

Postille

Postfach: 2754 · 32717 Detmold
Telefon: 0 52 31 | 911 9
Telefax: 0 52 31 | 911 503
E-Mail: poststelle@cvua-owl.de
Internet: www.cvua-owl.de

Nummer 222 · Mai 2020

Liebe Leserin, lieber Leser,

an dieser Stelle hätte ich Sie heute gerne zum 64. Detmolder Gespräch eingeladen! Wir hätten Ihnen am 06.05.2020 unter der Überschrift „Von „bestrahlt“ bis „verstrahlt“ – Sicherheitsaspekte und Gefährdungspotentiale“ ein interessantes Thema mit sehr kompetenten Referentinnen und Referenten geboten. Corona macht uns auch hier einen „Strich durch die Rechnung“. Wie Sie wahrscheinlich bereits erfahren haben, mussten wir diese Veranstaltung an o.g. Termin absagen! Wir planen, unser Detmolder Gespräch im Herbst mit demselben Thema und denselben Referentinnen und Referenten stattfinden zu lassen. Wir informieren mit der nächsten Postille über das genaue Datum!

Seit Ende April untersucht das CVUA OWL humane Tupferproben aus der Region auf das Coronavirus SARS-CoV-2. Wir sind zusammen mit unseren Schwesterämtern im Land froh, dass wir mit unserer Untersuchungsleistung einen wesentlichen Beitrag dazu leisten können, einen „diagnostischen Notstand“ in Nordrhein-Westfalen abwenden und durch unser Zutun die Probenkapazität im Land in den nächsten Wochen noch einmal massiv ausweiten zu können! Auch wenn die Diagnostik von Proben aus dem Humanbereich für uns etwas Neues ist, so ist doch die Technik - der Erregernachweis mittels RT-PCR – ein bei uns lang bewährtes Verfahren der Tierseuchendiagnostik. So lange die besondere Situation der Corona-Pandemie es von uns fordert, werden wir die Coronadiagnostik aus Proben von Menschen mit derselben Sorgfalt und Qualität erfüllen, die Sie von uns gewohnt sind! Der Betrieb der Tierseuchendiagnostik, aber auch der Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen, wird unter dieser befristeten Zusatzaufgabe nicht leiden, weil wir das alles mit einem zuverlässigen Team engagierter Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bearbeiten!

Die nächsten Seiten unserer Postille möchten wir einem in unseren Laboren häufig anzutreffenden „Gast“ widmen: der Fleischwurst. Lesen Sie unter dem Titel „Schicksalstage einer Fleischwurst“ einen satirischen Blick auf einen wichtigen Teil unserer Arbeit!

Lesen Sie außerdem einen Beitrag über die Ursache des Meisensterbens, das auch bei uns im CVUA-OWL untersucht wurde.

Bleiben Sie gesund!

Ihr



(i.V.Dr. Ulrich Kros)

**Schicksalstage einer Fleischwurst –
Ein Besuch von Friedhelm Fleischwurst im CVUA-OWL –
Ein satirischer Blick auf einen Teil unserer Arbeit**
(Dr. Birgit Beneke, Dr. Regina Seideneck, Caroline Distelrath)

Oh Mann, ich bin ja sowas von aufgeregt! Beim Casting der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Regierungsbezirk Detmold habe ich das Rennen gemacht; stellvertretend für meine Kollegen darf ich zeigen, was in mir steckt. Beim Topthema „Hackfleisch, Fleisch und Wurstwaren“ sind unsere Lebensmittelkontrolleure hellwach und hochmotiviert. Sogleich wurde ich mit einer Identitätsnummer und einem Reisepass ausgestattet, und los ging's.

Aber bevor ich von meiner spannenden Reise auf die Insel „CEVAUUA“, gelegen im idyllischen Lipperland, erzähle, möchte ich mich kurz vorstellen: „Gestatten, Friedhelm Fleischwurst!“

Mein Hersteller sagt mir, als eine „Spitzenqualität“ habe er mich aus besten Zutaten und „reinstem Geflügelfleisch“ produziert. Er betrachtet mich als „clean“, denn ich wurde „ohne Zusatzstoffe“ gefertigt. Auch enthalte ich „keine Allergene“. Laut „Mindesthaltbarkeitsdatum“ kann man mich 4 Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Dann bin ich immer noch knackig und köstlich wie am ersten Tag.

