

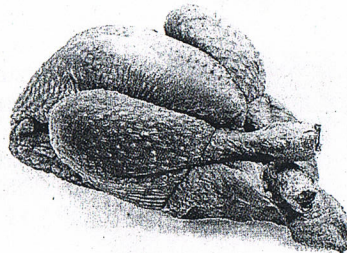
Hühnchenfleisch meist verseucht

Geflügel ist nach einer Studie in zwei Dritteln der Fälle mit Keimen belastet.

VON JAN DREBES

BERLIN Vielen Verbrauchern dürfte der Appetit auf frisches Geflügelfleisch aus der Ladentheke vergehen: Bei Untersuchungen von rohem Hähnchenfleisch sind in zwei Dritteln der Proben gegen Antibiotika resistente E-coli-Bakterien nachgewiesen worden. Bei jedem zweiten getesteten Masthähnchen wurden außerdem gefährliche Campylobacter-Keime gefunden, die schwere Durchfallerkrankungen auslösen können. Auch Salmonellen, die zu mehr als 40 Prozent resistent gegen Antibiotika waren, wurden in Hähnchenfleisch nachgewiesen. Das hat die aktuellste Studie des Bundesamtes für Verbraucherschutz ergeben.

Für die Untersuchung wurden 2013 fast 6000 Proben genommen. Geflügelfleisch schnitt etwa im Vergleich zu Proben von Mastrindern schlecht ab. Das Bundesamt fordert daher bessere Schlachthygiene. Landwirtschaftsminister Christian Schmidt (CSU) wollte sich zu den Ergebnissen der Studie nicht ä-



Huhn: nicht immer appetitlich. FOTO: DPA

bern. Ein Sprecher sagte, die Betriebe müssten die Hygienevorschriften konsequent anwenden und nach Verbesserungen suchen. Man teile die Einschätzung des Bundesamtes, dass bei der Verringerung von Campylobacter-Bakterien in der Hühnermast in den vergangenen fünf Jahren kein Fortschritt erzielt wurde.

Für den Grünen-Abgeordneten Friedrich Ostendorff ist die Geflügelbranche „das Schmutzkind der Fleischindustrie“. Schmidt müsse jetzt handeln; alles andere sei verantwortungslos. Der Verband der Geflügelwirtschaft teilte mit, Keime seien keine Besonderheit der konventionellen Tierhaltung. Zudem dürfte sich die Situation gegenüber 2013 deutlich verbessert haben.