

3. Fliegende Holländer

Kantinenessen kann Ihre Gesundheit gefährden

Die heimlichen Ernährer der Nation | Eltern kämpfen gegen Massennahrung im Kindergarten | Fertigkost im Ristorante | Essen im Krankenhaus: Das haut den Gesundesten um | Bordverpflegung aus dem Plastiknapf: was die holländische Airline KLM ihren Passagieren zumutet

Das Leben ist schön, im Sommer am See. Im Strandbad hüpfen Kinder ins Wasser, eine dicke Dame sonnt sich im roten Bikini, Ruderer tragen Holzboote ins Wasser, kleine Segelyachten kreuzen über den See. Dazu zwitschern die Vögel, Bäume rascheln leise im Wind, fröhliches Kindergeschrei verbreitet unbeschwerte Stimmung, und aus dem Radio klingen Schlager. Das Städtchen Storkow ist ein hübscher Ort mit 6000 Einwohnern, 60 Kilometer von Berlin entfernt in einer reizvollen Seenlandschaft: Der Storkower See liegt gleich neben dem Ort, der Scharmützelsee ist nicht weit.

In jenem Jahr war die Stimmung in Storkow nicht so unbeschwert, weder bei den Kindern noch bei ihren Eltern. Der fünfjährige Thomas beispielsweise stand eines Morgens auf und rannte gleich »aufs Klo«, wie seine Mutter erzählt. Auch das Frühstück behielt er nicht lange bei sich: »Der hat alles rausgebrochen.« Sie ging mit dem Kleinen gleich zu Frau Dr. Barbara Kowalsky, der Kinderärztin, die ihre Praxis in einem schmucken kleinen Neubau-Häuschen am Ortsrand hat. Die Diagnose kam nicht überraschend, sagt die Mutter: »Da wusste doch schon jeder, dass das Salmonellen sind.«

Salmonellen zählen zu den Top-Erregern des globalen Nahrungs-Business. Sie finden sich häufig in den Schlagzeilen der Weltpresse. Denn sie lösen häufig kleine oder größere Gruppenerkrankungen aus.

Thomas war an diesem Dienstag nicht der Erste, der mit den typischen Beschwerden zu Frau Dr. Kowalsky kam. Schon seit Sonntag war die Ärztin im Dauereinsatz. Als Thomas dann am Dienstag kam, waren die Kliniken in der Umgebung alle schon belegt. Er musste ins 70 Kilometer entfernte Frankfurt/Oder gebracht werden. Eine Woche musste der Kleine im Krankenhaus bleiben. Thomas hatte die Vanillesoße zur Roten Grütze in der Kindertagesstätte Spatzen-Nest gegessen. Nicht alle Kinder hat es dort

so schlimm erwischt wie Thomas. 327 Kinder wurden zu jener Zeit untersucht, der amtliche Untersuchungsbericht zählte 281 Erkrankte. Ursache: Vergiftung mit *Salmonella enteritidis* (LT 8/7). Die Symptomatik laut Untersuchungsbericht des Landesgesundheitsamtes Brandenburg: »Durchfall (breiig, wässrig, schleimig, z. T. blutig), Übelkeit, Erbrechen, Fieber, Kreislaufbeschwerden, Kopfschmerzen, Bauchkrämpfe. Der Verlauf der Erkrankungen war vorwiegend mittelschwer.« Auch die Quelle der Vergiftung wurde gefunden und amtlich identifiziert: »Vanillesoße, Nachspeise zum Mittag gegessen vom 15.01.98«.

Überall in der Stadt erkrankten die Kleinen, in vier Kindergärten, drei Schulen, auch einige Stadtbedienstete waren betroffen. Alle bezogen ihr Essen aus der Kindertagesstätte Zwergenland, die zur Arbeiterwohlfahrt gehört. Dort hängen lustige Bilder vom Pumuckl in den Fenstern, Eulen, Pinguine und Drachen. Daneben liegt ein Wasserwerk, kleine Häuser, reihenweise Garagen.

Gekocht wird hier allerdings nicht: Neben der Küche gibt es eine Anlieferungsrampe, hier wird angeliefert und weiterverteilt. Und die beliebte Küchenchefin in ihrem weißen Kittel ist nicht bei der Arbeiterwohlfahrt angestellt, sondern bei der Firma Dussmann. Die Firma Dussmann zählt zu den ganz Großen in der deutschen Catering-Industrie, jenen Großverpflegern, die Kantinen, Restaurants, Krankenhäuser und eben auch Kindergärten versorgen.