Meine Fahrt ins Detmolder Labor, Dezernat „Tierische Lebensmittel und Feinkost“, erfolgte bei angenehmer Kühltemperatur, sicher und bequem in einer Box verstaut. Na ja, und bevor ich es vergesse, meine beiden Zwillingsgeschwister Friedegard und Friedbert leisteten mir Gesellschaft. Je mehr Familienmitglieder, desto gründlicher können sie uns untersuchen, sagen die Detmolder Experten.

Empfangen wurden wir von sehr freundlichen Personen, die waren vielleicht auf Zack. Die haben uns so schnell wie möglich dem Dezernat „Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln“ übergeben.

Dort wurden wir als erstes einer Identitätsprüfung unterzogen. Damit wird sichergestellt, dass wir nicht illegal eingeschmuggelt wurden, sondern unsere Namen, unsere Herkunft sowie weitere Daten mit den Angaben im Reisepass übereinstimmen.

Die Sachverständigen aus dem Laborbereich „Fleisch und Fleischerzeugnisse“ beschreiben unser Aussehen, unsere Farbe und ganz besonderes Interesse haben sie an unserem Geruch und Geschmack. Daran können sie unsere familiäre Herkunft und die Art und Weise, wie uns unser Hersteller behandelt hat, erahnen.

Um zu schauen, ob die hygienischen Verhältnisse in unserem Zuhause Mängel aufweisen, müssen wir uns aber ausziehen. Als Scheibenware unterliegen wir da einem besonderen Risiko, sagen sie. Es kann sein, dass es krankmachende Mikroorganismen wie z.B. *Listeria monocytogenes* auf uns abgesehen haben, oder Verderb verursachende Keime wie Enterobakteriaceen und Pseudomonaden uns frühzeitig altern lassen; dann werden wir teilweise ungenießbar.

Sollte das der Fall sein, raten die Experten unserem Erzeuger, seinen Reinigungsplan gründlich zu überarbeiten. Möglicherweise arbeiten die Leute unserer Putzkolonne zu Hause schlampig. Dies kann daran liegen, dass sie unzureichend geschult sind oder unter Zeitdruck stehen oder wieder keiner in der Lage war, zwischendurch mit den richtigen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln selbst Hand anzulegen. Aber vielleicht hat es auch damit zu tun, dass man bei uns immer noch mit Straßentiefeln und Gartenhandschuhen durch die Küche marschieren kann. Wahrscheinlich hat auch keiner eine Vorstellung davon, welche mikrobiologischen Gefahren in unseren Aufschneidemaschinen lauern.

Da muss unser Erzeuger echt aufpassen, nicht, dass wir sonst Gegenstand einer Verbraucherbeschwerde werden, weil wir aufgrund von Schleimbildung auf unserer Haut, vergrauter Farbe und schweißig – saurem Körpergeruch ins Detmolder Labor zwangsverfrachtet werden und so in den besonderen Fokus der Fahndungsbehörden gelangen. Derartig abweichende Merkmale mögen die gar nicht und melden dann die bestätigten Beschwerdegründe umgehend den Kontrolleuren vor Ort. Diese werden anschließend unser Haus bis in die kleinsten Winkel hinsichtlich Mängeln inspizieren und unserem Erzeuger höchstwahrscheinlich kostenintensive Auflagen machen. Das Gejammere mögen wir uns lieber nicht anhören.

Haben wir die mikrobiologischen Kontrollen durchlaufen, richten die Experten ihr Augenmerk nun darauf, ob wir zu Recht zur Spitzentruppe deutscher Fleischwurstkunst gehören. Sie orientieren sich dabei an Sachverständigengutachten wie den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse oder den europäischen Rechtsgrundlagen. Da scheren die uns mit allen aus der EU über einen Kamm!

Bei einem Basischeck wird geprüft, wie fit wir wirklich sind, oder ob wir über unser Outfit ein paar Pfunde zu viel kaschieren wollen. Mittels chemischer Analysen werden unsere Verhältnisse von Muskeln zu Fett, Wasser und Bindegewebe bestimmt. Ich als Spitzenqualität muss aus besonders viel Muskelmasse bestehen. Kollegen, die es mit der Fitness nicht so genau nehmen, müssen wieder nach Hause gehen. Sie bekommen einen neuen Namen, auch müssen sie sich umziehen. Jeder Verbraucher soll sofort erkennen, wen er sich da in den Einkaufswagen lädt, nicht, dass mit einem Mal Reiner Calmund mit Arnold Schwarzenegger verwechselt wird, bloß weil er ein Terminator-T-Shirt anhat.

