

Flexible Vorschriften – ein Zukunftsmodell?

Folgerungen aus den Erfahrungen mit der Umsetzung der neuen EU-Hygienevorschriften

von Hans-Jürgen Müller, Andrea Fink-Keßler und Ingo Franz

Seit Januar 2010 müssen alle Schlachtbetriebe, auch die in landwirtschaftlichen Betrieben integrierten, eine EU-Zulassung haben. Um dies zu ermöglichen, verzichten die EU-Hygieneverordnungen bewusst auf die Festlegung von Detailvorschriften und geben damit sowohl den Hygienekonzepten der Betriebe als auch den Überwachungs- und Zulassungsbehörden vor Ort ungewohnt große Ermessensspielräume. Diese Flexibilisierung der Vorschriften führte bei den Betroffenen zu Unsicherheiten, auf die vielerorts mit starren Checklisten und einem Rückgriff auf alte Detailvorschriften reagiert wurde. Dabei könnte der nun geforderte Aushandlungsprozess zwischen Betrieben und Behörden auch zu kreativen und vor allem zu guten betriebsindividuellen Lösungen führen. – Die Autoren des folgenden Beitrags haben zahlreiche Betriebe auf diesem Weg begleitet. Sie zeigen auf, unter welchen Voraussetzungen die Verlagerung von Entscheidungen auf die untere Ebene zu besseren Lösungen führen kann. Die Flexibilität der neuen Verordnungen könnte zum Vorbild für eine vielerorts notwendige Flexibilisierung von Rechtsvorschriften werden und helfen, praxisgerechtere Lösungen zu finden.

Seit Januar 2010 müssen alle Schlacht- und viele Zerlegebetriebe eine EU-Zulassung haben. Davon betroffen sind auch Landwirte, die eigene Schlachtstätten ausschließlich für das von ihnen erzeugte Vieh betreiben.

Im Rahmen eines vom Bundesprogramm Ökologischer Landbau geförderten Projektes (1) konnten wir zwischen Sommer 2008 und Frühjahr 2010 zahlreichen Betrieben Hilfestellungen in Form von Informationen, Beratung und Begleitung während des Zulassungsprozesses geben. Dabei haben sich auch unsere Vorstellungen geändert. Glaubten wir anfangs, es bedürfe insbesondere der verständlichen Aufbereitung der Rechtsgrundlagen, damit die Betriebe auf Augenhöhe mit den Behörden verhandeln können, sahen wir uns gegen Ende der Projektzeit selbst sehr viel tiefer in diesen Aushandlungsprozess involviert.

Aufgrund dieser Erfahrungen sind wir – trotz der Strukturbrüche und trotz des dadurch im Fleischhandwerk vorangetriebenen Strukturwandels – von der Zukunftsfähigkeit der Flexibilität von Verordnungen überzeugt. Vorausgesetzt die Bedingungen, unter denen der Austausch zwischen Behörden und Betrieben stattfindet, stimmen. Hierzu wollen wir mit unserem Beitrag eine Diskussion anregen.

Chancen und Risiken des Paradigmenwechsels

Erwin Meier (Name durch Red. geändert) hat die EU-Zulassung bekommen, obwohl sein erster Impuls war: da hör' ich lieber auf, das ist mir zu teuer. Schlussendlich hat er doch rund 65.000 Euro in die Hand genommen, viel selbst gebaut und in zahllosen Gesprächen mit dem Kreisveterinär verhandelt, dass diese und jene Lösung akzeptiert und nicht durch weitere Investitionen ersetzt werden müsse. Heute ist er zufrieden, da er auch seinen Arbeitsplatz etwas besser gestaltet, die schlecht zu reinigenden Ecken beseitigt und die Vorgänge insgesamt für sich und den mithelfenden Vater besser strukturiert hat. Nicht überall ist die Zulassung so gut gelaufen. Der Rollenwechsel fiel beiden Seiten schwer: Zu ungewohnt war es für viele der unteren Überwachungs- und Zulassungsbehörden, keine klare Anweisungen „von oben“ zu erhalten. Zugleich warteten viele Betriebsleiter ihrerseits auf das, „was der Veterinär anordnet“, anstatt, wie nun gefordert, ein eigenes plausibles Hygienekonzept vorzulegen. Viele warfen schon im Vorfeld das Handtuch oder haben bis zum Schluss „den Kopf in den Sand gesteckt“.

