

## Steigendes Gesundheitsrisiko für Menschen durch Massentierhaltung

*Nicht nur die Vogelgrippe, die bisher nur vereinzelt von Geflügel auf den Menschen übertragen wurde, ist eine Gefahr. Eine Gefahr mit der wir bereits seit Jahren leben ist die Infektion mit Salmonellen.*

Schätzungen zu Folge erkranken weltweit etwa 1 Milliarde Menschen an Magen-Darmerkrankungen durch Salmonellen. In Deutschland sind es rund 80.000 erfasste Infektionen. Wobei mit einer hohen Dunkelziffer gerechnet wird, da viele Erkrankungen glimpflich verlaufen und kein Arzt zugezogen wird. Dass eine Salmonelleninfektion nicht immer so harmlos ist, zeigen die 70 – 120 Todesfälle pro Jahr in Deutschland. Vor einem steigenden Infektionsrisiko für Menschen durch Massentierhaltung warnt daher auch die Bundesärztekammer seit Jahren.

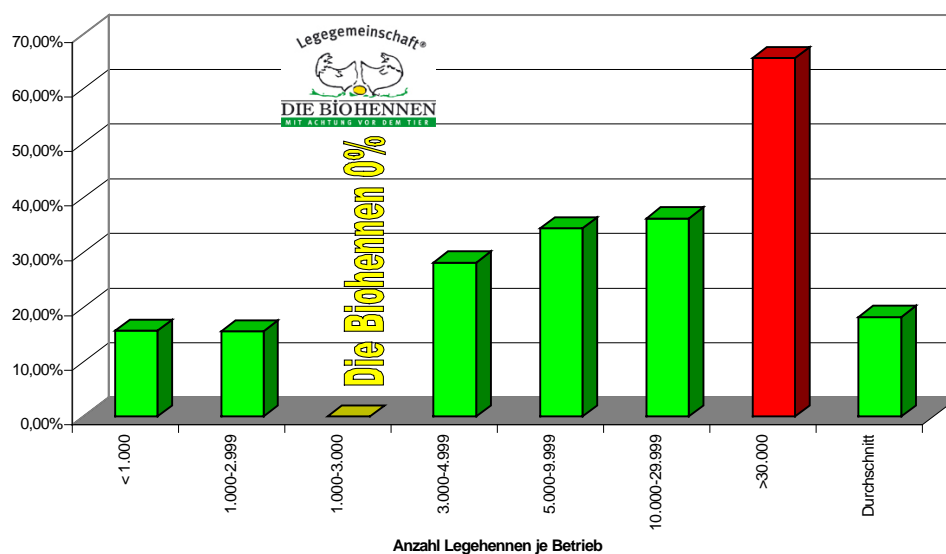
Salmonellen sind im ganzen Tierreich verbreitet und finden sich auch auf Obst und Gemüse. Doch, denkt man an Salmonellen, denkt man zuerst an Geflügel und Geflügelprodukte. Dabei ist nur zu einem verschwindend kleinen Prozentsatz eine fehlerhafte Rohware der Auslöser aller Salmonelleninfektionen. Zu über 90% liegt die Ursache in einem Herstellungsfehler, falscher Lagerung, in Verpackungsmängeln und mangelnder Hygiene in der Küche.

Doch zurück zur Tierhaltung. Entgegen der von der Käfiglobby verbreiteten Devise, die Käfighaltung wäre die einzig hygienische Haltung, sind sich viele offizielle Organisationen einig: Massentierhaltung begünstigt die schnelle und umfassende Ausbreitung von Keimen. Im Fall von Salmonellen hat das Bundesinstitut für Risikobewertung, BfR, Ende 2005 eine Pilotstudie zum Vorkommen von Salmonella spp. bei Herden von Legehennen in Deutschland abgeschlossen. Daraus geht hervor, dass je höher die Einstellungskapazität, um so höher die Belastung. Zitat: „Herden mit Käfighaltung wurden am häufigsten untersucht. In dieser Haltungsform wurden Salmonellen am häufigsten nachgewiesen. 33,5 Prozent der untersuchten Herden mit Käfighaltung waren positiv.“

Walter Höhne, Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft CW Öko Ei und vehementer Kämpfer für eine artgerechte Legehennenhaltung, hat, aufbauend auf die Zahlen des BfR,

eine Grafik erstellt, die eindeutig den Beweis erbringt: kleine, homogene Herden bis 3.000 Tiere sind weniger mit Salmonellen belastet, als größere Herden. Dabei steigt das Infektionsrisiko bei Herden über 30.000 Legehennen signifikant an. Eindeutiger Beweis dafür, dass Massentierhaltung nicht nur für die Tiere eine Qual, sondern für die Menschen eine Gefahr ist.

Anteil Salmonellen positiver Legehennenherden nach Betriebsgrößen



„Für uns und die Zukunft unserer Kinder müssen wir für die artgerechte Haltung unserer Tiere kämpfen, damit die Mittel die wir zum Leben brauchen uns nicht krank machen“, so Walter Höhne. Dabei denkt er nicht nur an die Tierhaltung in Deutschland, sondern an die weltweite Tierhaltung, die für den Verbraucher, der unbesehen sein Fertigprodukt im Supermarkt kauft, nicht erkennbar ist und geht mit dem WSPA (Welttierschutzgesellschaft) Campaigns Director Leah Garces einig: „Es steht viel auf dem Spiel, wenn wir es versäumen, uns um die Gesundheit und das Wohlergehen der von uns gehaltenen Tiere zu kümmern. Die Methoden der Intensivbewirtschaftung, die in Europa und Nordamerika zunehmend unter Beschuss geraten, werden in die Entwicklungsländer verlagert. Großes Leiden für die Nutztiere und häufig auch ein zunehmendes Krankheitsrisiko für Mensch und Tier sind die Folgen.“

**Pressekontakt:**

Elisabeth Schütze PR, Buchendorfer Str. 4, 82319 Starnberg, Tel. 08151/89507,  
Fax 08151/739010, e-mail [info@es-press.de](mailto:info@es-press.de), [www.es-press.de](http://www.es-press.de)