

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Sehr geehrte Damen und Herren, anbei erhalten Sie den aktuellen Newsletter Ausgabe 8/2010 der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung 2009

Im Oktober dieses Jahres wurden vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung aus dem Jahr 2009 veröffentlicht. Demnach wurden in etwa 545.000 Betrieben in Deutschland risikoorientiert 930.000 Inspektionen durchgeführt und 387.000 Proben genommen. Bei 24% der kontrollierten Betriebe wurden Verstöße festgestellt. Hier besteht wie in den Jahren zuvor, insbesondere bei der Betriebshygiene und im Hygienemanagement Verbesserungsbedarf. Von den 387.000 untersuchten Proben haben die Behörden 13,4% beanstandet. Damit bleibt die Anzahl im Vergleich zum Vorjahr unverändert. Bezogen auf die Warengruppen betrafen die meisten Beanstandungen Fleisch-, Wild- und Geflügelerzeugnisse sowie alkoholische Getränke, während bei Milch und Milchprodukten, Eiern, Getreide und Backwaren sowie Gemüse und Obst die Beanstandungen deutlich geringer waren. Im Rahmen des bundesweiten Überwachungsplans wurde bei der Untersuchung von Krankenhausküchen festgestellt, dass zwar in fast allen Küchen ein HACCP-Konzept vorhanden ist, aber aufgrund von Mängeln in Bezug auf Vollständigkeit, Anwendung und Dokumentation laut Behörde ein gezielter Kontrollbedarf nach wie vor besteht. Ein weiterer Fokus des bundesweiten Überwachungsplanes lag 2009 auf der Überprüfung von Gastronomiebetrieben im Hinblick auf die Verwendung von Schinkenimitaten. Bezüglich der Bezeichnung verwendeter Schinkenerzeugnisse auf der Speisekarte oder im Aushang wurden bei etwa der Hälfte aller Überprüfungen Verstöße festgestellt, so dass auch hier weiterhin ein starker Kontrollbedarf zum Schutz der Verbraucher gesehen wird. Die Pressemitteilung des BVL sowie weitere Hintergrundinformationen finden Sie [hier](#). Um die Transparenz in der Lebensmittelüberwachung weiter zu verbessern, haben sich die Verbraucherschutzminister von Bund und Ländern im September 2010 darauf geeinigt, ein bundesweit verbindliches Modell zur Veröffentlichung der Kontrollergebnisse einzuführen. Für eine gut verständliche Darstellung der Informationen sollen einheitliche Bewertungsmaßstäbe entwickelt werden. Mit dieser neuen Regelung sollen Verbraucher besser und transparenter darüber informiert werden, ob Restaurants und Lebensmittelbetriebe die Vorschriften einhalten. Weitere Informationen dazu lesen Sie [hier](#).



Bundesverbraucherschutzministerin plant Internet-Portal für mehr „Klarheit und Wahrheit“ bei Lebensmitteln

Ein neues Internet-Portal, das voraussichtlich ab Frühjahr 2011 zur Verfügung steht, soll Verbrauchern die Möglichkeit bieten, ihre Meinung zu veröffentlichen, wenn sie sich durch irreführende Werbung oder Kennzeichnung von Lebensmitteln getäuscht fühlen. Die Wirtschaft hat die Möglichkeit, sich mit Stellungnahmen zu den Verbrauchermeinungen zu äußern. Ziel dieser Internet-Plattform ist es, eine Möglichkeit für einen öffentlichen und sachlichen Dialog zwischen Wirtschaft, Verbrauchern und Behörde zu schaffen. Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) befürwortet zwar grundsätzlich eine umfassende Information und Aufklärung der Verbraucher, lehnt aber diese Art von Internet-Portal ab. Die Marken oder das Ansehen von Produkten, die gesetzlichen Regelungen entsprechen, könnten laut BLL in Verruf geraten, wenn es bei der Darstellung im Internet um „gefühlte“ Irreführung einiger Verbraucher geht. Insbesondere in einer Atmosphäre der „unbeherrschbaren Dynamik des Internets“ sieht der BLL ein Problem. Weitere Informationen lesen Sie in einem [Interview mit der Ministerin](#) und in einer [Pressemitteilung des BLL](#).

