

Zum Hofe

MAGAZIN FÜR TIERÄRZTE

INSEL DER GLÜCKSELIGEN

Bayerische Allround-Tierärztin:
Dr. Annegret Wagner

DU BIST NICHT ALLEIN

Neuere Mikrogenlehre
mit Dr. Bernhard Kegel

01
2016

DER HERAUSGEBER: WER IST QS?

QS sorgt seit 2001 für Lebensmittelsicherheit – vom Landwirt bis zur Ladentheke. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben, beim Rindfleisch sind es 80 Prozent. 77.800 Tierhalter nehmen insgesamt am QS-System teil. Das gemeinsame Ziel: konsequente Eigenkontrollen sowie umfassende Prozess- und Herkunftssicherung. Produzenten von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen hinzu. Innerhalb des QS-Systems erzeugen sie nach klar definierten Kriterien sichere Lebensmittel, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgelagerten Wirtschaftsstufen. In diesem Sinne beteiligen sich seit 2012 beispielsweise über 2.200 registrierte Hoftierärzte. Sie dokumentieren in einer eigens aufgebauten QS-Datenbank – im Auftrag der Landwirte – den Einsatz von Antibiotika.

QS, das Bündnis für geprüfte Qualitätssicherung, setzt sich zusammen aus der Landwirtschaft, der Fleischwirtschaft, dem Lebensmitteleinzelhandel und der Futtermittelwirtschaft. Die Gesellschafter der QS Qualität und Sicherheit GmbH in Bonn sind: der Deutsche Raiffeisenverband e.V., der Deutsche Bauernverband e.V., der Verband der Fleischwirtschaft e.V., der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V. und die Handelsvereinigung für Marktwirtschaft e.V.

Der Verbraucher erkennt die sicheren Lebensmittel aus dem QS-System an dem eigenen, blau-weißen Prüfzeichen, das sich in 24.400 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet.

www.q-s.de

Impressum

„Zum Hofe“, Ausgabe 01/16, erschienen im Mai 2016

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer

Schedestr. 1–3

D-53113 Bonn

Telefon: +49 228 35068-0

Telefax: +49 228 35068-10

E-Mail: info@q-s.de

www.q-s.de

Redaktion:

Kerstin Rubel

Gestaltung:

Susanne Del Din

Bildnachweis:

Becker Joest Volk Verlag (Wolfgang Schardt),

QS (Wolfgang Uhlig), Shutterstock,

Stories & Friends Verlag

„Zum Hofe“ erscheint zweimal jährlich,

kostenfrei und exklusiv für Tierärzte

im QS-System. Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck nur nach vorheriger

Einwilligung.

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

mit dieser Ausgabe von „Zum Hofe“ werfen wir einen Blick auf das Erreichte beim QS-Antibiotikamonitoring und sagen Danke für die aktive Unterstützung seitens der Tierärzte und Betriebe in den letzten drei Jahren. Seit Beginn des Monitorings im April 2012 sind rund 1,8 Millionen Behandlungsbelege zusammengekommen, auf deren Grundlage belastbare wie detaillierte Rückschlüsse gezogen werden können. Auf den Seiten 18 und 19 haben wir einige Ergebnisse hierzu für Sie zusammengestellt.

So wertvoll diese für die Nutztierhaltung sind, eines muss uns klar sein: Ein derart vielschichtiges Thema wie die Antibiotikafrage lässt sich nicht mit der schlichten Darstellung von Verbrauchsmengen beantworten. Letztendlich heißt unser Ziel doch: Reduzierung der Resistenzentwicklung, die für Mensch und Tier kritisch werden kann. Ob hier, im Zuge des verringerten Antibiotikaverbrauchs in der Nutztierhaltung, Fortschritte erzielt werden konnten, bleibt bislang unbeantwortet. Erst die Verbindung zu Resistenz-Monitoringprogrammen würde Klarheit schaffen. Ebenso stellt sich die dringende Frage, welche Maßnahmen in der Resistenzminimierung tatsächlich greifen. Welchen Teil kann die Veterinärmedizin überhaupt leisten? Reichen die bisher eingeleiteten Maßnahmen der Humanmedizin aus? Um Antworten auf diese Fragen zu finden, bietet „One Health“ den richtigen Ansatz.

Zuvor nimmt Sie „Zum Hofe“ aber mit in zwei Tierarztpraxen: Die Reportagen gleich zu Beginn erzählen von Veterinären, die sich für Öffentlichkeitsarbeit engagieren. Dass diese auch im Kleinen wirken kann, zeigt Jan-Bernd Lammers, der bei einem landwirtschaftlichen Sachbuch für Kinder mitmachte. Lebensmittel gehen uns alle an. Deshalb dürfen wir am Magazinende auch gemeinsam „ins Glas schauen“ (bei einem literarischen Whisky-Tasting), zuvor etwas „in die Pfanne hauen“ (wunderbar aromatischen Speck) und über den Tellerrand hinausschauen: Es geht um Forschungsergebnisse, die „unser biologisches Weltbild revolutionieren“. Dies jedenfalls meint der renommierte Wissenschaftsautor Dr. Bernhard Kegel, der sich mit etwas enorm Kleinem beschäftigt: mit Mikroben.

Viel Freude beim Lesen wünscht



Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH



*Wir freuen uns auf Ihre
Anregungen und
Reaktionen, Ihre Kritik
und Themenideen:
redaktion@zum-hofe.de*



6 AUF DER INSEL DER GLÜCKSELIGEN
 ALLROUND-TIERÄRZTIN DER VORALPEN:
 DR. ANNEGRET WAGNER

Dr. Annegret Wagner fühlt sich wie James Herriot, wenn sie in ihrem Praxisalltag auf Kuh, Katze und Kaninchen trifft. Im beschaulichen Landkreis Rosenheim führt sie eine Einzelpraxis und schreibt nebenher für wir-sind-tierarzt.de. Die Online-Zeitung erhielt im letzten Jahr den BTK-Medienpreis. „Zum Hofe“ hat der Kollegin über die Schulter geschaut.

12 AUS BESTER FAMILIE
 HOFTIERARZT IN DRITTER GENERATION:
 JAN-BERND LAMMERS

Er führt ein waschechtes Familienunternehmen: Jan-Bernd Lammers. In dritter Generation betreibt der Warendorfer seine Tierarztpraxis, in der er acht Mitarbeiter beschäftigt. Tendenz steigend. „Zum Hofe“ hat mit dem Fachtierarzt für Schweine in alten Fotoalben geblättert. Und in neuen Kinderbüchern ebenso.



18 GUTE NACHRICHTEN
 ZEIT FÜR BILANZEN: DREI JAHRE
 QS-ANTIBIOTIKAMONITORING

Seit 2012 existiert das QS-Antibiotikamonitoring. 1,8 Millionen Behandlungsbelege kamen seither zusammen. Was für Ergebnisse sich aus der enormen Datenmenge ziehen lassen und wie sie der Bestandsbetreuung nützen, hat Thomas May zusammengestellt. Als QS-Verantwortlicher betreut er die Datenbank seit den ersten Tagen.

20 BILDBAND
 HOF
 WÄCHTER



28 „DU BIST NICHT ALLEIN“
NEUERE MIKROBENLEHRE MIT
DR. BERNHARD KEGEL

Es sind die Mikrobiologen, die derzeit unser Weltbild revolutionieren. Da, wo gestern noch Bakterien und andere Mikroben vor allem als Krankheitserreger galten, überschlagen sich heute massenhaft neue Forschungsergebnisse. Dr. Bernhard Kegel verfolgt sie seit 2013 und hat sich längst daran gewöhnt, dass in seinem Körper Millionenschaften anderer Organismen leben, ohne die er gänzlich verloren wäre.

32 HYMNE AN DEN SPECK
GESUNGEN MIT KOCHBUCHAUTOR
MARTIN LAGODA

„Er zaubert ein glückseliges Lächeln auf jedes Gesicht“, meint Martin Lagoda und spricht vom Speck. Der ehemalige Chefredakteur von „Essen und Trinken“ widmete ihm ein komplettes Kochbuch. Recht so, denn unsere Küchengeschichte ist mit Speck reich gespickt. „Zum Hofe“ folgt der köstlichen Duftspur.



36 ROOTS
EIN LITERARISCHES WHISKY-TASTING
VON PETER WOBBE

Bei einer Spritztour durch Schottland – selbstredend mit einem Range Rover – kann einem manch Spritziges begegnen: etwa ein Wurzelwhisky. Was das ist? Das weiß Peter Wobbe, er schrieb eine Kurzgeschichte, in der es um schottische Schönheit, geniale Geschäftsideen und eben Wurzelwhisky geht. „Zum Hofe“ druckt sie ab.



ALLROUND-TIERÄRZTIN DER VORALPEN:
DR. ANNEGRET WAGNER

Das bayerische Fenster zum Hof

„Hier kann ich arbeiten wie James Herriot“, sagt Dr. Annegret Wagner über ihr Leben im Voralpengebiet. Vor gut zehn Jahren ließ sich die Veterinärin in Samerberg, Landkreis Rosenheim, nieder, einer bayerischen Wanderregion wie aus dem Bilderbuch. Damit es der Allround-Hoftierärztin in all der Idylle nicht etwa eintönig wird, schreibt sie – neben ihrem Praxisalltag – für wir-sind-tierarzt.de. Die Online-Zeitung erhielt im letzten Jahr den BTK-Medienpreis. „Zum Hofe“ gratuliert und stellt die Kollegin vor die Kamera.

Es war ihre Liebe zum Reisen, die die Tierärztin zum Schreiben brachte: Fünf Praktika in den USA und Großbritannien absolvierte Annegret Wagner während ihres Studiums, später übersetzte sie englischsprachige Fachartikel und bot sie der hiesigen Branchenpresse an. Daraus wurden weitere Aufträge und schließlich: wir-sind-tierarzt.de (mehr auf Seite 11). Seit 2014 schreibt und fotografiert die Hoftierärztin neben ihrem Praxisalltag für die Online-Zeitung, die sich speziell an Veterinäre richtet. Bislang ein reines Privatvergnügen, das reichlich Stunden kostet, monetär aber noch nichts einbringt. Dafür freut sie, dass „meine Bauern fleißige Online-Leser sind“ und sie auf Themen ansprechen, für die im Alltag meist zu wenig Gesprächszeit bleibt.

