

Manuskript

Beitrag: Geflügel aus Europas Discountern – Über die Hälfte hat resistente Keime

Sendung vom 27. Oktober 2020

von Thomas Münten und Heiko Rahms

Anmoderation:

Während die Welt atemlos ein Mittel gegen das Corona-Virus sucht, verfügt die Medizin bei bakteriellen Infektionskrankheiten längst über eine Wunderwaffe: die Antibiotika. Sie verfügt darüber - noch! Denn immer mehr Erreger werden gegen die Wirkstoffe resistent und die Wunderwaffe wird immer stumpfer. Das liegt an dem allzu sorglosen und übermäßigen Einsatz von Antibiotika beim Menschen, aber auch beim Tier. Vor gut einem Jahr zeigte Frontal 21, dass auf mehr als der Hälfte des in Deutschland verkauften Hähnchenfleisches multiresistente Keime siedeln. Eigentlich sollten neue Vorschriften solche Missstände beenden. Eigentlich! Thomas Münten und Heiko Rahms berichten.

Text:

Als er den Ölstand seines Autos messen wollte, schnitt er sich in den Finger. So infizierte er sich mit einem gefährlichen Keim. Weil der Mann seinen Namen nicht nennen will, nennen wir ihn Heinz Schäfer.

O-Ton Heinz Schäfer, Name geändert:

Ich hatte zuerst gedacht, das war auch noch an einem Wochenende, an einem Samstagnachmittag, ha, ist nicht so schlimm, beachte mal nicht. Zuerst verhielt sich die Wunde auch ganz normal, und im Laufe des Samstags und auch in der Nacht von Samstag auf Sonntag wurde das Schmerzgefühl in meiner rechten Hand eigentlich von Stunde zu Stunde stärker. Dieses pochende Entzündungsgefühl nahm auch so stark zu, dass ich eigentlich auch nicht mehr schlafen konnte.

Schäfer fährt ins Krankenhaus. Dort wird er sofort operiert. Ein multiresistenter Keim - ein MRSA - wird auf seiner Haut entdeckt.

O-Ton Prof. Dr. Michael Raschke, Universitätsklinikum

Münster:

Wir haben ja dann praktisch die gesamte Hand, Hohlhand praktisch geöffnet. Es ist eben wichtig, es ist eine Entzündung und die kann sich sehr schnell praktisch entlang dieser Bindegewebe insepten, dann praktisch bis zum Oberarm, Lymphknoten bis hin zum Herzen ausbreiten. Und wenn man dann nicht adäquat und sofort reagiert, Patienten haben allerdings auch extreme Schmerzen, dann kann sich das eben sehr, sehr dramatisch entwickeln.

Heute erinnert nur noch ein Pflaster an die Infektion. Schäfer hatte Glück, denn multiresistente Keime sind eine der größten Gefahren - nicht nur für kranke Menschen. Gegen sie hilft oft kein Antibiotikum mehr.

Nach Schätzungen der Europäischen Seuchenschutzbehörde starben 2019 in Europa bis zu 33.000 Menschen durch multiresistente Keime. In den Vorjahren waren es deutlich weniger.

Multiresistente Keime gibt es vor allen Dingen in Krankenhäusern. Falsche und zu häufige Verordnung von Antibiotika, doch auch die industrielle Tierhaltung ist ein Problem, vor allem die Geflügelmast. Weil viele Tiere auf engem Raum gehalten werden, können einzelne kranke nicht behandelt werden, sondern nur alle in einer Halle. Zwar ist der Verbrauch von Antibiotika in der Tierhaltung insgesamt in den vergangenen Jahren um fast 50 Prozent zurückgegangen, bei der Hähnchenmast ist das nicht so.

Ludwig Mayer ist niedergelassener Arzt und warnt vor der wachsenden Gefahr durch multiresistente Keime und den Einsatz von Antibiotika in der Massengeflügelhaltung.

O-Ton Dr. Gerd-Ludwig Mayer, Ärzte gegen

Massentierhaltung:

Die Resistenzen werden dramatisch zunehmen, potenziell ist es so, dass jede kleinste Wunde zum Tode führen kann, durch eine Sepsis – Blutvergiftung. Weil Keime haben wir überall, und wenn keine Antibiotika mehr wirksam sind, dann können wir sie nicht mehr bekämpfen.

Im August und September wurde bei den Discountern ALDI Nord und Lidl in fünf europäischen Ländern Hähnchenfleisch gekauft - von der Umweltorganisation Germanwatch. Die Fleischproben gingen ans Institut für Medizinische Mikrobiologie der Universität Bochum und wurden dort untersucht.

O-Ton Prof. Dr. Sören Gatermann, Abteilung für Medizinische Mikrobiologie, Uni Bochum:

Ein wichtiges Ergebnis ist, dass über die Hälfte aller Proben mit resistenten Bakterien verunreinigt war, Bakterien also, die gegen Antibiotika unempfindlich sind, und was zur Folge

hat, dass man möglicherweise nicht mehr gut therapiert werden kann.

Die meisten Keime hatte Hähnchenfleisch vom Discounter in Deutschland und Polen: 59 Prozent der Proben trugen multiresistente Keime - in Frankreich 45 Prozent, in den Niederlanden 25 Prozent. In Deutschland und Polen fand sich dazu in 25 Prozent der Fleischpakete der gefährliche Krankenhauskeim MRSA.

