



11.01.2012

## **Antibiotika & Keime Worauf muss ich beim Hähnchen achten?**

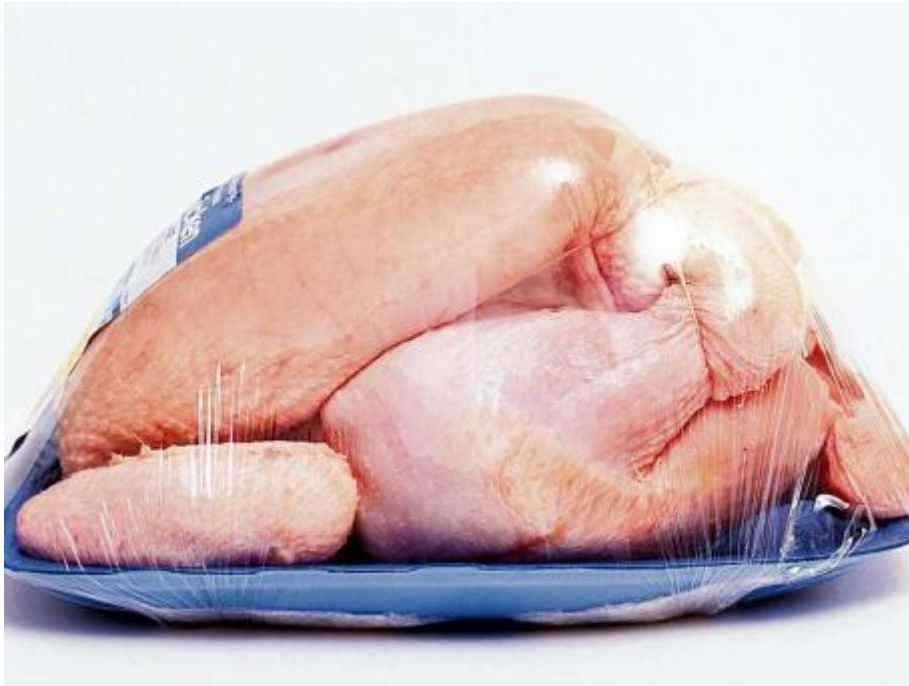


Foto: Getty Images

**Gefährliche Erreger im Hähnchenfleisch – ein Test des Bundes für Umwelt und Naturschutz (BUND) alarmiert die Verbraucher. Mehr als jede 2. Probe war belastet.**

**Vorsicht!**



### **Wie schütze ich mich? So können Keime uns krank machen**

BILD sagt, warum diese Bakterien so gefährlich sind und worauf Sie achten müssen.

Worum ging es im Test? Der BUND prüfte eine Stichprobe von 20 Produkten.

**Die Frage beim Test: Stecken im Fleisch Bakterien, die gegen Antibiotika resistent sind?  
Was wurde getestet?**

Hähnchenschenkel, Flügel, Brustfilet und Frikasseehuhn von den drei größten deutschen Geflügelproduzenten: Wiesenhof, Sprehe und Stolle.

Die Ware stammte von Aldi, Lidl, Rewe, Edeka und Real aus fünf Städten.

### **Was fand der BUND im Fleisch?**

#### **Von den 20 Hähnchenprodukten waren elf belastet:**

- Zehn Proben enthielten das Enzym ESBL, das diese resistenten Bakterien produzieren. ESBL macht beim Menschen die meisten Antibiotika-Medikamente unwirksam und erschwert damit die Behandlung vieler Krankheiten (z. B. Darminfektionen).
- Zwei Proben enthielten Bakterien, die bereits gegen verschiedene Antibiotika resistent sind (multiresistenter Staphylococcus aureus, MRSA). Sie können Wundinfektionen, Lungenentzündungen und Blutvergiftungen auslösen.
- Eine Probe enthielt beides.

### **Warum sind diese Bakterien gefährlich?**

Ihre bloße Existenz auf dem Fleisch ist im Normalfall nicht gefährlich, weil die Bakterien beim Erhitzen zerstört werden. Die eigentliche Gefahr bei diesen resistenten Bakterien liegt darin, dass sie sich aus den Ställen langfristig in die Umwelt ausbreiten – und so auch den Menschen befallen. Wird ein Mensch von diesen Bakterien krank, helfen ihm Medikamente wie Penicillin nicht mehr – im Ernstfall wird das lebensgefährlich.

### **Darf ich weiter Hähnchen essen?**

Ja, wenn Sie Hähnchenfleisch (wie schon immer empfohlen) hygienisch lagern und zubereiten:

1. Fleisch so im Kühlschrank aufbewahren, dass kein Tropfwasser auf andere Lebensmittel gelangen kann (eigenes Fach, wasserdichter Behälter).
2. Schneidebrett und Messer gründlich spülen.
3. Geflügel je nach Dicke 2–10 Minuten erhitzen, bis es auch innen weiß ist (nicht rot oder rosa). Der Fleischsaft muss klar sein (statt blutig).

### **Wo kommen die Bakterien her?**

Über Umwege aus dem Stall: 96 % aller Hähnchen bekommen Antibiotika. Das macht die Bakterien, die ganz regulär in Hähnchen stecken, auf Dauer resistent gegen das Medikament. Die Bakterien verteilen sich z. B. aus dem Kot in der Umwelt, erreichen auch den Menschen. In der regulären Geflügelproduktion bekommen Hähnchen im Schnitt dreimal, teilweise sogar bis achtmal Antibiotika – in nur 35 bis 42 Tagen Lebensdauer.

### **Ist Bio-Geflügel besser?**

Ja, aber auch Bioflügel darf Antibiotika bekommen. Allerdings höchstens einmal und nur, wenn andere Mittel (z. B. Naturmedizin) nicht gewirkt haben. Dazu ist die vorgeschriebene Zeit zwischen Medikamentengabe und Schlachtung doppelt so lang. Durch kleinere Herden und Freilandhaltung sind die Tiere gesünder, brauchen weniger Medikamente.

### **Soll ich nur noch Bioflügel kaufen?**

Empfehlenswert, aber praktisch unmöglich. Bioware hat nur einen winzigen Marktanteil (u. a., weil die Zucht mit 81 Tagen doppelt so lang dauert).

**Dazu ist es etwa dreimal so teuer: Hähnchenbrust 30 Euro pro Kilo (normales Fleisch 9 Euro), ein Hähnchen 10 Euro (sonst 3 Euro).**

*Fachliche Beratung: Ernährungswissenschaftlerin Sabine Klein, Verbraucherzentrale NRW, Bundesinstitut für Risikobewertung, Bund für Umwelt und Naturschutz*