

Freispruch für Baselbieter Kebap-Produzentin

Zürcher Inspektoren brachten Baselbieter Unternehmen in Misskredit



Von Daniel Wahl

Muttenz. Die Busse von tausend Franken im Strafverfahren, die bedingte Geldstrafe und die rund 800 Franken Verfahrenskosten für den Folgeärger mit den Behörden im Baselbiet im verwaltungsrechtlichen Verfahren hätte der Geschäftsführer des Kebap-Produzenten Sila AG in Buckten mit einem Umsatz im zweistelligen Millionenbereich locker zahlen können. Doch der Unternehmer Adrian Lüscher ist ein stolzer Mann und einer, der sich kein Unrecht vorwerfen lässt,

wenn es nicht zutrifft.

So verbat er sich den Umgang der Baselbieter Volkswirtschaftsdirektion mit ihm und seinem Betrieb. 25 000 Franken hat er bisher aufgeworfen, um sich und seinen Betrieb vom Vorwurf zu rehabilitieren, er habe gesundheitsgefährdende Kebaps hergestellt und sie falsch deklariert. Vor Gericht ist ihm das gelungen. Richter André Brunner sprach den Mann gestern vom Vorwurf der mehrfachen Widerhandlung gegen das Lebensmittelgesetz vollumfänglich frei.

Offensichtlicher Fehler

Ursache für die behördlichen Vorwürfe waren zunächst schlampig ermittelnde Lebensmittelinspektoren aus dem Kanton Zürich, dann das Baselbieter Lebensmittelinspektorat sowie die Baselbieter Staatsanwaltschaft, die blind war für die offensichtlichen Fehler der Inspektoren. «Es lag den Behörden eben nur daran, mich schnell abzustrafen. Untersucht, was wahr und falsch ist, hat niemand», sagte Lüscher am Rand des Strafverfahrens.

Was hat sich ereignet? Am 24. Juni 2014 und am 24. April 2015 schwärmten Inspektoren im Auftrag des Kantonalen Labors Zürich aus, um Kebap-Proben einzuholen. Man liess sich gebratenes Fleisch vom Spiess aushändigen und abpacken. Weil am Bratspiess keine Etikette kleben kann, erkundigte man sich, woher das Fleisch stamme. Der Wirt, der von mehreren Lieferanten Kebap-Fleisch bezog, gab den Behörden die Baselbieter Sila AG als Herstellerin an. Weder stimmten in den protokollierten Fällen die Fleischangaben, noch gab es Angaben zum Warenlos, zum Herstellerdatum – einfach alles, was der Sila AG in Buckten eine interne seriöse Überprüfung möglich gemacht hätte.

Misstrauisch wurde Adrian Lüscher nicht zuletzt, weil die Inspektoren im ersten Fall 15 Prozent Soja im Produkt nachwiesen, obschon die Sila AG kein Soja beimischt. «Soja ist sogar teurer als Pouletfleisch und mit einem 15-Prozent-Anteil würde das Produkt verpampfen», erklärte der Viehhändler und Geschäftsführer vor Gericht. Einem unabhängigen Unternehmen hatte er den Auftrag gegeben, seine Ware bei den Wirtkunden selber zu überprüfen. Resultat: null Prozent Soja im Kebap-Spiess. Das anerkannte selbst der Baselbieter Regierungsrat nicht und wischte es mit der Bemerkung «Schutzbehauptung» weg.

Darüber hinaus stimmten weder die vom Lebensmittelinspektorat sichergestellten Etiketten noch die Angaben zum Herstellungsdatum überein. Als Lüscher die Behörden auf die Widersprüche aufmerksam machte, zum Beispiel, dass es logistisch nicht möglich sei, einen Bratspiess zu erstellen, der schon am Folgetag in Zürich gebraten vorliegt, machten es die Zürcher Inspektoren nur noch schlimmer. Sie sandten Bilder verpackter Tiefkühlware, obschon Proben von gebratenem Fleisch genommen wurden – nur um den Datums-Widerspruch angeblich auflösen zu können. Das interessierte weder die Staatsanwaltschaft noch das Lebensmittelinspektorat, das separat ein verwaltungsrechtliches Verfahren gegen die Firma anstrebte. «Sie haben nicht einmal meinen Betrieb aufgesucht und sich erkundigt, wie ich produziere, obschon sie nur 15 Minuten von meiner Schlachtereier entfernt arbeiten. Dabei liefere ich dem Kanton jährlich über 130 000 Franken Schlachtgebühren ab», ärgert sich Lüscher.

Kanton zahlt die Zeche

Die Staatsanwaltschaft fuhr noch schwereres Geschütz auf: Er habe «die Sorgfaltspflicht verletzt, um die Abgabe von gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln zu vermeiden». Inwiefern Soja gesundheitsgefährdend ist, bleibt das Geheimnis der Staatsanwaltschaft. Die liess sich vom Gerichtsverfahren dispensieren und erklärte sich nicht. Aber darüber hinaus verlangte man vom Sila-Geschäftsführer, er hätte seine Produkte nicht nur auf den hygienischen Zustand, sondern auch auf unbekannte Stoffe analysieren lassen müssen. Für Lüscher ist klar: «So etwas kommt nur Schreibtischtätern in den Sinn, die nie in einem kleinen Unternehmen gearbeitet haben. Analyselabors sind in kleinen Schlachthöfen doch nicht üblich.» Es kam vor Gericht, wie es kommen musste: Die Sila AG wurde freigesprochen. Sie habe auch nachweisen können, dass sie nach «guter Herstellungspraxis» gearbeitet habe. Schliesslich sei die Firma ihrer Deklarationspflicht gegenüber ihren Geschäftspartnern nachgekommen. Die Kosten für den Leerlauf trägt der Kanton.

Basler Zeitung

