

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 4/2011 der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Interview zum Internet-Portal „Klarheit und Wahrheit bei der Lebensmittel-Kennzeichnung“

Auf dem vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) geförderten Internet-Portal www.lebensmittelklarheit.de können seit dem 20. Juli 2011 Produkte gemeldet werden, bei denen sich Verbraucher durch Aufmachung oder Kennzeichnung getäuscht fühlen. Die Meldungen werden überprüft und erst online gestellt, nachdem sich die Hersteller dazu äußern konnten. Verbraucher und Lebensmittelhersteller sollen damit die Möglichkeit erhalten, ihre Meinungen gegenseitig transparent zu machen. Die Ernährungsindustrie begrüßt zwar den Informationsaustausch, kritisiert aber die Nennung der Produkte.



Den Nutzen dieser Plattform erläutert Gerd Billen, Vorstand der Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv), in einem kurzen Interview.

Herr Billen, welche „Klarheit“ soll über das Internetportal geschaffen werden? Wo gibt es Unklarheiten?

Die Verbraucherzentralen werden seit Jahren von Verbrauchern aufgesucht, die sich durch die Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln in die Irre geführt fühlen. Verbraucher und Verbraucherinnen beschwerten sich zum Beispiel über Mogelpackungen oder über Verheißungen auf den Produkten, die mehr versprechen, als der Inhalt tatsächlich hergibt. Weitere Beschwerden betreffen Namen und Verkehrsbezeichnung von Produkten, die falsche Erwartungen wecken. Hervorgerufen wird der Unmut der Verbraucher durch werbliche Herausstellung bestimmter Zutaten wie Früchte, die im Produkt nicht oder nur in marginaler Menge enthalten sind. Auch über nicht belegte und irreführende Hinweise auf traditionelle Herstellungsweisen, „Natürlichkeit“, besondere vermeintliche Gesundheitsaspekte oder eine Regionalität der Produkte ärgern sich viele Kunden. Um Verbraucher besser vor Täuschung zu schützen, ist mehr Transparenz auf dem Lebensmittelmarkt und Verbraucheraufklärung im Bereich der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln dringend erforderlich.

Mit dem Thema Lebensmittel-Kennzeichnung setzen sich bereits viele andere Informationsportale, wie zum Beispiel abgespeist.de, auseinander. Worin liegt der Unterschied zu lebensmittelklarheit.de?

Aufbau und Intention anderer Informationsportale sind völlig verschieden von unserer Plattform. Auf der Seite abgespeist.de zum Beispiel erhalten Verbraucher Raum zum „Mitmachen“, doch der Weg zur Wirtschaft ist eine Einbahnstraße, da vor allem Beschwerden formuliert werden. In unserem Portal kommen alle Beteiligten angemessen zu Wort. Dadurch werden Anbieter nicht vorverurteilt. Wichtiges weiteres Element sind die Darstellungen legaler Kennzeichnungen in der Rubrik „Erlaubt!“, die trotzdem Täuschungspotential beinhalten. Beispiele sind die Kalbswiener oder Geflügelwurst, wo Verbraucher meist 100 Prozent der genannten Fleischart erwarten, sie aber im Zutatenverzeichnis häufig größere Anteile von Schweinefleisch finden. Das ist nach den Leitsätzen erlaubt, aber für Verbraucher nicht nachvollziehbar.

Ganz klare Verstöße gegen das Kennzeichnungsrecht kommen auch vor. Es ist aber der „Graubereich“ mit dem wir uns beschäftigen, wo nicht ganz klar ist, ob es sich um eine irreführende Kennzeichnung und Aufmachung handelt. Denn das Gesetz sagt zwar, es darf keine Täuschung geben, doch es sagt nicht, ab wann im Detail eine Täuschung vorliegt. Das definiert die Deutsche Lebensmittelbuchkommission. Mit unserem Portal wollen wir auch einen Beitrag dazu leisten, dass die Bewertungen der Kommission mit den Veränderungen des Marktes und den Erwartungen der Verbraucher Schritt halten.

