

HCB: Der erste Härtetest für das Görtschitztal

VON THOMAS MARTINZ

Umweltskandal. Die Region steht in Klagenfurt vor 50.000 Messebesuchern in der Auslage. Vorbehalte bleiben.

Es ist der erste Härtetest für das Görtschitztal: Vorrund 50.000 Gästen präsentierten Bauern, Wirte, Pensionsbesitzer und Hoteliers fünf Tage lang bei der Klagenfurter Herbstmesse die Region und deren Produkte. Das Fazit ist ernüchternd: So lange die Probleme im Tal nicht zur Gänze gelöst sind, bleiben bei der Bevölkerung auch Vorbehalte und viele offene Fragen.

Der Schritt war ein mutiger: Erstmals seit Bekanntwerden des Umweltskandals im Zusammenhang mit der Verseuchung des Görtschitztals mit Hexachlorbenzol (HCB) ist die Region auf einer Messe präsent und sucht bewusst Kontakt mit den Konsumenten. Das Land Kärnten und der Mittelkärnten-Tourismus haben von Mittwoch bis Sonntag in der Halle 2 des Klagenfurter Messeareals einen Stand angemietet und diesen den Görtschitztaler Betrieben zur Verfügung gestellt – um die Werbetrommel für das krisengeschüttelte Tal zu rühren. Das Interesse hätte durchaus größer sein können, hört man; doch einige Betriebe nahmen die Gelegenheit wahr.

Honig, Eier, Salze, Kräuter, Säfte, Käse, Marmeladen, Fleischprodukte stehen im Scheinwerflicht. Eine Besucherin, Anita Steiner aus dem Lavanttal, kontrolliert kritisch das Etikett auf der Hirschsalamis. „Hoffentlich wurde das auf HCB getestet. Sie wissen eh, das Görtschitztal“, sagt die Konsumentin. Aussteller Uwe Zöhrer weiß. „Das Wild im Görtschitztal war nie vom HCB und vom Skandal betroffen.“ Frau Steiner geht weiter zu einem anderen Stand.

„Menschen sind sensibilisiert“

Es scheint schwierig, das verlorene Vertrauen zurückzugewinnen. „Die Leute fragen natürlich viel, sind sensibilisiert“, betont Martina Stromberger, die Marmeladen und Säfte anbietet – ihr Hof ist nur einen Kilometer vom Blaukalk-Lager in Brückl entfernt. „Ein Dutzend Proben wurden genommen. Wir waren stets unterm HCB-Grenzwert und im österreichischen Durchschnitt“, berichtet Stromberger. Ein anderer Hof, 100 Meter von ihr entfernt, nicht. HCB-Blutproben verwirren ebenso. „Mein Sohn ist belastet, ich kaufe. Wenn die Proben 2016 Ähnliches ergeben, ziehen wir vielleicht weg“, sagt sie.

„Auch ich muss die Kunden beruhigen, obwohl der Konsum unseres Honigs völlig unbedenklich ist“, erzählt Franziska Roth. „Handgemacht und naturbelassen“, steht auf der Tafel vor dem Produkt, das in 1000 Metern Höhe auf der Saualpe im Görtschitztal gewonnen

wurde. Der Hinweis: „Ist getestet und enthält kein HCB“ scheint deplatziert, würde aber das Nachhaken der besorgten Konsumenten eindämmen. „Man hat natürlich Vorbehalte bei den Produkten aus dem Görtschitztal“, weiß Hans Kromposch aus Klagenfurt, der durch die Halle schlendert. „So viele Probleme wie der Abbau der Deponie oder das HCB in den Rindern sind ja weiterhin ungelöst.“ Ilmar Tessmann, Görtschitztals-Gesamtkoordinator für das Blondvieh, muss ihm bedingt recht geben. „Es wird noch ein halbes Jahr dauern, bis die Rinder das HCB abgebaut haben.“ Als Geschäftsführer des Feinschmeckerhauses „Biolandhaus Arche“ unterstützt er dennoch die Werboffensive auf der Messe. „Es ist Psychotherapie für uns und unsere Gäste. Wir müssen die Ängste und Sorgen der Bevölkerung verstehen und andererseits zeigen, dass wir die bestbeprobte Region Österreichs sind“, sagt Tessmann.



Die Görtschitztaler rühren auf der Klagenfurter Herbstmesse die Werbetrommel für ihre Produkte

Entgeltliche Einschaltung

DU BIST GEFRAGT UND NUTZT DIE CHANCE NICHT?

