

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 96 (2005)
Heft: 1

Rubrik: 37. Arbeitstagung der SGLH vom 29. September 2004 an der ETH Zürich : aktive Kulturen in Lebensmitteln: Bedarf einer gesetzlichen Regulierung?

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

37. Arbeitstagung der SGLH vom 29. September 2004 an der ETH Zürich

Aktive Kulturen in Lebensmitteln: Bedarf einer gesetzlichen Regulierung?

Die 37. Arbeitstagung der SGLH stand unter dem Thema «Nützliche Mikroorganismen in unseren Lebensmitteln: Einsatz, Technologie und Sicherheit». Im ersten Moment schien das Thema wenig mit Hygiene zu tun zu haben. Doch gleich im einleitenden Vortrag – diesmal konnte der SGLH-Präsident dazu überredet werden – wurde klar, dass ausgewählte Bakterien nach dem Konzept der Schutzkulturen sehr wohl eine Hygienefunktion übernehmen können. Dieses Konzept (engl. «biopreservation») liegt im Trend, denn in einigen Fällen kann eine Konservierung mit der rein chemischen Keule umgangen werden. In zwei Beiträgen von neu gewählten Professoren der ETH Zürich wurden innovative Streifzüge ins Reich der Entwicklungen von aktiven Kulturen (Bereich Technologie) und Abwehr gegen ungewollte Pathogene vorgestellt. Christophe Lacroix zeigte Zell-Immobilisierungstechniken, womit erstaunlich hohe Zelldichten oder eine grosse Konzentration gewünschter Metabolite geschaffen werden können. Martin Lössner präsentierte Bakteriophagen als vielseitige nützliche «Lebenssysteme», welche beispielsweise pathogene *Listeria*-Keime in Modell-Lebensmitteln eliminieren oder als Indikatoren für eine schnelle Analyse solcher Keime dienen können.

Der Konsument akzeptiert eigentlich problemlos die Aufnahme von Lebendkeimen, der Zahl nach in Milliarden, wie das ebenso in Produkten mit Starterkulturen und probiotischen Keimen der Fall ist. Das Vertrauen, dass diese Keime sicher sind, ist generell von Produzenten- und Konsumentenseite gegeben. Allerdings wurde im Eingangsvortrag aber auch das Konzept der simplen Zugehörigkeit zu einer Art oder einer Gattung als Sicherheitsgarantie eines Stammes in Frage gestellt. Denn neu entwickelte Kulturen kommen eventuell aus Nischen, wo horizontaler Gentransfer stattgefunden hat, ein Ereignis, das unter bestimmten Bedingungen heute verstärkt auftritt. So könnten neue Starter-, Schutz- oder probiotische Kulturen unter Antibiotika-Stress zu ungewollten Resistenzgenen gelangen. Dies gilt es bei der Einführung einer neuen Kultur zu berücksichtigen. In gewissem Sinne wurde diese Forderung denn auch von industrieller Seite im Vortrag von Esben Laulund, Dänemark, bestätigt. Der Druck in diese Richtung komme ganz entschieden von den EU-Behörden auf die Produzenten zu. In der EU sind Regulierungen über den Einsatz von Aktivkulturen im Bereich der Tierfutterzusätze gegeben und Vorschläge aus verschiedenen Ländern im Lebensmittelbereich sind vorhanden und

müssen wohl noch harmonisiert werden. Aus dem Vortrag von Christina Gut, BAG, wurde klar, dass die Gesetzgebung und Regulierung einer Zulassung von aktiven Kulturen in der Schweiz nur ansatzweise vorhanden sind. Das Schielen auf das weitere Regelwerk der EU im Bereich aktiver Kulturen ist offensichtlich. Die Notwendigkeit dazu konnte auch aus den wissenschaftlich hoch interessanten Ausführungen von Wilhelm Holzapfel (Deutschland) gefolgert werden. Sein Einblick in die wundervolle Diversität von genutzten Kulturen unterstrich den eingangs geforderten Ruf nach genauer Prüfung und Analyse jeglicher als negativ bekannter Gene und deren Expression in genutzten Einzelstämmen, die aktiv den Intestinaltrakt des Menschen erreichen. Dazu gehören auch *Lactobacillus rhamnosus*-Stämme, die als Probiotika verwendet werden, auch in der Schweiz. Der bekannteste Stamm dieser Art (Stamm LGG) wurde in epidemiologische Untersuchungen in Finnland einbezogen, welche von der Initiantin, Frau Minna Salminen (Finnland) aus erster Hand erläutert wurden. Nachdem Stamm LGG in Bacterämien bei Patienten gefunden und Prävalenzen von *L. rhamnos*-Bacterämien gemessen wurden, galt es, Risikoüberlegungen über einen weiteren Einsatz von Stamm LGG und anderen *L. rhamnosus*-Stämmen anzustellen. Anhand der lebhaften Diskussion kann geschlossen werden, dass die vorsichtig formulierte Entwarnung noch nicht von allen Teilnehmern mitgetragen wurde. Die Diskussionen über den generellen Einsatz von *L. rhamnosus*-Stämmen werden wohl weiter anhalten.

Die Teilnehmer der SGLH-Arbeitstagung haben ein breites Spektrum von Themen zu aktiven Kulturen präsentiert bekommen, grösstenteils zu voller Zufriedenheit, was ich anhand vieler positiver Rückmeldungen mit Genugtuung erfahren durfte. Nicht zuletzt waren es neben aktiven Kulturen auch «aktive» Teilnehmer, die zum Gelingen dieser Tagung beigetragen haben. Als hauptsächlicher «Output» der Veranstaltung ist der Mangel einer gesetzlichen Regulierung über den Einsatz von aktiven Kulturen in Lebensmitteln der Schweiz zu sehen. Der SGLH-Vorstand wird versuchen, dem festgestellten Bedürfnis nach einem gesetzlichen Regelwerk bei den Behörden Nachdruck zu verschaffen.

PD Dr. Leo Meile
Präsident der SGLH