

## Forscher spüren reisenden Bakterien hinterher

KARIN KRICHMAYR, 19. März 2013, 19:21



foto: standard/christian fischer  
Exotisches Sammelsurium in der Tiefkühltruhe für beschlagnahmte Waren: Dieses verkohlte Tier ist nicht mehr identifizierbar.



foto: standard/christian fischer  
Zollkontrolle am Wiener Flughafen: Essbare Souvenirs sind beliebt, dürfen jedoch nur eingeschränkt importiert werden. Tierisches ist meist tabu.

**In vielen Koffern finden Wiener Zollfahnder illegale Mitbringsel - Beschlagnahmtes landet im Labor, um herauszufinden, welche Keime um die Welt reisen**

Unzählige Plastiksackerln quellen aus der Reisetasche des jungen Mannes. Geduldig löst er die Knoten und schält Schicht um Schicht den Inhalt heraus. Der strenge Geruch lässt schon von weitem darauf schließen, dass sich Organisches darin befindet: Fisch, geräuchert und getrocknet, in allen Variationen. "Sehr lecker", merkt der Mann an. Der Zollbeamte, der einen Blick in jede Verpackung wirft, bleibt skeptisch. Unter den Sackerln kommen Dosen und Gläser mit Hülsenfrüchten, Reis, eingelegtem Gemüse hervor.

"Das Essen ist in Nigeria einfach besser und billiger als in den Afro-Shops hier", rechtfertigt sich der Mann in lupenreinem Wienerisch. Er ist von Lagos über Istanbul zurück nach Wien geflogen - und somit in einem der "Toprisikoflüge" nach Österreich gekommen, wie es im Jargon der Zollfahnder heißt. "Istanbul ist ein Knotenpunkt für Reisende aus Nicht-EU-Staaten", sagt Gerhard Heyduk, zuständig für die Abfertigung von Touristen und anderen Reisenden am Flughafen Schwechat.

Auch an diesem Vormittag passen die Beamten besonders die Passagiere türkischer Maschinen ab. In einem Raum direkt vor dem Ausgang in die

Flughafenhalle werden Koffer und Taschen geöffnet oder durch die Röntgenanlage geschickt. Gesucht werden nicht nur unverzollte Zigarettenstangen und Hochprozentiges, sondern auch tierische Produkte aller Art.

Denn die Einfuhr von Fleisch, Milchprodukten und Honig im Reiseverkehr ist streng reglementiert. Aus den meisten Ländern darf gar nichts Tierisches mitgebracht werden, und auch sonst sind nur sehr geringe Mengen erlaubt. So soll die Verbreitung von Krankheitserregern und schädlichen Keimen wie zuletzt dem Ehec-Erreger verhindert werden. Den eingeschleppten Keimen sind auch die Forscher von der Veterinärmedizinischen Universität (Vet-Med) in Wien auf der Spur. Sie nehmen die konfiszierten Lebensmittel mit und untersuchen sie im Labor.

Die eingepackten Fischspezialitäten aus Nigeria gehören nicht dazu. Bis zu 20 Kilo Fisch dürfen mitgenommen werden. Trennen muss sich der Mann mit dem großen Essvorrat allerdings von ein paar Fleischspießen, eingerollt in fettiges Zeitungspapier. "Das kriegt man gar nicht in Österreich. Ich wollte es gleich essen", protestiert er. Dann kramt der Beamte auch noch in Folie gehüllte hellgelbe

Bällchen hervor. Er riecht daran und fragt: "Ist das ein Milchprodukt?" Erst nach Hinzuziehen von Kollegen und dem anwesenden Grenztierarzt kann bestätigt werden, dass es sich bei der unbekanntem Masse um eine Speise aus Maniokstärke handelt und nicht etwa um eine Art Käse.

### **Gefundenes Fressen**

Dass Touristen mit Taschen und Koffern voller illegaler Lebensmittel um die Welt reisen, ist nichts Ungewöhnliches: Allein am Flughafen Wien wurden 2012 7795 Kilogramm tierischer Produkte beschlagnahmt. Bei 1850 Aufgriffen sind das mehr als vier Kilo im Schnitt. Für die Lebensmittelhygieniker von der Vet-Med sind die Fleisch- und Milchprodukte, die normalerweise vernichtet werden, ein buchstäblich gefundenes Fressen.