Wir haben außerdem einen klaren Prozess für den Umgang mit Verbraucherbeschwerden. Es gibt beispielsweise einen Beirat, in dem auch unterschiedliche Positionen ausgetauscht werden können. Wir haben den Anspruch systematisch mit allen Akteuren ins Gespräch zu kommen und über den Dialog zwischen Verbrauchern

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

und Herstellern eine verbesserte Lebensmittelkennzeichnung zu erreichen. Verbraucher erhalten auf unserer Seite auch die Möglichkeit zu verstehen, welche Orientierungsmöglichkeiten die Lebensmittelkennzeichnung auch jetzt schon bietet.

Wo sehen Sie die Chancen für die Ernährungsindustrie über diese Plattform mit dem Verbraucher zu kommunizieren?

Die Unternehmen haben eine Chance, Vertrauen zu schaffen und sich positiv von Wettbewerbern abzusetzen. Die Berichte über Analogkäse, Klebefleisch und ESL-Milch haben bei vielen Kunden enormen Ärger verursacht. Unternehmen mit Weitsicht sollten unser Portal als Angebot begreifen, in einen ehrlichen Dialog mit den Verbrauchern zu treten und die Kennzeichnungspraxis verbrauchergerecht weiter zu entwickeln. Schmähkritik und haltlose Vorwürfe finden auf der Webseite nicht statt. Die veröffentlichten Eindrücke der Verbraucher spiegeln die Realität im Supermarkt wider und geben Unternehmen damit Hinweise, wie sie ihre Produkte erfolgreicher gestalten können. Am Ende wird ein Unternehmen Erfolg haben, wenn die Kunden seine Produkte verstehen und wenn die Kunden sich vom Hersteller verstanden fühlen. Dass Verbraucher sich nicht in die Irre geführt fühlen, ist nicht immer eine Frage der Legalität. Die ersten Erfahrungen mit dem Portal zeigen, dass das viele Hersteller verstanden haben. Sie nehmen die Verunsicherung der Kunden ernst und haben ihre Produktaufmachung angepasst.

Vielen Dank Herr Billen für das Interview.

EHEC: Das Ausbruchsgeschehen ist aufgeklärt – die Bundesbehörden konkretisieren die Verzehrsempfehlung

Als Auslöser für das EHEC-Ausbruchsgeschehen in Deutschland konnten die aus Ägypten importierten Bockshornkleesamen identifiziert werden. Aus Sicht von BfR, [BVL](#) und [RKI](#) gibt es nach aktuellem Ermittlungsstand keine Hinweise, dass neben Bockshornkleesamen weitere Samenarten mit den EHEC-Infektionen in Zusammenhang stehen. Die am 10. Juni 2011 ausgesprochene Empfehlung der Bundesbehörden, bis auf weiteres auf den generellen Verzehr aller rohen Sprossen und Keimlinge zu verzichten, wird nicht mehr aufrechterhalten. Auch Hinweise auf eine mögliche Kreuzkontamination mit anderen Samenarten und -chargen durch Bockshornkleesamen gibt es bislang nicht. Weitere Informationen über den aktuellen Kenntnisstand finden Sie auf der Homepage des [BfR](#).

Einordnung gesundheitlicher und umweltbezogener Risiken der Nanotechnologie

Auf eine Anfrage der Fraktion „Die Linke“, durch welche Maßnahmen Verbraucher über nanoskalige Bestandteile in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen künftig informiert werden sollen, gab die Bundesregierung an, dass vorgesehen sei, eine Kennzeichnungsregelung in die EU-Verordnung zur Information der Verbraucher über Lebensmittel aufzunehmen. Unter Nanotechnologie hergestellte Lebensmittel als auch Lebensmittel, die Nanostoffe als Zusatzstoffe bzw. zum ernährungsphysiologischen Zweck enthalten, bedürfen zur Zulassung einer gesundheitlichen Bewertung durch die [EFSA](#).