Das Einzugsgebiet ihrer Einzelpraxis, in dessen Mitte sie lebt, beschreibt sie als „Insel der Glückseligen“. Diese Insel liegt im Voralpengebiet, außer Graswirtschaft und Milchvieh gibt es hier nicht viel. 90 Prozent ihres Geschäfts bestreitet Wagner mit traditionellen Familienbetrieben. Auf jedem zweiten Hof trifft sie noch auf Anbindehaltung, 20 bis 80 Milchkühe zählen die einzelnen Bestände. „Finanziell geht es meinen Milchbauern durchweg gut. Sie profitieren vom guten Auszahlungspreis, für den der Landkreis Rosenheim bekannt ist. Förderungen für den Weideaustrieb etwa oder die Almpflege kommen hinzu, außerdem der Tourismus“, zählt Wagner auf. Zusammen ergibt sich eine entspannte Lebenshaltung. „Die Bauern sagen sich einfach, wenn ich mit 80 Kühen finanziell nicht zurechtkomme, dann mit 120 auch nicht. Die Stellschrau-



Allround-Tierärztin
Annegret Wagner
liebt die Vielfalt,
die ihr die kleinen
Höfe im Voralpen-
land bieten.



„Die einzelne Kuh besitzt nach wie vor Wert, den Bauern liegen ihre Tiere am Herzen.“

ben müssen woanders liegen.“ Auch wenn die gebürtige Hessin eigentlich nie in Bayern leben wollte, hat sie die menschliche Großzügigkeit und die hohe Lebensqualität hierzulande schätzen gelernt. „Leben und leben lassen“ heißt die Devise. Das wirkt sich auch auf die – treuen – Geschäftsbeziehungen aus.

Die moderne und damit große Tierproduktion lernte Wagner in ihren ersten Berufsjahren kennen. Selbst ist sie in der Landwirtschaft aufgewachsen, ihre Eltern betrieben einen Schweinemastbetrieb nahe Marburg, den heute ihr Bruder führt. Als Tierärztin schätzt sie jedoch die kleinen Strukturen des Alpenvorlands. „Die einzelne Kuh besitzt nach wie vor Wert, den Bauern liegen ihre Tiere am Herzen“, erklärt sie und muss lachen. Sie kommt ins Erzählen und berichtet von einem Landwirt, der kürzlich wegen eines kranken Kalbes anrief. „Das ist so nett, häng das doch nochmal an den Tropf“, sagte er. Ein anderer meldete sich zu seiner „sympathischen Lieblingskuh, die eine Infusion braucht.“ Wagner freut sich über die freundliche Art und das Miteinander.

Zudem liebt die Bauerntochter die Vielfalt, die ihr die „wenig fortschrittlichen“ Höfe bieten: Kränkeln die Hofhühner, die Ponys der Kinder, die ein bis zwei Schweine, die wie eh und je zur Selbstversorgung gehalten werden, dann kommt sie vorgefahren. Nebenbei versorgt Wagner Katzen, Kaninchen, Hunde, eben jeden, der gerade einen Tierarzt braucht. In ihrer Wohnung am Rande einer Bauernschaft hat sie einen kleinen Behandlungsraum eingerichtet. Wer reinkommt, kommt direkt dran, wird es komplizierter, überweist sie zu spezialisierten Kollegen. Bis dahin aber erlebt

sie Vielfalt pur. Für Annegret Wagner ein wahr gewordener Tierarzt-Traum. „Ich kann hier arbeiten, wie ich es mir als Studentin vorgestellt habe“, sagt sie. Der Berufswunsch, den sie schon als Kind hatte, erfüllte sich. Sie ist zufrieden.

Dabei kam zunächst alles ganz anders als geplant: Nach ihrem Studium an der Justus-Liebig-Universität Gießen wollte sie eigentlich „Pferde und Norddeutschland“. Dass daraus „Rinder und Süddeutschland“ wurden, ergab sich nach und nach. Ein handfester Grund für die Umorientierung jedoch lag in der Bezahlung, die in Bayern als auch bei den Nutztieren traditionell besser ausfällt. 15 Jahre lang praktizierte sie zunächst als angestellte Tierärztin und freie Mitarbeiterin, sammelte Erfahrung und Selbstbewusstsein. Dann, 2005, stellte sie sich auf eigene Füße und übernahm ihre jetzige Praxis in Samerberg. Den vorherigen Inhaber kannte sie persönlich, da sie in einer benachbarten Tierarztpraxis, mit der sie heute noch kooperiert, frei mitarbeitete. Das erleichterte ihr auch den Einstieg bei der neuen Kundschaft. Trotzdem sei die Frage erlaubt: Wie reagierten die hiesigen Bauern, als plötzlich eine Frau auf ihren bayrischen Traditionshof fuhr, noch dazu eine zugezogene? „Ach, an Tierärztinnen haben die sich längst gewöhnt. Denen bleibt ja auch gar nichts anderes mehr übrig, bei aktuell 90 Prozent Studentinnen in der Veterinärmedizin. 67 Prozent des Personals einer Rinderpraxis sind bereits weiblich“, winkt Wagner gelassen ab. „Nur die Chefs noch nicht.“ Soeben besuchte sie den Tierärztekongress in Leipzig und brachte einige neue Zahlen mit nach Hause. So idyllisch es in ihrer Wahlheimat auch zugeht, ein bisschen Frischluft tut gut. „Auch ein guter Grund, bei wir-sind-tierarzt.de mitzumachen“, meint Wagner.

Fragt sich nur, wie es bei alledem mit ihren Arbeitszeiten aussieht. Wie steht es um Urlaube, Wochenenden und Nächte? Die Einzelkämpferin lässt auch dieses Thema kalt: Mit einer benachbarten Praxis entwickelte sie ein Vertretungssystem, das ihre Urlaubszeiten abdeckt. Die Wochenenddienste verteilen sich auf insgesamt drei Tierärzte, so dass Wagner nur jede dritte Woche ran muss. Anfallende Nachtdienste übernimmt sie selbst – problemlos: „Vielleicht einmal im Monat weckt mich ein Notfall. Die Zeiten, wo die Bauern um Mitternacht noch hinter ihren kalbenden Kühen saßen, sind auch hier definitiv vorüber.“



Mehr Dynamik erlebt sie dafür tagsüber, das Handy immer in Griffweite. Stressig? Wagner wiegt den Kopf, nein, ihr gefällt es, dass ihre Bauern auf einen lokalen Tierarzt Wert legen, der auch Notdienste garantiert. Mit rund 25 Kilometern umreißt sie ihren Radius. „Dass es keine Notfälle mehr geben soll, wie man es in der Branche ja gerne mal hört, ist Unsinn. Natürlich gibt es sie“, entfährt es der resoluten Rinderpraktikerin. Was sie richtig ärgert, ist, wenn sich die Tierärzte zu viel aus der Hand nehmen lassen. Die Antibiotikadebatte ist so ein Beispiel: „Wozu habe ich denn Medizin studiert, wenn der Bauer schon alleine weiß, was er spritzen muss?“ Wagner behält die Zügel lieber selbst in der Hand. Wie weit sie die Tierhalter in die praktische Behandlung einbeziehen kann, entscheidet sie je Einzelfall.



Dreimal ist der 49-Jährigen der Einstieg in eine Gemeinschaftspraxis angeboten worden. Dreimal hat sie abgelehnt. Ihre Freiheit ist ihr wichtiger, bewusst hat sie sich gegen Angestellte entschieden, auch gegen Kinder. Dafür leistet sie sich „Extravaganzen“: Wenn sie medizinisch etwas ausprobieren will, dessen Gelingen sie

nicht abschätzen kann, bespricht sie sich mit dem Tierhalter und trägt die Kosten selbst, sollte etwas schiefgehen. Will die Zusammenarbeit mit einem Bauern einfach nicht rund laufen, zieht sie Konsequenzen – und streicht ihn in ihrer Kundenkartei. Umsatzdruck hat sie nicht. Sie kommt zu recht, braucht nicht mehr als das, was sie hat. Ja, über einen Hauskauf denkt sie schon nach, aber eine Immobilie macht eben auch schrecklich immobil, unbeweglich. Kontraproduktiv für eine

Frau wie Wagner, die begeistert von ihren zwei selbst ausgebauten VW-Bussen, ihren fünf Kajaks und vier Mountainbikes spricht. Auf Letzteren unternimmt die drahtige Sportlerin auch in der Woche gerne Touren. Tiermedizinisch kein Problem, da sie auf ihrem Bike mehr Höhenmeter als Kilometer macht: Klingelt das Handy, ist sie, bergab, rasend schnell an ihrem bereitgestellten VW-Bus. Notfälle gibt es schließlich immer wieder. ■■■■

BTK-Medienpreis 2015 für wir-sind-tierarzt.de

Seit Herbst 2014 existiert wir-sind-tierarzt.de. Bereits ein Jahr später erhielt die kostenfreie Online-Zeitung den „Medienpreis 2015“ der Bundestierärztekammer (BTK), überreicht auf der Hauptversammlung des 27. Deutschen Tierärzttags. Die angestrebte Leserschaft bilden sowohl sämtliche Pferde-, Kleintier- als auch Nutztierpraktiker. Rentner und Studierende kommen hinzu. „35.000 bis 40.000 Besucher – zugegeben nicht nur Tierärzte – verzeichnet die Website in einem guten Monat“, rechnet Jörg Held vor. Der gelernte Journalist und Kommunikationsberater bildet gemeinsam mit Dr. Hendrik Hofmann und Dr. Annegret Wagner (im Bild), beides praktizierende Tierärzte, das Redaktionsteam. Kennengelernt haben sich die drei bei der Fachzeitschrift „VETimpulse“. Held arbeitete dort von 2007 bis 2013 als leitender Redakteur, die beiden Tierärzte als freie Autoren.

Mit wir-sind-tierarzt.de hat sich das Trio auf den medialen Wandel eingeschossen, der auch vor Tierärzten nicht Halt macht. „Über soziale Medien wie Facebook, aber auch Twitter oder YouTube kommen über 60 Prozent der Leser zu uns“, erklärt der Kölner, während er Balkendiagramme an seinem Tablet aufruft. „Da über 58 Prozent der Veterinäre weiblich sind, stellen die jungen Tierärztinnen zwischen 25 und 35 Jahren unsere größte User-Gruppe.“ Lehrreich auch, welche Artikel von der Leserschaft besonders gerne angesteuert werden: Es sind die weichen, emotionalen Themen. Zur Weihnachtszeit etwa die „Schokoladenvergiftung beim Hund“ (25.000 Leser) und zum Valentinstag das „Date mit einer Tierärztin“ (18.000 Leser). Wobei auch Berufspolitik und aktuelle Nachrichtenlage, die es aus Tierarztsicht redaktionell einzuordnen gilt, nicht zu kurz kommen dürfen. „Ebenso Fachbeiträge zum Praxismanagement. Der gelungene Mix entscheidet am Ende“, weiß Held.

