



## Parasitosen

# Lebensmittelvergiftung: Die Katze war's!

Von Manfred Stein

Die Deutschen lieben ihre Tiere. Ein Heer von Züchtern und international agierenden Importeuren bedienen teils legal, teils illegal die wachsende Nachfrage. Mittlerweile bevölkern 7,8 Millionen Katzen, 5,3 Millionen Hunde und 6,3 Millionen Kaninchen, Mäuse, Meerschweinchen usw. deutsche Haushalte. Hinzu kommen 3,8 Millionen Ziervögel, 1,95 Millionen Aquarien mit Fischen sowie 420 000 Terrarien, in denen sich Reptilien und Amphibien tummeln. Daneben sorgen 1,4 Millionen Gartenteiche und eine unendliche Zahl von Vogelfutterhäuschen bzw. -tränken für einen intensiven Kontakt zur Kreatur. Nicht zuletzt gibt es den Trend, Tiere aus der Landwirtschaft – wie Hühner, Enten, Ziegen, Schafe und (Mini-)Schweine – im Garten zu halten, ohne ihre spezifischen Bedürfnisse zu kennen. Betreut werden sie meist von Kleintierpraktikern, die mit Geflügel-, Schweine- und Ziegenerkrankungen nicht vertraut sind.

### Wenn Katzen kratzen

Tiere erfreuen den Menschen – und infizieren ihn, wobei die Angelegenheit wohl auf Gegenseitigkeit beruht. Nach groben Schätzungen können etwa 800 Erreger und damit hunderte von Krankheiten vom Tier auf den Menschen übergehen. Viele dieser teils exotischen Zoonosen werden vom Hausarzt nicht erkannt, da es an Fortbildung und geeigneten Labortests fehlt. Zum Glück ist ein Teil der Erkrankungen „selbstlimitierend“ und heilt von alleine ab.

So beispielsweise die „Katzenkratzkrankheit“ durch das Bakterium *Bartonella henselae*. Die Keime gelangen mit Flohkot ins Katzenfell und mit dem Streicheln an die Hände und unter die Fingernägel der Katzenfreunde. Über winzige Verletzungen dringen sie dann in den menschlichen Körper ein. Auch an den Krallen der Katze kann sich Erregermaterial befinden. An der verletzten Hautstelle treten dann schmerzlose kleine, rotbraune Punkte auf, die häufig zunächst als Insektenstiche fehlgedeutet und behandelt werden. Bei Kindern entwickeln sich gelegentlich schlecht heilende Hautknötchen, geschwollene Lymphknoten oder sogar unter Umständen Kopf- und Gelenkschmerzen sowie Übelkeit und Erbrechen. Vor allem in diesen Fällen ist eine Behandlung mit Antibiotika nötig.

### Parasitosen

<b>Wildfleisch: Schon mal auf eine Trichine gebissen?</b>	<b>3</b>
<b>Toxoplasmose: Schizophren durch Mettbrötchen?</b>	<b>9</b>
<b>Tierliebe macht blind: die Toxokarose</b>	<b>18</b>
<b>Facts und Artefacts &amp; In aller Kürze</b>	<b>21</b>
<b>Fischöl: flüssig und überflüssig</b>	
<b>Allergie durch Magenprobleme</b>	
<b>Unfruchtbar durch Light-Produkte</b>	
<b>Schlafgestört durch Fernsehen</b>	
<b>EU.L.E. auf Entenjagd</b>	<b>24</b>
<b>Impressum</b>	<b>17</b>

## Tierische Keime auf dem Tisch

Auch wenn wir sie nicht essen, sind unsere Haustiere an so genannten „Lebensmittelinfektionen“ beteiligt – selbst dann, wenn der Verdacht auf die Hackfleischsoße oder den Eiersalat fällt. Oft genug kommen die Krankheitserreger über das eigene Haustier und nicht über eine schlampige Schlachttechnik ins Essen. In der Küche werden beispielsweise die Gemüse und Salate aus dem eigenen Garten verarbeitet, die dort zwar ohne Pestizide angebaut, aber über Hunde- und Katzenkot mit Spulwurmeiern und *Toxoplasma*-Oocysten kontaminiert wurden.

