

Die Freien Bäcker – Zeit für
Verantwortung e.V.
Frau Anke Kähler, Vorstandsvorsitzende
Herrn Peter Plaumann, Geschäftsführer
Bergstr. 50
30890 Barsinghausen

Berlin, 13. März 2019

Ihr Schreiben vom 14. Februar 2019 – Offener Brief an foodwatch – Das Geheimnis der Töpfe

Sehr geehrte Frau Kähler, sehr geehrter Herr Plaumann,

für Ihr Schreiben in Reaktion auf unsere Plattform „Topf Secret“, das auch an unseren Partner „FragDenStaat“ ging, danke ich Ihnen. Gerne gehe ich auf Ihre Kritikpunkte ein und versuche, die Dinge etwas zu sortieren, die darin aus unserer Sicht ein wenig durcheinander geraten sind.

Zunächst einmal zu den Punkten, die sich konkret mit dem Thema „Topf Secret“, Betriebshygiene und Lebensmittelüberwachung befassen:

Hygiene-Anreize

Sie bezweifeln die Notwendigkeit zusätzlicher „Anreize“ für Betriebe, sich an die hygienischen Vorgaben zu halten. Dies beurteilen wir anders.

Richtig ist: Die überwiegende Mehrzahl der Betriebe, ob industriell oder handwerklich arbeitend, hält sich an die gesetzlichen Hygienevorgaben. Richtig ist aber auch: Bei den amtlichen Betriebskontrollen wird etwa jeder vierte Lebensmittelbetrieb beanstandet, häufiger Grund ist die Betriebshygiene. Dass die Bäckerbranche davon nicht betroffen ist, lässt sich nicht ernsthaft behaupten: Ich erinnere an den Skandal um Müller-Brot und an den von foodwatch publizierten Report „Bayerisches Brot“, der im Jahr 2017 schwerwiegende Hygienemängel in mehreren bayerischen Großbäckereien öffentlich gemacht hat.¹ Die dadurch bekannt gemachten amtlichen Kontrollberichte führen Käfer- und Schabenbefall, Mäusekot und -urin sowie diverse andere Verunreinigungen in den Backstuben auf – kurzum: Dinge, die Verbraucherinnen und Verbraucher davon abhalten würden, Produkte aus einer solchen Produktion zu beziehen. Wenn sie davon nur wüssten.

Dies mögen drastische Fälle sein, und damit kein Missverständnis entsteht, betone ich noch einmal: Für die große Mehrheit der Betriebe treffen solche Zustände nicht zu. Wenn jedoch Jahr für Jahr bei jedem vierten Lebensmittelbetrieb überhaupt Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorgaben und bei zu vielen davon deutliche hygienische Mängel festgestellt werden, so lässt sich nicht von Einzelfällen oder von einigen wenigen „schwarzen Schafen“ sprechen. Es ist aus Verbrauchersicht das zentrale Problem der Lebensmittelüberwachung in Deutschland, dass die Beanstandungsquoten

¹ https://www.foodwatch.org/uploads/media/2017-06-28_foodwatch-Report_Bayerisches-Brot_02.pdf

trotz eines aufwändigen Kontrollsystems nicht sinken, sondern mit geringfügigen Schwankungen auf demselben Niveau verharren. Es ist also offensichtlich, dass es an Anreizen fehlt.

Das Beispiel Dänemark (mittlerweile aber auch Norwegen oder Wales) zeigt, dass dies auch anders geht. Mit der Einführung eines Transparenzsystems, durch das alle amtlichen Kontrollergebnisse – die guten wie die schlechten – öffentlich gemacht werden, sank die Beanstandungsquote rapide und signifikant. Das dortige „Smiley-System“ (weil die Bewertungen der Amtskontrolleure mithilfe von unterschiedlich ausgeprägten Smiley-Symbolen per Aushang direkt an der Ladentür visualisiert werden) hat die Hygienesituation in vielen Betrieben nachhaltig verändert und übrigens auch nicht zum großen Betriebssterben geführt, wie das hierzulande gerne an die Wand gemalt wird. Es hat präventiven Charakter – anders als das deutsche Modell. Meine These lautet: Mit dem Smiley-System hätte es einen Fall wie Müller-Brot nie gegeben. Das Unternehmen würde heute noch produzieren und den Kundinnen und Kunden wären nicht über Jahre hinweg Backwaren aus ekelerregenden Produktionsbedingungen zugemutet worden. Gleichzeitig hat das Unternehmen sein Geschäft auf Kosten der vielen Qualitätsbetriebe gemacht, mit denen es im Wettbewerb stand.

