



Alles wird gut, danke, EU!

EU-Bürokraten zerstören unser Lebensmittelhandwerk, die Keimkrieger verhindern Qualität und Vielfalt – so tönte es Anfang des Jahres angesichts der neuen EU-Hygienevorschriften. Die sind in der Tat ungewohnt. Aber gar nicht so schlecht, wenn man mal den Kopf aus der Schüssel nimmt

TEXT: CHRISTIAN SYWOTTEK ILLUSTRATION: JAN KALLWEJT

Schweinebacken, Leber, Niere und Leber- oder Blutwurst, frisch aus dem Kessel direkt auf den Teller? Das gehört zum deutschen Kulturgut! Das ist Qualität aus deutschen Landen! Doch die *Fränkische Schlachtschüssel* ist bedroht – von EU-Bürokraten. Denn für die Schüssel wird das Fleisch warm verarbeitet, unmittelbar nach Schlachtung und Fleischschau, nicht erst, wenn es abgekühlt ist auf die üblichen sieben Grad. Doch jetzt verbietet die EU den Transport von Warmfleisch. Wie sollen die Metzger nun die Gaststätten beliefern?

Anfang des Jahres war in Deutschland Gourmet-Alarm, überall gingen Metzger und ihre Kunden auf die Barrikaden. Es hieß, kleine Fleischereien würden nicht mehr selbst schlachten dürfen. Und es gäbe bald nur noch Industriekäse, weil handwerkliche Käser die Auflagen nicht erfüllen könnten. Kurz: Die neuen Hygienevorschriften der Europäischen Union, gültig ab dem 1. Januar 2010, würden dem Lebensmittelhandwerk den Gar aus machen.

Ein halbes Jahr später sitzen die Franken wie immer in ihren Biergärten vor dampfenden Schlachtschüsseln. Deutschlandweit pressen Metzger ihre Wurst, reiben kleine Käser mit Hingabe ihre Laibe. Die deutsche Wurst scheint nicht gefährdet, der gute alte Käse auch nicht. Was ist da passiert?

Nach vier Jahren Übergangszeit ersetzte zu Jahresbeginn das neue EU-Lebensmittelhygienerecht die alten, bundesweit geltenden Regeln. Wer aus Tieren und ihren Produkten leckere Sachen fertigte, musste sich auf einige Neuerungen einstellen. Brauchte zuvor nur eine EU-Zulassung, wer grenzüberschreitend handelte, ist seitdem jeder Betrieb zulassungspflichtig, der Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellt, unabhängig von seiner Größe. Ausgenommen sind nur Betriebe, die ihre Produkte lokal selbst vermarkten, wobei höchstens ein Drittel an andere Einzelhändler oder Großküchen gehen darf, und das auch nur in einem Radius von nicht mehr als hundert Kilometern – damit sind viele Direktvermarkter außen vor.

Beim Schlachten sieht die Sache al-

lerdings anders aus: Seit diesem Jahr ist ausnahmslos jeder Schlachtbetrieb EU-zulassungspflichtig, sofern er mit Rotfleisch hantiert, also mit Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, mit Wild oder Laufvögeln.

Zulassung? Für manche klingt das Wort wie ein heruntersausendes Fallbeil. Aber nicht für Sebastian Schäfer vom *Schäferhof* in Marienheide im Bergischen Land. *»Ich bin mit meiner EU-Zulassung ein bisschen hinterher«,* erzählt Schäfer. *»Im Frühjahr habe ich mit meinem Veterinär darüber gesprochen, demnächst werden wir das wohl zum Abschluss bringen. Doch ich denke, für mich wird sich nicht viel ändern. Ich bin Handwerker und ich habe meine Sachen im Griff.«*

