

## Keime auf Hähnchen, die x-te Fortsetzung

Mit der angehängten Rundmail vom 28.9.2013 habe ich auf eine „Fleisch-Keime-Geschichte“ reagiert, die so alle halbe Jahre durch die Medien weht. Das besondere an der „journalistischen Aufbereitung“ ist diesmal, dass man versuchte, die übliche Mixtur aus Ekel, Vorurteilen und Unterstellungen durch scheinbar „objektive Fakten“ zu untermauern. Das brachte der Zeitschrift „test“ große Aufmerksamkeit, bedingt durch den guten Ruf der Stiftung Warentest. Mit dieser „journalistischen Aufbereitung“ kann man nun gut zeigen, wie lapidare oder provozierte Fakten zu einer Skandalgeschichte verfälscht werden:

- 1) Um den Keimgehalt der Ware zu erhöhen, kaufte man Ware im Supermarkt und lagerte sie bis zum Ende des Haltbarkeitsdatums. Das wurde nur unzureichend kommuniziert. Im Prinzip hat man damit die Grundgesamtheit verändert, man testete nicht mehr „Hähnchenskeulen aus dem Supermarkt“ sondern „Hähnchenskeulen am Ende des Haltbarkeitsdatums“. Statistisch gesehen ist dieser Trick eine Täuschung, eine grobe Manipulation des Charakters der Grundgesamtheit und damit eine Verfälschung der Ergebnisse, würde dem Urheber eine große Rüge bringen.
- 2) Bei „test“ erfand man selbstherrlich „Keimklassen“, vermischte das mit amtlichen Grenzwerten und kam so zu der zentralen Aussage, dass mehr als die Hälfte der gekauften Hähnchenskeulen „mehr Keime als erlaubt“ enthielten. Wie kann sich eine Zeitung einbilden, beurteilen und entscheiden zu können, was erlaubt und was verboten ist und dann noch die Frechheit haben, das als quasi-amtliche Werte auszugeben? Das ist Aufgabe des Staates und seiner Experten.

### Hintergrund:

Eine Ware kurz vor Ende des Haltbarkeitsdatums wird im bei Aldi, Lidl, Netto, REWE etc. (ca. 2 bis 3 Tage vor dem Ablauf des Haltbarkeitsdatums) mit 30% Nachlass verkauft. Diese reduzierte Ware ist insbesondere am Samstag (mehr Reduzierungen weil der nächste verkaufsoffene Tag der Montag ist) sehr früh nach Geschäftsöffnung ausverkauft, ist sehr begehrt. Diese Reduzierungen sind ökologisch sinnvoll, da sonst die Ware zwei Tage später in den Müll geworfen würde.



Ich habe hier mal in das Kühlfach (nicht Gefrierfach) einer Aldi-Filiale in Hannover am 2.10.2013 um 19:30 Uhr fotografiert. Um diese Zeit ist die Ware mit „30% reduziert“ schon lange ausverkauft. Was wird die Hausfrau nun nehmen, die Hähnchenskeulen mit Ablaufdatum 5.10. oder die mit Ablaufdatum 9.10.? Zum Vergleich habe ich ein ganzes Hähnchen mit Ablaufdatum 10.10. zugepackt aus der neuen Tierwohl-Linie. Es wird Kunden geben, die verschieben ihren Speiseplan, kommen am 4.10. sehr früh in den Aldi und nehmen die um 30% reduzierten Hähnchen mit Ablaufdatum 5.10. mit, die gibt es dann am Samstag, 4.10. zum Mittagessen (3.10. ist Feiertag). Die Kunden achten sehr auf das Ablaufdatum. Die modernen Aldi's sind alles „Parkplatz-Aldi's“, und die Autos die da kommen, sind keineswegs nur „Gebraucht-Schrott“.