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Neue Forschungsergebnisse über die Wahrnehmung der Verbraucher von Risiken im Lebensmittelbereich

Laut der Ergebnisse einer Eurobarometer-Erhebung, die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) in Auftrag gegeben wurde, sind für Verbraucher vor allem Verunreinigungen von Lebensmitteln mit Chemikalien besorgniserregend. Jeweils 30% der Befragten zeigten sich sehr beunruhigt im Hinblick auf chemische Pestizidrückstände, Antibiotika oder Hormone und Schadstoffe wie Quecksilber oder Dioxine. Im Vergleich zu der letzten Erhebung vor fünf Jahren liegen die aktuellen Prozentpunkte diesbezüglich noch höher. Weniger beunruhigt haben sich die Verbraucher gegenüber bakterieller Verunreinigung sowie gesundheits- und ernährungsbezogener Probleme geäußert. Was das Vertrauen der Verbraucher in Informationsquellen hinsichtlich Risiken im Lebensmittelbereich angeht, genießen Informationen von Ärzten mit 84% das meiste Vertrauen, gefolgt von Familien und Freunden, Verbraucherverbänden, Wissenschaftlern und Umweltschutzgruppen, an sechster Stelle stehen die nationalen und internationalen Behörden und EU-Einrichtungen mit 64% bzw. 57%, nationale Regierungen liegen bei 47%. Die ausführlichen Umfrageergebnisse hat die [EFSA](#) veröffentlicht.

Die Deutsche Stiftung Verbraucherschutz erhält zehn Millionen Euro Stiftungskapital

Die Stiftung der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv), die im Juli 2010 gegründet wurde, erhält nach Beschluss des Haushaltsausschusses des Bundestages ein zusätzliches Kapital in Höhe von zehn Millionen Euro für ihre Arbeit zur Stärkung des Verbraucherschutzes und der Verbraucherinformation. Mit dem Kapital sollen Aktivitäten des vzbv, der Verbraucherzentralen und sonstiger Mitgliedsverbände finanziert werden. Nähere Informationen dazu finden Sie [hier](#).

Mineralöl aus Kartonverpackungen bleibt im Fokus der Diskussion

Nach dem die Migrations-Thematik von Mineralöl aus Kartonverpackungen seit nun gut einem Jahr in der öffentlichen Diskussion steht, hat sich das Bundesinstitut für Risikobewertung BfR auch im Rahmen des [9. BfR-Forums](#) mit sicheren Verpackungen von Lebensmitteln unter Verwendung von Recyclingmaterialien beschäftigt. Eine abschließende gesundheitliche Bewertung dieser Rückstände ist derzeit laut BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel noch schwierig. Es gibt auch kaum Labore, die eine geeignete Analyse zum Nachweis durchführen können. Immer wieder werden bei Untersuchungen von Lebensmitteln insbesondere bei Trockenprodukten, die in recyceltem Karton verpackt sind, Mineralöle nachgewiesen. Zuletzt ergaben Untersuchungen einer Verbraucherzeitung, dass Kartoffelknödel Mineralöl enthielten. Da Mineralöle vom Körper aufgenommen und in einigen Organen auch gespeichert werden und deren Ablagerungen Schäden in Leber, Herzklappen und im Lymphsystem verursachen können, fordern Verbraucherschützer erneut eine Lösung für das Problem. Da die hohe Recyclingquote bei der Altpapierverwertung zum Schutz der Umwelt auch von Verbraucherschützern als positiv bewertet wird, fordern sie, dass mineralöhlhaltige Druckfarben nicht nur für Lebensmittelverpackungen, sondern auch für Zeitungen verboten werden, damit Verbraucher vor der Migration des Mineralöls aus Recyclingverpackungen geschützt werden. Bis eine gesetzliche Regelung getroffen ist, sei es erforderlich, Verpackungen aus Frischfasern zu verwenden oder Innenbeutel aus Aluminium oder PET als Barriere einzusetzen.

