

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Sehr geehrte Damen und Herren, anbei erhalten Sie den aktuellen Newsletter Ausgabe 5/2010 der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

en aktuellen Newsletter Ausgabe 5/2010

## Interview zu Qualitätssicherungssystemen

Die Unternehmen der Ernährungsindustrie müssen sich in Zeiten der rasanten Globalisierung von Handelsbeziehungen und Warenströmen mit stetig steigenden Anforderungen an die Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln auseinandersetzen. Neben den vielfältigen gesetzlichen Bestimmungen sind die Anforderungen nationaler und internationaler Handelspartner sowie die unternehmenseigenen Leitlinien im Qualitätsmanagement zu berücksichtigen. Oliver Thelen, Prokurist und Stellvertreter des Geschäftsführers der QS Qualität und Sicherheit GmbH, erläutert im Kurzinterview, was stufenübergreifende Qualitätssicherungssysteme für die Unternehmen der Ernährungsindustrie leisten können.



### Herr Thelen, woliegt der Nutzen eines stufenübergreifenden Qualitätssicherungssystems?

Das stufenübergreifende Qualitätssicherungssystem bringt die an der Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln beteiligte Wirtschaft an einen Tisch. Alle Wirtschaftsbeteiligten beraten und entscheiden gemeinsam, welche Anforderungen an die Prozess- und Herkunftssicherung gestellt werden müssen und wie die Einhaltung dieser Anforderungen überwacht wird. Die stufenübergreifende Qualitätssicherung schafft ein gemeinsames Grundverständnis und sorgt für wechselseitiges Vertrauen. Gerade in Ereignis- und Krisenfällen halte ich das für wichtig. Alle Stufen der Wertschöpfungskette sind an der Vorbeugung, aber auch an der Bewältigung von Krisen beteiligt. Ein schneller Informationsfluss und die zurückverfolgbare Rückverfolgbarkeit über alle Stufen hinweg sind im Krisenfall von Vorteil. In den Produktbereichen Fleisch und Fleischwaren sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln haben wir gute Erfahrungen mit dem stufenübergreifenden Ansatz gemacht.

### Wie schnell können Unternehmen den QS-Standard in ihr eigenes Qualitätssicherungssystem integrieren?

Die Anforderungen des QS-Systems umfassen zunächst die Gesetze und Verordnungen, die vom deutschen und vom europäischen Gesetzgeber für alle Stufen der Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln erlassen worden sind. Diese Anforderungen haben wir in Leitfäden und Checklisten praxistauglich und kompakt zusammengefasst. Sie sollten, unabhängig von den QS-Systemen, schon heute Teil des unternehmenseigenen Qualitätsmanagements sein. Mit Rücksicht auf den QS-Standard müssen nur die Systemanforderungen „integriert“ werden, die über den gesetzlichen Rahmen hinausgehen. Hier geht es um Teilbereiche, die für die Lebensmittelsicherheit aber von großer Bedeutung sind. Ein Beispiel ist die systematische Überwachung in besonders sensiblen Bereichen, etwa die Kontrolle von Futtermitteln oder das Rückstandsmonitoring bei Obst, Gemüse und Kartoffeln. Den mit den zusätzlichen Systemanforderungen verbundenen Aufwand halte ich für überschaubar. Er wird durch den Zusatznutzen – Verlässlichkeit entlang der gesamten Lebensmittelkette – mehr als aufgewogen.

### Wie können Unternehmen der Vielzahl der durch den Markt verlangten Standards gerecht werden?

Mit QS leisten wir die Grundsicherung. Die Unternehmen sollten zusätzlich Labels, Standards und Systeme als Instrument der Differenzierung und Profilierung in einem dynamischen Markt begreifen. Freilich sind mit der wachsenden Anzahl von Systemen auch Herausforderungen verbunden. Ich glaube aber, dass erfolgreiche Unternehmen diesen Herausforderungen mit Flexibilität und Anpassungsfähigkeit begegnen werden. Das verlangt der Markt, der jeden Tag von zahllosen Faktoren neu definiert wird.