Bis zu 30 Arbeitsstunden investiert Held pro Woche für seine Online-Zeitung, die seiner beiden Kollegen kommen obendrauf. Dabei ist die Finanzierung eine Herausforderung, wie für die allermeisten Online-Zeitungen, ganz gleich in welcher Branche sie sich tummeln. Da blinkende Anzeigen und aufpoppende Werbebanner dem Redaktionsteam ein Graus sind – „eher machen wir den Laden dicht“ –, setzt es auf inhaltlich getriebene Kooperationen mit der Geschäftswelt, die einen journalistischen Lesernutzen bieten. So etwa ein Altersvorsorge-Special oder Tipps zur Praxisgründung und Nachfolgersuche. Sie erscheinen wie alle anderen Artikel unter wir-sind-tierarzt.de, ihr verlinkter wie bezahlender Absender jedoch wird deutlich gekennzeichnet.





HOFTIERARZT IN DRITTER GENERATION: JAN-BERND LAMMERS

Aus bester Familie

Hinter einem Hoftierarzt steht häufig ein waschechtes Familienunternehmen. Die Wurzeln der inhabergeführten „Tierarztpraxis Lammers“ reichen bis in die 1930er Jahre zurück. „Zum Hofe“ hat die dritte Generation in Warendorf besucht. Jan-Bernd Lammers spezialisierte sich hier mit seinem achtköpfigen Praxisteam, zu dem auch seine Ehefrau gehört, auf Schweine- und Rinderhaltungen.

Am Rande eines Industriegebiets liegt sie, die Nutztierpraxis von Jan-Bernd Lammers. Von Weitem schon „punktet“ ihr Entree in Kuhfell-Optik. Eine Kleintierpraxis – mit Betonung auf klein – läuft mit, sie macht nicht mehr als fünf Prozent Umsatz aus. „Wir arbeiten dort nach dem Hausarztprinzip: Das Alltägliche übernehmen wir, wird es komplizierter, überweisen wir an die Kleintierkollegen“, erklärt Lammers. Ihm ist es wichtiger, bei zwei Tierarten – Schwein und Rind – richtig fit zu sein, zeitgemäß zu behandeln und schließlich ein gutes Gewissen gegenüber der Kundschaft zu haben.

In der Pferdestadt Warendorf hat man – neben edlem Warmblut – vorwiegend Borstenvieh im Stall. „Schon in den 1990er Jahren stellten viele Bauern auf Schweine um und bauten Betriebe auf, die viel professioneller arbeiteten als die alten Milchviehhöfe. Auch in Gesundheitsfragen dachten diese Landwirte schon auf Bestandesebene“, erinnert sich der 46-Jährige. Da der Triathlet gerne vorne mit dabei ist, fokussierte er sich im Studium ebenfalls auf Schweine, auch wenn er – wie sein Vater – leidenschaftlich gern als Rinderpraktiker unterwegs ist.

Seit seinem Praxiseinstieg 1997 bleibt er der „Schweinewirtschaft“ nun schon auf den Fersen. Sein Ehrgeiz ist es, „zu verstehen“: Ob Lüftung, Fütterung, Hygiene, Stalleinrichtung, Produktion, stressarme Aufzucht, der Fachtierarzt für Schweine will nicht auf hinzugerufene Berater vertrauen müssen, er möchte seinen kompletten Fachbereich selbst durchdringen. „Denn am Ende fällt mir das Thema doch wieder vor die Füße. Nehmen wir nur das Thema Salmonellen. Verbessern sich die Werte trotz Futter- und Hygieneberater nicht, muss doch der Mediziner ran“, führt Lammers aus. Langweilig wird ihm dabei nicht, denn die Entwicklungssprünge in der Schweinehaltung sind gewaltig. Allein die hohen Jahresleistungen der Sauen, die die Genetik in den letzten Jahren brachte, sprechen eine deutliche Sprache. Mit ihnen stiegen auch die Ansprüche, die die Tiere an ihre Halter stellen.

Jan-Bernd Lammers (rechts) schätzt die enge Zusammenarbeit mit den Landwirten. Sauenhalter Matthias Finkenbrink gehört mit zum Warendorfer Kundenstamm.



Vieles in Infrastruktur und Tierhaltung muss da zusammenpassen, denn: „Mit einem Porsche kann man nun mal nicht über eine Schotterpiste fahren.“

Lammers bringt die Dinge gerne auf den Punkt. Ebenso gerne begibt er sich aber auch in die fachliche Tiefe. „Und das macht natürlich mehr Spaß, wenn der Tierhalter auch zuhört, wenn ihn das alles genauso interessiert wie mich“, bekennt er schmunzelnd. Ja, die Chemie muss auf Dauer schon stimmen. Wenn nicht, wech-

selt auch mal einer der rund 170 Betriebe, die die Tierarztpraxis insgesamt betreut, unter den Teamkollegen. Hier bewährt es sich, nicht als „Alleinunterhalter“ unterwegs zu sein. „Ich möchte eben gerne alt werden, unnötigen Stress kann ich nicht gebrauchen“, erklärt der Familienvater – und meint es ernst: Klare Freizeitregelungen sind ihm ebenso wichtig wie seinen Mitarbeitern. „Wo früher allein die gute Bezahlung den Nachwuchs lockte, zieht heute die Familienverträglichkeit“, fasst er zusammen. Deshalb setzt er

„Es muss doch darum gehen, dass die Tiere überhaupt nicht krank werden.“

auf eine Mitarbeiterstruktur, die Wochenenddienste und 24-Stunden-Rufbereitschaft sozialverträglich abfedert.

Neben Jan-Bernd Lammers und seiner Frau Simone arbeiten bereits drei angestellte Veterinäre in der Praxis, unterstützt von drei Tiermedizinischen Fachangestellten und einer Verwaltungsmitarbeiterin. „Wir wollen wachsen, dabei aber fair bleiben“, betont der Veterinär. Daher spricht er aktiv ältere Kollegen an, die in Pension gehen. Zweimal schon hat er einen landwirtschaftlichen Kundenstamm übernehmen können. Natürliche Grenzen gibt ihm das Kreisgebiet Warendorf vor, darüber hinaus ist ihm die Fahrerei zu zeitintensiv – tiermedizinisch wie auch kaufmännisch.

Das selbstständige Gestalten liegt Lammers im Blut, nicht umsonst schätzt er seinen Freiberuflerstatus. Er weiß, was er will – und auch, was nicht. Von Entwicklungen überrollt zu werden, gehört zum Letzteren. Beispiel: Antibiotikaeinsatz in der Nutztierhaltung. „Auch wenn das Thema erst seit Kurzem richtig in der Landwirtschaft angekommen ist, war es längst absehbar. Wir machen uns seit Jahren darüber



Gedanken“, erklärt der Bestandstierarzt, der seine Antibiotikaabgaben sowohl in die QS-Datenbank als auch in das staatliche HIT-System einspeist. Seine Praxissoftware bietet ihm die notwendige Schnittstellenlösung. Die Offensive, in der sich die Tiermedizin hiermit gegenüber der Humanmedizin befindet, gefällt ihm. Zumal sich Lammers ohnehin mehr als Gesundheitsberater denn als Mediziner versteht. „Es muss doch darum gehen, dass die Tiere überhaupt nicht krank werden. Und wenn es doch geschieht, dann müssen wir verstehen, warum.“ Mit detektivischem Interesse möchte er am liebsten jeden seiner Betriebe durch-



schauen – wie einen Glaskasten. Bleibt ihm dabei ein Baustein verschlossen, dann fuchst ihn das.

Manchmal jedoch bringt auch das beste Verstehen keine Lösung mehr, dann bleibt für ihn nur noch eine Antwort: die Sanierungsmaßnahme. „Es gibt Sauenbestände mit einem derart hohen Erregerdruck, dass die Tierarztkosten einfach aus dem Ruder laufen. Wenn wir dauerhaft 160 oder 170 Euro pro Sau im Jahr rechnen müssen und dazu noch Behandlungen mit Antibiotika, dann sollten wir grundsätzlich neu denken“, rechnet er vor. „Grundsätzlich neu denken“ bedeutet für



EIN TIERARZTBESUCH DER ANDEREN ART

„Wir Kinder vom Hof“ heißt ein reich bebildertes Sachbuch, das der Landwirtschaftsverlag im Herbst 2015 publizierte. Der Bauernsohn Moritz und die Bauerntochter Luisa erklären anderen Kindern, wie es in der modernen Landwirtschaft aussieht und was sie an ihrem Hofleben lieben. Bei einer Geschichte ist auch Jan-Bernd Lammers mit von der Partie. Er betreut sowohl den Milchviehbetrieb von Luisas Eltern als auch die Sauenhaltung auf Moritz' Hof (dessen Vater, Matthias Finkenbrink, ist auf der Doppelseite zuvor zu sehen). Da sich der Veterinär um die zunehmende Entfremdung der Gesellschaft von der Landwirtschaft sorgt, nahm er sich sofort Zeit, um vor der Kamera den Tierarzt zu „mimen“. Inklusiv seiner Patientin, der Kuh Zilba, die zum Fotoshooting tatsächlich erkrankte.

Lammers, die komplette Herde auszutauschen. Um damit neue pathogenfreie Tiere in den Stall zu holen, die dann die Gesundheit und außerdem das Leistungsniveau nach vorne bringen. 2008 sanierte er – gegen große Widerstände aller Berater – seine erste Sauenherde mit 240 Tieren in einem teilgeschlossenen System. „Bis heute ist sie PRRS-frei und Mykoplasmen unverdächtig“, bilanziert Lammers, für den die Sanierungsfrage viel zu selten gestellt wird.

Dass so eine „Kaltsanierung“ viel Vertrauen seitens des Bauern und ebenso viel Selbstvertrauen seitens des Veterinärs braucht, liegt auf der Hand. „Mein stärkstes Argument gegenüber dem Bauern ist: Ich verdiene danach 100 Euro weniger an jeder deiner Sauen“, so der Hoftierarzt, der ganz genau weiß, dass auf lange Sicht nur zufriedene Kunden satt machen. Sein hohes Preisbewusstsein ist für ihn Teil jeder guten Zusammenarbeit. Am Ende muss für den Landwirt einfach mehr übrig bleiben, deren Belastungsgrenze sei ohnehin längst erreicht.