EU verbietet Bisphenol A in Babyflaschen

Entsprechend einer Einigung der EU-Gesundheitsexperten ist die Chemikalie Bisphenol A, die für die Herstellung von Polycarbonat verwendet wird, ab März 2011 in Babyflaschen verboten. Ab Juni 2011 ist dann auch der Verkauf und der Import Bisphenol A-haltiger Kunststoffflaschen für Babys verboten. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

BVE-Krisenmanagement: Seminarprogramm 2011

Auch im nächsten Jahr bieten die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) und die AFC Risk & Crisis Consult wieder Fachseminare rund um das Thema Krisenmanagement an, darunter die Module „Verpackung & Migration“ sowie „Recht & Behörde“. Das erste Modul „Krisenmanagement & Kommunikation“ wird am 24. Januar 2011 in Berlin stattfinden. Weitere Informationen zu den Seminaren finden Sie im [Jahresprogramm](#).

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFCAFC Risk & Crisis Consult

Vorankündigung: 3. Food Safety Kongress am 16. und 17. März 2011 in Berlin

Die AFC Risk & Crisis Consult unterstützt den 3. Food Safety Kongress sowohl als Kooperationspartner als auch mit einem Vortrag des Geschäftsführers Dr. Michael Lendle zum Thema „Management von Risiken und Krisen im Fokus der Öffentlichkeit“. Nähere Informationen und die Ankündigung finden Sie [hier](#).

Was macht eigentlich ... BSE?

Im November 2000 trat in Deutschland der erste Fall von BSE (Bovine Spongiforme Enzephalopathie) auf; eine Erkrankung, die bei Rindern vorkommt und Veränderungen im Gehirn verursacht. Heute, zehn Jahre danach, ist BSE zu einer seltenen Erkrankung geworden, die nur noch in ganz wenigen Ländern auftritt. In Deutschland beispielweise gab es in diesem Jahr noch keinen Fall. Ursache für die sogenannte BSE-Krise vor zehn Jahren war die Verfütterung von Tiermehl an Rinder in Großbritannien. Da das Tiermehl nicht ausreichend erhitzt wurde, konnten die BSE-Erreger über das aus infizierten Tieren hergestellte Tiermehl ungehindert auf andere Rinder übertragen werden. Seit Januar 2001 ist die Verfütterung von Tiermehl in der EU verboten. Eine BSE-Untersuchungspflicht gibt es in der EU seit Juli 2001. Demnach mussten gesund geschlachtete Rinder mit einem Alter von über 30 Monaten einem BSE-Schnelltest unterzogen werden. Seit Januar 2009 sind die 15 alten EU-Mitgliedstaaten und inzwischen auch Slowenien und Zypern ermächtigt, die Altersgrenze für diese BSE-Schnelltests auf 48 Monate anzuheben. Deutschland hat von diesem Recht Gebrauch gemacht. Das Verbot tierische Proteine zu füttern wurde in der EU in den letzten Jahren gelockert. Laut dem Institut für neue und neuartige Tierseuchenerreger der Bundesforschungsanstalt für Viruskrankheiten muss sichergestellt werden, dass Wiederkäuer, darunter Rinder, keinesfalls mehr mit Tiermehl anderer Wiederkäuer gefüttert werden, um einen erneuten Start einer BSE-Infektionskette zu verhindern. Zu der Eindämmung von BSE haben nicht zuletzt auch die zunehmend umfangreicheren Qualitätsmanagementsysteme in der Fleisch- und Futtermittelwirtschaft beigetragen.