Online-Studie „Risiko- und Krisenmanagement“ in der Ernährungsindustrie

Auch in diesem Jahr führt die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) zusammen mit der AFC Risk & Crisis Consult eine repräsentative Umfrage zum Thema Risiko- und Krisenmanagement durch. Gerade in einem ereignisreichen Jahr wie diesem ist die Untersuchung des Stellenwertes dieses Themenfeldes von enormer Bedeutung. Die Studie fokussiert sich dabei auf die bestehenden und angewandten Strukturen, Instrumente und Dokumente in der Branche. Über diesen [Link](#) können Sie sich direkt an der Studie beteiligen. Wir würden uns freuen, wenn Sie sich 2-3 Minuten dafür Zeit nehmen. Die Auswertung finden Sie in einem der nächsten Newsletter.

Dioxin-Frühwarnsystem tritt in Kraft

Am 20. Juli 2011 wurde über eine schärfere Meldepflicht für Hersteller und Labore entschieden. Die vom Bundeskabinett beschlossene Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches verpflichtet somit Herstel-

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

ler sowie Labore, bedenkliche Mengen unerwünschter Stoffe unmittelbar den verantwortlichen Behörden zu melden. Mit dieser Regelung werden Änderungen eingeführt, die auch im 19. Januar 2011 verabschiedeten Aktionsplan vorgesehen sind. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Änderung im Zulassungsverfahren für Pflanzenschutzmittel

Im Juni dieses Jahres ist die neue [EU-Pflanzenschutzmittelverordnung](#) (EG) Nr. 1107/2009 in Kraft getreten. Diese stellt somit geltendes Recht dar und enthält zahlreiche Änderungen für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln. Da die Ressortabstimmung zwischen den Ministerien noch läuft und eine Einigung aufgrund unterschiedlicher Positionen nicht in Sicht ist, wurde entschieden, ein Übergangsgesetz zu erlassen. Weitere Informationen über die Übergangsregelungen finden Sie [hier](#).

Neue Europäische Spielzeugrichtlinie 2009/48/EG

Am 20. Juli 2011 trat die neue [Europäische Spielzeugrichtlinie](#) 2009/48/EG in Kraft. Diese soll zukünftig Sicherheits- und Gesundheitsrisiken, hervorgerufen durch verschluckbare Teile oder schädliche Inhaltsstoffe, vermeiden. Die strengeren Sicherheitsregeln betreffen unter anderem den Geltungsbereich der Richtlinie, die chemischen Anforderungen, die Vorschriften für kleine Einzelteile, bei denen Gefahr des Verschluckens besteht sowie die geregelten Höchstwerte für den Geräuschpegel. Zudem werden die Hersteller verpflichtet, sogenannte Konformitätsbewertungsverfahren durchzuführen. Die auf dem Spielzeug angebrachten Warnhinweise müssen zukünftig durch die Angabe „Achtung“ ergänzt werden. Weitere Informationen lesen Sie auf der Homepage der [Europäischen Union](#).

Erinnerung: Wiederholungstermin Fachseminar „Recht und Öffentlichkeit – Aktuelle Fallstudien in der Ernährungswirtschaft“ am 13. September 2011 in Bonn

Dr. Markus Grube, Rechtsanwälte Krell Weyland Grube, und Dr. Michael Lendle, AFC Risk & Crisis Consult, setzen die erfolgreiche Fachseminarreihe mit einem Wiederholungstermin fort. Anhand von praxisnahen Beispielen wird der Umgang mit der Öffentlichkeit näher beleuchtet und Handlungsspielräume aufgezeigt. Nähere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