Man kann sich kaum einen entspannteren Menschen vorstellen. *»Kommen Sie mal mit«,* sagt der 52-Jährige in Arbeitshose, kariertem Hemd und Stiefeln, *»ich zeige Ihnen, warum ich das so sehe.«* Er tritt vor die Tür seines efeumrankten Hauses, von den grasbewachsenen Hügeln ringsherum steigt ein saftiger Duft in die Nase. Durch einen Schuppen stapft er hinüber zu einem offenen Stall, wo seine 190 Schafe auf Stroh herumwackeln, bevor sie gleich wieder auf die Wiese ziehen. *»Ich muss für meinen Käse geradestehen«,* sagt Schäfer, *»entsprechend funktioniert mein Betrieb. Deshalb habe ich auch mit der Hygiene keine Probleme.«*

Jeden Tag verarbeitet Schäfer etwa dreihundert Liter Schafsmilch zu Feta, Schnittkäse, Frischkäse und Joghurt, vor allem für den Bio-Großhandel. Er macht das gemeinsam mit seiner Frau und seinem Sohn, ab und an beschäftigt er eine Hilfskraft. Jahrelang hat er nebenbei auf einem Golfplatz Geld verdient, seit 1994 kann er von der Käserei seine Familie ernähren.

Schäfer ist kein Krauter, der Authentizität schafft, indem er seinen Betrieb verlottern lässt. *»Ich will doch selbst in schönen Räumen arbeiten«,* sagt er. *»Das fängt schon beim Melken an. Zweimal täglich 190 scheidende Schafe – ich habe keine Lust, jeden Tag drei Stunden in einem versauten Melkstand zu stehen. Der muss sauber sein. Nur so erzeugt man gute Milch. Und ohne gute Milch gibt es keinen guten Käse.«*

Sein Melkstand ist gekachelt, der

rutschfeste Boden blitzblank. Er schlägt die Tür wieder zu und geht hinüber zur Käserei. Es sind zwei zimmergroße Räume im Erdgeschoss seines Wohnhauses, früher war das die Garage. Auch hier sieht es aus wie geleckt. Nur am Abfluss staut sich das Wasser, da sind auch Risse im Boden. *»Das werde ich für die EU-Zulassung wohl ändern müssen«,* meint Schäfer, *»aber das muss auch sein.«*

Und das war's? Sebastian Schäfer hebt die Schultern. *»Wissen Sie, ich habe in all den Jahren immer wieder investiert. Ich habe wenig aufzuholen.«* Er hat sich einen Daten-Logger gekauft, der den Temperaturverlauf beim Käsen automatisch aufzeichnet, ein anständiges Waschbecken und zwei UV-Strahler, die die Luft entkeimen – tausend Euro haben die Teile gekostet. *»So ein Ding in einer Handwerkskäserei«,* sagt Schäfer lachend, *»das ist eigentlich Irrsinn. Aber wir haben hier viele Türen, da zieht's. Und dann bekomme ich eventuell ein Hefeproblem beim Frischkäse.«*

Schäfer überlässt wenig dem Zufall, auch die Temperatur im Kühlhaus wird automatisch geregelt. Neben dem Thermometer hängt ein Zettel, auf dem er die Stände einträgt. Außerdem führt er ein Produktionstagebuch, in das er schreibt, wann er was gemacht hat. Doch all das, die Ausstattung und die Dokumentation, meint Schäfer, sei kein großer Aufwand. *»Vor allem bringt es mir selbst etwas. Es verhindert, dass*

Die neuen EU-Vorschriften ersetzen das Grundrecht auf Schlendrian und Weggucken

Ware verdirbt und ich Geld verliere.« Damit alles richtig läuft, hat er sich immer mit seinem Veterinär besprochen. *»Ich krieche niemandem in den Hintern«,* sagt Schäfer, *»aber ich erkenne deren Arbeit an. Das ist eine gute Basis.«*

