

ZUM THEMA: VERBRAUCHERSCHUTZ

„Gammelfleisch“ ist Ergebnis einer Gesetzeslücke

Die Jülicher Experten für Lebensmittelanalytik nennen Ursachen für den Skandal und kritisieren ein **denkbares Kontroll-„Geflecht“**

JÜLICH. „Gammelfleisch“ schockt die Verbraucher und taucht plötzlich praktisch überall in Deutschland auf. Zuletzt spürten die Kontrolleure mehrere Tonnen von abgelaufenem und in dieser Form wohl Ekel erregendem Lebensmittel im Kreis Heinsberg auf. Nur Vegetarier oder Kunden von vertrauenswürdigen Fleischern und Händlern dürfen sicher sein, in den letzten Jahren keine vergam-

melten Produkte konsumiert zu haben. Die Aufregung ist groß, weil sich fast das ganze Land betroffen und betrogen fühlt. Dabei nutzen die Betrüger eine Gesetzeslücke, die Dr. Markus Boner und Professor Hilmar Foerstel aus Jülich gut kennen.

Die führenden Köpfe der agroisob GmbH im Technologiezentrum sind von Hause aus der „Natur auf der Spur“ und decken mit

Methode Herkunfts-Mogeleien auf (siehe auch Artikel unten). „Bei Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums müssen Händler nicht sagen, was mit den abgelaufenen Lebensmitteln geschieht“, erklärt Boner. Sie dürfen es unter Umständen gar verkaufen, wenn sie es entsprechend deklarieren. Es liegt nahe, dass die Kontrolllücken unter dem Diktat des Preiskampfs in Verbindung mit Profitgier aus-

genutzt werden. Wer schummelt, fällt nicht immer auf. „Weil die Kontrollen Ländersache sind, und die diese Stellen runtergefahren haben“, berichtet Förstel. „In NRW liegt die Untersuchungshoheit bei den Kommunen. Das ist noch schlimmer“, sagt der Gründer von agroisob und meint die noch klammere Finanzlage von Kreisen, Städten und Gemeinden. Die beiden „Herkunftsdetektive“ glauben auch nicht, dass alle

„Entdeckungen“ der Kontrolleure öffentlich werden. Schließlich wüssten die Behördenleiter um die fatalen Folgen für entlarvte Betriebe. Die können meist dicht machen, was wiederum viele Arbeitsplätze kostet. Insofern kritisieren die beiden Experten das System und mit ihm ein wenigstens denkbares Geflecht, das nicht über jeden Zweifel erhaben ist. (-vpu-)

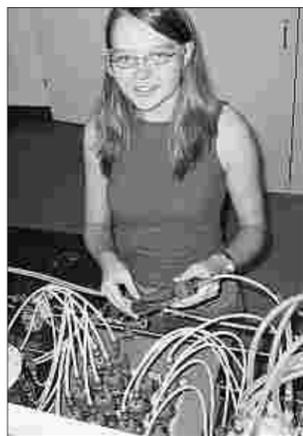
Lebensmittel-Detektive entlarven jeden Betrug

Die Arbeit der agroisob GmbH aus Jülich hat das Zeug zur Fernsehserie. Die Analytiker finden Frühkartoffeln aus der Wüste und „Bio“-Lebensmittel aus China. „Fingerabdruck der Natur“ überführt Etikettenschwindler.

VON UNSEREM REDAKTEUR VOLKER UERLINGS

JÜLICH. „Deutscher“ Spargel aus Spanien, „edler“ Schaumwein, der mit industrieller Fremdkohlensäure versetzt wird, und „Öko-Lebensmittel“, die aus dem „Mutterland“ der ökologischen Landwirtschaft stammen: China. Was die agroisob GmbH im Technologiezentrum zu Tage fördert, hat das Zeug zur Fernsehserie. Möglicher Titel „CSI Jülich“ – den Etikettenschwindlern auf der Spur.

