

## PRESSEMITTEILUNG

### Vernichtung von 25.000 Litern beschlagnahmten Agaven-Brands

### Hochrangige mexikanische Delegation zu Gast im Klärwerk Hetlingen

(Berlin/Hetlingen, 10. Dezember 2015). Die größte Beschlagnahmung illegalen Alkohols im Hamburger Hafen führte zur Vernichtung von 24.700 Litern einer Flüssigkeit, die im deutschen Markt als Tequila verkauft werden sollte. Die Sicherstellung gelang aufgrund der engen Kooperation zwischen mexikanischen und deutschen Behörden. Durch die Beschlagnahmung werden nicht nur tausende Konsumenten, sondern auch die Originalität und Herkunftsbezeichnung des mexikanischen Getränks geschützt.

Die beschlagnahmte Flüssigkeit wurde heute am 10. Dezember im Klärwerk Hetlingen an der Unterelbe vernichtet. Dem Prozess wohnen deutsche und mexikanische Behörden, sowie hohe Repräsentanten des Consejo Regulador del Tequila (CRT) bei. Der Zoll hat die Vernichtung des fälschlich als Tequila deklarierten Agavenprodukts bestätigt.

Dank der engen Zusammenarbeit mit dem CRT wurde den mexikanischen Behörden der Export eines Produktes, das als "Agaven-Destillat" bezeichnet wurde, bekannt. Diese Informationen wurden dann an die deutschen Behörden weitergeleitet. Es konnte festgestellt werden, dass das Destillat mit einem gefälschten Herkunftszertifikat in den deutschen Markt hineingeschmuggelt werden sollte., was zur Beschlagnahmung gemäß der Vorschrift 608/2013 der Europäischen Union führte. Die Vorschrift zum Schutz des Urheberrechts schützt unter anderem auch den Tequila vor Fälschungen.

Die Beschlagnahmung und Vernichtung dieser Ladung ist das Ergebnis der Zusammenarbeit der mexikanischen Behörden SAT, COFEPRIS, IMPI, der Botschaft von Mexiko in Deutschland und des Regulierungsrates für Tequila. Nicht nur Deutschland ist von dem Betrug betroffen, sondern dreizehn weitere Länder der EU. Die Hamburger Verladung zählt zu den mehr als 220.000 Litern Agaven-Destillat, die insgesamt als Tequila importiert wurden. In den letzten Jahren ist die Nachfrage nach Tequila enorm gestiegen. 2014 wurden 172 Millionen Liter Tequila weltweit exportiert, 4,5 Millionen Liter davon waren für deutsche Konsumenten bestimmt. Durch das gemeinsame Vorgehen wurden auch die Konsumenten vor diesem Betrug geschützt. Da das Agaven-Destillat unter unbekanntem Bedingungen hergestellt wurde, birgt es möglicherweise auch gesundheitliche Risiken.

Der beschlagnahmte Tequila wird im Klärwerk Hetlingen der Co-Vergärungsanlage zugeführt und über die Klärgasproduktion und das betriebseigene Blockheizkraftwerk verstromt. In der Co-Vergärung landen alle Stoffe, die nicht über das Kanalnetz, sondern per Lkw zum Klärwerk Hetlingen transportiert werden. Im Vorfeld wird geprüft, ob der Stoff zur Entsorgung im Klärwerk geeignet ist oder den empfindlichen Mikroorganismen, die bei der Abwasserreinigung und in der Klärschlammbehandlung eine wichtige Rolle spielen, schaden könnte. Vor allem energiereiche Stoffe wie Fette oder Alkohol sind besonders geeignet, um die Klärgasproduktion und damit die Stromerzeugung anzukurbeln. Das gilt auch für den vernichteten, falsch deklarierten Tequila: Umgerechnet ergeben die 25.000 Liter etwa 20.000 kWh Strom. Zum Vergleich: Ein 4-Personen-Haushalt verbraucht im Schnitt je nach Berechnungsweise 5.000 kWh Strom im Jahr.

