

24. Juli 2012

Wiesenhofs Hygienemängel

"Wir haben bis zu den Waden in Hühnern gestanden"

Wiesenhof steht seit Monaten wegen Hygienemängeln in der Kritik. Nun äußern sich ehemalige Mitarbeiter auf "Welt Online" – und verraten, dass sie manchmal knietief durch das Fleisch laufen mussten. Von Anette Dowideit



© DPA Geflügelfleisch bei Wiesenhof: Die Mitarbeiter sollen mit dem hohen Tempo teilweise nicht mithalten können – und das Fleisch auf den Boden fallen lassen.

Wo es schnell gehen muss, kann schon einmal etwas hinten unter fallen – im wahrsten Sinne des Wortes. Diese Erfahrung zumindest machte Karsten Schneider, der bis vor wenigen Monaten in einem der großen Schlachtbetriebe des Geflügelkonzerns Wiesenhof angestellt war.

"Bei der Zerlegung habe ich des Öfteren gesehen, dass Brustfleisch auf den Boden gefallen war, und nicht immer nur eine oder zwei – da lagen manchmal zig Kilo, 50 bis 100 Kilo auf dem Boden", schildert Schneider, der in Wahrheit anders heißt, seine Erfahrungen aus dem vergangenen Winter.

Er habe dies gegenüber der Produktions- und Schichtleitung angesprochen, sagt er. "Die haben dazu nur gesagt: Was sollen wir machen?" Das Fleisch solle trotzdem weiter verarbeitet werden, hätten die Vorgesetzten gesagt – behauptet Schneider, dessen eidesstattliche Versicherung der Redaktion vorliegt.

Keimfreie Geflügelproduktion?

Die deutsche Geflügelproduktion ist hoch technisiert, strengstens kontrolliert und keimfrei – so präsentieren sich die großen Geflügelfleischkonzerne für gewöhnlich in der Öffentlichkeit. Was hinter verschlossenen Betriebstoren passiert, weicht von diesem Bild jedoch offenbar immer wieder spürbar ab. Der deutsche Marktführer PHW-Gruppe, der bundesweit jede Woche nach eigenen Angaben 4,5 Millionen Hähnchen schlachtet und einen Jahresumsatz von zuletzt mehr als zwei Milliarden Euro erzielte, ist in den vergangenen Monaten mit seiner bekanntesten Marke "Wiesenhof" in die Schlagzeilen geraten.

In der Kritik steht die Hygiene an einem der Standorte. In diesem März wurde die Anlage von den Aufsichtsbehörden sogar für kurze Zeit geschlossen. Es war der erste Produktionsstopp in der Firmengeschichte, laut offizieller Angaben waren Umbaumaßnahmen damals der Auslöser. Nun äußern sich zum ersten Mal ehemalige Mitarbeiter des Betriebs zu den Arbeitsbedingungen, die sie dort bis vor wenigen Monaten erlebten.

Konkret geht es um den Schlachthof im sachsen-anhaltischen Möckern, östlich von Magdeburg, wo etwa 450 Mitarbeiter täglich mehr als 100.000 Tiere schlachten. Mehrere ehemalige Angestellte der Schlachthanlage berichten übereinstimmend, dass dort immer wieder große Mengen Fleisch auf den Boden fielen und trotzdem anschließend weiter verarbeitet wurden.

Hohe Produktionengeschwindigkeit

Daran sei vor allem eine viel zu schnelle Produktionsgeschwindigkeit schuld, sagt die ehemalige Mitarbeiterin Kirsten Hengsdorff, die erst vor wenigen Wochen ihren Dienst im Unternehmen quittierte: "An der Stelle, wo die Hühner als Brathähnchen eingetütet werden, fallen die in Fächer. Doch das Band läuft so schnell, dass die Frauen, die am Band stehen, es nicht schaffen, die Fächer in dem Tempo zu räumen.

Die Fächer werden so schnell gefüllt, dass die Hähnchen letztlich auf den Boden fallen. Wir haben manchmal abends bis zu den Waden in den Hühnern gestanden", sagt Hengsdorff, die in Wirklichkeit ebenfalls anders heißt und ihre Aussagen eidesstattlich versichert hat.

Kritiker werfen dem Unternehmen vor, eine zu schnelle Arbeitstaktung, etwa die zeitweise hohe Laufgeschwindigkeit der Anlagen, sei in der Vergangenheit schuld daran gewesen, dass es immer wieder zu hygienisch problematischen Situationen gekommen sei. Auch das Lohnsystem habe dazu beigetragen, dass Mitarbeiter die Hygiene vernachlässigten.

In der Möckerner Schlachthanlage erhielten Mitarbeiter laut einem Arbeitsvertrag, der der Redaktion in Kopie vorliegt, noch im Jahr 2009 einen Grundstundenlohn von 7,24 Euro, derzeit sind es nach Aussagen von Beschäftigten 7,50 bis 7,60 Euro brutto die Stunde.