### Wie sehen Sie die Entwicklung des Qualitätsmanagements in den kommenden 10 Jahren?

In der Ernährungswirtschaft wird das Qualitätsmanagement maßgeblicher Erfolgsfaktor bleiben. Nur mit ganzheitlichen Ansätzen wird es gelingen, das Vertrauen der Verbraucher in die Sicherheit und Zuverlässigkeit der Produkte zu erwerben und unter den Wirtschaftsbeteiligten gegenseitiges Vertrauen zu schaffen. In einem dynamischen und zunehmend komplexen Umfeld sehen wir gute Entwicklungschancen für das stufenübergreifende Qualitätsmanagement. Es leistet nicht nur die „ganzheitliche“ Betrachtung des gesamten Produktions- und Vermarktungsprozesses, es übernimmt auch Koordinierungsfunktionen, die die gesamte Wertschöpfungskette betreffen. Gerade in der Auseinandersetzung mit gesellschaftlich relevanten Fragestellungen werden gemeinsame Antworten der beteiligten Wirtschaftswirtschaft wichtig sein.

### Herr Thelen, vielen Dank für das Interview!

Weiterführende Informationen zum QS-Standard finden Sie hier.

## Clostridien in vakuumverpacktem Fleisch – nicht nur ein Importproblem

Erste Fälle von Verderb bei vakuumverpacktem Rindfleisch durch kälteliebende Clostridien-Bakterien wurden 1989 bekannt. Die Verderbnissymptomatik geht mit angenehmen Gerüchen und einer Gasbildung einher, die zum Aufblähen der Verpackung („Blown Pack Spoilage“) führt. Um festzustellen, wie häufig in Deutschland erhältliches, vakuumverpacktes Fleisch mit diesem Bakterium kontaminiert ist, untersuchte das Max-Rubner-Institut (MRI) nicht nur Verdachtsproben. Von 92 Rindfleischproben waren 88% Clostridium estertheticum-positiv, weitere Proben der Fleischsorten Wild (75%), Pute (60%), Schwein (58%) und Lamm (50%) waren ebenfalls betroffen. Die Ergebnisse belegen, dass sich die Clostridien-Problematik nicht nur auf rindfleischexportierende Länder (z.B. Brasilien) beschränkt, sondern mittlerweile Deutschland und Europa erfasst hat. Das MRI hat sich zum Ziel gesetzt, die Eintragswege für Clostridien in der Produktionslinie zu identifizieren und geeignete Sanierungs- und Präventionsmaßnahmen abzuleiten. Nach einer vorläufigen Stellungnahme des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ist das sensorisch veränderte Fleisch nicht mehr zum Verzehr geeignet, eine mögliche Gesundheitsgefahr für den Verbraucher ist aus heutiger Sicht

abereherunwahrscheinlich.

### **Verringerung der Pestizidrückstände**

Die Harmonisierung der EU-Rechtsvorschriften für Höchstgehalte an Pestizidrückständen in Lebens- und Futtermitteln sowie verstärkte Kontrollen haben laut EU-Kommission dazu geführt, dass die Lebensmittelsicherheit in der EU verbessert werden konnte. Wie der aktuelle Jahresbericht über Pestizidrückstände der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zeigt, haben im Jahr 2008 3,5% der analysierten Proben die gesetzliche Höchstmenge überschritten, im Vorjahr waren es noch 4,2%. Neben einer Übersicht der Pestizidrückstände beinhaltet der Bericht eine Analyse der Exposition europäischer Verbraucher gegenüber Pestiziden durch die Ernährung. Untersucht wurden über 70.000 Proben von fast 200 verschiedenen Lebensmitteln. Den vollständigen Bericht der EFSA und weiterführende Informationen von der EU finden Sie auf den entsprechenden Internetseiten.

