

Höchste Priorität für den Verbraucherschutz

Erzeugergemeinschaft Osnabrück leistet Optimum an Risikovorsorge - Von jeher Verzicht auf Tiermehle für "Eichenhof"-Qualitätsfleischprogramm - Geschlossene Produktionskette bietet Höchstmaß an Sicherheit

Georgsmarienhütte. Damit der Verbraucher auch in Zukunft ohne quälende Fragen nach gesundheitlichem Risiko in die Rindsroulade beißen kann, baut die Erzeugergemeinschaft Osnabrück (EGO) ihre Qualitätssicherung weiter aus. Den Einsatz von Tiermehlen - sowohl für die Mast von Rindern als auch Schweinen - verbietet die EGO seit einigen Jahren grundsätzlich. Dies kann sie nachweisbar dokumentieren. "Verbraucherschutz und bedingungslose Transparenz haben für uns seit jeher höchste Priorität. Mit zusätzlichen qualitätssichernden Maßnahmen gegen das BSE-Risiko haben wir deshalb nicht lange gezögert", betonte Rudolf Festag, Geschäftsführer der EGO, jetzt gegenüber der Presse. Ab sofort werden alle geschlachteten Rinder im EGO-Schlachthof in Recke einem BSE-Schnelltest unterzogen.

Der EGO-Unternehmensverbund mit seinen nahezu 700 Mitgliedsbetrieben gilt als Pionier bei der Erzeugung von Rind- und Schweinefleisch aus kontrollierter Aufzucht. Unter dem Namen "Eichenhof" wird es deutschlandweit exklusiv über Fleischerfachgeschäfte angeboten. Es trägt das CMA-Prüfsiegel für "Deutsches Qualitätsfleisch".

Seit mehr als 15 Jahren erzeugt die EGO ihr Markenfleisch in einem geschlossenen Produktionssystem, das alle Stufen der Erzeugung, der Schlachtung und Zerlegung bis zur Verarbeitung zu Fleisch- und Wurstwaren beinhaltet. Ausdruck dieses geschlossenen Systems ist die durchgängig dokumentierte Etikettierung bei Rindfleisch. Vom Landwirt bis zum Verbraucher wird dafür ein und dieselbe Registrierungsnummer zur Herkunfts- und Rückverfolgbarkeitskontrolle verwendet. Damit sind beste Voraussetzungen für ein Qualitätsmanagement geschaffen, das ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit gewährleistet.

"Garantieren können wir, dass sich im Eichenhof-Markenfleischprogramm nur Tiere befinden, die aus den eigenen Mitgliedsbetrieben stammen, d. h. in Deutschland geboren und aufgezogen wurden", so Festag weiter. Darüber hinaus verfüttern die Eichenhof-Landwirte – weder an Schweine noch an Rinder - seit Jahren keine Tiermehle mehr. "Wir setzen auf kontrollierte Aufzucht. Das bedeutet auch, dass der überwiegende Anteil des Grundfutters von landwirtschaftlichen Betrieben der EGO selbst stammt", so Rudolf Festag. Die zusätzlich erforderlichen Futtermittel bezieht die EGO zentral für alle Mitgliedsbetriebe nur bei Lieferanten, die aufgrund ihrer Fachkompetenz und technischen Ausstattung die strengen Qualitätskriterien der Erzeugergemeinschaft erfüllen. Um hier ganz sicher zu gehen, überprüft die EGO regelmäßig die Rezeptur der Futtermittel auf Inhaltsstoffe und Komponenten und dokumentiert jedes Ergebnis. Nur über diesen Weg ist garantiert, dass die Tiere der EGO gutes, gesundes Futter erhalten und damit ausgewogen ernährt werden.

Doch damit nicht genug: Für den Verbraucherschutz unterzieht die EGO zusätzlich alle geschlachteten Rinder einem BSE-Schnelltest. Außerdem trennt die EGO aus Gründen des Verbraucherschutzes bereits seit Oktober dieses Jahres das so genannte Risikomaterial von der Weiterverarbeitung. Das betrifft vor allem Gehirn und Rückenmark, die der gesetzlich vorgeschriebenen Vernichtung zugeführt werden.

"Wir haben nach unserem heutigen Kenntnisstand bereits ein Höchstmaß an Sicherheit geschaffen. Ziel muss es jedoch sein, das BSE-Risiko völlig auszuschließen. Die Landwirtschaft ist in diesem Punkt ebenso gefordert wie Wissenschaft und Forschung", unterstrich Rudolf Festag abschließend.

Georgsmarienhütte, 06. Dezember 2000

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten an:
Public Relations v. Hoyningen-Huene, Heimhuder Straße 79, 20148 Hamburg
Redaktionskontakt: Britta Scharf, Tel. 040/44 23 78, e-mail: bs@prvhh.de