Von Belastungsgrenzen weiß auch Lammers ein Lied zu singen, der ursprünglich gar nicht Tierarzt werden wollte. „Die müssen ja ständig arbeiten“, dachte er sich als Junge. Anschaulichen Unterricht erhielt er im eigenen Zuhause: Sein Vater – Dr. Hermann Lammers, Fachtierarzt für Rinder – hatte seine Praxis im eigenen Wohnhaus untergebracht. Ein typischer Familienbetrieb, wie man ihn von früher her kennt: Der Vater fuhr zu jeder Tages- und Nachtzeit über die Höfe. Die Mutter bewachte das Telefon, führte das Büro, verkaufte Medikamente, dazwischen liefen die Kinder. „Meine vier älteren Schwestern sind auch gerne beim Vater mitgefahren, ich hab mich aber nicht darum gerissen“, erinnert sich der Tierarztsohn, obschon ihn die Medizin stets interessierte.

Nach der Schule lockte dann die Bundeswehr. Bis zum Leutnant der Reserve blieb Lammers, dann wusste er: „Egal wie weit du es hier bringst, da ist immer noch einer über dir.“ Das wurmte den Freigeist – und Vaters Tierarztpraxis erschien mit einem Mal im neuen Glanz. So räumte er die Kaserne und schnupperte Hauptstadtluft: An der Freien Universität Berlin studierte er Tiermedizin. Als er 1997 in die



heimische Praxis einstieg, erwartete ihn der 69-jährige Senior sehnsüchtig, es war an der Zeit, kürzerzutreten. Vielleicht ein glücklicher Umstand, Autoritätsprobleme zwischen beiden gab es nie.

Ein wahrer Segen, denn Familien- und Praxisleben unter einen Hut zu bekommen, ist gar nicht so leicht. Davon erzählt der erste Teil der Praxisgeschichte Lammers, die bereits 1937 begann: Dr. Heinz Hombrink, Onkel und Ziehvater von Dr. Hermann Lammers, betrieb in Freckenhorst, Kreis Warendorf, eine Tierarztpraxis. Schon früh half der Neffe dort mit und wurde, finanziert vom Onkel, schließlich zum Studium geschickt. Als fertiger Doktor kehrte er zu ihm zurück. „Der Onkel beschäftigte in den 1960er Jahren vier oder fünf angestellte Tierärzte, das war für damalige Zeiten richtig viel. 1970 stellte sich mein Vater dann, zunächst gemeinsam mit seinem Schwager, auf eigene Füße“, erinnert sich der Junior. Zugleich profilierte sich der Senior als leidenschaftlicher Chirurg. Früh traute er sich an Labmagen-Operationen oder Kaiserschnitte im Stehen. In der Rückschau war er hierfür bestens präpariert: Für seinen Ziehvater Hombrink, der ihm das tiermedizinische Handwerkszeug beibrachte, war strenge Hygiene das A und O. Während des Kriegs arbeitete dieser zwei Jahre lang in einem Kölner Pferde-Lazarett. Da es keine Antibiotika gab, war genaueste Sauberkeit alles. „Sie hat er meinem Vater eingeschärft – und der wiederum mir“, erklärt Lammers, der Rinder bis heute mit hohem hygienischem Aufwand operiert „und damit Familientradition über drei Generationen aufrechterhält“.



Und? Wie sieht es mit der vierten Generation aus? Lammers will seinen drei Kindern alle Freiheiten in der Berufswahl lassen, „obwohl medizinisches Interesse bei den Mädchen auf jeden Fall da ist.“ Noch aber liegt der Berufswunsch in weiter Ferne. Im Alter von sechs, neun und zwölf dreht sich das Leben um ganz andere Vorhaben. Um Haustiere etwa, um einen Hund vielleicht? „Nein, so was kommt mir nicht ins Haus und auch nicht in den Kofferraum“, winkt Lammers rigoros ab. Tiere gehören für ihn in den Stall, und wenn es ihnen da gut geht, ist ja alles bestens. So weit, so gut. Wäre da nur nicht die ungeheuer widerstandsfähige Allianz, die Kinder und Tiere bilden. Immerhin zu zwei Ziegen, die das Grünland um seine Praxis herum abgrasen, ist der Familienvater schon gekommen. An der Leine laufen die beiden auch schon. Wie ein Hund. Alles Weitere wird sich zeigen – und das Ende bleibt offen. ■■■■



Einen Namen als wagemutigen Chirurgen machte sich Dr. Hermann Lammers schon früh. Vor lauter Zuschauern, die sich bei seinen Operationen um ihn versammelten, konnte der „Patient“ schon mal in den Hintergrund verschwinden (oberes Foto). Im Bild hier die Traberstute Quasina (1965). Dass ihre Darm-OP glückte, beweist das spätere Bild mit Fohlen.

ZEIT FÜR BILANZEN: DREI JAHRE QS-ANTIBIOTIKAMONITORING

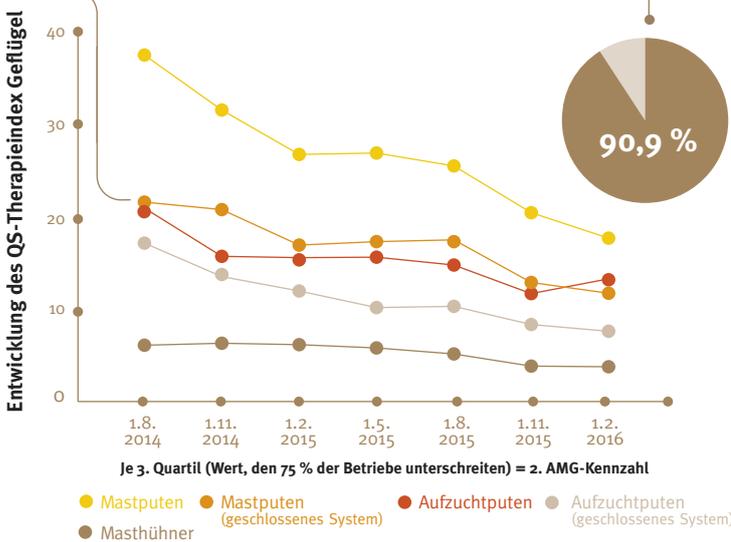
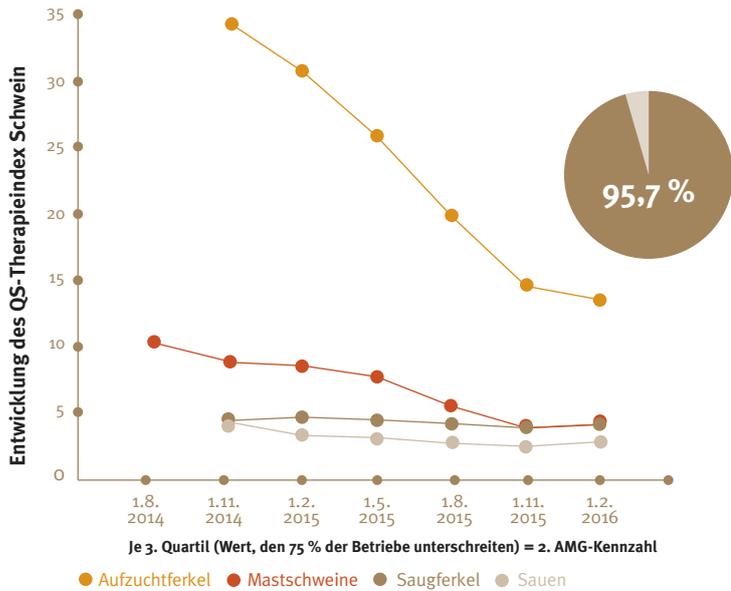
Gute Nachrichten

2012 stellte die Wirtschaft, gemeinsam mit den Tierärzten, das QS-Antibiotikamonitoring in der Nutztierhaltung auf die Beine. Nach drei Jahren ist jetzt ein guter Zeitpunkt gekommen, um Bilanz zu ziehen. „Und um danke zu sagen für die aktive Unterstützung seitens der Betriebe und Hoftierärzte“, so Thomas May, der bei QS das Thema verantwortet. Er hat einige Zahlen zusammengestellt, die sich sehen lassen können.

Die erste gute Nachricht vorneweg: „Der Antibiotikaeinsatz reduzierte sich in den letzten drei Jahren kontinuierlich. Das gilt für alle Tierarten innerhalb des QS-Systems“, erläutert Thomas May anhand der beiden oberen Infografiken. Sie zeigen beispielhaft die Entwicklungsverläufe der durchschnittlichen Therapieindices (drittes Quartil) bei Schwein und Geflügel. So sank beispielsweise bei den Mastputen, die von Kükenbeinen an in einem geschlossenen System aufwachsen, der Therapieindex von 22,07 im August 2014 auf 12,34 im Februar 2016.

Eine weitere gute Nachricht lautet, dass sich Tierhalter wie Hoftierärzte engagiert am QS-Antibiotikamonitoring beteiligen: Für 95,7 Prozent der Schweine haltenden Betriebe konnte zuletzt der Therapieindex berechnet werden. Bei Geflügel haltenden Betrieben sind es 90,9 Prozent. Die Dateneinträge, die mindestens das letzte Halbjahr abdecken müssen, bilden sowohl die Grundlage für den quartalsweise berechneten Therapieindex als auch für die Berechtigung, weiterhin Tiere in das QS-System liefern zu können. Tierhalter, die weder ihren Antibiotikaverbrauch noch – wenn sie keine Antibiotika einsetzen – eine „Nullmeldung“ angeben, sperrt QS so lange, bis die fehlenden Angaben in der Datenbank vorliegen. Im Februar 2016 traf dies aber lediglich auf insgesamt 243 Betriebe zu.

