

Erneut verdorbenes Rindfleisch im Umlauf

ZEIT ONLINE - Vor 12 Stunden

Nach Berichten des SWR ist verkeimtes Rindfleisch umetikettiert und zum Verkauf angeboten worden. Die Risikobewertung des Verbraucherschutzministeriums steht noch aus. Verdorbenes Rindfleisch ist in Deutschland illegal auf den Markt gelangt. ...

Bakterienverseuchtes Fleisch im Handel

TV Südbaden - Vor 38 Minuten

In Deutschland ist bakterienverseuchtes Rindfleisch, Lamm und Wild in den Handel gekommen. Wie das Bundesinstitut für Risikobewertung mitteilte, sei gekühltes, vakuumverpacktes Fleisch betroffen. Typische Anzeichen seien eine aufgeblähte Verpackung und ...

Offenbar verdorbenes Rindfleisch auf den Markt gelangt

AFP - Vor 11 Stunden

Baden-Baden — In Deutschland ist laut einem Fernsehbericht verdorbenes Rindfleisch offenbar illegal auf den Markt gelangt. Das Fleisch sei durch einen bislang nahezu unbekanntem Keim verdorben worden, der mit herkömmlichen Lebensmitteluntersuchungen ...

...

(Tagesschau vom 8.7.2010 – mit Gareis – MRI, Kulmbach)

Gammelfleisch entdeckt

BILD - Vor 12 Stunden

In Deutschland ist verdorbenes Rindfleisch illegal auf den Markt gelangt. Das berichtet das SWR-Wissenschaftsmagazin „Odysso“ (22 Uhr). Das Fleisch wurde durch einen bislang nahezu unbekanntem Keim verdorben, der mit herkömmlichen ...

Mainz/KulmbachSeltener Keim erzeugt Gammelfleisch

SWR Nachrichten - Vor 15 Stunden

Deutschland hat es mit einem neuen Gammelfleischproblem zu tun. Nach Recherchen des SWR-Wissenschaftsmagazins "Odysso" ist weltweit tonnenweise Rindfleisch von einem seltenen Keim befallen, der das Fleisch selbst im gekühlten Zustand verdirbt - und das ...

Gammelfleisch: Verdorbenes Rindfleisch entdeckt

Krankenkassenvergleich - Vor 2 Stunden

In der Bundesrepublik Deutschland ist verdorbenes Rindfleisch illegal auf dem Markt entdeckt wurden. Das berichtete am Donnerstag der laufenden Woche das SWR-Wissenschaftsmagazin "Odysso". Das Rindfleisch wurde durch einen bis zum jetzigen Zeitpunkt ...

Gammelfleisch: Seltener Keim lässt Fleisch bei

Kühltemperatur verderben

ShortNews.de - Vor 13 Stunden

Mehrere Hundert Fleischproben, die durch das Kulmbacher Bundesinstitut für Ernährung und Lebensmittel untersucht wurden, sind mit einem seltenen Keim befallen, die sich besonders bei Kühltemperaturen von knapp unter null bis zehn Grad ausbreiten und ...

Ausw

Mainz/KulmbachSeltener Keim erzeugt Gammelfleisch

Deutschland hat es mit einem neuen Gammelfleischproblem zu tun. Nach Recherchen des SWR-Wissenschaftsmagazins "Odysso" ist weltweit tonnenweise Rindfleisch von einem seltenen Keim befallen, der das Fleisch selbst im gekühlten Zustand verdirbt. Das Fleisch wird auch in Deutschland gehandelt.

Forscher des Bundesinstituts für Ernährung und Lebensmittel im bayerischen Kulmbach haben hunderte Fleischproben untersucht, um festzustellen, wie häufig in Deutschland erhältliches Fleisch mit dem Keim "Clostridium estertheticum" belastet ist. In 88 Prozent aller Stichproben wurden sie fündig.

Der nahezu unbekannt Keim wächst am besten bei Kühlschranktemperaturen von knapp unter Null bis 10 Grad Celsius - und nur ohne Sauerstoff. Sobald das Bakterium an die Luft kommt, geht es zu Grunde. Dabei bildet es aber Sporen, eine Art Überlebenskapsel, die den Keim enorm widerstandsfähig machen. Normale Reinigungs- und Desinfektionsmethoden versagen hier.