Im Jahr 2006 waren im Werra-Meißner-Kreis 55 Betriebe als Schlachtstätten registriert. Bis heute haben 30

selbstschlachtende Metzgereien und Landwirte die Zulassung erhalten. Einer davon ist der Betrieb von Bernd Müller (Name geändert). Er und sein Vater kommen beide aus der Hausschlachtung. Nun hat er eine bereits vor Jahren stillgelegte Metzgerei als regionale kleine Schlachtstätte neu aufgebaut. Ob er und seine Familie davon leben können, fragen wir ihn? Er hofft es, lautet seine Antwort.

Die neue Schlachtstätte füllt eine regionale Lücke, die durch die Aufgabe einiger Schlachtstätten im Kreis entstanden ist. In Hessen hat jeder zweite Schlachtbetrieb aufgegeben (2). War die EU-Hygieneverordnung dafür verantwortlich? Waren die Anforderungen doch nicht zu schaffen, die Investitionen angesichts einer rückläufigen Bevölkerung im Kreis zu hoch? Die Ursachen sind gar nicht so einfach zuzuordnen. Manchmal waren es einfach auch Altersgründe, gepaart mit jahrzehntelang versäumten Modernisierungsinvestitionen. Manchmal war es eine lohnendere alternative Einkommensquelle oder schlicht die Unlust am Töten und Schlachten. Die Verordnung war ein willkommener Anlass, sich auf das Verarbeiten zu konzentrieren. Auf jeden Fall aber stellte die EU-Zulassung eine Hürde dar, die nicht von jedem einfach genommen werden konnte. Und das, obwohl die zuständige EU-Behörde mehrfach darauf hingewiesen hat, dass jeder bisher ordnungsgemäß wirtschaftende registrierte Betrieb ohne zusätzliche Investitionen seine EU-Zulassung erhalten könne (3).

Das neue EU-Hygienepaket besteht aus mehreren Einzelverordnungen und betrifft künftig alle, „die mit Lebensmitteln umgehen“. Besondere Vorschriften gibt es für Lebensmittel tierischer Herkunft, da diese besonders empfindlich auf Kontaminationen reagieren. Neu ist das alles nicht – und doch hatte die EU mit diesem Paket einen Paradigmenwechsel vollzogen: die alten Detailvorschriften, die einst bis in die Festlegung der Höhe der gefliesten Wände reichte, fehlen. Stattdessen finden wir Vorschläge. Zum Beispiel werden Sterilisationseinrichtungen gefordert oder „ein alternatives System mit gleicher Wirkung“. Vormalig starre bauliche Vorgaben wie die räumliche Trennung von Schlachten und Zerlegen sind nicht mehr so strikt wie in der alten Richtlinie. Die neue ermöglicht stattdessen auch organisatorische Lösungen (wie zum Beispiel die zeitliche Trennung der Arbeitsvorgänge). Wichtig – so der Ordnungsgeber – ist nur das Ziel der Lebensmittelsicherheit und die dazu notwendige „Vermeidung von Kontaminationen“.

Die Flexibilität der EU-Hygieneverordnungen war so gesehen nicht nur die Voraussetzung dafür, möglichst allen unterschiedlichen Strukturen der Fleischverarbeitung gerecht zu werden, sondern auch dafür, betriebsindividuelle Lösungen zu finden. Zwischen Anspruch und Wirklichkeit klaffen aber aus vielen Gründen teilweise große Lücken.

