Dauernd den Ruin vor Augen

Salmonellen in der Stallumwelt als K.o.-Kriterium für die Eiererzeuger

Nun „packt“ die Zoonosen-Richtlinie auch die Halter von Legehennen. Dagegen ist eigentlich nichts einzuwenden. Doch es geht um das „Wie“. Die Verordnung ist so rigide, dass „wir alle drei Monate russisches Roulett“ spielen, so ein Eiererzeuger. Geringste Mengen bestimmter Salmonellen können die Insolvenz des Betriebes zur Folge haben. Ob das der Sinn einer Zoonosen-Richtlinie sein kann?

Wilhelm Schmidt: *Die 17 Cent pro Ei decken gerade die Vollkosten der Erzeugung.*

Salmonellen, besonders die vom Typ Salmonella Enteritidis (SE) und Salmonella Typhimurium (ST) sind gefährliche Krankheitserreger auch beim Menschen. Durchfall, Übelkeit, allgemeines Unwohlsein und einiges mehr sind Symptome der meldepflichtigen Krankheit. Tatsächlich wird jährlich in rund 60 000 Fällen eine Infektion registriert. Die Dunkelziffer dürfte aber ein Mehrfaches davon sein.

Eine Salmonellose kann vor allem bei geschwächten Personen (besonders Kleinkinder oder alte Menschen) auch tödlich sein. Sicherlich lösen eine einzelne oder ein paar Salmonellen normalerweise noch lange keine klinischen Erkrankungen aus. Es kommt da schon auf den Erregerdruck an.

Es erscheint also durchaus sinnvoll, Kontrollen zu entwickeln, aus denen sich Informationen über den Infektionsdruck ableiten lassen. Anhand derer wäre dann zu entscheiden, ob und welche Maßnahmen ergriffen werden müssen, um diesen Druck auf einen tolerablen Umfang zu senken.

Bezüglich der Schweine kommt die Verordnung derzeit zum Schluss: Wenn bei höchstens 20 Prozent der Schlachtkörperstichprobe eines Bestandes (Probeziehung ist über das ganze Jahr verteilt) Salmonellenkontakt festgestellt wird, bleibt das ohne Konsequenzen für die Produktion. Ein höherer Salmonellendruck zieht mindestens die Ermittlung der Erregerquellen nach sich. Diese sind dann zu stopfen.

Gänzlich anders verhält es sich nach Auffassung der Verordnungsgeber aber bei der Eiererzeugung. Hier wird nicht wie beim Schwein am Produkt (Schweinefleisch beziehungsweise Ei) nach Salmonellen gefahndet, sondern in der Stallumwelt. Es sind je Stalleinheit bei einer Kontrolle zwei Kotproben (jeweils 150 g) bei Käfighaltung (Sammelkotprobe, normalerweise vom Entmistungsband) oder je zwei Paar Sockentupferproben bei der Boden- und Volierenhaltung (spezielle Strümpfe werden dazu über die Stallschuhe gezogen; an ihnen bleiben Schmutz, Kot und Stroh haften) zu ziehen. Die Kotproben und die mit Kot und Einstreu verschmutzten Socken werden auf Salmonellen untersucht.

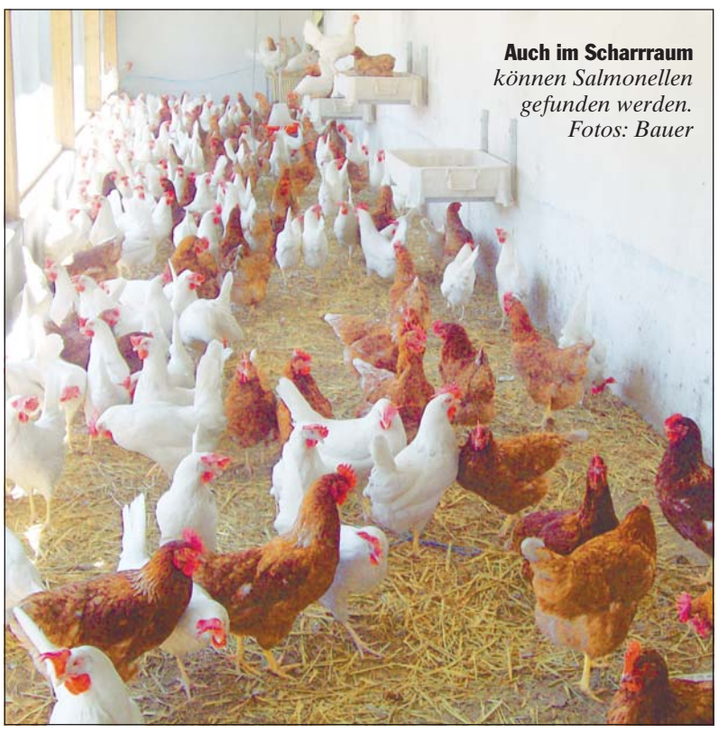
Während diese Proben viermal im Jahr der Hennenhalter selbst nimmt oder von einem beauftragten Tierarzt (zum Beispiel Geflügelgesundheitsdienst) sammeln lässt, wird einmal jährlich vom Amtsveterinär zusätzlich zu diesen Proben auch eine Staubprobe aus der Stalleinheit entnommen (Fenstersims, Stalleinrichtungen und Ähnliches). Auch diese geht zur Untersuchung.

