

**Verband des Bayerischen Frucht-Import und –Großhandels e.V.**

Schäftlanstr. 10 • D-81371 München

Telefon: (089) 77 22 20 • Fax (089) 76 30 72

www.fruchtverband.de

Ansprechpartner für die Medien:

Günther Warchola, Präsident des

Verbandes des Bay. Frucht-Import und Großhandels e.V.

089 – 76 48 22

Medien: Alle Medien

Ressort: Wirtschaft

Datum: 26. Mai 2011

Zeichen (inkl. Leerzeichen): 4.378

## Pressemitteilung

1 **Bayerischer Fruchthandelsverband**

2 **klärt über EHEC-Gefährdung auf**

3 **In Anbetracht der Ausbreitung des aggressiven EHEC-**  
4 **Darmkeims hat der Bayerische Fruchthandelsverband die**  
5 **wichtigsten Fakten und Vorsichtsmaßnahmen in Bezug auf**  
6 **die Sicherheit des in Bayern gehandelten Obst und Gemüse**  
7 **zusammengestellt.**

8 „Die am Großmarkt München und von den bayerischen  
9 Großhändler gehandelten Gurken und Salate stammen  
10 ganz überwiegend aus Bayern. Die Anbauggebiete in Bay-  
11 ern und den angrenzenden Regionen sind Niederbayern  
12 (v.a. die Region Straubing) die Pfalz und Franken“, erklärt  
13 Günther Warchola, Präsident des Verbandes des Bayeri-  
14 schen Frucht-Import und Großhandels e.V., zur aktuellen  
15 Diskussion über EHEC-belastetes Obst und Gemüse.

16 „Spanische Salatgurken werden wir nach den Erkenntnis-  
17 sen, die das Hamburger Hygieneinstitut heute Mittag ver-  
18 öffentlicht hat, vorläufig aus dem Sortiment nehmen, bis

19 eindeutige Untersuchungsergebnisse vorliegen. Wir sind  
20 aber erleichtert, dass die EHEC-Infektionen wohl eindeu-  
21 tlig hinsichtlich des Produktes und des Herkunftslandes  
22 zuzuordnen sind, weil wir dadurch gezielter reagieren  
23 können", so Warchola.

24

25 Auch für Tomaten, die in München und im Rest von Bay-  
26 ern gehandelt werden, gelte, dass diese in erster Linie aus  
27 Belgien und Holland stammen. Ein ganz überwiegender  
28 Teil dieser Ware würde in Gewächshäusern angebaut wer-  
29 den, in denen eine Fäkaliendüngung nach Angaben des  
30 Verbandes gänzlich ausgeschlossen sei. Die Fäkaliendün-  
31 gung betreffe in erster Linie Biogemüse, weshalb bei kon-  
32 ventionell angebautem Obst und Gemüse die Kontamina-  
33 tionen weitgehend auszuschließen seien.

34

35 „Wichtig ist, dass die Produkte, die über den Großmarkt  
36 München und die Großhändler in Bayern an den Einzel-  
37 handel geliefert werden, alle eine Kennzeichnung hinsicht-  
38 lich des Herkunftslandes tragen und in der Regel auch der  
39 Erzeuger mit einer Ortsangabe auf der Produktverpackung  
40 genannt wird“, so klärt Günther Warchola weiter auf.

41

42 Warchola betont weiter, dass sich die Münchner Groß-  
43 händler wie die übrigen Großhändler in Bayern bereits bei  
44 ihren Lieferanten über die Produktionsmethoden nochmals  
45 vergewissert hätten und bei den gehandelten Waren Liefe-  
46 rantenerklärungen vorlägen, die bestätigen, dass insbeson-  
47 dere Tomaten, Gurken und Salat nicht aus einer Produkti-  
48 on mit Fäkaliendüngung stammen.

49

50 Selbstverständlich – so der Verband – praktizierten die  
51 Münchner Händler genauso wie alle Großhändler in Bay-  
52 ern vorsorgenden Verbraucherschutz und untersuchten  
53 ständig die gehandelte Ware. Auf einen Ernstfall seien  
54 deshalb alle Großhändler am Großmarkt München und in

---

55 Bayern gut vorbereitet: Die meisten Betriebe seien zertifi-  
56 ziert, und alle Betriebe würden ein strenges Augenmerk  
57 auf eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der gehandelten  
58 Ware legen. Jeder Salat, jede Gurke und jede Tomate kön-  
59 ne so bis zu ihrer Produktion zurückverfolgt werden, falls  
60 tatsächlich irgendein Grund zur Beanstandung vorliegt.