Checklisten und mangelnde Kenntnisse

Die Flexibilität der Rechtsvorschriften verursachte bei allen Beteiligten Unsicherheiten. Speziell betroffen waren aber aufgrund ihrer typischen Gemengelagen die landwirtschaftlichen Betriebe mit eigenen Schlachtstätten. So kam es vielerorts zu Fehleinschätzungen: Bestimmte Risiken wurden nicht richtig eingeschätzt bzw. gar nicht erkannt (Beispiel: Jemand betritt das Schlachthaus, weil der Betriebsleiter ans Telefon gerufen wird). Einige Risiken waren bereits von der Verordnung nicht berücksichtigt worden (Beispiel: Kunden holen Fleisch direkt ab und betreten Schlachtraum) (4). Oder aber es wurden wegen Unkenntnis der üblichen Abläufe bei Schlachtungen auf landwirtschaftlichen Betrieben Risiken konstruiert, die es in Wirklichkeit nicht gab (Beispiel: Das „dreckige“ Tier kommt direkt vom Stall in die Schlachtstätte). Zahllose Missverständnisse entstanden. Immer wieder wurde uns von Anforderungen berichtet, die die Landwirte als unverhältnismäßig betrachteten, da Risikoeinschätzungen aus dem industriellen Bereich automatisierter, arbeitsteilig organisierter Bandschlachtung auf die geringe Anzahl handwerklich geschlachteter Tiere übertragen worden waren. Da die Betreiber in der Regel über den Wortlaut der Verordnung nicht informiert waren, konnten sie diese Anforderungen wenig entgegenzusetzen.

Die Behördenvertreter waren auch ihrerseits überfordert oder waren durch die knappe Personaldecke des Amtes mit zahllosen anderen Aufgaben betraut gewesen. Neu für die unteren Behörden war, mit solch großen Ermessensspielräumen umzugehen, so viel Verantwortung zu übernehmen, drohte doch stets wie ein Damoklesschwert die Kontrolle durch Brüssel bzw. die Lebensmittelaufsicht in Dublin. Man hatte die für die Umsetzung zuständigen Behörden auch lange „im Regen stehen lassen“: Auslegungshilfen waren spät von der Bund-Länder-Kommission erarbeitet, die Durchführungsverordnung sogar erst Ende 2007 verabschiedet worden (5). Nur verständlich, wenn Ämter eigene Checklisten entwickelten („Wenn sie das abgearbeitet haben, können wir uns wiedersehen“), die jedoch manchmal mit Begriffen gefüllt waren, die kein Praktiker verstand („Was ist bloß ein Havarieplan?“ und „Wie könnte der geforderte Schädlingsbekämpfungsplan bei mir bloß aussehen?“). Schematisch, das heißt ohne Überprüfung der tatsächlichen Risiken des jeweiligen Betriebes, wurden immer wieder Hygieneschleusen als „Minimum“-Anforderungen gefordert, auch wenn von vornherein klar war, dass diese nur an einem Ort eingebaut werden konnten, wo sie nicht genutzt und damit keine wirkliche Funktion hatten.

Auf diese Weise kamen viele „Detailvorschriften“ quasi durch die Hintertüre wieder ins Spiel. Nicht überall: Es gab auch Behörden, die beratend und mit viel Verständnis für die jeweilige Situation (z. B. die von schafhal-

tenden Betrieben oder der saisonal nur wenige Rinder schlachtenden Betriebe) bereit waren, unkonventionelle Lösungen zu akzeptieren wie zum Beispiel die Zulassung eines Raumes als Schlachtraum, der im Sommer als Backraum, im Herbst zur Alkoholbereitung und nur im Winter zur Schlachtung benutzt wurde.

Die Betriebe hatten ihrerseits Probleme. So war die Eigenverantwortung gegenüber Hygiene und Lebensmittelsicherheit bei den Betrieben in der Regel gegeben. Was aber fast immer fehlte, war das Bewusstsein über das eigene Hygienemanagement. Die Verordnung fordert aber, dass ein *eigenes Konzept* vorgelegt wird, um darauf aufbauend die Eigenkontrollen und deren Dokumentation (HACCP-Konzept) festzulegen. Die Checkliste füllte diese Lücke und führte zugleich zu Aufzeichnungen und einem Verhalten, das die Landwirte schon zu Genüge von den Dokumentationen für Cross Compliance kennen: die Wirklichkeit hat nichts oder wenig mit dem geduldigen Papier zu tun und „die Kreuzchen mache ich dann an einem Regentag“. Dabei könnte ein wirklich selbst erarbeitetes Konzept helfen, die eigenen Abläufe zu durchdenken, Arbeit zu vereinfachen („Wo ist die Telefonnummer vom Unternehmen, das die Konfiskate abholt?“) oder die Abläufe so zu gestalten, dass man im Notfall auch mal durch andere Personen ersetzt werden könnte. Das könnte die Qualität der Ware besser absichern. So aber erlebten die Landwirte die geforderten Eigenkontrollen, Dokumentationen und die teuren zusätzlichen mikrobiellen Kontrollen als etwas nur von „außen“ Auferlegtes.