Für die Probenziehung ist nicht ein beliebiger Termin vorzusehen. Das Alter der Tiere ist entscheidend. Ab einem Tieralter von 18 Wochen (Legebeginn) sind zunächst nach sechs Wochen und dann im Abstand von etwa 15 Wochen die Proben in den unterschiedlichen Altersgruppen zu entnehmen. Es ist also vom Betriebsleiter richtiggehend eine „Beprobungslogistik“ zu entwickeln, sollen die Vorgaben der Verordnung erfüllt werden.

Als Stalleinheit lässt sich definieren: Alle Stallabteile, die zwar in sich geschlossen sein können, jedoch auf irgendeine Weise miteinander verbunden sind (Tür von einem Abteil zum nächsten, eine Entmistungs-, Tränke- und Fütterungsanlage, ein Eiersammelband für mehrere Abteile).

Werden nun bei einer Probe Salmonellen vom Typ SE und/oder ST gefunden, so hat das gravierende Konsequenzen: Der positive Befund ist vom Labor umgehend der Veterinärbehörde zu melden. Diese leitet eine abschließende Probe ein. Zeigt auch diese ein positives Ergebnis, wird die Stalleinheit umgehend gesperrt. (Werden Salmonellen SE oder/und ST bei der amtlichen Probe gefunden, entfällt die Nachprobe.) Die Eier können bis zu deren Räumung am Ende der Legeperiode nicht als Konsumeier (Güteklasse A) vermarktet werden. Es müssen Absatzwege in der Industrie (pasteurisiertes Eipulver oder Ähnliches) gefunden werden.

Welche Folgen wird das für die Eiererzeugung haben, wenn die Verordnung am 1. Januar 2009 in Kraft tritt? Wenn es auch keine Viehzählung mehr gibt, so ist doch davon auszugehen, dass rund 4000 Hennenhalter in Bayern Eier vermarkten. Für 1000 davon ist die Eierproduktion ein Betriebszweig, der wesentlich oder ganz zum Einkommen beiträgt. Die Eier gehen an Privathaushalte, den örtlichen Lebensmitteleinzelhandel, Metzgereien, Bäckereien und an die Gastronomie.



Auch im Scharrraum *können Salmonellen gefunden werden. Fotos: Bauer*

Der Hennenbestand in einem solchen Betrieb (die Verordnung greift in Beständen ab 1000 Legehennen) ist in drei oder vier Altersgruppen unterteilt. Dieses Splitten ist notwendig, um laufend mit dem gesamten Sortiment lieferfähig zu sein. Die Nutzungsdauer der Hennen erstreckt sich normalerweise in diesen Betrieben auf ein bis höchstens zwei Jahre. Meist nach einer, spätestens nach einer zweiten verkürzten Legeperiode gehen sie zum Schlachten, wenn die Legeleistung unter die Rentabilitätsmarke auf 65 bis 75 Prozent, also auf 220 Eier je Periode, zurückgeht.

„Die Folgen werden dramatisch sein, wenn eine Probe mit Salmonellen SE- oder ST-behaftet ist“, weiß Wilhelm Schmidt aus Häuslingen in Mittelfranken. 3000 Hennen, aufgeteilt in vier Altersgruppen (Abteile), hat er noch in seinem Stall, nachdem er auf Bodenhaltung umgestellt hat. Als die Hennen noch in Käfigen waren, konnte er den Stall mit der doppelten Anzahl von Tieren belegen.