Doch Haustiere können nicht nur Parasiten, sondern auch andere klassische Lebensmittelvergifter beherbergen. Norwegische Wissenschaftler fanden bei jedem fünften Hund und bei jeder fünften Katze *Campylobacter*-Bakterien. Wohlgermerkt, die Tiere waren gesund. Nach einer Untersuchung der Universität Aberdeen in Schottland war sogar jeder zweite Hund mit *Campylobacter* infiziert. „Wir wissen, dass mit *Campylobacter* infiziertes Geflügel Lebensmittelinfektionen auslösen kann, aber wir wissen nicht, ob dies die Hauptursache ist“, sagte der Mikrobiologe Professor Hugh Pennington daraufhin der BBC. Er vermutet, dass sich Hunde über Vogelkot infizieren.

## Felis catus predator est

Katzen hingegen schleppen oft Salmonellen in Haushalte ein, wenn sie Wildvögel fangen, die von einer Salmonellose geschwächt sind. Dabei leistet der Mensch ungewollt Vorschub, indem er Vogelhäuschen und -futter bereitstellt. Durch die Konzentration der Vögel werden Krankheiten rasch verbreitet. In der Landwirtschaft wird dies als „Crowding Disease“ bezeichnet und als Geißel der Massentierhaltung gebrandmarkt. Vergleichbare Infektionswege entstehen, wenn Katzen Ratten, Mäuse und anderes Kleintier fangen und stolz in die Wohnung tragen.

Auch in Terrarien gehaltene Reptilien sind häufig mit Salmonellen infiziert. Wissenschaftler der Bundesforschungsanstalt für Viruskrankheiten der Tiere in Wusterhausen fanden in mehr als der Hälfte von Reptilienkotproben Salmonellen. Währenddessen tragen Kaninchen aus Zoohandel und Streichelzoos nicht selten die bei Intensivmedizinern gefürchteten EHEC-Bakterien in ihrem Darm. Damit sind sie insbesondere für Kinder und immunschwache Menschen ein ernstzunehmendes Infektionsrisiko.

## Dienstleistungsdrehscheibe Küche

Ernährt und versorgt werden die Hausgenossen wie ihre Besitzer über die Küche. Hier werden auch Aquarien, Terrarien, Käfige, Transportboxen und Näpfe gereinigt und „Abfallfleisch“ als Tierfutter portioniert. Zudem sind Küchen und gedeckte Tische beliebte Jagdreviere insbesondere für Katzen und frei fliegende Ziervögel. Nicht zuletzt demonstriert der echte Tierfreund seine Liebe, indem er den Hund vom Tisch und den Papagei mit dem Mund füttert oder die Katze mit ins Bett lässt.

Über den genauen Beitrag von Haustieren zu „Lebensmittelinfektionen“ lässt sich bislang nur spekulieren – vor allem, weil die Gesamtzahl der Lebensmittelvergiftungen in Deutschland unbekannt ist. Gemeldet werden circa 200 000 pro Jahr. Da sie oft nach wenigen Tagen ausgestanden sind, suchen die wenigsten Betroffenen einen Arzt auf. Dieser behandelt zumeist auch nur symptomatisch, so dass Erreger und Infektionsweg unbekannt bleiben. Konservative Schätzungen gehen davon aus, dass jährlich in Deutschland über eine Million Menschen an Lebensmittelinfektionen erkranken.

# Wildfleisch: Schon mal auf eine Trichine gebissen?

Von Olgierd E. J. Graf Kujawski

„Angesichts der jüngsten Lebensmittelskandale ist Fleisch direkt vom Jäger ein echtes Qualitätsplus gegenüber anonymer Supermarktware“, verkündete Ende letzten Jahres der Präsident des Deutschen Jagdschutz-Verbandes (DJV) Jochen Borchert. Heimisches Wildbret sei frei von Medikamenten und Wachstumsbeschleunigern, außerdem bewegten sich die Tiere „rund um die Uhr in der freien Natur“ und ernährten sich „von dem, was Wald und Flur bieten“. Importiertes Wild hingegen solle der Verbraucher genau prüfen, so der DJV. Hirschfleisch beispielsweise stamme häufig aus neuseeländischer Gatterhaltung und verdiene die Bezeichnung „Wildbret“ überhaupt nicht.

