



Foto: Die Auslöser, Berlin

In Bio-Milch weniger resistente Keime

Veröffentlicht am: 24.03.2016

Krankheitserreger, die gegen wichtige Antibiotika resistent sind, entwickeln sich für das Gesundheitssystem zu einem immer größeren Problem. Aus Sicht vieler Experten spielt der massive Medikamenteneinsatz in der Tierhaltung dafür eine entscheidende Rolle. Doch es gibt Unterschiede: Bio-Rohmilch enthält deutlich weniger immune Keime als konventionelle, erklärte die oberste Lebensmittelbehörde letzte Woche.

In Rohmilch aus konventionellen Ställen wurde 2014 laut Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit beispielsweise in 9,7 Prozent der Proben Methicillin-resistentes *Staphylococcus aureus* (MRSA) nachgewiesen. Bei Bio-Betrieben waren nur 1,7 Prozent der

Proben positiv. „Eine mögliche Ursache hierfür könnten Unterschiede in der Wirtschaftsweise bei konventionell und ökologisch gehaltenen Milchkühen sein“, so das Amt.

„Nach dem gegenwärtigen Stand der Wissenschaft ist der Verzehr oder die Handhabung von mit MRSA kontaminierten Lebensmitteln zwar nicht mit einem erhöhten Risiko verbunden, durch diese Bakterien besiedelt oder infiziert zu werden“, erklärte die Behörde weiter. Allerdings: „Ein solches Risiko besteht aber für Menschen, die einen häufigen Kontakt zu positiven Tierbeständen haben, wie Landwirte und Tierärzte.“

Unterschiede gab es auch bei *Listeria monocytogenes*, einem Bakterium, das insbesondere bei schwangeren Frauen und geschwächten Menschen Krankheiten auslösen kann. In konventionell produzierter Rohmilch kam der Erreger in 3,5 Prozent der Proben vor, in Bio-Milch in 1,3 Prozent. Zwar tötete das Erhitzen, das bei Trinkmilch stattfindet, die Bakterien, beschwichtigt das BVL. In Rohmilchkäse könnten sie aber drin sein.

Insgesamt hatten die Kontrollbehörden der Bundesländer im Jahr 2014 über 6.800 Proben genommen und auf Belastung mit antibiotika-resistenten Keimen untersucht. „Weitere gezielte Untersuchungen sind notwendig, um mögliche Unterschiede in der Belastung von Tieren und Lebensmitteln mit humanpathogenen Keimen zwischen ökologischer und konventioneller Erzeugung zu ermitteln“, empfiehlt das BVL. [dh]

Links zu diesem Artikel

- [BVL: Ökologisch erzeugte Rohmilch enthält weniger antibiotikaresistente Keime als konventionell hergestellte \(17.03.16\)](#)