Kein Nachteil für das Handwerk

Wenn ich Sie richtig verstehe, sehen Sie Handwerksbetriebe im Nachteil gegenüber industriellen Produzenten. Auch dies teile ich nicht. Aus Verbrauchersicht – ich gehe davon aus, Sie stimmen mir diesbezüglich zu – muss der Anspruch sein, dass lebensmittelrechtliche Vorgaben wie jene für die Betriebshygiene von *jedem* Betrieb, ob klein oder groß, eingehalten werden. Es ist eine Dimension von Qualität, wenn ein Unternehmen ein gutes Hygienemanagement betreibt, auf Schulungen für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter achtet etc. und die dafür unvermeidlichen Kosten trägt. Richtig ist jedoch: Indem Betriebe nicht befürchten müssen, dass die von Amtswegen festgestellten Hygienemängel öffentlich werden und zu einem Wegbleiben der Kundschaft führen, wird ein Anreiz gesetzt, sich diese Kosten zu sparen.

Mit einer der in unserem oben genannten Report erwähnten Großbäckereien sind wir nach der Veröffentlichung intensiv ins Gespräch gekommen und haben uns vor Ort ein Bild gemacht. Dort hat der Unternehmer erst nach zahlreichen Beanstandungen Millioneninvestitionen nachgeholt, um seinen Betrieb auf ein hygienisch gutes Niveau zu bringen. Über Jahre hinweg hatte er sich diese Kosten gespart – und sich damit einen Wettbewerbsvorteil gegenüber denjenigen Konkurrenten verschafft, die sich schon immer sorgfältig um alle Hygienevorgaben gekümmert haben.

Kurzum: Transparenz über amtliche Kontrollergebnisse hilft den Qualitätsbetrieben, weil sie Qualität sichtbar macht und belohnt, und damit Wettbewerbsverzerrungen beseitigt.

Vermeintlicher Pranger

Sie bezeichnen Internetveröffentlichungen von Kontrollberichten als „Pranger“ und geben damit zu meinem Bedauern ein zum politischen Kampfbegriff mutiertes Schlagwort wieder, bei dem ich das Gefühl habe, dass über seine eigentliche Bedeutung niemand mehr so recht nachdenken möchte. Kennzeichen eines mittelalterlichen Prangers ist es doch, dass sich der an den Pranger Gestellte nicht wehren kann. Schon deshalb ist das Bild falsch. Lebensmittelbetriebe können sich wehren: Zuerst, in dem sie sich an die allgemein bekannten gesetzlichen Vorgaben halten, wie bei den allermeisten Betrieben auch tagtäglich der Fall ist (und für die ein veröffentlichter Kontrollbericht dann die beste Reklame wäre!). Und falls ein Unternehmer mit der Beurteilung durch den Kontrolleur nicht einverstanden ist, so stehen ihm rechtsstaatliche Mittel offen.

Das Bild vom Pranger ist ein Zerrbild, das vor allem von denjenigen gepredigt wird, denen der Verbraucherschutz kein Anliegen ist. Mit Blick auf das bereits genannte Smiley-System in unserem Nachbarland verweise ich darauf, dass Dänemark keine mittelalterliche Unrechtsherrschaft, sondern ein Rechtsstaat ist. Die – anfangs ebenfalls skeptischen – dänischen Lebensmittelbetriebe fühlen sich in ihrer großen Mehrzahl von der Veröffentlichung der Kontrollberichte auch nicht „gedemütigt“ oder

„an den Pranger gestellt“, sondern geben eine äußerst positive Rückmeldung zu diesem System, wie Umfragen belegen. Qualitätsbetriebe verstehen es als Hilfe.

