

stern



Unser täglich Fleisch

Wo kommt es her?
Was steckt drin?

Mit großem
Schweinefleisch-Test

Europa im Kälteschock
Wie Hoch „Dieter“ den
Kontinent erstarren lässt

Gerhard Richter
Die schönsten Bilder
des Jahrhundert-Malers

Gesundheits-Serie
Was den Magen stresst
und was ihm hilft

Masthühner in Deutschland (2010)

68 Mio.

davon in Mecklenburg-Vorpommern:

Niedersachsen 37 Mio.

Nordrhein-Westfalen 4



geschlüpfte Masthühner in Deutschland



803 000 Tonnen brachten die geschlachteten Masthühner 2010 auf die Waage

davon waren 635 000 Zerlegte Hähnchenkeile

154 000 ganze Hähnchen

14 000 Innereien



Masthühner wurden 2010 in Deutschland geschlachtet, davon in den 25 größten Schlachtbetrieben 591 Mio.

Masthühner pro Betrieb

6000



15000



Lebensdauer: bis 32 Tage (Kurzmast)
bis 46 Tage (Langmast)

Antibiotika

96%

der Masthühner werden mit Antibiotika behandelt



Behandlungsdauer:

bis zu 26 Tage, im Schnitt 7,3

Wirksstoffe: bis zu 8, im Schnitt 3

(NRL-Studie, 2011)

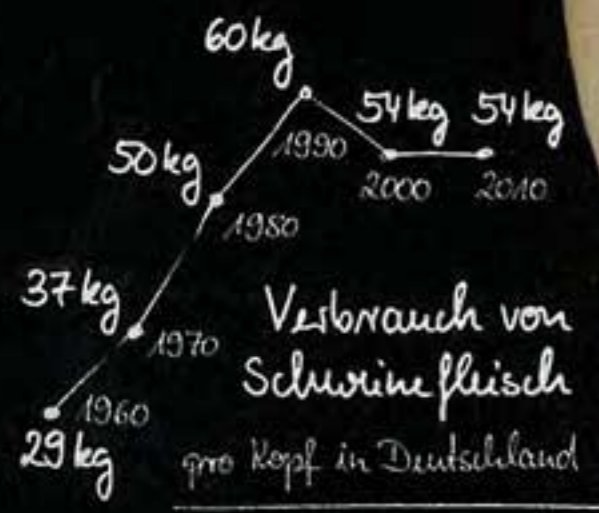
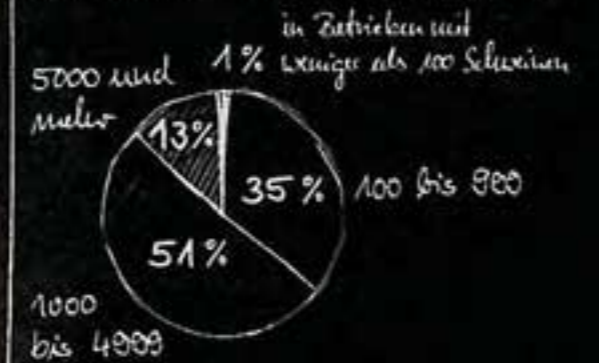
Unser täglich Fleisch

Produkte aus deutschen Ställen standen mal für Qualität und Genuss. Heute denkt man an Keime, Risiken und tierisches Elend. An Hühner, vollgestopft mit Antibiotika. Schweine, in qualvoller Enge lebend. Puten, zu Fressmaschinen gezüchtet. Warum tun wir uns das an?

Schweine in Deutschland (2010)



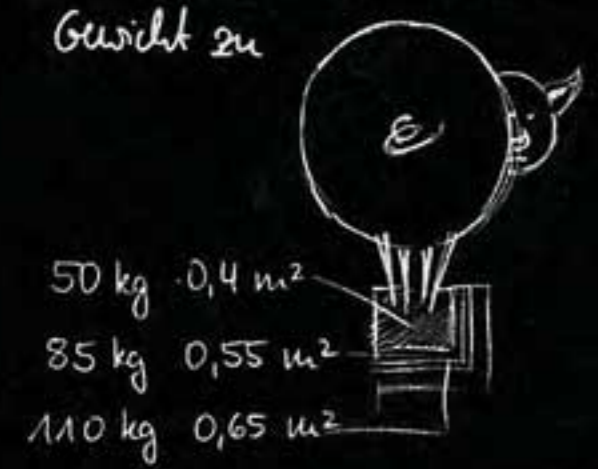
davon in Betrieben mit so vielen Tieren



59 Mio. Schweine wurden 2010 in Deutschland geschlachtet.
durchschnittliches Gewicht: 94 kg
erzeugtes Schweinefleisch: 5,5 Mio. Tonnen

Lebensdauer: bis zu 7 Monate
Gewichtszunahme: rund 730g pro Tag während der Mast

So viel Platz stellt einem Mastschwein mit diesem Gewicht zu



(laut EU-Richtlinie 2008, in Gruppenhaltung)

Antibiotika
2 von 3 Schweinen werden mit Antibiotika behandelt.

Bis zu 8 Wirkstoffe werden während einer Mast eingesetzt. In Einzelfällen bis zu 15



(Erhebung von 64 Schweinemastbetrieben in Niedersachsen)

Von MICHAEL STRECK und CHRISTINA ELMER (Text), ANDREW TIMMINS und BETTINA MÜLLER (Illustrationen)

Am Anfang war das Ei oder die Henne, und alles war noch gut. Der Mensch lebte friedlich mit Hühnern und Schweinen und Rindern, die ihm dienten und die er mit Respekt behandelte. Die Hühner legten Eier, die Kühe gaben Milch, Schweine und Rinder wurden geschlachtet und gegessen. Das funktionierte Jahrtausende. Mensch und Tier, Tier und Mensch, ein bilaterales Verhältnis, das sich erst änderte, als aus Dörfern Städte wurden und aus Städten Ballungsräume. Es ging so lange gut, wie der Mensch sich selbst versorgen konnte.