## Wer kauft Ware am Rande des Ablaufdatums?

Keineswegs nur Arme, aber Arme habe es eher nötig. Diese um 30% reduzierte Ware ist auch bei den oft finanzschwachen Packkräften sehr beliebt. Die fragen, bitten, die „Kollegen“ Festangestellten, ob sie verständigt werden könnten, wenn die Ware ausgezeichnet wird, ob sie sich ein paar Stücke beiseitelegen dürfen. Viele der Stammebelegschaft machen das auch, für andere sind die Packer minderwertiges Personal, für das man nichts riskiert. Ich habe diese Entwicklung bei EXTRA, bzw. REWE verfolgt. EXTRA unterhielt einen Stamm von Aushilfskräften, die meist feste Stunden arbeiteten (meist 40 bis 50 Stunden, dann war die Zuverdienstgrenze der „Minijober“ von 420 E/Monat erreicht), aber auch mal außer der Reihe Stunden machen sollten. Überstunden wurden angerechnet und der Dienst begann mit Eintreffen im Laden. Diese Arbeit wurden mit über 7 €/Stunde bezahlt, sie hatten Urlaubsanspruch, ein Urlaubsgeld, hatten Firmenrabatt beim Einkauf, konnten sich krank melden, waren den EXTRA-Normalangestellten fast gleichgestellt, gehörten zum Laden und verhielten sich auch so. Das Klima wandelte sich, als spürbar wurde, dass Festangestellte durch Minijober ersetzt werden (1 Festangestellter = 3 Minijober bei deutlich weniger Personalkosten). Unliebsame Festangestellte oder die mit vielen Fehlzeiten folgen raus.

Dann hat EXTRA die Packarbeiten ausgelagert, per Werkvertrag an eine Servicefirma vergeben. EXTRA hat allen Packkräften, meist Minijober, gekündigt und zugleich angeboten, die könnten bei der Servicefirma anfangen, allerdings mit nur noch 6,5 €/Std und ohne alle bisherigen Leistungen. Das sei noch ein sehr gutes Angebot, da die Servicefirma sonst nur 5,5 €/Stunde bezahlt. Viele Packkräfte nahmen an. Urlaub und alle anderen Sozialleistungen gab es nicht mehr, auch wurde teilweise höchst arrogant verlangt, für nur eine Stunde zu erscheinen oder sich völlig nach deren Zeitplan zu richten, wurde der Akkord pro Palette erhöht, sollten mehr Restepaletten angelegt und eingepackt werden (geringere Stundenleistung), war die Regalkontrolle teilweise schikanös. Es ist nicht so, dass die Packkräfte die Armen sind, eher die mit vorübergehenden oder haugemachten finanziellen Engpässen, die ein Zusatzeinkommen brauchen. Hartz-4-Leute arbeiten da kaum, die sind in der Regel nicht motiviert, da ihnen das Geld für den Minijob von den Regelsätzen abgezogen wird. Falls dann mal doch einer kommen (muss), ist die Arbeitsleistung, die Missmutigkeit und die Krankenstandsrate so, dass sie bald wieder weg sind. Es gab dann mit der Zeit bei EXTRA dreierlei Angestelltenklassen, die Festangestellten, die „Packer“ mit 6,5 €/Std. und die nachrückenden „Packer“ mit 5,5 €/Std. Das Klima litt darunter. Besonders fies war dann, wenn eine „Packerin“ (aus Kolleginnen wurden Packerinnen der „Fremdfirma“) darum bat, bestimmte reduzierte Frischwaren, meist Fleisch und Milchprodukte, zu bekommen und man die dann, absichtlich oder unabsichtlich, vergaß zu informieren. Da flossen auch Tränen, wenn die Hähnchenschenkel so verkauft wurden (Keine EXTRA-Würste für die Packer!) und die Packerin mit 5,50 Euro Stundenlohn noch von REWE zu Lidl gegenüber laufen musste, um zu kucken, ob die noch reduzierte Ware haben oder weil es bei Lidl eben 50 Cents billiger ist als bei REWE.

