

Analyse von Putenfleischproben auf MRSA und ESBL- produzierende Keime – Fragen und Antworten

Leiterin Reinhild Benning, Technische Begleitung Katrin Wenz

Stand: 12. Januar 2015

1. Was hat der BUND bei dieser Stichprobe untersucht?

In zwölf verschiedenen deutschen Städten bzw. Stadtgebieten (Berlin, Hamburg, Dresden, Leipzig, Hannover, Göttingen, München, Nürnberg, Frankfurt, Mannheim, Köln und Stuttgart) wurden in je fünf Discountsupermärkten (Aldi, Lidl, Real, Netto, Penny) ein Testkauf vorgenommen. Frisches, abgepacktes Putenfleisch wurde gekauft. Die Proben wurden unter Wahrung der Kühlkette an ein akkreditiertes Labor in Hamburg gesandt und jede einzelne wurde sowohl auf MRSA als auch auf ESBL-bildende Keime hin untersucht. Insgesamt wurden im Rahmen der vorliegenden Stichprobenuntersuchung bundesweit 57 Proben auf antibiotikaresistente Keime getestet.

Es ist dem BUND wichtig, darauf hinzuweisen, dass es sich bei der BUND-Untersuchung um eine Stichprobe handelt. Stichproben sind ein wissenschaftlich legitimes Instrument, um sich einen Eindruck von einer Situation zu verschaffen. Diese Stichprobenuntersuchung erhebt folglich keinen repräsentativen Anspruch, den nur staatliche Untersuchungen erfüllen können, um Aussagen über den allgemeinen Belastungsgrad von Putenfrischfleisch in Discountsupermärkten treffen zu können.

Die Ergebnisse unserer Stichprobe sind als Indizien zu sehen, dass die inzwischen ergriffenen Maßnahmen gegen die Verbreitung von Risiken durch Antibiotikaresistenzen auf Fleisch – so sie denn seitens der Wirtschaft erfolgt sind – offensichtlich ihre Wirkung verfehlen bzw. nicht ausreichen.

Ergänzend wurden vier Stichprobenkäufe bei Hofschlachtereien vorgenommen. Drei der Putenfleischproben stammen von ökologischen Bauernhöfen und einer von einem konventionellen bäuerlichen Betrieb mit Freilandhaltung. Beide Kriterien, alternative Haltung und hofeigene Schlachtung, – statt Intensivtierhaltung und Passage durch einen Großschlachthof – waren bei der Probenwahl für die Testkäufe entscheidend.

Das Ergebnis der BUND-Untersuchung:

a) Wie aus Tabelle 1 hervorgeht, ergaben die Testkäufe folgendes Ergebnis mit Blick auf die Gesamtheit der Proben:

- Von der Gesamtzahl der Proben waren 12 Prozent bzw. sieben Putenfleischproben negativ, das bedeutet ohne einen MRSA- oder ESBL-Befund.
- Auf insgesamt 50 Putenfleischproben wurden entweder ESBL oder MRSA oder beide nachgewiesen, das entspricht (bei insgesamt 57 Proben) einem Anteil von 88 Prozent der Proben, die mit antibiotikaresistenten Keimen belastet sind.
- Im Einzelnen wurden 42 Proben positiv auf MRSA getestet und 30 Proben wiesen ESBL-Bildner auf.

	ESBL	MRSA	ESBL oder MRSA
Gesamtzahl der Tests	57	57	57
Positiv	30	42	50
Negativ	27	15	7
Anteil Proben negativ in Prozent			12
Anteil Proben positiv in Prozent	53	74	88

Tab. 1 Putenfleischproben gesamt nach ESBL und MRSA

- Die vier Putenfleischproben aus jeweils hofeigener Schlachtung wiesen keine Belastungen auf.

b) Ergebnis nach Handelshäusern (Namen der Discountsupermärkte)

Hinsichtlich der Discountketten ergab sich folgendes Bild:

Unter den sieben Putenfleischproben, die keine Belastungen aufweisen, stammen drei von Netto, zwei von Penny, eine von Real und eine von Lidl.

Zum Zeitpunkt der Probenziehung führten einige Filialen kein abgepacktes, frisches Putenfleisch aus Deutschland, dazu zählten die Aldi-Filiale in München, die Penny-Filiale in Frankfurt und die Real-Filiale in Leipzig. Daher liegen keine Probenergebnisse aus diesen Filialen vor.

Die Putenfleischtestkäufe bei Aldi, die zur Untersuchung vorlagen, waren alle entweder mit MRSA oder mit ESBL oder mit beiden antibiotikaresistenten Keimen belastet.

Name Discounter	Anzahl Proben pro Discounter	ESBL positiv	MRSA positiv
Lidl	12	4	10
Netto	12	7	8
Real	11	4	8
Aldi	11	9	9
Penny	11	6	7
Gesamt		30	42

Tab. 2 Positive Stichprobenergebnisse antibiotikaresistente Keime auf Putenfleisch nach Handelskonzernen

- Die vier Putenfleischproben aus der Ab-Hof-Vermarktung wiesen keine Belastungen auf.

c) Ergebnisse nach Fleischlieferanten

Name des Konzerns	Anzahl der Proben	ESBL	MRSA	MRSA oder ESBL
PHW-Gruppe	21	16	15	20
Sprehe Gruppe	6	1	5	5
Heidemark	21	9	18	19
Plukon Deutschland	3	2	3	3
Süddeutsche Truthahn AG	6	2	1	3

Hinsichtlich der Fleischlieferanten mit konventioneller Schlachtung ergaben die Proben keinen Hinweis darauf, dass einer der Lieferanten durchgängig unbelastetes Fleisch lieferte, vielmehr ermittelte das Labor bei Putenfleischproben aller Fleischlieferanten Belastungen auf.