Zwischen Januar und Dezember 2015 wurden 834.034 Behandlungsbelege in der QS-Datenbank hinterlegt, seit Monitoringbeginn im Jahr 2012 rund 1,8 Millionen. Eine gewaltige Datenmenge, auf deren Grundlage belastbare wie detaillierte Schlüsse gezogen werden können. Beispiel: Einordnung der DIMDI-Zahlen. In jedem August veröffentlicht das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit die sogenannten DIMDI-Zahlen. Sie besagen, welche Menge Antibiotika deutsche Tierarztpraxen im jeweils letzten Jahr von der Pharmaindustrie erhielten (für Nutztiere und Haustiere). Für das Jahr 2014 sprechen wir hier von 1.238 Tonnen. 697,2 Tonnen gingen hiervon an QS-Betriebe, vielmehr an die betreuenden Hoftierärzte. Diese QS-Menge bezieht sich ausschließlich auf Mastgeflügel und Schweine haltende Betriebe. Wie maßgeblich diese Zahlen für die gesamte Nutztierhaltung in Deutschland sind, zeigen zwei schlichte Größen: 32.913 Schweine haltende Betriebe melden bei QS Daten zum Einsatz von Antibiotika – sie machen rund 95 Prozent der Gesamtproduktion innerhalb dieser Tierart aus. Beim Geflügel sind es rund 90 Prozent bei 2.818 Betrieben. Es bleibt abzuwarten, wie im kommenden August die neuen DIMDI-Zahlen für das Jahr 2015 aussehen werden; zwischen 2011 und 2014 re-



	Antibiotikaeinsatz in QS-Betrieben (Geflügel, Schwein)		
	2014	2015	Vorjahresvergleich
Aminoglykoside	17,82	11,38	-36,1 %
Cephalosporine, 1. Gen.	0	0	-
Cephalosporine, 3. & 4. Gen.	0,36 = 7,65 7,29	0,49 = 6,59 6,10	36,1 % = -13,9 % -16,3 %
Fluorchinolone			
Folsäureantagonisten	8,39	4,29	-48,9 %
Lincosamide	10,76	8,15	-24,3 %
Makrolide	64,19	49,14	-23,5 %
Penicilline	282,08	231,93	-17,8 %
Phenicolone	1,14	1,51	32,5 %
Pleuromutiline	9,6	10,12	5,4 %
Polypeptid-Antibiotika	56,59	45,39	-19,8 %
Sulfonamide	44,9	23,46	-47,8 %
Tetracycline	194,08	154,92	-20,2 %
Summe	697,2	546,87	-21,6 %

Je Tonne Antibiotika

duzierten sie sich um 27,5 Prozent. Die 2015er Zahlen innerhalb des QS-Systems stehen schon heute fest: 546,87 Tonnen. Im Vorjahresvergleich reduzierte sich die Tonnage der abgegebenen Antibiotika damit um stolze 21,6 Prozent.

„Da die reine Mengendiskussion aber nicht zielführend wirkt, erlaubt uns die QS-Datenbank auch den Blick auf die eingesetzten Wirkstoffklassen und deren Entwicklung“, weiß May. Er kommt auf ein besonders sensibles Thema heutiger Tage zu sprechen: den gestiegenen Verbrauch der sogenannten kritischen Antibiotika (Reserveantibiotika), speziell der beiden Wirkstoffgruppen Fluorchinolone und Cephalosporine (3./4. Generation). Entsprechend den DIMDI-Zahlen 2014 wurden 16 Tonnen verbraucht. 7,65 Tonnen entfielen hiervon auf Betriebe des QS-Systems. In der Summe ist die Tendenz zwar fallend, wie der Wert für 2015 mit 6,59 Tonnen zeigt, aber der Einsatz der Cephalosporine hat 2015 leicht zugenommen. Trotz dieser insgesamt positiven Entwicklung entschieden sich die QS-Wirtschaftsbeteiligten, hier zu reagieren: „Seit November errechnet unsere Datenbank einen weiteren Therapieindex speziell für kritische Antibiotika. Tierhalter, die häufiger Präparate mit diesen Wirkstoffen einsetzen, erhalten dazu nun regelmäßig eine Rückmeldung über den Antibiotika-Infobrief“, erklärt der Projektverantwortliche Thomas May.

Auch einige andere Wirkstoffklassen zeigen handfeste Veränderungen: Den deutlichsten Rückgang im Vergleich zu 2014 verzeichnen mit den Folsäureantagonisten und Sulfonamiden genau die Wirkstoffklassen, die am häufigsten in sogenannten Kombipräparaten enthalten sind. Da diese Wirkstoffe nach dem Arzneimittelgesetz jeweils einzeln bei der Berechnung der Therapiehäufigkeit herangezogen werden, erhöht beziehungsweise verdoppelt sich das Ergebnis hierfür. Deshalb werden in vielen Betrieben möglicherweise andere Präparate eingesetzt, um den Wert für die Therapiehäufigkeit nicht negativ zu beeinflussen. Weiterhin ist der Einsatz der Penicilline auffallend stark zurückgegangen. „Einige Experten sehen hier allerdings keine fachlichen Gründe, sondern eher die mangelnde Verfügbarkeit nach dem Brand in einem Großlager“, so May. „All diese Beispiele zeigen, wie tief in die Daten eingedrungen und welche Veränderungen dargestellt und beobachtet werden können. Mehr Einzelheiten verraten demnächst die QS-Rundschreiben.“ Oder natürlich die weiteren Ausgaben von „Zum Hofe“.

können
Hunde sein.

HOF WÄCHTER

01
2016

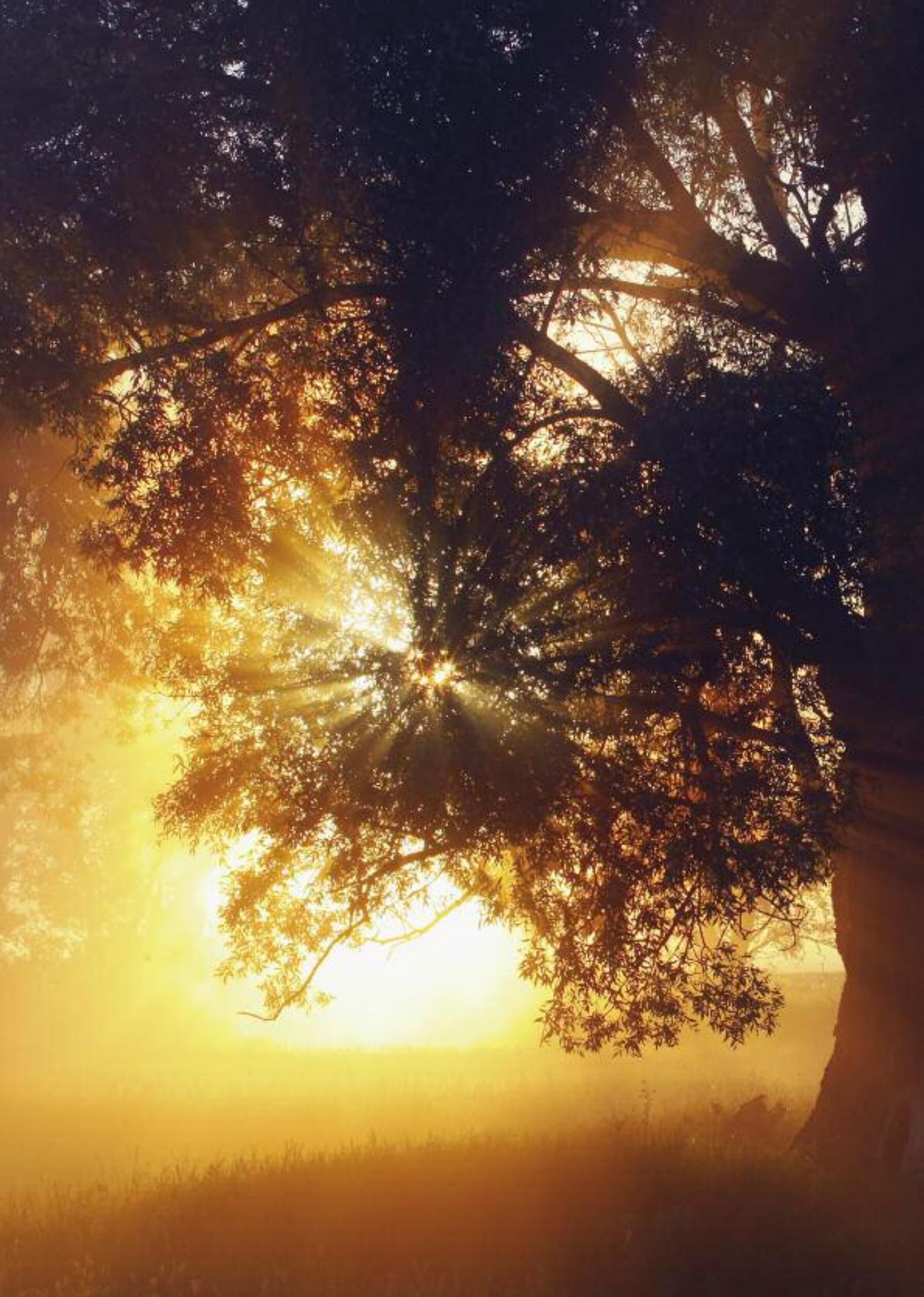


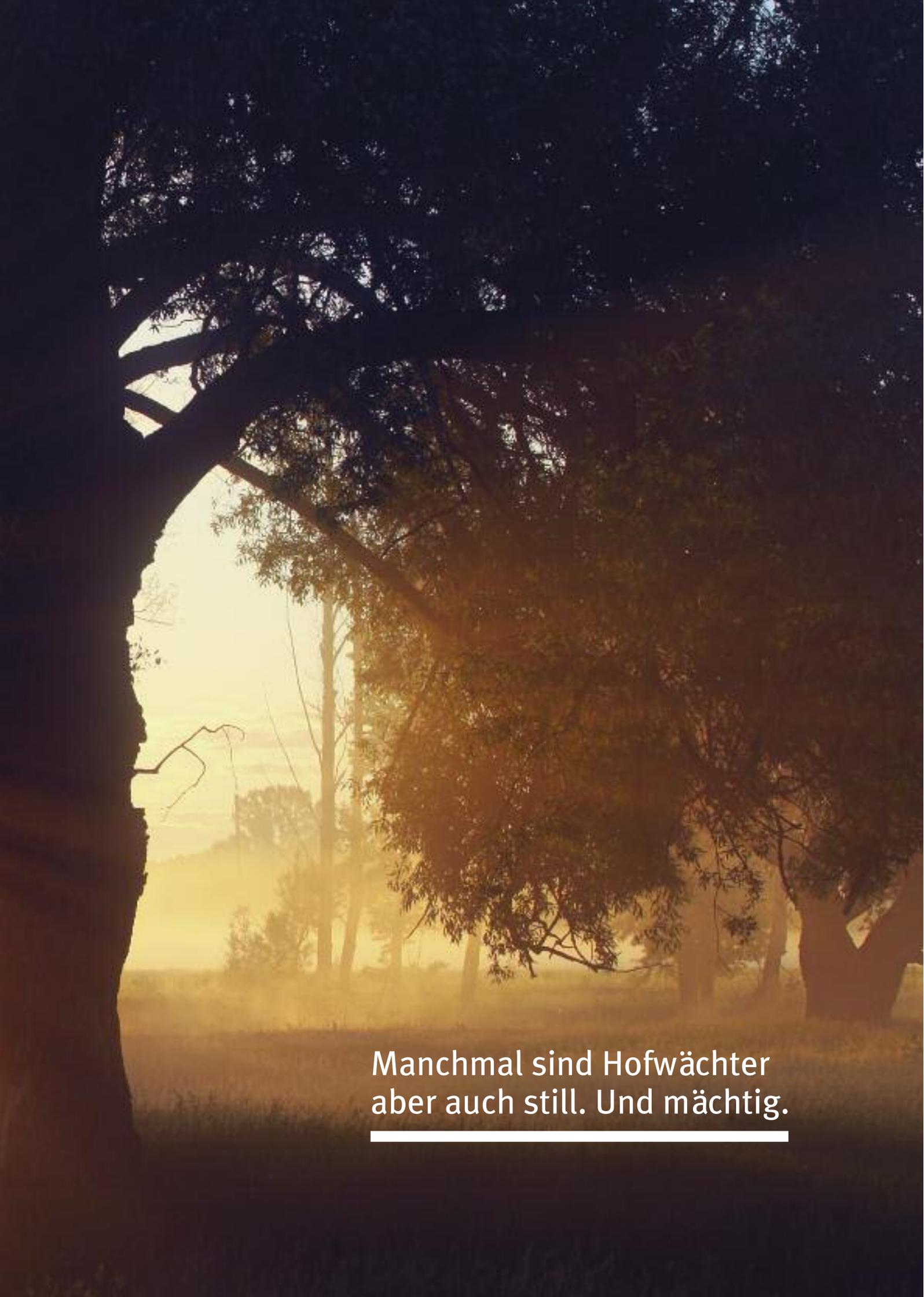


Oder Federvieh. Krähende Hähne
und fauchende Gänse. Wehe, wer
ihnen zu nahe kommt.









