

Ratgeber

Nützliche Tipps für den Alltag. Heute: von Tiermedizinerin

Mo	Gesundheit
Di	Alltagslotse
Mi	Multimedia
Do	Verbraucherrecht
Fr	Ernährung
Sa	<b>Haustier</b>

Wie zeigt sich die Satin-Krankheit bei Meerschweinchen



VON THERESA ERNST

Die sogenannten Satin-Meerschweinchen unterscheiden sich von anderen Meerschweinchen-Rassen durch ihr außergewöhnlich satiniert glänzendes Fell. Dies wird dadurch bedingt, dass die Haare der Tiere innen hohl sind. Diese Besonderheit geht jedoch nicht selten mit einem Gendefekt einher, welcher zu einer bestimmten Krankheit führt: der Osteodystrophie, auch Satin-Krankheit genannt. Die Erkrankung kann auch bei anderen Meerschweinchen-Rassen vorkommen. Allerdings ist dies nur sehr selten der Fall. Ursache hierfür ist dann in der Regel eine Mangelernährung (Kalziumunterversorgung) oder chronische Nierenerkrankung, die mit einem Kalziumverlust einhergeht.

Bei einer Osteodystrophie kommt es zu einem fortschreitenden Abbau der Knochensubstanz im Körper. Das Knochengewebe wird durch weniger festes Fasergewebe ersetzt. Die Knochen werden weich und können dem Eigengewicht des Tieres nicht mehr standhalten. Es kommt zu schmerzhaften Deformationen und einem veränderten, oft hoppelnden Gangbild. Da auch die Kieferknochen betroffen sind, ist die Aufnahme von Raufutter erschwert. Erstes Anzeichen für den Besitzer ist oft Gewichtsverlust. Die Diagnose wird anhand von Röntgenaufnahmen gestellt. Auch eine Blutuntersuchung kann hilfreich sein. Leider gibt es keine Therapie. In Abhängigkeit des Zustands bleibt teils nur noch die Einschläferung. Da der Erbgang der Krankheit nicht erforscht ist, wird Besitzern betroffener Tiere geraten, diese nicht mit anderen zu kreuzen. Sonst besteht das Risiko, dass sich die Krankheit auf die Nachkommen überträgt.

Zahl des Tages

15

bis 20 Kilogramm Freigepäck sind bei den meisten Fluggesellschaften im Flugpreis begriffen. Überschreitet der Koffer dieses Gewicht, müssen Fluggäste oft ordentlich draufzahlen, warnt Birgit Dreyer, Reiseexpertin der Europäischen Reiseversicherung (ERV). Wer schon vor dem Check-in weiß, dass sein Koffer das Freigepäck überschreitet, kann dennoch Geld sparen. Besonders schwere Dinge wie Kamera oder Laptop können Reisende im Handgepäck verstauen. Auch bieten viele Airlines Übergepäckpakete an: Für eine Pauschale, die deutlich niedriger ist als die Gebühren am Flughafen, kann der Gast auf der Webseite der Fluggesellschaft zusätzliches Gewicht buchen. Regelungen und Gebühren der jeweiligen Fluggesellschaft finden Fluggäste ebenfalls auf deren Webseite, so Brigit Dreyer. Für den Fall der Fälle empfiehlt sich eine Reisegepäckversicherung. Sie springt ein, wenn das aufgegebenes Gepäck verloren geht oder beschädigt wird. (StN)

Kontakt



Melanie Maier  
Fragen, Anregungen, Kritik?  
Melden Sie sich bei uns.



Regine Warth

E-Mail: wissen@stzn.de

Post: Stuttgarter Nachrichten  
Redaktion Wissenswert  
Plieninger Straße 150, 70 567 Stuttgart

www.stuttgarter-nachrichten.de/wissen



1. Schadstoffe

Insektenschutzmittel im Ei? Das ist keine so hübsche Überraschung, die im Sommer 2017 Schlagzeilen machte. Damals gab es große Aufregung über Eier mit Rückständen des giftigen Insektenschutzmittels Fipronil. Mit dem Wirkstoff wollten Geflügelzüchter vor allem in Belgien und in den Niederlanden ihre Ställe desinfizieren und so vor Parasiten schützen. Der Wirkstoff ist allerdings in der EU nicht erlaubt, weil die Tiere damit in Berührung kommen könnten und der Wirkstoff sich dann im Fleisch oder in den Eiern nachweisen lässt. Offenbar wussten die betroffenen Geflügelhalter aber nicht, dass das unerlaubte Fipronil in dem Antimilbenmittel Dega 16 enthalten war. Auch wenn das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit bis heute die Ansicht vertritt, dass zu keinem Zeitpunkt eine akute Gefahr für die menschliche Gesundheit bestanden hätte,