Fleischexperte: Tonnenweise befallenes Fleisch

In Brasilien sind diese Sporen vermutlich häufig in Haut oder Hufen der Rinder - und dürften so in die Schlachtbetriebe gelangt sein, vermutet Manfred Gareis vom Kulmbacher Institut. Das Fleisch wird dann wie üblich zum Reifen vakuumiert und gekühlt verschifft. Während der Fahrt keimen die Bakterien dann auf. Anfangs waren nur einzelne Proben aus Brasilien befallen. "Aus diesen einzelnen Proben, hat sich mittlerweile eine ganz große Welle entwickelt. Groß deswegen, weil alle Länder betroffen sind und weil wir Tonnagen haben, die mittlerweile betroffen sind. Da geht es um 10 Tonnen, 20 Tonnen, 40 Tonnen", erklärt Gareis im SWR.

In aller Regel wird solches Fleisch entsorgt; ein Teil gelange jedoch illegal in den Verkehr, so Gareis. Es werde versucht, das Fleisch zu retten, indem es etwa umverpackt werde. Manchmal werde das Fleisch auch gewaschen, um es wieder in den Verkehr bringen zu können. "Wir wissen, dass solch umverpacktes Fleisch wieder in den Handel gelangt. Wir können es erkennen wenn wir sehr, sehr viele Clostridien sporen finden, in Filetpackungen beispielsweise, und wir nur eine geringgradige Aufgasung haben. Dann wissen wir, dass das Fleisch schon einmal zu einem anderen Zeitpunkt stärker aufgegasen gewesen war und umverpackt wurde."

Ausmaß des Keimbefalls nicht absehbar

Wie viel Gammelfleisch bislang verarbeitet und umverpackt illegal in den Handel gelangt ist, lässt sich derzeit noch nicht sagen. Das liegt daran, dass der Keim bei normalen Lebensmittelkontrollen ohne Spezialuntersuchungen nicht auffällt.

Eine weitere Gefahr ist die Verbreitung: Ist ein befallener Vakuumbbeutel einmal geöffnet, können sich die Sporen überall im Betrieb verteilen, ohne dass es bemerkt wird. "Wir kennen aber auch Betriebe, da ist das Problem so massiv, dass eine grundsätzlich Sanierung eigentlich angesagt ist. Das heißt: Einstellen der Produktion, Desinfektionsmaßnahmen, die eigentlich zu vergleichen sind mit einer Seuchensituation", so Gareis.

Risikobewertung in Auftrag gegeben

Das zuständige Bundesverbraucherschutzministerium hat auf Anfrage von "Odysso" nun eine Risikobewertung in Auftrag gegeben. Zudem teilte sie der Redaktion schriftlich mit: "Sollte (...) ein Verzehr stattfinden, so ist nach der Einschätzung des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) das Risiko einer gesundheitlichen Beeinträchtigung für den Menschen als unwahrscheinlich anzusehen." Das sieht Gareis ähnlich. Allerdings mahnt der Fleischexperte trotzdem zur Vorsicht: "Meine große Sorge ist, dass sich möglicherweise hinter diesen Clostridien ein Gesundheitsproblem versteckt, weil wir von Clostridien immer eine gewisse Gefahr erwarten müssen. Viele Clostridien sind in der Lage Gifte zu bilden. Und nachdem es sich hier auch um Clostridien handelt, müssen wir eigentlich zunächst mal das Schlimmste annehmen."

[Neues Gammelfleisch Odysso, 8.7.2010 | 6:42 min](#)

Um diesen Beitrag abspielen zu können, müssen Sie JavaScript in Ihrem Browser aktivieren. Vielen Dank!

Zum Abspielen von Audios und Videos auf unserer Webseite benötigen Sie den Flash-Player von Adobe. Diese Software ist eine Erweiterung für Ihren Browser.

