

**Panorama v. 23.06.2022**

## **Hauptsache billig: Was in der Supermarktwurst steckt**

Anmoderation

Anja Reschke:

Heute geht es um die Wurst – und zwar um das, was drinsteckt. Wir Deutschen lieben Wurst in allen Variationen, werden im Ausland bewundert für unser vielfältiges Sortiment, und das klassische Abendbrot ist ohne Wurstbrett! kaum vorstellbar. Leider wurde uns dieser Wurstappetit immer mal wieder versaut. Anfang der 2000er Jahre kam im Zuge des BSE-Skandals ans Licht, dass die Fleischindustrie in großem Maße Schlachtabfälle, sogar Knochenbestandteile verarbeitet. Das gab große Aufregung, die EU erließ eine Verordnung und seither muss gekennzeichnet werden, wenn dieses sogenannte Separatorenfleisch sozusagen verwurstet wird. Es muss also auf der Packung stehen. Irgendwie dachte man also, das Thema Ekelfleisch sei abgehakt. Heute, gut 20 Jahre später mussten wir gemeinsam mit dem Spiegel feststellen: Mitnichten! Es gilt wohl immer noch der Satz des deutschen Dichters Johann Paul Friedrich Richter aus dem 18. Jahrhundert: Wurst ist eine Götterspeise. Denn nur Gott weiß, was drin ist. Gott und - wenn Sie den Film von Johannes Edelhoff und Julian Prah! gesehen haben - nun auch Sie.

Deutschland ist ein Wurstland. Fast eine Packung pro Tag isst der Durchschnittsdeutsche. 27 Kilo Wurst pro Jahr. Am beliebtesten: die Fleischwurst!

Umfrage bei Passanten – O-Töne:

*„Die sieht ein bisschen aus, wie meine ursprüngliche Lieblingswurst, diese Geflügelwurst.“*

Panorama: „Aber was ist drin in der Wurst?“

O-Töne:

*„Hähnchenbrustfilet! (lacht)“*

*„Man geht dann davon aus, wenn man so ein Stück Fleisch isst, dass es wahrscheinlich oder hoffentlich das beste Fleisch ist.“*

*„Brust, oder? Wenn ich das essen würde - Brust: Das wäre meine Erwartungshaltung.“*

Und laut Verpackungen kommt auch nur das Beste rein!

100 Prozent Hähnchen im Fleischanteil, heißt es! Andere werben mit einer gläsernen Produktion.

Doch stimmt das? Hier in Mecklenburg-Vorpommern lebt ein ehemaliger Lebensmittelkontrolleur, der daran schon lange seine Zweifel hat. Franz Voll vermutet, dass bis heute sogenanntes „Separatorenfleisch“ untergemischt wird. Denn das ist sehr billig für die Wurstindustrie.

Dafür werden Knochenreste und Schlachtabfälle in solch brachiale Maschinen geworfen und unter Hochdruck gepresst. Fleischreste und Knochen werden separiert - also getrennt. Es entsteht eine breiige Masse.

O-Ton

Franz Voll, ehem. Lebensmittelkontrolleur:

*„Separatorenfleisch ist ja kein Fleisch. Es ist ein minderwertiges Produkt. Das schreibt natürlich keiner gerne auf seine Verpackung. Wenn da so ein schöner Bauernhof lächelt, ´ne bunte Wiese mit drei Kühen drauf, kann man ja nicht draufschreiben, ja, und das Zeug, was da drin ist, ist minderwertig.“*

Muss man aber! Laut Gesetz muss der Einsatz von Separatorenfleisch auf der Verpackung stehen.

Im Supermarkt finden wir aber keine deutsche Firma, die es in der Zutatenliste erwähnt. Immer nur „Hähnchenfleisch“. Bei diesen türkischen Würsten etwa hingegen steht es ganz korrekt drauf: Das Hähnchenseparatorenfleisch!

Also ist es in Deutschland völlig unüblich?

Merkwürdig jedenfalls, hier auf der Wurst und Fleischmesse werden immer noch Separatoren-Maschinen verkauft. Auch an deutsche Kunden.

O-Ton Panorama (auf einer Messe):

„Wie viele Maschinen haben Sie denn ungefähr in Deutschland stehen? Kann man das ungefähr sagen? Wie ist da Ihr Output?“

O-Ton

Roger America, Separatoren-Verkäufer:

„Das werden ungefähr um die 50 Maschinen sein!“

O-Ton Panorama:

„Wieviel kann man damit machen an Separatorenfleisch“

O-Ton

Roger America, Separatoren-Verkäufer:

„Im Schnitt, lass mal sagen, eine Tonne pro Stunde.“

O-Ton Panorama:

„Wo geht es denn im Moment hin, das Separatorenfleisch in Deutschland?“

O-Ton

Roger America, Separatoren-Verkäufer:

„Zum Beispiel in Billig-Wurst.“

O-Ton Panorama:

„Welche?“

O-Ton

Roger America, Separatoren-Verkäufer:

„Frankfurter, Geflügelwürstchen und dann steht es deutlich auf dem Etikett.“

O-Ton Panorama:

„Aber es finden sich ja kaum Produkte, wo Separatorenfleisch draufsteht – deklariert.“

O-Ton

Roger America, Separatoren-Verkäufer:

„Ich kenne den deutschen Markt nicht, also ich kann das nicht beurteilen. Ich kenne nur den Markt in Frankreich, Belgien, Holland. Da gibt es eine Menge Produkte, wo es deklariert wird.“

O-Ton Panorama:

„Haben Sie denn einen Kollegen, der sich mit dem deutschen Markt auskennt hier, der uns das nochmal erklären könnte? Könnte man den fragen?“

O-Ton

Roger America, Separatoren-Verkäufer:

„Der wollte lieber nicht mit Ihnen sprechen!“

Das Problem: Bislang gab es de facto keine funktionierende Methode, um Separatorenfleisch in der Wurst nachzuweisen.

