

# »Nur Diktaturen brauchen keine Lobbyisten«

Der Mann ist Philosoph, Politikwissenschaftler, Kunstgeschichtler und Architekturkritiker. Er schreibt leidenschaftlich gerne dicke Bücher und agiert mit Messer und Gabel, als wäre er dafür geboren. Einen Brotberuf hat er auch: Dr. Ludger Fischer ist Europas umtriebiger Lobbyist in Sachen Lebensmittel. Ein Gespräch

INTERVIEW: HANS KANTEREIT FOTOS: THERESA BÜCHNER



**H**err, Fischer das Buch *Die in Brüssel*, mit dem Sie um Verständnis für ihre Profession werben, beginnt mit deutlichen Worten: *Ich bin käuflich. Ich vertrete Meinungen, die nicht meine sind. Ich werde dafür bezahlt. Ich bin Lobbyist.* Sind Sie im Hinblick auf das, was man landläufig unter Moral versteht, noch ganz zurechnungsfähig?

Ich fühle mich auf dem Höhepunkt meiner Zurechnungsfähigkeit, und das sollte man auch sein, wenn man in so einem hochkomplexen Zirkus wie der europäischen Politik ernst genommen werden möchte. Meine Aufgabe als Lobbyist ist es, meinen Auftraggebern die Hilflosigkeit gegenüber dem politischen System zu nehmen, in dem sie sich einfach nicht ausreichend auskennen. Im Grunde tue ich etwas Ähnliches wie ein Anwalt, der sich auf Sorgen und Interessen der kleinen und mittleren Lebensmittelbetriebe spezialisiert hat.

Wenn ich morgen auf die Idee käme, eine Limonade auf den Markt zu bringen, von der ich weiß, dass sie schädlich ist, würden Sie mir helfen?

Ich würde erst mal hinterfragen, was daran schädlich ist. Beziehungsweise ob und wieso und warum jemand eine Limonade, die Sie erfunden haben, mit Recht als schädlich bezeichnen darf.

Klingt, als würden Sie mir helfen?

Selbstverständlich. Ich würde Ihnen ja auch bei einem alkoholischen Getränk helfen, obwohl hinlänglich bekannt ist,

dass man von zu viel Alkohol besoffen wird. Ich würde es tun in dem Wissen, dass Lebensmittel als solche nicht schädlich sind, sonst hießen sie nicht Lebensmittel. Die Dosis macht das Gift. Man kann – wissenschaftlich betrachtet – auch nicht sagen, Fruchtsäfte seien für den Menschen generell besser als gezuckerte Limonaden. Dem ist nicht so, Fruchtsäfte haben einfach den besseren Ruf, oder wenn Sie so wollen, die größere Lobby.

Und wie würde ich Sie finden?  
Sitzen Sie hinter einer Tür, an der steht *Dr. Fischer dreimal klingeln?*

Ich habe ein Büro, aber Sie würden mich auch so finden. Ich bin, wenn ich das so sagen darf, der bunte Hund in Brüssel für alle, die mit Lebensmitteln zu tun haben.

Kann das auch daran liegen, dass Ihnen die Großtat nachgesagt wird, die Ampelkennzeichnung von Lebensmitteln, also die farbliche Unterteilung der Produkte in zu fett, zu süß und zu salzig in letzter Minute und quasi in einem nächtlichen Brüsseler Alleingang verhindert zu haben?

Daran war ich tatsächlich nicht ganz unbeteiligt. Mit dieser Ampelkennzeichnung, so vermittelte es vor acht oder neun Jahren die Presse, könne sich jeder Verbraucher, inklusive sämtlicher Analphabeten, ganz leicht ein Bild davon machen, ob ein Lebensmittel gesund, weniger gesund oder sogar schädlich für ihn ist. Die Kennzeichnung hätte auf die Vorderseite jeder Packung gedruckt

werden sollen, zusätzlich zu dem sowieso verpflichtenden Nährwertprofil. Das erste Problem, das ich sah, war ein philosophisches: Wenn man die Vorderseite einer Packung – und wo ist die bei Dosen und Flaschen eigentlich? – mit der Ampelkennzeichnung, der Liste der Allergene, der Liste der Inhaltsstoffe, und dem Markenzeichen bedruckt – ist es dann überhaupt noch die Vorderseite? Und wohin dann noch mit einem wer-

### **Die Dosis macht das Gift. Fruchtsäfte haben einfach eine größere Lobby**

benden Spruch, einem Foto oder Ähnlichem? Auf die Rückseite? Die ist ja längst die Vorderseite!

