

EUROPÄISCHE LEBENSMITTEL, GARANTIERT KÜNSTLICH

Steirischer Killerkäse mit EU-Fördergeld

Sieben Menschenleben hat der Genuss von die Käsezeugnissen der Firma Prolactal bis dato gefordert. Jetzt entspinnen sich rund um das Unternehmen mit Sitz in Linz und Produktionsstätte in Hartberg unangenehme Fragen. Nebulös: die Rolle der Steirischen Wirtschaftsförderung (SFG).

Im Februar 2008 war die Welt noch in Ordnung bei Prolactal. Eben hatte das Land Steiermark dem Milchprodukt-erzeuger im Rahmen des „TechforTaste“-Awards den „Sonderpreis Industrie“ zuerkannt. Prämiert wurde Prolactals „Lactoid 16“. Das „supersaure Molkenpulver“ schaffte es nicht zum medialen Dauerbrenner, dafür sorgt das Unternehmen seit Wochen mit seinen mit Listeria-Bakterien verseuchten Käseprodukten für Aufregung.

Milch aus Holland

Sieben Menschen sind bislang an den Folgen des Listeriose-Ausbruchs durch den steirischen Käse gestorben.

Erst letzte Woche konnte ein weiterer Todesfall – ein 57-jähriger Niederösterreicher starb im Dezember letzten Jahres – dem „steirischen“ Quargel zugeordnet werden. Allzu „steirisch“ ist das Produkt nicht, wie KPÖ-Klubobfrau Claudia Klimt-Weithaler betont. „Die Milch, die von der Firma Prolactal verwendet wird, stammt gar nicht aus der Steiermark, sondern aus Holland und Deutschland. Das ist ein Etikettenschwindel und eine Täuschung der Konsumentinnen Konsumenten.“

Es geht um EU-Förderungen

Klimt-Weithaler stößt sich allerdings auch an einem anderen Umstand. Prolactal hat

allein im Jahr 2007 EU-Förderungen im Ausmaß von rund 760.000 Euro erhalten (siehe <http://www.transparenzdatenbank.at>). „Die EU selbst erzeugt durch ihre Förderpolitik einen künstlichen Markt für solche Schummelprodukte, die die regionalen Strukturen durch Billigkonkurrenz zerstören“, so die KPÖ-Frontfrau. Gefördert wurde Prolactal nicht nur von der EU. Auch die Steirische Wirtschaftsförderung (SFG) förderte 85.000 Euro für ein Beratungsprojekt Prolactals im Jahr 2009. Ausbezahlt, so versichert man, sei das Geld bislang noch nicht. Über weitere Geldflüsse schweigt sich die SFG aus.

Unterdessen sind auch Zweifel an den Kontrollinstrumentarien bei Prolactal aufgetaucht. Bereits am 18. Februar berichtete die APA unter Berufung auf einen „Insider“ von „schlampigen“ Hygienezuständen im Hartberger Werk.

Demnach sollen Prolactal bereits seit September letzten Jahres auf Listerien positiv getestete Käseproben bekannt gewesen sein. Die Geschäftsleitung habe daraufhin erfolglos nach der Kontaminationsursache gesucht, allerdings keine Rückholaktion gestartet. Diese leitete das Unternehmen erst Ende Jänner ein, nachdem die Experten der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) einen Zusam-

menhang zwischen den teils tödlichen Listerien-Infektionen und dem „Hartberger Quargel“ nachweisen konnten.

Kontrolle durch Partner

Seitens Prolactal wird darauf verwiesen, dass sämtliche Proben unter den vorgeschriebenen Grenzwerten gelegen hätten. Jede einzelne Charge sei demnach von einem externen Institut, der Firma Hygienicum, überprüft worden. Was Prolactal verschwieg: Mit Hygienicum pflegt Prolactal schon seit Jahren beste geschäftliche Kontakte. Beide Unternehmen stellen jeweils sieben Prozent des Lebensmitteltechnologieclusters TechforTaste, der Prolactals Molkenpulver einst prämierte. Weitere sieben Prozent bringt das Unternehmen Enertec ein, die restlichen 79 Prozent - Überraschung! - die Steirische Wirtschaftsförderung (SFG). Martin Novak, Pressesprecher von „TechforTaste“, sieht darin keine Unvereinbarkeit. „Beide Unternehmen arbeiten untadelig. Daran gibt es keinen Zweifel“. Und auch aus dem Headquarter von Prolactal wird verlautbart, Hygienicum habe „stets gute Arbeit geleistet“. Hygienicum-Geschäftsführer Michael Stelzl war für eine Stellungnahme nicht erreichbar.

Prolactal selbst hat seine Gesellschaftertätigkeit bei TechforTaste indes ruhend gestellt. Schließlich sehe man sich gegenwärtig außerstande, „so aktiv und engagiert im Lebensmittelcluster mitzuarbeiten, wie es unseren Qualitätskriterien und Ansprüchen entspricht“, heißt es in einem Schreiben an die SFG vom 22. Februar.



Die Abholung der Milch mit Milchkannen gehört längst vergangenen Zeiten an. Aus hygienischen Gründen, das schreibt die EU vor. Trotzdem kommen nun abenteuerliche Vorgänge ans Tageslicht: Eine Linzer Firma produziert in Hartberg Quargel aus holländischer und deutscher Milch, um für das nun österreichische Produkt am europäischen Markt Anlauförderungen zu bekommen.