

Ehec-Bakterien im Allzeithoch

## Seuchenbehörde warnt vor gefährlichem Magen-Darm-Erreger

**Vor einem Monat sorgten Ehec-Bakterien in Frankreich für zahlreiche schwere Fälle und ein totes Mädchen. Wie ist die Lage in der Schweiz?**

Publiziert heute um 11:56 Uhr, Felix Straumann

In Kürze:

Die europäische Seuchenbehörde ECDC meldet einen historischen Höchststand bei Ehec-Infektionen.

In der Schweiz wurden 2024 insgesamt 1385 Ehec-Fälle registriert.

Rinder dienen als natürliche Reservoirs für die gefährlichen Darmbakterien.

Fachleute empfehlen gründliches Händewaschen sowie das Durchgaren von Fleischprodukten.

Die Serie mit bedrohlichen Durchfallerkrankungen in der nordfranzösischen Stadt Saint-Quentin sorgte auch jenseits der Landesgrenzen für Schlagzeilen. So erkrankten von Juni bis Anfang Juli über dreissig Personen, die grosse Mehrheit davon sind Kinder. Bei zehn der Betroffenen kam es zu einem akuten Nierenversagen, eine Zwölfjährige starb. Angesteckt hatten sie sich durch verunreinigtes Fleisch, das von fünf inzwischen geschlossenen Metzgereien in der Stadt verkauft wurde.

Die Ursache der Erkrankungswelle war eine Untergruppe der Darmbakterien *Escherichia coli*, die sogenannten enterohämorrhagischen *Escherichia coli* (Ehec). Dabei handelt es sich um einen verbreiteten Erreger, der immer wieder für Lebensmittelvergiftungen und Ausbrüche sorgt. Besonders gravierend war die Ehec-Welle vor 14 Jahren in Deutschland mit mehreren Tausend Erkrankungsfällen und Dutzenden Toten.

Die europäische Seuchenbehörde ECDC warnte erst kürzlich vor Ehec. Gemäss den neusten verfügbaren Daten war 2023 bei den Ehec-Infektionen der Höchststand seit Beginn der europaweiten Überwachung im Jahr 2007. Demnach wurden in 30 europäischen Ländern 10'901 bestätigte Fälle gemeldet, was einem Anstieg von 22 Prozent gegenüber dem bisherigen Rekord im Vorjahr entspricht.

### Schweiz ist im europäischen Vergleich auf Platz 4

Auch in der Schweiz steigen die erfassten Ehec-Fälle stetig. Gemäss den neuesten Zahlen befanden sie sich 2024 mit 1385 Meldungen auf dem höchsten Wert seit dem Beginn der Meldepflicht im Jahr 1999. Mit 13,8 Fällen pro 100'000 Einwohnerinnen und Einwohner im Jahr 2023 liegt die Schweiz im europäischen Vergleich auf Platz vier hinter Dänemark (24,1), Liechtenstein (20,2) und Irland (15,8).

Ist die Zunahme besorgniserregend? «Das lässt sich nicht einfach so beantworten», schreibt Roger Stephan, Direktor Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene an der Universität Zürich, wo das Nationale Zentrum für enteropathogene Bakterien und Listerien angesiedelt ist. Für eine Bewertung der aktuellen Lage wären gemäss dem Veterinärmediziner umfangreichere Analysen der Proben notwendig.

Zumindest aber gab es bislang keine Anzeichen für eine problematische Entwicklung: «Für die Schweiz konnten wir in verschiedenen Studien zeigen, dass es überwiegend Einzelfälle sind und kein Ausbruchsgeschehen», so Stephan. Zudem habe die Anzahl schwerer Verläufe in den letzten Jahren nicht zugenommen. Den Grund für den Ehec-Anstieg vermutet Roger Stephan in einer veränderten Untersuchungsstrategie in Laboren. Dort werden in menschlichen Stuhlproben inzwischen fast routinemässig verschiedene Erreger gleichzeitig gemessen und dann gemeldet.