Für Schäfer ist das alles nichts Besonderes. *»Professionell zu sein, heißt nicht, dass man riesengroß sein muss. Man kann bäuerlich und professionell arbeiten. Diesen Anspruch sollte sowieso jeder Handwerker haben.«* Rund fünfzigtausend Euro hat ihn seine Käserei gekostet. *»Das schafft man natürlich nicht ohne Kredit. Man muss schon bereit*

sein, sich für einige Zeit zu verschulden.«

So einfach wie Schäfer hätte es die gesamte Handwerkerszene haben können, davon sind sogar die Lobbyisten überzeugt. *»Es hat sich gar nichts verschärft mit den neuen Hygieneregeln«,* sagt etwa Wolfgang Lutz, Geschäftsführer beim *Deutschen Fleischer-Verband*. *»Vielmehr gilt jetzt gleiches Recht für alle. Das ist doch gut.«* Die Ängste seien von Anfang an übertrieben gewesen. Sicher, einige Handwerksbetriebe hätten trotzdem dichtgemacht oder das Schlachten aufgegeben. Er könne das zwar nicht genau beziffern, aber *»wesentlich waren dafür andere Probleme. Die neuen Vorschriften waren mit Sicherheit kein triftiger Grund.«*

Der Vertreter der Käserzunft sieht das ähnlich. *»Alle jammern immer über die Bürokratie«,* sagt Marc Albrecht-Seidel, Geschäftsführer des *Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau*. *»Aber was die Hygienevorschriften betrifft, muss man Brüssel auch mal loben.«* Verrückt, oder? Normalerweise jammern die Lobbyisten lauter als die, für die sie sprechen. Was die EU-Hygiene betrifft, ist es andersherum. Wie kann das sein?

Handwerkliche Produzenten konnten auch früher nicht machen, was sie wollten: Sie unterlagen nationalen Vorschriften. Doch selbst wenn die alten Regeln genauso streng waren, läuten die EU-Vorgaben neue Zeiten ein. Spricht man mit Praktikern, offenbart sich eine vielerorts jahrzehntelang eingeschliffene Kultur des Wegguckens, der eingespielten Laxheit. Sie erzählen von Schweinen, die, bevor sie selbst an der Reihe waren, in den Schlachtraum stürmten und das Blut ihrer toten Artgenossen sofften. Von Hofkäsern, die mit dreckigen Stiefeln in die Käserei schlappten. Von Veterinären, die bei ihren Kontrollen wohlmeinend beide Augen zudrückten.

Diesem eingespielten Schlendrian haben die EU-Regeln ein Ende gesetzt. Nicht unbedingt, weil sie hohe Vorgaben machen – sondern weil sie die Produzenten und die Veterinäre dazu zwingen, sich wirklich mit der Hygiene zu befassen. Viele Handwerker stehen erstmals seit Jahren unter Beobachtung, weil die Veterinäre fürchten müssen, dass ihnen die EU-

Kontrolleure auf die Fingen hauen, wenn sie ihre Zertifikate zu leichtfertig vergeben. Kein Wunder, dass sie der EU den Schwarzen Peter zugeschoben haben.

Wobei Skepsis gegenüber Brüssel durchaus angebracht ist. Sehr oft unterstützen die Regeln die Lebensmittelindustrie. Das fängt bei den Agrarsubventionen an: rund 85 Prozent aller Gelder fließen an 20 Prozent der Betriebe – und das sind die Großen. Auch die Schutzbestimmungen für regionale Produkte sind lächerlich: Parmaschinken-Schweine stammen von überall her, als *Schwarzwälder Schinken* gilt, was aus einer Fleischfabrik im Schwarzwald kommt. Und die Ökowein-Verordnung kümmert sich nicht im Geringsten um das, was beim Keltern geschieht.

Doch ausgerechnet bei den neuen Hygienevorschriften ist es anders, meint Franz-Theo Gottwald. Gottwald hat als Vorstand der *Schweisfurth-Stiftung* an den Standards mitgearbeitet. Er sagt: *»Da wurde nichts über die Köpfe der Kleinen hinweg entschieden. Die EU kann auch gar nicht Front machen gegen handwerkliche Lebensmittelproduzenten, schon weil Frankreich maßgeblich die Richtung bestimmt. Und in Frankreich gibt es sehr viele Kleinbetriebe.«* Außerdem sei jeder Handwerker schließlich auch ein Wähler.