<http://www.swr.de/nachrichten/-/id=396/nid=396/did=6621590/1vwqidb/index.html> (9.7.2010)

Adressen, Links und Literatur

Unser täglich Fleisch

Wenn Sie sich gerne noch weiter informieren möchten: Hier finden Sie informative, interessante und unterhaltsame Online-Angebote, Literatur-Tipps sowie Adressen zum Thema.

ErnährungUnser täglich Fleisch

Es ist ein Skandal, was schon wieder auf unsere Teller kommt: Rindfleisch, mit Bakterien - sogenannten Clostridien - belastet, ist nach Recherchen von Odysso in Deutschland im Handel. Die Keime wurden mit Fleisch aus Südamerika verschleppt; mittlerweile haben sie

sich in viele Länder ausgebreitet, Schlachthöfe und Fleischverarbeitungsbetriebe verseucht. Experten schlagen Alarm!

Außerdem heute in Odysso: Ist Schnitzel essen unmoralisch oder ökologisch verwerflich? Nein, sagen die allermeisten Deutschen, und fast alle essen auch selbst Fleisch. Und in der Tat lassen sich ökologisches Bewußtsein und Fleischverzehr wohl auch vereinbaren, vor allem wenn man auf ökologische Landwirtschaft und auf Bio-Produkte aus der eigenen Region setzt. Problematisch wird es allerdings, wenn jeden Tag Fleisch auf den Tisch muß, und das ganze auch noch zu Schleuderpreisen. Dann sind die Folgen Massentierhaltung, gigantischer Flächenverbrauch für die Tierfutterproduktion, unsinnige Tiertransporte, gequälte Tiere in Ställen und Schlachthäusern. Odysso zeigt positive Beispiele der Tierhaltung, aber auch die schlimmen Folgen unseres Fleischhungers.

<http://www.swr.de/odysso/-/id=1046894/nid=1046894/did=6445976/2jreoz/index.html> (9.7.2010)

Tierschonendes Schlachten

Unser täglich Fleisch

Bei Balingen in Baden-Württemberg gibt es einen Bauern, der seine Rinder wie Wildtiere auf ausgedehnten Weiden hält. Von Zeit zu Zeit schlachtet er, artgerecht, ohne Transporte und vor Ort. Das Problem: Hermann Maier bekam lange keine Genehmigung dafür.

Keine gewöhnliche Rinderherde

Hermann Maier gehört dem Uria e.V., dem Verein zur Förderung einer neuen Art der Tierhaltung in Balingen an. Seine Rinder sind nicht nur das ganze Jahr draußen auf der Weide, sie leben auch in einem natürlichen Herdenverband: Kühe, Kälber und jede Menge Bullen – alle zusammen. Knapp 30 Bullen leben in dieser Herde. So etwas gibt es in der „normalen“ Rinderhaltung schon lange nicht mehr. Und in der konventionellen Rinderzucht ist es auch undenkbar, dass ein Kalb bei seiner Mutter aufwächst und mit ihr zusammen alt wird, so dass sich tatsächlich ein großer Familienverband bilden kann.

Zweimal in der Woche wird geschlachtet

Mehrmals täglich schaut Familie Maier nach ihren rund 250 Tieren. Jedes hat einen eigenen Namen. Und trotzdem: Zweimal die Woche wird geschlachtet. Seiner Frau ist dabei wichtig, dass das möglichst stressfrei für die Tiere abläuft. Seine Tiere sollen nicht verängstigt im Schlachthof landen und per Bolzenschuss erledigt werden. Er will sie auf der Weide mit dem Gewehr betäuben. Dass er auf der Weide schlachten darf, dafür hat er über zwölf Jahre vor Gericht streiten müssen – mit Erfolg. Nun hat er die Genehmigung und darf auf ein liegendes Rind aus einer Entfernung von maximal fünf Metern schießen. Ein Schuss aus nächster Nähe, der das Tier vollkommen überraschend betäubt.

