

Bio-Eier im Vorteil Ökologische Erzeugung mit weniger Resistenzen

Hennen und Eier aus ökologischer Haltung bergen weniger antibiotikaresistente Keime als solche aus konventionellen Betrieben, da die Tiere nur im Notfall mit herkömmlichen Arzneimitteln wie Antibiotika behandelt werden dürfen. Zunächst kommen pflanzliche und homöopathische Mittel zum Einsatz.

Tierärzte der Technischen Universität München haben diese Behauptung von Öko-Befürwortern jetzt in einer Studie, die sie im Auftrag des Bayerischen Staatministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz durchführten, bestätigen können. Sie nahmen in jeweils zehn bayerischen Betrieben mit ökologischer und konventioneller Landwirtschaft über ein Jahr lang insgesamt 400 Bakterienabstriche aus der Kloake der Hühner und sammelten zusätzlich 400 Eier ein. Daraus isolierten die Wissenschaftler Bakterienstämme und brachten diese mit über 30 verschiedenen Antibiotika zusammen, die in der Hühnerzucht, aber auch als Medikamente für Menschen eingesetzt werden. Das Ergebnis: Die «Bio-Bakterien» waren gegenüber den getesteten Antibiotika signifikant weniger resistent.

«Somit leistet die ökologische Tierhaltung nicht nur einen Beitrag zum Tierschutz, sondern trägt darüber hinaus auch wesentlich zur Sicherung der weiteren Wirksamkeit von Antibiotika bei Mensch und Tier bei», sagt der Leiter der Studie Professor Bauer. Denn die Bakterien werden zwischen Mensch und Tier ausgetauscht. Je mehr resistente Keime wir in uns tragen, umso gefährlicher wird es im Krankheitsfall. Im schlimmsten Fall sind die verfügbaren Antibiotika wirkungslos.

Die Wissenschaftler haben ausserdem untersucht, ob Hennen und Eier vom Biohof häufiger mit Krankheitserregern infiziert sind als bei der konventionellen Haltung – eine häufig geäußerte Befürchtung, die allerdings in dieser Studie nicht zutrifft. Zwischen Öko- und Normalbetrieben fand sich kein Unterschied. Das Forscherteam ermittelte beispielsweise bei drei Prozent der Kloakenabstriche Salmonellen und bei zwei Prozent Listerien, egal bei welcher Betriebsart. Beruhigend für den Verbraucher: Kein einziges Ei war im Inneren mit Salmonellen verseucht.

■ *aid, Kirsten Jänisch-Dolle*