Beide Seiten profitieren – Individuelle Lösungen werden möglich

Die Umsetzung der neuen Verordnung zeigt, dass gute betriebsindividuelle Lösungen (z. B. bei Gemeinschaftsschlachthäusern, für die Warmfleischverarbeitung, für Mehrfachnutzung saisonal nur gebrauchter kleiner Schlachträume etc.) gefunden werden konnten, die nicht möglich gewesen wären, wenn es noch zentral festgelegte Detailvorschriften gegeben hätte. Die Unsicherheiten, die durch die großen Ermessensspielräume vor Ort und für alle Beteiligten entstehen, konnten mit Hilfe eines gemeinsamen Verständigungs- und Lernprozesses gelöst werden.

Die Qualität eines solchen Prozesses lag darin, dass das Praxiswissen um Hygiene und Risiken und das Handeln des Schlachtstättenbetreibers mit dem Wissen der Zulassungsbehörden um Gefahren und ihren Erfahrungen in der Risikoeinschätzung zusammenkommen konnten. Nur gemeinsam konnten alle Faktoren berücksichtigt werden, die es braucht, um die Risiken einschätzen zu können und gegebenenfalls die bereits bestehenden guten Maßnahmen mit weiteren zu ergänzen. Mehr noch: in diesem Aushandlungsprozess entsteht ein gemeinsamer

Lernprozess und damit neues und gemeinsam erarbeitetes Wissen und Handeln.

Die so entwickelten Maßnahmen – und zwar nicht nur die baulichen Anforderungen (die für die Landwirte das geringste Problem waren), sondern vor allem die Entwicklung des Hygienekonzepts als Bestandteil der Betriebszulassung – werden dann nicht mehr dem Betrieb übergestülpt und sind nicht nur auf dem Papier vorhanden (und im Alltag sofort wieder vergessen), sondern werden vom Betrieb als sinnvoll erkannt und anwendbar, eben: praxistauglich. Das ist kurz gefasst unsere Erfahrung und das Hauptergebnis unseres Projektes.

Begleitung notwendig

Im Verlauf des Projektes haben wir besser verstanden, dass dieser vom Gesetzgeber vorgegebene Aushandlungsprozess [= Lebensmittelunternehmer legt Konzept dar und Behörde beurteilt dieses (6)] gut gerahmt sein muss, wenn er für die Beteiligten erfolgreich verlaufen soll und damit viele Betriebe eine Zulassung erhalten können:

- Die Landwirte benötigen frühzeitig auf ihren Personenkreis hin zugeschnittene Informationen und sie benötigen ein entsprechendes Fort- und Weiterbildungsangebot bzw. Hilfen in Form von Beratung.
- Die Zulassungs- und Überwachungsbehörden benötigen rechtzeitig erlassene bundeseinheitliche Durchführungsvorschriften, die einerseits unklare Rechtsbegriffe aus den EU-Vorschriften klar bestimmen, andererseits aber genug Spielraum für unkonventionelle Lösungen im Einzelfall lassen. Ein bundesweiter

Folgerungen & Forderungen

- Die Flexibilität der EU-Hygieneverordnungen ist eine Voraussetzung, damit alle unterschiedlichen Strukturen in der Fleischverarbeitung Berücksichtigung finden können.
- Die gute Idee, Flexibilität durch vermeintlich großzügige Verordnungen zu schaffen, darf nicht durch zu komplizierte Forderungen, die für kleinere Betriebe schwer zu erfüllen sind, in diesen Verordnungen selbst wieder zunichte gemacht werden.
- Vielmehr braucht es gut unterstützte und gerahmte Aushandlungsprozesse zwischen Praxis, Behörden und gegebenenfalls Wissenschaft, damit individuelle wie regional angepasste und tatsächlich auch umsetzbare Maßnahmen entwickelt werden.
- Das Paradigma der neuen Flexibilität sollte zunehmend auch in anderen Regelungsbereichen innerhalb der Landwirtschaft gelten.