Schmidt vermarktet die Eier zum größten Teil an Privathaushalte. Die 17 Cent, die er für die Gewichtsklasse XL (das ist die gängigste Ware) derzeit bekommt, decken knapp die Vollkosten in der Erzeugung. Würde er beim Salmonellentest auffallen, wäre diese Vermarktungsschiene gekappt. Für ein Industrieei wären gerade noch zwei Cent zu erlösen. Dabei ist gar nicht so sicher, ob er die Eier überhaupt absetzen kann: Wer will schon ein Produkt mit dem Stigma „Salmonellen“?

Die gesund erscheinenden Hennen von Schmidt werden aber täglich weiter ihre 2500 bis 2800 Eier legen und das teure Futter fressen. Die Verluste potenzieren sich

Fortsetzung auf Seite 38

Dauernd den Ruin . . .

Fortsetzung von Seite 37

von einem Tag zum nächsten. Das steht kein mittelständischer Betrieb durch.

Robert Wellhöfer aus Lehrberg hält rund 8000 Hennen in vier Einheiten Seine Kunden sind Privathaushalte, aber vor allem der Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie. Er fürchtet um seinen gesamten Eierabsatz, auch wenn sich nur in einer Einheit eine positive Salmonellenprobe ergibt. „Wer will von mir überhaupt noch Eier, wenn eine Einheit meines Betriebes nach gesetzlicher Auffassung eine Salmonellenschleuder ist?“

„Alle Hennen sofort schlachten! Als Suppenhühner taugen sie schon noch. Eine Gefährdung der Konsumenten kann ausgeschlossen werden, schließlich werden die Schlachtkörper ausreichend erhitzt.“ Doch da winken die Betreiber von Geflügelschlachthöfen ab. Aus Imagegründen wollen sie auch nicht mit dem geringsten Verdacht auf Salmonellenkontakt in Verbindung gebracht werden.

„Also die Hennen keulen, also tierschutzgerecht betäuben, töten und anschließend unschädlich beseitigen.“ Der Imageverlust für den Eiererzeuger wäre nach einer Keulaktion riesig. Es würde in Zukunft wohl kaum ein Abnehmer Eier von einem Erzeuger anfordern, bei dem einmal die Tötungsmaschinen, die für Vogelgrippeepidemien bereitgehalten werden, auf dem Hof gestanden haben.

Ist das Keulen überhaupt legitim, ist es gerechtfertigt? Bei der Kontamination der Umweltproben kann davon ausgegangen werden, dass der weitaus größte Teil der Hennen nicht mit Salmonellen infiziert ist. Und klinische Anzeichen einer Erkrankung sind auch nicht festzustellen. Da müsste das Tierschutzgesetz greifen. Das lässt eine Tötung ohne zwingenden Grund (wie zum Beispiel die Bekämpfung einer sich rasch ausbreitenden Seuche) nicht zu. Es könnte allerdings darauf hinauslaufen, dass fehlende Absatzmöglichkeiten für Schlachthennen aus salmonellenpositiven Beständen die Tötungen aus ökonomischen Gründen zwingend erforderlich machen. Das wäre abzuklären. In jedem Fall wäre der Verlust für den Hennenhalter immens.

Salmonellen in den Umweltproben rechtfertigen auch keine Tötungsanordnung von Amts wegen. Also kann der Nachweis von SE und ST aus Umweltproben derzeit nicht zu einer Tötungsanordnung mit folgender Entschädigung der Tötungskosten und des Zeitwertes der Tiere führen. Dazu müssten die Behörden SE und ST gleichrangig mit einer Infektion von patogenen Erregern der Vogelgrippe oder von Newcastle Desease einstufen. Das ist nicht zu erwarten.

Besteht denn keine Möglichkeit, einen Legehennenbestand, in dem geringe Mengen an Salmonellen aufgespürt werden, zu sanieren? „Vorübergehend schon“, klärt Dr. Holger Salisch vom Geflügelgesundheitsdienst auf. Antibiotika wären allerdings nur wenige Wochen oder Monate je nach Infektionsdruck wirksam. Den Einsatz von Antibiotika speziell zur Salmonellenbekämpfung lehnt die EU aber rundweg ab.

„Es bleibt also alles an uns hängen“, stellt Peter Schubert, Hennenaufzüchter und Legehennenhalter aus Igensdorf in Oberfranken, nüchtern fest und ergänzt: „Damit wird die bäuerliche Eiererzeugung zum russischen Roulett.“ Heute ein kerngesunder Bestand, der gänzlich unbelastete Eier vermarktet, dann die Sockentupferprobe, und kurz darauf ist der Betrieb gesperrt und kann nicht mehr vermarkten, weil sich die Probe als mit Salmonellen kontaminiert erwies. Der Bestand ist weg! „So fährt man bewusst die regionale Eiererzeugung bei den Hennenhaltern, die diesen Betriebszweig als wirtschaftliches Standbein betreiben. an die Wand“, skizziert Schubert unmissverständlich die Lage.