Das war ihr Hauptargument?

Nein, nur der gut sichtbare Fallstrick für die Freunde der angewandten Philosophie, es lagen auch noch unzählige andere aus, auf die bislang keine der hoch bezahlten Fachkräfte gekommen war: Die Idee einer Ampel mochte einfach erscheinen, es wird nur in dem Moment enorm kompliziert, wo nicht einem Lebensmittel als Ganzem eine Beurteilung zuteil wird, sondern seinen Bestandteilen. Wenn also der relativen Menge von Zucker, Fett und Salz oder dem Gesamtkaloriengehalt eine Farbe zugewiesen wird. Es hätte auf jeder Packung einen Kasten mit neun Unterpunkten gebraucht, von denen jeweils drei erleuchtet gewesen wären. Auf einem Schokoriegel hätte es Rot-Rot-Grün geleuchtet, auf einem

anderen Rot-Gelb-Grün, je nachdem wie viel Zucker, Salz oder Fett darin verarbeitet sind. Eine schnelle Entscheidungshilfe für den Verbraucher, welches Produkt nun gerade *gesünder* für ihn ist, sieht anders aus. Außerdem: Wer bestimmt eigentlich, welcher Zuckergehalt für den Verbraucher gesund, hinnehmbar oder schädlich ist? Erst mal müssten Grenzwerte festgelegt werden, und zwar für alle zuckerhaltigen Lebensmittel, will meinen für Bonbons, Cremeschnitten, Schokoladeneis, Fruchtjoghurt, Honig und so weiter. Zwei mal drei Grenzwerte für jedes Lebensmittel, einer für den grünen Punkt, der noch akzeptabel bedeutet, und einer für den gelben. Alles andere hätte in warnendem Rot leuchten müssen. Nun sind Grenzwerte Entscheidungen, die traditionell die Politik zu treffen hat. Die hätte also, und zwar unbelastet von

**LUDGER FISCHER** wurde 1957 in Essen geboren und studierte Politikwissenschaften, Philosophie und Kunstgeschichte. Das berühmte belgische Mittagessen, das direkt in das Abendessen mündet und in einem Umtrunk endet, zog ihn 2001 nach Brüssel, wo er als Lobbyist arbeitet. Er schrieb Bücher über Küchenirrtümer und kochende Männer, eine Habilitationsschrift über Burgenbau im 20. Jahrhundert sowie über Lobbyismus.

jeglichem Fachwissen, für jedes einzelne Lebensmittel Grenzwerte für Zucker, Salz und Fett festlegen müssen, jeweils zwei für Käse wie für Chips, für Salami mit Knoblauch, Salami ohne Knoblauch, Salami mit Nüssen, Salami mit Nüssen und Knoblauch und so weiter.

Nun ist aber doch, wenn wir gehörig nachdenken, alles eine Frage der ausgewogenen Ernährung. Einzelnen Lebensmitteln kann man keinen gesundheitlichen Schwarzen Peter zuschieben. Was ist falsch an einer leckeren, aber fetten Salami, wenn man drei Scheiben davon isst? Wer jeden Tag zweihundert Gramm davon verputzt, ist nach einiger Zeit – zumindest in den Augen eines Internisten – so gut wie tot, aber ist das dann nicht ausschließlich sein Problem?



**Lobbyist Fischer im Europaparlament:** Das stille Wasser im Vordergrund ist nur Tarnung

**Ohne Grenzwerte also keine Ampel?**

Was wäre dabei herausgekommen, wenn sich irgendeine politische Fachkraft hingesetzt hätte, um die besagten Grenzwerte festzulegen? Dann hätten neunundneunzig Prozent aller Käsesorten eine Dreierampel gezeigt: Rot für Fett, Rot für Salz und Grün für Zucker. Geht es eigentlich noch blöder? Käse hätte fürderhin als äußerst gefährliches Lebensmittel gegolten. Vor naturtrübem Apfelsaft hätte wegen seines Zuckergehalts eine Rot-grün-rote Ampel gewarnt, Cola light hätte dagegen mit Grün-grün-

grün ausgesehen wie ein Gesundbrunnen. All das eben Gesagte aufzubereiten und so sorgfältig in die Denkkapare der versammelten EU-Kommission einsickern zu lassen, dass die eben dann doch keine Ampelkennzeichnung beschließt, ist eine Aufgabe von Lobbyisten. Andernfalls wäre es um die leckeren Cremeschnitten vom Konditor oder das Grundnahrungsmittel Käse heute ziemlich duster. Diese Ampel wurde jedenfalls nach vielen, vielen Meinungs-austauschen zwischen der Kommission, anderen Helfern und mir wieder abgeschaltet.