Der Trick mit der Schlachtbox

Einfach so auf der Weide darf er natürlich nicht schlachten, denn alles rund ums Schlachten ist streng geregelt. Deshalb hat Maier eine mobile Schlachtbox entwickelt. Laut den Bestimmungen muss das Schlachttier nämlich lebend in die Schlachteinrichtung verbracht

werden. Der Trick: Die Schlachtbox ist sozusagen eine mobile Außenstelle und Teil einer genehmigten Schlachtstätte. Das Tier stirbt, ohne dass es irgendetwas von seiner Schlachtung bewusst mitbekommt. Ohne Stress und ohne Angst. Obwohl Hermann Maier das seit Jahren macht, ist es keine Routine und kostet ihn jedesmal Überwindung.

Tierschutz: Horror im Schlachthof

Unser täglich Fleisch

Tierarzt Klaus Tröger am Max Rubner-Institut in Kulmbach kennt fast jeden Schlachthof in Deutschland und viele anderswo in Europa und der Welt. Er leitet das bundeseigene Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch. Sein großes Thema ist der Tierschutz beim Schlachten.

Keine Zeit zum Sterben

Für Prof. Klaus Tröger vom Max Rubner-Institut liegt das Problem bei der Schlachtung: „Wenn man den Tierschutz bei der ganzen Fleischproduktionskette gewichten wollte, angefangen von der Landwirtschaft über den Transport bis hin zur Schlachtung, existieren im letzten Punkt die größten Defizite.“ Ein Vorzeige-Schlachthof ist das Fleischversorgungszentrum Mannheim: Die Tiere werden mit Kohlendioxid betäubt und zeigen weder Augenreflexe noch Schmerzempfinden. Trotz Fließband hat der Stecher genug Zeit, das Tier zu entbluten und sterben zu lassen. Aber hier werden nur 180 Schweine pro Stunde geschlachtet. In einem hochindustrialisierten Schlachtbetrieb ist das anders.

Zwei Sekunden pro Schwein

Prof. Tröger findet die Schlachtung größtenteils nicht akzeptabel: „Wir haben heute Schlachtzahlen von über 1500 Schweinen pro Stunde auf einer Linie. Der Stecher, der am Band steht, um ein Schwein tiergerecht abzustechen, hat meist weniger als zwei Sekunden Zeit. Wenn große Gefäße verfehlt werden, was bei dem Schachttempo durchaus der Fall sein kann, oder gar ein Tier übersehen wird, dann sind diese Tiere sehr schnell am Schlachtband wieder wach. Es gibt heute kein Kontrollsystem, um diese Tiere vor dem Verbrühen in dem anschließenden Brühsystem zu retten.“ Bis zu einem Prozent der Schlachtschweine sterben erst beim Überbrühen, schätzt Prof. Tröger nach seinen Untersuchungen. Rein rechnerisch werden in Deutschland demnach jährlich über 500.000 Tiere unnötig gequält.

Fehlschüsse bei Rindern

Bei Rindern ist die Sache nicht besser: Diese werden seit Jahrzehnten per Bolzenschuss betäubt. Genau das gelingt aber häufig nicht, ist ein Rinderhirn doch gerade mal apfelsinengroß. Fehlschüsse gibt es daher bei bis zu sieben Prozent der Tiere, so schätzt der Mitarbeiter am Max Rubner-Institut. Rein rechnerisch sind das über 200.000 Tiere im Jahr, bei denen sich Horrorszene abspielen, wie sie Prof. Tröger beschreibt: „Trotz allem werden solche Tiere dann zum Teil weitergefördert, es werden Gliedmaßen abgesetzt. Das Tier wird als Kreatur in diesen Betrieben nicht mehr wahrgenommen.“

Ohne öffentlichen Druck keine Änderung

Für Träger vom Max Rubner-Institut ist bei den Mitarbeitern eine gewisse Abstumpfung eingetreten und seitens der Öffentlichkeit wird kein Druck ausgeübt, weil die breite Öffentlichkeit, der Verbraucher, diese Zustände nicht kennt. Technisch möglich wäre eine Fixierung des Kopfes, die Fehlschüsse nahezu ausschließt. Möglich wäre auch eine automatische Kontrolle vor dem Verbrühen, ob die Tiere tot sind. Aber vorgeschrieben sind solche Maßnahmen nicht. Ob die Schlachthöfe freiwillig etwas ändern? Wohl kaum, solange Fleischesser nur darauf schauen, dass das Schnitzel gnadenlos billig ist.