Dann ersetzte der Tante-Emmaladen die gute alte Speisekammer, sie passte nicht mehr in die Mietskasernen des Industriezeitalters, und die Menschen wurden abhängig von Lebensmitteln, die andere an fernen Orten produzierten. Schlachthöfe wuchsen, zunächst in Amerika, dann überall. Henry Ford entwickelte das Fließband, Clarence Birdseye die Tiefkühlung, und also wurde es obsolet, Tiere zum Verzehr im Ganzen oder gar lebend in die Städte zu bringen, sie wurden nun zerlegt und abgepackt.

Der Bauer verschwand, es kam der Landwirt, danach der Agrarökonom, und an der Entwicklung der Sprache wird deutlich, dass die moderne Landwirtschaft heute mehr Wirtschaft als Land ist.

Der Mensch hat die Hoheit über seine Nahrung abgegeben an das Großgewerbe. Fleisch wird produziert wie, sagen wir, Autos. In riesigen Fabriken mit Zigtausenden Schweinen darin oder Hühnern und Puten, die dicht an dicht stehen und natürlich krank werden und die dann im Flächenabwurf Antibiotika bekommen. Schon Ferkeln und Küken wird das Medikament verabreicht. Weil es heißt: Der Mensch braucht billiges Fleisch. Er will es nicht anders.

Will der Mensch das wirklich?



CDU-Agrarexperte Johannes Röring auf seinem Hof in Vreden mit Tierarzt Jörg Tenhündfeld. Sie behaupten: „Deutsches Fleisch war noch nie so sicher“

Hat er sich an den Wahnsinn längst gewöhnt, der in Rindern immer neue Bakterien und Viren? Hat er sich gewöhnt an Altöl und Dioxin in Futtermitteln und damit auch in Eiern und Fleisch, an Keime auf Hähnchen, die sonst nur im Krankenhaus sprießen?

Wir spritzen, düngen, mästen, stopfen und kriegen nun die Rechnung. 96 Prozent aller Masthähnchen in Nordrhein-Westfalen, also beinahe jedes in jedem Stall, ist gedopt. Bei der Präsentation der ekigen Statistik befahl den örtlichen Verbraucherschutzminister Johannes Remmel von den Grünen ein Gefühl der „dauerhaften Übelkeit“. So was kommt von so was. Keime sind Folge des massenhaften Antibiotika-Einsatzes in der Massentierhaltung.

Test für Test – ein Manifest: Das Bundesamt für Verbraucherschutz untersuchte im Jahr 2009 großflächig Hühnerprodukte und wurde prompt großflächig fündig – jedes fünfte war mit resistenten Bakterien besiedelt. Anfang Januar entdeckte der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) Erreger auf elf von 20 Hühnerfleischproben. Die Tiere sterben im Schlachthof, ihr Fleisch aber –

späte Rache der geschundenen Kreatur? – führt hernach ein bakterielles Eigenleben.

Und nun – es kommt noch schlimmer – sind Schweineprodukte verseucht. Das ergaben eine Stichproben-Untersuchung im Auftrag des stern und ein ähnlich angelegter Test von stern TV. In jeder vierten Probe aus Hack oder Filet tummelten sich multiresistente Keime, namentlich ESBL-bildende Escherichia coli. ESBL steht für Extended-Spectrum Beta-Lactamase, ein Enzym, das Antibiotika unwirksam macht und deshalb für den Menschen gefährlich ist (siehe Seite 64).

Elisabeth Meyer, Hygienefachärztin an der Charité in Berlin, hält die Funde für derart alarmierend, dass sie den Verbrauchern rät, „kein rohes Hackfleisch mehr zu essen“. Sie sagt auch: „Es gibt viele Hinweise darauf, dass die Tierzucht ein wesentlicher Faktor für den starken Anstieg von ESBL-Infektionen beim Menschen ist.“

Wer die Keime in sich trägt, erkrankt zwar nicht zwangsläufig. Lebensbedrohlich aber können sie bei geschwächten Menschen, Älteren und Kleinkindern werden. Gesunde bieten den Erregern immerhin ein Trainingsgelände im Darm. „Die Resistenzinformationen können auf andere Bakterien weitergegeben werden“, sagt Annemarie Käsbohrer vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Für sie folgt daraus ein Horrorszenario. „Und dann sammeln die immer mehr Resistenzen ein, und die Humanmediziner haben keine wirksamen Antibiotika mehr.“ Dieser Horror für jeden Mediziner ist aber kein Szenario mehr, er gehört zum Alltag in vielen Kliniken. In Europa sterben jedes Jahr etwa 5000 Menschen an Infektionen mit den multiresistenten Keimen vom Stamm Staphylococcus aureus – kurz MRSA. →

Der Mensch gab die Hoheit über seine Nahrung ans Großgewerbe ab. Fleisch wird produziert wie Autos

Putzen in Deutschland



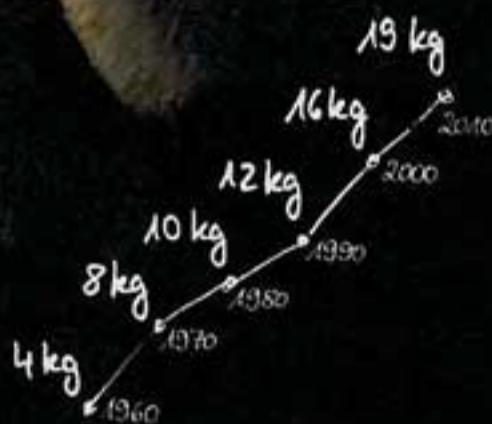
38 Mio.

Putzen werden 2010 in Deutschland geschlachtet.

Ergebnis:



Lebensdauer:
16 bis 22 Wochen
Schlachtgericht:



Verbrauch von Geflügelfleisch pro Kopf in Deutschland

Antibiotika
92%
der Tiere werden mit
Antibiotika behandelt.