Eigenkräfte stärken statt Erreger bekämpfen

Überlegungen zu einem anderen Umgang mit Hygiene und Lebensmittelsicherheit

von Nikolai Fuchs

Die meisten Lebensmittelvergiftungen sind in Europa auf Salmonellen zurückzuführen. Wie sollte man nun dem Problem der Salmonellose am besten begegnen? Zunächst: Will man nicht das Lebensmittel selbst desinfizieren, bleibt vorderhand der Weg, die Eintragspfade zu verhindern: Betriebe beispielsweise hermetisch gegen die Umwelt abzuschließen und/oder die Tiere zu impfen. Trotz der verstärkten Investitionen in Hygienemaßnahmen und der verschärften Kontrollen der letzten Jahre ist das Belastungsniveau der Lebensmittel jedoch insgesamt relativ gleich geblieben.

Da Ökolandbau gerne mit vielfältigen und offenen Hofkonzepten betrieben wird, liegt der Verdacht nahe (und wird auch gerne gestreut), dass Ökoprodukte ein höheres Risiko der zoonotischen Belastung hätten als Produkte aus moderner Intensivhaltung. Dass Ökoprodukte trotz dieser offenen Haltungsformen höchstens genauso belastet sind wie konventionelle Produkte, wird von der Fachwelt eher irritiert zur Kenntnis genommen, passt es doch nicht in die Theorie. Mehr noch: die Keime, die auf Ökoprodukten gefunden wurden, zeigten sich weniger resistent gegen Antibiotika, was den Ökolandbau insgesamt in Bezug auf Zoonosen vorteilhaft macht. Entgegen der verbreiteten (und immer wieder geschürten) Meinung sind daher naturnähere Haltungsformen wie Freilandhaltung und Ökolandbau als solcher aus mikrobiologischer Sicht nicht nachteilig. Im Gegenteil. Sie verlieren aber ihren mikrobiologischen Vorteil, wenn sie zum Beispiel durch Hygiene-Auflagen an der Entfaltung ihres ökologischen Potenzials (etwa Freilandhaltung) gehindert werden.

Die bisherige Erfahrung zeigt, dass ein konsequentes Hygienemanagement die Belastung mit schädlichen Keimen zwar re-

duzieren kann. Aber folgende grundsätzlichen Beobachtungen stimmen mich nachdenklich: Je keimfreier die Umgebungen gestaltet werden, umso weniger trainiert ist das Immunsystem. Studien zeigen, dass Kinder von Bauernhöfen weniger für Allergien empfänglich sind als Kinder aus der Stadt. Das gleiche gilt für den Milchkonsum. Rohmilch in jungen Jahren genossen kann zu einem stabileren Immunsystem beitragen. So gesehen kann ein Zuviel an Hygiene zu einem Mehr an sekundären Erkrankungen führen, die zwar vielleicht weniger oft tödlich verlaufen, dafür aber die Lebensqualität deutlich mindern. Der Abschluss von Ställen gegen Besucher verstärkt dieses Problem.

Rund eine Billion Mikroorganismen besiedeln den Menschen, weit mehr, als der Mensch körpereigene Zellen hat. Die allermeisten der den Menschen besiedelnden Mikroorganismen, das „Mikrobiom“ (Joshua Lederberg), schützen den Menschen vor schädlichen Mikroorganismen. „Wir würden gut daran tun, eine symbiotische Koexistenz mit den Krankheitserregern anzustreben, in einer Art Waffenstillstand mit ihnen zu leben, statt sie niederwerfen zu wollen“, so der 2008 verstorbene amerikanische Molekularbiologe und Nobelpreisträger Joshua Lederberg.

„Koexistenz mit Krankheitserregern“ – Was heißt das konkret?

