

Sehr geehrte Damen und Herren, anbei die Themen der Woche:

Großbrand bei Wiesenhof in Lohne

Beim Geflügelschlachter Wiesenhof in Lohne hat es am Ostermontag einen Großbrand gegeben, innerhalb kurzer Zeit wurden zwei Hallen erfasst. Der durch den Brand entstandene Schaden dürfte ersten Schätzungen zufolge im zweistelligen Millionenbereich liegen. Die Brandursache ist bislang unklar. Das Unternehmen rechnet mit einem mittelfristigen Produktionsstopp an dem Standort. Der Brand ist gelöscht und die Reinigungsarbeiten im nicht beschädigten Teil des Betriebes sind angelaufen. Die Schlachtung habe zum Zeitpunkt des Feuers stillgestanden; alle Mitarbeiter hätten rechtzeitig evakuiert werden können. Die an dem Standort zu schlachtenden Tiere seien mit sofortiger Wirkung in andere Betriebe umgeleitet worden. Insgesamt beschäftigt die PHW-Gruppe in Lohne rund 1 600 Mitarbeiter, von denen nun einige entlassen werden sollen.

Zoonose-Monitoring 2014 zeigt Licht und Schatten

Laut Zoonose-Monitoring 2014 ist Geflügelfleisch weiterhin rel. häufig mit *Campylobacter* spp. kontaminiert. Fast 25% von frischem Putenfleisch und mehr als 50% der Proben von frischen Hähnchenschenkeln seien mit dem Durchfallerreger belastet gewesen. Die Anstrengungen, das Vorkommen von *Campylobacter* spp. in der Geflügelfleischkette zu verringern, müssten weiterhin intensiviert werden, betonte das BVL. Dagegen habe sich in den Geflügelbeständen die Belastung mit Salmonellen zuletzt verringert. Infolge EU-weiter Bekämpfungsmaßnahmen seien 2014 bei Mastputen und Masthähnchen nur noch jeweils ca. 7% der entsprechenden Proben *Salmonella*-positiv gewesen, nach jeweils 18% in den Jahren 2010 und 2011. Frisches Putenfleisch sei in der aktuellen Erhebung zu knapp 2% und frisches Hähnchenfleisch zu ca. 5% kontaminiert gewesen. Hinsichtlich des Auftretens von *Escherichia coli*, die die Extended Spectrum- β -Lactamase (ESBL/AmpC) bildeten, meldete das BVL, der Keim sei in Erzeugerbetrieben von Legehennen häufig nachgewiesen worden. Auf der Schale von Konsumeiern habe man das Bakterium aber nur bei 0,5% der untersuchten Proben festgestellt. Die Ergebnisse der Resistenzuntersuchungen von *Salmonella*-Isolaten aus der Mastputenkette belegten eine allmählich sinkende Empfindlichkeit gegen das in der Humanmedizin wichtige Fluorchinolon Ciprofloxacin. Mit 74% sei die Resistenzrate

bei Isolaten von Mastputenschlachtkörpern besonders hoch. Eine rückläufige Tendenz hätten dagegen die Resistenzraten von kommensalen *E.coli* aufgewiesen. So sei in den Lebensmittelketten Mastpute und Masthähnchen der Anteil resistenter Isolate mit jeweils etwa 80% um jeweils etwa 7% niedriger ausgefallen als in den Vorjahren. AgE

Gockelprojekt in Baden-Württemberg

„Als Alternative zur Tötung männlicher Küken werden derzeit versuchsweise 3.000 männliche Tiere neben den 3.000 Legehennen aufgezogen. Um diesen Mehraufwand zu finanzieren, bezahlen die Verbraucherinnen und Verbraucher ein paar Cent mehr pro Ei“, erklärte, Dr. Cornelia Jäger. Für das Projekt wurden Hühner der Linie „Sandy“ ausgewählt, da deren Eier cremefarben seien und sich dadurch farblich von Legehennenzüchtungen unterscheiden. So könnten die Verbraucherinnen und Verbraucher sofort erkennen, ob auch die Hähne aufgezogen wurden. Die Hähne des Projektes werden nach zwölf Wochen mit einem Gewicht von rund 1.200 g geschlachtet.

Deutscher Eiermarkt 2015 im Aufwind

Wie die BLE auf der Grundlage vorläufiger Daten mitteilte, nahm der Legehennenbestand ohne Elterntiere ggü. dem Vorjahr um 1,4% auf 44,8 Mio. Tiere zu; die durchschnittl. Legeleistung je Henne stieg um ein Ei auf 288 Stk. Insgesamt wurden 12,92 Mrd. Konsumeier erzeugt; das waren 235 Mio. Stk. oder 1,9% mehr als 2014. Das reichte allerdings bei Weitem nicht aus, um den zunehmenden heimischen Bedarf zu decken. Laut BLE nahm der Nahrungsverbrauch an Eiern gegenüber 2014 um 1,0% auf die neue Rekordmenge von 18,97 Mrd. Stk. zu. Statistisch gesehen verbrauchte damit jeder Bürger 2015 im Schnitt 233 Eier; ein Ei mehr als im Vorjahr und so viele wie nie zuvor. Der Selbstversorgungsgrad in DE lag bei 70,5% (2014: 70,9%). Belebt hat sich 2015 auch der Außenhandel mit Eiern und Eiprodukten. Die Einfuhr nahm, gemessen in Schaleneiwert, gegenüber 2014 um 3,5% auf 9,61 Mrd. Stk. zu. Treiber waren dabei vor allem die höheren Importe von Schaleneiern, deren Hauptlieferant die NL waren. Bei der Ausfuhr war im Vorjahresvergleich sogar ein Plus von 10,5% auf 3,66 Mrd. Stk. zu verzeichnen. Dabei stellten die dt. Exporteure mit einem Auslandsabsatz von 2,89 Mrd. Schaleneiern einen neuen Ausfuhrrekord auf. AgE