

Neue riskante Keime in Poule

Labortest: Jede dritte Geflügelprobe enthielt Bakterien, die gegen ein wichtiges Antibiotikum resistent



Geflügelfleisch: Die mit resistenten Keimen belasteten Produkte stammen alle aus deutscher und italienischer Geflügelmast

Colistin ist eines der wichtigsten Antibiotika bei Blasen- oder Lungenentzündungen. Eine Stichprobe des Gesundheitstipp zeigt: Eine von drei Geflügelproben sind verseucht mit «Super»-Erregern, die gegen das Medikament resistent sind.

Die Meldung aus den USA im Sommer schreckte auf: «Erstmals «Super»-Erreger in den USA festgestellt», schrieb die «Neue Zürcher Zeitung». «Gefährliche Antibiotika-Resistenz erreicht USA», titelte die «Süddeutsche Zeitung». Die Geschichte: Eine 49-jährige Frau aus Pennsylvania litt an einer Blasenentzündung. Medizinische Untersuchungen zeigten bald: Den Infekt löste ein Koli-Bakterium aus, das gegen fast alle Antibiotika resistent war.

Für solche Patienten gäbe es einen Ausweg: Colistin. Ärzte setzen dieses Antibiotikum erst dann ein, wenn alle anderen nicht mehr wirken. Doch bei dieser Patientin wirkte Colistin nicht. Das Bakterium war auch gegen dieses Mittel resistent. Es enthielt im Erbgut ein entsprechendes Resistenz-Gen. Die Fachwelt war konsterniert. Denn das bedeutet: Nun gibt es Blasen- und Lungenentzündungen, gegen die Ärzte machtlos sind.

Colistin in der Tiermast weit verbreitet

Das Fatale: In der Tiermast setzt man Colistin in grossen Mengen ein. In Deutschland verfütterten Tiermäster laut dem deutschen Bundesinstitut für Risikobewertung im letzten Jahr rund 82 Tonnen Colistin an Schweine, Geflügel oder Rinder. 2013 waren es gar noch

124 Tonnen (siehe Grafik). Auch in der Schweiz ist es über eine halbe Tonne, wie das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen schreibt. Ein übermässiger Einsatz der Antibiotika führt dazu, dass sich die Erreger wehren und resistent werden.

Labortest: 32 von 100 Proben sind belastet

Ein Test des Gesundheitstipp zeigt nun: Colistin-resistente Bakterien sind in Poulet- und Truthahnfleisch zu finden. Das Labor analysierte im Auftrag des Gesundheitstipp insgesamt 100 Geflügelproben, darunter Proben aus dem grenznahen Deutschland. Resultat: Jede dritte Geflügelprobe enthielt solche Keime (siehe Tabelle). Bei 32 von 100 Fleischproben liess sich das Colistin-Resistenz-Gen nachweisen. Beim Poulet war eine von fünf Proben belastet, beim Truthahn waren es sogar vier von fünf.

Die Keime fanden sich im Truthahnfleisch von Coop, Aldi Schweiz, Lidl Schweiz und der deutschen Lebensmittelkette Edeka. Beim Poulet in Fleisch von Migros, Lidl Schweiz, Aldi Schweiz sowie den deutschen Discounterketten Aldi Süd und Edeka.

Das betroffene Fleisch stammte ausschliesslich aus deutscher oder italienischer Geflügelmast. Das Colistin-Resistenz-Gen liess sich

GETTY(3)

et- und Truthahnfleisch

sind

also in keiner Probe aus Schweizer Produktion nachweisen, auch nicht auf Bio-Geflügel. Roger Stephan, Direktor des Instituts für Lebensmittelsicherheit und -hygiene an der Universität Zürich, vermutet den Grund darin, dass man in Deutschland «mehr Colistin einsetzt».

In deutschen Mastställen haben die Tiere oft weniger Platz. Die EU erlaubt zum Beispiel in der Hühnermast 20 bis 22 Tiere pro Quadratmeter. In der Schweiz sind es gerade mal die Hälfte. Die Gefahr, dass sich Infektionen ausbreiten, ist bei engen Platzverhältnissen viel grösser. Zudem sind die Betriebe grösser. Das hat Folgen: Infektionen nehmen zu. Eine Studie der Behörden von Nordrhein-Westfalen ergab vor vier Jahren, dass 9 von 10 Hühnchen in der Mast Antibiotika erhielten.

Keime breiten sich über den Darm im Körper aus

Mit dem Geflügelfleisch gelangen überlebendfähige resistente Keime in den Darm. Das vor allem dann, wenn Fleisch nicht durchgegart ist oder wenn man die Keime nach dem Zubereiten an den Fingern hat und die Hände an den Mund führt. Andreas Widmer, Leiter der Spitalhygiene am Universitätsspital Basel, ist überzeugt: «Sind diese Keime einmal im Darm, wird man sie nicht so schnell wieder los.» Denn vom Darm aus können sie sich im Körper ausbreiten und unheilbare Entzündungen auslösen.