Bis zu 10 verschiedene
Wirkstoffgruppen wurden
eingesetzt.

(Erhebung in 44 Putzenbetrieben
in Niedersachsen, 2011)



Die Viecher wimmeln vor allem dort, wo überdurchschnittlich viel Antibiotika eingesetzt werden: in erster Linie in Hospitälern als der gefürchtete Krankenhauskeim. Und in Ställen. Den Erreger tragen je nach Studie bis zu 86 Prozent der Schweinebauern in sich, und in Gegenden mit hohem Tierbestand kursiert ein durchaus ernst gemeinter Schnack: „Wenn du im Krankenhaus bei der Anmeldung sagst, dass du Schweine züchtest, kriegst du ein Einzelzimmer.“ In Nordrhein-Westfalen berichten Ärzte von offenen Wunden ihrer bäuerlichen Klientel, die monatelang nicht heilen wollen, weil kein Medikament mehr anspringt. Da treffen multiresistente Stallbakterien auf ihre Verwandten aus der Klinik, tauschen womöglich Eigenschaften aus und mutieren zu Superkeimen, gegen die kein Mittel hilft.

Das naheliegende Mittel wäre die drastische Reduzierung der Medikamente in der Tiermast beziehungsweise eine drastische Reduzierung von Masttieren im Stall. Denn „Antibiotika“, sagt der Grünen-Politiker Friedrich Ostendorf, „sind der Treibstoff der industriellen Massentierhaltung“.

Die Bundesbürger essen Schweine, Puten, Hähnchen, die während ihres kurzen Daseins im Schnitt zweimal mit hochwirksamen Pharmaka behandelt wurden.

Die Frage ist: Warum tun wir das den Tieren an – und damit am Ende auch uns?

Die Frage müsste Johannes Röring beantworten können. Er ist Schweinemäster, Bundestagsabgeordneter der CDU, sitzt im Agrarausschuss und kandidiert gerade um den Vorsitz des westfälischen Bauernverbandes. Politiker, Lobbyist, Bauer – Röring ist sozusagen die fleischgewordene Kernkompetenz. Er empfängt den Besuch im Kaminzimmer seines Bauernhauses im münsterländischen Vreden und hat seinen Tierarzt Jörg Tenhündfeld dazugeladen. Irgendwann wird es im Gespräch um Keime gehen, und in diesem Bereich ist nun wieder Tenhündfeld die fleischgewordene Kernkompetenz.



Die Antibiotika-Palette einer normalen Großtierpraxis. Alle Mittel werden üblicherweise in Mastställen gegen Infektionen jeglicher Art eingesetzt. In der großen Packung befindet sich der Wirkstoff Tetracyclin – er wird vor allem gegen Atemwegs- und Darminfektionen benutzt. Wie alle anderen Mittel wird er entweder über die Nahrung oder per Spritze verabreicht

Röring, ein ruhiger und besonnener Mann, räsoniert erst mal über früher und heute. Entgegen landläufiger Meinung sei heute nämlich alles besser, zumindest in der Landwirtschaft: die Hygiene in den Ställen, die Gesundheit der Tiere (sic!), die moderne Technik. Das Romantisieren der Vergangenheit hält er für naiv: „Die haben die Tiere damals auch nicht nur gestreichelt.“

Überhaupt, die Landwirtschaft habe sich verändert wie die gesamte Gesellschaft. „Der technische Fortschritt ermöglicht größere Betriebe. Wenn wir ihn nicht nutzen, gefährden wir unsere Wettbewerbsfähigkeit.“

Überhaupt, meldet sich nun der Veterinär Tenhündfeld, „früher hat man den Tierarzt oft sehr spät gerufen und zu lange zu Hausmitteln gegriffen. Die wurden regelrecht zu Tode gepflegt.“ Röring nickt. „Hafereschleim“, sagt er, „wir haben sogar Hafereschleim für die Tiere gekocht.“

Und überhaupt spricht nun der Bauer und Politiker: „Die deutschen Produkte sind top, von besser Qualität, wir haben höchste

Standards“, und vor allem: „Sicher!“, sekundiert der Tierarzt.

Beste Qualität? Sicher? 900 Tonnen Antibiotika pro Jahr in deutschen Ställen, dreimal so viel, wie hierzulande an Menschen verabreicht wird. Die Keime, MRSA und ESB? „Hängt nicht mit der Tierhaltung zusammen“, sagt der Bauer.

Röring glaubt, was er sagt, insofern ist er authentisch. Die Frage, warum wir uns das antun, beantwortet der Lobbyist Röring: „Wir wollen die Weltmärkte nicht erobern, wir können sie aber auch nicht ausblenden.“ Heißt: Die deutschen Mäster wollen das Geschäft nicht den anderen Billigheimern überlassen, den Brasilianern oder den Chinesen. Am Ende wird die Schlacht am Regal entschieden. „Für mich“, nun spricht der Unternehmer Röring, „ist die Hausfrau entscheidend, die ihr Portemonnaie aufmacht.“

Dies ist das ganze Geheimnis.

Die Entscheidung liegt beim Verbraucher. Fleisch ist da in Plastik-Hülle und Fülle. Es ist billig wie nie, weil nie zuvor in der Geschichte der Menschheit so viel davon produziert wurde. Hack ist günstiger als Katzenfutter. Das Angebot regelt in diesem Fall die Nachfrage. Das Angebot ist: Viel Masse und wenig Klasse. Und die Qualität kommt von Qual. 99 Prozent der Fleischprodukte in deutschen Läden stammen aus der Turbomast.