**Ich unterbreche Sie ungern, aber von Rechts wegen müssten Sie als Volksheld gefeiert werden!**

Ich war selbst ganz froh über das Ergebnis und sehr amüsiert, als der *Deutschlandfunk* dazu meldete, die Lebensmittelindustrie hätte für das Anti-Ampel-Lobbying eine Milliarde Euro auf den Tisch gelegt. Die *taz* hingegen hielt die Ablehnung der Ampelkennzeichnung für *das Ergebnis der wohl größten Lobby Schlacht der EU-Geschichte*. Selbstverständlich stimmte das hinten und vorne nicht. Ich gebe aber zu, dass ich mich trotzdem ein wenig geschmeichelt fühlte. Aber das ist noch nicht alles: Außerdem hatte die Kommission in ihrem Entwurf auch vorgesehen, dass Kantinen, Krankenhausküchen, Restaurants, quasi alle bis hin zur kleinsten Imbissbude, verpflichtet werden sollten, den Nährwert ihrer Speisen auf den Karten zu deklarieren. Wäre diese Schnapsidee zum Gesetz geworden, hätte uns die versammelte europäische Gastronomie die Türen eingetreten, und zwar zu Recht. Der Kommissionsmitarbeiter, der sich das ausgedacht hatte, erklärte mir, das sei doch ganz einfach: In seinem Lieblingsrestaurant, dem mit dem *goldenen M*, sei das schon lange so. Weshalb das nicht in allen Gasthäusern möglich sein sollte, könne er nicht verstehen. Ich blieb an dem Mann dran, bis er unter der Last meines Starrsinns zusammenbrach.

**Wenn man Ihnen so zuhört, bekommt man das Gefühl, die hoch bezahlte Elite der politischen Klasse in Brüssel ist zu**

**dumm, um eine paar Empfehlungen zum Thema Ernährung auszusprechen, über die man sich nicht auf der Stelle vor Lachen übergeben muss? Warum rufen wir nicht endlich die Revolution aus?**

Und das ist noch nicht mal alles. Es existiert kein Grenzwert, egal ob für Lärm, für Cadmium im Trinkwasser, für Luftverschmutzung oder für Zucker in der Limonade, der sich wissenschaftlich rechtfertigen ließe. Alles, was Grenzwert heißt, wird wirklich willkürlich festgelegt, in Abstimmung mit den Interessen, die man jeweils verfolgt. Auch die Angaben, wie viel Fett pro Tag uns guttut und wie viel Alkohol uns bekommt, sind nackte Willkür.

**Wenn das alles stimmt, was Sie sagen, könnten wir eigentlich viel entspannter essen und leben, als das die Mehrzahl der Menschen tut?**

Vor allem sollten wir alle Ernährungsratschläge, die nicht direkt von unserem eigenen sogenannten Bauchgefühl abstammen, in den Wind schlagen. Ganz abgesehen davon: Die Lebensmittel in Europa sind so sauber, gesund und ungefährlich wie niemals zuvor. Dahinter

**Wenn ein Lebensmittelskandal auftaucht, beweist das nur: Das System funktioniert**

steckt eine Methode namens HACCP oder Hazard Analysis and Critical Control Points.

Das meint, die Risikostellen in der Lebensmittelproduktion werden benannt und mittels starr festgelegter Kontrollpunkte während der Herstellung ständig kontrolliert und dokumentiert. Das System hat die NASA entwickelt, damit die Astronauten in ihren Kapseln nicht in Schwierigkeiten kommen. Es hat im Weltraum durchgehend funktioniert, es ist bislang keine Weltraummission am Catering gescheitert. Und wir können in Europa kein Brötchen, kein Mineralwasser und kein Fertiggericht kaufen, das nicht nach diesem HACCP-Standard hergestellt wären. Wenn trotzdem mal so etwas wie ein Lebensmittelskandal auftaucht, dann beweist das nur: Das System

funktioniert. Wenn dann irgendwo ein Trottel eine Charge Tiramisu ungekühlt transportiert hat, weil er dachte, das merkt schon keiner, dann kann man dem anhand jener Kontrollpunkte ziemlich schnell beweisen, dass das sehr wohl einer merkt.