BVE-Fachseminar „Recht & Behörde“ am 10. Oktober 2011 in Köln

Aktuelle Krisenfälle in der Lebensmittelbranche machen deutlich, dass sich Unternehmen selbst durch umfassendes Qualitätsmanagement oder intensive Qualifizierung der Mitarbeiter nur bedingt vor krisenhaften Ereignissen schützen können. Die rechtlichen Rahmenbedingungen, die öffentliche Darstellung und die Vorgehensweise der Behörden können entscheidenden Einfluss auf das Ausmaß und die Dauer einer Krise und damit auf wirtschaftliche Folgen haben. Diesen Herausforderungen und den damit verbundenen Fragestellungen widmet sich das BVE-Krisenmanagement mit der Veranstaltung des Moduls "Recht & Behörde" am 10. Oktober 2010 in Köln. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Vortragsveranstaltung „Krisenmanagement bei einer Produktkrise“ am 11. Oktober 2011 in Köln

Im Rahmen der Anuga veranstaltet die BVE am 11. Oktober 2011 eine Themenrunde zum Krisenmanagement. Von 10:30 - 11:30 Uhr werden von Dienstleistern des [BVE-Krisenmanagements](#) wesentliche Aspekte des operativen und präventiven Krisenmanagements bei einer Produktkrise behandelt. Das Programm und nähere Einzelheiten finden Sie [hier](#).

Talkrunde „Krisenmanagement im Umgang mit der Öffentlichkeit“ am 11. Oktober 2011 in Köln

Im Rahmen der oben genannten Themenrunde auf der Anuga findet von 11:45 - 12:30 Uhr eine Talkrunde über Lebensmittelskandale, Internet-Pranger, NGO-Kampagnen und Sensations-Journalismus statt. Diskutieren Sie mit Dr. Sabine Eichner, (BVE), Dr. Michael Winter (BMELV) und Dr. Markus Girna (BLL, angefragt) unter der Moderation von Dr. Michael Lendle (AFC) über die Chancen und Risiken der Kommunikation. Weitere Informationen zu dieser Veranstaltung finden Sie [hier](#).

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFCAFC Risk & Crisis Consult

Vorschau: Intensiv-Seminar „Warenrückruf & Marktentnahme“ am 10. November 2011 in Bonn

Die Fachseminar-Reihe, die mit wenigen Teilnehmern einen effektiven Wissenstransfer ohne großen Zeitaufwand gewährleistet, wird in der zweiten Jahreshälfte fortgesetzt. In dem Seminar „Warenrückruf & Marktentnahme“ geht es um die Erstellung eines Maßnahmenplans im Falle eines Rückrufs, um die Organisation der physischen Marktentnahme und die Bereitstellung von Informationen für Dritte. Den Abschluss der Reihe bildet das Intensiv-Seminar „Öffentlichkeitsmanagement“ am 01. Dezember 2011. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

AFC-Statement im Magazin Impulse zum Thema "Wie Unternehmen Rückrufaktionen standhalten"

Dr. Michael Lendle rät Unternehmen bei Rückrufaktionen vorsichtig im Umgang mit den Medien zu sein. So gebe es wenig zu gewinnen, aber viel zu verlieren, wenn das Thema unnötig zum Skandal aufgebauscht werde. Lesen Sie den kompletten Artikel [hier](#).

Was macht eigentlich... die Nährwertkennzeichnung?

Nachdem die Ampelregelung zur Nährstoffinformation auf Lebensmittelverpackungen 2008 abgelehnt wurde, hat das Europäische Parlament am 06. Juli 2011 dem Kompromisstext der europäischen [Lebensmittelinformations-Verordnung](#) mit deutlicher Mehrheit zugestimmt. Die neue Nährwertkennzeichnung wird damit einheitlich für alle EU-Mitgliedsstaaten geregelt. Ziel der Verordnung ist es, eine umfangreiche und klare Information auf Lebensmitteletiketten zu schaffen, um den Verbrauchern eine bestmögliche Transparenz für die Kaufentscheidung zu ermöglichen. Dabei müssen auch Allergene zukünftig besser kenntlich gemacht werden, bspw. durch eine farbliche Unterlegung. Die Herkunftskennzeichnung für Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch wird durch die neue Regelung der Kennzeichnung verpflichtend sein. Ferner sollen Lebensmittelimitate für den Konsumenten leichter erkennbar werden. Die Verordnung tritt voraussichtlich November 2011 in Kraft. Entsprechende Etikettänderungen sind frühestens im Jahr 2014 zu erwarten. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Fallstudien