Bislang werden die hygienischen Konzepte eher von Krankheitsvermeidung als von Gesundheitsförderung bestimmt und Hygiene wird mit Bekämpfung gleichgesetzt. Früher umfasste Hygiene stets auch den Aspekt der Gesundheitsförderung und dies ist ein salutogenetisches Konzept. Individuen werden dabei als selbstregulierende Einheiten aufgefasst und Gesundheit heißt ►

Erfahrungsaustausch auf Tagungen, Kongressen und Workshops ist dafür unabdingbar.

- Die Politik und oberen Verwaltungsebenen müssen die unteren Behörden unterstützen, damit sie ihre Ermessensspielräume auch auszufüllen wagen. Dringend notwendig sind Rückkopplungsprozesse zwischen unteren und oberen Behörden sowie den betroffenen Betriebsleitern, damit die Erfahrungen vor Ort „oben“ Berücksichtigung finden können. Eine weitere wichtige Bedingung ist, dass Gesetze und Verordnungen so formuliert werden, dass sie nicht nur juristisch wasserdicht, sondern auch für den Anwender verständlich sind.
- Nicht zuletzt müssen Schlichtungsstellen eingerichtet werden für den Fall, dass der individuelle Aushandlungsprozess zwischen Behörde und Lebensmittelunternehmer nicht glückt.

Flexibilität – ein notwendiges Zukunftsmodell?

Die Flexibilität von Rechtsverordnungen ermöglicht individuellere oder auch regional angepasste Lösungen. Nehmen wir den aktuellen Konflikt um den Bodenerosionsschutz. Die Direktzahlungen-Verpflichtungsverordnung besagt, dass der geforderte Erhalt landwirtschaftlicher Flächen in einem guten landwirtschaftlichen und ökologischen Zustand es erforderlich macht, Ackerflächen in Gefährdungsklassen einzuteilen und entsprechende Bewirtschaftungsauflagen (Pflugverbot) vorzunehmen (7). Der Landwirt muss die jeweiligen Auflagen einhalten, wenn er keine Abzüge von seinen Direktzahlungen riskieren will.

Folgende Alternative wäre denkbar: Ausgehend davon, dass Landwirte kein Interesse an Erosion haben, könnten

unter anderem stabile Gleichgewichte zu erzeugen, in diesem Fall mikrobielle Gleichgewichte. Die Mikroflora muss sich, wie beispielsweise auf der menschlichen Haut, im Gleichgewicht halten. Die Bekämpfung der schädlichen Keime erfasst zu häufig die förderliche Mikrobenflora mit. Hernach hat die schädliche Mikrobenflora keine Gegenspieler mehr und kann sich umso ungehemmter ausbreiten. Nicht die bloße Anwesenheit von Mikroben ist daher entscheidend, sondern ob sie sich explosionsartig vermehren können. Lange Transportzeiten, die für Tiere mit viel Stress verbunden sind, stellen in dieser Hinsicht ein viel größeres Risiko dar als eine regionale Schlachtstätte, die vielleicht nur einen Zerlegeraum hat.

Erfahrungen mit Bio-Betrieben und von Lebensmitteluntersuchungen lehren, dass mit Hygiene auch in diesem salutogenetischen Sinne umgegangen werden kann und stabile, zugleich flexible Gleichgewichte erzeugt werden können. Denn so wie jeder Mensch und jedes Tier seine spezifische Mikrobenflora beherbergt, gilt dies auch für den landwirtschaftlichen Betrieb. Erfahrene Hofkäser wissen das: jeder Hof hat seine eigene Milchsäureflora. Eine starke Betriebsidentität lässt – eine einwandfreie Grundhygiene immer vorausgesetzt – Schädlingsdruck erst gar nicht entstehen, da Spieler und Gegenspieler im Gleichgewicht sind. Das Konzept der „hygienischen Identität“ sieht stabilisierende bzw. „Protektivfaktoren“ für eine stabile Betriebshygiene darin,

- die Rohstoffe wenn möglich frisch und vom eigenen Betrieb oder aus der Region zu beziehen (für den normannischen Camembert darf beispielsweise nur Rohmilch verwendet werden aus Beständen, wo mindestens jede zweite Kuh normannischer Rasse ist);
- auf eine erstklassige Ursprungsqualität der Rohstoffe zu achten;
- artgerechte Tierhaltung wie zum Beispiel Familienhaltung bei Schweinen einzuhalten;

- ein mit der Sache verbundenes und engagiertes Personal zu beschäftigen.