[Patrick Hünerfeld](#)

Gammelwurst

Unser täglich Fleisch

Gammelfleisch gehört in die Tonne – klare Sache. Trotzdem landet wohl eine ganze Menge Gammelfleisch auf unseren Tellern. Ohne das wir es bemerken und ohne, dass es in Lebensmittelkontrollen auffällt. Odysso will wissen, wie das passieren kann und vor allem, was man dagegen tun kann.

Vergammeln in der Kühlkammer

Die Fleisch-Experten in Deutschland forschen im Max Rubner-Institut in Kulmbach im Auftrag des Verbraucherschutzministeriums. Prof. Manfred Gareis kennt alle Tricks, mit denen Gammelfleisch auf den Markt gebracht wird. Im Sicherheitstrakt zeigt er, wie die Verbrecher vorgehen und wie man ihnen künftig das Handwerk legen kann: „Wir machen einen Teil unserer Untersuchungen in der Kühlkammer. Wir lassen das Fleisch künstlich vergammeln. Wir stellen vergammelte Fleisch her, um es dann für unsere Untersuchungen zu verwenden.“

Gammelfleisch erkennt man sofort

Vor zehn Tagen haben Prof. Gareis und sein Team angefangen, das Fleisch unter konstanten Bedingungen vergammeln zu lassen. Anhand der verschiedenen Stadien kann man erkennen, wie sich das Fleisch zunächst verfärbt. Im Laufe des Verderbs tritt Saft aus und es bilden sich erste Schleimschlieren. Das sind Hinweise auf das Wachstum von den Bakterien. Hier braucht es keine besondere Methode. Das erkennt jede Hausfrau: Das Fleisch ist verdorben.

Verarbeitet in den Handel

In der Kühlkammer des Instituts befindet sich auch Fleisch, das so verdorben ist, dass es nicht mehr in den Handel gelangen darf. Und das erkennt man auf den ersten Blick erläutert Gareis: „Wir können es riechen, wir sehen es. Ist es aber verarbeitet, ist es für den Verbraucher nicht mehr sichtbar, nicht mehr auffällig.“ Aber gelangt so etwas tatsächlich in die Wurst? Prof. Manfred Gareis vermutet, dass das tatsächlich passiert: „In verarbeiteter Form wird es irgendwie in den Verkehr gebracht.“

Eine Wurst mit brisanten Inhalt

Im Experiment wird ein Stück Gammelfleisch zu Wurst verarbeitet. Der Metzger gibt alles in den Cutter und fügt zu guter Letzt das Gammelfleisch hinzu. Schnell verschwinden die schleimigen Gammelfleisch-Stücke in der Wurstmasse. Anschließend wird das Brät mit dem Gammelanteil in Wurst abgefüllt. Würde man diese Wurst verspeisen, besteht nach Aussage von des Wissenschaftlers am Max Rubner-Institut die Gefahr von Infektionskrankheiten: In der Regel heftiger Durchfall, möglicherweise Erbrechen.

Lebensmittelkontrolle versagt

Nach etwa zwei Stunden im Brühkessel ist die Gammelwurst fertig. Da das Produkt abgebrüht wurde, sollten alle Lebensmittelinfektionserreger und Bakterien abgetötet sein. Die Wurst sieht gut aus, riecht normal und besteht den Geschmackstest des Reporters. Und auch für Prof. Gareis ist das Produkt völlig unauffällig: „Obwohl die Wurst mit dem Gammelfleisch hergestellt wurde, ist das nicht mehr zu erkennen.“ Es kommt noch dicker: Bei einer normalen Lebensmittelkontrolle sollten die Keime auffallen. Aber: Fehlanzeige. Prof. Manfred Gareis erklärt das damit, dass die Keime durch den Erhitzungsprozess abgetötet wurden. Dass vergammeltes Fleisch mit einer hohen Mikroorganismenbelastungen verwendet wurde, ist demnach nicht mehr erkennbar.