wirkt der Skandal immer noch nach. In den Niederlanden wurden damals mehr als 250 Betriebe geschlossen, in Belgien annähernd 100. Weil aber Deutschland seinen Bedarf an Eiern nur zu 70 Prozent aus eigenen Hühnerzuchten decken kann, macht sich der fehlende Nachschub aus den Niederlanden nach wie vor bemerkbar. Zudem hat die Vogelgrippe den Geflügelzüchtern zugesetzt. Nach Einschätzung des Zentralverbands der Deutschen Geflügelwirt-

schaft sei deshalb ein Schaden von bisher 40 Millionen Euro entstanden. Zum einen wurden mehr als eine Million Hühner, Puten und Enten wegen der Vogelgrippe getötet. Zum anderen müssen viele Eierproduzenten ihre Hühner im Stall halten und dürfen die Eier von Freilandhennen teilweise nicht mehr als Freiland Eier verkaufen. Die Folge: Die Ostereier sind dieses Jahr ein knappes Gut. Kurz vor den Feiertagen seien Engpässe auf dem deutschen Eiermarkt wegen des knappen Angebots nicht ausgeschlossen, heißt es seitens der Land-

wirtschaftskammer Niedersachsen. Dies gelte sowohl für Eier aus konventioneller als auch aus alternativer Hühnerhaltung. Und nicht nur das: Die Ostereier sind teurer geworden. Bei Eiern mittlerer Größe aus Bodenhaltung zahlen Verbraucher beispielsweise 20 Cent mehr je Zehnerpack. Insgesamt aber zahlt man 13,7 Cent pro Ei – und damit ist es immer noch ein preiswertes Lebensmittel.

Allerdings gibt es auch daran Kritik: So würden Tierschützer es lieber sehen, wenn die Haltungsbedingungen sich verbessern würden – auch wenn dies auf Kosten der Verbraucher ginge. So kritisierte der Geschäftsführer der Verbraucherorganisation Foodwatch, Martin Rüdiger, dass es bei vielen Hühnern haltungsbedingte Krankheiten wie Pickschäden „quer über alle Haltungsformen hinweg“ gebe. Rüdiger forderte verbindliche Zielvorgaben für die Halter. (Zz)



Fakten übers Osterei

Rund 230 Eier isst jeder Deutsche im Schnitt pro Jahr. Doch ist das überhaupt gesund? Wir haben zu Ostern Experten befragt, ob wir wegen Schadstoffen, dem Cholesteringehalt oder Farbstoffen den Eigenuß schmälern sollten.

2. Salmonellen

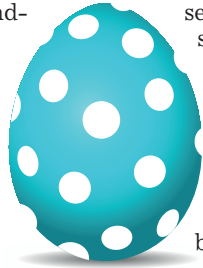
Beim Auspusten und Bemalen von rohen Eiern sollten einige Hygieneregeln befolgt werden, ansonsten drohen ernsthafte Erkrankungen durch Salmonellen. Salmonellen können vor allem auf der Schale vorkommen, seltener im Inneren von Eiern, warnt das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Werden Eier mit dem Mund ausgepustet, können Salmonellen aufgenommen werden und eine Infektion auslösen. Es kommt zu Durchfallerkrankungen, oft verbunden mit Erbrechen und Kopfschmerzen. Das ist insbesondere für Kinder unter fünf Jahren, ältere und kranke Menschen gefährlich. Bei ihnen können Salmonellen auch deutlich schwerer verlaufen, in Einzelfällen sogar tödlich. Um eine Salmonelleninfektion zu vermeiden, sollten grundsätzlich nur frische und saubere Eier ausgepustet werden. Die Eier können mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel abgewaschen werden. Auch sollten die Eier nicht mit dem Mund, sondern stattdessen mit dünnen Strohhalmen ausgepustet werden. In Bastelgeschäften gibt es mittlerweile zum Eierauspusten auch kleine Blasebälge. Bevor die Eier bemalt werden, sollten sie von innen und außen mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden. Nach der Basterei sollten auch die Hände gründlich gewaschen werden. (AFP)