Bei unseren französischen Nachbarn kann der Kunde zwischen sechs oder sieben verschiedenen Qualitäts- und Preisklassen wählen. Hierzulande zwischen zweien: billig und teuer. Volker Wiem, Marktleiter bei einer Edeka-Filiale im kaufkräftigen Hamburg-Eppendorf, würde auch gern französische Hühner verkaufen, um seinen Kunden einen Ausweg zwischen sehr billigem Turbo- →

900 Tonnen Antibiotika werden in deutschen Ställen verabreicht. Dreimal so viel wie an Menschen

mastgeflügel und sehr teurem Biohuhn anzubieten – ein freilaufendes Huhn, nicht biogefüttert, gibt's in Frankreich schon für sieben bis acht Euro. „Meine Kunden könnten diese drei, vier Euro mehr für ein Huhn ausgeben“, sagt Wiem. Er hatte sogar einen Lieferanten für die Hühner – und blieb auf ihnen sitzen, denn: „Die Leute wollen keine ganzen Tiere. Sie wollen nur Brust. Nichts als Brust. Wer kann heute noch ein Huhn tranchieren?“ Fehlende Qualität zeugt auch von fehlendem Interesse.

Die Rewe-Group bekennt sich sogar offen zum Desinteresse. Deren Produktmanager lassen auf *stern*-Anfrage verlauten, sie glaubten nicht an Zwischenlösungen. Die Kunden würden ohnehin immer das Billigste kaufen. Ehrliche Antwort. Eine mögliche Alternative kommt dann verkleidet in Marketing-Deutsch daher: „Verändert man aber die Anforderungen an die konventionelle Herstellung, dann hat dies zwangsläufig Auswirkungen auf den Preis dieser Produkte... Verteuern sich konventionelle Hähnchen, dann rücken die Biohähnchen indirekt näher an diesen Akzeptanzkorridor.“ Im Klartext: Wir warten einfach, bis das Billige teurer wird, denn dann erscheint das Teure billiger.

Anderswo klappt das Kategorisieren, in Frankreich, USA und Japan. Man gebe dem Verbraucher mehr Anleitung, mehr Überblick, mehr Information. Das haben die Deutschen im Übrigen auch schon mal geschafft – beim Wein. „Deutscher Wein galt vor Jahrzehnten noch als Plörre. Erst als die Winzer Qualitätsstufen einführten, wurde auch der Wein erheblich besser. Weine von geringer Qualität gibt es immer noch, aber daneben eben auch hervorragende“, sagt Professor Albert Sundrum, Agrarwissenschaftler an der Uni Kassel. Solange aber die qualitativen Unterschiede für den Käufer nicht erkennbar seien, greife der eben zu den Sondermüllangeboten. „Wir brauchten eine Ratingagentur für Qualitäts-

fleisch“, sagt er. „Aber die Lebensmittel-Industrie hat daran kein Interesse. Wir produzieren zu viel und zu billig.“

Das war mal anders, vor gar nicht langer Zeit. Zuerst bauten die Holländer in den 70er Jahren die ersten Gigaställe für Hühner. Kurz darauf dann entdeckten auch deutsche Unternehmen das Geschäftsmodell. Beflügelt von eigens gekreuzten Hybridrassen, denen man das Sättigungsgefühl weggezüchtet hatte. Das Huhn degenerierte zur Futterverwertungsmaschine aus Fleisch und Blut, es fraß und wuchs und fraß und wuchs, und zwar schnell, schneller, am schnellsten. Die Mastdauer sank von 50 auf 30 Tage. Und der Profit stieg.

Bei den Schweinen verlief die Entwicklung simultan: 1960 wirtschafteten in Deutschland 1,7 Millionen Schweinebauern, die 15,7 Millionen Tiere hielten. Heute sind es nur noch 60 000, aber diese besitzen 26,5 Millionen Schweine. Ein Konglomerat aus Erzeugern, Zucht- und Mastbetrieben sowie Futtermittelproduzenten – oft vereint in einem Firmenimperium – kontrolliert nunmehr den Markt und besetzt den gesamten Kreislauf: Sie liefern die Tiere und das Futter und die Pharmaka. Sie holen die Tiere wieder ab und karriolen sie zu firmeneigenen Schlachthanlagen. Alles aus einer Hand.

Das ganze System ist sukzessive aus dem Lot geraten, weil hineingesogen in eine ungesunde Preisspirale aus mehr Ställen, ergo mehr Tieren, ergo mehr Krankheiten, ergo mehr Arzneien. Und am Ende der Nahrungskette: der Verbraucher. Die deutschen Mäster produzieren mehr Fleisch, als die Deutschen essen können. Von ihren 59 Millionen Schweinen und 683 Millionen Hühnern, Puten und Enten ging im Jahr 2010 beinahe ein Drittel in den Export. In den Schwellenländern von heute leben die Fleischfresser von morgen. Daran möchten alle mitverdienen. Reinhild Benning, Leiterin Agrarpolitik beim BUND, fragt, „warum sich Deutschland zum Weltführer in einem Seg-



Mastschweine in engen Boxen: Mehr Tiere in immer größeren Ställen führen zu mehr Krankheiten



Masthühner, in Transportkisten gestopft: Über ein Viertel der in Deutschland produzierten Hühner gehen in den Export

Wenn Antibiotika der Treibstoff der Agrarindustrie sind, dann ist die Gier der Motor

ment macht, das superbillig ist“. Eine rhetorische Frage. Wenn Antibiotika der Treibstoff der Agrarindustrie sind, dann ist Gier der Motor. Nur deshalb entstehen nach wie vor Riesenställe und gigantische Schlachthöfe. Der heimische Markt ist längst pappsatt, der Konsum stagniert auf hohem Niveau.

Exemplarisch sind die Exzesse zu besichtigen in der niedersächsischen Kleinstadt Wietze im Landkreis Celle. Niedersachsen ist so etwas wie die Keimzelle der deutschen Agrarindustrie. Etwa die Hälfte aller deutschen Hühner, Puten und Schweine stehen in norddeutschen Stallungen. In Wietze nun, 8000 Einwohner, errichtete der Fleischgigant Rothkötter den größten Geflügelschlachthof Europas für 135 Millionen Hähnchen pro Jahr. Das sind 370 000 tote Hühner pro Tag, 15 000 pro Stunde, vier in der Sekunde. So war's geplant.