Nicht belastete Putenfleischproben

Die insgesamt nicht belasteten Proben von den Bauernhof-Vermarktungen stammten von

- Brunnenhof GbR Künzelsau
- Bio-Frischgeflügel, Witzenhausen
- Meierhol-Rassfeld, Gütersloh
- Baukhof Klein Südstedt OHG, Kleinsüdstedt

Die sieben (von 57) konventionell geschlachteten Putenfleischproben ohne Nachweis von MRSA oder ESBL stammten von vier Lieferanten:

- Heidemark Mästerkreis, Ahlhorn
- Süddeutsche Truthahn, AG
- Astenhof Frischgeflügel, Sprehe
- Geestland Putenspezialitäten, PHW-Gruppe (verbunden mit Wiesenhof)

Andere Proben dieser Lieferanten wiesen Belastungen auf.

Hintergrund zu den Fleischlieferanten

Die Lieferanten wurden anhand der Schlachthofnummern auf jeder einzelnen Putenfleischprobe ermittelt. Alle Lieferanten mit Stammsitz in Deutschland zählen zur „Top 10“ der deutschen Geflügelwirtschaft, die nach Umsatz die größten Marktanteile für Geflügel in Deutschland unter sich aufteilen.

„Top 10“ der deutschen Geflügelwirtschaft		Umsatz in Mio. Euro 2012	Umsatz in Mio. Euro 2013
1	PHW Gruppe	2340	2450
2	Rothkötter Gruppe	817,7	1000
3	Sprehe Gruppe	750	780
4	Heidemark	600	700
5	Plukon Deutschland	540	540
6	Velisko (insolvent seit 9/14)	250	250
7	Vosso	140,9	154
8	Borgmeier	115	120
9	Nölke Heinrich	126	110
10	Frisch-Geflügel Klaus	61,6	61,8

Quelle: afz 3.12.2014

Die Süddeutsche Truthahn AG ist nach Medienberichten von 2008 Teil der österreichischen Hubers Landhendl GmbH aus Pfaffstätt in Oberösterreich und zählt im Nachbarland zu den Marktführern.

2. Wie wurde untersucht?

Die Proben wurden vom Labor Fen-Lab GmbH in Hamburg untersucht. Bei methodologischen Fragen möchten wir Sie bitten, sich an das Labor zu wenden.

3. Intensivtierhaltung und Antibiotika – worum geht es?

Wenn zu viele Tiere auf zu engem Raum gehalten werden, sind diese Stress, Hitze, und Hygieneproblemen ausgesetzt. Intensivtierhaltung („Massentierhaltung“), bei der Tiere nicht artgerecht gehalten werden, funktioniert nicht ohne Hilfsmittel. Um das System der Fleischerzeugung in industriellem Maßstab aufrechterhalten zu können, werden sehr große Mengen Antibiotika eingesetzt.

Beispielsweise zeigt die Evaluierung des Einsatzes von Antibiotika in der Putenmast des nordrhein-westfälischen Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz, dass 92 Prozent der Mastputen mit Antibiotika behandelt wurden. Mehr als jeder fünfte Einsatz in NRW erfolgte mit Medikamenten aus der Gruppe der so genannten Reserveantibiotika. So genannten Reserveantibiotika werden vor allem dann benötigt, wenn herkömmliche Antibiotika nicht mehr wirken. Je mehr diese allerdings in der Intensivtierhaltung eingesetzt werden, desto eher bilden sich Resistenzen gegen so genannten Reserveantibiotika. Die vorliegende Stichprobenuntersuchung belegt, dass die gegen Antibiotika resistenten Keime mit dem Fleisch bis zum Verbraucher gelangen können.

Die NRW-Untersuchung zeigte darüber hinaus, dass in der Putenmast Antibiotika ohne Zulassung für Puten eingesetzt wurden, obwohl zu dem Zeitpunkt zugelassene Mittel mit demselben Wirkstoff auf dem Markt waren.

Je mehr Antibiotika eingesetzt werden, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass sich resistente Bakterien bilden. Resistenzbildung wird zudem begünstigt, wenn Antibiotika zu kurze Zeit und/oder ohne vorherigen Test des Erregertyps gegeben wird.

Weitere Faktoren, die die Bildung von Resistenzen begünstigen, sind Massenmedikationen statt Einzeltierbehandlungen. Auch wenn ein vorbeugender, also prophylaktischer Einsatz in Europa seit 2006 nicht mehr zulässig ist, erfolgt doch meist die Medikation als metaphylaktischer Einsatz. Das bedeutet, aufgrund einzelner kranker Tiere wird eine ganze Tiergruppe mit Antibiotika behandelt, so auch gesunde Tiere.

Besonders alarmierend ist der hohe Einsatz von Reserveantibiotika, da diese Antibiotikaklassen für die Humanmedizin besonders wichtig sind.