Rückholaktion diverser Kinderartikel

Vorfall: Ein dänisches Familienunternehmen informiert derzeit seine deutschen Kunden über Rückholaktionen von Kinderartikeln. Das Unternehmen teilt mit, dass es sich bei den zurückgerufenen Artikeln unter anderem um Schnulleranhänger handelt, bei denen die maximal zulässige Dehnungslänge von 22 cm überschritten wird. Aufgrund der daraus resultierenden Strangulationsgefahr wurde der Verkauf aus Sicherheitsgründen gestoppt.

Hintergrund: Das Unternehmen vertreibt bekannte Modelabels, unter anderem Kinderbekleidung. Neben den Schnulleranhängern werden auch Tunikas zurückgerufen. Aufgrund der Schlaufen im Nackenbereich bestehe Strangulationsgefahr. Darüber hinaus werden Jacken aus dem Verkauf genommen, da sich am Reißverschluss angebrachte Steinchen lösen könnten. Auf der Internetseite des Unternehmens wird ferner darum gebeten, Jacken aus den Jahren 2009 und 2010 aufgrund chemischer Belastungen zurückzubringen. Auf der deutschen Homepage sind bislang nur Informationen in englischer Sprache zu finden. Das Unternehmen bietet an, die betroffenen Artikel gegen Kaufpreiserstattung sowie einem zusätzlichen Wertgutschein zurück zunehmen. Eine internationale eMail-Adresse für Verbraucherfragen ist eingerichtet.

Folgen: Nicht nur durch die Rücknahmen und Wertgutscheine entstehen dem Unternehmen Kosten, sondern auch durch den drohenden Reputationsschaden. Die erhöhte Anzahl an Rückrufen unterschiedlichster Ursache sowie die nur auf Englisch zur Verfügung gestellten Informationen könnten bei den Verbrauchern Intransparenz und Unglaubwürdigkeit vermitteln. Dies kann zu erheblichen Imageverlusten des Unternehmens und folglich Kaufabwanderung der Kunden führen.

Listerien in Heringsprodukten

Vorfall: Medienberichten zufolge warnen baden-württembergische Gesundheitsbehörden vor dem Verzehr von Heringsprodukten. Bei einer Produktprobe wurden Listerien nachgewiesen, weshalb Käufern geraten wird, die Ware in den Geschäften zurückzugeben.

Hintergrund: Bereits im November letzten Jahres soll Presseberichten zufolge vor Listerienbefall in Produkten des gleichen Unternehmens gewarnt worden sein. Dennoch lassen sich keine entsprechenden Warnhinweise auf der Homepage des zuständigen Ministeriums in Baden-Württemberg finden. Auch auf der Internetseite des Produzenten gibt es keinerlei Hinweise auf eine Rückrufaktion.