Das sind Sorgen der Leute, die knapp mit Geld sind, die gerne übersehen werden. Dann wurde EXTRA (gehörte zu METRO) von REWE gekauft. Zwischendurch war die Servicefirma der Packkräfte bankrott und die Minijober konnten kucken, wie sie ihren Lohn bekamen. REWE vergab die Werkverträge an nicht ganz so abstruse „Servicefirmen“, aber die Klassengesellschaft innerhalb der Belegschaft blieb. Der Ton, den manche Marktleiter gegenüber den „Underdogs“ anschlagen, ist weiterhin ungehörig und die Marktleiter selbst stehen mit ihren alten EXTRA-Gehältern unter Druck. Jüngere Leute stiegen mit niedrigeren Gehältern ein, die alten Marktleiter sind teuer, sie werden selbst gemobbt. Dass immer noch Festangestellte durch Minijober bei „Servicefirmen“, also per Werkvertrag angeheuete Unternehmen, ersetzt werden, sorgt im Moment in der Hannoverschen Innenstadt für Unmut, ausgerechnet in einem Buchhandel. Von Buchhändlern erwartet man Bildung und Anstand, was ab er im Zeitalter von Amazon + Billigpack- und -lieferkräften auch schwierig zu finanzieren ist: <http://www.haz.de/Hannover/Aus-der-Stadt/Uebersicht/Hugendubel-kuendigt-Kassiererinnen> .

## Was passiert im Einzelhandel, wenn 8,50 € Mindestlohn kommen?

Wenn nun 8,50 €/Std. Mindestlohn eingeführt werden sollte, gelingt das nur bei hohen Strafandrohungen gegen die Arbeitgeber und handwerklich sehr eindeutigen Gesetzestexten, denn da haben sich windige Leute etabliert, die teilweise Schwierigkeiten mit Anstand und Recht haben. 8,50 €/Std. Mindestlohn wird Aldi nützen und Firmen wie REWE schaden. Aldi hat dieses Werkvertrags-Theater, also die Kündigung von Festangestellten und die „RückEinstellung“ zu niedrigeren Bedingungen über Werkvertragsfirmen nicht mitgemacht, hat pro Laden eine motivierte Stammebelegschaft, die in „ihren“ Laden alles macht. Das ist viel Arbeit, aber Aldi zahlt gut. Aldi zahlt sogar in den sozialen Problemvierteln etwas mehr, da dort nur etwas abgehärtete Leute zurecht kommen (Aussage eines Gebietsleiters zu mir vor ca. 15 Jahren). Aldi ist als Arbeitgeber begehrt bei den Leuten, die Geld verdienen wollen und was leisten können. Wenn allerdings in einem Team ein „Weniger-Leister“ drin ist, der den anderen die Prämien senken würde und Mehrarbeit verursacht, ist der dann auch schnell weg. Aldi ist von den Mindestlöhnen nicht betroffen, wohl aber andere Einzelhändler, wenn 8.5 € Stundenlohn kommen. Die Einzelhandelspreise werden steigen. Nicht überall, aber die Spannen müssen bei den Händlern steigen, die gering bezahlen oder von der geringen Bezahlung der „Werkvertragsfirmen“ profitieren. Preise sind ein Kaufargument, könnte die Marktanteile verschieben.

Vor diesem Hintergrund zeigt die verdrehte Luxus-Geschichte um Keime auf Hähnchenschenkel im Supermarkt, wie weit sich diese Gesellschaft schon auseinanderentwickelt hat und wie wenig die Sorgen der „kleinen Leute“ heute wert sind. Die SPD vergisst diese, ihre, Leute, je mehr sie meint, den Grünen und einer „veröffentlichten Meinung“ hinterherlaufen zu müssen. Bei der Bodenhaftung muss sie sich nicht wundern, warum eine CSU schneller steigt, absolute Mehrheiten holt. Nun zur Rundmail:

**Von:** Georg Keckl, Agrarstatistiker, Hannover [<mailto:georg.keckl@gmx.de>]

**Gesendet:** Samstag, 28. September 2013 09:31

**An:** 'georg.keckl@web.de'

**Betreff:** Die Zeitschrift „test“ und der Ekel

Die Zeitschrift „test“ der Stiftung Warentest hat mit dem Artikel „Hühnerfleisch im Test: Riskante Keime entdeckt“ ( siehe <https://www.test.de/Huehnerfleisch-im-Test-Riskante-Keime-entdeckt-4612889-0/> ) aus dem aktuellen Heft in fast allen Medien Aufmerksamkeit gefunden. Auf der Seite der Stiftung Warentest kritisiere ich in zwei Kommentaren diese „Berichterstattung“, wundert mich, dass die beiden Kommentare dort nicht gelöscht werden.