### **EU-Bio-Siegel verbindlich in Kraft getreten**

Ab dem 1. Juli 2010 tritt die Kennzeichnungspflicht mit dem EU-Bio-Siegel für Produkte, die der EU-Ökoverordnung entsprechen, in Kraft. Neben dem EU-Logo können weiterhin nationale Bio-Siegel genutzt werden. Produkte, die das europäische Bio-Logo tragen, müssen eine Herkunftskennzeichnung enthalten, aus der ersichtlich wird, ob die Inhaltsstoffe aus „EU-Landwirtschaft“, „Nicht-EU-Landwirtschaft“ oder bei Mischprodukten aus „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“ stammen. Weiterführende Informationen finden Sie hier.

### **Klarheit bei der Etikettierung von Geflügelfleisch**

Das Berliner Landgericht hat entschieden, dass zerhacktes und wieder zusammengepresstes Geflügelfleisch nicht als „Putenbrust-Spieß“ bezeichnet werden darf. Ein Verbraucher verstehe unter dieser Bezeichnung natürlich gewachsenes Putenfleisch, das lediglich in Stücke geschnitten worden sei, so das Urteil nach der Verhandlung. Um Verbrauchertäuschung vorzubeugen, müsste das oben beschriebene Produkt z.B. als „Putenbällchen-Spieß“ gekennzeichnet werden.

### **Mögliche Selbstbestimmung beim Anbau von Genpflanzen**

Nach einem neuen Gesetzesvorschlag von John Dalli, EU-Verbraucherschutzkommissar, könnten EU-Staaten zukünftig über den Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen alleine entscheiden und wären nicht mehr auf die Entscheidung der EU-Kommission angewiesen. Weitere Informationen finden Sie in den EU-Nachrichten.

### **BVE-Seminar: „Verpackung: Migration & Deklaration“ am 13. September 2010, Düsseldorf**

Immer häufiger sieht sich die Ernährungsbranche durch die Migration einer Vielzahl unterschiedlicher, unerwünschter Stoffe von der Verpackung in das Lebensmittel ausgesetzt. Die Teilnehmer dieses Seminars erhalten einen Einblick in rechtliche Rahmenbedingungen, analytische Bewertungsmöglichkeiten sowie in die Arbeit eines Verpackungsherstellers. Um eigene Prozesse besser bewerten und optimieren zu können, wird der Umgang mit kritischen Situationen anhand von aktuellen Fallbeispielen trainiert und mit den Experten diskutiert. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie im [Veranstaltungsprogramm](#).

### **IFS-Konferenz am 14. September 2010, Berlin**

Der Veranstaltungstitel „Der Nutzen des IFS für Industrie und Handel – Schöpfen Sie bereits alle Potenziale für Ihren Betrieb aus?“ verdeutlicht die Fokussierung auf die Leistungsfähigkeit des Standards über die Lebensmittelsicherheit hinaus. Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult, wird in seinem Vortrag gezielt den Fragen „Welchen Nutzen hat der IFS für die Unternehmensabsicherung? Wie kann der IFS an dieser Stelle unterstützen?“ nachgehen. Weitere Tagungsinformationen finden Sie hier.

### **Erinnerung: 1. Ernährungs Gipfel vom 25. - 26. August 2010, Frankfurt a.M.**

### **Ausblick: Management-Seminare „Krisenprävention“ am 04. und 11. November 2010, Visselhövede**

### **Wasmacht eigentlich... das Verbraucherinformationsgesetz (VIG)?**

Zwei Jahre nach In-Kraft-Treten des VIG wird es von Verbraucherschutzorganisationen auf der einen Seite sowie von Industrie und Handel auf der anderen Seite konträr bewertet. Aufgrund der bevorstehenden Evaluation lud der Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Deutschen Bundestages zur öffentlichen Anhörung, um allen beteiligten Interessengruppen die Möglichkeit zur Stellungnahme zu geben. Während Verbraucherschutzorganisationen beklagen, dass Anfragen gar nicht oder häufig erst sehr spät bearbeitet werden und die Besuche meist mit hohen Kosten verbunden sind, warnt der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) vor einer möglichen Existenzgefährdung betroffener Unternehmen und einer Beeinträchtigung der Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelwirtschaft durch zu weitgehende Informationen. „Auch künftig bleibt die Sicherstellung eines angemessenen Ausgleichs von Informationsinteressen der Verbraucher und legitimen Schutzinteressen der Firmen unverzichtbar.“, so der BLL-Geschäftsführer Dr. Marcus Girnau. Die einzelnen Stellungnahmen werden nun geprüft und zur bevorstehenden Novellierung zur Rate gezogen.