Auch bei Schweizern fanden Fachleute schon Colistin-resistente Keime: Forscher der Universität Bern wiesen sie kürzlich im Darm von vier Personen nach. Und Wissenschaftler der Universität Fribourg

entdeckten sie bei einem 88-jährigen Mann aus Genf und einem 59-jährigen Neuenburger. «Noch sind solche Fälle selten», sagt Andreas Widmer. Er befürchtet allerdings den Anfang einer Lawine, «die wir nicht mehr stoppen können».

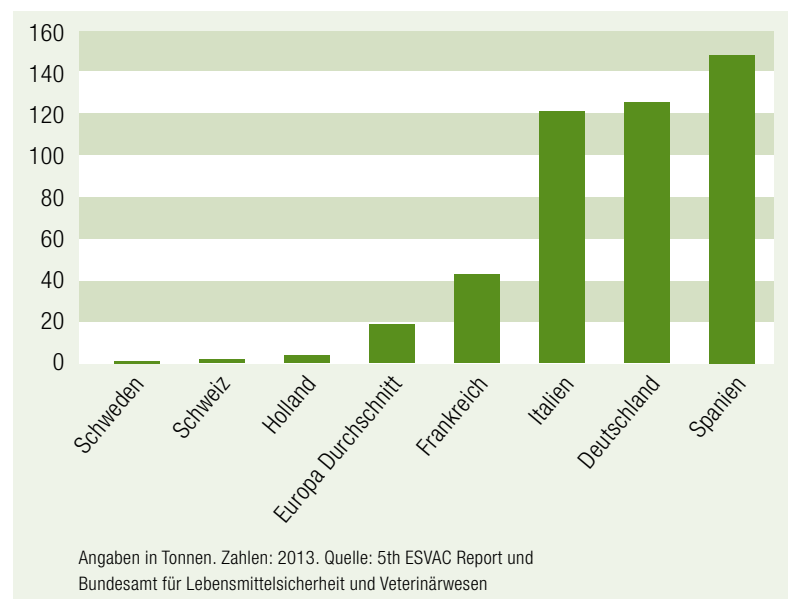
Kein Wunder, werden nun Stimmen laut, die ein Ausstieg von Colistin in der Tiermast fordern. Für Hygienearzt Widmer ist klar: «Colistin sollte man in der Tiermast drastisch reduzieren.» Die Europäische Arzneimittelagentur fordert, dass europäische Tierärzte und Tiermäster den Einsatz von Colistin innert drei bis vier Jahren um 65 Prozent senken. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und

Weiter auf Seite 8

Geflügelfleisch: Diese Produkte enthielten gefährliche Keime

Produkt	Nachgewiesen in Proben aus den Filialen	Herkunft
Pollo Fresco Pouletbrust-Filet	Aldi Bern, St. Gallen	Deutschland
Pollo Fresco Poulet-Minutenschnitzel	Aldi Bern	Deutschland
Pollo Fresco Poulet-Filetspitzen	Aldi Bern	Deutschland
Pollo Fresco Truten-Ministeaks	Aldi Bern, St. Gallen, Luzern	Deutschland
Pollo Fresco Poulet-Geschnetzeltes	Aldi Luzern	Deutschland
Feine Landküche deutsches Hähnchen, bratfertig mit Innereien, tiefgefroren	Aldi Süd Konstanz (D)	Deutschland
Prix Garantie Trutenbrust-Schnitzel	Coop St. Gallen	Deutschland
Q&P Trutenbrust-Schnitzel	Coop Luzern, Basel, Thalwil ZH	Deutschland
Q&P Trutenbrust-Schnitzel dünn	Coop St. Gallen, Bern, Zürich, Horgen ZH	Deutschland
Q&P Trutenbrust-Würfel	Coop City Bern, Thalwil, Winterthur ZH	Deutschland
Gräfendorfer Hühnerklein von jungen Hähnchen, tiefgefroren	Edeka City Markt Singen (D)	Deutschland
Gut und Günstig Putenschnitzel	Edeka Waldshut-Tiengen (D)	Italien
Realvalle Trutenbrust Mini Steak	Lidl St. Gallen	Deutschland
Realvalle Pouletbrust-Innenfilets	Lidl Altendorf SZ, Basel	Italien
Realvalle Pouletbrust-Schnitzel	Lidl Basel	Italien
Realvalle Pouletbrüstli	Lidl Altendorf SZ	Italien
M-Budget Pouletflügel, tiefgefroren	Migros Luzern, Horgen, St. Gallen, Winterthur, Zürich	Deutschland

Ländervergleich: Colistin in der Tiermast



Tiermast: 2013 wurden in der Schweiz 0,85 Tonnen Colistin verfüttert. In Deutschland: 124 Tonnen. In Europa im Durchschnitt: 19 Tonnen

Tipp

So behandeln Sie Poulet richtig

- ▶ Essen Sie nur wenig Pouletfleisch. Es gibt bessere und gesündere Alternativen: Fisch, Bio-Rindfleisch, Tofu oder Hülsenfrüchte.
- ▶ Kaufen Sie Poulet in Bio-Qualität. Das Risiko ist kleiner, dass es Antibiotika oder andere Medikamente enthält.
- ▶ Trennen Sie Pouletfleisch im Kühlschrank von den anderen Lebensmitteln.
- ▶ Beim Zubereiten: Nehmen Sie separate Messer und Brettchen. Waschen Sie anschliessend Geräte, Auflagefläche und Hände gut.
- ▶ Braten und garen Sie Geflügelfleisch immer gut durch.



