



Mittwoch, 21.05.2014

Grünen-Studie: **Tester finden Ekelkeime auf Mettbrötchen und Putenwurst**



Die Salamiwurst aus dem Supermarkt, das Zwiebelmettbrötchen vom Bäcker - lecker, aber leider oft mit antibiotikaresistenten Bakterien verseucht. Das ergab eine von der Bundestagsfraktion der Grünen in Auftrag gegebene Stichproben-Analyse. Besonders belastet sind Wurstwaren aus Putenfleisch.

Rund 30.000 Menschen sterben jedes Jahr in Deutschland, weil sich mit einem antibiotikaresistenten Erreger infiziert haben. Diese sogenannten ESBL-Keime („Extended Spectrum Beta-Lactamasen“) entwickeln spezielle Enzyme, welche die Medikamente unwirksam machen. Viele der

Erreger sind längst gegen mehrere der insgesamt sieben Antibiotika-Wirkstoffgruppen resistent, bei einigen Keimen wirkt kein einziges Präparat mehr. Sie finden sich nicht nur in Krankenhäusern, sondern aufgrund ihres Einsatzes in der Tiermast auch zunehmend in Nahrungsmitteln.

Viele Wurstsorten sind mit Keimen belastet

Um darauf hinzuweisen, hat die Bundestagsfraktion von Bündnis 90/Die Grünen eine Stichproben-Analyse in Auftrag gegeben. In 13 Städten, unter anderem Berlin, Leipzig, Düsseldorf, Hannover und Kiel, kauften die Tester verschiedene Fleisch- und Wurstprodukte. In Bäckereien, Supermärkten und Discountern erwarben sie dabei unter anderem Mett, Teewurst, Schinken oder Salami. Bei allen getesteten Waren handelte es sich um sogenannte Rohwurstsorten, die bei der Herstellung weder erhitzt noch gebrüht werden.

Ein zertifiziertes Labor testete anschließend 63 Proben dieser Wurst- und Schinkenprodukte auf ESBL - mit erschreckendem Ergebnis: Zehn der Produkte waren mit antibiotikaresistenten Keimen belastet. Der Verzehr dieser Waren wäre also gesundheitsschädlich gewesen.

Besonders häufig fanden die Tester ESBL-Keime in Mettprodukten wie Mettbrötchen oder Zwiebelmett: Sie beanstandeten acht von 36 untersuchten Produkten, das sind insgesamt 22 Prozent aller Proben. Damit hat sich die hygienische Qualität von Mett sogar verschlechtert, bei einem Test im Jahr 2012 hatten 16 Prozent die Bakterien aufgewiesen.

Sechs von neun Produkten aus Putenfleisch sind verseucht

Die höchste Keimbelastung fanden die Labormitarbeiter bei den getesteten Produkten aus Putenfleisch: In sechs von neun Proben traten die gefürchteten Erreger auf. Die Grünen führen das auf die Beliebtheit dieser Fleischsorte zurück: Um die hohe Nachfrage zu decken, würden vor allem Tiere gezüchtet, die schnell wachsen und viel Fleisch ansetzen. Diese hockten dann in viel zu engen Ställen und litten aufgrund des Bewegungsmangels häufig unter Entzündungen der Sohlenhaut. Die wiederum würden die Züchter mit Antibiotika bekämpfen.

Relativ unbedenklich können Verbraucher dagegen in Teewurst oder Mettwurst beziehungsweise Salami beißen: Hier war jeweils nur eine Probe auffällig. Die untersuchten Schinkenprodukte waren sogar sämtlich ESBL-frei.

Die keimverseuchten Proben stammten übrigens aus Potsdam, Mainz, Hannover, Düsseldorf, Hamburg, Kiel, Völklingen/Saarbrücken und Dortmund.