3. Farbstoffe

Spezielle Eierfarben aus dem Handel wie Brausetabletten, bunte Stifte oder Malkästen sind Verbraucherschützern zufolge meist unbedenklich. Vor allem sogenannte Azofarbstoffe stehen dagegen in der Kritik. Nach Angaben des Verbrauchermagazins „Öko-Test“ kann aber nur sehr wenig Farbe durch die Eierschale eindringen. Einige der Farbstoffe könnten bei empfindlichen Menschen aber allergieähnliche Reaktionen wie Hautrötungen oder Juckreiz auslösen. Es gibt im Handel aber auch natürliche Eierfarben.

Eier können selbstverständlich genauso gut mit Farben aus der Natur verschönert werden. Rote Bete und rote Zwiebelschalen etwa ergeben Rottöne. Schwarzer Tee, Zwiebel- und Walnusschalen sowie Kurkuma schaffen Farbtöne von Goldgelb bis Braun. Grün



werden Eier durch Spinat, Mate-Tee oder Petersilie und blau bis lila durch Rotkohlblätter oder Holundersaft. Der Sud aus einem halben Liter Wasser, einem Schuss Essig und 250 Gramm Pflanzenteilen sollte 30 bis 45 Minuten kochen, bevor die Eier hineingegeben werden.

Grundsätzlich ist bei Eiern fürs Osternest darauf zu achten, dass sie nicht beim Kochen angeknackst werden. Ist die Schale beschädigt, können die Eier verderben schneller. Sie sollten in den Kühlschrank gelegt und innerhalb weniger Tage gegessen werden. Sonst halten sich gekochte und selbst gefärbte Eier bei Zimmertemperatur bis zu vier Wochen. Gefärbte Supermarketeier sind mehrere Wochen haltbar. Das niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit stellte aber wiederholt fest, dass industriell gefärbte Eier bei Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums bereits verdorben waren. (AFP)

4. Kalorien

Rührei, Spiegelei oder gekochtes Ei – wer beim Frühstück die Qual der Wahl hat, kann sich nun an ernährungswissenschaftlichen Studien orientieren. Denn die Zubereitung des Eis hat durchaus Einfluss auf den Nährstoffgehalt. Grundsätzlich gilt: Die Proteine im Ei werden vom Körper besser aufgenommen, wenn sie zuvor erhitzt worden sind. Kann der Körper bei Spiegel-, Rührei oder gekochtem Ei fast 90 Prozent des Eiweißes verwerten, sind es bei rohen Eiern nur etwa 50 Prozent.

Die kalorienärmste Eiweißzufuhr liefert übrigens das gekochte Ei. Es hat gerade einmal 140 Kilokalorien. Weshalb es auch als Abnehmhilfe empfohlen wird: In einer US-amerikanischen Studie speckten Übergewichtige deutlich ab, wenn sie täglich zwei gekochte Eier zum Frühstück verzehrt hatten. Der Grund ist das Hormon Orexin, das beim Essen von Eiern vermehrt ausgeschüttet wird und die Kalorienverbrennung anregt. Für das Rührei wieder-

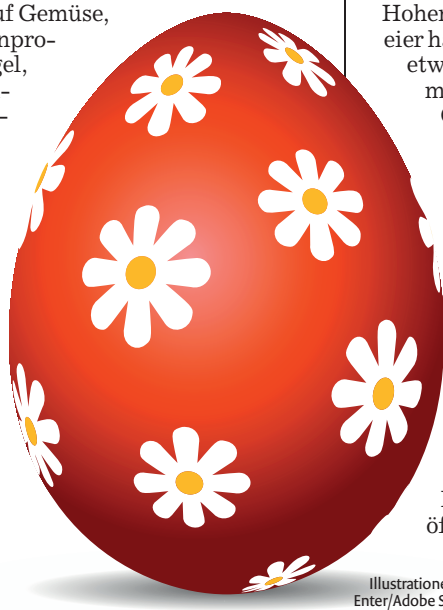
rum gilt: Wie gesund es ist, kommt auf die Form der Zubereitung an. Wer das Ei aus der Pfanne mit Wurst oder Speck garniert, muss sich nicht wundern, wenn der Kaloriengehalt einer 100-Gramm-Portion auf 200 Kilokalorien schnellst. Spiegeleier haben zu Unrecht einen schlechten Ruf: Der Vitamin-A-Gehalt auf 100 Gramm liegt nach Aussagen des Bundeslebensmittelschlüssels bei 260 Mikrogramm – und damit nur ein wenig niedriger als beim Kochei, das 275 Mikrogramm Vitamin A enthält. Dafür liegt das Spiegelei beim Vitamin-E-Gehalt gegenüber dem gekochten Ei in Führung. So hat es mit mehr als fünf Milligramm bei 100 Gramm doppelt so viel Vitamin E wie das gekochte Ei. Das liegt übrigens daran, dass das Spiegelei oft mit pflanzlichen Speiseölen wie etwa Sonnenblumenöl zubereitet wird. (StN)