## Ehec-Bakterien produzieren Gift

Allerdings galt das vermehrte Testen bereits vor zehn Jahren als Erklärung für die Zunahme. Ob dies heute immer noch als Begründung gelten kann, «ist unklar», heisst es im kürzlich veröffentlichten Zoonosenbericht der Bundesämter für Gesundheit (BAG) und für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). Hinzu kommt: Generell haben in der Schweiz im Jahr 2024 die meisten Infektionskrankheiten zugenommen, die zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können (Zoonosen). Auch hier ist der Grund für die Zunahme gemäss Zoonosenbericht unklar. «Möglicherweise können besondere klimatische Bedingungen dafür verantwortlich sein, insbesondere die schweizweiten Unwetter», heisst es da.

Ehec-Bakterien produzieren ein Gift namens Verotoxin, das einem Giftstoff von anderen Durchfallerregern, den Shigellen, ähnelt. Ehec werden deshalb auch als VTEC (verotoxinbildende E. coli) oder STEC (shigatoxinbildende E. coli) bezeichnet. Eine Ehec-Ansteckung kann symptomfrei verlaufen. Wenn nicht, kommt es in der Regel nach drei bis vier Tagen zu Durchfall und starken Bauchkrämpfen. Bei schweren Verläufen greift das Verotoxin Darm- und Blutgefässwände an, und es treten blutiger Durchfall und teilweise Fieber auf.

## Syndrom führt zu Nierenschäden

Selten kommt es zum sogenannten hämolytisch-urämischem Syndrom (HUS) mit einer Schädigung der Nieren, Blutgefässe und Blutzellen. Bis zu fünf Prozent dieser Fälle verlaufen trotz Behandlung tödlich, bei rund jedem Fünften kommt es zu einer bleibenden Nierenschädigung. In der Schweiz waren die HUS-Erkrankungen im Jahr 2024 mit 19 gemeldeten Fällen stabil im Vergleich zu den Vorjahren. Besonders betroffen waren Kinder unter 5 Jahren (7 Fälle) und über 65-Jährige (4 Fälle).

Die natürlichen Reservoirs für Ehec sind Rinder und andere Wiederkäuer, bei denen die Erreger im Darm vorkommen, ohne dass die Tiere erkranken. Menschen infizieren sich meist durch kontaminierte Lebensmittel oder Trinkwasser. Aber auch eine Übertragung von Mensch zu Mensch durch Handkontakt ist möglich. Die gängigen Hygienemassnahmen wie Händewaschen helfen, das Risiko eine Ehec-Infektion zu senken. Es wird zudem empfohlen, Rohmilch vor dem Konsum aufzukochen und Fleisch durchzugaren.

Manchen dürfte der dreimonatige Ehec-Ausbruch von 2011 in Erinnerung sein, der vor allem im deutschsprachigen Raum für grosse Beunruhigung sorgte. In Deutschland wurden in diesem Zeitraum gegen 4500 Ehec-Erkrankungen und Verdachtsfälle registriert, 50 davon mit tödlichem Verlauf. Auch die Schweiz, andere europäische Länder und selbst die USA und Kanada waren vom Ausbruch betroffen. Anfänglich vermuteten Behörden die Quelle für die Lebensmittelvergiftungen in Salat, Gurken und Tomaten. Am Ende zeigte sich, dass Bockshornkleesamen aus Ägypten mit grosser Wahrscheinlichkeit der Ursprung des grossen Ehec-Ausbruchs waren.

Die Schweiz war allerdings vor allem wirtschaftlich betroffen. Am Ende entschädigte der Bund die Gemüseproduzenten mit 2,9 Millionen Franken für die Einbussen, die sie aufgrund des Zusammenbruchs des Gurken- und Tomaten-Marktes erlitten, weil die Gemüse vorübergehend als Quelle vermutet wurden.

Der Stamm, der zum Ausbruch geführt habe, sei kein klassisches Ehec gewesen, weiss Veterinärmediziner Stephan. Es habe sich vielmehr um eine Mischform von Ehec mit einer anderen pathogenen E.-coli-Variante (enteroaggregative E. coli, EAEC) gehandelt. «Ein neues Konstrukt», so der Spezialist. «Dieser Erreger ist danach verschwunden und nicht wieder aufgetaucht.»



Ehec-Bakterien können durch kontaminierte Lebensmittel wie Fleisch übertragen werden. In der Schweiz werden jährlich über 1000 Ansteckungen gemeldet. Foto: Getty Images