



Pressemitteilung
6/16 – 01.07.2016

„Wir nehmen unsere Verantwortung als Lebensmittelproduzent sehr ernst.“

Eberswalder Wurst will sich von Öko-Test nicht an den Pranger stellen lassen – Ergebnisse werfen auch bei Experten Fragen auf

Britz/Berlin. Die im Öko-Test Magazin, Ausgabe Juli 2016, publizierten Ergebnisse zu den Belastungen von Rostbratwürsten ohne Darm mit Antibiotikarückständen, hat den Produzenten EWG Eberswalder Wurst GmbH dazu veranlasst, eine genaue Klärung der Sachlage einzufordern. So wurden unmittelbar nach der internen Information durch den Verlag weitreichende eigene Prüfungen vorgenommen. Das Ergebnis: keine einzige Produktprobe, die von einem unabhängigen Labor auf Antibiotika untersucht wurde, war auffällig.

Zum Schutz des Verbrauchers, auch vor Antibiotikaresistenzen, wird in Deutschland bereits seit 1989 ein nationaler Rückstandskontrollplan für Lebensmittel tierischen Ursprungs erhoben. In jährlich fast 60.000 Proben lebender Tiere und von Fleisch, Fisch, Milch, Eiern und Honig wird die Belastung auf Rückstände unerwünschter Stoffe erhoben. Die etablierten Qualitätssicherungssysteme (Qualität & Sicherheit GmbH) kontrollieren die Prozesse von der landwirtschaftlichen Tierhaltung bis hin zur Schlachtung und dem Fleischhandel seit vielen Jahren. „Wir beziehen das Fleisch, das zu Wurst verarbeitet wird von mehreren großen, deutschen Lieferanten. Die Auswahl der Ware erfolgt nach strengen QS-Gesichtspunkten und -zertifizierungen. Die Lieferanten garantieren uns, alle gesetzlichen Vorschriften einzuhalten. Prüfende Instanzen sind die Labore der Lieferanten und die amtlich zuständige Veterinärüberwachung.“ erklärt die Beauftragte für Qualitätsmanagement des Unternehmens, Jacqueline Sachs. Während der Herstellung von vielen tausend Bratwürsten pro Charge werden je nach Rezeptur, Fleischbestandteile unterschiedlicher Lieferanten verwendet. Die Fleischanteile wiederum stammen von Schlachtschweinen vieler unterschiedlicher landwirtschaftlicher Betriebe. Die Herkunft der Schweine ist durch die Lieferanten über ein Rückverfolgungssystem nachweisbar.

Unverzüglich nach der Information durch Öko-Test hat das Unternehmen die Lieferanten informiert, das zuständige Veterinäramt und entsprechend zuständige Behörden über die Sachlage in Kenntnis gesetzt und um die direkte Zusammenarbeit bei der Klärung gebeten. Aus Sicht aller beteiligten Institutionen waren keine Auffälligkeiten im QS-System nachweisbar. Auch hatte das von Öko-Test beauftragte Labor keine Meldung über besonders hohe Werte von Antibiotika an die staatliche Aufsicht gemeldet, was in aller Regel verpflichtend ist (Informationspflicht gemäß LFGB, §44 Abs. 4a).

ÖKO-TEST Ergebnis wirft einige Fragen auf

Der von Öko-Test benannte Antibiotikarückstand in fünf geprüften Bratwürsten von Eberswalder weist laut Laborergebnis einen Wert auf, der für alle Experten ungewöhnlich hoch erscheint. Gerade die Tatsache, dass eine große Menge von QS-Fleisch unterschiedlicher Herkunft verarbeitet wird, die dann



wiederum in einer Gesamtproduktion der Bratwurstrohware vermischt werden, könnte auch für einen Messfehler oder einen „unerklärlichen“ Ausreißerwert sprechen. Das bestätigt auch ein unabhängiges Gutachten des Instituts für Pharmakologie, Toxikologie und Pharmazie der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover. Noch kritischer muss das publizierte Ergebnis betrachtet werden, wenn Öko-Test berichtet, dass eine zweite vom gleichen Labor untersuchte Probe der selben Charge keine Auffälligkeiten aufweist.

„Die EWG Eberswalder Wurst GmbH stellt Wurstprodukte auf höchstem Hygiene- und Qualitätsniveau her. Alle untersuchten Werte, wie Fleischqualität und Mikrobiologie, die durch unsere Produktionsverfahren beeinflusst werden können, wurden nicht bemängelt. Das was hier als Ergebnis für Verbraucher publiziert wird, ist nicht sachlich und wurde im Sinne einer Aufklärung auch nie durch Öko-Test ernsthaft mit uns diskutiert. Unsere Haltung zum Verbraucherschutz ist anders und mit einer hohen Verantwortung zur Aufklärung verbunden.“ bezieht Sebastian Kühn, geschäftsführender Gesellschafter der Eberswalder Gruppe, klar Position. Das Unternehmen sucht weiterhin nach Aufklärung, was sich allerdings als sehr schwierig herausstellt. Die Prüfer von Öko-Test haben das Unternehmen so spät über das Ergebnis informiert, dass ein Vergleich der Öko-Test Probe mit den bei Eberswalder lagernden Warenproben nicht mehr möglich war. Diese Proben werden bei Eberswalder bis zum Ende des Haltbarkeitsdatums plus 2 Wochen aufbewahrt.

4.500 Zeichen mit Leerzeichen

Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen auf Anfrage zu.

Unternehmenskontakt:

Eberswalder Wurst GmbH
Sebastian Kühn, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing
s.kuehn@eberswalder.de
www.eberswalder.de

Pressekontakt / Presseservice:

Dirk Artmann
artmannworks
Mail: da@artmannworks.de
Tel: +49 (0)151 – 4616 0274