Doch gibt es eine Alternative zu dem in der Verordnung vorgegebenen K.-o.-Verfahren? Eindeutig: Ja! Der Tiergesundheitsdienst in Nordrhein-Westfalen hat ein Untersuchungs- und Hygieneprogramm (UHP) entwickelt, mit dem momentan die Hennenhaltungen fit gemacht werden sollen für die Erfüllung der Anforderungen, die die Zoonosen-Verordnung ab 1. Januar 2009 verbindlich vorschreiben wird. Dieses UHP geht von der Diktion aus, dass nicht die Stallumwelt, sondern das Produkt „Ei“ das entscheidende Kriterium für die Unbedenklichkeit bezüglich der Salmonellen SE und ST ist. Auch dieses Programm sieht zunächst regelmäßige Kontrollen auf Salmonellen in der Stallumwelt vor. Wie Dr. Manfred Pöppel von der Geflügelveterinärpraxis Delbrück den Mitgliedern der Geflügelerzeugergemeinschaft Franken kürzlich in Kitzingen erläuterte, soll diese Überprüfung aber nur feststellen, ob sich Salmonellen im Stall befinden.

Ist dies der Fall, werden die Schalen einer repräsentativen Stichprobe der Eier auf Salmonellen untersucht. Werden dort Salmonellen gefunden, dann wird nach den möglichen Eintragsquellen gesucht, und diese werden geschlossen.

Gleichzeitig geht es buchstäblich ans Eingemachte: Von einer repräsentativen Eierstichprobe werden die Dotter auf Salmonellen untersucht. Wird hier etwas gefunden, dann besteht tatsächlich Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten. Dann ist es auch berechtigt, den Bestand von der Vermarktung der Eier auszuschließen. Das ist schon jetzt der Fall, wenn die Behörden eine Verbrauchergefährdung annehmen.

Tatsächlich haben umfassende Untersuchungen in Bayern und anderen Bundesländern gezeigt, dass in etwa zehn bis zwölf Prozent der getesteten Haltungen von Legehennen anhand von Kot- und Sockentupferproben Salmonellen nachgewiesen wurden. Doch nur in etwa der Hälfte davon waren die hoch pathogenen SE und ST zu finden. Die Eierschalen waren zu einem Anteil von 0,7 Prozent kontaminiert. Nur bei etwa einem Drittel der Schalen-positiven Eier wurden aber auch im Dotter Salmonellen nachgewiesen. Das Eiinnere ist es aber, von dem die Gefahr letztendlich für den Konsumenten ausgeht.

„Dieses Programm wäre schlüssig“, resümiert Schubert. „Damit könnte man gut leben.“ Warum ist der Verordnungsgeber nicht bereit, dieses Modell der Produktbeurteilung in die Zoonosenverordnung zu übernehmen? Es hält beharrlich an der Stallumwelt als K.-o.-Kriterium fest. Er gefährdet damit bewusst den Fortbestand der Legehennenhaltung mit regionalem Eierabsatz, ohne dass trotz eines eminenten Aufwands ein zusätzlicher Nutzen bezüglich der Lebensmittelsicherheit erzielt wird.

Karl Bauer

8000 Legehennen *werden bei Wellhöfer in Volieren gehalten.*

Laufstall für Pferde

Am kommenden Sonntag, 1. Juni, findet in Hilgertshausen, Pirket 1, im Landkreis Dachau auf einer Old-Wiel-Ranch ein „Tag des Laufstalls“ statt. Beginn ist um 11.00 Uhr mit einem Vortrag von Sigrid Koch, der Vorsitzenden der Laufstall-Arbeits-Gemeinschaft (LAG), über „Integration neuer Pferde in die Herde“. Anschließend gibt es auf dem Betrieb Führungen, Demonstrationen und Fachgespräche, zum Beispiel über Zaunbau und Tränketechnik, Fütterungstechnik und engmaschige Heunetze. Auch Mittagessen, Getränke, Kaffee und Kuchen werden geboten.

Die LAG weist außerdem noch einmal auf ihren Pferdelaufstall-Wettbewerb hin, für den der Anmeldeschluss noch bis 31. Juli 2008 läuft. Informationen und Anmeldeunterlagen gibt es bei der LAG-Geschäftsstelle, Aichacher Str. 3, 86567 Hilgertshausen, Telefon 08250-997818, E-Mail: Info@lag-online.de.