



Tages-Anzeiger  
8021 Zürich  
044/ 248 44 11  
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 172'920  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 86'061 mm<sup>2</sup>

# Alte Hühnerrassen gegen Antibiotikaresistenz

In Proben von Hühnerfleisch und Eiern finden sich sehr oft antibiotikaresistente Keime. Nun hat ein Thurgauer Bauer im Tessin eine bemerkenswerte Lösung gefunden.

David Schaffner



Schweizerhuhn-Hahn.

Huhn ist nicht gleich Huhn. Zutraulich und etwas schwerfällig ist das Schweizerhuhn, lebendig und unberechenbar das Appenzeller Barthuhn. Das Spitzhaubenhuhn schliesslich ist flink und klettert gerne auf Bäume. Gemein ist diesen alten Schweizer Rassen nur eines: Weil sie jährlich nur 150 Eier legen, sind sie für die industrialisierte Lebensmittelproduktion zu wenig leistungsfähig und deshalb beinahe ausgestorben.

Viel leistungsfähiger sind sogenannte Hybridhühner. Also Kreuzungen aus verschiedenen Rassen, die in wenigen Wochen sehr viel Fleisch ansetzen oder fast täglich ein Ei produzieren. Mehr als 95 Prozent aller Hühner sind heute Hybride. Allerdings sind sie anfällig auf Krankheiten. Lange setzten die Zuchtbe-

triebe viel Antibiotika ein. Entsprechend gross ist das Problem der antibiotikaresistenten Keime. Drei von vier Hühnerfleisch-Erzeugnissen im Verkauf sind heute kontaminiert, wie das Monitoring des Bundes über multiresistente Keime zeigt. In deutschen Tests waren es bis zu 86 Prozent.

## Bemerkenswertes Resultat

Ein Thurgauer Landwirt hat nun möglicherweise eine Lösung gefunden - ohne danach gesucht zu haben. Guido Leutenegger aus Ermatingen erwarb vor einem Jahr hundert alte Rassenhühner. «Ich tat dies, weil ich unabhängig von den wenigen globalen Konzernen arbeiten wollte, die den Hybridmarkt beherrschen», sagt er. Tatsächlich sind es nicht mehr als

sechs Konzerne, aus deren Zucht weltweit Hunderte Millionen von Hühnern stammen.

Leutenegger begann, die Güggele im Tessin extensiv zu halten. Da die Nachfrage nach dem Fleisch stimmte, baute er auf 1500 Tiere aus. Heute hält seine Firma Natur Konkret neun verschiedene Rassen, darunter das gemächliche Schweizer- und das unberechenbare Barthuhn. Letzten Dezember schreckten Leutenegger dann Medienberichte auf, die erstmals eine breite Öffentlichkeit auf den hohen Anteil von antibiotikaresistenten Keimen in Pouletfleisch aufmerksam machten. Konkret geht es um Extended-Spectrum Beta-Laktamasen (ESBL), eine Gruppe von resistenten Keimen. Frustriert hatte Leutenegger insbe-



Tages-Anzeiger  
8021 Zürich  
044/ 248 44 11  
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 172'920  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 86'061 mm<sup>2</sup>

sondere, dass auch Biofleisch betroffen ist. Leutenegger gelangte an das Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene der Universität Zürich und liess Fleisch und Kot seiner Hühner seither sechsmal testen. «Bisher fanden wir keine ESBL-bildenden Keime», sagt Institutsdirektor Roger Stephan. «Angesichts der weiten Verbreitung ist dies ein bemerkenswertes Resultat.»

