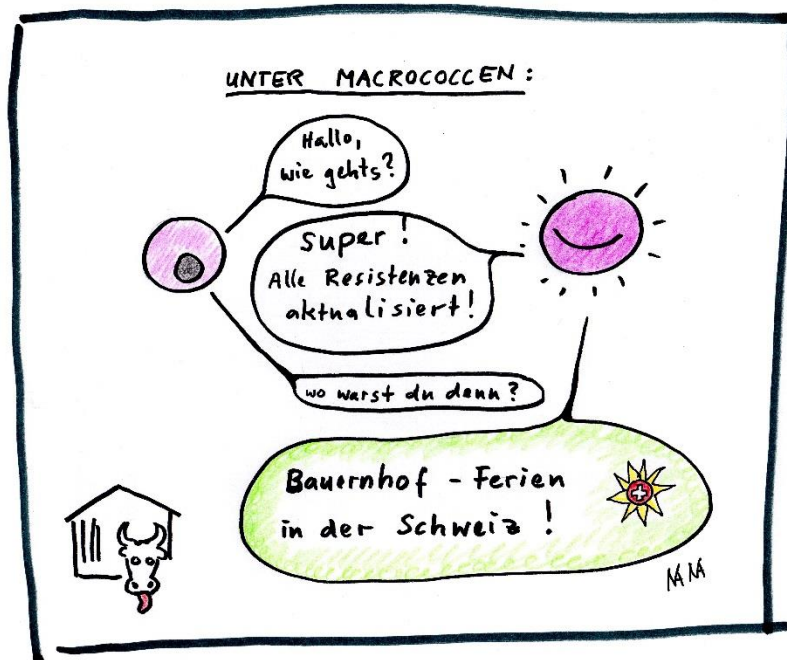
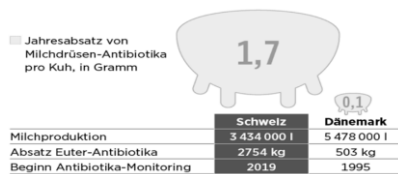


BAUERNHOFERIEN IN DER SCHWEIZ



<https://www.beobachter.ch/umwelt/kuhmilch-schweizer-bauern-spritzen-rekordmassig-antibiotika>



Perreten schlägt Alarm, weil er in Schweizer Kuhmilch jüngst ein Bakterium entdeckt hat, dass selbst gegen die Reserve-Antibiotika resistent ist. Dieses Bakterium löst bei Menschen zwar keine Krankheiten aus, sein Antibiotikaresistenz-Gen könnte sich aber via Rohmilch verbreiten. «Wir spielen mit dem Feuer. Wenn nun gefährliche Bakterien auch resistent werden Resistente Keime «Eine sehr ernst zu nehmende Gefahr» und über die Verdauung in den Körper der Menschen gelangen, ist es zu spät. Dann kann ein Spitalaufenthalt böse enden, weil Reserve-Antibiotika nichts mehr nützen», sagt Perreten. «Antibiotikaresistente Bakterien haben nichts in der Nahrungsmittelkette zu suchen. Wir müssen jetzt handeln.»

http://www.unibe.ch/aktuell/medien/media_relations/medienmitteilungen/2017/medienmitteilungen_2017/neues_antibiotikaresistenz_gen_in_milch_entdeckt/index_ger.html

Macrococcus caseolyticus ist ein harmloses Bakterium, das auf der Haut von Milchkühen lebt und über das Melken auch in die Milch gelangen kann. Es kann somit in Produkten aus Rohmilch vorkommen, zum Beispiel in Rohmilchkäse. Forschende des Instituts für Veterinär-Bakteriologie der Universität Bern haben nun in Kuhmilch bei Stämmen von *Macro. caseolyticus* ein Gen entdeckt, das gegen den Wirkstoff Methicillin resistent macht. <https://www.swissmilk.ch/de/produzenten/medien/medienmitteilungen/2018/330000-kinder-erhalten-milch-in-der-pause/31.10.2018> – Schweizweit schenken Swissmilk und der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband in der grossen Pause Milch aus. Über 330'000 Kinder in 2985 Kitas, Kindergärten und Schulen freuen sich auf den besonderen Znüni-Anlass am 13. November.

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) erklärt den hohen Antibiotikaverbrauch **mit der guten Schweizer Milchqualität. Nirgends sei die Milch reiner.** Weil die Schweiz viel Rohmilchkäse herstellt, schreiben viele Molkereien den Bauern besonders strenge Grenzwerte vor. Die Rohmilch darf nur sehr wenige Körperzellen der Kuh aufweisen, wie etwa weisse Blutkörperchen. Denn viele davon deuten auf entzündete Zitzen hin – die Kuh produziert die Zellen, um Bakterien abzuwehren.

Deshalb: immer wieder spritzen, logisch!