Fallstudien

Rückruf von Luftballons mit krebserzeugenden Nitrosaminen

Vorfall: In der Wochenmeldung des Schnellwarnsystems RAPEX wurde am 05.11.2010 mitgeteilt, dass Luftballons aus Mexiko freiwillig vom Markt genommen und Restbestände von den Behörden beschlagnahmt wurden. Die Luftballons enthielten Nitrosamine in einer Menge, die gegen nationale Rechtsvorschriften verstieß.

Hintergrund: Nitrosamine sind Verbindungen, die durch Reaktion von Nitrit mit nitrosierbaren Substanzen wie Aminen oder aminhaltigen Chemikalien entstehen können. Nicht nur in Lebensmitteln, in denen Amine als Eiweißbestandteile natürlicherweise vorkommen kann es zur Bildung von Nitrosaminen kommen. Bei der Herstellung von Luftballons und Spielzeug aus Natur- oder Synthetikgummi werden sogenannte Vulkanisationsbeschleuniger eingesetzt, aus denen im Verlauf des Produktionsprozesses Nitrosamine und nitrosierbare Amine entstehen können.

Folgen: In Tierversuchen konnte nachgewiesen werden, dass Nitrosamine das Erbgut schädigen und damit Krebs auslösen können. Da Verbraucher und insbesondere Säuglinge und Kleinkinder aus diesem Grund so wenig wie möglich mit diesen Verbindungen in Kontakt kommen sollten, gibt es seit 2008 in der Bedarfsgegenständeverordnung festgelegte Höchstwerte für den Gehalt an Nitrosaminen in Luftballons. In Spielzeug, Beruhigungs- und Flaschensaugern dürfen Nitrosamine gar nicht nachweisbar sein.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Rückruf von Sardellenfilets wegen überhöhtem Histamingehalt

Vorfall: Ein Feinkosthersteller warnt seit dem 09.11.2010 vor dem Verzehr von Sardellenfilets und ruft sein Produkt im 90g-Glas zurück. Bei betrieblichen Untersuchungen wurde festgestellt, dass die Filets einer Charge einen überhöhten Histamingehalt aufwiesen.

Hintergrund: Histamin ist ein biogenes Amin, das bei allergischen Reaktionen freigesetzt wird. Biogene Amine sind Abbauprodukte von Eiweißen, die unter normalen Bedingungen im menschlichen Stoffwechsel gebildet werden. Sie kommen auch in nahezu allen Nahrungsmitteln vor, wobei der Gehalt in Abhängigkeit von Reifegrad, Frische und Sorte des Lebensmittels stark schwankt. Bei Käse beispielsweise kann der Histamingehalt zwischen 0,4 und 250mg pro 100g liegen. Während frischer oder tiefgefrorener Fisch bei ordnungsgemäßer Lagerung kaum Histamin enthält, muss bei eingelegtem Fisch oder Fischkonserven mit deutlich höheren Gehalten gerechnet werden.

Folgen: Normalerweise kann der menschliche Stoffwechsel auch größere Mengen an Histamin abbauen. Leiden Menschen jedoch unter einer Histamin-Intoleranz können schon kleine Histaminmengen gesundheitliche Beeinträchtigungen wie Hautrötungen, Juckreiz, Übelkeit, Kopfschmerzen, Migräne etc. hervorrufen.

Trinkgläser mit Cadmium belastet

Vorfall: Seit dem 21.11.2010 ruft ein Getränkeabfüller in den USA 88.000 mit Comic-Motiven bedruckte Trinkgläser zurück. Untersuchungen ergaben, dass die Druckfarbe hohe Konzentrationen an Cadmium enthielt. Wie eine Nachrichtenagentur mitteilt, überstieg der Cadmium-Gehalt den zulässigen Höchstwert teilweise um das 1.000-fache. Die Gläser wurden im US-Einzelhandel sowie über das Internet verkauft.

