



Krankheitserreger auf Lidl-Fleisch

FAQ

Was wurde untersucht?

Insgesamt 51 Hühnerfleischprodukte der Lidl-Eigenmarkte »Metzgerfrisch« aus der Selbstbedienungstheke. Es handelte sich um acht unterschiedliche Produkte: Filets, Geschnnetztes, Schnitzel, Schenkel, Flügel, Keulen. Alle Produkte stammen aus Haltungsform-Stufe 2 »Stallhaltung Plus«.

Das Labor wurde damit beauftragt, das Fleisch auf einfach- und multiresistente Keime, Antibiotikarückstände, Salmonellen, Campylobacter und sonstige Fäkalkeime zu untersuchen.

Woher stammen die Proben?

Aus acht zufällig ausgewählten Lidl-Filialen in Oldenburg (Niedersachsen), Paderborn (Nordrhein-Westfalen), Bautzen und Leipzig (Sachsen), Eisenach (Thüringen) sowie Fellbach und Ostfildern (Baden-Württemberg).

Wann und wie wurden die Proben genommen?

Die Produkte wurden im Januar und Februar 2023 unter strenger Einhaltung der Kühlkette von Außendienstmitarbeiter:innen des Labors direkt bei Lidl eingekauft und kurz danach vom Labor untersucht.

Wer hat untersucht?

Ein renommiertes und unabhängiges Labor aus Deutschland, das nicht öffentlich genannt werden möchte. Auf Nachfrage kann der Kontakt für Journalist:innen hergestellt werden.

Wer ist Auftraggeberin der Untersuchung?

Die Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt.

Warum wurde untersucht?

Die Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt hat 2022 in einem Bündnis aus rund 20 europäischen Tierschutzorganisationen Videoaufnahmen aus Hühnermastställen von Lidl-Lieferanten veröffentlicht. Die Videos zeigen vor allem, dass Qualzucht und Haltungsbedingungen die Tiere krank machen.

Da die Massentierhaltung nachweislich auch für die menschliche Gesundheit Gefahren birgt, hat die Albert Schweitzer Stiftung interessiert, wie groß das Risiko ist, das konkret von den dokumentierten Bedingungen bei den Lidl-Lieferanten ausgeht.

Die Tierschutzorganisationen fordern Lidl auf, die Standards der Europäischen Masthuhn-Initiative umzusetzen, um die Lebensbedingungen der Hühner zu verbessern. So kann Lidl auch das Gesundheitsrisiko durch Keime aus dem Stall verringern.

Die Ergebnisse

Hinweis: Die Nachweisgrenze für E. coli und Enterokokken lag bei 100 Keimkolonien/g. Es sind daher hier weniger Proben aufgeführt, als insgesamt tatsächlich mit Keimen belastet waren. Doch auch eine geringe Keimbelastung kann gefährlich werden, insbesondere bei resistenten Keimen, wenn diese gute Bedingungen vorfinden, um sich zu vermehren.

Parameter	Ergebnis (Probenzahl / Prozent)	Kommentar
Escherichia coli	200 Keimkolonien/g: 2 4%	Koloniezählverfahren auf Selektivplatten beide Proben wurden positiv auf ESBL-bildende E. coli getestet (siehe unten)
intestinale Enterokokken	100 Keimkolonien/g: 6 300 Keimkolonien/g: 2 400 Keimkolonien/g: 3 500 Keimkolonien/g: 1 2500 Keimkolonien/g: 1	12% 4% 6% 2% 2% Bestimmung von Enterococcus faecalis und Enterococcus faecium auf Selektivplatten
ESBL (Extended Spectrum Beta-Lactamase)	nachgewiesen in 10g: 36	71% ESBL Nachweis auf ESBL-Platten und Peptonwasser ESBL ist ein Enzym, das Bakterien resistent gegen bestimmte Antibiotika werden lässt
Salmonellen	nachgewiesen in 25g: 1	2% Zählung von Salmonellen auf Selektivmedium Serotypisierung von Salmonellen
thermophile Campylobacter	nachgewiesen in 25g: 9	18%
MALDI-TOF-Analysen	<i>Alcaligenes faecalis</i> : 1 <i>Escherichia coli</i> : 27 <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : 2 <i>Serratia fonticola</i> : 3 <i>Pseudomonas lundensis</i> : 1 <i>Pseudomonas mosselii</i> : 1 <i>Pseudomonas otitidis</i> : 1	3% 75% 5% 8% 3% 3% 3% MALDI-TOF nur bei ESBL-positiven Proben zur Identifizierung der resistenten Keime Prozentangaben beziehen sich auf die 36 ESBL-positiven Proben

Weitere auffällige, aber nicht eindeutige Funde:

MRSA (Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus)	präsumtiv nachgewiesen: 1	2%	Bestimmung von MRSA durch Ausstrich auf Agarplatte mit farblicher Erkennung der MRSA-Kolonien mit vorheriger Anzucht in CASO-Bouillon (chromogener Plattentest mit CASO-Bouillon)
VRE (Vancomycin-resistente Enterokokken)	präsumtiv nachgewiesen in 10g: 7	14%	kulturelle Anzucht in Peptonwasser und auf VRE-Agar (Selektivplatten)

Fazit:

Die mikrobiologische Untersuchung des Hühnerfleischs im Labor belegt eine erhebliche Verunreinigung der Mehrheit der Lidl-Produkte mit potenziell gefährlichen Krankheitserregern.

Weiterführende Informationen

Rupert Ebner, Eva Rosenkranz 2021: [Pillen vor die Säue](#) (als [Vortrag](#))

Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt 2023: Antibiotika: [Schöne Zahlen, wenig Erfolg](#)

Deutschlandfunk Kultur 2021: [Multiresistente Keime in der Landwirtschaft. Die nächste Pandemie könnte aus dem Hühnerstall kommen](#)