## **Fallstudien**

### **Blauer Mozzarella aus Deutschland in Italien**

**Vorfall:** Die italienische Polizei beschlagnahmte Ende Mai 70.000 Packungen Mozzarella-Kugeln deutscher Herstellung, die sich nach dem Öffnen der Packung blau färben. Aus demselben bayerischen Produktionsbetrieb wurden laut Medienberichten Mitte Juli in Turin ein weiterer Käse entdeckt, der and

**Hintergrund:** Das Unternehmen hat nach Bekanntwerden der Verfärbung seinen Mozzarella auch in anderen EU-Staaten wie Frankreich sowie aus Drittstaaten wie Russland vom Markt genommen. Die Analysen hätten bestätigt, dass das Bakterium *Pseudomonas fluorescens* für die Färbung verantwortlich sei. *Pseudomonas* verursacht bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem Infektionen und

Entzündungen. Der Firmeninhaber erklärte, dass die anderen Produkte fortlaufend gewährleistet und dies entgegen war in einigen Pressemitteilungen zu lesen worden sei.

**Folgen:** Das Unternehmen geriet in die Schlagzeilen internationaler Medien und sieht sich Falschmeldungen ausgesetzt. In einer Stellungnahme oberflächliche Übersetzung der RAPID-Meldung der EU bzw. Missverständnisse gekommensei und der Eindruck ausgesprochen wurde. Das Unternehmen stellt klar, dass die Blaufärbung des Käses außerhalb ihrer Einflussphäre liege und das Bakterium überall vorkommen könne. Nach dieser Erklärung werden weiterhin anderslautende Berichte veröffentlicht, in denen es heißt, dass die EU-Kommission nun Entwarnung für die Produkte aus dem Milchwerk gibt und die Sicherheit wieder hergestellt sei.

Sicherheit des Mozzarella sowie die Qualität der auch seitens der Behörden bestätigt worden sei. Dennoch, dass die Produktion des Milchwerks eingestellt

m

### Warnung vor Salmonellen in französischem Weichkäse

**Vorfall:** Betroffene Handelshäuser und einzelne Behörden warnen im Auftrag einer französischen Molkerei die Verbraucher vor dem Verzehr von Weichkäseprodukten. Aufgrund des Nachweises von Salmonellen werden ein Camembert und ein Brie zurückgerufen. Die Kunden werden gebeten, die Produkte gegen Erstattung des Kaufpreises zurückzubringen.

**Hintergrund:** Das hessische Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz warnt vor beiden Käsesorten. Fast zeitgleich warnen Nordrhein-Westfalen und Bayern vor dem Camembert, über den vermutlich gleichen Käse wie in Hessen, aber mit etwas anderer Bezeichnung. Aufgrund unterschiedlicher Inhalte der drei behördlichen Meldungen empfiehlt ein Verbraucher-Informationenportal Produktabbildungen zur Vereinfachung mitzuliefern. Ferner wird kritisiert, dass sich bei einem vermeintlich bundesweiten Rückruf nur drei Bundesländer beteiligen, zumal Salmonellen schwere Erkrankungen verursachen können.

**Folgen:** Die Salmonellose ist eine meldepflichtige Infektionskrankheit, die mit Bauchschmerzen, Durchfall, Fieber und Erbrechen einhergehen kann und sich in Form einer Lebensmittelvergiftung äußert. Die Inkubationszeit kann zwischen fünf und 72 Stunden liegen. Der Schweregrad der Erkrankung ist abhängig vom Erregertyp und dem Alter des Patienten. Bei schwerem Verlauf kann es zu Schüttelfrost, hohem Fieber und Kreislaufkollaps kommen. In der Regel vergehen zwei Tage, bis der Patient überstanden ist. In jüngster Zeit nehmen jedoch die Krankheitsfälle zu, die mit einem schweren Verlauf bis zur Todesfolge einhergehen.