Circa 24 Stunden dauert es, bis die gesamten 25.000 Liter über die Co-Vergärung in die Faulstufe des Klärwerks eingeleitet sind. Die Menge muss nach und nach hinzudosiert werden, um die Mikroorganismen nicht zu überfordern. Der erzeugte Strom wird später direkt im Klärwerk wieder verbraucht: Er wird zum Betrieb der technischen Anlagen verwendet. Bezogen auf den Energieverbrauch der gesamten Kläranlage fällt der Strom aus der heutigen Entsorgungsaktion unter zollamtlicher Überwachung aber nicht allzu sehr ins Gewicht: Im Jahr verbraucht das Klärwerk Hetlingen rund 24.000 MWh elektrische Energie. Bis zu 80 Prozent dieses elektrischen Energiebedarfs produziert das Klärwerk

selbst über die Klärgasproduktion aus Klärschlamm. Außerdem sind zwei Photovoltaikanlagen auf dem Werksgelände im Einsatz.

Üblicherweise werden an der Co-Vergärung beispielsweise fettreiche Speisereste aus der Gastronomie angeliefert. Im Rahmen der Amtshilfe entsorgt der Betreiber des Klärwerks, das Kommunalunternehmen azv Südholstein, aber auch Flüssigstoffe, die der Zoll zuvor beschlagnahmt hat. „Die Menge von 25.000 Litern ist für uns nichts Außergewöhnliches, aber das Produkt an sich ist natürlich etwas, das bei uns nicht alle Tage angeliefert wird. Und eine Delegation aus Mexiko war bislang auch noch nie bei uns zu Besuch“, sagt Christine Mesek, Vorstand des azv Südholstein.

## **Über den Tequila**

Tequila ist eine Art Schnaps, der im Bundesstaat Jalisco hergestellt wird. Der fermentierte Most des Kerns der Blauen Agave stellt die Basis des Getränks dar. Der Kern der Agave kann an eine gigantische Ananas erinnern und das Getränk wird z.T. als „Mezcal“ bezeichnet. In der Nahuátl-Sprache bedeutet das Wort „Haus des Mondes“ und wird genutzt, um die Essenz, das Zentrum oder den Kern eines Objekts zu beschreiben. Beim Tequila handelt es sich um das Produkt des Zusammenkommens zweier Welten. Auf der einen Seite wird eine alteuropäische Technik angewendet, um eine ursprünglich amerikanische Materie zu verwandeln. In Mexiko werden ähnliche Schnapsgetränke anhand von mehr als 200 Agavesorten hergestellt. Diese Getränke werden generell als Mezcal bezeichnet und erhalten je nach Herstellungsort verschiedene Bezeichnungen.

Die Tequilaindustrie ist seit mehr als 200 Jahren ein Schlüsselfaktor für die Wirtschaft des Bundesstaates Jalisco. Die Produktion von Agaven und Tequila konnte eine wichtige Entwicklung im Westen des Landes herbeiführen. Tequila wurde 1974 als die erste Herkunftsbezeichnung (*Appellation d'Origine Contrôlée*, AOC) Mexikos registriert. Heutzutage zählt Mexiko 14 AOC.

Der Konsument sollte beim Kauf von Tequila auf Qualität achten. Auf dem Etikett sind bestimmte Merkmale zu beachten: Das Wort Tequila muss auf dem Etikett zu lesen sein und die Kategorie (Tequila oder Tequila 100% Agave) muss angegeben sein, die Sorte muss ebenfalls zu erkennen sein (Blanco; Joven oder Gold; Reposado oder Aged; Añejo, Extra Aged, Extra Añejo oder Ultra Aged). Die Kurzbezeichnung „NOM“ gefolgt von einer vierstelligen Zahl und „CRT“ müssen auch auf dem Etikett zu sehen sein.

## **Über den Consejo regulador del tequila, A.C.**

Der Consejo Regulador del Tequila wurde am 17. Mai 1994 ins Leben gerufen. Er vereint alle wichtigen Akteure der Tequilaproduktion und überwacht Produktion und Abfüllung.

### **Medienkontakt:**

Sigrid Arteaga Marquard • Botschaft von Mexiko • Presseattaché • Tel. 030 269323-323 •  
[arteaga@mexale.de](mailto:arteaga@mexale.de)

Miriam Fehsenfeld • azv Südholstein • Referentin für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit •  
Tel. 04103 964-281 • [miriam.fehsenfeld@azv.sh](mailto:miriam.fehsenfeld@azv.sh)