Aber Wietze, und das war nicht geplant, ist ein bisschen wie das gallische Dorf. Gallus heißt Hahn. Die wackeren Leute von der örtlichen Bürgerinitiative konnten den Bau zwar nicht verhindern, sehr wohl aber die Ansiedlung kolossaler Hähnchenställe in der Umgebung.

Am stacheldrahtbewehrten Zaun, der das Firmengelände umläuft, steht an einem eiskalten Januarmorgen Eckehard Niemann, runder Bauch, weißer Bart. Niemann ist ein bekannter Kritiker der Massenzucht und ein Romantiker. Er glaubt, dass der Verbraucher die Konzerne besiegen kann, „qua Widerstand, beim Atomausstieg hat es doch auch geklappt“. Er schreibt kluge Aufsätze über die Agrarindustrie, geißelt das Prinzip der Gier, und die Frage, warum wir uns das antun, beantwortet er mit einer Gegenfrage: „Warum tun wir diesen Irrsinn auch noch anderen an? Wir exportieren zu Dumpingpreisen Billigfleisch aus Qualhaltung in die dritte Welt und machen deren Märkte auch noch kaputt.“

Niemann schaut über den Zaun, Wachmänner patrouillieren mit Hunden, die Szenerie er-

innert an die DDR-Grenze. Um rentabel zu fahren, benötigt der Schlachthof mindestens 400 Ställe mit jeweils 40 000 Hähnchen drin. Nur – die Bauern im Landkreis machen so nicht mit. „Die dachten, sie könnten mit Geld alles regeln. Mit widerborstigen Bauern haben die nicht gerechnet.“ Widerstand ist Niemanns Lieblingswort.

Heiner K. ist so ein Widerständler. Er möchte mit seinem richtigen Namen nicht im *stern* stehen. Im Landvolk herrscht das unausgesprochene Gesetz, dass man zusammenhält und nichts erzählt über Mauscheleien und Schweinereien, auch nicht die der Großkonzerne, von denen viele Landwirte letzten Endes leben müssen.

Heiner K. sitzt an einem wuchtigen Tisch im Esszimmer seines alten Hauses. Er versteht sich als ein Bauer alter Prägung. Hält gut drei Dutzend Bullen, baut Kartoffeln an und verkauft sie auf dem Wochenmarkt. Seine Geschichte illustriert, zu welchen Mitteln die Großen greifen, wenn die Kleinen nicht spüren wollen. Heiner K. besitzt viel Land, und nur das machte ihn interessant für die Emissäre des Großschlachthofs in Wietze. Im Herbst 2010 bekam er Besuch von Firmenvertretern. Die Herren suchten Baugrundstücke für Hähnchen-Mastställe, „acht mal 50 000 schwebte denen vor“. Er hätte direkt nebenan sogar eine Biogasanlage betreiben dürfen und damit einen Gewinn von 200 000 bis 300 000 Euro einfahren können. Ein Landwirt erwirtschaftet normalerweise nicht mehr als 40 000 Euro Gewinn. Reizvoll, gewiss.

Aber der Bauer sträubte sich, und die Herren aus der Industrie lockten mit mehr. Sie machten ein unmoralisches Angebot. Sie sagten: „Sie brauchen sich auch überhaupt nicht zu engagieren, weder kapital- noch arbeitsmäßig. Stellen Sie nur den Bauantrag. Wir stellen dann das Kapital und die Arbeitskräfte. Und wir übernehmen auch das finanzielle Risiko.“ K. sollte nur ein Strohhalm sein und seinen Namen geben.

Nach zwei Stunden schickte er die Herren nach Hause, er wollte Herr im eigenen Hause bleiben und nicht Knecht auf dem eigenen Hof. Er weiß, wie das läuft, und er hält das für moralisch bedenklich: „Sie kriegen den Einstalltermin vorgeschrieben, Sie kriegen die Tiere geliefert, das Futter geliefert, und meines Wissens wechseln die sogar mehrmals pro Mastperiode die Antibiotika, um die Rückstände zu verschleiern.“

Heiner K. entschied: Ich mache nicht mit beim Medikamenten-Mästen. Er baut weiter Kartoffeln an und behält seine Ehre. Die Firma Rothkötter bestreitet auf Anfrage derlei Geschäftspraktiken.

Von den dubiosen Machenschaften der Mäster und vieler Veterinäre ahnt der Kunde im Supermarkt nichts. Er sieht nur das Produkt, und der Hähnchenbrust wiederum sieht man nicht an, wie viele Pharmakuren im Gewebe stecken. Zuweilen beginnt das Doping unmittelbar nach dem Schlüpfen der Küken. Ende 2011 wurde ein Hähnchenmastbetrieb im Kreis Marburg-Biedenkopf im Zuge einer „Tierarzneimittelüberwachung“ vom zuständigen Veterinärsamt überprüft. Es kam heraus, dass im Mai 2010 eine gesamte Tranche von 20 000 Küken aus einer Wiesenhof-Brüterei direkt nach dem Schlüpfen mit dem Antibiotikum Methoxazol behandelt worden war. Das ist nicht mal illegal. Falls nur ein paar Tiere schwächlich oder kränklich wirken, wird gleich der gesamte Besatz gedopt.

Vom *stern* mit dem Vorgang konfrontiert, wollte Wiesenhof zu dem Fall nicht Stellung nehmen und verwies auf Ausführungen auf der Internetseite des Unternehmens. Dort steht: „Durch ein strenges Hygienemanagement sind wir in der Lage, gesunde und widerstandsfähige Küken an unsere Partnerlandwirte zu liefern.“

Ahnt der Kunde, dass die Hähnchen- und Schweinemäster den Druck der Industrie an die Veterinäre weitergeben und denen schon mal bedeuten: „Wenn du →

mir keine drei Flaschen Antibiotikum stehen lässt, brauchst du gar nicht mehr wiederzukommen“?