### Badegel enthält Fremdstoffe

**Vorfall:** Ein Seifenhersteller ruft bundesweit Badegel zurück, weil in Proben Fremdstoffe festgestellt worden sind, von denen ein erhöhtes Infektionsrisiko für immungeschwächte Menschen ausgeht. Der gelbe Badeartikel in Papageiform ist in PVC-Beuteln zu 45 ml abgefüllt.

**Hintergrund:** Laut eines Rückruf-Portals im Internet seien bereits Ende Juni Meldungen über den Rückruf des Badegels in einigen Online-Medien veröffentlicht worden. Es wurde mitgeteilt, dass eine Gesundheitsgefährdung nicht ausgeschlossen werden kann. Dies gelte insbesondere für Menschen mit einer Immunschwäche und für solche, die an Mukoviszidose leiden. Betroffene sollten Unternehmensangaben eine Charge mit 10.000 Verpackungen. Das Portal kritisiert auf seiner Homepage, dass laut den Rückrufaufmerksam gemacht und dies es landauf den Rückrufaufmerksam gemacht und dies nenähere Bezeichnung des Fremdstoffs fehle, keine Produktabbildungen verfügbar und auf der Homepage des Seifenherstellers keine Informationen zu finden seien.

**Folgen:** Bei Patienten mit einem schwachen Immunsystem, insbesondere bei Mukoviszidose, lösen häufig durch Fremdstoffe verursachte Infektionen schwere Erkrankungen aus, die zum Tod führen können. Ein Gen-Defekt produziert zähflüssige Sekrete in den Bronchien und weiteren Organen. Der Schleim in den Bronchien führt zu chronischem Husten, häufig wiederkehrenden Lungeninfektionen und -entzündungen bis zur Lungeninsuffizienz, die sich durch Sauerstoffmangel und Atemnot bemerkbar macht.

## Aktuelle Rückrufe

### Handel: Spucktuch & Decke (Deutschland)

#### Ursache: Azofarben

Eine Discounter-Kette ruft Baby-Spucktücher und -Fleecedecken zurück. Nach Angaben des Unternehmens sind bei beiden Eingangskontrollen keine Qualitätsabweichungen festgestellt worden. Erst bei der Stichprobenziehung in den Filialen wurden Azofarbstoffe entdeckt, von denen ein krebserzeugendes und allergenes Risiko ausgeht. Das Unternehmen betont ausdrücklich, dass es sich um einen vorsorglichen und freiwilligen Rückruf handelt. (14.06.2010)

### Handel: Weichkäse (Österreich)

#### Ursache: Maden

Eine Handelskette ruft aufgrund tierischer Schädlinge einen französischen Weichkäse zurück. Im Rahmen einer Aktion wurden der Käse zusammen mit einem Schneidbrett verkauft. Das österreichische Marktamt entdeckte zwischen Käse und Brett Maden und stuft das Lebensmittel als gesundheitsschädlich ein. Das

### Industrie: Milchreis (Deutschland)

#### Ursache: Wasserstoffperoxid

Eine Molkerei ruft auf der Internetseite eines Discounters Milchreis in vier unterschiedlichen Geschmacksrichtungen zurück. In zweier 175g-Becher der Handelsmarken wurde Wasserstoffperoxid festgestellt. Die Chemikalie wird bei der Abfüllung zur Sterilisation der Verpackung eingesetzt und wurde im vorliegenden Fall vor der Befüllung mit dem Milchreis nicht korrekt ausgeblasen. Wasserstoffperoxid verursacht aufgrund seiner oxidativen Wirkung Reizung der Schleimhäute und kann in höherer Konzentration starke Magenschmerzen sowie Übelkeit und Erbrechen auslösen. (18.06.2010)

### Industrie: Frühstücksflocken (USA)

#### Ursache: Verpackungsfehler

Ein weltweit agierender Lebensmittelkonzern ruft in den USA 28 Millionen Packungen Frühstücksflocken aufgrund von Ausdünstungen