Die Globalisierung sorgt nicht nur für einen gigantischen Markt und die Verlagerung industrieller Arbeitsplätze von West nach Ost. Auch kriminelle Machenschaften nehmen wenig überraschend globale Ausmaße an, vor allem wenn Händler und Verkäufer unter extremem Preisdruck stehen. Auf



Claudia Erven an der Apparatur, die das Wasser aus den Proben entzieht.

abgeben, sind der Schlüssel, um Betrügern auf die Spur zu kommen. Die schädigen nicht zwingend die Gesundheit der Gelackmeierten, aber in der Regel den Geldbeutel. Es ist in der Haushaltskasse ein Riesenunterschied, ob argentinisches oder spanisches Rindfleisch gekauft wird. Qualitativ müssen die Kunden nicht zwingend Einbußen hinnehmen. Anders verhält es sich schon, wenn Maßnahmen zur Eindämmung von Seuchen wie der Vogelgrippe getroffen werden. So war der Import von Hühnerfleisch aus China in die EU verboten. Da „flog“ das chinesische Federvieh über Brasilien nach Europa. Auch diesen Fall deckte agroisob auf.

„Wir sind immer gefragt, wenn es um Transparenz geht“, erklärt Geschäftsführer Dr. Markus Boner. Weiteres Beispiel: Die Menge an Lebensmitteln, die mit „Bio“- oder „Öko“-Bezeichnungen in den Verkauf kommt, ist so groß, dass sie allein aus deutscher Produktion nicht bestückt werden kann. Woher kommen die Produkte? Sind sie öko- oder kunstgedüngt? agroisob hat „Bio“-Ware nachgewiesen, die aus China stammt. Sie war kunstgedüngt.

Rätselhafte Proben

Vor Monaten erhielten die Lebensmittelanalytiker aus Jülich Frühkartoffel-Proben, die ihnen zunächst ein Rätsel aufgaben. Nach den Ergebnissen, die das Iso-



Professor Hilmar Förstel, Gründer von agroisob, am Hochtemperaturofen im Herzen des Unternehmens: dem Labor. Fotos: Volker Uerlings

topen-Massenspektrometer lieferte, „hätten die Kartoffeln aus Schweden stammen müssen. Aber das war nicht möglich. Sie kamen sicher aus Nordafrika“, erklärt Hilmar Förstel das Dilemma.

Die Lösung: Die Knollen wurden in der Wüste angebaut – mit 10 000 Jahre altem Wasser aus den Tiefen der Sahara. „Das Wasser ist nicht erneuerbar. Was man ent-

nimmt, um Frühkartoffeln nach Europa zu liefern, ist unwiederbringlich weg“, prangert er an.

Die agroisob GmbH ist nicht nur im Auftrag von großen Handelskonzernen tätig, sondern arbeitet auch für den Umweltschutz. In Zusammenarbeit mit dem World Wide Fund for Nature (WWF) legt das Jülicher Unternehmen eine Datenbank für Holz an, um die Herkunft aus so genannten „zertifizierten Beständen“ bestimmen zu können. Dazu müssen Boden- und Materialproben her, die in Jülich analysiert und archiviert werden. Mit den Ergebnissen führen die Mitarbeiter die EDV.

Das ist auch ein logistischer Kraftakt. „Wir haben allein 2006 schon 80 000 Proben erhalten“, berichtet Professor Förstel. Auch das ist ein Grund, warum agroisob im Technologiezentrum räumlich mehrfach expandierte.

Die vielen Betrügereien und Skandale drängen eine Frage auf: Essen und trinken die Kontrolleure noch uneingeschränkt? Förstel: „Man wird schon misstrauischer.“ Dr. Boner ergänzt: „Aber man muss ja was essen!“

Die Ideenschmiede



diesem „Nährboden“ gedeiht Betrug. Dem allerdings kommt die Jülicher Herkunftsdetektive immer auf die Spur, weil alles, was gegessen oder getrunken wird, mit einem „Fingerabdruck“ ausgestattet ist. Die Naturwissenschaftler nennen das „Isotopen-Signatur“.