Doch während unserer Recherchen treffen wir auf Wissenschaftler von der Hochschule Bremerhaven. Sie haben ein neuartiges Verfahren entwickelt. In Hühnerknorpeln und Bandscheibe steckt ein einmaliges Eiweiß. Es ist so etwas wie der Fingerabdruck vom Separatorenfleisch. Die Wissenschaftler untersuchen die Wurst auf genau dieses Eiweiß.

O-Ton

Prof. Stefan Wittke, Hochschule Bremerhaven, Chemiker:

„Unsere Methode nutzt eben diese Eiweiße, die typisch sind für Kollagene, die nur in bestimmten Dingen auftauchen, die normalerweise nicht in die Wurst kommen, weil, kein Metzger geht hin und sagt, ich schmeiß mal Knorpel rein. Wenn dieses Protein drin ist, dieses Eiweiß drin ist, das nur dort auftaucht, dann muss Knorpel oder Bandscheibe reingekommen sein.“

Noch funktioniert das Verfahren nur bei Hähnchenfleisch.

Gemeinsam mit Reporterinnen und Reportern vom Spiegel starten wir jetzt einen großen Test.

Über einen Zeitraum von 2 Jahren kaufen wir immer wieder Hähnchenwurst im Supermarkt - offiziell ist kein Separatorenfleisch drin. Die 30 Proben schicken wir nach Bremerhaven.

Jede Probe wird doppelt überprüft. Positiv wird nur gewertet, wenn sehr viel von dem Knorpelweiß gefunden wird.

Es gibt einige Treffer – nicht nur bei Billigwurst, sondern auch bei Markenprodukten und Bio-Ware.

O-Ton

Prof. Stefan Wittke, Hochschule Bremerhaven, Chemiker:

„Unsere Ergebnisse sagen, jawohl, dass in jeder dritten Wurst, die Sie uns eingeschickt haben, aller Wahrscheinlichkeit nach, Separatorenfleisch drin enthalten ist.“

Besonders betroffen ist die Tönnies Unternehmensgruppe, etwa die Marke „Gutfried“. Allein in 5 Tönnies-Hähnchenwürsten ist offenbar Separatorenfleisch drin, obwohl es nicht auf der Verpackung steht.

Auch bei Wiesenhof ist offenbar Separatorenfleisch beigemischt.

Und selbst die Bio-Lyoner von Wiltmann ist im Test positiv. Für Verbraucherschützer von Foodwatch ist klar: Falsch deklarierte Ware dürfte so eigentlich nicht verkauft werden, müsste umetikettiert werden.

O-Ton

Matthias Wolfschmidt, Foodwatch:

„Die Hersteller sind verpflichtet von Gesetzes wegen, die Verwendung von Separatorenfleisch zu kennzeichnen. Tun sie das nicht und setzen es dennoch ein, ist es Betrug am Kunden. Die Ware ist nicht verkehrsfähig, müsste aus den Regalen geräumt werden und entweder entsprechend korrekt gekennzeichnet werden oder dürfte überhaupt nicht mehr verkauft werden.“

Alle Hersteller: etwa „die „Tönnies Holding, Wiltmann und Wiesenhof“ bestreiten, dass sie Separatorenfleisch einsetzen. Sie zweifeln die Aussagekraft der Laboruntersuchungen an.

Nun werden die Behörden das Testverfahren aus Bremerhaven prüfen müssen. Und sie haben schon durchblicken lassen: sie halten viel davon. Einiges spricht dafür, dass die Hersteller das Separatorenfleisch bald auf der Packung angeben werden.

O-Ton

Prof. Stefan Wittke, FH Bremerhaven, Chemiker:

„Von der Warte her, glaube ich, es wird eine ehrlichere Welt werden oder eine ehrlichere Geschichte werden, weil der Kunde weiß, was er kriegt, der Produzent schreibt drauf, was er reinpackt, ...“

O-Ton

Franz Voll, ehem. Lebensmittelkontrolleur:

„...dann hat der Kunde die Wahl, dann kann er die günstige Wurst kaufen mit Separatorenfleisch oder die teurere ohne.“

Sollten die Lebensmittelkontrolleure die Ergebnisse bestätigen, droht den betroffenen Firmen übrigens ein Bußgeld. Wiederholungstätern sogar ein Strafverfahren.

Bericht: Julian Prah, Johannes Edelhoff, Caroline Walter, Konstanze Nastarowitz

Kamera: Andrzej Król, Dominik Götschel, Julian Ringer

Schnitt: Dominik Götschel, Moritz Ohlsen