Aufspüren von Bakterienleichen

Darum haben die Forscher eine Methode entwickelt, die tote Bakterien aufspüren kann. Bakterien sind ganz typische Stäbchenbakterien. Beim Erhitzen der Wurst sterben diese Keime ab. Was übrig bleibt, ist die genetische Information, die DNA. Die DNA steckt sozusagen in den Bakterien. Die so genannten Pseudomonaden finden sich immer in Gammelfleisch. Und selbst wenn sie tot sind, kann man ihre DNA aufspüren: Ein kleiner Abschnitt genügt zur Identifizierung – wie ein Fingerabdruck.

Im Experiment findet die neue Methode zielsicher die DNA der Gammelfleisch-Bakterien. Einmal gefunden, wird sie immer wieder kopiert bis die „Gammel-DNA“ messbar ist. Für Prof. Gareis ist diese Methode das geeignete Mittel, um illegale Handlungen nachweisen zu können. Weil Wissenschaftler wie er Gammelfleisch erforschen, dürfte unsere Wurst bald deutlich sicherer sein.

[Patrick Hünerfeld](#)

Alle Sendetermine:

08.07.2010, 22.00 Uhr, Odysso - Wissen entdecken, SWR Fernsehen

Filet-Bomben – Neues Gammelfleisch

Unser täglich Fleisch

Prof. Manfred Gareis ist einer der führenden Fleischexperten in Deutschland und hat ein neues Gammelfleisch-Problem aufgedeckt. Vakuumiertes Rindfleisch, dass mit einem bislang nahezu unbekanntem Keim befallen ist: Clostridium estertheticum.

Clostridium: Verpackt im Kühlschrank

Prof. Manfred Gareis vom Bundesinstitut für Ernährung und Lebensmittel in Kulmbach hat neue Hinweise dafür, dass Fleisch, das eigentlich entsorgt werden muss, wieder in den Handel gelangt: „Das Fleisch wird umverpackt und umetikettiert. Es wird versucht, das Fleisch auf jeden Fall zu retten und durch illegale Maßnahmen wieder in den Verkehr zu bringen.“ Das Fleisch verdirbt, weil es mit einem bislang nahezu unbekanntem Keim befallen ist: Clostridium estertheticum. Dieses Bakterium wächst am besten bei Kühlschranktemperaturen von knapp unter Null bis zehn Grad Celsius, und nur ohne Sauerstoff. In gekühlten Vakuumbuteln gedeiht es also prächtig. An der Luft, geht es zu Grunde. Dabei bildet es aber Sporen, eine Art Überlebenskapseln und ist somit trotzdem widerstandsfähig.

Herkunft des Keims

In Brasilien finden sich diese Sporen vermutlich häufig in Haut oder Hufen der Rinder. Auf diesem Weg sind sie in die Schlachtbetriebe gelangt. Das Fleisch wird dann wie üblich zum Reifen vakuumiert und gekühlt verschifft. Während der Fahrt keimen die Bakterien dann auf.

Anfangs waren es nur einzelne Proben aus Brasilien, die befallen waren, wie Prof. Gareis berichtet: „Aus diesen Proben hat sich mittlerweile eine große Welle entwickelt. Groß deswegen, weil alle Länder und mittlerweile Tonnagen [Tragfähigkeit eines Handelsschiffs] betroffen sind. Da geht es um 10 Tonnen, 20 Tonnen, 40 Tonnen.“

Indiz: Aufgasung der Fleischverpackung

Die Clostridien, die im Fleisch wachsen, produzieren einen ekelerregenden Geruch. Bislang gibt es jedoch keine wissenschaftlichen Ergebnisse, ob das so belastete Fleisch gesundheitsschädlich ist. Die Forscher in Kulmbach sind sich aber sicher, dass Clostridien mit Vorsicht zu genießen sind, da sie in der Lage sind, starke Gifte zu bilden. Was sie auf jeden Fall machen, ist der Verderb im Vakuumbuteln. In aller Regel wird das verdorbene Fleisch entsorgt, aber ein Teil wird zum Verzehr angeboten, wie Prof. Manfred Gareis herausgefunden hat: „Wir wissen, dass umverpacktes Fleisch wieder in den Handel gelangt, wir können es erkennen. Wenn wir sehr viele Clostridien sporen finden wie beispielsweise in Filetpackungen.“ Eine geringe Aufgasung der Verpackung ist ein weiterer Anhaltspunkt, dass das Fleisch umverpackt wurde.