Wer schneller arbeitet und in kürzerer Zeit einen höheren Umschlag an Fleisch schafft, kann seinen Stundenlohn jedoch auf bis zu acht Euro pro Stunde erhöhen – das zumindest berichtet

der Magdeburger Anwalt Uwe Bitter, der bereits mehrere ehemalige Wiesenhof-Angestellte rechtlich vertrat. "Es gilt: Je mehr Huhn pro Zeiteinheit verarbeitet wird, desto mehr Stundenlohn bekommen die Mitarbeiter."

Gewerkschaften haben Schlachthanlagen im Visier

Die zuständige Gewerkschaft NGG will sich nicht zum Fall Möckern äußern – der Pressesprecher signalisiert aber, dass die Arbeitsbedingungen in den Schlachthanlagen häufiger Thema bei den Gewerkschaftern vor Ort seien.

Wiesenhof lässt als Antwort auf einen Fragenkatalog von einem Anwaltsbüro antworten, es treffe nicht zu, dass man als Mitarbeiter durch schnelleres Arbeiten und den Durchlauf von mehr Tieren einen höheren Stundenlohn erreichen könne. Als Entgegnung auf die Schilderungen der Mitarbeiter, dass auf den Boden gefallenes Fleisch weiterverarbeitet worden sei, hat das Unternehmen seinerseits Vorarbeiter der Möckerner Produktionsstätte unterschreiben lassen, dass diese den Mitarbeitern niemals Anweisungen erteilt hätten, auf den Boden gefallene Fleischstücke wieder in die Produktion zu geben.

Wiesenhof weist darauf hin, dass in diesem und dem vergangenen Jahr bereits 40 Betriebskontrollen stattgefunden haben. Auch sei ausgeschlossen, dass Arbeits- und Zeitdruck zu einer Vernachlässigung von Hygienevorschriften führen könnten.

Vor wenigen Tagen hat das Unternehmen nun bei einem Pressetermin erklärt, derzeit werde in Möckern weniger schnell produziert als möglich: 140.000 anstatt der möglichen 160.000 Tiere werden derzeit pro Tag dort getötet und verarbeitet. Geschäftsführer Michael Schönewolf sagte, dies sei eine Reaktion auf die derzeit niedrigen Abnahmepreise und die hohen Einkaufskosten für die per Lastwagen angelieferten Tiere. An anderer Stelle ist dem Betrieb zu erfahren, der Durchlauf sei noch weitaus stärker gedrosselt worden, auf zeitweise weniger als 100.000 Tiere

Turbulente Zeiten für den Standort

Der Standort hat in den vergangenen Monaten turbulente Zeiten erlebt: Im April vergangenen Jahres berichtete das Magazin "Stern" über Hygienemängel in der Anlage. Demnach solle es Schwarzsimmel an Decken und Wänden geben, auf Hühnerfleisch seien Kotspuren entdeckt worden. Die Wiesenhof-PR-Agentur Engel & Zimmermann reagierte, wie auch beim viel diskutierten ARD-Wiesenhof-Film im vergangenen Jahr, mit einem selbst gedrehten PR-Video, das auf die Internetplattform YouTube gestellt wurde. Darin ist die Rede von einer vorsätzlichen Zerstörung des Unternehmens durch die Medien.

In diesem März jedoch legten die zuständigen Behörden im Landkreis Jerichower Land den Betrieb kurzzeitig still. Die Kreisverwaltung teilte mit, dass es hygienische Beanstandungen im Rahmen eines Umbaus der Anlage gegeben habe und untersagte die Geflügelschlachtung. 800.000 bereits geschlachtete Tiere mussten vernichtet werden. Nur eineinhalb Tage später durfte das Unternehmen den Betrieb nach einer weiteren Kontrolle wieder aufnehmen. Der Landkreis teilte mit, nun sei die Schlachtereie in einem "einwand- und beanstandungsfreien Zustand".

Einer der Mitarbeiter, die sich nun äußern, erlebte die Kontrolle im März mit. Er schildert, dass Schleifarbeiten während der Umbauphase direkt neben nackten Broilern gemacht wurden.

"Unmittelbar neben den toten Tieren wurde gearbeitet." Die PHW-Gruppe räumte damals laut Medienberichten ein, dass es im Rahmen der Umbauarbeiten zu unüblichen Zuständen gekommen sei.

Umetikettiertes Fleisch

Die Angestellten machen dem Unternehmen jedoch auch weitergehende Vorwürfe: Sowohl Schneider als auch Hengsdorff berichten, dass sie erlebt hätten, wie Fleisch umetikettiert und so das Haltbarkeitsdatum verlängert worden sei. Schneider versichert an Eides statt, er habe im Februar selbst beobachtet, wie alte Etiketten durch neue ersetzt worden seien. Wiesenhof entgegnet auf diese Vorwürfe, Haltbarkeitsdaten würden im Betrieb in keinem Fall unzulässig verändert – was auch die zuständigen Behörden bestätigen könnten.

Die in Möckern produzierten Geflügelfleischwaren gehen nicht nur an Supermärkte, sondern auch an Großabnehmer wie die Imbisskette Kentucky Fried Chicken. Die Fast Food-Kette kann die Kritik nach eigenen Angaben nicht nachvollziehen. KFC Deutschland führe selbst "laufend strenge Sicherheitskontrollen bei allen seinen Lieferanten" durch, die noch strenger seien als die gesetzlich festgeschriebenen.