Und ahnt er, dass von Salmonellen befallene Hähnchen sehr wohl geschlachtet und anschließend verkauft werden dürfen? Für ein Verkaufsverbot innerhalb der EU kommt es nämlich lediglich auf die Menge der Erreger an.

Noch häufiger als mit Salmonellen sind Hähnchen mit Campylobacter-Bakterien infiziert. Sie sind für die meisten bakteriellen Darmerkrankungen in Deutschland verantwortlich und verursachen Durchfall, Fieber, Bauchschmerzen, Erbrechen, Kopf- und Muskelschmerzen.

Das heißt aber nicht, dass die kontaminierte Ware aus der Theke verschwinden muss. Normalerweise erfahren die Verbraucher nichts von den Befunden der Behörden, das beweisen Untersuchungspapiere, die dem *stern* vorliegen.

Beispiel „Deutsches Goldhähnchen“, gefroren, von Wiesenhof: In einer in einem Edeka-Markt in Celle am 29. September 2011 entnommenen Probe diagnostizierte das zuständige Lebensmittelinstitut Oldenburg (Laves) die „Kontamination mit Campylobacter jejuni“. Passiert ist nichts.

Beispiel „Deutsches Fleischhähnchen“, gefroren, von Wiesenhof. Eine am 1. März 2011 entnommene Probe in einem Aldi-Markt in Berlin trägt Campylobacter-Keime. Das Landeslabor Berlin-Brandenburg urteilt: „Im vorliegenden Fall ist davon auszugehen, dass die Keime durch einen ausreichenden Garprozess bei der Zubereitung des Lebensmittels abgetötet werden.“ Der Käufer muss den Erreger einfach wegbrutzeln, dann passiert schon nichts. Nur, tun das alle?

Und auch das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, das am 28. Oktober 2011 eine verseuchte Hähnchenprobe aus einem Supermarkt in Lichtenfels untersuchte, wälzt die Verantwortung auf den Käufer ab: „Beim Umgang mit rohem Geflügelfleisch muss grundsätzlich eine erhöh-



Oben: Nahe Wietze in Niedersachsen wurde der größte Geflügelschlachthof Europas errichtet – bis zu 370 000 Hühner am Tag können hier verarbeitet werden

Unten: Heiner K. sollte als Lohnmäster für den Schlachthof gewonnen werden. Er wollte nicht Knecht auf dem eigenen Hof sein – und weigerte sich

te Sorgfalt bei der Küchenhygiene vorausgesetzt werden.“ Daher sei „ein Verkehrsverbot nicht notwendig“. In diesem Fall waren neben Campylobacter auch noch Escherichia coli-Bakterien in dem Tiefkühlhähnchen gefunden worden.

Edeka gibt auf Anfrage an, eine „mögliche Beanstandung des untersuchenden Amtes“ werde „direkt an die Firma Wiesenhof gerichtet. Wir erhalten keine Kenntnis“. Aldi erklärt: „Positive Tests auf Campylobacter sind nicht gänzlich ungewöhnlich.“ Und Wiesenhof teilt mit: „In der gesamten Agrar- und Lebensmittelproduktion sind – genau wie im Haushalt und in der Umwelt –

Keime vorhanden.“ Bei „vollständigem Durchgaren“, so Aldi und Wiesenhof, sei der Genuss von Geflügelfleisch unbedenklich.

Kaufen, kochen, kotzen?

Lediglich in einem der dokumentierten Fälle äußert zumindest ein Labor Bedenken, der Packungshinweis „Geflügel nur vollständig durchgegart verzehren“ könne womöglich als Warnung nicht ausreichen. Es ist das Veterinäruntersuchungsamt Rhein-Ruhr-Wupper, das ein Campylobacter-Hähnchen aus einem Supermarkt in Düren untersuchte. Es werde darauf hingewiesen, notiert die Gutachterin, dass durch den Packungshinweis „kein eindeutiger Bezug zum gesundheitlichen Risiko hergestellt wird“.

Passiert ist wieder nichts. Alle halten still. Aber wer stillhält, verändert nichts. Und genau darum geht es, um Veränderung. In der Haltung. Beim Behandeln kranker Tiere. Und beim Essen.

An dieser Stelle eine kleine, zusammenfassende Suada: „Das ganze System ist so pervers, dass ich weinen kann, wenn mir jemand das als Fortschritt verkauft. Es ist für die Umwelt pervers, für die Tiere, für die Bauern, für die Anwohner, für die Luft. Den einzigen Vorteil haben Menschen, die nichts direkt mit den Tieren zu tun haben, die damit Geld in großen Mengen verdienen. Das sind die Pharmaindustrie, der Handel und die Lieferanten.“

Der das sagt, liebt Tiere und hat vom Stillhalten die Schnauze voll. Der Mann heißt Nicki Schirm, ist 53 Jahre alt und seit 1986 Tierarzt aus Überzeugung. Er lebt mit seiner Frau, vier Gänsen und 27 Hühnern in einer alten Mühle in der Nähe von Frankfurt und ist auf Großtiere spezialisiert, die er nach Möglichkeit einzeln behandelt. Sein privates Credo lautet: „Bei mir haben Tiere lebensläng- →

Von Salmonellen befallene Hähnchen dürfen in der EU geschlachtet und verkauft werden

lich. Ich bin Tierarzt geworden, weil ich Tieren helfen wollte. Denn die wichtigste Funktion des Tierarztes ist nicht die Spritze, sondern die Diagnose.“ Noch so ein Credo. Schirm kennt die Gauer, die Dealer, die Schwachstellen des Systems. Und genau dort setzt er an mit seinen Lösungsvorschlägen: „Keine Rabatte mehr für Medikamente.“ In der Praxis zahlen die Großabnehmer unter den Tierärzten oft weniger als die Hälfte. „Das System funktioniert immer nur, wenn derjenige, der viel verbraucht, exponentiell belohnt wird.“ Wenn er etwas zu sagen hätte, dürfte das Zeug nur noch unter strengsten Auflagen an die Ärzte abgegeben werden: „Warum werden unsere Medikamente als normale Handelswaren definiert, statt zu sagen: Halt, Sprengstoffe, Impfstoffe, Antibiotika und schwere Giftstoffe brauchen besondere Auflagen!“

Diese Frage würde Nicki Schirm gern mal der Verbraucherministerin Ilse Aigner stellen.

