



© AFP/Rodrigo Fonseca

Import-Stopp für Gammelfleisch

Brasilianisches Fleisch soll vom Markt, zum Schutz der Konsumenten.

WIEN. Skandale im Fleischhandel sind für die Branche schwer zu verkraften. Vor allem, wenn sie sich wiederholen. BSE, Vogelgrippe, Dioxin und Pferdefleisch – die Schlagworte reichen aus, um die Erinnerungen zu wecken. Nun wird die Chronik um einen weiteren Eklat ergänzt: das Gammelfleisch aus Brasilien.

Das Land gehört zu den weltweit größten Fleisch-Exporteu-

ren, jährlich wird Fleisch im Wert von rd. 13 Mrd. € in 160 Länder geliefert – auch nach Österreich. Wie in den vergangenen Tagen bekannt wurde, stehen mehrere Produktionsstätten unter Verdacht, verdorbenes Fleisch unter gutes gemischt zu haben. Schweineköpfe sollen zu Würsten verarbeitet worden sein, Razzien fanden mit Salmonellen infiziertes Fleisch.

Einfuhrstopp

Entwarnungen allein reichen nicht, das verdächtige Fleisch soll vom Markt.

Die ersten Reaktionen waren gestoppte Importe, darunter große Abnehmer wie Chile und China oder aber Entwarnungen vonseiten der EU.

In Österreich alles roger

Man versucht, die Wogen zu glätten. Mit Schweinefleisch aus Brasilien würde auf dem EU-Markt nicht gehandelt, da gebe es kein Abkommen. Auch importiertes Rindfleisch sei aller Wahrscheinlichkeit clean.

So soll es sich auch mit den Importen nach Österreich verhalten. Brasilianisches Fleisch im Wert von 17 Mio. € kursiert auf dem heimischen Markt, doch: „Bisher gibt es beim brasilianischen Fleischskandal keinen Hinweis auf nach Österreich gelangtes Gammelfleisch“, so Ulrich Herzog, Leiter Verbrauchergesundheit und Veterinärwesen im Gesundheitsministerium.

Laut Josef Domschitz vom Fachverband der Lebensmittelindustrie würden 12 Mio. € des importierten Fleisches vom Rind stammen und „Gammelfleisch kann nicht dabei gewesen sein“. Dennoch fordert Bundesminister Andrä Rupprechter von der EU-Kommission einen sofortigen Importstopp für Fleisch aus Brasilien, bevor der Fall nicht aufgeklärt wurde. (ow)

TRÜNKEL

Die Marke soll erhalten bleiben

WIEN. Nach 111 Jahren schließt die Traditionsfleischerei Trüinkel ein für alle Mal ihre Tore. Sechs Filialen sind bereits abgegeben worden, zwei davon an Mitbewerber Wiesbauer, der Rest an Imbissbetreiber. „Die verbliebenen Filialen am Viktor-Adler Markt, in der Quellenstraße und der Schottenpassage schließen in zwei Wochen“, so Geschäftsführer Hans Trüinkel. Die Marke Trüinkel werde aber erhalten bleiben. „Mein Bruder Michael wird einige Produkte nach unserem Rezept weiter fertigen lassen, vertrieben werden sie im Großhandel“, so Trüinkel. Auch aus den Supermarktregalen soll die Marke nicht verschwinden. „Zum Beispiel bleiben unsere Sacherwürstel weiter im Handel gelistet.“ (ow)



© Trüinkel/Bernhard Schramm



Lebensmittelgase

Mit unseren **Gases for Life** erhalten Ihre Lebensmittel die beste Qualität.

Unter dem Namen Gourmet liefert Messer reine Gase und Gasgemische für die Lebensmittelindustrie. Diese genügen höchsten Qualitätsanforderungen und erfüllen alle europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften und HACCP-Anforderungen.

Länger anhaltende Qualität, ansprechende Optik, sprudelnde Frische und die Aufgaben, die Gase in der Lebensmittelindustrie erfüllen, sind vielfältig. Messer entwickelt kontinuierlich neue Anwendungsmöglichkeiten für die Lebensmittelindustrie.

MESSER 
Gases for Life

Messer Austria GmbH

Industriestraße 5

2352 Gumpoldskirchen

Tel. +43 50603-0

Fax +43 50603-273

info.at@messergroup.com

www.messer.at

Part of the **Messer World** 