4. Warum sollte uns das interessieren?

Von der Bildung resistenter Bakterien sind nicht nur die Tiere, sondern auch Menschen betroffen – allen voran Verbraucher und Personen, die mit Tieren in Berührung kommen, wie etwa Landwirte. Da Bakterien oftmals sogar gegen so genannte Reserveantibiotika resistent geworden sind, sind die dadurch ausgelösten Infektionen nur schwer behandelbar.

Laut Bundesministerium für Gesundheit (BMG) sind allein in Deutschland jährlich 400.000 bis 600.000 Patienten betroffen. Nach Schätzungen des Ministeriums sterben jährlich 10.000 bis 15.000 Patienten an den Folgen.

Das Europäische Parlament beziffert die Zahl der Toten durch Infektionen, die durch resistente Keime verursacht wurden, in der EU auf 25.000 pro Jahr.

Die (WHO) beschreibt den Zusammenhang zwischen der Gabe von Antibiotika („antimikrobiellen Mitteln“) in der Tiermedizin und Resistenzbildung folgendermaßen:

„Der weit verbreitete Einsatz von antimikrobiellen Mitteln (...) in der Viehwirtschaft hat das Risiko erhöht, dass sich resistente Mikroorganismen entwickeln und verbreiten. Dies ist vor allem deswegen ein Anlass zur Sorge, weil dieselben Arten von antimikrobiellen Mitteln bei sowohl Menschen als auch Tieren eingesetzt werden. Die Entwicklung und Verbreitung von antimikrobiellen Resistenzen gefährdet die menschliche Gesundheit und stellt eine große finanzielle Bürde dar. Zudem werden nur wenige neue Antibiotika entwickelt, die jene, die durch Resistenzen ineffektiv geworden sind, ersetzen können. Lebensmittel werden im Allgemeinen als der wichtigste Überträger der Resistenzverbreitung zwischen Menschen und Tieren gesehen“.

5. Was ist MRSA?

MRSA steht für „Methicillin resistente Staphylococcus aureus“. Das sind Bakterien, die bei Menschen und Tieren Haut und Schleimhäute besiedeln und dort Wundinfektionen verursachen können. Bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem können diese Bakterien auch Blutvergiftungen und Lungenentzündungen hervorrufen. MRSA-Bakterien sind gegen viele Antibiotikaklassen resistent („unempfindlich“). Daher sind die Behandlungsmöglichkeiten bei den durch MRSA verursachten Infektionen stark eingeschränkt.

6. Was haben staatliche Untersuchungen auf MRSA bei Putenfleisch ergeben?

Im Zoonosemonitoring 2012 weist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) unterschiedliche Belastungsraten mit Antibiotikaresistenzen je nach Keimart aus. Mit Blick auf MRSA wurden auf 44,7 Prozent der Putenfleischproben im Einzelhandel MRSA gefunden. Über 70 Prozent der MRSA-Keime waren gegen mehr als sechs Antibiotikaklassen resistent.

Tab. 17.2 Prävalenz von MRSA in Proben aus Erzeugerbetrieben von Mastputen, in Proben von Schlachtkörpern der Mastputen und in Proben von frischem Putenfleisch im Einzelhandel (und Großhandel sowie Einfuhrstellen)

Matrix	Anzahl untersuchter Proben (N)	MRSA-positive Proben (n)	MRSA-positive Proben (in %) (95 %-Konfidenzintervall)
Erzeugerbetrieb			
Staub gesamt	235	30	12,8 (9,0–17,7)
Schlachthof			
(Hals)haut gesamt	353	242	68,6 (63,5–73,2)
(Hals)haut/Luftkühlung	215	164	76,3 (70,1–81,5)
(Hals)haut/kombinierte Kühlung	96	71	74,0 (64,3–81,7)
(Hals)haut/keine Angabe zur Kühlung	42	7	16,7 (8,0–30,9)
Einzelhandel			
frisches Fleisch gesamt	749	282	37,7 (34,3–41,2)
frisches Fleisch/deutscher Herkunft (Schlachtung oder Zerlegung)	499	223	44,7 (40,4–49,1)
frisches Fleisch/anderer Herkunft (Schlachtung oder Zerlegung)	250	59	23,6 (18,7–29,3)

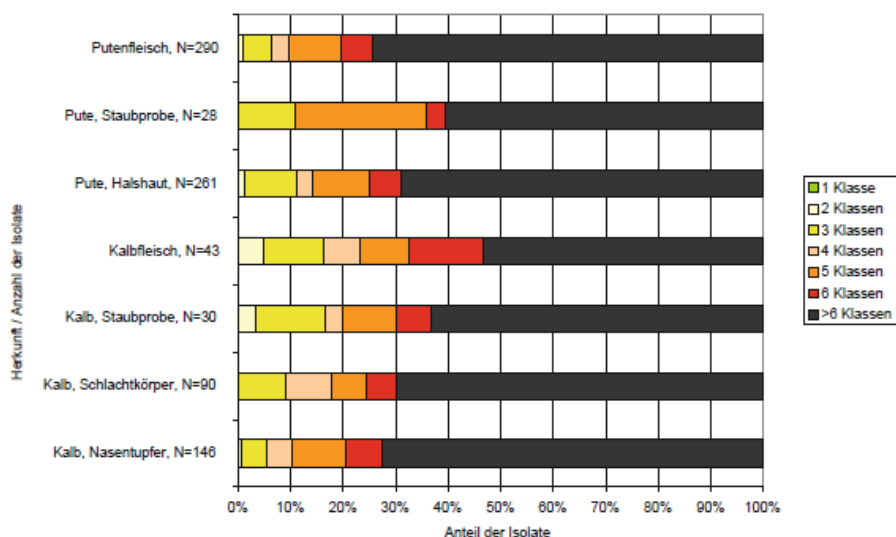


Abb. 7 Resistenz bei MRSA. Anzahl der Substanzklassen, gegen welche die Isolate resistent waren

