



# Weniger resistente Keime in Pouletfleisch als früher

**Pouletgeschnetzeltes und -brust enthalten häufiger antibiotikaresistente Bakterien als Geflügelstücke mit Haut. Das zeigt eine aktuelle Untersuchung.**

Jährlich sterben in Schweizer Spitälern rund 300 Patienten, weil sie sich mit Bakterien ansteckten, gegen die kein Antibiotikum wirkt. Einer der möglichen Übertragungswege sind Pouletprodukte. Eine Untersuchung des Instituts für Lebensmittelsicherheit der Uni Zürich zeigt: Rund jede zehnte Pouletpackung enthält antibiotikaresistente Bakterien des Typs E. coli. Geprüft wurden 200 Pouletprodukte der Detailhändler Aldi, Coop, Denner, Manor, Migros, Lidl, Spar und Volg.

Die Studie zeigt jedoch auch: Die Zahl der Poulets mit riskanten Bakterien hat sich verringert. Bis vor wenigen Jahren enthielten je nach Untersuchung zwischen 50 und 85 Prozent der Produkte resistente Bakterien (K-Tipp 8/2021). Der Rückgang ist auch in Daten des Bundes sichtbar. Er kontrolliert seit 2011 regelmässig Schlachthöfe. Dabei wird geprüft, wie viele Keime im Darm der geschlachteten Tiere und im verpackten Fleisch zu finden sind.

Leiter der neuen Studie war der Veterinärmediziner Roger Stephan von der Uni Zürich. Er sieht den Grund für den Rückgang vor allem bei ausländischen Zuchtbetrieben. Nur eine Handvoll Konzerne beliefern die ganze Welt, auch die Schweiz, mit den Grosseltern der Masthühner. Die Forscher um Roger Stephan wiesen im Jahr 2014 nach: Diese Konzerne setzen übermässig viele Antibiotika ein. Deshalb trugen bereits die importierten Tiere viele resistente Bakterien auf sich und gaben diese an ihre Küken weiter. «Heu-



**Poulet:** Bruststücke häufiger belastet als Stücke mit Haut wie Schenkel



25

Prozent des importierten Pouletfleischs enthält laut der Studie der Uni Zürich resistente Bakterien. Bei Poulet aus der Schweiz sind es nur 3 Prozent.

te hingegen verwenden die Zuchtbetriebe ziemlich sicher nicht mehr so viele Antibiotika», sagt Stephan.

## Ausländisches Poulet häufiger belastet

Zwei einfache Tipps helfen, beim Einkauf von Poulet das Risiko resistenter Keime zu senken. Erstens: Poulet aus der Schweiz wählen. Solches Fleisch enthält laut der Studie viel seltener resistente Bakterien als importiertes Poulet, nämlich 3 statt 25 Prozent. Zweitens: Stücke mit Haut kaufen, etwa Schenkel oder Flügel. Diese erwiesen sich in der Studie

als weniger belastet als Poulet ohne Haut wie Brust und Geschnetzeltes.

Ein Problem bei Poulet sind nach wie vor Bakterien der Gruppe Campylobacter. Solche Keime sind im Geflügel oft zu finden. Sie können Durchfall und Fieber verursachen und selten gar das Nervensystem schädigen. Darum ist es weiterhin wichtig, Poulet richtig zuzubereiten. Das heisst: rohes Fleisch nicht abspülen, da sonst die Keime verteilt werden. Und: alles, was mit Poulet in Kontakt kam, mit heissem Wasser und Seife abwaschen. Rahel Künzler