Frei und unwissenschaftlich

Teil 6 unserer Serie

- Der Beitrag über die **agroisob GmbH** ist der 6. Teil unserer Serie über Hightech aus dem Technologiezentrum Jülich (TZJ).
- In lockerer Reihenfolge stellen wir weitere interessante Unternehmen aus dem Zentrum vor.
- Bei Rückfragen und Anregungen ist **Volker Uerlings** unter ☎ 02461/995735 in der Lokalredaktion Jülich Ihr Ansprechpartner.



Dr. Markus Boner im Archiv: 80 000 Proben trudelten in diesem Jahr schon in Jülich ein.

Jülicher Forscher ist für den Zukunftspreis nominiert

Professor Peter Tass entwickelt den Hirnschrittmacher der Zukunft. Bundespräsident Horst Köhler kürt Sieger im November.

JÜLICH. Jährlich im November wird der Deutsche Zukunftspreis verliehen, einer der bedeutendsten Wissenschaftspreise in Deutschland. Gestern stellte Staatssekretär Dr. Gert Haller, Chef des Bundespräsidialamtes, die vier für den Deutschen Zukunftspreis 2006 nominierten Teams erstmals der Öffentlichkeit vor. Professor Peter Tass vom Forschungszentrum Jülich und Professor Volker Sturm von der Uni Köln bilden eines der vorgeschlagenen Wissenschaftler-Teams.

Die beiden Mediziner haben einen neuartigen Hirnschrittmacher zur Behandlung von Nerven-

erkrankungen wie Parkinson entwickelt, der deutlich schonender und effektiver arbeitet. Der Hirnschrittmacher wird zurzeit getestet und soll in den nächsten drei Jahren klinisch einsetzbar sein. Er eröffnet völlig neue Behandlungsmöglichkeiten auch für Patienten mit Bewegungsstörungen nach Schlaganfällen, bei Epilepsien und schweren, anders nicht behandelbaren psychischen Erkrankungen. 2005 haben Tass und Sturm eine Firma gegründet, die 2009 die Behandlung einer sehr großen Anzahl von Patienten ermöglichen soll.

Der Mediziner, Mathematiker und Physiker Tass leitet die Arbeitsgruppe Magnetenzephalographie und Hirnschrittmacher im Bereich Medizin am Forschungszentrum Jülich, der Mediziner Sturm ist Direktor der Klinik für Stereotaxie und Funktionelle Neurochirurgie der Uni Köln.

Überaktive Hirnregionen verursachen das typische Zittern bei Parkinson-Patienten. Mit dem neuen Hirnschrittmacher werden die Nervenzellen in den überaktiven Hirnbereichen gezielt aus dem Takt gebracht. Die elektrischen Impulse werden bedarfsge-

steuert verabreicht, nämlich nur dann, wenn die Hirnzellen beginnen, krankhaft im gleichen Takt zu feuern. Hierzu haben Tass und Sturm die betroffenen Nervenzellverbände in mathematischen Modellen nachgebildet und Stimulationstechniken entwickelt.

Der 10. Deutsche Zukunftspreis – Preis des Bundespräsidenten für Technik und Innovation – wird am 23. November durch Bundespräsident Horst Köhler verliehen. Die Auszeichnung ist mit 250 000 Euro dotiert. Der Zukunftspreis zeichnet Projekte aus, die nicht nur von hoher wissenschaftlicher

Qualität, sondern zugleich anwendungs- und damit marktreif sind.

Wissenschaftler des Forschungszentrums Jülich haben schon zwei Mal den Zukunftspreis erhalten: 1998 bekam Prof. Peter Grünberg den Preis für die Entdeckung des Riesenmagnetowiderstand-Effekts verliehen, der die Speicherkapazität von Festplatten vervielfachte, 2002 wurden Prof. Maria-Regina Kula und Dr. Martina Pohl für ihre Forschung mit biologischen Katalysatoren ausgezeichnet, mit der sie Enzyme für den Einsatz in industriellen Prozessen nutzbar machten.

