

Kiste steht, muss auch drin sein

Franz Severins, Lebensmittelkontrolleur im Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Kreises, bringt falsch deklarierte Ware ans Licht

VON ANNA PETRA THOMAS

Heinsberg/Wassenberg. Rot und Weiß, das sind aktuell die „Trendfarben“ für heimisches Obst und Gemüse, für Erdbeeren und Spargel. Verkauft werden beide nicht nur über den Großhandel an die Einzelhändler weit über die Region hinaus, sondern zugleich an diversen Marktständen vor Ort, direkt von den sogenannten Erzeugern selbst.

Auf den Weg dorthin macht sich zurzeit ganz unangemeldet Franz Severins, Lebensmittelkontrolleur im Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Heinsberger Kreisverwaltung. Er überprüft, ob die Herkunft der Ware mit den Angaben auf den Verkaufsschildern übereinstimmt und „zieht“, wie es in seiner Fachsprache heißt, jeweils Proben, um die Belastung der angebotenen Ware mit Pestiziden untersuchen zu lassen.

Ist der Spargel aus Effeld?

Heute ist ein Stand an der Kemperer Straße in Heinsberg sein Ziel, der erst seit ein paar Tagen geöffnet ist und in großen, weißen Lettern auf schwarzen Tafeln für „Effelder Spargel“ wirbt. Aber ist dieser Spargel wirklich aus Effeld? So lautet die Fragestellung, die Franz Severins und Christian Finkam, Auszubildender zum Lebensmittelkontrolleur, hier umtreibt. Zunächst begutachten sie die Auslage. 13 verschiedene Sorten werden hier

angeboten, von der Klasse „AAA“ bis zur Klasse „B“, dazu sogenannte Doppelspargel aus zwei zusammen gewachsenen Stangen, Spargel mit beschädigten Köpfen, nur Spitzen oder sogenannter Bruchspargel aus kurzen Spargelstücken und schließlich ganz feiner „Baby-spargel“.

Ist es nicht noch viel zu kalt?

Aber ist es nicht noch viel zu kalt für so viel Spargel? „Nein“, versichert Verkäufer Peter Minkenberg den Kontrolleuren. Der Spargel sei wirklich aus Effeld. „Gestern gestochen!“, betont er. Severins will der Sache weiter auf den Grund gehen und bittet um einen Blick in die beiden blauen Container im Inneren des Verkaufstands. Dort stößt er auf Spargelkisten, die mit der Folie eines niederländischen Großhändlers abgedeckt sind. Und er wundert sich über die große Menge, fast 100 Kilo schätzt er, zu dieser frühen Zeit in der Saison.

Severins versucht, den Spargelbauern Thejs Schmitz telefonisch zu erreichen, mit Erfolg. Nach einer kurzen Verabredung machen sich der Kontrolleur und sein Azubi auf zum Spargelfeld. Den Weg dorthin hat ihnen Schmitz beschrieben. Die Fahrt geht Richtung niederländische Grenze in Wassenberg. Unmittelbar davor sollen die beiden links abbiegen in den Wald.

Nach wenigen hundert Metern schon taucht auf der rechten Seite ein riesiges Feld auf. Spargelreihen



Spargelbauer Thejs Schmitz (rechts) an seinem Feld hinter dem Gitstapper Hof im Gespräch mit Lebensmittelkontrolleur Franz Severins (z.v.l.) und dem Auszubildenden Christian Finkam. Fotos: Anna Petra Thomas

reht sich hier auf einer etwa drei Hektar großen Freifläche gleich hinter dem Gitstapper Hof an Spargelreihe, jede abgedeckt mit einer schwarzen Folie. Weiter hinten erscheint etwa ein Drittel der Reihen jedoch ganz weiß. Hier hat Schmitz mit Hilfe von halbrunden Drahtgestellen regelrechte Tunnel über die Spargelreihen gebaut, die gleich doppelt mit Folien abgedeckt sind.

Hier wird schon geerntet

Und hier wird schon geerntet, eine ganze Menge sogar, wie die bereits kurz vor Mittag gut gefüllten Kisten am Rand des Feldes zeigen. Schmitz ist zwar Niederländer. Doch wie ein Blick auf das Kartenmaterial zeigt, das Severins mitgebracht hat, liegt das Feld, auf dem er Spargel anbaut, direkt an der niederländischen Grenze, aber immer noch in der Gemarkung Effeld. Schmitz erklärt, zwar auch in den Niederlanden noch Spargel anzubauen, doch der Spargel, der in Heinsberg verkauft werde, stamme ausschließlich von diesem Feld in Effeld. Aber warum dann die Folie des niederländischen Großhändlers auf den Kisten dort?

Auch dafür hat Schmitz eine Erklärung. Zum einen halte die Folie die Ware frisch. Zum anderen liefere er die Ware, die in Heinsberg bis zum Abend nicht verkauft werde, direkt weiter an den Großhändler in den

Niederlanden. Daher sei sie bereits dafür gepackt. „Sonst muss ich alles doch wieder umpacken“, sagt er. Dennoch empfiehlt ihm Severins, die Ware in Heinsberg künftig in neutraler Verpackung zu lagern.

Und auch in puncto Erdbeeren, die Schmitz am Stand in Heinsberg verkauft, ist Severins nicht zufrieden, hier mit der Präsentation der Ware. Es sei nicht erlaubt, die hier nicht abgewogenen Schalen pro Stück anzubieten, erklärt der Kontrolleur. Schmitz müsse den Preis für das Kilo oder pro 100 Gramm auf sein Verkaufsschild schreiben.

Ansonsten ist die Angelegenheit damit für den Kontrolleur eigentlich erledigt. Wenn Schmitz auch Niederländer sei, steche er den Spargel doch tatsächlich in Effeld und könne ihn dann auch „Effelder Spargel“ nennen. „Umgekehrt

wäre das natürlich nicht möglich“, betont er, wenn also ein Effelder in den Niederlanden anbaue und ernte.

Noch eine Probe „ziehen“

Dennoch fahren Severins und sein Azubi jetzt noch einmal zurück zum Stand. Sie „ziehen“ noch ihre Spargelprobe, um diese im Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt untersuchen zu lassen. Ein Kilo benötigt Severins dafür. Ein zweites Kilo wird ebenfalls verpackt und sogar versiegelt. Dafür packt der Kontrolleur die Ware zusätzlich in eine Tüte mit einem breiten, blauen Klebestreifen obendra. „Die kriegt keiner mehr auf, ohne sie zu zerstören“, erklärt er. Diese sogenannte Zweitprobe bleibt beim Händler und gibt ihm Gelegenheit, selbst eine Untersuchung seiner Ware durch einen zugelassenen Gegengutachter vornehmen zu lassen. Das Ergebnis ihrer Untersuchung erwarten die Kontrolleure in etwa drei Wochen.

Das Spargelfeld von Thejs Schmitz liegt tatsächlich noch in der Gemarkung Effeld, wie Kontrolleur Franz Severins überprüft hat.



Spargelreihen soweit das Auge reicht. Drei Hektar bewirtschaftet Spargel-