Die Tatsache, dass Wild aus Ländern wie Neuseeland oder Argentinien in Sachen Hygiene weltweit am besten abschneidet, hat der DJV lieber nicht erwähnt. Dabei liefert Neuseeland schon seit Jahren durchgängig Hirschfleisch mit einer Keimbelastung von nicht mehr als 100 Erregern pro Gramm Fleisch. Argentinisches Hasenfleisch wiederum weist zwischen 1000 und 5000 Erregern auf. Im Vergleich zu deutschen Produkten sind das wahre Traumwerte. Zwar gibt es auch bei uns Stücke vom körperlich gesunden Wild, das gut geschossen, unmittelbar nach dem Erlegen sauber ausgeweidet und nach Beginn der Totenstarre in die Kühlung verbracht wurde – und deshalb einen guten Hygienewert erreicht. Bloß: Bislang ist das eher die Ausnahme als die Regel. Das Belastungsspektrum von deutschem Wild liegt meist zwischen 10 000 und 10 000 000 Erregern pro Gramm Fleisch, wobei bereits 100 000 Keime als kritisch gelten.

## Das Jägerprivileg

Diese unappetitliche Situation ist nicht zuletzt dem DJV zu verdanken. Schon als im Jahre 1980 das Haarwild in das ehemalige Fleischbeschauengesetz aufgenommen wurde, witterten seine Repräsentanten für ihre Klientel Unrat. Prompt erklärten sie, jeder deutsche Jagdscheininhaber sei in Wildbrethygiene bestens und umfassend ausgebildet. Eine offizielle Fortbildung samt Zusatzprüfung, wie sie mit der Gesetzesnovelle drohte, lehnten sie vehement ab. Als dann im Oktober 1986 der zweite Entwurf der Fleischhygiene-Verordnung (die erste wurde 1983 von jagenden

Ländervertretern aus Bayern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein abgeschossen) den Bundesrat passierte, hatten die deutschen Jäger ihr Privileg: Mit keiner und nach 1987 mit minimaler Ausbildung wurden sie in die Position eines „amtlichen Fleischkontrolleurs“ für Haarwild und später auch für Federwild gehoben.

Damit waren die Jagdscheininhaber zwar verpflichtet, Haarwild mit für den menschlichen Verzehr bedenklichen Merkmalen vor der Abgabe an Gastronomie, Einzelhandel und Privatpersonen einer amtlichen Fleischuntersuchung durch einen Tierarzt zuzuführen – doch was waren schon bedenkliche Merkmale? Und wie sollte man sie feststellen, wenn die inneren Organe zusammen mit dem Gescheide nach dem Ausweiden unbesehen im nächsten Busch landeten? Offenbar scherte es niemanden, wenn, trotz gesetzlicher Vorgabe, jährlich zigtausende von erlegten Wildschweinen ohne amtliche Untersuchung auf Trichinen vermarktet wurden (siehe „Trichinenuntersuchung bei Schwarzwild“ auf Seite 5). „Schon mal auf eine Trichine gebissen? Nicht dass ich wüsste!“ – dieser Witz aus Jägerkreisen bestätigt, dass sich Tausende von „amtlichen Fleischkontrolleuren“ jahrelang ohne Gewissensbisse strafbar machten. Selbst an krimineller Energie fehlte es nachweislich nicht, wenn es im Fall des Falles galt, gegenüber der nachfragenden Behörde eine amtliche Trichinenuntersuchung mit Hilfe von Stempelfarbe und manipulierten Bescheinigungen vorzutauschen, wie das Göttinger Tageblatt 2001 unter Berufung auf Feststellungen der Braunschweiger Bezirksregierung und das örtliche Veterinäramt berichtete.

## Kundige und unkundige Personen

Inzwischen bläst den Jägern ein kalter Wind aus Brüssel ins Gesicht. Zum 1. Januar 2005 trat eine EU-Verordnung (EG 178/2002) in Kraft, die den Wild veräußernden Revierinhaber zum Lebensmittelunternehmer und das Jagdrevier zum Lebensmittelunternehmen machte. Ergänzt wurde sie von einer Reihe anderer ebenfalls unmittelbar rechtswirksamer Verordnungen (EG 852/2004, EG 853/2004, EG 854/2004). Zu ihrem wesentlichen Inhalt zählt: Alle, die wie bisher ihr