

Norbert Dohn / Berit Schmiedendorf

• ^

BSE -

Die Wahnsinns-Seuche

Was Verbraucher wissen müssen

Rowohlt Taschenbuch Verlag

Inhalt

Einleitung 9

A. Die Wahnsinns-Seuche

BSE beginnt - eine kurze Geschichte des Rinderwahns 16

Was ist Rinderwahn ? 20

BSE-Chronik 21

Alles im Futter ? - Wie die Seuche übertragen wird 26

Fehler erkannt - Gefahr gebannt? 28

Maternale Übertragung 30

Milchaustauscher 33

Rinderwahnsinn durch Düngemittel ? 34

Chemische Keule 36

Wie haben sich die deutschen Rinder angesteckt? 37

Vertuschen und Verzögern - BSE in Europa 41

Großbritannien - Vertuschung von Anfang an 42

Druck aus London auf die EU 48

Die EU im Dienst der Rindfleischlobby 55

Der Tanz um Exportverbote 57

Was der Untersuchungsausschuss ans Tageslicht
brachte 60

Ein Pass für jedes Rind 65

Ringen um Risikomaterial 67

Schnelltest mit Startschwierigkeiten 69

Eine neue EU-Kommission, eine neue Behörde 71

Die Paten der Fleischmafia - Fleischsmuggel in Europa 73

Wer nicht sucht, findet auch nichts - BSE in Deutschland 79

Kiechle, Borchert und Funke: Deutsches Rindfleisch ist sicher 82

Gesundheitsministerin Fischer und ihre Rolle rückwärts 89

«Wir sind frei von BSE» - Deutsche Politiker widersetzen sich den Forderungen der EU-Experten 93

Das Ende einer Märchenstunde - der erste Test ist positiv 97

Die Schweiz macht es vor - vom besseren Umgang mit der Epidemie 100

Die Forschung braucht Geld - und plötzlich ist es da 104

Das Rätsel der Prionen - die Creutzfeldt-Jakob-Krankheit 109

Die klassische und die neue Creutzfeldt-Jakob-Krankheit 114

Der Erreger: entartete Prione 115

Kuru - aus der Vergangenheit nichts gelernt? 119

Wie viele Opfer wird es geben? 121

Prionen im Blut - wie groß ist die Gefahr? 123

Mediziner auf Prionenjagd - die deutsche CJK-Frühwarnstelle 127

«Dann wohl besser nicht» - Hotlines und ihre Tipps 129

B. Was Verbraucher wissen müssen

I.

1. Vorbemerkung 134
2. Fleisch 135
 - Rindfleisch 135
 - Kleine Rindfleischkunde in Zeiten von BSE 140
 - Bio- und Markenfleisch 144
 - Schweinefleisch 151
 - Schaf- und Lammfleisch 153
 - Geflügel 154
 - Wild 155
 - Pferdefleisch 155
3. Wurst 156
 - Kochwurst 157
 - Brühwurst 159
 - Rohwurst 160
4. Fisch 162
 - Biofisch 165
 - Bioshrimps 166
5. Milch und Milchprodukte 167
6. Babynahrung 169
7. Fastfood 172
8. Fertigprodukte 174
9. Gelatine 177
10. Arzneimittel 180
11. Impfstoffe 184
12. Kosmetika 185
13. Tierfutter 188

II. Lecker Kochen ohne Fleisch - eine kleine Auswahl von Rezepten 190

III. Quellen und nützliche Adressen 203