Hintergrund: Cadmium ist ein Schwermetall, das zur Herstellung von Nickel-Cadmium-Batterien und Farbpigmenten eingesetzt wird. Es fällt als Nebenprodukt bei der Zinkgewinnung an. In die Atmosphäre und darüber in den Boden gelangt das Schwermetall durch die Verbrennung von Kohle, Erdöl und Müll. Auch über Phosphatdünger, Klärschlamm und Bioabfallkompost wird es in den Boden eingetragen. Cadmium kommt in Lebensmitteln in unterschiedlichen Konzentrationen vor. In der EG-Kontaminantenverordnung sind für verschiedene Lebensmittel Höchstgehalte festgelegt.

Folgen: Bei einer akuten Cadmiumvergiftung treten Symptome wie Erbrechen, Übelkeit und Kopfschmerzen auf. Nierenschäden, Bluthochdruck, Leberschäden und Osteoporose können Folgen einer chronischen Vergiftung mit Cadmium sein. In Tierversuchen zeigte es sowohl erbgut- als auch fetusschädigende Wirkung. Zudem steht es im Verdacht beim Menschen Krebs zu verursachen.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelle Rückrufe

Industrie: Schweinezeugen (Deutschland) **Ursache: Salmonellen**

Ein Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren ruft Schweinezeugen zurück. In einer Probe des Produkts wurden bei der Kontrolle durch die amtliche Lebensmittelüberwachung Salmonellen nachgewiesen. Verbraucher können betroffene Produkte gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgeben. Um auszuschließen, dass ein solcher Fall erneut auftritt, wird das Produkt laut Hersteller zukünftig einer zusätzlichen Pasteurisierung unterzogen. (27.10.2010)

Handel: Puten-Fleischwurst (Deutschland) **Ursache: Metallsplitter**

Ein Handelsunternehmen ruft eine bundesweit vertriebene Putenfleischwurst zurück, weil in einzelnen Proben Metallsplitter gefunden wurden. Das Unternehmen rät dringend davon ab, die entsprechende Wurst zu verzehren. (31.10.2010)

Industrie: Käse (Deutschland) **Ursache: Glas**

Ein Käsehersteller ruft aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes freiwillig seinen Käse zurück. Wie das Unternehmen mitteilt, sei ein kleines Glasstück über Rohwaren eines Zulieferers in den Käse gelangt. In Rückstellproben konnten keine weiteren Glasstücke nachgewiesen werden. Kunden werden gebeten den betroffenen Käse gegen Kostenerstattung in die Verkaufsstätte zurückzubringen oder an das Unternehmen zu senden. Eine gebührenfreie Verbraucherhotline wurde eingerichtet. (05.11.2010)

Industrie: Räucherlachs (Österreich) **Ursache: Listerien**

Die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) teilt mit, dass eine Firma Räucherlachs aus Aquakultur zurückruft. In dem Produkt wurde ein erhöhter Listerienwert festgestellt. Verbraucher sollten das Produkt nicht verzehren, da möglicherweise Gesundheitsgefährdung besteht. (24.11.2010)

Industrie: Geflügel-Fleischwurst (Deutschland) **Ursache: Metallsplitter**

Ein Wurstwarenhersteller ruft seine Geflügel-Fleischwurst zurück, weil im Rahmen einer Stichprobenuntersuchung Metallsplitter gefunden wurden. In weiteren Proben wurden keine Metallsplitter nachgewiesen. Im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes hat der Hersteller die Abnehmer informiert und die betroffene Ware aus dem Verkauf nehmen lassen. (27.10.2010)

Handel: Teewurst (Deutschland) **Ursache: Salmonellen**

Ein Händler stoppt den Verkauf einer Schinken-Teewurst. Wie das baden-württembergische Verbraucherschutzministerium mitteilt, wurden in dem Produkt Salmonellen nachgewiesen. Die Kunden werden gebeten, die Teewurst mit den betroffenen Mindesthaltbarkeitsdaten keinesfalls zu verzehren und gegen Erstattung des Kaufpreises, auch ohne Vorlage des Kassenbons, zurückzugeben. (03.11.2010)

