

Frankfurt, 26. Oktober 2017



ÖKO-TEST Chicken Nuggets

Antibiotikaresistente Keime auf dem Teller

Von Chicken Nuggets sollte man lieber die Finger lassen, wie ÖKO-TEST in der aktuellen November-Ausgabe rät. Die Gründe dafür sind unzählig: So fand das Labor beispielsweise in drei Proben Keime, gegen die einige Antibiotika nicht mehr wirken. Schuld daran ist, dass die Tiere aufgrund katastrophaler Haltungsbedingungen krank werden und massenhaft Antibiotika verabreicht bekommen. Und auch die Panade hat es in sich: Sie ist nicht nur eine Kalorienbombe, sondern steckt auch voller Schadstoffe.

ÖKO-TEST hat 14 Chicken-Nuggets-Proben im Labor analysieren lassen und die Hersteller mithilfe eines umfangreichen Fragebogens befragt. Das Verbrauchermagazin wollte genau wissen, woher das Fleisch stammt, wie die Hühner gelebt haben und ob das Fleisch etwa mit Keimen oder Fettschadstoffen belastet ist. Das Testergebnis ist in allen Punkten furchtbar.



Chicken Nuggets enthalten teilweise antibiotikaresistente Keime.

In drei Proben sind antibiotikaresistente Keime enthalten. Teilweise handelt es sich dabei um sogenannte ESBL-bildende E.coli, die in der Medizin als besonders problematisch gelten, weil sie Enzyme bilden, die ein breites Spektrum wichtiger Antibiotika unwirksam machen. Zudem können sie die Resistenzeigenschaften auf andere Bakterien übertragen. Die untersuchten Produkte von Burger King waren mit Enterobakterien belastet, was bei empfindlichen Menschen Durchfallerkrankungen verursachen kann. In einer weiteren Marke fand das Labor Listerien, die besonders für Schwangere und ihre ungeborenen Babys gefährlich sein können.

Kostenloses Bildmaterial zum Download:
<http://presse.oekotest.de>

Auch die Panade ist nicht gerade harmlos: In ihr stecken teilweise Fettschadstoffe, von denen einige als erbgutschädigend und möglicherweise krebserregend gelten. Manche können auch die Nieren schädigen und zu gutartigen Tumoren führen. Auch gesundheitsschädigende Mineralölrückstände analysierte das Labor. Dazu kommen noch erhöhte Salzgehalte, Aromen und Glutamat. Eine Mogelpackung ist das Produkt einer Fastfood-Kette: Dieses besteht zu 51 Prozent aus Panade.

Doch nicht nur die Inhaltsstoffe können einem den Appetit verderben. Auch die Tierhaltung ist grausam. Die Nicht-Bio-Tiere haben nur ein kurzes Leben, das gerade mal zwischen 28 und 48 Tagen lang ist. In dieser Zeit sehen sie kein Tageslicht und leben auf engstem Raum: Bis zu 20 Hühner sind im Schnitt auf nur einem Quadratmeter untergebracht. Da diese Haltungsbedingungen krank machen, bekommen sie Antibiotika und Kokzidiostatika gegen die gefürchtete Krankheit Kokzidiose.

Die Produktion der Chicken Nuggets hat aber auch für Kleinbauern in Afrika Konsequenzen: Weil die Hersteller für den deutschen Markt nur Brustfleisch verarbeiten, wird das restliche Fleisch als Nochbilligeres-Billigfleisch in die ärmsten Länder der Welt verschifft, um dort mit Dumpingpreisen die lokalen Märkte kaputt zu machen.

Das **ÖKO-TEST-Magazin November 2017** gibt es seit dem 26. Oktober 2017 im Zeitschriftenhandel.