Manchmal sind Hofwächter
aber auch still. Und mächtig.

Oder sie
verstecken
sich, klein,
unauffällig.

Die beste
Ausgangs-
position, um
wirklich alles
mitzube-
kommen.







NEUERE MIKROBENLEHRE MIT DR. BERNHARD KEGEL

„Du bist nicht allein“

Wer sich mit Dr. Bernhard Kegel unterhält, dem kann es zuweilen unheimlich werden. Seit 2013 beschäftigt sich der Naturwissenschaftler mit Bakterien und anderen Mikroben. Sie wurden international zu einem technikgetriebenen Forschungsgegenstand, der sich zurzeit selbst überholt. Auch wenn die Entwicklung noch in ihren Kinderschuhen steckt, ist heute schon klar: Jeder Mensch lebt im Austausch mit Millionen anderer Organismen. Sie bilden in jedem Einzelnen von uns ein hoch individuelles Biokonglomerat, von dem wir noch längst nicht wissen, was es mit uns – ganz persönlich – macht.

? *Es heißt, Mikrobiologen stellen derzeit unser biologisches Weltbild auf den Kopf. Worin liegt die Revolution?*

„Wir lebten bislang in der Annahme, die meisten Organismen, einschließlich des Homo sapiens, seien autarke Einzelwesen. Diese Vorstellung ist für uns eine Selbstverständlichkeit, für Wissenschaftler ebenso wie für Laien. Diese Selbstverständlichkeit entpuppt sich nun zunehmend als ein fundamentaler Denkfehler.“

? *Bevor wir inhaltlich einsteigen: Wie kam es überhaupt zu den vielen neuen Forschungsergebnissen?*

„Sie sind eine Folge des Human-Genom-Projekts. Sie erinnern sich sicherlich an das internationale Forschungsvor-

haben, das 1990 antrat, um das menschliche Genom zu entschlüsseln. Mit Hilfe der hier eingesetzten Sequenzierungstechnik, leistungsstarken Robotern und ebensolchen Computern lassen sich sehr leicht ungeheure Datenmengen generieren. DNA-Schnipsel genügen, um einzelne Mikroben auszumachen, die noch nie jemand zu Gesicht bekam. Untersuchen Sie beispielsweise ein Gramm menschlichen Darminhalts, dann stoßen Sie auf bis zu einer Billion Bakterien. Man muss nur zehn Jahre zurückdenken, da blieb einem Wissenschaftler, der mehr über ein Bakterium wissen wollte, nichts anderes übrig, als es im Labor in Kultur zu nehmen. Ein mühseliges Verfahren. Zumal wir heute wissen, dass sich nur ein Prozent aller Bakterien auf diese

Weise züchten lässt. Die die anderen 99 Prozent hatten wir bislang überhaupt nicht auf dem Schirm. Die neuen molekularbiologischen Methoden brachten tatsächlich eine Zeitenwende.“

? Bislang galten Mikroben entweder als Krankheitserreger oder als primitive Trittbrettfahrer. Was sagt die aktuelle Forschung?

„Sie hat die Mikroben als Symbionten entdeckt, als einen kleinen Organismus, der kooperativ mit einem großen Wirt agiert. Natürlich wusste die Biologie auch früher von Symbionten. Man denke nur an die einzelligen Verdauungshelfer im Rinderpansen oder die holzersetzenen Untermieter im Termiten-Darm. Schlussendlich handelte es sich bei ihnen aber um ein paar seltene Orchideengewächse, die andächtig zu bestaunen waren. Heute wissen wir: Symbionten sind nicht die Ausnahme, sondern ein Prinzip des Lebens. Allein im Falle des menschlichen Organismus blicken wir auf Zehntausende von bislang unbekanntem Mikrobenarten. Bakterien sind also viel mehr als irgendwelche Primitivlinge, die nur deshalb im Darm oder auf der Haut herumlungern, weil sie für ein selbsttätiges Leben viel zu faul sind. Das Gegenteil ist der Fall: Wir haben es hier mit einem wesentlichen Merkmal von Leben überhaupt zu tun.“

Bernhard Kegel lässt in seiner Erzählung eine Begeisterung und Entdeckerfreude durchblitzen, die an Forschungsreisende längst vergangener Tage erinnert. So wundert es nicht, dass der Diplom-Biologe einerseits als renommierter Wissenschaftsautor publiziert, andererseits als Schriftsteller von Krimis und Romanen. Aktuell schreibt der 63-jährige Berliner an einem – vorwiegend – fiktionalen Geschehen, das auf den Galapagosinseln spielt. Einem Archipel, den Kegel mittels Forschungsschiff 2013 selbst bereiste.

? Wie erklärt sich die Vorherrschaft der Mikroben evolutionär?

„Als vor 700 bis 800 Millionen Jahren tierisches Leben entstand, lag hinter den Bakterien bereits eine Evolution, die drei Milliarden Jahre zählte und eine Omnipräsenz der Winzlinge schuf. Was auch immer sich die Natur für die komplexer werdenden Pflanzen und Tiere ausdachte, Mikroben waren dabei: als Nahrung, als Krankheitserreger, aber auch als Partner, Helfer und Impulsgeber. So entstand nicht nur der Mensch – es entstand direkt ein ganzer Holobiont.“

? Jetzt wird es unheimlich. Was ist ein Holobiont?

„Eine Art Metaorganismus. Unter einem Holobionten verstehen wir die Gemeinschaft verschiedener sehr kleiner Organismen, wie Mikroben, die sich mit einem größeren, wie

einem Menschen, zusammengetan haben. Diese Vorstellung mögen manche ein bisschen unheimlich finden, da ein so großer Teil von uns nicht-menschlich ist. Mich fasziniert und begeistert sie jedoch, denn wir kommen der Erkenntnis näher, was das überhaupt ist: ein Organismus. Woran wir uns grundsätzlich gewöhnen sollten, ist, dass die wahren Herrscher auf diesem Planeten nahezu unsichtbar sind. Und es sind ausgesprochen viele.“

Das erste menschliche Auge, das unsere kleinen Mitbewohner erblickte, gehörte dem niederländischen Tuchhändler Antoni van Leeuwenhoek (1632–1723). Neben seinen Geschäften beschäftigte er sich mit dem Bau von Mikroskopen. Ihre winzigen Linsen, die er herzustellen wusste, erreichten 270-fache Vergrößerung. Sie ließen ihn im abgestrichenen Zahnbelag Bakterien beobachten, die sich „hübsch bewegen“ oder „wie ein Hecht durch das Wasser“ schossen. Seine Entdeckungen nannte er ‚animalcules‘, Tierchen.

? Mit wie vielen Mikroben hat man denn je Mensch zu rechnen? Gibt es konkrete Zahlen?

„Glaubt man modernen Mikrobiologen, dann wimmeln alleine im Zahnbelag der Menschheit um die 25.000 verschiedene Bakterienarten. Und: Vergleicht man sie mit denen des Hundes, unserem ältesten Lebenspartner, dann überlappen sich nur rund 16 Prozent. Jede Säugetierart, von denen es auf dieser Welt rund 5.500 gibt, scheint also eine charakteristisch eigene Bakterienflora zu besitzen – was die Kolonnen der Nullen in unermessliche Höhen treibt.“

? Kommen wir noch einmal zurück zum Menschen: Sie sprachen bislang nur vom Mundraum. Was ist mit Haut, Darm et cetera?

„Summa summarum sollen sich, grob geschätzt, 100 Billionen Bakterien, die sich auf mindestens 10.000 Bakterienarten verteilen, in oder auf einem einzigen Menschen befinden. Pilze und andere Mikroben noch gar nicht mitgezählt. Allein auf einem Quadratzentimeter Haut können sich bis zu zehn Millionen der Winzlinge tummeln. Dabei zeigen sie sich je Mensch derart individuell, dass wir uns an TV-Detektive gewöhnen müssen, die nicht mehr Fingerabdrücke oder DNA-Proben nehmen, sondern Mikroben-Abstriche. Das individuelle Mikrobiom – auch dieser Begriff gehört ins Fahrwasser des Genom-Projekts – ist so unverwechselbar wie Sie selbst.“

? Das alles ist gewiss beeindruckend. Aber was hab ich nun persönlich von meinen ganzen Mitbewohnern?

„Viel interessanter als die schwindelerregenden Zahlengrößen sind in der Tat die Wechselwirkungen, die aus all den

Datenbergen erst noch herauszulesen sind. Aber schon heute wissen wir: Körpermikroben verfügen über spezifische Fähigkeiten, von denen ihre Wirte – etwa bei der Verwertung von Nahrungsbestandteilen – profitieren. Keine Mikroben im Darm zu besitzen, hieße, mit vollem Bauch zu verhungern. Nicht wenige Forscher kombinieren hieraus beispielsweise einen Zusammenhang zwischen beeinträchtigter Darmflora und der derzeit starken Zunahme von immunologischen Erkrankungen.“

? Aber das ist nur die Spitze des wissenschaftlichen Eisbergs. Nicht wahr?