Die Ziele von „Topf Secret“

„Topf Secret“ basiert auf dem im Verbraucherinformationsgesetz (VIG) seit zehn Jahren verankerten Recht der Verbraucherinnen und Verbraucher, Informationen wie Kontrollergebnisse bei den Lebensmittelbehörden zu erfragen. Ein Recht, das bislang kaum in Anspruch genommen wurde, weil das Gesetz kompliziert und wenig verbraucherfreundlich ausgestaltet ist. „Topf Secret“ vereinfacht die Verfahren und setzt auf Transparenz durch die Option einer Veröffentlichung der Kontrollberichte auf der Plattform. Wir sehen dies als eine Notwehrmaßnahme des Verbraucherschutzes, die – wie ausgeführt – die mangelhaft präventive Wirkung unseres Kontrollsystems zumindest ein wenig ausgleichen soll. Mit unserem Partner „FragDenStaat“ sind wir uns einig darin, dass das Ziel in einer grundsätzlichen Behördentransparenz bei den Kontrollergebnissen liegt – am besten nach dänischem Vorbild –, weil dadurch dem Verbraucherschutz und auch dem Qualitätswettbewerb am meisten gedient ist.

Nach meinen Ausführungen werden Sie verstehen, dass wir an ein Abschalten der Plattform „Topf Secret“ keinen Gedanken verschwenden. Im Gegenteil werden wir viel Energie darauf verwenden, die Plattform so zu stärken, dass sie Transparenz über so viele Kontrollergebnisse wie nur irgend möglich schafft, solange dem Verbraucherschutz nicht auf anderem Wege genüge getan wird.

Weitere Themen und Rolle von Bäckerverbänden

In Ihrem Schreiben beklagen Sie auch Dinge wie die Belastung durch Dokumentationspflichten, was wir häufig von Betrieben hören. Sie haben jedoch nichts mit der Frage zu tun, ob Kontrollberichte veröffentlicht werden sollten oder nicht. Falls Dokumentationspflichten zu streng oder zu bürokratisch sind, dann wäre dies ein Problem der Gesetzeslage und keines von Transparenzinitiativen. Bei keinem Smiley- oder anderem Transparenzsystem führt eine belanglose Petitesse zu einer negativen Bewertung, und das ist auch richtig so.

Darüber hinaus machen Sie zahlreiche, für uns irritierende Ausführungen zu einer großen Vielzahl von Themen: Ausgewogene Ernährung, „Ernährungssicherheit in der Welt“, regionale Versorgungsstrukturen, Produktivitätssteigerungen, „Wandel des Ernährungssystems“ etc. Ich bitte um Ihr Verständnis, dass ich darauf nicht im Einzelnen näher eingehe, denn diese Themen haben nichts mit der Plattform „Topf Secret“, mit der Einhaltung gesetzlicher Hygienevorgaben und der Diskussion um Transparenz über Kontrollergebnisse zu tun.

Ich möchte Sie bitten, nicht alle Themen miteinander zu verquicken. Dies schreibe ich im Lichte der Tatsache, dass Vertreter der Bäckerbranche – ausdrücklich nicht Ihr Verein der „Freien Bäcker“ – in den vergangenen Jahren bedauerlicherweise immer wieder auch durch gezielt unsachliche Äußerungen und das Darstellen nicht gegebener Zusammenhänge negativ aufgefallen sind. Ich hoffe sehr, dass sich die „Freien Bäcker“ von einer solchen Standesvertretung positiv abheben.

Meine Wahrnehmung ist: Bäcker werden durch ihre zentralen Verbände extrem schlecht vertreten, und die Repräsentanten des Bäckerhandwerks schaden dem Ansehen der Betriebe durch ihr wiederholt unseriöses Agieren und ihr offenbar gespaltenes Verhältnis zu den Fakten massiv.

