VKI-Test: Hühnerfleisch häufig mit Keimen belastet

Beanstandete Proben enthielten u.a. Salmonellen, Campylobacter und antibiotikaresistente Keime

23.07.2021 - Unsere Ernährungsgewohnheiten wandeln sich. Das zeigt nicht nur die verstärkte Nachfrage nach vegetarischen Lebensmitteln, sondern auch der Fleischkonsum. Während der Bedarf an Schweine-, Rind- und Kalbfleisch in den letzten 25 Jahren gesunken ist, steigt die Lust auf Geflügel. Im Jahr 2019 wurden laut Statistik Austria pro Kopf 12,4 Kilo Geflügelfleisch verzehrt, davon 9,4 Kilo Hühnerfleisch. Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat nun die Qualität von 13 Hühnerprodukten (Filets, Flügel und Keulen) untersucht. Das Ergebnis ist unappetitlich: 10 von 13 Proben waren mit Keimen belastet, davon 2 mit Salmonellen und 4 mit antibiotikaresistenten Keimen.

Photo by Eiliv-Sonas Aceron on Unsplash

Zwei Produkte, Federike Hendl Flügel (Penny) und Wiesentaler Hendl Unterkeulen (Lidl), enthielten Salmonellen. In vier Produkten (Fair Hof, Federike, Ich bin Österreich, Pöttelsdorfer Geflügel) wurden zudem antibiotikaresistente Keime (ESBL) gefunden. „ESBL-Keime produzieren ein Enzym, das viele wichtige Antibiotika unwirksam macht. Insbesondere bei Menschen mit schwachem Immunsystem wie Älteren, Kranken, Kleinkindern oder Schwangeren kann eine Infektion lebensgefährlich sein“, warnt VKI-Projektleiterin Nina Siegenthaler. Neun Proben enthielten zudem Bakterien der Gattung Campylobacter, die ernsthafte Darmerkrankungen auslösen können. Hier fiel erneut das Hühnerfleisch von Federike, das mit 4,99 Euro pro Kilogramm das zugleich günstigste Produkt im Test war, negativ auf und im Test letztlich durch.

„Unser Test beleuchtet ein Grundproblem der Geflügelzucht“, so Nina Siegenthaler. „Zu viele Produkte enthalten krankheitserregende Keime. Auch wenn die getesteten Produkte in den meisten Fällen noch als genussfähig bewertet wurden: Zum Problem für die Gesundheit können sie dennoch werden – vor allem dann, wenn bei der Zubereitung in der Küche Fehler passieren.“ Siegenthaler rät, bei der Verarbeitung von Fleisch und Gemüse stets separate Küchenutensilien zu verwenden und auf ausreichende Hygiene zu achten. „Das kann sogenannte Kreuz-

© LUMITOS AG

kontaminationen verhindern, bei denen Krankheitserreger vom Fleisch etwa in den Salat geraten“, so die Ernährungswissenschafterin. „Zudem sollte Hühnerfleisch immer vollständig durchgegart und im Vorfeld möglichst nicht gewaschen werden. Denn durch abtropfendes Wasser können Keime leicht verbreitet werden.“

© LUMITOS AG