Quelle:

www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/04_Zoonosen_Monitoring/Zoonosen_Monitoring_Bericht_2012.pdf?__blob=publicationFile&v=2

7. Wie wird MRSA übertragen?

MRSA besiedeln Haut und Schleimhäute von Menschen und Tieren und können dort Wundinfektionen verursachen. Bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem können diese Bakterien auch Blutvergiftungen und

Lungenentzündungen hervorrufen. Bisher trat der Keim vor allem in Krankenhäusern auf, wo er von Mensch zu Mensch übertragen wird. Doch auch eine Übertragung von Tier zu Mensch ist möglich. Laut dem Robert-Koch-Institut haben Menschen mit engem Kontakt zu Nutztieren (z.B. Bauern, Tierärzte) ein 138-fach höheres Risiko für eine MRSA-Besiedlung. Doch auch Anwohner oder (in Windrichtung) nahegelegene Wirtschaftsbetriebe können in erhöhtem Maße belastet sein durch luftgetragene Keime aus der Abluft von Stallanlagen.

Verbraucher sind bei der Verarbeitung von besiedeltem Fleisch mit MRSA konfrontiert, da MRSA-Keime z.B. über kleine Wunden in die Haut eindringen können. Bei Stichproben wies das Robert-Koch-Institut 2010 im Auftauwasser von 43 Prozent der Putenfleischproben und 24 Prozent der Hähnchenfleischproben MRSA nach.

8. Was ist daran problematisch?

MRSA-Keime sind gegen die so genannten Beta-Laktam-Antibiotika unempfindlich. Hierzu gehören Penicilline und Cephalosporine, die bisher standardmäßig gegen diese Erregergruppe eingesetzt wurden. Somit sind bei MRSA-Patienten die Behandlungsmöglichkeiten stark eingeschränkt.

9. Sind die MRSA-Keime bei Mensch und Tier dieselben?

Der Kontakt mit MRSA-besiedelten Tieren kann zu einer Besiedlung des Menschen mit den so genannten livestock associated MRSA (la-MRSA) führen. Gerade konventionelle Bauern sind davon betroffen. Bei einer Untersuchung des Robert-Koch-Instituts fanden Wissenschaftler bei 86 Prozent der untersuchten Landwirte und ihren Familien la-MRSA in den entnommenen Nasenabstrichen. Zum Vergleich: Bei Landwirt-Familien mit ökologischer Landwirtschaft (und entsprechender Schweinehaltung) konnte nur einmal la-MRSA nachgewiesen werden – bei jemandem, der zuvor in einer konventionellen Schweinemastanlage ausgebildet worden war.

Im Allgemeinen wird la-MRSA als wenig virulent eingestuft. Holländische Wissenschaftler gehen allerdings davon aus, dass es nur eine Frage der Zeit ist, bis la-MRSA auch für Menschen gefährlicher werden.

10. Was ist ESBL?

Hinter der Abkürzung ESBL verbergen sich Enzyme, die so genannten Extended Spectrum Beta-Laktamasen. Wenn Darmkeime wie E. coli oder Klebsiellen diese Enzyme produzieren können, sind sie gegenüber den so genannten Beta-Laktam-Antibiotika (z.B. Penicilline, Cephalosporine) und oft auch gegen Fluorochinolone resistent. Die Enzyme machen diese Antibiotika unwirksam.

11. Wie werden ESBL-produzierende Keime übertragen?

In Deutschland wird die Ansteckung mit ESBL-Bakterien meist noch als reines Krankenhausproblem angesehen. Anders als in Nachbarländern wie Holland wird die Verbreitung über Lebensmittel wenig diskutiert. Dabei gilt die Aufnahme über Lebensmittel als immer wahrscheinlicher. Die EFSA warnt: „Seit 2000 wurden in Europa und weltweit zunehmend ESBL/AmpC-produzierende Salmonellen und E. coli in Tieren und Lebensmitteln gemeldet. Diese resistenten Bakterienstämme fanden sich in allen für die Lebensmittelerzeugung wichtigen Tierarten, am häufigsten in lebenden Hühnern, Hühnerfleisch, Eiern und anderen Geflügelerzeugnissen.“ Auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) sieht in Erregern, die in der Nutztierhaltung und in Lebensmitteln tierischer Herkunft vorkommen, eine der Hauptursachen für Infektionen des Menschen mit ESBL-tragenden Bakterien. Die Bakterien befinden sich z.B. auf dem Fleisch der Tiere und stellen dann vor allem während der Verarbeitung und Zubereitung eine Gefahrenquelle dar, wenn z.B. besiedeltes Fleisch nicht durchgebraten ist. Übertragen werden können die Keime auch, wenn verwendete Utensilien wie Messer oder Schneidbrettchen nicht gründlich abgewaschen werden, bevor Rohkost darauf verarbeitet wird. Auf diesem Weg und über die Düngung mit belastetem Dung können ESBL-produzierende Keime auch auf Gemüse gelangen und mitgegessen werden, wenn das Gemüse nicht ausreichend gewaschen wurde.