Ilse Aigner bemüht sich, im Gespräch mit dem *stern* eine Antwort zu finden. Aber sie tut sich schwer. Aigner kriegt Feuer von allen Seiten. Sie will das Arzneimittelgesetz verschärfen und also den Medikamentenmissbrauch eindämmen. Den einen geht das zu weit, den anderen nicht weit genug. Sie kann es keinem recht machen, das ist das Los ihres Amtes. Sie ist immer dann gefragt, wenn wieder ein Skandal hochpoppt. Wenn Frau Aigner im Fernsehen zu sehen ist, hat das meistens nichts Gutes zu bedeuten. Zuletzt erschien sie ziemlich häufig im Fernsehen.

Die Keime auf Fleischprodukten liegen ihr dieser Tage, nun ja, ziemlich schwer im Magen, wiewohl sie eines gleich klarstellen muss: „Generell sind Kontrollen Aufgabe der Länder. Auch die Lebensmittelhersteller sind in der Pflicht.“ Das stimmt. Sie ist mehr für das große Ganze verantwortlich, für die Gesetze, „die Leitplanken“. Frau Aigner ist höchst besorgt wegen der Resistenzen. Sie sagt: „Wir



Oben: Ginge es nach Tierarzt Nicki Schirm, dürften Antibiotika nur unter strengen Auflagen abgegeben werden

Unten: Landwirtschaftsministerin Ilse Aigner würde den Antibiotika-Einsatz gern senken

müssen den Antibiotikaeinsatz unbedingt runterfahren und damit auch die Resistenzen.“ Deshalb soll im März ein verschärftes Arzneimittelgesetz beschlossen werden und ab Herbst gelten.

Dann dürfen eben nicht mehr immer wieder neue Wirkstoffe eingesetzt werden, dann sollen Tierärzte die genauen Mengen in eine Datenbank füttern, dann sollen sie überprüfbar sein. Dann soll alles besser werden.

Frau Aigner klingt aber nicht so, als glaube sie selbst daran, dass dann alles besser wird. „Sie können noch so viele rote Ampeln aufstellen. Wenn nicht überwacht wird, hilft das alles nichts.“

Das Überwachen ist Ländersache. Die Länder berufen sich auf den Bund, der Bund beruft sich auf die Länder, so geht das seit Jahren hin und her. Sie sagt: „Ich kann doch nicht persönlich jeden Bauernhof kontrollieren.“ Natürlich nicht. Die Länder aber auch nicht. Das ist die Crux. Das ist Politik. Aigner klingt zuweilen verzweifelt. Sie würde wohl gern mehr bewegen. Sie ist Verbraucherschutzministerin und zugleich Ministerin der Landwirte, ein Interessenspagat.

Das verschärfte Gesetz ist ein Anfang, runter mit den Medikamenten, runter mit den Resistenzen. Und rauf mit der Transparenz, „mehr Produktbandbreite für den Verbraucher“, endlich eine gute Nachricht. Sie wünscht sich Label, ein Qualitätssiegel, das ausweist, dass die Tiere „mehr als nur aus dem Fenster geguckt haben“. Denn: „Ein Tierwohl-Label muss hohe Ansprüche erfüllen. Es darf kein Werbegag sein.“ Wäre nicht ganz Bio, aber gewiss nicht mehr Turbo. Würde mehr kosten, aber das wäre es wert. Frau Aigner sagt, sie sei ein Fan dieser Idee. Wann die Idee kommt, kann sie nicht sagen. Das ist das Problem: Nichts ist konkret, präzise und klar. Vieles mäandert zwischen Interessengruppen, zwischen Ländern und Bund, Lobby und Opposition.

Es sind harte Tage für Ilse Aigner. Erst war Grüne Woche in Berlin, dann wieder Keime und Feuer von allen Seiten. Sie wurde krank, sie lag flach. Mussten Sie Antibiotika nehmen, Frau Ministerin? „Gott sei Dank, nein. Ich versuche, das zu vermeiden, wenn es irgendwie geht.“ Sie hatte immerhin die Wahl. Die Tiere nicht. Gute Besserung. Für alle. ✱

Mit Recherchen von Alf Burchardt, Stephan Draf, Bert Gamerschlag, Johannes Röhrig und Georg Wedemeyer

Ministerin Ilse Aigner: „Ich kann doch nicht jeden Hof persönlich kontrollieren“

Lesen Sie auf Seite 64: **der stern-Fleischtest**

STERN-TEST

Resistente Keime in jedem vierten Stück Schweinefleisch

In Filet und Gehacktem aus Supermärkten und Discountern fand ein Fachlabor Bakterien, die das gefährliche Enzym ESBL bilden



Treffer: Die Mikrobiologin Nicole Wiese untersucht im Labor eine ESBL-positive Probe aus dem *stern*-Test

Für die Verbraucher wird der massive Einsatz von Antibiotika in der Schweinemast gefährlich. Bei einem *stern*-Test war jede vierte Fleischprobe mit multi-resistenten Keimen verunreinigt. In allen Fällen handelte es sich um mutierte Darmbakterien der Art *Escherichia coli*: Sie produzieren das Enzym ESBL (Extended-Spectrum Beta-Lactamase), das verschiedene Antibiotika unwirksam macht. Lösen diese Bakterien eine Harnwegs-, Wund- oder Lungenentzündung aus, ist die medizinische Behandlung des Patienten schwierig. Insgesamt 20 abgepackte Portionen frisches, ungewürztes Schweinefleisch kaufte der *stern* in verschiedenen Supermarkt- und Discounterketten in Berlin, Hamburg, Köln, Leipzig und München. In die Kühlboxen kamen Filet oder Schinkengulasch oder Schweinehackfleisch. Alle Proben wurden durchgehend gekühlt ins renommierte Hamburger Fachlabor Fen-Lab gebracht, das noch am Tag des Einkaufs mit der Analyse begann.