„Oh ja, lassen Sie mich nur noch eine Zahl anführen, als Ausdruck der Dimension, von der wir hier sprechen: Ein Drittel der Stoffwechselverbindungen, die in unserem Blut zirkulieren, ist nichtmenschlichen Ursprungs. Sie entstammen größtenteils Körperbakterien, vor allem des Darms, die ihren chemischen Einfluss auf diese Weise bis zu weit entfernten Organen, ja bis zum Gehirn, ausdehnen. Was aber bewirken diese Stoffe dort? Fragen dieser Art werden die Biowissenschaften für die kommenden Jahrzehnte beschäftigen. Das alles ist ungeheuer spannend.“

Kurz vor dem Interview kehrte Bernhard Kegel vom Hanse-Wissenschaftskolleg aus Delmenhorst zurück, bei dem er sich vier Monate lang aufhielt. Die interdisziplinär als auch international arbeitende Stiftung fördert innerhalb ihres Projekts „Fiction meets Science“ Literaten und andere Künstler, die sich mit moderner Forschung auseinandersetzen. Etwa indem sie, angeregt von gemeinsamen Expeditionen, Wissenschaftsromane schreiben.

? Gibt es ein persönliches Ergebnis, das Sie aus Ihrer wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit dem Thema Mikroben ziehen können?

„Ja, das gibt es: Wir müssen weg von einer kriegerischen hin zu einer kooperativen Grundhaltung.“

? Sie sprechen von einem Paradigmenwechsel ...

„Normalerweise bin ich vorsichtig mit Begriffen dieser Art, in diesem Fall aber passt er, ja. Lassen Sie mich das mit einem Beispiel erklären. Bislang haben wir gelernt, das Immunsystem unterscheidet zwischen Selbst und Nicht-Selbst, und mit Letzterem geht es meist wenig freundlich um. Es verteidigt seinen Besitzer gegen Angriffe feindlicher pathogener Mikroben: Immunabwehr. Allein dieser Satz erinnert an rauchende Kanonenrohre. Kriegsrhetorik gehört angesichts der neuen Forschungsergebnisse aber in die Mottenkiste der Wissenschaft. Der Zukunft dagegen gehören: Organismugemeinschaften, Kooperationen, Symbio-

sen. So ist beispielsweise auch unser Immunsystem nur mit Hilfe seiner Symbionten, die ihren Platz an der Sonne verteidigen wollen, in der Lage, Pathogene abzuwehren.“

? Ein Begriff, der Ihnen ebenso gut gefällt, heißt „Mikroben-Management“. Was verstehen Sie darunter?

„Wer einen Organismus in Gesundheit und Krankheit verstehen möchte, der kommt an seinen Mikroben nicht vorbei. Macht es da nicht Sinn, sie bewusst zu managen? Beispielsweise erforscht das ‚Europäische Laboratorium für Molekularbiologie‘ in Heidelberg aktuell die Wirkung von Medikamenten auf das Mikrobiom – und umgekehrt. Denn innerhalb von Stunden, nachdem eine Arznei verabreicht wurde, lässt sich im menschlichen Darm eine Fülle neuer Stoffe nachweisen, die offensichtlich Bakterien umwandeln. Zudem zeigt sich die Medikamentenaufnahme selbst beeinflusst vom vorhandenen Darm-Mikrobiom, das stark individuell ausfällt. All diese Neuentdeckungen sind extrem spannend und doch dürfen wir nicht vergessen: Die Mikroben-Forschung steht noch ganz an ihrem Anfang.“

Wer mehr über Mikroben lesen möchte, dem sei „Die Herrscher der Welt“ (DuMont Buchverlag, 2015) von Dr. Bernhard Kegel empfohlen. Neben populären Sachbüchern veröffentlicht der Diplom-Biologe seit 1993 auch Romane und Krimis, die er gerne im wissenschaftlichen Milieu ansiedelt.





GESUNGEN MIT KOCHBUCHAUTOR MARTIN LAGODA

Hymne an den Speck

Bratkartoffeln und Flammkuchen, Schlachtplatte und Erbsensuppe, dicke Bohnen und Schmalzbrot – was wäret ihr nur ohne euren Speck? Ob fett oder gut durchwachsen, gesalzen oder gepökelt, mit ausgesuchten Hölzern geräuchert oder an der schlichten Luft getrocknet, die variantenreichen Stücke sorgen allerorts für glückselige Gesichter. Eines von ihnen gehört Martin Lagoda. Der ehemalige Chefredakteur von „Essen und Trinken“ widmete dem Speck – gemeinsam mit der Autorin Bettina Snowdon – ein ganzes Kochbuch.

Wie kaum ein anderer weiß Speck, alltägliche Mahlzeiten in wahren Gaumenschmaus zu verwandeln. Per Definition stammt er stets vom Schwein und meint das unter der Haut liegende Fettgewebe von Rücken, Kamm, Bauch oder von den Wangen. Da roher Speck schnell ranzig wird, ließen sich unsere Vorfahren allerlei einfallen, um die kostbare Energiequelle zu konservieren. Währenddessen schwang sich der Kraftprotz unter den Lebensmitteln nicht nur zu langer Haltbarkeit auf, sondern auch zu kulinarischen Höhenflügen.

Dabei kam den aromatisch eher neutralen Stücken eines zupass: ihr hoher Fettanteil. Fett trägt Geschmack bekanntlich wie kein Zweiter und so nimmt gepökelter oder gesalzener Speck mit aller Bereitwilligkeit fremde Aromen an, die von Räucherholz, aber auch von Gewürzen und Kräutern stammen. „Beliebt sind Paprikapulver, Knoblauch oder Senf. Zusätzlich werden diese Aromastoffe manchmal mit harmonisierenden Kräutern kombiniert wie Oregano, Majoran, Bohnenkraut oder Thymian“, zählt Lagoda auf. Auch Wacholder und natürlich Pfeffer ergänzen je nach Geschmack. Dazu eine individuelle Räuchernote – und die Vielfalt kennt keine Grenzen.

„Denn was so unwiderstehlich duftet und schmeckt, das erdet im hektischen Alltag, entspannt Körper und Geist.“

Die Landkarte des Specks zeigt sich als Flickenteppich regionalen Erfindungsreichtums. Besonders dicht fällt er zweifellos in Südtirol und dem österreichischen Raum aus. Profitiert der Speck doch vom dortigen Klima ebenso wie von landestypischen Räucherhölzern und Gewürzmischungen. „Jeder Hof hatte seine eigene Methode, zu pökeln, zu räuchern und zu würzen – und es entstanden zahllose Rezepturen, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden“, schwärmt Lagoda. Alles nur, damit die hart arbeitenden Bergbauern auch „im Winter etwas Kerniges zu kauen hatten“. Und so bei Kräften und bei Laune blieben. „Der Speck ist von allen Gottesgaben eine der besten, die wir haben“, heißt es in einem österreichischen Sprichwort. Dem ist nichts hinzuzufügen.

Da auf den sich selbst versorgenden Höfen alle Lebensmittel, vor allem die, die von Tieren stammen, von größtem Wert waren, wurde selbstverständlich nichts weggeworfen. Auch eine übrig gebliebene Speckschwarte nicht: Mit ihr wischte die Hausfrau durch die Pfannkuchen-Pfanne ebenso wie über



das Waffeleisen – auf dass kein Teigrest mehr kleben blieb. Zu Ostern entlockte sie bunt gefärbten Eiern ein hochglänzendes Strahlen, im Herbst schmierte sie Sägeblätter und im Winter Schlittenkufen. Übrigens: Auch beim Verrücken eines zu schweren Möbelstücks kann in der Speckschwarte die letzte Rettung liegen. Not macht erfinderisch, auch dann, wenn es nur an Bizeps mangelt.

Der Speck kann eben vieles geben. Besonders deftige Suppen und Eintöpfe profitieren davon. Denn fließen seine fettreichen Partien im Herdfeuer dahin, dann intensivieren sie auch den Geschmack der mitgarenden Umgebung, die sie zudem noch vor dem Austrocknen bewahren. Am besten gelingt dies dem Rücken- oder auch Kammspeck, denn er besitzt am meisten Fett. Der bekannte Bauch- oder auch Brustspeck,

die Bayern und Österreicher nennen ihn Wammerl, fällt dagegen deutlich magerer aus und ist durchwachsen von kräftigem Muskelfleisch. Sein Sparringspartner ist der nicht weniger populäre Schinkenspeck. Wobei dieser, streng genommen, zu den Schinkensorten, nicht zum Speck gehört: Sieht man einmal von Formfleisch und regionalen Besonderheiten ab, dann stammt Schinken stets von der Schweinekeule. Alle anderen in Frage kommenden Gebiete bleiben dem Speck vorbehalten. Wobei: „Je nachdem, wo man hinkommt oder wen man anspricht, erhält man ganz unterschiedliche Antworten“, weiß Lagoda. Der – mehr oder weniger gut durchwachsene – Speck ist über Jahrhunderte eben in die regional typischen Küchen und Sprachgewohnheiten eingewachsen. Ebenso der Schinken. So hat der Kopf einfach mal Sendepause, es genügt, dem Bauch zu folgen.

Angekommen beim Stichwort „Bauch“ bleibt eine letzte Wahrheit allerdings unvermeidlich: Speck bleibt Speck. Ganz gleich an welcher Hüfte. „Er ist eins der ehrlichsten Lebensmittel, weil er keine versteckten Fette enthält, sondern sein Fett offen und selbstbewusst zeigt“, wiegelt Lagoda ab. Aber mal ehrlich, ist der effektivste aller Energieträger – ein Segen für schwer arbeitende Bergbauern – nicht aus der Zeit gefallen? Bei so vielen Kalorien und Cholesterin? Dass Speck als Diätmittel taugt, davon ist selbst Lagoda nicht zu überzeugen. Gesundheitliche Vorteile sieht er aber sehr wohl darin, sich hin und wieder ein Stück des „unvergleichlich potenten Geschmacksträgers“ zu gönnen: „Denn was so unwiderstehlich duftet und schmeckt, das erdet im hektischen Alltag, entspannt Körper und Geist – und zaubert ein glückseliges Lächeln auf jedes Gesicht.“ Wer wollte da widersprechen? Zumal auch traditionelle Rezepturen den hochkalorischen Speck gern gewürfelt oder dünn ummantelt, auf jeden Fall aber fein dosiert einsetzen. Man denke nur an Quiche Lorraine, Speckknödel oder Bohnen im Speckmantel. Überlassen wir die Kalorien also den Tabellen und das Schlusswort Martin Lagoda: „Speck bleibt Speck – und bleibt saulecker.“ ■■■■■

DER SNACK, BEI DEM DIE SCHWARTE KRACHT

Wer aus einem Dänemarkurlaub zurückkehrt, schwärmt gerne von einem Snack der besonderen Art: von Schweinekrusten. Das sind echte, in Streifen geschnittene und dann kross geröstete Schwartchen. Kochbuchautor Martin Lagoda verrät, wie sich die Krustenchips selbst herstellen lassen. Für Daheimgebliebene und Dänemarkliebhaber gleichermaßen lecker:

Von der eigentlichen Schwarte, dem harten Teil also, sorgfältig alles Fett entfernen. Mit einem sehr scharfen Messer (Tipp: ein sauberes Teppichmesser ist ideal) in 1,5 bis 2 Zentimeter breite und 3 bis 4 Zentimeter lange Streifen schneiden. Für 3 Stunden in ungesalzenes Wasser legen. Wieder herausnehmen, gut abtupfen und mit etwas Abstand auf einen Backrost legen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und das Gitter über der Fettpfanne in den Ofen schieben. Nun blähen sich die Schwarten auf wie Hefeteig und legen dabei das Dreifache an Volumen zu. Gleichzeitig werden sie herrlich knusprig. Nach einer Dreiviertelstunde eine Kostprobe nehmen und die Krusten eventuell noch einige Minuten weiterrösten.

