



EHEC: Große Aufregung um fiese Bakterien

dpa | Meldung vom 01.06.2011



Klasse 4

Hamburg (dpa) - Bauchweh und Durchfall - viele Leute bekamen im Mai und Anfang Juni 2011 einen Schreck, wenn sie daran litten. Sie befürchteten, dass sie sich mit sogenannten EHEC-Bakterien angesteckt haben könnten. Die Bakterien können eine gefährliche Krankheit auslösen. Und diese Krankheit hatte sich seit Mitte Mai ziemlich schnell in Deutschland ausgebreitet. Viele Patientinnen und Patienten mussten im Krankenhaus behandelt werden. Bei manchen verlief die Krankheit so schwer, dass sie starben.



Die EHEC-Bakterien sorgten deshalb für jede Menge Aufregung und Unsicherheit. Vor allem weil Anfang Juni noch nicht klar war, wie die Kranken die Bakterien eigentlich aufgenommen hatten. Fachleute arbeiteten fieberhaft daran, das herauszufinden. Sie betonten aber auch, es bestehe kein Grund zur Panik. Schon allein weil nicht alle Menschen mit Bauchweh EHEC hätten, sondern vielleicht einfach einen harmlosen Darminfekt. Außerdem gäbe es gute Möglichkeiten, sich vor den EHEC-Bakterien zu schützen, sagten die Fachleute.

Regel Nummer eins: Hände waschen, auch mal so zwischendurch. Besonders wichtig ist es, wenn Leute vom Klo kommen und wenn jemand rohes Fleisch oder ungewaschenes Obst und Gemüse angefasst hat. Denn einige Fachleute hatten zwischendurch den Verdacht, dass EHEC-Bakterien auf Gemüse geraten sein könnten. Sie warnten vor allem vor Gurken, Tomaten und Salat. Regel Nummer zwei lautete deshalb: Gemüse nicht roh essen, sondern lieber kochen. Denn bei Hitze sterben die EHEC-Bakterien ab und können keinen Schaden mehr anrichten.

Um den Verdacht mit den Bakterien etwa auf Salatgurken gab es viel Streit. Erst sah es so aus, als hätten die Fachleute einen echten Beweis dafür, dass die Leute dadurch krank geworden waren. Dann war die Sache doch nicht so richtig klar. Einige Bäuerinnen und Bauern ärgerten sich deshalb über die Expertinnen und Experten. Denn ihr Rat, etwa auf Gurken zu verzichten, vermieste den Landwirtinnen und Landwirten das Geschäft mit ihrer Ernte: Viele Leute verzichteten darauf, etwa Gurken zu kaufen.

Was sind eigentlich Bakterien?

Berlin (dpa) - Wie eine Kugel, ein Stäbchen oder eine Spirale - unter dem Mikroskop vergrößert, können Bakterien unterschiedlich aussehen. Gemeinsam haben alle, dass sie kleine Lebewesen sind. "Bakterien sind so winzig, dass man ein einzelnes mit dem bloßen Auge nicht sehen kann", erklärt ein Experte. Dafür braucht man schon ein gutes Mikroskop. Ein normales Bakterium ist 1000 Mal kleiner als ein Millimeter. Manche Bakterien können aber auch größer sein.

Eine Besonderheit der kleinen Organismen ist, dass sie sich selbstständig vermehren können. Das machen



EHEC: Große Aufregung um fiese Bakterien

dpa | Meldung vom 01.06.2011



Klasse 4

sie, indem sie sich teilen. "Manche können sich sehr schnell teilen, innerhalb von 15 bis 20 Minuten", sagt der Fachmann. Bakterien und ihre Verwandten können übrigens fast überall leben: in der Luft, im Wasser, im Boden und auf allen möglichen Oberflächen. Längst nicht alle Bakterien - wie zum Beispiel der Darmkeim EHEC - machen Menschen Ärger. Es gibt auch viele nützliche, die uns etwa beim Verdauen unserer Nahrung helfen.