12. Was ist an ESBL problematisch?

ESBL-produzierende Darmkeime setzen die antibiotischen Wirkstoffe Cephalosporine und Fluorochinolone (siehe unten) außer Kraft. Diese Antibiotika sind jedoch Wirkstoffe von besonderer Bedeutung. Sie werden von der Weltgesundheitsorganisation WHO (zusammen mit den Makroliden) als „Critically Important Antimicrobials“ eingestuft – als Antibiotika der wichtigsten Art. Wenn gerade diese Stoffe durch Antibiotikaresistenzen wirkungslos werden, sind Ärzte in ihren Therapiemöglichkeiten stark eingeschränkt und Patienten besonders gefährdet.

- Bei Erkrankungen kann dann nur noch auf wenige so genannte Reserveantibiotika („Carbapeneme“) zurückgegriffen werden. Dies erhöht die Wahrscheinlichkeit, dass sich weitere Resistenzen bilden – immer weniger Antibiotika zeigen Wirkung.

- Die Infizierung mit solchen Erregern ist vor allem für „anfällige“ Menschen mit schwachem Immunsystem ein Problem, z.B. Ältere, Kranke, Kleinkinder und Schwangere. Im schlimmsten Fall kann eine Infektion zum Tod führen.
- Bei gesunden Menschen kann der Verzehr der ESBL-produzierenden Keime bedeuten, dass diese sich für einen längeren Zeitraum in der Darmflora einnisten. Im Darm kann die Fähigkeit, ESBL zu produzieren, an weitere Keime übertragen werden - z.B. von „unproblematischen“ Darmkeimen (kommensalen E.coli) an „problematische“ Krankheitserreger (z.B. Salmonellen, Klebsiellen).

13. Sind die ESBL-Typen bei Mensch und Tier dieselben?

Die Forschung hierzu steckt noch in den Kinderschuhen. In einer holländischen Studie (2011), die Proben aus der Humanmedizin mit Geflügelproben aus dem Supermarkt abglich, gab es jedoch deutliche Hinweise auf einen Zusammenhang.

Ergebnisse der Studie:

- Bei 35 Prozent der „menschlichen“ ESBL-produzierenden E.coli fand man ESBL-Gene, die auch bei Geflügel entdeckt wurden.
- Bei jeder fünften untersuchten menschlichen Probe (19 Prozent) fand man ESBL-Gene auf Plasmiden (DNA-Molekülen), die genetisch identisch waren mit jenen, die man auf Geflügelfleisch gefunden hatte.

Auf Grund dieser Studie sieht das Rijksinstituut voor Volksgezondheid (RIVM, vergleichbar mit dem hiesigen Robert-Koch-Institut) den möglichen Übertragungsweg durch Lebensmittel als ausreichend bewiesen an.

14. Reicht es nicht, wenn Verbraucher hygienischer arbeiten?

Zwar hilft eine hygienische Verarbeitung von Lebensmitteln dabei, die Keimgefahr für Verbraucher zu verringern. Die europäische Lebensmittelbehörde EFSA warnt aber davor, politische Maßnahmen darauf zu beschränken, da damit die tatsächlichen Ursachen des Problems nicht behoben werden. Eine weitere Entwicklung und Verbreitung resistenter Keime wird hierdurch nicht verhindert.

15. Was war das Ziel der BUND-Untersuchung?

Das Ziel war, auf Basis von Stichproben eine erste Indikation dafür zu haben:

- Ob und wie stark ESBL und MRSA in der Lebensmittelkette verbreitet sind und wo politischer Handlungsbedarf besteht.
- Der BUND ist wirtschaftlich Unbeteiligter am Putenfleischmarkt. Daher ist der BUND unabhängig von wirtschaftlichen Interessen und zieht als Auftraggeber der vorliegenden Stichprobenuntersuchung keinen Umsatzvorteil aus dem einen oder anderen Ergebnis. Die wirtschaftliche Unabhängigkeit mag eine Ergänzung darstellen zu den Untersuchungen der Wirtschaftsbeteiligten, die auch selbst Tests zu Antibiotikaresistenzen auf dem Lebensmittel Fleisch durchführen und über QS (Qualität und Sicherheit) auch nach eigenen Aussagen auswerten.
- Die Ergebnisse dieses von QS betriebenen Eigen-Monitoring bei Schlachthöfen und Handelskonzernen hinsichtlich antibiotikaresistenter Keime auf Fleisch bzw. Putenfleisch liegen dem BUND nicht vor.