Schuld an der Erkrankungswelle war die Firma nicht. Der Staatsanwalt strich die Segel, die Firma Dussmann sah sich unschuldig: »Bislang können wir nicht erkennen, inwieweit unserer Vertretung vor Ort ein Vorwurf zu machen wäre.« Trotz aller Bemühungen um Hygiene und Qualität sei »offenbar ein unbeeinflussbares Restrisiko nicht gänzlich auszuschließen«, konstatierte die Firma Dussmann nach der Epidemie.

Wer trägt dann die Verantwortung?

Schwer zu sagen. Sicher ist: Das industrielle System begünstigt solche Krankheitsausbrüche. Die Salmonellen profitieren gleich in mehrfacher Weise von der Industrialisierung der Nahrungsproduktion – zum einen breiten sie sich in den Massenställen der Hühnerbarone ganz prächtig aus. Nach einem Bericht des deutschen Bundesamtes für Risikobewertung (BfR) aus dem Jahr 2006 tauchen sie besonders häufig in Betrieben mit Tausenden

von Hennen auf; in Betrieben mit mehr als 3000 Tieren waren 30 Prozent befallen, bei über 30 000 Tieren waren zwei von drei Hennen mit Salmonellen infiziert.

Zudem können sich die Erreger durch Massenproduktion weit ausbreiten. Im Sommer 2009 musste der kalifornische Fleischverarbeiter Beef Packers Inc Hunderttausende Hackfleischprodukte wegen Salmonellenverdachts zurückrufen – 350 Tonnen insgesamt. Ein halbes Jahr zuvor wurden in den USA 125 verschiedene Produkte von Lebensmittelfirmen zurückgerufen, weil sie salmonellenverseuchte Erdnussbutter enthielten. Hunderte von Konsumenten waren erkrankt, sechs gestorben.

Oft kommt es zu schwierigen Ermittlungen, wenn Menschen erkranken, erst wenige, dann mehr und mehr, und keiner findet zunächst einen Zusammenhang.

Wie bei jenem Ausbruch im Jahr 1994: Im Spätsommer jenes Jahres häuften sich im Südosten des US-Bundesstaats Minnesota Vergiftungen mit Salmonellen. Bald trafen Meldungen aus anderen Bundesstaaten ein. Tag um Tag, Woche um Woche vermehrten sich die Fälle. Überall in den Vereinigten Staaten traten Vergiftungen mit *Salmonella enteritidis* auf. Insgesamt waren es schließlich 224 000 Fälle – die größte Epidemie, die weltweit jemals bekannt geworden war.

Schließlich stellte sich heraus, dass die Ursache für die Erkrankungen »Schwan's« Eiskrem war. Schwan's ist ein Lieferservice, der von einer Fabrik in Marshall, Minnesota, Eis an Haushalte in fast allen US-Bundesstaaten liefert. Und er hatte die winzigen Krankheitserreger übers ganze Land verteilt.

Die sogenannte Catering-Industrie hat ein ganz neues Potenzial der Verbreitung erschlossen: Die Verpflegung in Kantinen und Schulen, in Krankenhäusern, Kindergärten, Altenheimen.

Früher waren es einfache Großküchen, die für Hunderte von Leuten kochten. Inzwischen sind die Großküchen immer größer geworden, und die hinter ihnen stehenden Unternehmen wurden zu global agierenden Konzernen. Der Salmonelle hat das nur genutzt: Salmonelleninfektionen sind, so *Focus online* im Jahr 2008, eine »Epidemie aus der Großküche«.

Die Catering-Industrie ist, von der Öffentlichkeit weitgehend unbemerkt, zum heimlichen Ernährer der Bevölkerung geworden – rund um den Glo-

bus. Die Catering-Unternehmen sind die Gewinner des Sparwahns, der Unternehmen, Krankenhäuser und Kindergärten erfasst hat. Sie können, weil sie im Großen produzieren, billiger anbieten, jedenfalls behaupten sie das, und die Kostenrechner und Controller glauben ihnen – auch wenn erfahrene Kantinenleiter und Kindergartenköchinnen versichern, dass sie da durchaus mithalten können.

Die Catering-Unternehmen betreiben die Industrialisierung der Großküchen, und sie liefern die Gesundheitsrisiken gleich mit. Denn die Industrialisierung und Rationalisierung hat auch hier zur Folge, dass Lebensmittel zentral verarbeitet, lange gelagert, weit transportiert werden müssen. Damit wird das Essen weniger wert, denn es gibt mehr und mehr Nährstoffverluste.

Gleichzeitig wächst das Risiko, dass Krankheitserreger wie Salmonellen sich ausbreiten. Je zentraler und gigantischer die Catering-Unternehmen produzieren, desto größer ist die Zahl der möglichen Erkrankungen.