Das Ergebnis deutet darauf hin, dass Verbraucher bei konventionell

erzeugtem Schweinefleisch inzwischen nirgends mehr vor dem ESBL-Enzym sicher sein können. Denn befallen waren fünf Proben aus vier Städten, gekauft in vier verschiedenen Handelsketten von fünf verschiedenen Herstellerbetrieben:

- Schweinehackfleisch der Marke „Premios“ aus dem Edeka-Aktiv-Markt in der Bismarckstraße, Berlin-Charlottenburg;
- Schweinehackfleisch der Marke „Gut Ponholz“ aus der Netto-Filiale in der Leipziger Inselstraße;
- Schweinefilet der Marke „Wilhelm Brandenburg“ aus dem Rewe-Markt in der Hamburger Europa-Passage;
- Schweinefilet der Marke „Müller Fleisch“ aus der Aldi-Filiale am Rundfunkplatz in der Münchner Maxvorstadt und, nur wenige Hundert Meter davon entfernt gekauft,
- Schweinefilet des Schlachters „Vinzenzmurr“ vom Edeka in der Eisenstraße in München.

Eine weitere, im Januar durchgeführte Untersuchung der Redaktion von *stern* TV brachte ebenfalls vielfältige Befunde: Das von *stern* TV beauftragte Labor fand ESBL in acht von 20 Proben. Fündig wurde es fünfmal

bei Eisbein, zweimal bei Schnitzel, einmal bei Schweinehack – aus Berlin, Bielefeld, Leipzig und Köln, gekauft in acht Märkten sechs verschiedener Supermarkt- und Discounterketten.

Beide Labore forschten auch nach Methicillin-resistenten *Staphylococcus-Aureus*-Keimen (MRSA). Diese Bakterien können vor allem für Menschen mit schwacher Immunabwehr gefährlich werden, wenn sie – zum Beispiel über kleine Wunden – in die Blutbahn gelangen. Denn mit den meisten klassischen Antibiotika ist ihnen nicht mehr beizukommen. Immerhin hier eine gute Nachricht: In keiner der 40 Schweinefleischproben wurden MRSA gefunden. Der Bund für Umwelt- und Naturschutz Deutschland (BUND) hatte vor wenigen Wochen Hähnchenfleisch testen lassen und dabei in 20 Proben zweimal MRSA entdeckt – dazu zehnmals ESBL. In der vergangenen Woche hat die *stern*-Redaktion alle Märkte, Handelsketten und Fleischer um eine Stellungnahme gebeten, in deren Schweinefleisch das Labor ESBL-Keime nachweisen konnte. Geantwortet haben Aldi Süd, Edeka, Netto und Rewe sowie die Fleischerbetriebe Bauerngut, Vion Convenience („Gut Ponholz“) und Vinzenzmurr. Sie weisen fast gleichlautend auf die eigenen Qualitätsanforderungen und darauf hin, dass noch nicht abschließend erforscht sei, wie ESBL-Keime übertragen werden. Dass die Menge der gefundenen Keime niedrig sei. Dass bei Beachten der gängigen Hygieneregeln von ihnen keine Gefahr ausgehe. Dass doch auf der Packung stehe, das Fleisch müsse durcherhitzt werden. Und dass das Fleisch auch mit der gefundenen Menge *E.coli*-Bakterien nach geltendem Lebensmittelrecht verkauft werden dürfe.

Alles richtig. Aber aus Sicht der Verbraucher kann das nur begrenzt

beruhigen. Das Tückische an ESBL-Keimen ist, dass sie bei den üblichen Hygieneuntersuchungen durchs Raster fallen. Denn es ist nicht vorgeschrieben, nach ihnen zu suchen. „Hier ist der Gesetzgeber gefordert“, sagt Elisabeth Meyer, Fachärztin für Hygiene an der Berliner Charité. Sie folgert das aus ihren Beobachtungen im Klinikalltag: In den vergangenen fünf Jahren sei die Zahl der Infektionen mit ESBL-bildenden Bakterien stark gestiegen. „Inzwischen haben wir mehr Patienten mit ESBL- als mit MRSA-Infektionen.“ ESBL-Patienten seien im Schnitt etwa 20 Jahre jünger als die mit MRSA, und die Mehrheit infiziere sich nicht im Krankenhaus, sondern im alltäglichen Leben. Die Ergebnisse der Tests von *stern* und *stern* TV legen die Vermutung nahe, dass ESBL-produzierende Stämme oft beim Schlachten und Zerlegen aus dem Darm der Tiere aufs Fleisch geraten. Insofern wäre es sinnvoll, auf alle Schweinefleisch-Packungen künftig den Warnhinweis zu drucken: „Vorsicht, kann gefährliche Keime enthalten.“ Denn Verbraucher können sich vor dem Keim nur schützen, wenn sie jedes Stück Fleisch vom Schwein und Geflügel behandeln, als sei es kontaminiert: Indem sie darauf verzichten, rohes Gehacktes zu essen, und auf Küchenhygiene achten. Das heißt, um eine Übertragung gefährlicher Bakterien zu verhindern, dürfen andere Lebensmittel mit dem rohen Fleisch nicht in Berührung kommen. Arbeitsfläche, Schneidebrett, Messer und auch die Hände müssen gründlich gereinigt werden, bevor damit andere Lebensmittel oder Gegenstände in Berührung kommen. Und Fleisch sollte immer durcherhitzt werden. Denn das tötet auch alle resistenten Bakterien ab.

Werner Hinzpeter
Mit Recherchen von Maria Hauswald