

Lebensmittelskandale

Heute Antibiotika, gestern EHEC und morgen?

Aktualisiert am Montag, 09.01.2012, 10:32 · von FOCUS-Online-Autorin Monika Preuk



dpa/Roland Weihrauch In der Massentierhaltung werden regelmäßig Antibiotika eingesetzt

Darauf ist Verlass: Der nächste Lebensmittelskandal kommt bestimmt. Gerade bereiten antibiotika-belastete Hähnchen Sorge, davor waren es EHEC-kontaminierte Lebensmittel oder Dioxin-Eier.

Die Massentierhaltung ist zu Recht seit vielen Jahren heiß diskutiert. Tierschützer monieren die Lebensbedingungen von Hähnchen, Schweinen und Rindern in Riesenbetrieben. Gesundheitsexperten bemängeln aktuell nachweisbare Antibiotikarückstände in Hähnchen. Dennoch: Eine andere Form der Tierhaltung könnte nur schwer den massiven Fleischverbrauch der Europäer decken. Die Haltung so vieler Tiere auf engstem Raum bietet jedoch ein Schlaraffenland für Krankheitserreger. Dem versuchen viele Unternehmer vorzubeugen, indem sie ihren Tieren Antibiotika ins Futter mischen – so geschehen in einem großen Teil von Deutschlands Hähnchen-Mastbetrieben. Eine bundesweite Studie des nordrhein-westfälischen Verbraucherschutzministeriums zeigte, dass deutlich mehr Antibiotika eingesetzt werden als bislang angenommen. Danach fanden sich in 83 Prozent der 962 untersuchten Mastdurchgänge antimikrobiell wirksame Mittel. Mäster haben bis zu acht verschiedene Antibiotika ins Futter gemischt.

Problematisch ist allerdings nicht allein der großzügige Einsatz von Antibiotika, sondern auch der falsche Umgang mit ihnen. Mehr als die Hälfte der Tiere bekam die Bakterientöter nur zwei Tage statt der vorgeschriebenen fünf bis sechs – eine Sparmaßnahme, die für Tiere wie Menschen lebensbedrohlich sein kann. Denn statt Bakterien komplett abzutöten, überlebt so ein Teil von ihnen und kann Resistenzen gegen das Antibiotikum entwickeln. So entstehen die gefürchteten multiresistenten Erreger, die kaum mehr medikamentös zu bekämpfen sind.

Nur ein Aufreger von vielen

Doch damit reiht sich der Antibiotika-Skandal nur in die Reihe vergangener Lebensmittelskandale ein. Stand noch im Mai und Juni die EHEC-Infektionswelle im Vordergrund, erregten Anfang des Jahres dioxinverseuchte Eier die Gemüter. Davor war es das giftige Schwermetall Uran, das die Organisation „Foodwatch“ in 71 Proben aus deutschen Trinkwasserbrunnen in bedenklich hohen Konzentrationen entdeckte. Und davor war es Acrylamid, das entsteht, wenn stärkehaltige Lebensmittel wie Kartoffeln stark erhitzt werden, damit daraus beispielsweise Pommes frites werden.

Die Liste der Lebensmittelskandale und ihrer Konsequenzen ist lang. Manche waren tatsächlich „Ausrutscher“, viele jedoch hatten einen kriminellen Hintergrund und fanden über Jahre hinweg statt. Den Auftakt bildete in den 1980er-Jahren ein Frostschutzmittel im Wein, der sogenannte Glykolwein-Skandal. Österreichische Winzer setzten diese Chemikalie zu, um den Wein süßer zu machen. Andere Lebensmittelskandale waren dramatische Unglücksfälle, wie beispielsweise die Reaktorkatastrophe von Tschernobyl – der radioaktive Fallout belastet noch heute Lebensmittel sogar in Deutschland.

Übersicht: Lebensmittelskandale:

- EHEC - Darmkeim auf Gemüse
- Dioxin in vielen Lebensmitteln
- Acrylamid belastet Kekse, Kaffee, Kartoffeln
- Pestizide in Obst und Gemüse
- BSE durch Fleisch und Milch
- Glycerin "verbessert" jeden Wein
- Radioaktivität in Wild und Pilzen
- Schimmelpilze verstecken sich