Denen, die angesichts der neuen Regeln aufgegeben hätten, muss man oft nicht hinterherweinen. *»Es waren nicht unbedingt die besten Betriebe, es ist nicht immer ein Verlust«* – das hört man immer wieder hinter vorgehaltener Hand. Viele Lebensmittelhandwerker seien schlicht zu träge gewesen, sich mit den neuen Regeln zu befassen. Oder sie hätten ihre Betriebe so weit herunterkommen lassen, dass der Rückstand nicht aufzuholen war. Einige Metzger hätten die neuen Vorschriften auch als Anlass genutzt, ohne Reputationsverlust die vergleichsweise teure, eigene Schlachtung einzustellen.

»Viele Metzger haben den Kopf in den Sand gesteckt, und dann kamen sie Ende letzten Jahres angerannt. Aber da war es natürlich zu spät.« Rainer Wilms weiß nicht so recht, ob er darüber weinen oder lachen soll. Wilms, 58, ist Metzgermeister in dritter Generation in

Roetgen in der Eifel, ganz dicht an der belgischen Grenze. Außerdem ist er Obermeister der Innung im Kreis Aachen-Land. »Und dann dieses Gestöhne. Ich habe jahrelang auf unseren Versammlungen auf die neuen Regeln hingewiesen. Aber viele haben sich nicht dafür interessiert. Oder sie wurden bockig.« Das Ergebnis dieser Sturheit betrübt ihn: Von zwölf ehemals schlachtenden Fleischern in seinem Beritt hat die Hälfte das Schlachten eingestellt. Die Gesetzgeber, meint Wilms, könne man dafür aber nicht verantwortlich machen. Dann spricht er von veralteten Betrieben, von Nachfolgermangel, Preiskämpfen und davon, dass vielen Handwerkern das Neue schlicht über den Kopf wächst.

Er kann sie verstehen. Und regt sich trotzdem auf. Zwar sei der Verlust in seinem Kreis zu verkraften, wegen des »kleinen, guten« Genossenschaftsschlachthofs in Eschweiler. »Aber wir werden doch nicht von Brüssel geknechtet – wir werden gefordert! Und das ist gut. Je höher die Ansprüche, umso besser werden wir. Und ich will, dass der Ruf der Metzger besser wird. Wie sollen wir sonst gegen die Discounter bestehen?«

Wilms und seine beiden Söhne schlachten selbst, etwa dreißig Kälber, hundert Rinder und fünfhundert Schweine pro Jahr. Wilms hat eigene Kühe, gerade hat er ein Kalb von der Weide in den kleinen Stall hinter der Metzgerei geschafft. Er wird es morgen schlachten, wenn es sich beruhigt hat. Schlachtet er Schweine, lässt er die Rotte nicht stundenlang im Gatter stehen, damit sie sich beim Kampf um eine Rangordnung nicht ineinander verbeißen. Er trocknet Würste in der Luft nach traditioneller Art und lässt sein Fleisch ausschließlich am Knochen abhängen. Reifung im Vakuumbeutel? Das ist ihm ein Graus.

Seine Metzgerei hat Wilms ohne Probleme durch den Zulassungsprozess gebracht. »Ich habe meinen Betrieb 1983 schon aus Bequemlichkeit vernünftig gebaut und immer weiter investiert.« Für ein neues Waschbecken, für Stiefel- und Schürzenreiniger, für den Umkleideraum, die abgetrennte Toilette und neue Fenster hat er knapp viertausend Euro ausgegeben. Was ihn mehr nervt, sind die neuen Dokumen-

tationspflichten. Acht Ordner voller Papier stehen in seinem kleinen Büro. »Aber auch das schafft man.«

Dafür eröffnen die neuen Regeln neue Möglichkeiten. »Sie machen Schluss mit der stupiden Übernahme von Vorschriften«, sagt Wolfgang Lutz vom Fleischer-Verband, »von dieser Metermaßhygiene, die auf den Zentimeter genau vorschreibt, wie hoch ein Raum gefliest sein muss.« Das alte Recht legte alles genau fest, selbst die Schräge