Als nächstes wird geschaut, ob wir wirklich von Natur aus so „clean“ sind, wie unser Erzeuger behauptet, oder ob unsere ansprechende Konsistenz und das leckere rosige Aussehen vielleicht doch mit etwas Farbe oder anderem Doping kosmetisch aufgebessert wurde. Mir wurde erklärt, das Spektrum an diversen legalen und illegalen Mittelchen sei groß. Während Pflanzenfasern zum Beispiel wie eine Antifaltencreme wirken, da sie reichlich Wasser binden, halten Acerolakirschextrakte uns länger frisch und jung, die sind antioxidativ. Rote Beete Saft hingegen verleiht uns einen unwiderstehlichen rosa Teint.

Nach Möglichkeit versuchen die Experten, alle Angaben auf unserem Outfit hinsichtlich Größe, Gewicht und Inhaltsstoffen, auf ihren Wahrheitsgehalt zu überprüfen.

Wenn wir das hinter uns haben, geht's ab in den Wartesaal zur serologischen bzw. molekularbiologischen Untersuchung, um zu checken, von welchen Tieren wir abstammen oder ob wir versteckte Allergene enthalten. Das ist fast wie bei „CSI, den Tätern auf der Spur“. Hier herrscht vielleicht ein Andrang! Bis wir an der Reihe sind, können wir endlich mal in Ruhe mit den anderen interessanten Besuchern quatschen. Moritz Marmorkuchen berichtet mir, sie hätten bei Salasar Salami ziemlich viel Senf gefunden. Der musste sofort nach Hause gehen und den Lebensmittelkontrolleuren Rede und Antwort stehen. Die wollten ganz genau wissen, welche Zutaten verarbeitet worden waren und woher diese kamen; die haben sogar die Reisedokumente kontrolliert. Letztendlich haben sie blinde Passagiere in den Gewürzzutaten dingfest machen können.

Weiter erfuhr ich von Luzi Lasagne, dass sie erneut zur Kontrolle hier ist, wegen der Verarbeitung von Pferdefleisch; das Thema hatte ja bereits medial riesige Wellen geschlagen, von Verbrauchertäuschung und „Food Fraud“ war da die Rede! Jetzt bin ich aber doch etwas nervös und hoffe, ich kann den Erwartungen aus „reinstem Geflügelfleisch“ gerecht werden.

Erfüllen wir hinsichtlich unserer Konsistenz bzw. unseres Aussehens nicht die an uns gestellten Erwartungen, werden die Experten argwöhnisch und schicken uns zur

histologischen Untersuchung. Da geht es dann richtig zur Sache. Wir werden in dünne Scheiben geschnitten und bunt angefärbt. Damit kommen unsere innersten Strukturen zum Vorschein. Unter dem Mikroskop erkennen die Sachverständigen dann genau, woraus wir bestehen. Ich habe mir sagen lassen, dass einige Erzeuger versuchen, kostengünstige Zutaten in uns zu verstecken, wie z.B. knochenhaltiges Separatorenfleisch oder auch Gelatinepulver.

Treten Ungereimtheiten auf, werden auch schon mal alle Stufen der Produktion einzeln für sich durchleuchtet.

Nach Abschluss aller „Checks“ erhalten wir endlich unsere Noten. Das wurde auch Zeit! Ich fühle mich wie durch den Wolf gedreht.

Die Noten werden natürlich auch unserem Erzeuger mitgeteilt – lebensmittelrechtliche Beurteilung nennen das die Experten. Jede Fragestellung, die sich nach unserer Begrüßung im Labor ergeben hat, wird dabei Schritt für Schritt abgearbeitet und in einem Zeugnis zusammengefasst. Alles muss den strengen Anforderungen genügen.

Mein Zeugnis war supi! Ich trage meinen Namen zu Recht und auch mein Outfit darf so bleiben wie es ist. Von einer Gesundheitsgefahr kann bei mir gar keine Rede sein!

