

Kontrolleure mit hohem Aufwand

Prüfsystem QS garantiert Gesetze

VON CAROLA BÖSE-FISCHER

Zuerst macht Theo Böltermann den Klimatest – mit der Nase. Der Mann im desinfizierten, weißen Overall schnuppert, die Luft im Schweinestall ist nicht stickig; er hakt auf seiner Checkliste ein Kästchen ab: „in Ordnung“. Der Bauer nickt zufrieden.

Rund 700 Schweine, je 16 Tiere in einer Bucht von 13 Quadratmetern, füttert Ludolf Becker in diesem Außenstall in 120 Tagen bis zur Schlachtreife, zwei Durchgänge pro Jahr. Die gleiche Menge noch einmal im Stall an seinem Hof in Kirchdorf bei Nienburg. Becker ist Vertragslandwirt von Edeka Minden-Hannover. In seinem Bückeburger Fleischwerk Bauerngut verarbeitet der Handelsriese Beckers Schweine zu Kotelett und Wurst und verkauft sie unter der Marke Gutfleisch in den Edeka-Läden.

Becker ist wie Edeka einer von rund 120 000 Systempartnern von QS. Als Folge des BSE-Skandals war das Prüfsystem 2001 von der Agrar- und Ernährungsbranche als freiwillige Selbstkontrolle gegründet worden – um das Vertrauen der Verbraucher zurückzugewinnen.

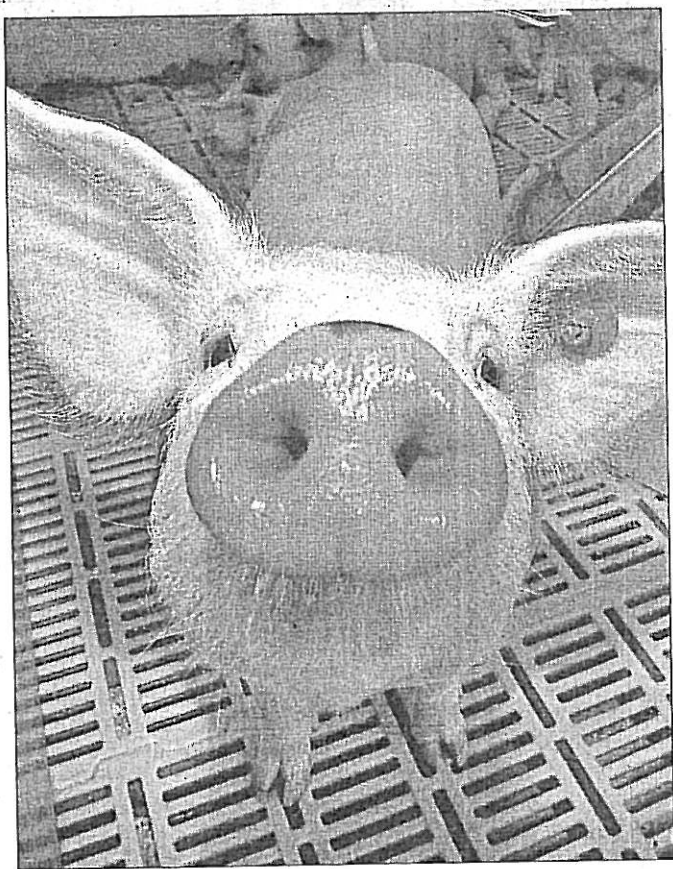
QS versteht sich als „Lebensmittel-TÜV“, der durch stufenübergreifende Kontrolle vom Feld und Stall bis zur Ladentheke für „lückenlose Qualitätssicherung“ und dadurch

„mehr Lebensmittelsicherheit“ sorgt. So ist auf der Internetseite der QS Qualität und Sicherheit GmbH zu lesen. Produkte, die das QS-System erfolgreich durchlaufen haben, bekommen das blaue QS-Prüfzeichen – abgepacktes Hackfleisch in der Kühltheke ebenso wie Obst, Gemüse und Kartoffeln im Supermarkt. „Verbraucher vertrauen millionenfach auf Waren mit dem QS-Prüfzeichen“, heißt es in der Bonner Zentrale.

Deshalb hat sich auch Ludolf Becker verpflichtet, in seinem Betrieb die gesamte Produktion nach QS-Kriterien zu dokumentieren – vom Futter aus Mais, Roggen und Weizen, das er komplett selbst auf seinen 120 Hektar Ackerland erzeugt, bis zu den Abgabebelegen des Tierarztes für Arzneimittel, die seine Schweine bekommen. Seine „Eigenkontrolle“ wird durch einen – von QS zugelassenen – Auditor kontrolliert.

Heute also ist Audit-Tag bei Becker. Alle ein bis drei Jahre werde sein Betrieb neu zertifiziert, sagte der Landwirt. Die Kosten – je nach Betriebsgröße 150 bis 1000 Euro, für Schlacht- und Handelsbetriebe bis zu 20 000 Euro – übernimmt in seinem Fall Edeka, wie Becker sagt. Der Kontrolleur hat sich zwei Tage vorher angemeldet.

Nach dem Riechtest nimmt Theo Böltermann die Schweine in Augenschein. Der frühere Landwirt arbeitet für die



Wenn die Stallluft nicht stickig ist, sind Prüfer und Schweine zufrieden.

Surrey

SGS Germany, die deutsche Tochter des gleichnamigen, weltweit tätigen Schweizer Prüfkonzerns, als Auditor. Zu prüfen hat er zum Beispiel, ob es verletzte oder kranke Tiere gibt, ob alle Schweine die obligatorischen Ohrmarken haben, ob in jeder Box ein von der Decke hängendes sternförmiges Stahlgestell, das bei Berührung hin- und herschwenkt, „als Beschäftigungsmöglichkeit“ vorhanden ist, und ob die Spaltenböden in Ordnung sind. Nur rund zwanzig Minuten dauert der Durchgang. Dann hat Böltermann alles abgehakt: keine Beanstandungen. Sein Prüfeb-

richt wird in der zentralen QS-Datenbank gespeichert.

Verwunderlich ist das nicht. Der ausgewählte Hof für die Besichtigung, zu der extra ein QS-Manager aus Bonn angereist ist, ist ein Vorzeigebetrieb unter den 75 000 zertifizierten landwirtschaftlichen Betrieben in Deutschland – und daher gut geeignet, um in eigener Sache zu werben, für dieses „weltweit nicht vergleichbare“ Prüfsystem QS. Die Krönung stellt die Überprüfung der Prüfer und ihrer Audits durch die QS GmbH selbst mit ihren 28 Mitarbeitern dar – die „Kontrolle der Kontrolle“, sagt QS-Manager Thomas May.