

Dr. Pia Rosenberg



Ernährungsberatung
und Produktentwicklung

AUF DEN Zahn gefühlt

In unserer Serie klärt die Tierärztin
Dr. Pia Rosenberg über verbreitete
Tiernährungsmythen auf

IN FLEISCH SIND ANTIBIOTIKA

Wenn Nutztiere wie Hühner, Kühe oder Schweine krank werden, müssen sie behandelt werden. Je größer der Tierbestand, desto weniger artgerecht ist oft die Haltung und desto eher kommt es zu Gesundheitsproblemen der Tiere. In der Massentierhaltung kommen daher vermehrt Antibiotika zum Einsatz. Hier dürfen Antibiotika auch einem gesamten Bestand verabreicht werden, das heißt, auch dann, wenn nicht alle Tiere des Bestands Krankheitssymptome aufweisen.

Jedoch dürfen Lebensmittel, die von Tieren gewonnen werden, keine Rückstände von Tierarzneimitteln enthalten, die ein Risiko für den Verbraucher darstellen könnten. Dies gewährleistet die sogenannte Wartezeit. Wartezeiten werden im Rahmen der Zulassung von

Medikamenten festgelegt und stellen sicher, dass bei Einhaltung dieser Wartezeit keine bedenklichen Rückstandsmengen der Arzneimittel in dem vom Tier gewonnenen Lebensmittel vorhanden sein können.



Industrielle Herstellung zerstört wichtige Nährstoffe

Um eine ausreichende Keimabtötung zu garantieren, müssen tierische Inhaltsstoffe im Futter auf bestimmte Temperaturen erhitzt werden. Egal wie schonend manche Produktionsverfahren bezeichnet werden, die Rohstoffe oder das Endprodukt werden mindestens einmal stark erhitzt. Dieses thermische Verfahren kann Nährstoffe zerstören. Besonders anfällig dafür sind Vitamine. Mineralstoffe hingegen bleiben erhalten. Der Futtermittelhersteller berücksichtigt sämtliche Verluste im Produktionsprozess und ergänzt das Futter um entsprechende Zusatzstoffe. Die Hitze verändert aber auch die Struktur von Proteinen und Kohlenhydraten. So wird beispielsweise Stärke aufgeschlossen und dadurch für Hunde und Katzen verdaulich.