61

62 „Mit den Erkenntnissen, die die Hamburger Gesundheits-  
63 behörden zur EHEC-Belastung von spanischen Gurken  
64 heute Mittag bekannt gegeben haben, lässt sich viel von  
65 der Unsicherheit, die hinsichtlich der Infektionsquellen der  
66 EHEC-Erkrankungen bestand, eliminieren: Bisläng waren  
67 die vorliegenden Informationen rein spekulativ, jetzt kön-  
68 nen wir sehr viel gezielter Warenproben untersuchen las-  
69 sen und unsere Abnehmer informieren“, so Warchola.

70

71 Auf dem Großmarkt München, einem der größten Groß-  
72 märkte in Europa, schlagen über 200 Import- und Groß-  
73 handelsunternehmen jährlich ca. 600.000 Tonnen Waren  
74 in 140 Gattungen aus 83 Ländern im Wert von über ca.  
75 750 Millionen Euro um. Hinzu kommen 65 Gartenbau-  
76 Erzeugerbetriebe, 45 Blumenhändler und 15 Großhandels-  
77 unternehmen sonstiger Branchen. Insgesamt generieren  
78 auf dem Großmarkt inklusive Blumengroßmarkt und  
79 Gärtnerhalle knapp 400 Unternehmen mit über 3.000 Mit-  
80 arbeitern einen Jahresumsatz von geschätzten ca. 1,5 Mil-  
81 liarden Euro. Sie versorgen täglich eine Region mit etwa  
82 zehn Millionen Menschen und vermitteln Waren in das  
83 gesamte europäische Ausland. Der Großmarkt zählt zu den  
84 fünf größten in Europa (Quelle: Wikipedia und Erhebungen  
85 des Verbandes des Bayerischen Frucht-Import- und -Groß-  
86 handels e.V.).

87

88 \* \* \*

89 Der Abdruck ist frei. Wir bitten um ein Belegexemplar.

90 \* \* \*

---

91 Im Verband des Bayerischen Frucht-Import und -Großhandels e.V.  
92 sind 87 Unternehmen aus allen Handelsbereichen des Obst- und Ge-  
93 müsesektors organisiert. Der Verband vertritt die Interessen der Un-  
94 ternehmen in der Direktvermarktung, des Imports und Exports sowie  
95 des Groß- und Einzelhandels. Der Verband ist dem Deutschen Frucht-  
96 handelsverband (DFHV e.V.) angegliedert; der weitaus überwiegende  
97 Teil aller Umsätze bei frischem Obst und Gemüse in Deutschland  
98 entfällt auf die DFHV-Mitgliedsunternehmen.  
99

---

# Früchte Feldbrach

Lagerhausstraße 5  
81371 München  
Tel: 089 / 76 75 58 58  
Fax: 089 / 76 75 58 59  
www.fruechte-feldbrach.de

## EHEC Bakterium

München, den 24.05.2011

Sehr geehrte Kunden,

um der großen Verunsicherung durch die Presse, das EHEC Bakterium betreffend, entgegen zu wirken möchten wir Sie informieren, dass unser Betrieb, wie auch unsere Vorlieferanten, nach den strengen Auflagen des International Food Standards zertifiziert sind.

Alle unsere Produkte sind bis zum Saatgut komplett rückverfolgbar.

Die Gefährdung einer Kontamination ist nur dann gegeben wenn Obst und Gemüse mit tierischem Dung in Kontakt kommen oder die Bewässerung nicht durch sauberes Leitungswasser bzw. Regen erfolgt.

Wir beziehen im Frühjahr und Sommer, abgesehen von Exotenfrüchten, unsere gesamte Produktpalette von regionalen Gärtnern.

Ganz im Gegensatz zur Landwirtschaft, verzichten unsere einheimischen Gärtner auf den Einsatz von tierischem Dünger. Die Bewässerung erfolgt nur mit Grundwasser, nicht mit Wasser aus Seen und Flüssen.

Wir möchten Sie dennoch bitten, wie auch schon vor EHEC, Ihr Obst und Gemüse vor Verzehr zu waschen und auf den Genuss von Rohmilchprodukten und rohem Fleisch momentan zu verzichten.