Handel: Hygiene-Spray (Deutschland) **Ursache: Brandgefahr**

Eine Drogeriemarktkette ruft vorsorglich ein Hygiene-Spray in Aerosolform zurück. Bei einzelnen Dosen kann teilweise der entzündliche Inhalt austreten. Verbraucher werden gebeten die Dosen von Feuer und sonstigen Zündquellen fernzuhalten und das Produkt in einer Filiale zurückzugeben. (05.11.2010)

Industrie: Knackwurst (Deutschland) **Ursache: Salmonellen**

Ein Fleischwarenhersteller ruft seine Bauernknackwurst mit Kümmel zurück. Es besteht der Verdacht, dass die Wurst Salmonellen enthält. Die Wurst wurde in verschiedenen Filialen eines Discounters in mehreren Bundesländern vertrieben. Da Salmonellen die Gesundheit beeinträchtigen können, sollten Verbraucher das betroffene Produkt nicht verzehren und in die Filialen zurückgeben. Für Rückfragen steht den Verbrauchern eine Hotline zur Verfügung. (25.11.2010)

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Industrie: Aquavit (Deutschland)
Ursache: Farbe

Ein Spirituosenhersteller aus Dänemark ruft seinen Aquavit zurück. Es besteht die Möglichkeit, dass die Spirituose mit dem Griffkorken in Kontakt kommt und dadurch vereinzelt Farbpartikel in die Flüssigkeit übergehen können. Obwohl die Farbe als nicht gesundheitsschädlich eingestuft wird, rät der Hersteller vom Genuss des Getränks ab. (05.11.2010)

Industrie: Salatdressing (Deutschland)
Ursache: Allergene

Ein Hersteller ruft aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes freiwillig ein Dressing zurück. Grund dafür ist eine falsche Etikettierung, wodurch der im Dressing enthaltene Sellerie nicht auf der Verpackung deklariert ist. Sellerie kann bei einigen Menschen Allergien auslösen. (01.12.2010)

Handel: Socken (Deutschland)
Ursache: Azofarbstoffe

Eine Warenhauskette nimmt ihre Socken freiwillig vom Markt. Die Socken enthalten Azofarbstoffe, von denen eine krebserzeugende sowie frucht- und erbgutschädigende Wirkung ausgehen kann. (03.12.2010)

Industrie: Spielzeugbox (Deutschland)
Ursache: verschluckbare Kleinteile

Ein Spielwarenhersteller aus den Niederlanden ruft eine Box mit Spielzeugen zurück. Bei Kontrollen wurde festgestellt, dass in der Tonne Kleinteile enthalten sind, die unter Umständen von Kleinkindern verschluckt werden könnten und dadurch eine Erstickenungsgefahr verursachen. (29.11.2010)

Handel: Vorspeisen-Mousse (Schweiz)
Ursache: Deklaration

Ein schweizerisches Handelsunternehmen ruft Mousse-Vorspeisen in mehreren Variationen zurück. Die Produkte tragen ein zu langes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Ansonsten sind sie einwandfrei und können bis zu dem im Rückruf veröffentlichten MHD bedenkenlos verzehrt oder gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgegeben werden. (01.12.2010)

Handel: Kinderpullover (Deutschland)
Ursache: Azofarbstoffe

Ein Textilien-Discounter ruft Kinderpullover, die in Bangladesh hergestellt wurden, aufgrund von Azofarbstoffen freiwillig von den Verbrauchern zurück. (03.12.2010)

**Anzahl Lebensmittel-Rückrufe
in Europa in 2010**

0 3 0 6 2

**Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2010**

0 1 8 0 6

Kontaktieren Sie uns:

AFC Risk & Crisis Consult GmbH • Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • Fax: +49 228 98579-79 • info@afc-rcc.de

Sitz der Gesellschaft: Bonn, eingetragen: AG Bonn HRB 16784
Geschäftsführer: Anselm Elles, Dr. Michael Lendle, Dr. Otto A. Strecker