16. Die Ergebnisse im Einzelnen

Legende: n.n. = Nicht nachweisbar (keine Belastung nachgewiesen)

Stadt	Einzelhandel	Produkt	Handelsname	Betriebskennung	Schlachtkonzern	ESBL	MRSA
Berlin	Lidl	Putenunterkeule	Landjunker	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	nicht nachgewiesen	positiv
Berlin	Aldi	Putenschnitzel	Bauernglück	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	nicht nachgewiesen	positiv
Berlin	Real	Putensteak	Putensteak	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	nicht nachgewiesen
Berlin	Penny	Putengeschnetzeltes	Mühlenhof	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	positiv	positiv
Berlin	Netto	Putenunterkeule	Gut Ponholz	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	nicht nachgewiesen
Hamburg	Real	Putenflügel	Putenflügel	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	positiv
Hamburg	Aldi	Putenoberkeule	Bauernglück	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	positiv
Hamburg	Lidl	Putenoberkeule	Landjunker	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	nicht nachgewiesen	positiv
Hamburg	Netto	Putenbrustfilet	Gut Ponholz	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	nicht nachgewiesen	nicht nachgewiesen
Hamburg	Penny	Putenschnitzel	Mühlenhof	DE MV 12002 EG	Gebr. Stolle GmbH, Visbek/Plukon	positiv	positiv
Hannover	Aldi	Putenoberkeule	Bauernglück	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	positiv

Stadt	Einzelhandel	Produkt	Handelsname	Betriebskennung	Schlachtkonzern	ESBL	MRSA
Hannover	Lidl	Putenunterkeule	Landjunker	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	nicht nachgewiesen	positiv
Hannover	Penny	Putenbrustfilet	Putenbrust Teilstück Filet	DE MV 12002 EG	Gebr. Stolle GmbH, Visbek/Plukon	nicht nachgewiesen	positiv
Hannover	Netto	Putenunterkeule	Gut Ponholz	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	nicht nachgewiesen	positiv
Hannover	Real	Puteninnenfilet	Puteninnenfilet	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	nicht nachgewiesen	positiv
Nürnberg	Aldi	Putenbrustfilet	Putenbrust Teilstück Filet	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	positiv
Nürnberg	Lidl	Putenunterkeule	Landjunker	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	positiv	positiv
Nürnberg	Netto	Putenunterkeule	Gut Ponholz	DE BY 15014 EG	Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing	nicht nachgewiesen	nicht nachgewiesen
Nürnberg	Real	Putenunterschenkel	Frische Siegel	DE ESG 272 EG	Astenhof Frischgeflügel Produktions- und Handels GmbH, Hainspitz, Sprehe	nicht nachgewiesen	positiv
Nürnberg	Penny	Putenschnitzel	Mühlenhof	DE BY 15014 EG	Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing	nicht nachgewiesen	nicht nachgewiesen
Frankfurt	Real	Putenflügel	Putenflügel	DE ESG 272 EG	Astenhof Frischgeflügel Produktions- und Handels GmbH, Hainspitz, Sprehe	nicht nachgewiesen	nicht nachgewiesen
Frankfurt	Aldi	Putenbrustfilet/ Teilstück	Putenbrustfilet	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	nicht nachgewiesen	positiv
Frankfurt	Netto	Putenfleisch	Gut Ponholz	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	positiv
Frankfurt	Lidl	Putenoberkeule	Landjunker	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	positiv	positiv

Stadt	Einzelhandel	Produkt	Handelsname	Betriebskennung	Schlachtkonzern	ESBL	MRSA
Frankfurt	Penny	Kein Putenfleisch aus Deutschland					
Stuttgart/Heilbronn	Lidl	Puten-Minifilet	Landjunker	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	positiv	positiv
Stuttgart/Heilbronn	Penny	Putenschnitzel aus dem Putenbrustfilet	Mühlenhof	DE BY 15014 EG	Süddeutsche Truthahn AG Ampfing	positiv	nicht nachgewiesen
Stuttgart/Heilbronn	Aldi	Puten-Ministeaks	Puten-Ministeaks	DE NI 10321 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	positiv	positiv
Stuttgart/Heilbronn	Netto	Unterkeule	Gut Ponholz	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	positiv
Stuttgart/Heilbronn	Real	Puten-Steaks aus Putenbrust-Filets	Puten-Steaks aus Putenbrust-Filets	DE ESG 272 EG	Astenhof Frischgeflügel Produktions- und Handels GmbH, Hainspitz, Sprehe	nicht nachgewiesen	positiv
München	Real	Putenunterschenkel	Frische Siegel	DE ESG 272 EG	Astenhof Frischgeflügel Produktions- und Handels GmbH, Hainspitz, Sprehe	nicht nachgewiesen	positiv
München	Netto	Putenunterkeule	Gut Ponholz	DE BY 15014 EG	Süddeutsche Truthahn AG Ampfing	nicht nachgewiesen	positiv
München	Lidl	Putenunterkeule	Landjunker	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	positiv	nicht nachgewiesen
München	Penny	Putengeschnetzeltes	Mühlenhof	DE BY 15014 ED	Süddeutsche Truthahn AG Ampfing	positiv	nicht nachgewiesen
München	Aldi	Kein Putenfleisch aus Deutschland					
Göttingen	Lidl	Putenunterkeule mit Haut	Landjunker	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	nicht nachgewiesen	positiv
Göttingen	Netto	Putenunterkeule mit Haut	Gut Ponholz	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	positiv
Göttingen	Real	Putenflügel mit Haut	Wiesenhof	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	positiv

