

## Doppelt bitter

Greenpeace hat im Juni 2017 Frischfleisch auf Antibiotika-Resistenzen untersuchen lassen. Die betroffene Grazer Fleischerei Moßhammer gibt dazu eine Stellungnahme ab.



Auf drei der zwölf untersuchten Proben wurden Bakterien mit Antibiotika-Resistenzen gefunden, auch auf einer der Grazer Fleischerei Moßhammer. Firmeninhaber Josef Moßhammer gab gegenüber der Fleischerzeitung folgende Stellungnahme ab: „Die Fleischerei Moßhammer setzt genau auf das Gegenteil von Massentierhaltung. Gerade deswegen ist das Ergebnis doppelt bitter. Wir verfolgen seit den ersten Meldungen die Entwicklungen rund um den Themenkreis multiresistente Keime sehr genau. Mit ein Grund für unseren bereits 2015 gefällten Entschluss, Südoststeirisches Woazschwein aus der Genussregion zu beziehen und dafür auch mehr zu bezahlen. Im Bereich

Rind, Kalb und Lamm haben wir einen kleinen regionalen Schlächter, der regional einkauft. Da uns dies in der Stadt nicht möglich ist. In der österreichischen Tierhaltung ist der Einsatz von antibiotischen Wachstumsförderern verboten. Beim Qualitätsprogramm Woazschwein wird darüber hinaus der Antibiotikaeinsatz bei der Krankheitsbehandlung sehr streng und deutlich über Standard vom Tiergesundheitsdienst unter amtstierärztlicher Aufsicht überwacht.

Wir haben damit die von Greenpeace aufgestellten Forderungen schon seit langem erfüllt. Dies mit gutem Grund – auch wir empfinden den unkontrollierten Einsatz von Antibiotika in der Landwirtschaft als nicht nachhaltige Vorgehensweise, die keine Unterstützung finden sollte. Gerade die aktuellen Testergebnisse zeigen, wie schwierig resistente Keime zu eliminieren sind. Wir werden dies auch zum Anlass nehmen, das Gespräch mit unseren Lieferanten und der Überwachung zu vertiefen. Resistente Keime sind in vor allem Krankenhäusern ein ernsthaftes Problem für Sekundärerkrankungen von Patienten. In der Tierzucht sind diese Bakterien vor allem für die Landwirte problematisch, die sich bei den Tieren infizieren können. Doch für Konsumenten besteht bei guter Zubereitung kein besonderes Risiko. Faschiertes wird vor Verzehr gut erhitzt, wodurch auch resistente Keime und andere Bakterien sicher eliminiert werden. Da Keime bei Fleisch naturgegeben unvermeidbar sind, ist eine sachgemäße Erhitzung und eine gute Küchenhygiene grundsätzlich unverzichtbar. Um dieses kulinarische Basiswissen nicht in Vergessenheit geraten zu lassen, weisen wir auch schon seit langem mit entsprechenden Hinweisen – z.B. mit Thekenaufklebern – darauf hin. Wir unterstützen schon seit Langem den Kampf gegen resistente Keime. Wir hoffen, dass sich noch viele dabei anschließen.“

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**