Dabei müssen alle Glieder der Kette ihren Anteil an der Gesunderhaltung leisten. Die alleinige Verantwortung den Erzeugern und Verarbeitern zu geben, kann aus der Sache heraus nicht gelingen.

Nicht, dass in betriebsidentischen Einheiten auch mal ein hygienisches Problem auftreten kann (meist, wenn das Betriebsgleichgewicht zum Beispiel sozial durcheinanderkommt). Aber dafür gibt es dann die entsprechenden Gegenmittel, und sei es im Einzelfall ein Antibiotikum. Dieser Feuerwehreinsatz ist in diesen Systemen aber die Ausnahme. Grundsätzlich sollten, statt auf Risikofaktoren zu starren, die Protektivfaktoren identifiziert und weiterentwickelt werden. Das stärkt die hygienische Identität und das betriebliche Gleichgewicht.

Hinweis

Der vorliegende Text ist ein leicht veränderter Auszug aus dem Bericht an das Europäische Parlament von Nikolai Fuchs, der als Buch erschienen ist unter dem Titel: Es geht auch anders. Ein nachhaltiger Lebensstil ist möglich – das Beispiel Landwirtschaft. Dreieich 2010. Der Text basiert auf dem Konzept „Hygienische Identität“ von Andreas Werries und Nikolai Fuchs (siehe http://www.sektion-landwirtschaft.org/uploads/media/Hygienische_Identität.pdf).

Autor

Nikolai Fuchs

war viele Jahre Leiter der Sektion für Landwirtschaft an der Freien Hochschule für Geisteswissenschaft am Goetheanum in Dornach/CH und ist jetzt Präsident der Nexus-Foundation in Genf.
E-Mail: nikolai.fuchs@nexus-foundation.net

sie für ihren Betrieb und ihre Flächen selbständig ein Erosionsschutzkonzept erstellen. Dieses Konzept könnte durch Gespräche mit Fachleuten aus den zuständigen Behörden verfeinert, anerkannt oder verworfen werden. Betriebsindividuelle Lösungen wären dann möglich und die Akzeptanz deutlich verbessert.

Oder ein anderes Beispiel: die Ausnahmegenehmigung für die Anbindehaltung von Rindern im Biolandbau (8). Wäre es nicht besser, anstatt die Verantwortung für die Ausnahmekriterien zwischen den Behördenebenen jahrelang hin und her zu schieben sich auf Landkreisebene zusammzusetzen und sich die betreffenden Betriebe und deren langfristige Umstellungsmöglichkeiten anzuschauen?!

Diese und andere Verordnungen könnten künftig ähnliche Wege gehen, wie sie die Kommission mit der fle-

xiblen Gestaltung der EU-Hygieneverordnungen aufgezeigt hat. Der Verzicht auf eine zentrale Festlegung bestimmter Kriterien und die Verlagerung der Entscheidungen nach unten, um dafür praxistaugliche, das heißt regional oder betrieblich wirklich angepasste Lösungen zu erhalten, dürfte allerdings nicht wieder „alleingelassen“ bzw. den „alten Strukturen“ überlassen werden. Es bedarf gut gesetzter Rahmen und auch einer Begleitung dieser Aushandlungsprozesse. Dann könnte die Behörde weniger eine anordnende als eine beratende Rolle erhalten und der Praktiker veranlasst werden, die reine Betriebsperspektive zu verlassen, um seinerseits allgemeinere Vorstellungen und Regelungen zu entwickeln. Auf diese Weise kann er sich die neuen gesellschaftlichen Anforderungen zu eigen machen und sie nicht nur als erneute Auflage „von außen“ erleben (9).