Sporen trotzen üblichen Desinfektionsmaßnahmen

Wie viel Gammelfleisch bislang verarbeitet und umverpackt illegal in den Handel gelangt ist, lässt sich derzeit noch nicht sagen. Der Grund liegt in den Lebensmittelkontrollen. Hier fällt der Keim nicht auf, weil hier nicht die Spezialuntersuchungen der Kulmbacher angewendet werden. Und es gibt noch ein weiteres Problem: Oft sind die Vakuumbutel nicht so sehr aufgegas und haben mitunter ein paar Luftbläschen, aber trotzdem viele Sporen. Einmal geöffnet können sich diese Sporen überall im Betrieb verteilen, ohne dass es bemerkt wird. Sie sind so widerstandsfähig, dass die normalen Reinigungs- und Desinfektionsmethoden versagen. Prof. Manfred Gareis kennt so einen Betrieb: „Hier ist das Problem so massiv ist, dass eine grundsätzlich Sanierung angesagt ist, d.h. Einstellen der Produktion, Desinfektionsmaßnahmen, die eigentlich zu vergleichen sind mit einer Seuchensituation.“

Keim in 88 Prozent der Stichproben

Die Kulmbacher Forscher haben hunderte Proben untersucht, um festzustellen, wie häufig in Deutschland erhältliches Fleisch mit Clostridium estertheticum belastet ist. Gefunden haben sie den Keim in 88 Prozent aller Stichproben. Das zuständige Bundesverbraucherschutzministerium hat nun eine Risikobewertung in Auftrag gegeben. Schriftlich teilt man der Redaktion Odyso mit: „Sollte (...) ein Verzehr stattfinden, so ist nach der Einschätzung des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) das Risiko einer gesundheitlichen Beeinträchtigung für den Menschen als unwahrscheinlich anzusehen.“ Manfred Gareis sieht das ähnlich, mahnt aber trotzdem zur Vorsicht: „Meine große Sorge ist, dass sich möglicherweise hinter diesen Clostridien ein Gesundheitsproblem versteckt, da von diesem Keim immer eine gewisse Gefahr erwarten müssen. Viele Clostridien sind in der Lage Gifte zu bilden, und daher müssen wir zunächst das Schlimmste annehmen.“ Vorsichtshalber sollte der Keim also bekämpft werden, zumindest bis sicher ist, dass keinerlei Gefahr von ihm ausgeht.

Adressen:

PD Dr. Dr. Manfred Gareis

Max Rubner-Institut
Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie

E.-C.-Baumann-Str. 20
95326 Kulmbach

Tel: 0 92 21 - 803 - 220

E-Mail: manfred.gareis@mri.bund.de

Internet: [\[www.mri.bund.de\]](http://www.mri.bund.de)

Prof. Dr. Klaus Tröger

Max Rubner-Institut
Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch

E.-C.-Baumann-Straße 20
95326 Kulmbach

Tel: 0 92 21 - 803 - 276

E-Mail: klaus.troeger@mri.bund.de

Internet: [\[www.mri.bund.de\]](http://www.mri.bund.de)

Internet: [☞ \[www.uria.de\]](http://www.uria.de) Internetseite des Vereins "uria" von Hermann Maier, der sich für einen konsequenten Tierschutz bei Nutztieren einsetzt.

Literatur: Buch

Titel der Reihe: Der Rinderflüsterer - Autor:Ernst Hermann Maier - Verlag:Kosmos-Verlag, Stuttgart -
Bestellnummer: ISBN-13: 978-3-440-11281-6

Extras: Hermann Maier erzählt in diesem Buch von seinem langen Kampf für die Rechte seiner Tiere.

 www.rinderfluesterer.de

Alle Sendetermine:

08.07.2010, 22.00 Uhr, Odysso - Wissen entdecken, SWR Fernsehen