Statt Normen gibt es Ziele, und über den Weg dorthin kann man verhandeln

von Fensterbrettern. Dem neuen EU-Recht hingegen liegt eine andere Idee zugrunde. »Es gibt nur noch Ziele vor. Wie ein Betrieb diese Ziele erreicht, ist Sache des Betriebes selbst, in Abstimmung mit dem zuständigen Veterinär.«

Liest man die Vorschriften, stößt man tatsächlich immer wieder auf Formulierungen wie »geeignete Vorrichtungen« oder Vorgaben, ergänzt mit dem Zusatz »... oder ein alternatives System.« Das gab es früher nicht. In der Praxis schafft das erhebliche Freiheiten.

Benötigte ein Schlachter früher zwingend einen Messerreinigungsapparat, darf er heute einfach das Messer wechseln, wenn er sich durch ein Tier arbeitet und dabei einen Abszess trifft. Brauchte er früher eine teure Hängebahn, um ein totes Tier zu befördern, muss er heute nur dafür sorgen, dass es nicht mit Böden und Wänden in Berührung kommt – da reicht ein billiger Rollwagen. Brauchte er vorher getrennte Schlachträume für verschiedene Tiere, darf er heute alles in einem Raum schlachten, zeitversetzt nach einer guten Desinfektion.

Nach demselben Prozedere darf er auch in Schlachträumen zerlegen, sofern sein Betrieb »räumlich begrenzt« ist. Das ist eine gute Lösung für altertümlich strukturierte Betriebe, die das tote Tier nicht mehr von der Schlachtstätte über den offenen Hof in den Zerlegeraum karren dürfen.

Auch die kleinen, leckeren Spezialitäten will niemand zerstören. Der Transport von Warmfleisch für die Fränkische Schlachtschüssel ist in der

Tat verboten. Im EU-Gesetz steht aber auch: »Allerdings kann die Beförderung mit Genehmigung der zuständigen Behörde auch durchgeführt werden, um die Herstellung bestimmter Erzeugnisse zu ermöglichen.«

Marc Albrecht-Seidel vom Verband für handwerkliche Milchproduktion gerät regelrecht ins Schwärmen angesichts der »schwammigen Gesetze«. »So vieles ist jetzt Auslegungssache. Etwa bei der Definition, was traditioneller Käse ist. Da gibt es jetzt einen Spielraum, den man mit seinem Veterinär verhandeln kann.« Was wichtig ist, weil Traditionelles schwächeren Vorschriften unterliegt. Vieles ist nun möglich: Statt in gekachelten können Käser ihre Laibe in wasserdurchlässigen Räumen reifen lassen, in Felsenkellern, Höhlen, zwischen offenporigen Lehmwänden. Kupferkessel sind erlaubt, Holzbretter, Textilien als Verpackung. Rohmilchkäse ist wieder zugelassen. »Dass es heute nur noch Ziele gibt, aber kaum vorgeschriebene Wege, das ist fast wie ein Freifahrtschein«, meint Albrecht-Seidel. »Feste Vorgaben wie früher nützten nur den Großbetrieben. Und wenn der Veterinär im Betrieb einen Umkleideraum fordert ... Nun, das wird man doch wohl schaffen.«

Mit den neuen EU-Gesetzen sind Handwerker und Veterinäre fortan zu eigenen Entscheidungen verdammt, selbst wenn sie sich streng an die Vorgaben halten, denn es gibt kaum mehr welche. Handwerker und Veterinäre müssen deshalb gemeinsam Lösungen finden. Damit hatten einige Veterinäre Schwierigkeiten. Bis sich die Verbände und die Politik auf Durchführungsbestimmungen einigten, hingen sie in der Luft, und so orientierten sich viele an der alten EU-Ordnung, die viel strenger war als das neue Hygiene-gesetz. Sohlenbürsten mit Lichtschranke, berührungslose Waschbecken – sie trieben die Handwerker an den Rand des Wahnsinns. Und die Handwerker revanchierten sich mit der branchenüblichen Sturheit. Beide Parteien verbissen sich ineinander, verbohrt und überfordert.

