

Mittwoch
18. August 2010

Fr. 3.00, Ausland: € 2.30 / AZ 8021 Zürich
118. Jahrgang Nr. 190 – Auflage 209 297

Tages Anzeiger



Die unabhängige schweizerische Tageszeitung



Poulet-Alarm bei den Kantonschemikern

Im Schlachthof sind 70 Prozent der Poulets mit Bakterien verseucht. Nun wurden 1100 Proben aus dem Detailhandel untersucht.

Von Romeo Regenass

Campylobacter-Bakterien gehören zur Darmflora vieler Tiere, und besonders im Huhn fühlen sie sich wohl. Doch für den Menschen kann der Krankheitserreger gefährlich sein: Durchfall, Fieber und Krämpfe sind die Folge. Die Krankheit ist im Vormarsch: Seit 2005 haben die gemeldeten Fälle um über 50 Prozent zugenommen.

Dahinter steckt oft Pouletfleisch, das nicht genügend erhitzt wurde, sodass die Bakterien überlebten. Denn wie eine

neue Studie der EU zeigt, sind sieben von zehn Poulets aus Schweizer Schlachthöfen mit Campylobacter verseucht. Das liegt deutlich über dem Schnitt der EU. Beim Bund nimmt man die Resultate ernst. «Die EU-Studie hat die Campylobacter-Problematik auf Herdenstufe und bei Hühnerschlachtkörpern mit einheitlicher Methodik untersucht», erklärt Andreas Baumgartner vom Bundesamt für Gesundheit (BAG). Das ergebe erstmals ein umfassendes Bild für ganz Europa. «Was für uns jedoch zählt, ist das Fleisch

an der Verkaufsfrente, am Ende der Kette.» Um zu testen, wie es um die Pouletbrust in Migros, Coop oder beim Metzger steht, haben die Kantonschemiker über 1100 Proben aus dem Detailhandel eingekauft und untersucht. Die Resultate sollen Ende Jahr vorliegen. «Die fachliche Diskussion der Ergebnisse soll dann zu konkreten Verbesserungsmaßnahmen führen», heisst es beim BAG.

Laien würden erwarten, dass Pouletfleisch aus industrieller Massentierhaltung besonders schlecht abschneidet.

Sollten sich die Ergebnisse aus anderen Ländern bestätigen, würde das Gegenteil der Fall sein: Geflügelfleisch aus tierfreundlicher Freiland- oder sogar Bio-Haltung könnte mehr Bakterien aufweisen als solches aus konventioneller

Verseuchtes Pouletfleisch

Kommentar: Entfernt diese Hühner aus den Verkaufsregalen! – Seite 2

Campylobacter-Bakterien: Die EU erteilt der Schweiz schlechte Noten. – Seite 37

Produktion. Die Ansteckungsgefahr durch Einflüsse aus der Umgebung ist für solche Hühner grösser als für Artgenossen in geschlossenen Ställen.

Patentlösungen gibt es nicht: Zur Entkeimung könnte das Fleisch mit Gammastrahlen bestrahlt oder auch chloriert werden. Doch das würde von den hiesigen Konsumenten kaum akzeptiert. Wasserdampf würde Campylobacter zwar eliminieren, aber das behandelte Fleisch würde unvorteilhaft verändert.

Seite Zwei



Kommentar

Bruno Schletti über das mit Bakterien verseuchte Pouletfleisch in der Schweiz.

Entfernt die Hühner aus den Regalen

Was macht der Mensch, wenn ihn nach einem Apfel gelüftet? Er greift zur Frucht und beisst herzhaft hinein. Was macht der Mann, der nach Käse lechzt? Er greift zum Tilsiter oder Pecorino und schiebt ein Stück in den Mund. Und was macht der Zeitgenosse, dessen Magen nach Huhn schreit? Er denkt nach, erinnert sich an die Broschüre des Bundesamts für Gesundheit über den «Umgang mit rohem Fleisch im Privathaushalt», die er ... ja, wo ist sie denn? Aber sicher: «Mit einem Magnet an Ihrem Kühlschrank befestigen». Die Anweisung der Amtsstelle war ein Befehl. Denn wer möchte schon an Campylobacter-Bakterien elendig zugrunde gehen.

Der Magen knurrt. Aber was sein muss, muss sein. Wichtig zu wissen für den zeit-

genössischen Freund der Hühnerspeise: Es gilt, drei Hygienefelder zu beachten. Zum Trocknen der Hände nach dem Waschen muss ein sauberes Tuch verwendet werden (persönliche Hygiene), allfälliger Auftausaft des gewesenen Federviehs muss vor der Verarbeitung weggegossen werden (Produkthygiene), und Messer und Bretter sollen nach dem Abwasch (mit Seife!) am besten luftgetrocknet werden (Umgebungshygiene). Bitte beachten: Die Kenntnis allein dieser drei Hinweise entbindet keinen Liebhaber von Pouletschenkeln vom eigenen Studium des amtlichen Gesamtwerkes.

Da nun aber gemäss der neusten Studie erwiesen ist, dass sieben von zehn Stücken Hühnergut bakteriell kontaminiert sind, müssen - amtliche Hühnerfibel hin

oder her - weitergehende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden. Wir legen dringend nahe, vor dem Öffnen der Kühlschranktür Mundmaske, Schutzbrille und Einweghandschuhe überzustülpen. Erst dann darf wer bis zu diesem Zeitpunkt nicht verhungert ist den Weg vom Huhn zum Poulet beschreiten.

Mit Verlaub: Diese Hühnersuppe stinkt zum Himmel. Mehr als jedes zweite Stück Huhn - ob ausländisch, ob inländisch, ob bio -, das wir kaufen, weist Campylobacter-Bakterien auf, die alles andere als harmlos sind. Derart verseuchte Produkte gehören nicht ins Verkaufsregal. Die Branche hat ein ungelöstes Problem. Der Handel schaut weg. Das Bundesamt für Gesundheit wirbelt Staub auf. Der Löli im Umzug ist der Konsument.