

So stand es in der:



vom 03.11.1999

Angst vor vergifteten Leberwurst-Konserven in Brandenburg

Höchste Dringlichkeitsstufe: Warnung vor Verzehr

Verdorbene Leberwurst aus Thüringen ist nach Angaben des Umweltministeriums auch nach Brandenburg geliefert worden. Vor dem Verzehr der Wurst werde dringend gewarnt, sagte Minister Wolfgang Birthler (SPD). Bei der Lebensmittelüberwachung in Brandenburg wurde die höchste Dringlichkeitsstufe ausgelöst und der Rückruf der Waren veranlasst.

Die beanstandete "Thüringer Hausmacher Leberwurst" stammt von der Firma "Löblein Südthüringer Fleisch- und Wurstwaren" in Barchfeld. Das Werk wurde am Sonntag vorerst stillgelegt. Die 320-Gramm-Schraubgläser der Leberwurst sind mit der Kontrollnummer EZ/EV 1431 gekennzeichnet. Auf dem Etikett steht in grüner Schrift "Barchfelder". Frischwurst der Firma aus Barchfeld ist jedoch ebensowenig betroffen wie Produkte aus anderen Werken. Löblein-Sprecher Martin Klein wies daraufhin, "dass die Ursache der Krankheit noch nicht eindeutig auf unsere Wurst zurückzuführen ist".

In Brandenburg wurden Produkte des Löblein Werks in Barchfeld wahrscheinlich ausschließlich an "Familia"-Lebensmittelmärkte geliefert. Der Umfang der Lieferungen konnte bei der Lebensmittelkette auf Nachfrage nicht mitgeteilt werden. Betroffen sind die Filialen in Potsdam, Fürstenwalde, Eberswalde, Seelow, Neubrandenburg und Vogelsdorf. Nach Angaben des Filialleiters in Potsdam seien die Gläser der Firma bereits in der vergangenen Woche aus den Regalen geräumt worden. "Die betroffenen Chargennummer ist aber nicht dageigewesen."

In Thüringen waren Mitte Oktober zwei Menschen nach dem Verzehr der Leberwurst lebensgefährlich erkrankt, ein 27-Jähriger liegt noch immer im künstlichen Koma. Bei der Untersuchung der Leberwurst wurden in einzelnen Gläsern seltene Botulismuserreger festgestellt, die zu schweren gesundheitlichen Schäden führen können. **Inzwischen hat sich herausgestellt, dass die Wurst bei der Herstellung nicht hoch genug erhitzt worden war. Ursache ist eine defekte Heizanlage.**

"Botulismus ist eine seltene, oft tödliche verlaufende Lebensmittelvergiftung", sagt Heidrun Franke von der Brandenburger Verbraucherberatung. Dabei können Atemmuskulatur, Magen-Darm-Funktion und auch die Skelettmuskulatur gelähmt werden. Besonders gefährlich: Veränderungen im Geruch und Geschmack der vergifteten Substanzen gibt es nicht. Erste klinische Symptome sind Erbrechen, Übelkeit und Darmstörungen. "Verbraucher, die die betreffenden Produkte bereits gekauft haben, sollten diese umtauschen", so Frau Franke.

Auch in anderen Bundesländern wurden Wurstgläser des Barchfelder Löblein-Werk vom Markt genommen. Der Hersteller kritisierte die zögerliche Informationspolitik des zuständigen Thüringer Gesundheitsministeriums. "Wir haben uns nichts vorzuwerfen", sagte der geschäftsführende Gesellschafter Hans Löblein, "wir werden das Werk jedoch erst wieder öffnen, wenn die absolute Unbedenklichkeit bestätigt wird". Nach Ministeriumsangaben ist die Untersuchung noch nicht abgeschlossen.