#### Und so wird, zum Beispiel in der Mensaküche, wirklich gearbeitet?

Wenn alles mit rechten Dingen zugeht: ja. Es kommen zum Beispiel Eier im Eierkarton an. Die werden einem Mitarbeiter übergeben, der sich im Anschluss daran die Hände waschen muss, weil sie sonst mit Salmonellen kontaminiert sind. Er muss dann jeweils in einem Belegbogen dokumentieren, dass er die Eier angenommen und sich anschließend die Hände gewaschen hat. Ebenso muss er schriftlich festhalten, dass er danach wieder angefangen hat, den Salat zu mischen und Fleisch zu schneiden. Das ist eine sehr effektive Maßnahme. Andererseits kann man sich denken, dass Kleinbetriebe, also kleinere Bäckereien, Metzgereien, vor allem Restaurants gar nicht in der Lage sind, eine derart umfassende Dokumentation aller Arbeitsschritte vorzunehmen. Da war eine Ausnahmeregelung notwendig, für die ich mich eingesetzt habe. Wegen solcher Erfolgserlebnisse bin ich gerne Lobbyist.

#### Was könnte der nächste Karriere-schritt sein?

Ich stehe bereits an der Spitze der Macht, denn ich bin einer der fünfzigtausend Lobbyisten die insgesamt dreißigtausend Kommissionsbeamte und – noch zu vernachlässigende – siebenhunderteinundfünfzig Abgeordnete im Parlament lobbyieren.

#### Fünfzigtausend von Ihrer Sorte?

Fünfzigtausend Lobbyisten arbeiten mit mir in Brüssel, das ist die höchste Lobbyistendichte in der ganzen Welt. Ich bin nur ein klitzekleines Licht in diesem Riesenhaufen und weiß zum Glück, welchen Hebel man zu welchem Zweck drücken muss. Wenn man das nicht weiß, bekommt man schnell das



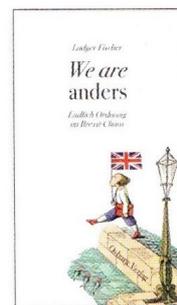
Fischer promovierte über den *Denkmalwert von Zweckbauten*. Über den Denkmalwert seiner Hemden ließe sich diskutieren

Gefühl, *die da oben* würden über uns entscheiden. Meine Erfahrung hingegen ist, dass es die da oben gar nicht gibt und schon gar nicht gibt es von denen da oben einen bösen Plan, jemand über den Tisch zu ziehen. Die Aufgabe von Lobbyisten ist es, dem Interesse der Meisten zum Durchbruch zu verhelfen. Es geht darum, dass möglichst keine Interessen unter den Tisch fallen. Ob sie zum Zug kommen, ist eine andere Frage. Deshalb plädiere ich für exzessiven Lobbyismus und sehe darin eine Garantie für die Demokratie. Nur Diktaturen brauchen keine Lobbyisten.

**In Die in Brüssel findet sich das Zitat: Wenn alle überall mitreden dürfen, setzt sich schließlich der Wille der meisten durch. Warum leben wir trotzdem in einer Gesellschaft, wo die Quälerei in der Tierhaltung immer noch eine Selbstverständlichkeit ist und man für Selbstverständlichkeiten wie ein gutes Brot absurderweise einen Umweg machen muss? Es reden doch alle überall mit.**

Es wird graduell besser, und bei dem Erwähnten muss man ausdrücklich sagen, die Mehrheit der Menschen möchte das so. Was wir täglich in der Presse lesen, nämlich dass die Mehrheit lieber freilaufende Hühner hätte und Bauernhöfe, wo die Schweine zu Tode gekuschelt

werden, ist so nicht richtig. Wenn die Mehrheit der Verbraucher das ernsthaft wollte, könnte sie mit dem Einkaufswagen abstimmen. Ich befürchte jedoch, Menschen kaufen, selbst wenn sie das Geld für das Bessere zur Verfügung hätten, mehrheitlich das Billigste. So stellt sich die Frage, wem der Vorwurf daraus erwächst? Dem Hersteller, der das unmoralisch hergestellte Lebensmittel anbietet, oder dem Händler, der das weiterhin einkauft, oder dem Verbraucher, dem derzeit sowieso schon die Rettung der Welt abverlangt wird, indem er sich ausschließlich Tier- und menschenfreundlich, arbeitnehmer- und arbeitgeberfreundlich sowie männerfreundlich, kinderfreundlich und frauenfreundlich verhalten soll. Dem Individuum fallen im Moment eine Aufgabe und eine Verantwortung zu, denen es nicht gewachsen ist. Das kann noch lustig werden. 



In seinem neuen Buch *We are anders* betrachtet Fischer den Brexit durch die heitere Lupe. Ein unterhaltsames Britanniens-Bashing. Osburg Verlag, 194 Seiten, 18 Euro