Folgen: Eine durch das Bakterium *Listeria monocytogenes* ausgelöste Listeriose ist eine meldepflichtige Krankheit. Bei gesunden Menschen verläuft die Krankheit meist unauffällig, bei Kleinkindern und Menschen mit geschwächter Immunabwehr können schwerwiegende Erkrankungen die Folge sein. Listerien können Blutvergiftungen oder Hirnhautentzündungen verursachen, die nicht selten zum Tode führen.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelle Rückrufe

Industrie: Kosmetikartikel (Deutschland)
Ursache: Hydroquino

In einer hautaufhellenden Creme wurde ein Gehalt von 4,67% Hydrochinon festgestellt. In Deutschland darf Hydrochinon aufhellenden Cremes nicht zugesetzt werden. Es besteht die Gefahr von Rötungen und Juckreiz der Haut. Ferner geht von der Substanz möglicherweise eine karzinogene Wirkung aus. Das Produkt stammt aus der Demokratischen Republik Kongo und wurde vom Importeur freiwillig vom Markt genommen. Zudem wurden Korrekturmaßnahmen veranlasst. (17.06.2011)

Industrie: Weichkäse (Deutschland)
Ursache: Listerien

Ein Käseimporteur ruft Weichkäse einer französischen Käseerei aufgrund eines Listerienfundes zurück und warnt vor dem Verzehr. Nach Angaben des Importeurs wurde der Weichkäse deutschlandweit an Einzelhandels- und Großhandelsgeschäfte geliefert, weshalb eine regionale Eingrenzung der betroffenen Ware nicht möglich ist. Bislang gibt es allerdings keine behördlichen Warnungen. (01.07.2011)

Industrie: Samen (Deutschland)
Ursache: EHEC

Ein deutsches Unternehmen führt einen präventiven Rückruf für Bockshornkleesamen durch. Trotz der bislang negativen Testergebnisse aller entnommenen Proben auf den EHEC-Erreger, sah sich das Unternehmen verpflichtet, den behördlichen Empfehlungen Folge zu leisten und den Rückruf einzuleiten. (12.07.2011)

Industrie: Salami (Deutschland)
Ursache: Listerien

Ein deutscher Hersteller ruft seine durch einen Discounter vertriebene Wurst zurück. In einer Probe wurden Listerien nachgewiesen. Betroffen sind drei Mindesthaltbarkeitsdaten. (10.08.2011)

Industrie: Hautpflegeprodukt (Deutschland)
Ursache: Unbekannt

Ein japanisches Unternehmen mit Sitz in Deutschland ruft diverse Pflegeprodukte aufgrund von „Unstimmigkeiten beim Testablauf einer Eignungsprüfung auf einen Bestandteil“ zurück. Die Produkte waren zwischen März 2010 und April 2011 im Einzelhandel erhältlich. Kunden werden gebeten die Filialen zu kontaktieren und erhalten beim Vorzeigen des Kassenbelegs den Kaufpreis zurück. Eine Rufnummer für Fragen wurde eingerichtet. (21.06.2011)

Industrie: Wurstwaren (Deutschland)
Ursache: Salmonellen

Ein Fleisch- und Wurstwarenhersteller hat aufgrund einer von Wurstwaren ausgehenden Salmonellengefahr die betroffenen Sorten zurückgerufen. Salmonellen können Magen- und Darmerkrankungen mit zum Teil schwerem Krankheitsverlauf auslösen. (08.07.2011)

Handel: Buchweizen (Österreich)
Ursache: Aflatoxine

Ein Handelsunternehmen hat aufgrund einer Aflatoxinbelastung betroffene Chargen des Bio-Buchweizens zurückgerufen. Aflatoxine haben in hohen Konzentrationen lebertoxische Wirkung. Daher werden Verbraucher gebeten, den Bio-Buchweizen nicht zu verzehren und ihn an den Händler zurückzugeben (18.07.2011).

Handel: Kochschinken (Schweiz)
Ursache: Listerien

Ein Handelsunternehmen mit Sitz in Zürich ruft einen italienischen Kochschinken zurück. Bei einer Stichprobenkontrolle wurden krankheitserregende Listerien gefunden. Die Kunden werden gebeten, die gekaufte Ware gegen Ersatz zurückzubringen. (04.08.2011)

**Anzahl Lebensmittel-Rückrufe
in Europa in 2011**

0 2 1 0 9

**Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2011**

0 0 7 5 3

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