Ich denke da an die jahrelange Desinformationskampagne des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks zu den EU-weit geplanten Nährwertprofilen, als der Verband vor einer „europäischen Geschmackspolizei“ warnte und allen Ernstes behauptete, es gäbe „EU-Planungen zur Reduzierung des Salzgehaltes in Brot und Backwaren“; den „vielfältigen und unterschiedlichen Menschen in Europa“ solle „eine Einheitskost verordnet werden“.² Nichts von alledem entsprach der Realität: Mit den Nährwertprofilen sollte lediglich definiert werden, welche Lebensmittel als gesund

² <https://www.baeckerhandwerk.de/politik-presse/pressemitteilung/zeige/verbaende-der-backwarenbranche-gegen-europaeische-geschmackspolizei/>

beworben werden dürfen. Ich denke an die überdrehten Aktivitäten des Rheinischen Bäckerhandwerks gegen die Einführung einer Hygiene-Ampel in NRW vor wenigen Jahren.³ Und ich denke an die jüngste Lobby-Eskalation des Zentralverbands, der in diesem Februar seine Mitglieder anstachelte, die Bundestagsabgeordneten zu einer geplanten Ergänzung des Lebensmittelrechts (konkret: § 40 Abs. 1a LFGB) anzuschreiben – unter einer schamlosen Verdrehung der Realität.⁴ Da war die Rede von einem „Gesetzesvorhaben, das es den Überwachungsbehörden ermöglicht, künftig nahezu sämtliche Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften im Internet zu veröffentlichen“, das „kleine Unternehmen (z.B. Handwerksbetriebe) viel stärker belastet als große Lebensmittelkonzerne“, das „Lebensmittelunternehmen selbst bei geringsten Abweichungen oder Kennzeichnungsmängeln einer öffentlichen Verunglimpfung aussetzt“ – ja sogar von der „Pflicht der Behörden, die Öffentlichkeit über sämtliche Verstöße (...) zu informieren“. Das gipfelte in der Prognose: „Daher ist damit zu rechnen, dass künftig bei jedem Verdacht eines Verstoßes gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften eine Veröffentlichung im Internet erfolgt...“. Dabei handelt es sich um eine bestehende (!) gesetzliche Regelung (und kein neues Gesetzesvorhaben!), nach der die Behörden bei großen wie bei kleinen Unternehmen gleichermaßen erhebliche Verstöße oberhalb einer Bagatellschwelle (nicht „sämtliche“!) öffentlich machen müssen – und diese Regelung nun auf Geheiß des Bundesverfassungsgerichts um eine Frist für die Löschung (!) dieser Veröffentlichung ergänzt werden sollte. Mehr als die Einführung einer solchen Löschfrist behandelt der Gesetzentwurf der Bundesregierung nicht.

Standesvertreter, die derartig dreist gegenüber Öffentlichkeit und Abgeordneten agieren, die sich zu Anwälten von Intransparenz und Vertuschung von Problemen machen, verspielen aus meiner Sicht den Ruf Ihrer Branche. Ich würde es begrüßen, wenn sich die „Freien Bäcker“ davon absetzen und den verbraucherfeindlichen Desinformationskampagnen anderer Verbände deutlich entgegentreten. Dazu gehört es auch, sich mit den nicht zu leugnenden Hygieneproblemen eines kleinen, aber aus Verbrauchersicht durchaus relevanten Teils der Betriebe zu befassen.

Was den Umgang mit amtlichen Kontrollergebnissen angeht: Die Qualitätsbetriebe müssten aus unserer Sicht an vorderster Front für eine umfassende Transparenz kämpfen – und zwar im ureigenen Interesse. Wenn Sie sich unvoreingenommen tiefergehend mit solchen Transparenzsystemen befassen möchten, stehe ich Ihnen sehr gerne für einen weiteren, auch persönlichen Austausch zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Martin Rücker
Geschäftsführer foodwatch Deutschland

³ <http://www.abzonline.de/fokus/protest-remmel-semmel-gegen-ampel,7069302470.html>

⁴ Schreiben des Zentralverbands an Innungsmitglieder sowie Musterschreiben an Abgeordnete liegt foodwatch vor