



Tote Brandgans an der niedersächsischen Küste. Das Tier verendete mutmaßlich an der Geflügelpest. Foto: Nationalpark Wattenmeer/Imke Zwoch/dpa

Mittwoch, 24. November 2021

Landkreis rät: „Tote Vögel nicht anfassen“

KREIS CUXHAVEN. Was, wenn man beim Spazieren gehen, im eigenen Garten oder auch am Strand einen toten Vogel entdeckt? Weil die Geflügelpest vor den Kreisgrenzen nicht Halt gemacht hat, rät das Kreisveterinäramt zu besonderer Umsicht.

Losgelöst von der gegenwärtigen Geflügelpest-Lage raten Fachleute stark davon ab, einen toten Wildvogel (oder ein anderes Stück Wild) mit bloßen Händen zu anfassen. „Beim Virus der Aviären Influenza (Geflügelpest) handelt es sich um ein Influenzavirus, welches grundsätzlich auch eine Humanpathogenität aufweisen kann“, heißt es ergänzend dazu in eine Stellungnahme des Landkreises.

Im Zweifelsfall liegen lassen

Grundsätzlich könne der tote Vogel am Fundort verbleiben, antworten die Kreisveterinäre auf die Frage, was mit dem Kadaver zu geschehen habe. Die Amtsleitung bittet aber darum, Fundort, Stückzahl der toten Vögel und (wenn möglich) auch Angaben zur Vogelart per E-Mail (veterinaeramt@landkreis-cuxhaven.de) zu übermitteln. „So kann das Veterinäramt alle Daten sammeln und vermehrte Totfunde in einem bestimmten Kreisgebiet detektieren“, heißt es seitens des Landkreises, der darauf hinweist, dass es unter den derzeitigen Bedingungen nicht mehr leistbar sein wird, jeden verendeten Wildvogel einzusammeln. „Einzelne Tierfunde werden weiterhin einem Monitoring unterzogen, um eine gewisse Viruslast bei Wildvögeln im Landkreis festzustellen beziehungsweise zu ermitteln“, kündigte eine Kreis-Sprecherin an.

Priorität habe weiterhin, Ausbrüche im Hausgeflügelbestand zu verhindern. In diesem Zusammenhang appelliere man an alle Geflügelhalter, sich an tierseuchenrechtliche Vorgaben zu halten.

Erzeugnisse gelten als sauber

Auf Frühstücksei, Hähnchenschnitzel oder auf Gänsebraten muss man aktuell übrigens nicht verzichten: „Grundsätzlich gelten in Deutschland Geflügelfleisch und Eier als frei von Vogelgrippeviren“, heißt es in einer Info-Broschüre der Bundesärztekammer, die unter dem Stichwort Verzehranforderungen an Küchenregeln erinnert, die gemeinhin einzuhalten sind, um sich vor anderen Erregern zu schützen: Separate Unterlagen und Schneidwerkzeuge für die Verarbeitung von rohem Geflügelfleisch verwenden, hinterher die Hände waschen, Eier ausreichend lang erhitzen und Fleisch auf eine Kerntemperatur von mindestens 70 Grad bringen. (kop)