GETTY

Pouletfleisch: Immer gut durchbraten

Veterinärwesen sieht zurzeit aber keinen Handlungsbedarf. Der Antibiotikaverbrauch sei bei den meisten Präparaten merklich zurückgegangen, sagt das Bundesamt. Für den Fall, dass Nutztiere an Durchfall erkranken, gebe es zudem keine gute Alternative zu Colistin.

Die Verkäufer des belasteten Geflügelfleischs schieben die Verantwortung an die Konsumenten ab. So schreibt Lidl, durch den korrekten Umgang in der Küche könne man vermeiden, dass man mit solchen Bakterien in Kontakt komme. Ähnlich tönt es bei Coop: Bei korrekter Zubereitung und Küchenhygiene bestehe kein Gesundheitsrisiko. Die Migros schreibt: Auf jeder Packung mit Geflü-

gelfleisch werde auf die korrekte Küchenhygiene hingewiesen. Wenn man das Fleisch gründlich durchgare, töte man alle Bakterien ab. Und Aldi Schweiz sagt, die Produkte seien mit Küchenhygienevorschriften gekennzeichnet. Dort stehe, dass Konsumenten das Produkt nicht roh essen sollten. *Lara Wüest*

Aufruf: «Soll man Colistin in der Tiermast verbieten?»

Teilen Sie uns Ihre Meinung mit auf www.gesundheitstipp.ch – oder schreiben Sie uns: **Gesundheitstipp, «Tiermast», Postfach 277, 8024 Zürich, redaktion@gesundheitstipp.ch**

Weniger Fleisch schützt vor Diabetes

Moderate Anpassung des Speiseplans senkt Risiko

Etwas mehr Gemüse, etwas weniger Fleisch: So beugen Sie Diabetes besser vor.

Wer sich gesund ernähren will, muss nicht völlig auf tierische Fette verzichten. Das zeigt eine Studie aus den USA: Forscher untersuchten während 20 Jahren die Ernährungsgewohnheiten von 200 000 Frauen und Männern. Sie mussten dokumentieren, was sie assen und wie sie ihr Essen zubereiteten. Ausserdem fragten die Forscher nach neu aufgetretenen Krankheiten, Übergewicht und den Blutwerten.

Das Ergebnis: Studienteilnehmer, die täglich eine oder zwei Nahrungsportionen vom Tier durch Reis, Kartoffeln oder Gemüse ersetzen, reduzierten ihr Diabetesrisiko um durchschnitt-

lich 20 Prozent. Das bedeutet: Während in der Durchschnittsbevölkerung 10 von 100 Personen Diabetes bekommen, erkrankten in dieser Studiengruppe nur 8 von 100. Zur tierischen Nahrung zählten die Forscher Fleisch, Wurst, Fisch, Meeresfrüchte sowie Eier, Milchprodukte oder Butter.

Wer tierische Nahrung vollständig durch Salat, Gemüse oder Hülsenfrüchte ersetzte, senkte das Risiko gar um 34 Prozent. Diese Nahrungsmittel enthalten nicht nur viel Eiweiss, sondern auch viele Fasern. Zudem sind sie reich an wertvollen Schutzstoffen, guten Fetten und anderen wichtigen Nährstoffen.

Gesundheitstipp-Arzt Thomas Walser ergänzt: «Früchte, Gemüse, Vollkornprodukte und Hülsenfrüchte führen zu einer Darmflora mit mehr guten Bakterien.» Dies verbessere bei Diabetespatienten den Stoffwechsel. *(gro)*

Neuer Gesundheitstipp-Ratgeber

Essen und Trinken mit Genuss

Eine fleischarme oder vegetarische Ernährung muss nicht freudlos sein. Der neue Gesundheitstipp-Ratgeber «**Essen und trinken mit Genuss**» beschreibt alles Wichtige zu den Fleischalternativen Tofu, Quinoa oder Hülsenfrüchten. Weitere Themen:

- ▶ Diese gesunden Stoffe stecken im Gemüse.
- ▶ Welche Kohlenhydrate man besser meiden sollte.

- ▶ Welche Speiseöle das Herz am besten schützen und welche Öle sich gut zum Braten eignen.

Bestellen Sie den Ratgeber «**Essen und trinken mit**



Genuss» unter Gesundheitstipp.ch oder mit der Karte auf Seite 34.