5. Cholesterin

Eier sind wahre Cholesterinbomben: Je nach Größe enthalten sie bis zu 250 Milligramm davon. Ungünstige Cholesterinwerte im Blut zählen bekanntermaßen zu den gefährlichsten Risikofaktoren für einen Herzinfarkt. Doch das bedeutet nicht unbedingt, dass auf Eier möglichst verzichtet werden sollte. „Wie sich Eier genau auf den Cholesterinspiegel auswirken, lässt sich so allgemein nicht beantworten, weil die Cholesterinaufnahme sehr stark von der übrigen Ernährung und anderen Faktoren abhängt“, betont der Kardiologe Helmut Gohlke vom Vorstand der Deutschen Herzstiftung. So kann ein hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fetten in der Ernährung die Cholesterinaufnahme reduzieren. Je höher jedoch der Anteil der gesättigten Fette in der Nahrung ist, umso stärker fällt die Cholesterinerhöhung aus. Außerdem verstärken die gesättigten Fette die Gerinnungsaktivität im Blut. Dadurch begünstigen sie die koronare Herzkrankheit, Herzinfarkt und Schlaganfall, sagt Gohlke. Gesättigte Fette verstecken sich in Fleisch, Speck, Wurst, Schinken und Schweineschmalz, aber auch in Milchprodukten wie beispielsweise Käse. Wobei die

gesättigten Fette aus der Milch als eher günstiger beurteilt werden. Wer sich herzgesund ernähren möchte, legt am besten den Schwerpunkt seiner Ernährung auf Gemüse, Obst, Vollkornprodukte, Geflügel, Fisch, Hülsenfrüchte, Raps- und Olivenöl sowie auf Nüsse. Dann darf es auch hin und wieder ein Frühstücksei sein. (wa)



Illustrationen: Matthias Enter/Adobe Stock

6. Keime

Sind Bioeier gesünder als Eier, die von Hühnern stammen, die in konventioneller Geflügelhaltung leben? Dieser Frage sind Geflügelwissenschaftler der Universität Hohenheim nachgegangen. Ihr Fazit: Bioeier haben ein besseres Aroma und sind etwas gesünder. Dafür aber haben sie mehr Keime und weniger Dotter, so der Geflügelwissenschaftler Michael Grashorn am Institut für Nutztierwissenschaften der Universität Hohenheim. Der Grund für das schmackhaftere Bioei: Freilaufende Biohühner picken auf der Wiese öfter Kamille oder andere Pflanzen mit ätherischen Ölen. Dadurch haben Bioeier ein besseres Aroma und durch das vermehrte Fressen von Pflanzenbestandteilen öfter höhere Gehalte an

Omega-3-Fettsäuren. Auch das Eiklar hat häufiger eine bessere Konsistenz. Es ist fester und gallertiger. Dagegen führt Freilandhaltung dazu, dass Biolegehennen etwas weniger Nährstoffe bekommen, insbesondere die essenziellen Aminosäuren und die Energiebilanz sind geringer. Dadurch verringert sich der Dotteranteil. Auch die Keimbelastung ist höher: Die Dotterfarbe von Bioeiern ist weniger intensiv. Sie ist blässer, eher gelb als gelb-orange. „Das liegt daran, dass im Biobau keine synthetischen Farbstoffe als Futterzusatzstoffe eingesetzt werden dürfen“, sagt Grashorn. Die konventionelle Haltung darf Farbstoffe einsetzen, die Eidotter von diesen Eiern sind daher eher intensiv orange. „Im Allgemeinen wollen die deutschen Verbraucher intensiver gefärbte Dotter. Entsprechend werden diese auch vermehrt im Handel angeboten.“ (wa)