Hier Pressestimmen:

Spiegel-Online schreibt: "**FrISChe** Hähnchenkeulen sind nach einer Analyse von Stiftung Warentest oft mit Keimen belastet.":

<http://www.spiegel.de/gesundheit/ernaehrung/stiftung-warentest-haehnchenschenkel-oft-stark-mit-bakterien-verseucht-a-924580.html>

*Das ist falsch, denn es wurden nicht frische Hähnchenkeulen getestet sondern es wurden nicht mehr frische Hähnchenkeulen getestet. „test“ erweckt den Eindruck, als ob durchschnittliche Ware aus dem Supermarkt getestet worden wäre. Tatsächlich wurde Ware gekauft, bis zum Ende des Haltbarkeitsdatums gelagert und dann getestet. So bekommt man natürlich die schlagzeilenträchtigen Keimwerte, jedenfalls solche Keimwerte, die „test“ dafür hält. „test“ hat einfach Auflage machen wollen und die übliche, immer wieder aufgewärmte „Keim-gefunden“ Geschichte aufgewärmt und „technisiert“. Die test-Techniker bzw. Test-Laboranten brauchen Zahlen für „Güteklassen“, können nicht einfach so was erzählen wie die Propagandaabteilung des BUND: „Keim gefunden, ujiii wie ekeklhat“. „test“ hat sich noch überlegt, wie sie zum Nutzen der Auflage niedrige Keimzahlen als „erlaubt“ im Sinne von „Vorschrift, Gesetz, Gesundheit“ verfälschen können. Dazu hat man dann die Presse auf diese Schiene gesetzt: Stiftung Warentest: "Keime in Hähnchenschenkel: **Biologische Keule**" <http://www.test.de/presse/radiobeitraege/haehnchen/>*

was auch prompt von vielen Medien umgesetzt wurde. Die Stiftung Warentest hat eine hohe Glaubwürdigkeit:

BILD: "Stiftung Warentest - **Hähnchenschenkel sind Keimschleudern!**"

<http://www.bild.de/ratgeber/verbrauchertipps/lebensmittel/haehnchenschenkel-stiftung-warentest-jeder-zweite-verkeimt-antibiotika-32564202.bild.html>

FOCUS: "Produkte von Supermärkten - **Stiftung Warentest warnt vor** Keimen in **Hähnchenschenkeln**"

[http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/lebensmittelskandale/bio-produkte-besonders-betroffen-stiftung-warentest-warnt-vor-keimen-in-haehnchenschenkeln\\_aid\\_1112760.html](http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/lebensmittelskandale/bio-produkte-besonders-betroffen-stiftung-warentest-warnt-vor-keimen-in-haehnchenschenkeln_aid_1112760.html)

Süddeutsche Zeitung: "Sie lassen das Fleisch **gammeln**, können krank machen und sind zum Teil gegen Antibiotika resistent: Auf nahezu jedem zweiten Hähnchenschenkel hat die Stiftung Warentest zu viele Keime gefunden."

<http://www.sueddeutsche.de/gesundheit/lebensmittelhygiene-verderbnis-huehnerbein-1.1781082>

D-Radio: "**Vorsicht** vor abgepacktem Hähnchen - Geflügel aus dem Supermarkt ist oft **verseucht mit Bakterien**"

<http://www.dradio.de/dlf/sendungen/verbrauchertipp/2265081/>

BZ Berlin: "**Ekel-Alarm**":

<http://www.bz-berlin.de/ratgeber/ernaehrung/haehnchenkeulen-mit-keimen-gefunden-article1741427.html>

**Die Zeitschrift „test“ verfälscht eigene Werturteile zu quasi-amtlichen „Grenzwerten“, Verfälscht sogar „Richtwerte“ (Richtwerte sind Normalwerte) und Warnwerte (ab dem Wert sollte man gewarnt sein) zu quasi-Ekelschwellen**