O-Ton Prof. Dr. Sören Gatermann, Abteilung für Medizinische Mikrobiologie, Uni Bochum:

MRSA sind deswegen ein besonderes Ergebnis, weil sie relativ selten ansonsten auf Hähnchenproben gefunden werden. MRSA ist ja ein bekannter multiresistenter, schwer zu therapierender Keim, der Wundinfektionen verursachen kann, aber auch Lungenentzündungen.

Auffallend häufig finden sich MRSA-Keime bei Produkten der deutschen PHW-Gruppe, zu der auch die Marke Wiesenhof gehört.

Hersteller und Discounter weisen darauf hin: Geflügelfleisch ist vor dem Essen komplett durchzugaren. Das Problem: Beim Schneiden und der Verarbeitung der rohen Hähnchenteile können Keime sowohl an den Händen als auch an der Unterlage haften bleiben.

O-Ton Prof. Dr. Sören Gatermann, Abteilung für Medizinische Mikrobiologie, Uni Bochum:

Und wenn sie auf diesem Schneidbrett dann hinterher Salat schneiden, dann gerät dieses Bakterium direkt in die Nahrung, und sie nehmen das auf und können sich so mit resistenten Bakterien infizieren.

Nachfrage bei den Discountern. Die verweisen auf ihre hohen Qualitätsstandards. Für die Produktion seien die Hersteller verantwortlich. Im Übrigen sei auch der Verbraucher in der Pflicht. So schreibt ALDI Nord,

Zitat:

„Bitte Küchenhygienehinweise beachten. [...] Geflügelfleisch ist nicht zum Rohverzehr geeignet.“

Doch die Untersuchung von Germanwatch hat noch ein Ergebnis: Jedes dritte untersuchte Hähnchen war mit Keimen belastet, die auch gegen sogenannte Reserve-Antibiotika resistent sind - Antibiotika, die eigentlich dem Menschen vorbehalten sein sollen.

O-Ton Reinhild Benning, Germanwatch:

Unsere Untersuchung zeigt, in der Massentierhaltung werden routiniert Antibiotika missbraucht, auch Reserve-Antibiotika.

Die Wirtschaft hat sich entschieden. Sie möchte billiger werden. Sie möchte nicht besser werden. Die Wissenschaft sagt schon lange, hier muss nachgebessert werden.

Verantwortlich dafür: Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner. Mit der deutschen Geflügelwirtschaft wollte sie über weniger Antibiotika-Einsatz in Ställen verhandeln. Frontal 21 liegen vertrauliche Gesprächsvermerke vor. Darin heißt es:

„... dass die Geflügelwirtschaft in Bezug auf die Forderung nach einer Änderung von Produktion und Haltungssysteme nicht gesprächsbereit sei. („Ich stoße auf eine Wand“) ...“

**O-Ton Julia Klöckner, CDU,
Bundeslandwirtschaftsministerin:**

Also, das Ganze war nicht sehr dynamisch nach vorne lösungsorientiert, um es kurz zu sagen. Und das will ich wirklich ändern. Denn wenn es Resistenzen selbst bei Reserve-Antibiotika gibt, und Reserve-Antibiotika sind die Antibiotika, die da sind, wenn es nichts anderes mehr gibt, dann ist es fatal.

Nachfrage beim Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft. Der versichert, in den vergangenen Jahren sei der Einsatz von Antibiotika in der Tiermast spürbar gesenkt worden. Schriftlich heißt es,

Zitat:

"Trotz aller Minimierungsstrategien wird eine kontinuierliche weitere Reduzierung bis auf Null aber nicht möglich sein."

Die EU-Kommission will den Einsatz von Antibiotika in der Landwirtschaft stark reduzieren. Ab 2021 sollen einige Wirkstoffe nur noch für die Behandlung von Menschen reserviert sein.

Doch der Anhang der EU-Verordnung lässt eine Hintertür offen. Im Kleingedruckten heißt es: Antibiotika, die wesentlich für die **"Gewährleistung des Tierwohls"** sind, dürfen weiter eingesetzt werden.

O-Ton Martin Häusling, Grüne/EFA, MdEP:

Wenn ich jetzt höre, dass das Tierwohl jetzt als Kriterium genommen wird, das öffnet ja Tür und Tor, dass Bauern und Tierärzte es einsetzen könne, wenn sie meinen, dem Tier geht es nicht richtig gut. Also, wir werden das so nicht akzeptieren, weil es im Widerspruch steht, zu dem, was wir eigentlich vor zwei Jahren vereinbart haben.

In den nächsten Wochen wird sich zeigen: Wer setzt sich durch - eine Politik, die Verbraucher schützt oder eine Industrie, die verdienen möchte.

Abmoderation:

Wenn Sie mehr über die Gefahr wissen wollen, die man sich beim Einkauf holt und in die Küche trägt, dann schauen Sie sich die Folge „Keime“ aus der Doku-Serie „Achtung, Essen!“ an – zu finden in der ZDFmediathek.

Zur Beachtung: Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt. Der vorliegende Abdruck ist nur zum privaten Gebrauch des Empfängers hergestellt. Jede andere Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Urheberberechtigten unzulässig und strafbar. Insbesondere darf er weder vervielfältigt, verarbeitet oder zu öffentlichen Wiedergaben benutzt werden. Die in den Beiträgen dargestellten Sachverhalte entsprechen dem Stand des jeweiligen Sendetermins.