Der Clou ist die Würzung ganz am Schluss. Dafür gibt es kein festes Rezept. Man nimmt, was man hat und mag. Zum Beispiel zerstoßt man etwas grobes Salz mit getrockneten Kräutern wie Rosmarin und/oder Thymian im Mörser, fügt etwas Knoblauch- und Zwiebelgranulat zu und schmeckt mit Paprika- oder Currypulver ab. Auch Cayennepfeffer sowie fettfrei angeröstete und zerstoßene Fenchelsamen passen sehr gut. Einmal die Krusten in der Mischung wenden, fertig! Man kann zusätzlich 100 g Rohrohrzucker mit 50 ml Wasser im Topf karamellisieren und über die gewürzten oder nur gesalzenen Schwarten träufeln. Einfach göttlich!



Rezept und Bilder links stammen aus dem Kochbuch „Das große Specktafel“ von Bettina Snowdon und Martin Lagoda (Becker Joest Volk Verlag, 2015, Fotos: Wolfgang Schardt)



EIN LITERARISCHES WHISKY-TASTING
VON PETER WOBBE

Roots

„Ein Glas ist fabelhaft, zwei sind zu viel, drei zu wenig“, heißt es in einem schottischen Sprichwort über Whisky. Wie viele Gläser es in der nachfolgenden Kurzgeschichte letztlich wurden, bleibt unklar. Dass sie Kehlen und Geist beflügelten, wird dafür umso deutlicher. Also dann, sláinte!

Jens kurvte mit seinem gemieteten Range Rover durch die Highlands. Die braunen Moore, grünen Hügel und langhaarigen Rinder registrierte er kaum, denn noch immer beschäftigte ihn der Streit mit Katja. Heute Morgen beim Frühstück hatte sie ihm vorgeworfen, dass er sogar im Urlaub nicht ohne Laptop und Handy auskommen könne, und nach einem heftigen Wortwechsel hatte sie sich entschieden, allein einen Stadtbummel durch Inverness zu machen. Er nahm die nächste Ausfahrt der A9 und preschte die Nebenstraße hoch in Richtung der Cairngorms, die graugrün am Horizont aufragten.

Auf dem Rücksitz klingelte das Handy. Jens drehte sich um, fischte es aus der Innentasche seiner Jacke und schaute auf das Display. Wieder die Firma! Lief denn nichts ohne ihn? Als er wieder nach vorn blickte, raste ein Schatten auf ihn zu. Im letzten Moment riss er das Lenkrad zur Seite und brauste knapp an einem Einheimischen vorbei, der ein schwarzgesichtiges Mutterschaf mit Lamm am Straßenrand entlangtrieb. Im Rückspiegel sah er, wie der Mann ihm mit einem Stock drohte. An der nächsten Wegkreuzung brachte Jens den Wagen zum Stehen. Sein Herz hämmerte. Aus der Seitentasche fingerte er eine Zigarette, steckte sie an und machte ein paar hastige Züge. Sein Blick fiel auf einen Steinhaufen, in dem ein verwittertes Holzschild steckte: Erchy's Whisky. Einen Whisky zur Beruhigung könnte er jetzt gebrauchen!

Schottische
Zweisamkeit:
viel Land,
viel Whisky.
In beiden fängt
sich das goldene
Sonnenlicht.



Er bog in den Schotterweg ein, der ihn langsam bergauf leitete, vorbei an wind-schiefen Kiefern und welliger Heide-landschaft, bis sich plötzlich hinter dem Hügelkamm ein weites Tal öffnete. Jens hielt an, überwältigt von dem Bild, das sich ihm bot. Inmitten violetter Heide-krautmatten und grüner Grasflächen glit-zerte ein Gebirgsbach im Sonnenlicht. Der Weg schlängelte sich hangabwärts, führte über eine Holzbrücke und endete in einem alten Croft: ein Steinhaus mit

Schuppen, ein kleiner Acker, ein paar Hühner und Schafe. Nur das Plätschern des Baches war zu hören. Jens ließ den Rover hinabrollen, hielt vor der Brücke und stieg aus. Neben der Haustür saß auf einer Bank ein Mann mittleren Alters in verschlissenem blauem Overall und döste. Seine Stiefel hatte er ausgezogen; einer lag zu seinen Füßen, der zweite ein-ige Schritte entfernt auf dem Hof. Ein Cairn-Terrier hockte davor und sah mit aufgerichteten Ohren zu Jens herüber.

Jens schnappte sich seine Jacke und warf die Wagentür zu. Der Mann schreckte auf und runzelte unwillig die Stirn. Jens ging auf den Hund zu, kralte ihn mit der einen Hand, hob mit der anderen den Stiefel auf und überreichte ihn lächelnd dem Crofter. „Bin ich hier richtig bei Erchy's Whisky?“, fragte er in seinem Oxford-Englisch. Die Stirnfalten des Schotten glätteten sich. „Kein Engländer?!“ „Nein, Deutscher.“ Erchy erhob sich und winkte auffordernd. Neugierig folgte Jens ihm zum Schuppen. Als er eintrat, hüllte ihn eine Wolke von Alkoholdunst und säuerlichem Gerstengeruch ein. Er erkannte eine altertümliche Destille, deren Kupfer matt schimmerte, einen Gärbottich und an einer Wand aufgeschichtete Holzfässchen. Unter dem Fenster lag auf einem hölzernen Bock eine Ballonflasche mit Zapfhahn. In der goldgelben Flüssigkeit schwebten bizarr verästelte Wurzeln; der Anblick erinnerte an ein Aquarium voller Korallen.

„Whisky?“, fragte er verwundert. „Aye“, sagte der Crofter so stolz, als hätte er eine Edelmarke im Angebot. „Von einem Wurzelwhisky habe ich noch nie gehört. Darf ich den mal probieren?“ Mit ruhigen Bewegungen zapfte Erchy je einen Daumenbreit in zwei Gläser. Sie prosteten sich zu. „Sláinte!“ „Sláinte!“

Jens schnupperte. Es roch sehr alkoholisch, herb und erdig. Beim ersten Schluck biss sich der Hochprozentige wie ein Terrier in seiner Kehle fest und ließ ihn nach Luft schnappen. Erchy grinste breit und schüttete ihm aus einem Kanister einen Schuss Wasser ins Glas. Der zweite Schluck war sanfter, der Wurzelgeschmack spielte mit Lippe, Zunge und Gaumen. Von diesem Erdsaft würde Jens gerne einen Vorrat mit nach Hause nehmen. Er nickte anerkennend.

Erchy füllte die Gläser auf. Sie gingen nach draußen und setzten sich auf die Bank. Jens machte mit dem Arm eine weit ausholende Bewegung und sagte: „Wissen Sie eigentlich, dass Sie hier eine Goldgrube haben? In dieser traumhaften Lage, mit diesem einzigartigen Wurzelwhisky!“ „Aye“, antwortete der Crofter nur. „Ich bin Unternehmensberater und kenne mich aus. Sie könnten richtig reich werden!“ „Aye.“ Der Mann schien nicht sehr beeindruckt zu sein. Solche schwierigen Kunden kannte Jens aus seinem Job. Jetzt hieß es am Ball bleiben, überzeugen! „Kluge Investitionen, gezielte Werbung – und Busladungen kauffreudiger Whiskyliebhaber würden Ihren Hof besuchen!“ Erchy nickte bedächtig.

Warum blieb dieser Mensch derart gelassen? Verstand er nicht, welche Möglichkeiten sich ihm boten? „Sie könnten

einen Imbiss eröffnen, Scones und Haferkuchen verkaufen, weiter vergrößern, Übernachtungen anbieten, Seminare abhalten, Ihren Whisky exportieren ...“ Jens saß nur noch zu einem Achtel mit seinem Gesäß auf der Bank. „Und wissen Sie, was dann passiert?“ Erchy schüttelte den Kopf. „Sie würden Angestellte haben, die für Sie alle Arbeit erledigen!“ „Aye.“ Jens war so begeistert, als würde er sich selbst einen Traum erfüllen. „Sie könnten den lieben Gott einen guten Mann sein lassen, ein geruhames Leben führen, mit einem Glas Whisky in der Sonne sitzen und die Aussicht auf dieses wunderschöne Tal genießen.“

Erchy trank einen Schluck, dann ließ er seinen Blick über den Bach, die Wiesen und blühenden Hänge bis hinüber zur Bergkette der Cairngorms und zur Spitze des Ben Macdhui schweifen, und seine Augen blitzten. „Das kann ich doch jetzt schon. – Bei uns sagt man: Nicht einmal Schafe springen höher, als sie müssen.“



Die Kurzgeschichte stammt aus „Aqua Vitae. Ein literarisches Whisky-Tasting“. Das charmante kleine Buch umfasst 24 Kurzgeschichten, allesamt zum braungebrannten „Wasser des Lebens“ (erschieden im Verlag Stories & Friends, 2014). Die Herausgeberin Karen Grol-Langner kombiniert seit einigen Jahren Lesungen – aus „Aqua Vitae“ – mit Whisky-Tastings. Die Idee entstand gemeinsam mit ihrem

Ehemann, „weil wir gerne Whisky trinken. Und Schottland lieben.“ Auf die Frage, wo sich denn ihre Lieblingsdestillerie finden ließe, antwortet sie zunächst mit einer langen Denkpause: Es gibt einfach zu viele gute. Schließlich nennt sie einen Namen – mit ein wenig Sehnsucht in der Stimme: „The Arran Distillery“ auf der schottischen Isle of Arran. Wer also gerade seinen Sommerurlaub plant ...



Alle Ausgaben von
ZumHofe
im App-Store für iPads
