

Greenpeace-Test: Mehr als jedes dritte Stück Fleisch mit antibiotikaresistenten Keimen belastet

Die Umweltschutzorganisation ließ abgepackte Fleischwaren von Schwein, Huhn und Pute aus heimischen Supermärkten testen. In neun der 24 Fleischwaren, also über einem Drittel, wurden multiresistente Erreger nachgewiesen.



Die Umweltschutzorganisation Greenpeace hat 24 Proben handelsübliches Fleisch aus österreichischen Supermärkten auf Krankheitserreger testen lassen, die gegen Antibiotika resistent sind. Das alarmierende Ergebnis: Mehr als jedes dritte Stück Fleisch war mit diesen bedrohlichen Bakterien belastet, die auch für uns Menschen gefährlich sind. Auch Fleisch mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel war zu über einem Drittel betroffen. Grund dafür ist die Massentierhaltung. Zu enger Raum,

unnatürliche Böden, schnelle Trennung des Nachwuchses von der Mutter machen die Tiere krank. Antibiotika sollen gegen diese hausgemachten Krankheiten helfen. Die Tiere werden übermäßig oft behandelt und dadurch „härten“ sich die Erreger gegen die Medikamente ab. Diese Resistenzen bedrohen auch uns Menschen. Greenpeace fordert von Tierschutzminister Rauch und Landwirtschaftsministerin Köstinger bessere Mindeststandards in der Tierhaltung und eine klare Kennzeichnung der Haltungsbedingungen direkt am Produkt.

Massentierhaltung gefährdet unsere Gesundheit. Die schlechten Haltungsbedingungen machen die Tiere krank. Deswegen werden in großen Mengen Antibiotika eingesetzt, was zur Entwicklung gefährlicher resistenter Keime führt. Mit dem Fleisch kommen diese Erreger dann bis in unsere Küchen. Auch auf jenem Fleisch mit dem AMA-Gütesiegel“, sagt Sebastian Theissing-Matei, Landwirtschaftsexperte bei Greenpeace in Österreich. Bio-Betriebe benötigen demgegenüber so gut wie gar keine Antibiotika.

Auch Umweltmediziner Hans-Peter Hutter, Sprecher der ÄrztInnen für eine gesunde Umwelt, warnt anlässlich der vorliegenden Testergebnisse vor resistenten Keimen: “Wenn antibiotikaresistente Bakterien wie MRSA auf Fleischwaren aus dem Supermarkt ‚gefunden‘ werden, so ist das eine ernste Sache. Denn dabei handelt es sich um humanpathogene Erreger, die höchst problematische Infektionen hervorrufen können. Infektionen mit resistenten Bakterien sind oft schwer beherrschbar. Hier herrscht Alarmstufe rot. Der Einsatz von Antibiotika muss prinzipiell auf das medizinisch notwendige Maß begrenzt werden. Dies gilt für die Human- ebenso wie für die Tiermedizin. Eine Missachtung dieses Prinzips kann zur Folge haben, dass Antibiotikabehandlungen bei bakteriellen Erkrankungen nicht mehr wirksam sind. Das möchte wohl niemand persönlich erleben.”

GREENPEACE			Fleischproben-Ergebnisliste		
	Marke	Beschreibung	Multiresistente Keime		
1.	Tann	Faschiertes Gemischt	Nachgewiesen		
2.	Tann	Schweinesschnitzel			
3.	S-Budget	Schweinsfilet			
4.	Tann	Schweinskarree	Nachgewiesen		
5.	S-Budget	Minutensteak (Schwein)			
6.	Wiesentaler	Faschiertes Gemischt			
7.	Wiesentaler	Gewürfeltes Schweinefleisch			
8.	Greisinger	Faschiertes Gemischt			
9.	Greisinger	Schweine-Medaillons			
10.	Greisinger	Lungenbraten vom Schwein	Nachgewiesen		
11.	Greisinger	Kaiserschnitzel vom Schwein			
12.	Clever	Faschiertes Gemischt			