## Übermässig Antibiotika

Grund für die erfreulichen Ergebnisse könnte eine Kombination von zwei unüblichen Faktoren sein: «Erstens ist Leutenegger einer der wenigen Lebensmittelproduzenten, die ausschliesslich alte Rassenhühner halten», erklärt Stephan. Jene Produzenten hingegen, die Hybriden mästen, können laut seinen Forschungsergebnissen dem Problem der ESBL-bildenden Keime schutzlos ausgeliefert sein. «Die Elterntiere aus den Zuchtbetrieben der Hybridkonzerne geben ihren Küken über die Eier teilweise genetische Bausteine weiter, welche die Fähigkeit der Resistenz von einem Bakterium auf ein anderes übertragen können», sagt Stephan. Dies bedeutet, dass die Mäster von Masthybriden das Problem der ESBL-bildenden Keime beim Bezug der Küken sozusagen mit einkaufen. «Einzelne Küken in einer Mastherde können dann in wenigen Tagen die resistenten Keime auf Tausende von Tieren übertragen, ohne dass diese erkranken und auch ohne dass sie mit Antibiotika behandelt werden», sagt Stephan.

Dagegen unternehmen kann ein einzelner Produzent nichts, solange er sich in der Produktionskette der Hybridtiere befindet. «Insbesondere der Verzicht oder die Reduktion des Einsatzes von Antibiotika in der Schweiz ist allein keine Lösung, wie oft gemeint wird», betont Stephan. Ohnehin käme es in Schweizer Geflügelbetrieben im Vergleich zur Rinder- oder Schweinehaltung nur selten zum Einsatz von Antibiotika, da die Her-

dengesundheit oft günstig sei. Die Zuchtbetriebe der Hybridkonzerne allerdings hätten früher übermässig Antibiotika eingesetzt. Dabei entstand wohl die Fähigkeit der Keime, den Einsatz von Antibiotika zu überstehen.

## Mobile Ställe

«Der zweite Grund für die negativen Proben bei Leutenegger dürfte seine Haltung sein», erläutert Stephan. Bei Natur Konkret leben die Hühner in kleinen Gruppen von 80 Tieren. Mit mobilen Ställen führt sie Leutenegger alle vier bis sechs Wochen an einen anderen Standort, wo sie freien Auslauf haben. «Damit wird die Gefahr kleiner, dass sich seine Tiere auf kontaminiertem Boden aufhalten», sagt Stephan. Die Wahrscheinlichkeit ist also gross, dass die Tiere deutlich weniger mit resistenten Keimen in Kontakt kommen.

Leuteneggers Kombination von alten Rassen und mobiler Haltung ist in der Schweiz wohl einzigartig. Dies hat auch damit zu tun, dass die alten Rassen äusserst schwierig zu finden sind. Die Stiftung Pro Specie Rara unterstützt deren Haltung zwar schon länger. Aber begeistern dafür konnte sie bisher vor allem Hobbyzüchter. Nachdem Leutenegger vor einem Jahr zuerst etwas ratlos nach einem Lieferanten für Dutzende von Tieren gesucht hatte, fand er schliesslich in der Geflügelzucht Winnen im Baselbieter Langenbruck einen Partner. Die Zucht ist ebenfalls ein Hobbybetrieb, das Besitzerpaar arbeitet in der Pharmaindustrie. Dennoch sind die beiden aufgrund der Betriebsgrösse in der Lage, ein kommerzielles Geschäft zu betreiben. Begonnen hatte das Paar vor fünf Jahren. Heute züchtet es 21 alte Rassen und hält etwa 500 Tiere.

## Bruteier im Privatjet

Obwohl sich ein kleiner Kreis von Kunden für die alten Rassen begeistert, ist die Zucht ein Rennen gegen die Zeit. «Die

Gesellschaft akzeptiert krähende Hähne immer weniger, deshalb schmälert sich die genetische Basis der meisten Hühnerrassen», erklärt Pascal Winnen. Jährlich reise er mehr als 100 000 Kilometer auf der Suche nach Tieren. Gewissen Hühnerfans ist ein seltenes Küken sehr viel wert: «Wir hatten schon Kunden, die unsere Bruteier mit dem Privatjet abholt haben.» Winnen beliefert hauptsächlich Privatkunden. Da das Halten von alten Rassen sehr viel zeitaufwendiger ist als die Produktion von Hybriden, hat Winnen nur sehr wenige Lebensmittelproduzenten als Kunden.

