Wilke feststellen müssen, die auch schon zu jüngeren Lebensmittelskandalen, Dioxin, Pferdefleisch, Fipronil geführt haben und dazu beigetragen haben, dass die Skandale größer wurden.

O-Ton ZDFheute-Sendung, Archiv: Und nun muss wieder Fleisch vom Markt genommen werden. Der Grund: nachlässig durchgeführte Tests.

O-Ton ZDFheute-Sendung, Archiv: Versteckt in der Tiefkühl-Lasagne: Pferd statt Rind.

O-Ton ZDFheute-Sendung, Archiv: Dioxin in Hühnereiern.

O-Ton Renate Künast, Bündnis 90/Die Grünen, Archiv: Genau in diesem Augenblick muss es heißen: Vorrang für den Verbraucherschutz.

O-Ton ZDFheute-Sendung, Archiv:

Es scheint einen neuen Gammelfleisch-Skandal zu geben.

O-Ton Ilse Aigner, CSU, Archiv:

Wir wollen größtmögliche Transparenz für die Verbraucher, auch was die Herkunft betrifft.

O-Ton Horst Seehofer, CSU, Archiv:

Eine der wichtigsten Präventionsmaßnahmen, die Transparenz, die Veröffentlichung des Namens von Firmen, die gegen die Lebensmittelvorschriften verstoßen.

O-Ton Martin Rucker, foodwatch:

Und wir erleben, ob bei Pferdefleisch, bei Dioxin, bei Fipronil oder jetzt beim Fall Wilke, die Behörden tappen hier im Dunkeln. Sie können uns nicht sagen, wo wir die Produkte gekauft haben, die gerade zurückgerufen werden. Und das ist der Skandal. Sie wissen nicht, wo das Pferdefleisch herkam, in welchen Produkten es verarbeitet wurde. Sie wissen nicht, welche Produkte mit Dioxin belastet sind und sie wissen nicht, wohin die Firma Wilke denn eigentlich am Ende geliefert hat, in welche Restaurants, in welche Kantinen von Krankenhäusern oder Kindergärten. Das ist ein wirklicher Skandal und das ist ein Skandal, dass die Bundesregierung sich um dieses Thema noch nicht im Ansatz gekümmert hat.

Andreas Kampmann von der Gewerkschaft Nahrungsmittel Genuss und Gaststätten stellt eigene Nachforschungen an. Eigentlich kümmert er sich um die Belange der Wilke-Belegschaft. Doch er hat einen Tipp bekommen. In einem externen Kühlhaus in Kassel soll der Wursthersteller Wilke abgelaufene Tiefkühlkost gelagert haben – Blumenkohl, Erbsen und Fisch.

O-Ton Andreas Kampmann, Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG):

Was mich schockiert, ist, dass wohl offensichtlich seit einem Jahr Ware lagert, die nicht mehr verarbeitet werden kann und nicht entsorgt wird. Da kommt ein Geschmäcke auf.

Auf Nachfrage bestätigt das Logistikunternehmen, die Firma Wilke habe hier Ware eingelagert, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten habe. Demnächst solle sie entsorgt werden. Wilke hat inzwischen Insolvenz angemeldet, will sich zu den Vorwürfen nicht äußern.

Und so bleibt die Frage: Wozu lagert man abgelaufene Lebensmittel?

O-Ton Andreas Kampmann, Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG):

Man bezahlt Miete für ein Gefrierhaus, das man offensichtlich mit Waren bestückt, die man nicht mehr gebrauchen kann -

betriebswirtschaftlicher Unsinn. Ich mag mir nicht vorstellen, dass man halt abgelaufene Ware verarbeitet, das mag ich mir nicht vorstellen. Aber bei dem, was wir jetzt alles in den letzten Tagen gehört haben, kann ich es aber auch nicht ausschließen.

Seine Informationen will Kampmann nun der Staatsanwaltschaft in Kassel übergeben.

Abmoderation:

Lücken bei der Lebensmittelkontrolle. Auf unserer Internetseite frontal21.zdf.de finden sie weitere Recherchen zum Thema. Dort können Sie auch noch mal miterleben, wie Frontal 21 eine Wurst pantscht, mit unappetitlichen Bestandteilen – und Deutschlands Top-Qualitätsprüfern fällt nichts auf. Im Gegenteil, sie haben dieser miesen Mischung auch noch eine Medaille verliehen. Das hat uns Journalisten Appetit gemacht, weiter nach Fehlern im System zu suchen.

Zur Beachtung: Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt. Der vorliegende Abdruck ist nur zum privaten Gebrauch des Empfängers hergestellt. Jede andere Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtgesetzes ist ohne Zustimmung des Urheberberechtigten unzulässig und strafbar. Insbesondere darf er weder vervielfältigt, verarbeitet oder zu öffentlichen Wiedergaben benutzt werden. Die in den Beiträgen dargestellten Sachverhalte entsprechen dem Stand des jeweiligen Sendetermins.