"Für den Handel gibt es genau geregelte Kontrollen. Wir aber wollen herausfinden, welche Keime über den Reiseverkehr importiert werden. Diese Routen sind bisher kaum beforscht", sagt Martin Wagner vom Institut für Milchhygiene an der Vet-Med. Wagner leitet das mit drei Millionen Euro dotierte EU-Forschungsprojekt Promise, an dem 20 Partner aus ganz Europa teilnehmen.

Seit dem Projektstart 2012 werden an verschiedenen Flug- und Seehäfen sowie an Grenzübergängen mit regem Schwarzmarkthandel Proben genommen. Am Wiener Flughafen stehen neben Flügen aus der Türkei auch Reisende aus Asien, dem Nahen Osten, dem arabischen Raum einschließlich Nordafrikas im Fokus. Insgesamt 600 Proben aus 35 Ländern - zu einem überwiegenden Teil aus der Türkei - untersucht die Wiener Forschergruppe, europaweit sollen bis Juni in Summe 2500 Proben gesammelt werden.

Bei den Zollkontrollen halten sich die Wissenschaftler im Hintergrund. "Am besten ist es, wenn die Proben so frisch wie möglich oder konserviert sind", sagt Projektmitarbeiterin Anja Strauß. Sie steht mit einer Kollegin in einem Nebenraum und freut sich über die gerade eingelangten Fleischspieße. Zuerst aber müssen die unerlaubt importierten Waren gewogen werden. Vier Euro pro Kilo "Vernichtungsgebühr" sind von den gestellten Essensschmugglern fällig. Dann bekommt das Fleisch gleich ein Pickerl verpasst - damit es nicht in den Tiefkühltruhen landet, deren Inhalt vernichtet wird, sondern im Probenkühlschrank.

In den Kühltruhen eröffnet sich ein exotisches Sammelsurium der Beute: Entenfüße, Zungen, Schnecken, hundertjährige Eier, Würste mit undefinierbarem Inhalt, notdürftig eingewickelt oder in knallbunten Verpackungen mit asiatischen Schriftzeichen. Die Beamten erzählen von 72 Kilo Käse, die bei einem Passagier gefunden wurden, von gefrorenen Tauben, getrocknetem Stachelschwein und Antilope. An diesem Tag sorgt ein angekohltes Tier in der Truhe für Aufsehen, das Ähnlichkeit mit Geflügel hat. "Es hat Fell, Klauen und breite Rippen", stellt der Grenztierarzt bei einem ersten Blick fest. Was es wirklich ist, kann niemand sagen.

### **Salmonellen, Ehec, Listerien**

Mehr als eine Tonne tierischer Lebensmittel haben die Vet-Med-Forscher in Hochsicherheitscontainern in Labors der Gesundheitsbehörde Ages verfrachtet. Dort werden unter strengen Auflagen Bakterien isoliert: Salmonellen, Ehec-Stämme, Listerien, Campylobacter sowie Staphylokokken und Escherichia coli, die sich als besonders resistent gegen Antibiotika erweisen. Die Bakterien werden dann genauen Analysen unterzogen. Erste Zwischenergebnisse hätten gezeigt, dass vor allem frische Produkte, die nicht aus dem Handel stammen, stark mit gesundheitsschädlichen Bakterien wie Escherichia coli und Staphylokokken belastet waren. Andere Keime wurden in der für sie typischen Umgebung gefunden, also Salmonellen auf rohem Geflügel und Listerien in Käse.

"Bisher haben wir noch keine Anzeichen für ein Bedrohungsszenario gefunden", fasst Martin Wagner die vorläufigen Ergebnisse für Österreich zusammen. Fälle von Tierseuchen, die sich auf eine importierte Wurstsemmel oder Ähnliches zurückverfolgen ließen, hätten gezeigt, dass sich Erreger sehr wohl über globale Touristenströme verbreiten. Im Zuge des EU-Projekts soll eine

Stammdatenbank aufgebaut werden, Richtlinien für Risikomanagement und Informationskampagnen sollen erarbeitet werden.

Am Flughafen sind die Beamten weiter dabei, Leuten zu erklären, dass sie ihr Faschiertes oder ihre abgepackten Hotdogs nicht mitnehmen - und auch nicht auf der Stelle verzehren - dürfen. Gerhard Heyduk bleibt gelassen: " Am Nachmittag werden wir noch mehr finden." Womit die vermutlich hohe Dunkelziffer wieder ein wenig kleiner wird. (Karin Krichmayr, DER STANDARD, 20.03.2013)

---

© derStandard.at GmbH 2013 -

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf.

Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.