Stadt	Einzelhandel	Produkt	Handelsname	Betriebskennung	Schlachtkonzern	ESBL	MRSA
Göttingen	Aldi	Putenoberkeule teils mit Haut	Bauernglück	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	positiv
Göttingen	Penny	Putengeschnetzelttes	Mühlenhof	DE MV 12002 EG	Gebr. Stolle GmbH Visbek/plukon	positiv	positiv
Dresden	Aldi	Putenoberkeule vom Hahn, frisch	Bauernglück	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	nicht nachgewiesen
Dresden	Penny	Putenbrustfilet Teilstück	Mühlenhof	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	nicht nachgewiesen	positiv
Dresden	Real	Putenbrustfilet Teilstück frisch	Putenbrustfilet Teilstück frisch	DE NI 10321 EG	Wiesenhof Geflügel-Kontor, 49425 Visbek/PHW	nicht nachgewiesen	positiv
Dresden	Lidl	Putenunterkeule zum Braten	Landjunker	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	nicht nachgewiesen	nicht nachgewiesen
Dresden	Netto	Putenunterkeule	Gut Ponholz	DE Ni 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	nicht nachgewiesen	nicht nachgewiesen
Leipzig	Aldi	Putenoberkeule vom Hahn, frisch	Bauernglück	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	nicht nachgewiesen
Leipzig	Real	Keine abgepackte Pute					
Leipzig	Lidl	Putenunterkeule zum Braten	Landjunker	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	nicht nachgewiesen	positiv
Leipzig	Netto	Putenunterkeule	Gut Ponholz	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	positiv

Stadt	Einzelhandel	Produkt	Handelsname	Betriebskennung	Schlachtkonzern	ESBL	MRSA
Leipzig	Penny	Putenbrustfilet	Mühlenhof	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	positiv	positiv
Mannheim	Lidl	Putenunterkeule	Landjunker	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	nicht nachgewiesen	positiv
Mannheim	Netto	Putenfleisch	Gut Ponholz	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	positiv
Mannheim	Real	Putenflügel Henne	Frische Siegel, Putenflügel	DE ESG 272 EG	Astenhof Frischgeflügel Produktions- und Handels GmbH, Hainspitz, Sprehe	positiv	nicht nachgewiesen
Mannheim	Aldi	Putenschnitzel	Putenschnitzel	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	positiv	positiv
Mannheim	Penny	Putenschnitzel	Mühlenhof	DE BY 15014	Süddeutsche Truthahn AG, Ampfing	nicht nachgewiesen	nicht nachgewiesen
Köln	Lidl	Putenunterkeule	Landjunker	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	nicht nachgewiesen	positiv
Köln	Netto	Putenunterkeule	Gut Ponholz	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	positiv	positiv
Köln	Real	Puten Unterschenkel, frisch gesägt	Puten Unterschenkel, frisch gesägt	DE NI 10321 EG	Geestland Putenspezialitäten GmbH & Co. KG, verbunden mit Wiesenhof/PHW	nicht nachgewiesen	positiv
Köln	Aldi	Puten-Minifilets	Puten Minifilet	DE NI 10067 EG	Heidemark Mästerkreis GmbH & Co. KG, Ahlhorn	positiv	positiv
Köln	Penny	Putenbrustfilet	Putenbrust Filet	DE EZG 238 EG	Fine Food Feinkost GmbH & Co., Sprehe	nicht nachgewiesen	positiv

Stichprobenuntersuchung Hofschlachtung

Einkaufsort		Euro je kg	Betriebskennung	ESBL	MRSA
Geflügel vom Brunnenhof GbR; 74653 Künzelsau	Hof mit eigener Schlachtung	24	DE BW 15004 EG	nicht nachgewiesen	nicht nachgewiesen
Bio-Frischgeflügel , 37214 Witzenhausen	Hof mit eigener Schlachtung	25	DE- HE 3014	nicht nachgewiesen	nicht nachgewiesen
Meierhof-Rassfeld, 33330 Gütersloh	Hof mit eigener Schlachtung	12,99	DE-NW-30103	nicht nachgewiesen	nicht nachgewiesen
Bauckhof Klein 29525 Uelzen	Hof mit eigener Schlachtung		DE-NI-10895	nicht nachgewiesen	nicht nachgewiesen

17. Wie sind die Ergebnisse zu interpretieren?

88 Prozent der Proben wiesen MRSA und/oder ESBL-produzierende Keime auf. Die betroffenen Proben stammen aus Discountern, die von den hierzulande größten Fleischkonzernen beliefert werden.

Die betroffenen Produkte stammen aus Filialen von marktführenden Discountern.

Unsere Stichprobe ist ein Indiz dafür, dass der Kauf von Putenfleisch hinsichtlich Keimen mit Antibiotikaresistenzen für Verbraucher ein Glücksspiel mit ungewissem Ausgang ist.

Da es sich um Stichproben handelt, kann aus einzelnen negativen Ergebnissen nicht geschlossen werden, dass eine Einkaufsstätte oder ein Fleischproduzent grundsätzlich und insgesamt unbelastete Ware anbietet. Umgekehrt lassen sich aus der Stichprobe keine durchgängigen Kontaminationsraten ableiten.