Unternehmensgabbe bekannt, den kompletten Bestandaus den Regalen genommen zu haben und den Käse auch ohne Vorlage des Kassensbons zurückzunehmen. (23.06.2010)

**Handel: Babyglaskost (Deutschland)**

**Ursache: Glas**

Eine Drogeriekette nimmt vorsorglich eine Charge seiner Babykost „Frucht & Joghurt Früchte allerlei“ für Kleinkinder ab dem 7. Monat im 190g-Glas vom Markt. In zwei Gläschen wurden Glasstücke gefunden. Die Kunden werden gebeten, die Gläschen nicht zu verwenden und zu retournieren. (30.06.2010)

**Handel: Reiswaffeln (Österreich)**

**Ursache: Metall**

Ein internationaler Handelskonzern ruft Reiswaffeln mit Salz in der 100g-Packung zurück. Aufgrund eines kleinen metallischen Stückes rät der Konzern vorbeugend vom Verzehr ab. Nach Aussage der Pressesprecherin wurde die betroffene Charge aus allen Handelsketten mit entsprechender Listung aus dem Verkauf genommen. Zusätzlich wurde, soweit technisch möglich, eine Kassensperre aktiviert. (09.07.2010)

**Handel: Schuhe (Deutschland)**

**Ursache: Biozid**

Mehrere Importeure haben verschiedenartige Schuhe aufgrund einer Belastung mit dem Biozid Dimethylfumarat (DMF) vom Markt genommen. DMF ist ein chemischer Stoff, der zum Schutz vor Schimmelpilz befallene eingesetzt wird, aber aufgrund seiner stark allergenen Wirkung in EU-Verbraucherprodukten nicht enthalten darf. (18.07.2010)

der Plastikfolie im Karton zurück. Laut Medienberichten beschwert sich 20 Verbraucher, davon litten fünf an Übelkeit und Erbrechen. Daraufhin schaltete sich die US-Gesundheitsbehörde ein. Die Konzentration eines wachsartigen Harzes, der zur Herstellung der Folie verwendet wird, war leichter erhöht. Das Unternehmen entschuldigt sich bei seinen Kunden und ließ noch offen, welche finanziellen Auswirkungen der Rückruf haben wird. (27.06.2010)

**Handel: Baby-Fruchtschorle (Deutschland)**

**Ursache: Milchschnitzpilz**

Eine Drogeriekette ruft ihre Handelsmarke Bio Fruchtschorle „Traube-Birne“ für Babys, die älter als 4 Monate sind, zurück. In den 500ml-Flaschen wurde der Schimmelpilz „Geotrichum candidum“ nachgewiesen. Der Pilz ist durch seine weißen Fasern leicht zu erkennen und rufen nach Unternehmensangaben nur bei deutlich immungeschwächten Personen Entzündungen der Bronchien und Mundschleimhaut hervor. Eine kostenpflichtige Service-Nummer wurde eingerichtet. (02.07.2010)

**Industrie: Apfelschorle (Deutschland)**

**Ursache: Berstgefahr**

Ein Getränkehersteller ruft 50.000 Flaschen verdorbener Apfelschorle zurück. Durch Gärung könnten sich die 1,25l-PET-Flaschen ausdehnen und platzen, das sich Hefen aufgrund einer nicht keimfreien Abfüllung gebildet haben. Der Geschäftsführer bittet die Verbraucher betroffene Flaschen mit einem Handtuch zu umwickeln, vorsichtig zu öffnen, zu entleeren und gegen Kaufpreiserstattung in den Handel zurückzubringen. Die Apfelschorle sei ungenießbar, aber nicht giftig. Der Verzehr größerer Mengen kann zu Magenproblemen führen. (14.07.2010)

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

0 1 8 0 2

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

0 1 1 0 2

**Kontaktieren Sie uns:**

AFC Risk & Crisis Consult GmbH • Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn  
Telefon: +49 228 985 79-0 • Fax: +49 228 985 79-79 • [info@afc-rcc.de](mailto:info@afc-rcc.de)

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

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie hier [...](#)