Mittlerweile habe sich das Verhältnis entspannt, hört man von beiden Seiten. Doch an einem Grundproblem hat sich nichts geändert: Mit der

neuen Freiheit haben die Veterinäre an Macht gewonnen. Sie können Handwerkern helfen oder ihnen Knüppel zwischen die Beine werfen – und sie machen von ihren Möglichkeiten unterschiedlich Gebrauch. So gilt in der Praxis von Landkreis zu Landkreis oft unterschiedliches Recht. Pech hat, wer an einen Verhinderer gerät.

Auch Olaf Seyd hat sich auf den Besuch seiner Veterinärin nicht gefreut. Der 40-Jährige mit den schwarzgrauen Haaren leitet die Käserei von Haus Bollheim, einem etablierten Demeter-Betrieb bei Zülpich, eine knappe Stunde Autofahrt südwestlich von Köln. Seit 1981 gibt es Haus Bollheim mit seinen Möhren, Kartoffeln, Kühen, Broten und eben Käse: Schnitt- und Frischkäse, Rotschmierekäse, Varianten mit Bockshornklee, Basilikum und Kümmel.

»Jahrelang konnten wir mehr oder weniger machen, was wir wollten«, sagt Seyd, »und plötzlich wurde genau hingeschaut.« Obwohl jeder wusste, dass

sie einwandfrei waren, auch wenn sich die Bollheimer nicht sklavisch an jede Zentimeterregel hielten. »Hofkäser gehörten früher offiziell zur Landwirtschaft, sie galten nicht als Lebensmittelbetrieb. Die EU-Zulassung war für uns deshalb eine große Sache.«

Olaf Seyd erinnert sich an einen Rundgang im Sommer 2008. Die Veterinärin sei fast umgefallen. Haus Bollheim, das sind die Wirtschaftsgebäude eines alten Schlosses, an dem der Zahn der Zeit nagt – auch an der Käserei. Entsprechend fiel das Urteil aus: Das klapprige Hoftor zum Käselager musste einer dichten Tür weichen, das zweite Käselager über den Hof mussten die Bollheimer ganz aufgeben. Den alten Betonbröckelboden mussten sie fliesen, die schöne Backsteindecke verkleiden. Hinzu kam der übliche Kram: Waschbecken und Umkleideraum, Schädlingsbekämpfungsplan, pedantische Keimkontrolle, Warenverfolgung. Immerhin ließ sich die Veterinärin die Stiefelputzmaschine ausreden. Dieser

Rummel habe ihn sehr gestört, sagt Olaf Seyd. Und rund fünfzigtausend Euro hat er ihn gekostet.

Doch zwei Jahre später sitzt er unter Stockrosen im Hof von Haus Bollheim und sagt: »Wir haben von diesem Druck profitiert, das hätte ich anfangs nicht gedacht. Aber wir haben das Geld nicht verschleudert, die geforderten Investitionen waren sinnvoll.« Die neue Tür etwa würde verhindern, dass Staub ins Käselager treibt. Und statt wie früher den weiten Weg über den Hof ins Lager zu schlappen, inklusive Stiefelwechsel, sind es nun wenige Schritte durch die Käserei zu den neuen Kühlzellen. Außerdem wissen dank genauer Dokumentation und Handlungsvorschriften jetzt auch die Hilfskräfte, was in brenzligen Situationen zu tun sei. »Im Nachhinein betrachtet haben wir Dinge verbessert, die mich ohnehin gestört hätten«, sagt Seyd. »Die Arbeit geht heute viel leichter von der Hand, und die Produkte sind sicherer.« Ja, doch, das sei schon alles in Ordnung mit der neuen EU-Hygienevorschrift. ■