Anmerkungen

- (1) A. Fink-Keßler und H.-J. Müller: BÖL-Projekt Nr. 07OE042 „Entwicklung von Hilfestellungen zur Umsetzung der Anforderungen der EU-Hygieneverordnungen durch handwerkliche Bio-Fleischverarbeiter. Schlussbericht 2010, eingestellt in Orgprints <http://orgprints.org/17298/>. – Dr. Ingo Franz hat das Projekt beratend begleitet. Durch seine Tätigkeit beim Regierungspräsidium Kassel war er unmittelbar beteiligt an der Zulassung der Betriebe.
- (2) 2008 gab es in Hessen 807 zulassungspflichtige Schlachtbetriebe, erst 28 davon waren zugelassen. Bis August 2009 erhöhte sich die Zahl der zulassungspflichtigen Betriebe auf 819; davon waren 211 bereits zugelassen. Weitere 366 Betriebe steckten noch im Zulassungsverfahren, 103 Betriebe hatten noch keinen Antrag gestellt und 139 hatten bereits die Schlachtung bzw. den Betrieb aufgegeben. Laut Register zugelassener Schlachtbetriebe (http://btl.bvl.bund.de/btl/kategorie_anzeigen.jsp?id=3) waren ein Jahr später, im September 2010, nur noch 382 Schlachtbetriebe in Hessen zugelassen. Damit hat sich die Zahl der schlachtenden Betriebe um mehr als die Hälfte reduziert. – Die Daten entstammen einem Schreiben von Dr. Faßhauer (HMUELV) vom 27. September 2010.
- (3) EU-Kommission: Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Brüssel 2005.
- (4) Überhaupt keine Berücksichtigung fand die spezielle Situation von Gemeinschaftsschlachthäusern, wie sie in Baden-Württemberg und Bayern noch bestehen. Für diese haben wir eigene Vorlagen entwickelt, damit die für die Zulassung wichtige Frage der Verantwortung geklärt werden konnte.
- (5) LMHV und TierLMHV vom 8. August 2007, Bundesgesetzblatt I, Nr. 39 vom 14. August 2007.
- (6) Bekanntmachung der Grundsätzlichen Ausführungen der Projektgruppe „Erarbeitung risikobasierter Anforderungen an die Zulassung von Betrieben“ der Arbeitsgruppe Fleisch- und Geflügelfleischhygiene und fachspezifischen Fragen von Lebensmitteln tierischer Herkunft der Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz (AFLF) vom 22. September 2008. Bundesanzeiger vom 1. Oktober 2008, Nr. 149, S. 3541.
- (7) DirektZahlVerpflV § 2 Erosionsschutz, Abschnitt 7 ermächtigt die Landesregierungen „abweichende Anforderungen, soweit erforderlich“ zu stellen, um zum Beispiel witterungsbedingten Besonderheiten, den Anforderungen bestimmter Kulturen oder den Erfordernis-

sen des Pflanzenschutzes Rechnung tragen zu können. Diese Ausnahmemöglichkeit wird in der Praxis nicht kommuniziert!

- (8) Siehe hierzu den Textbeitrag von Siegfried Jäckle über den Umgang mit der Kleinbetriebsregelung für Höfe mit Anbindehaltung („Da geb’ ich doch lieber gleich auf“) in diesem Agrarbericht (S. ???–???).
- (9) Vgl. auch: Konzept Mikro-Leader zur Individualisierung des Naturschutzes von A. Wolfart und N. Fuchs: Mikro-Leader zur Kooperation von Naturschutz und Landwirtschaft. Ein innovatives Verfahren auf der Ebene des landwirtschaftlichen Betriebes. In: Naturschutz und Landschaftspflege 5 (2009), S. 157–160.

Autoren / Autorin

Hans-Jürgen Müller
Gut Fahrenbach
37216 Witzenhausen



E-Mail: mueller@gutfahrenbach.de
www.gutfahrenbach.de

Dr. Andrea Fink-Keßler
Büro für Agrar- und Regionalentwicklung



Tischbeinstr. 112
34121 Kassel
E-Mail: info@agrar-regional-buero.de
www.landforscher.de

Dr. Ingo Franz
Leiter des Veterinärdezernates
des Regierungspräsidiums Kassel



Forststr. 18
37297 Berkatal
E-Mail: ingo.franz@rpks.hessen.de