Katastrophal fiel jedoch das Zeugnis des armen Salasar Salami aus. Bei dem wurden zusätzlich zum Senf, auch noch krankmachende Bakterien nachgewiesen. Bei seiner angegriffenen Gesundheit – zu viel Wasser, schwaches Immunsystem-, kann sich das zu einer ausgewachsenen Epidemie ausweiten. Sein Erzeuger darf sich nun wohl auf einen vermehrten Besuch der Kontrolleure einstellen, der wohl auch die eine oder andere Festnahme nach sich zieht. Auch erneute Reisen zur Insel „CEVAUUA“ für ihn und seine Geschwister stehen wohl an.

Letzteres fände ich persönlich sensationell, denn diese Bildungsreise zu den Detmolder Experten kann ich wirklich nur weiter empfehlen ...

Allerdings müsste dann mein Erzeuger möglicherweise für meinen Aufenthalt bezahlen!

Rätselhaftes Meisensterben – der Verursacher scheint gefunden

(Dr. Henning Petersen)

Seit einigen Wochen ist das Thema „Meisensterben“ in den Medien präsent und viele Menschen machen sich Sorgen um die Gesundheit ihrer Gartenvögel. So erreichten uns verschiedentlich Einsendungen von verstorbenen Blaumeisen aus OWL zur Untersuchung auf Todesursache. Die Vögel wurden in der Pathologie seziiert und weiterführend mikrobiologisch untersucht.

Bei je zwei männlichen Blaumeisen aus den Kreisen Lippe und Gütersloh wurde eine bakterielle Lungenentzündung als Todesursache festgestellt. Aus den betroffenen Vögeln konnte ein Bakterium isoliert werden, welches im weiteren Verlauf als *Suttonella ornithocola* differenziert wurde (bestätigt durch Sequenzierung am CVUA-MEL).

Suttonella ornithocola ist im Zusammenhang mit Meisensterben bereits seit 2005 bekannt und konnte retrospektiv für ein Massensterben von Meisen in Großbritannien im Frühjahr 1996 verantwortlich gemacht werden. Hier gilt der Erreger inzwischen als endemisch weit verbreitet. Erstmals in Deutschland wurde *Suttonella ornithocola* im Frühjahr 2018 von den Kollegen im CVUA-WFL nachgewiesen – ebenfalls in Verbindung mit Meisensterben (hier bei Tannen-, Blau- und Kohlmeisen).

Verschiedene Einflussfaktoren für das Auftreten der Erkrankung werden diskutiert. So ist auffällig, dass das Meisensterben historisch und aktuell in den April – also den Beginn der Brutsaison – fällt und überwiegend männliche Meisen betroffen sind. Die Kräfte zehrende Balz und Revierverteidigung könnten hier eine Rolle spielen.

Nach aktuellem Stand der Forschung geht von *Suttonella ornithocola* keine Gefahr für den Menschen aus. Auch andere Tiere außer Meisen sind nicht gefährdet. Allgemeine Hygieneregeln sollten jedoch grundsätzlich beim Handling kranker oder toter Tiere beachtet werden.

Grundsätzlich ist noch anzumerken, dass nicht pauschal alle verstorbenen Meisen einer Infektion mit *Suttonella ornithocola* zugeordnet werden können. So werden weiterhin verschiedene andere Todesursachen bei Meisen und anderen Gartenvögeln festgestellt werden (z.B. Usutu-Virus-Infektion, Scheibenanflug, Katzenbiss, ...).

Eine regelmäßige Reinigung von Vogeltränken und Futterstellen im Garten ist hilfreich, um die Verbreitung von Erregern einzudämmen. Bei vermehrtem Sterben von Wildvögeln sollte die Fütterung für einen gewissen Zeitraum eingestellt werden.

Quellen:

Foster et al. (2005): *Suttonella ornithocola* sp. nov., from birds of the tit families, and emended description of the genus *Suttonella*. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, Band 55, Nr. 6

Peniche et al. (2017): Nested PCR for *Suttonella ornithocola* reveals widespread infection in British Paridae species. *European Journal of Wildlife Research*, Band 63

Merbach et al. (2019): *Suttonella ornithocola* assoziiertes Meisensterben in Deutschland. *Berliner und Münchner Tierärztliche Wochenschrift* 2019