„test“: "Fast jeder zweite Hähnchenschenkel enthält zu viele Keime". Damit wird suggeriert, dass die amtlichen Grenzwerte überschritten worden wären. Nach der Zeitschrift enthielten zwei Produkte "mehr Listerien als die EU erlaubt". Also enthielten zwei von 20 Proben "zu viele" Keime amtlicher Art. Nun ist nicht so einfach, zu beurteilen, wann was verdorben ist. Alle natürlichen Lebensmittel enthalten Keime, eine keimfreie Welt gibt es nicht. Als Verdorben gilt weiterhin innerhalb des Verzehrdatums, was eine sensorische Prüfung nicht mehr

besteht, also den Nasen- und Augentest. Wie macht man nun Auflage? Es mußten strengere Kriterien hier, nichtamtlicher Art. Die fand man zum Teil bei den "Richt- und Warnwerten" der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie ( <http://www.dghm.org/> ) . Dazu heißt es bei test: "Bei anderen Keimen waren oft die Richt- oder Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) überschritten." Richtwerte sind was anders als Warnwerte, nicht mal das unterscheidet "test", wohl aber die DGHM: "Richtwerte geben eine Orientierung, welches produktspezifische Mikroorganismenspektrum zu erwarten und welche Mikroorganismengehalte in den jeweiligen Lebensmitteln bei Einhaltung einer guten Hygienepraxis akzeptabel sind. Proben mit Keimgehalten unter oder gleich dem Richtwert sind, unter mikrobiologischem Aspekt, grundsätzlich unauffällig. Warnwerte geben Mikroorganismengehalte an, deren Überschreitung einen Hinweis darauf gibt, dass die Prinzipien einer guten Herstellungs- und Hygienepraxis verletzt oder, dass z.B. das Haltbarkeitsdatum zu lange bemessen wurde." ( [http://www.dghm.org/linkerbereich/mitgliedschaftueberdiedghm/ueber-die-dghm/m\\_325](http://www.dghm.org/linkerbereich/mitgliedschaftueberdiedghm/ueber-die-dghm/m_325) ).

## 26. Richt- und Warnwerte für rohes Geflügelfleisch<sup>a)</sup>, 2010

	Richtwert (KbE*/g)	Warnwert (KbE*/g)
Aerobe mesophile Koloniezahl	$5 \times 10^6$	---
<i>Enterobacteriaceae</i>	$1 \times 10^4$	$1 \times 10^5$
<i>Escherichia coli</i>	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$
Pseudomonaden	$1 \times 10^6$	---
Koagulase-positive Staphylokokken	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$
<i>Salmonella</i>	---	n.n.** in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> <sup>b)</sup>	---	$1 \times 10^2$

\*KbE: Koloniebildende Einheit

\*\*n.n.: nicht nachweisbar

<sup>a)</sup> nicht gewürzt, lose oder in Fertigpackungen

<sup>b)</sup> Für die Untersuchung und die Bewertung von *Listeria monocytogenes* sind die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien in der jeweils gültigen Fassung für Lebensmittel zu beachten.

Natürlich sind die Hausfrauen schlauer als die Gutmenschen von "test", die immer welches Gemüse und unansehnliches Fleisch kaufen, um die Verluste des armen Supermarktes zu verringern. Hausfrauen nehmen doch tatsächlich alte Ware nicht mit.

Auch die Aussagen zu resistenten Keimen sind abenteuerlich. Wenn Sie nach Indien fahren, kommen Sie mit einer sehr hohen Wahrscheinlichkeit mit resistenten Keimen zurück und verbreiten die noch auf Flugzeug-, Bahn- und Autobahntoilette, mit jedem Handschütteln usw.. Nicht zuletzt in den Ställen. Die Tiere reisen nicht und haben keine anderweitigen Sozialkontakte und wenn sie Antibiotika bekommen, dann so lange, bis sie gewirkt haben. Fragen Sie die Aidshilfe, wo und wie man sich Resistenzen einfängt und einschleppt, eingefangen und eingeschleppt hat, wie die sich vermehrt haben, die reden Klartext, erzählen keine gefärbten Geschichten, erfinden keine Sündenböcke, wenn und weil es um das Leben geht: googeln sie bitte dazu: "Die Reisetätigkeit stellt dabei einen Hauptrisikofaktor für deren Erwerb dar.", da kommen Sie auch auf meine Rund-Mail vom 23. Juli 2013 00:34 „Betreff: Andere Blickwinkel trainieren das Denkvermögen“ wo ich mich u.a. schon mal mit so einer „iiiihhh-Keim-gefunden-Geschichte“ befaßt habe (<http://www.keckl.de/texte/Rundmail%20Juli.pdf> ).

Grüße: gk