Die Weltgesundheitsorganisation sorgt sich schon um wachsende Risiken, weil »immer mehr Menschen ihr Essen von Restaurants, Kantinen, Schnellimbissen und Straßenhändlern zubereiten lassen.« Auch der *Schweizerische Ernährungsbericht* 1998 konstatiert: »Die Massenverpflegung hat in epidemiologisch neue Dimensionen geführt.«

Im *Schweizerischen Ernährungsbericht* 2005 lagen Orte der »Kollektivverpflegung« wie Restaurants und Kantinen, aber auch Catering, bei bakteriellen Infektionen an der Spitze.

Schon 1993 hatte der Codex Alimentarius, die Welt-Lebensmittelbehörde der Vereinten Nationen, Hygienestandards »für die Großverpflegung im Cateringbereich« erlassen. Denn, so die Erkenntnis: »Die epidemiologischen Daten zeigen, dass viele Ausbrüche von Lebensmittelvergiftungen durch Lebensmittel verursacht werden, die in der Massenverpflegung hergestellt wurden.« Und: »Großflächige Catering-Einrichtungen sind aufgrund der Lagerungs- und Handhabungsbedingungen der Lebensmittel besonders gesundheitsgefährdend.«

Und eine Studie im Auftrag des britischen Parlaments ergab, wie *FT Food Business*, der Branchendienst der *Financial Times*, im Oktober 1997 berichtete, dass sich bei denjenigen, die in Restaurants oder Kantinen essen, die Wahrscheinlichkeit, »an einer Lebensmittelvergiftung zu erkranken, um ein Vielfaches erhöht« gegenüber jenen, die zu Hause speisen. Die Untersu-

chung unter Leitung von Mike Norton, dem Direktor des Parlamentsbüros für Wissenschaft und Technologie, zeigte, dass 44 Prozent aller Lebensmittelvergiftungen von Restaurants, Kantinen und ähnlichen Stätten ausgingen (sogenannten »catering outlets«), während nur 25 Prozent aller Mahlzeiten dort eingenommen wurden. Die Zahl der Vergiftungen habe sich überdies in den letzten zehn Jahren verdoppelt. »Auswärts essen geht nicht nur ins Geld, es kann auch Ihrer Gesundheit schaden«, folgerten die Ess-Experten der *Financial Times*, und forderten die »Catering-Industrie« auf, sich verstärkt um diese Risiken zu kümmern. Schließlich sei die expandierende Branche in hohem Maß »auf das Vertrauen ihrer Kundschaft angewiesen.«

Häufig befinden sich die Opfer auf See: 2001 beispielsweise erkrankten 100 Passagiere der *ms Switzerland* auf einer Kreuzfahrt vor Norwegen – ein ganz typischer Erkrankungsort, auch weil sich die Betroffenen leicht untereinander verständigen und austauschen können. 2006 waren es 80 von über 600 Passagieren auf dem zypriotischen Schiff *Ivory*, die auf Kreuzfahrt durch die Ägäis waren. 14 wurden ins Krankenhaus auf der griechischen Insel Lesbos eingeliefert, davon acht Kinder.

Oft sind Kinder die Betroffenen; im Jahr 2007 beispielsweise erkrankten 16 Kinder und eine Erzieherin in Nordrhein-Westfalen, im Ennepe-Ruhr-Kreis und in Hagen. Auslöser: Salmonellen aus einer Großküche, die 14 Kindertagesstätten und eine Ganztagschule beliefert. Im Jahr 2009 reichte eine australische Familie eine 10-Millionen-Dollar-Klage (6 Millionen Euro) gegen die US-Fastfood-Kette Kentucky Fried Chicken ein: Die elfjährige Tochter hatte vier Jahre zuvor einen salmonellenverseuchten »Chicken Twister Wrap« gegessen und saß fortan hirngeschädigt im Rollstuhl. KFC wies die Vorwürfe zurück.

Mitunter trifft es Kranke und Senioren, wie bei einer Salmonellenepidemie in Fulda, die monatelang die Schlagzeilen beherrschte. Eine Sondertruppe von 40 Experten recherchierte in jenem Sommer 2007 im betroffenen Krankenhaus, befragte Patienten und Mitarbeiter. Auch Seuchenexperten vom Berliner Robert Koch-Institut (RKI) waren eingeschaltet. Die Staatsanwaltschaft ermittelte. Insgesamt waren damals 271 Menschen erkrankt, acht starben, wobei nicht in jedem Fall die Salmonellen die Ursache waren.

Ein Schuldiger wurde nicht gefunden. Woher der Erreger stammte, wer für die Ausbreitung verantwortlich war, konnte nicht geklärt werden. Im-