Anhand unserer Stichprobe wird deutlich, dass umfangreiche, repräsentative und transparente Untersuchungen von Lebensmitteln hinsichtlich antibiotikaresistenter Keime dringend erforderlich sind, vor allem zu ESBL-produzierenden Keimen auf Lebensmitteln. Dies ist Aufgabe der Bundesregierung, des Verbraucherschutzministeriums bzw. der Landes- und Bundesbehörden. Der BUND weist mit der vorliegenden Stichprobe darauf hin, dass offensichtlich eine erhebliche Belastung von Lebensmitteln mit antibiotikaresistenten Keimen vorliegt.

Verbraucher haben auch wegen der kostenintensiven Untersuchungen i.d.R. keine Möglichkeit sich über die Belastungen von Lebensmitteln mit antibiotikaresistenten Erregern zu informieren.

18. Was fordert der BUND?

1. Der Antibiotika-Verbrauch, insbesondere der Verbrauch der sogenannten **Reserveantibiotika** in der industriellen Tierhaltung muss drastisch reduziert werden. Dazu muss die Bundesregierung ein Reduktionsziel vorgeben.

Reserveantibiotika sind umgehend zu verbieten in intensiven Tierhaltungen. Wie auch die europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA fordert der BUND, den Einsatz aller Cephalosporine der dritten und vierten Generation in der Tiermedizin zu stoppen oder zumindest drastisch zu reduzieren, um die Entwicklung von Resistenzen nicht noch weiter zu fördern und zu beschleunigen. Laut Aussage der EFSA

hätte dies keine nachteiligen Auswirkungen auf die Gesundheit der Tiere. In Dänemark und Frankreich haben sich Schweinehalter 2010 bzw. 2011 dazu bereit erklärt, die Gabe von Cephalosporinen für zwei Jahre vollständig auszusetzen.

2. Das Dispensierrecht für Tierärzte muss auf den Prüfstand, rechtliche Regelungen zum Tierarzneimittelverkauf müssen grundlegend neu geordnet werden. Der BUND fordert von der Bundesregierung: Tierärzte dürfen künftig nicht mehr gleichzeitig zuständig sein für das Verschreiben und das Verkaufen von Tierarzneimitteln wie Antibiotika. Der Verkauf sollte eher über eine staatliche Stelle erfolgen (vgl. www.ggtm.de).
3. Die Mindeststandards für die Tierhaltung und -zucht sind so zu verbessern, dass Antibiotika entbehrlich sind.
4. Der BUND fordert, dass die freiwilligen Antibiotika-Leitlinien für Tierärzte strenger gefasst und gesetzlich verbindlich werden. Insbesondere ist vorzugeben, dass Tierärzte den Tierbestand vor der Verschreibung von Antibiotika persönlich begutachten und Krankheitserreger per Test genau ermitteln und dies dokumentieren.
5. Der BUND fordert ein strenges, transparentes bundesweites Monitoring des Antibiotikaeinsatzes und der Resistenzentwicklung in der Tierhaltung. Die Bundesregierung muss dafür Sorge tragen, dass detaillierte Daten transparent und zeitnah vorliegen über den Antibiotika-Verbrauch in verschiedenen Haltungsformen für Tiere in der Landwirtschaft und über antibiotikaresistente Keime je nach Schlachtstätte.
Dabei soll den Maßstäben entsprochen werden, die die Europäische Arzneimittelagentur 2011 vorgegeben hat. Die Agentur möchte, dass die erhobenen Daten Aufschluss geben über den Antibiotika-Einsatz pro Tierart and pro Produktkategorie und dabei auch die Dosierung und die Behandlungsdauer für jedes Antibiotika-Produkt berücksichtigen. In Deutschland existiert seit Ende 2010 eine Regelung, die Pharmakonzerne verpflichtet, die Abgabe von Antibiotika für den Einsatz in der Landwirtschaft zu melden. Diese Regelung reicht nicht aus. Daten über den Einsatz je nach Tierhaltungsform und über Belastungen je nach Schlachthof(größe) fehlen.
6. Das neue Arzneimittelgesetz muss nachgebessert werden. Bei Missbrauch von Tierarzneimitteln müssen wirksame Strafen zur Anwendung kommen.
7. Die Bundesregierung muss umdenken bei der deutschen und europäischen Agrarpolitik: keine Steuergelder für die Subventionierung der risikobehafteten Massentierhaltung in industriellen Maßstäben und eine Abkehr von der Exportfixierung und -förderung.
8. Antibiotikaresistente Keime können auch über die Abluft von Stallanlagen in die Umwelt gelangen und eine Belastung für Anwohner darstellen. Eine VDI-Richtlinie zu Bioaerosolen dazu wurde bereits erstellt, aber noch nicht von der Bundesregierung in Kraft gesetzt. Der BUND fordert, die Richtlinie unverzüglich in Kraft zu setzen, und damit klare Regeln für Stallanlagen festzuschreiben zur Emissionsminderung und zu Abständen zu Anwohnern.

Kontakt und weitere Informationen:

Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V. (BUND)

Bundesgeschäftsstelle

Reinhild Benning

Katrin Wenz

Referat Landnutzung

Am Köllnischen Park 1

10179 Berlin

Tel. (0 30) 2 75 86-481/-549

reinhild.benning@bund.net

katrin.wenz@bund.net

www.bund.net