Guten Morgen

Nicht von ungefähr soll man einem geschenkten Gaul nicht ins Maul schau'n. Die zahnstummeligen Rückschlüsse aufs Alter des Zossen könnten einem die Freude an der freizügigen Gabe vergällen.

So muss sich ein Leser gefühlt haben, der Julius von seinem Geschenk, genauer gesagt Gewinn, erzählte.

Fortuna hatte den Jülicher beim Tag der Neugier im Forschungszentrum geküsst. Dort gab es bei einem Preisausschreiben zehn Profi-Übersetzungsgeräte von Langenscheidt zu gewinnen. Hieß es.

Als der Gewinn zugestellt und ausgepackt war, habe er sich schon sehr gewundert. Nicht so sehr darüber, dass der Profi-Translator Deutsch - Englisch, Englisch - Deutsch von einer No-Name-Firma, jedenfalls nicht Langenscheidt, stammte, als vielmehr über einen Aufdruck: Ablauf der Garantie 31.12.2004!

Bedenkt man eine Garantiefrist von zwei Jahren, müssen Hard- und Software mindestens vier Jahre alt sein, überlegte der Gewinner, übrigens selbst mal KFÄler. Und er hatte gleich den passenden Begriff parat: Gammelelektronik.

Einziger Trost: Schlecht wird einem von so einem überlagerten Teil nicht. Es sei denn, man ist Engländer und muss sich übersetzte Sätze anhören wie: „Ich möchte mit diesem Teppich nicht raufen.“ Grinst

Julius

KURZ NOTIERT

Bei Zusammenstoß schwer verletzt

INDEN/ALTDORF. Schwere Verletzungen erlitten am Mittwochmorgen zwei Personen bei einem Unfall in Inden/Altdorf. Sie mussten nach einer Kollision zur ambulanten ärztlichen Versorgung in ein Krankenhaus transportiert werden. Nach ersten Ermittlungen – beide Verletzte konnten noch nicht befragt werden – waren ein 49-Jähriger und eine 24-Jährige aus Inden gegen 7.40 Uhr mit ihren Autos im Kreuzungsbereich Friedensstraße/Buschweg kollidiert.

Dabei hatte die 24-Jährige zunächst die Friedensstraße befahren und zwei Radfahrer überholt. Als der 49-Jährige nach rechts auf die Friedensstraße einbog, stieß er mit dem bevorrechtigten Wagen der 24-Jährigen, die nach dem Überholvorgang noch nicht ganz nach rechts gefahren war, zusammen. Beide Pkw waren nicht mehr fahrbereit. Schadenshöhe: 7000 Euro.

„Schwere Jungs“ mit „fetter Beute“

JÜLICH. Bisläng unbekannt, aber äußerst kräftige Täter verwendeten in der Nacht zum Mittwoch einen 160 Kilogramm schweren Stemmhammer von einer Baustelle in Jülich. Nach Abbrucharbeiten an einem Haus in der Merkerstraße war der Stemmhammer am Dienstagabend in einer geschlossenen Garage abgestellt worden. Am nächsten Morgen war er verschwunden. Wert: ca. 1500 Euro. Hinweise an die Polizei unter ☎ 02421/949245 oder 02461/6270.

KONTAKT

JÜLICHER ZEITUNG
JÜLICHER NACHRICHTEN
AMTLICHES ANKÜNDIGUNGSORGAN
Lokalredaktion:
Bahnhofstraße 1, 52428 Jülich,
Tel. 02461/995730, Fax 02461/995749.
e-Mail:
lokales-juelich@zeitungsverlag-aachen.de
Karl Stüber (verantwortlich), Otto Jonel, Volker Uerlings, Antonius Wolters.
Leserservice: 0180 1001 400
Servicestelle:
Buchhandlung Fischer:
Königsstraße 9, 52428 Jülich.
Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 9.00 bis 18.30 Uhr, Sa. 9.00 bis 14.00 Uhr.