GREENPEACE			Fleischproben-Ergebnisliste		
	Marke	Beschreibung	Multiresistente Keime		
13.	Hofstädter	Schopfsteak (Schwein)	Nachgewiesen		
14.	Hofstädter	Bauchfleisch (Schwein)			
15.	Spar-Eigenmarke	Hühner-Schnitzel			
16.	Spar-Eigenmarke	Unterkeulen (Huhn)			
17.	Wiesentaler	Hühnerflügel	Nachgewiesen		
18.	Wiesentaler	Hühner-Brustfilets			
19.	Hofer-Eigenmarke	Hühner-Filet			
20.	Clever	Hühner-Schnitzel			
21.	Huber	Putenfilets	Nachgewiesen		
22.	Wiesentaler	Puten-Geschnetzeltes	Nachgewiesen		
23.	Stritzinger	Puten-Schnitzel	Nachgewiesen		
24.	Hofstädter	Putenbrust	Nachgewiesen		

Greenpeace hat 24 abgepackte Fleischwaren von Schwein, Huhn und Pute aus heimischen Supermärkten vom Lebensmittellabor der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) auf multiresistente Keime testen lassen. In neun der 24 Fleischwaren, also über einem Drittel, wurden multiresistente Erreger nachgewiesen. Bei Schweinefleisch waren vier von 14 Produkten belastet. Beim Hühnerfleisch war eine Probe von sechs positiv. Bei Putenfleisch fanden sich gar in allen vier Fleischwaren multiresistente Erreger. Der Test zeigt auch, dass das AMA-Gütesiegel kein Garant gegen multiresistente Keime im Fleisch ist: von 16 Produkten mit dem AMA-Gütesiegel waren sechs belastet.

Neben gesetzlichen Regelungen und höheren Förderungen für LandwirtInnen, die auf bessere Haltung umstellen wollen, braucht es eine eindeutige Tierwohl-Kennzeichnung am Produkt. In Deutschland ist das bereits umgesetzt. Dort wird Fleisch in Supermärkten in Kategorien von 1 bis 4 gekennzeichnet. Für jede Konsumentin und jeden Konsumenten ist dadurch auf einen Blick erkenntlich, welche Tiere besonders leiden mussten und welchen es besser geht. "Niemand möchte Fleisch von gequälten Tieren mit hohem Antibiotikaeinsatz auf dem eigenen Teller. Mit einer klipp und klaren Haltungs-Kennzeichnung direkt

am Produkt könnten sich KonsumentInnen endlich erstmals bewusst entscheiden, welche Art von Tierhaltung sie unterstützen möchten. Diese Kennzeichnung muss jetzt endlich auch in Österreich umgesetzt werden“, fordert Theissing-Matei.

Multiresistente Keime: Ein bekanntes Problem

Seit den Neunzigerjahren werden in Österreich im Grund- und Trinkwasser Antibiotika und Pestizidrückstände sowie multiresistente Keime festgestellt – mit verheerenden Folgen. Auf Initiative von Lukas Hader, Geschäftsführer von Multikraft und Arzt Bernhard Zauner, diskutierten bereits letztes Jahr Vertreter:innen aus der Politik, Landwirtschaft und Industrie sowie Human- und Veterinärmedizin rund um den Antibiotikaeinsatz und den Eintrag von Pflanzenschutzmitteln. Darunter etwa Landesrat Stefan Kaineder; Vizepräsident der LK OÖ Karl Grabmayr; Olga Voglauer, Die Grünen, Abgeordnete zum Nationalrat und Maria Pein, Vizepräsidentin der LK Stmk. Fleisch & Co hat berichtet: **Gesunde Lebensmittel brauchen gesunde Böden: Auftakt der Initiative „Our health“**

Einer der effektivsten Ansätze aus der gefährlichen Misere ist der Einsatz der **integrativen Medizin** in der Nutztierpraxis. Hier hat auch Dr. Harald Pothmann, Veterinärmediziner und „Nutztier-Experte“ im **Interview mit Fleisch & Co Stellung** genommen: „Die intensive Anwendung von Medikamenten bei Nutztieren, insbesondere von Antibiotika, ist in den letzten Jahren massiv in den Mittelpunkt der öffentlichen Kritik gerückt. Die zunehmende Resistenzbildung von Erregern gegenüber Antibiotika macht Ärzt:innen wie Tierärzt:innen gleichermaßen und auch der breiten Öffentlichkeit große Sorgen. Dementsprechend ist es wichtig, nach Möglichkeiten zu suchen, wodurch Antibiotikaeinsatz sinnvoll vermieden werden kann. Ein ganzheitliches als Integrativmedizinisches Management ist sozusagen der Olymp der Herangehensweise.“

Detailergebnisse des Greenpeace-Tests und weitere

Informationen finden Sie im Factsheet:

https://act.gp/Keimfleisch_Factsheet

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at