«Um allein mit alten Rassen wirtschaftlich erfolgreich zu sein, braucht es ein hervorragendes Marketing und eine schlaue Geschäftsstrategie», betont Philippe Ammann, stellvertretender Geschäftsleiter von Pro Specie Rara.

Leutenegger könnte das Kunststück gelungen sein. Da er vor allem Güggele hält, bekommt er diese im Vergleich zu den Rassenhennen etwas günstiger. Wegen des Krähens ist die Nachfrage nach Männchen kleiner. Für die Qualität des Fleisches spielt das Geschlecht keine Rolle. Dank seines Erfolgs in der Hochlandrinder-Haltung ist Leuteneggers eigenes Label überdies schon bekannt. Bleiben die Tiere zudem keimfrei, hat er ein weiteres Argument für höhere Preise. Derzeit baut Leutenegger ein Netz mit weiteren Bauern auf, die für sein Label ebenfalls Pouletfleisch und Eier mit alten Rassen produzieren. Nach eigenen Angaben haben sich schon 300 Interessierte gemeldet.

Beim Förderverein für Schweizer Kleintierassen zeigt man sich beeindruckt. «Im Bereich der seltenen Rassen gibt es leider nur wenige innovative Landwirte», sagt Philipp Ammann. «Eigentlich müssten wir einen Landwirt wie Leutenegger ebenfalls mit dem Label Pro Specie Rara auszeichnen.»

Datum: 22.06.2015

# Tages-Anzeiger



Tages-Anzeiger  
8021 Zürich  
044/ 248 44 11  
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 172'920  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 86'061 mm<sup>2</sup>



Appenzeller Spitzhauben-Henne Goldtupf.



Appenzeller Spitzhauben-Hahn. Fotos: Pro Specie Rara



Tages-Anzeiger  
8021 Zürich  
044/ 248 44 11  
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 172'920  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 4  
Fläche: 86'061 mm<sup>2</sup>

Antibiotikaresistenz

## Tausende Todesfälle bei Menschen

Die Weltgesundheitsorganisation WHO ist 2014 zu einem alarmierenden Befund gekommen: Die Verbreitung von antibiotikaresistenten Keimen finde global in starkem Ausmass statt. Es drohe eine «post-antibiotische» Zeit, in der sich tödliche Krankheiten nicht mehr behandeln liessen. Laut einem Bericht des Bundes verursachen antibiotikaresistente Erreger in Europa rund 25 000 und in den USA rund 23 000 Todesfälle pro Jahr. Die direkten und indirekten Kosten belaufen sich laut einem EU-Bericht in Europa auf 1,5 Milliarden Euro und in den USA auf 35 Milliarden Dollar jährlich. Gefährlich sind die Erreger vor allem für Kinder sowie ältere und immungeschwächte Menschen. An ihrem G-7-Treffen beschlossen die Grossmächte, die «fachgerechte Verwendung von Antibiotika» zu fördern. Die resistenten Keime entwickelten sich vor allem deshalb, weil Ärzte in der Human- wie der Tiermedizin während Jahrzehnten zu oft Antibiotika einsetzten. Der Bundesrat erarbeitet derzeit eine Strategie gegen Antibiotikaresistenz. Im Dezember soll ein definitiver Bericht vorliegen. Hygienemassnahmen im Spital und im Pflegebereich sowie eine artgerechte Tierhaltung in der Landwirtschaft sollen dabei eine Rolle spielen. Keimverseuchtes Fleisch von Hühnern und Rindern stellt für den Menschen bei richtiger Zubereitung kein Problem dar: Die Erhitzung beim Kochen überleben die Erreger nicht. Durch mangelnde Hygiene in der Küche oder kleine Wunden an den Händen können sie sich aber auf den Menschen übertragen. (dav)