



Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer

# Der Fall Wilke

Geht es um Lebensmittel, kommen wir ins Hadern. Aus dem Gedächtnis abgerufen werden sogleich Fipronil, Gammelfleisch und BSE. Und jetzt der Fall Wilke: Lebensmittel des Unternehmens stehen im Verdacht, die Infektionsquelle sporadisch auftretender Listeriosen im Kontext der Lebensmittelversorgung von Krankenhäusern und Altenheimen gewesen zu sein. Das Unternehmen rief alle Lebensmittel zurück; der Betrieb wurde geschlossen – und bleibt es auch vorerst (VG Kassel, Beschl. v. 14.10.2019 – 5 L 2504/19.K).

Im Fall Wilke wurde nicht das Unternehmen wie geboten aktiv, sondern die Behörden – dies jedoch nur zögerlich. Mittels Genomsequenzierung konnte das Robert-Koch-Institut 2018 retrospektiv sporadische Listeriosen aus den Jahren 2014 bis 2017 einem Ausbruch zuordnen. Die Genomsequenzen (mikrobieller genetischer Fingerabdruck) der Listerien-Isolate sind nah verwandt, so dass davon auszugehen war, dass sich die Patienten an einer gemeinsamen Quelle infiziert hatten. Außerdem lag die Vermutung nahe, dass die Infektionsquelle die Lebensmittelversorgung der Krankenhäuser und Altenheime gewesen sein könnte. So geriet Wilke in den Fokus. Darüber wurde das hessische Ministerium informiert; dies gab die Information aber erst acht Tage später an den zuständigen Landkreis ab. Wer dann was tat, ist derzeit im Trüben. Ein Rückruf erst am 2.10.2019 scheint (zu) spät. Eine schnelle Klärung ist auch angesichts der Insolvenz des Unternehmens und laufender Strafermittlungen nicht zu erwarten.

Lebensmittel sind jedoch (gleichwohl) so sicher wie nie zuvor. Und wegen eines Rückrufs unsicherer Lebensmittel muss sich heute kein Unternehmen Sorgen um seine Reputation machen. Für den Rückruf bedarf es auch keiner gewieften PR-Strategie, meistens jedenfalls. Bei einem gut beratenen Unternehmen besteht er aus vorgefertigten Textbausteinen, unter anderem mit Angaben zum Lebensmittel und zum Auslöser (physikalisch, chemisch, biologisch oder mikrobiologisch), der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann, sowie den möglichen gesundheitlichen Folgen. Bei jeder Krise sind sodann drei Fragen zu beantworten: Welcher Fehler ist passiert? Seit wann weiß das Unternehmen davon? Und was gedenkt es zu tun, um dies zukünftig zu verhindern?

Was sind die Lehren aus dem Skandal? Eine Reevaluierung der Qualitätsmanagementsysteme und der risikobasierten Qualitätssicherung ist allerorten vonnöten. Die Länder sollten über eine Optimierung ihrer Lebensmittelkontrolle nachdenken sowie über eine Konzentration und Bündelung von Verantwortlichkeiten. Bayern mit seiner Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen könnte dabei ein Vorbild sein. •

---

Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer ist Rechtsanwalt in München