Sollten Sie Labor Analysen benötigen können wie Ihnen diese gerne zusenden.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Diana Kröss  
Qualitätsmanagement

## Früchte Feldbrach GmbH

Amtsgericht München HRB 17526  
Gesellschafter / Geschäftsführer: Jenny Feldbrach, Christian Kieslinger  
Geschäftsführer: Clark Feldbrach

Bankverbindung Raiffeisenbank München Süd  
BLZ 70169466 Kto. 77780  
Ust.-Ident.-Nr. DE 261462584 Steuernummer 143/138/70872



## Presseinformation

### Stellungnahme zu „EHEC-Infektionen durch Obst und Gemüse“

Bruchsal, den 25. Mai 2011

In den Medien wird derzeit über aufgetretene Darminfektionen bei Menschen durch den sogenannten EHEC-Keim vor allem in Norddeutschland berichtet. In diesem Zusammenhang werden auch Obst und Gemüse als mögliche Infektionsquelle genannt.

Das Robert-Koch-Institut warnt vor einer vorschnellen Benennung möglicher Ursachen einer Infektion mit dem EHEC-Erreger. Es gibt derzeit keinen Hinweis, dass sich die Erkrankten durch den Verzehr von mit Gülle gedüngtem Gemüse infiziert hätten. Noch sei die Ursache für die erhöhten Infektionszahlen völlig unklar.

Alle unseren Produzenten und Lieferanten von Obst und Gemüse sind QS-GAP-zertifiziert und arbeiten nach strengen internationalen Produktions- und Hygienestandards. Die Verwendung von Klärschlamm oder Gülle zur Düngung ist untersagt. Die Einhaltung hygienisch-mikrobiologischer Richtwerte von Bewässerungswasser wird regelmäßig untersucht. Beim Waschen bzw. der Verarbeitung von Obst und Gemüse wird ausschließlich Wasser mit Trinkwasserqualität verwendet.

Auch die OGA bzw. OGV NORDBADEN EG als Inverkehrbringer von Obst und Gemüse sind zertifiziert nach IFS (International Food Standard), QS (Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln) sowie der EU-Okoverordnung. Die Einhaltung strenger Hygierichtlinien beim Umgang mit Lebensmitteln ist für uns selbstverständlich und wird durch mehrfache interne Audits sowie regelmäßige Kontrollen überprüft.

Aufgrund der aktuellen Diskussion nehmen wir verstärkt mikrobiologische Untersuchungen vor, um auch weiterhin den unbedenklichen Verzehr von Obst und Gemüse aus unserem Hause sicherzustellen.

---

#### Verantwortlich für den Inhalt:

Hans Lehar  
Geschäftsleitung  
OGA NORDBADEN EG  
Güterbahnhof 13  
76646 Bruchsal

Telefon 07251-8002-0  
Telefax 07251-8002-99  
[Hans.Lehar@oga-bruchsal.de](mailto:Hans.Lehar@oga-bruchsal.de)



Erzeugerring für Obst und  
Gemüse Straubing e.V.

[www.beraterring-sr.de](http://www.beraterring-sr.de) e-mail: [er-sr@deg.net](mailto:er-sr@deg.net)  
Untere Kirchstr. 9 94522 Altenbuch  
W.Bimek-Tel.: 0 94 24 / 94 92 92 + Mobil: 0171 / 3 88 54 46  
A.Wirth-Tel.: 0 94 24 / 94 92 93 + Mobil: 0160 / 90 73 44 70  
C.Schöpfbeck-Tel.: 09424/949292 + -93 + Mobil: 0171 / 7 66 55 77  
Fax: 0 94 24 / 94 92 94

Datum: 25.05.11

**Kein EHEC-Risiko in Gemüse aus Niederbayern, der Oberpfalz sowie den  
typischen bayerischen Anbauregionen, da ohne Milchtier- oder Rinderhaltung**

In der gegenwärtigen öffentlichen Diskussion sowie der Art und Weise der Berichterstattung um den lebensgefährlichen Darmkeim EHEC wird pauschal und undifferenziert von einem hohen Infektionsrisiko gerade bei Verzehr von Gemüse (Salate u. a.) berichtet.

Hierbei wird nicht beachtet, dass der hiesige Obst- und Gemüseanbau innerhalb einer Fruchtfolge mit dem traditionellen Ackerbau, wie z. B. im „Gäuboden“ oder dem „Vilstal“, stattfindet und eben nicht in Gebieten, in denen auch Viehzucht mit Gülleeinsatz betrieben wird.

Im Obst- und Gemüsebau wird prinzipiell darauf geachtet, dass weder Gülle noch frischer Stallmist zur Kultur ausgebracht werden, da dies, nicht nur aus hygienischer Sicht, negative Folgen für die Gemüsekultur hätte.

Für weitere Auskünfte oder Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

  
(Winfried Bimek, Dipl.-Gartenbau-Ing.(FH))



