

ZumHofe

MAGAZIN FÜR NUTZTIERÄRZTE

DREI AUF EINEN STREICH

Landwirt, Hoftierarzt,
eigenes Labor: Dr. Andreas
Wilms-Schulze Kump

RESISTENZEN BRECHEN

Antibiotikaforschung
mit Prof. Dr. Helga
Rübsamen-Schaeff



01
2015

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 70 Prozent. 79.000 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 nachgehenden Wirtschaftsstufen. In diesem Sinne beteiligen sich seit 2012 auch über 2.200 registrierte Hoftierärzte. Sie dokumentieren in einer eigens aufgebauten QS-Datenbank – im Auftrag der Landwirte – die jeweiligen Abgaben von Antibiotika.

QS, das Bündnis für geprüfte Qualitätssicherung, setzt sich zusammen aus Vertretern der Landwirtschaft, der Fleischwirtschaft, des Lebensmitteleinzelhandels 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 23.500 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet.

www.q-s.de

Impressum

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

Gastautor:

Prof. Dr. Gerhard Henkel

Gestaltung:

Susanne Del Din

Bildnachweis:

Konrad Theiss Verlag, QS, Shutterstock,
Weber-Stephen (www.weber.com)

„Zum Hofe“ erscheint zweimal jährlich,
kostenfrei und exklusiv für Nutztierärzte
im QS-System. Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck nur nach vorheriger
Einwilligung.

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

zum zweiten Mal möchten wir Sie „Zum Hofe“ einladen. Auch mit der neuen Ausgabe unseres Magazins wenden wir uns an alle Nutztierärzte, die das QS-Antibiotikamonitoring aktiv unterstützen. Aus gutem Grund. Denn wie stark Ihre Arbeit in den Fokus der Öffentlichkeit gerückt ist, zeigte die Medienberichterstattung der letzten Monate. Resistente Krankenhauskeime und Nutztierhaltung wurden wie selbstverständlich in einem Atemzug genannt. Aufklärung tut Not. Anscheinend. Denn wer, so fragte ich mich oft,

will sie wirklich hören – in aller Sachtiefe? Und wer will wirklich sehen, was Gesetzgeber wie Wirtschaft schon vorangebracht haben? Seit 2012 betreibt QS Antibiotikamonitoring. Seit 2014 schreibt das novellierte AMG eine staatliche Antibiotikaerfassung in der Nutztierhaltung vor. Ja, es gibt weiterhin Verbesserungspotenzial und davon auch genug. Aber viel ist auch schon auf den Weg gebracht und es ist ein vielversprechender, weil interdisziplinärer Weg. Das sind gute Nachrichten.

Eine gute Nachricht für alle Beteiligten ist auch, dass die Schnittstelle zwischen QS und HIT funktioniert. Der befürchtete Doppelintrag entfällt. Als am 14. Januar die Meldefrist nach AMG endete, waren *164.643* Behandlungsbelege aus der QS- zur HIT-Datenbank übermittelt – und damit rund die Hälfte der insgesamt *320.000* Behandlungsbelege, die staatlicherseits bis dato gesammelt werden konnten.

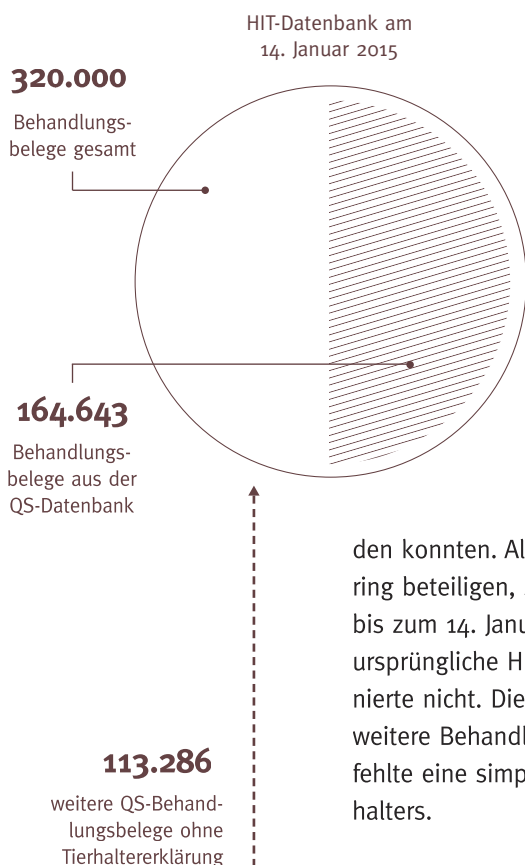
Allen 2.236 Nutztierärzten, die sich aktiv an unserem Antibiotikamonitoring beteiligen, sei an dieser Stelle ausdrücklich gedankt. Bei Ihnen wie bei uns liefen bis zum 14. Januar die Telefondrähte glühend heiß. Am Ende des Tages wurde klar: Der ursprüngliche HIT-Ansatz, die Einträge bei den Tierhaltern selbst zu belassen, funktionierte nicht. Dies zeigte sich allein in der Tatsache, dass QS am Stichtag *113.286* weitere Behandlungsbelege vorlagen, diese aber nicht übermittelt werden durften. Es fehlte eine simple Unterschrift zum Einverständnis: die Unterschrift des jeweiligen Tierhalters.

Nach so viel sachlicher Vorrede überlasse ich Sie nun der Vielfalt von „Zum Hofe“. In seinen Reportagen stellt das Magazin erneut zwei Hoftierärzte vor, hält aber auch ganz Praktisches für Ihre Bestandsbetreuung bereit. Im zweiten Hefteil wird dann weit über den eigenen Tellerrand hinausgeschaut. Denn nach dem Praxisalltag geht das Leben ja auch anderswo weiter. Im Dorf ebenso wie beim Grillabend im eigenen Garten.

Viel Freude beim Lesen wünscht



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





6 DREI AUF EINEN STREICH
 LANDWIRT UND TIERARZT MIT EIGENEM
 LABOR: DR. ANDREAS WILMS-SCHULZE KUMP

Ende letzten Jahres bekam Dr. Andreas Wilms-Schulze Kump Besuch von „Die Zeit“. Wenig später erschien über ihn in der Wochenzeitung ein viel diskutierter Artikel. Nachdem sich die erste Aufregung gelegt hatte, besuchte „Zum Hofe“ den Hähnchen-Experten, der in Visbek eine große Nutztierpraxis mit eigener Labordiagnostik unterhält.

12 EIN HERZ FÜR RINDER
 HOFTIERARZT DR. JOSEF SELMAIR
 UND LANDWIRT JOSEF HUPFER

Mit einem OP für Rinder machte sich Dr. Josef Selmair einen Namen. Auch Landwirt Josef Hupfer gehört zu seinen rund 150 Kunden. „Zum Hofe“ hat die beiden Oberbayern besucht. Dabei ging es um Krankenabteile für Bullen, Totalmischration für Kälber und AuA-Belege für Datenbanken.



18 JETZT MAL PRAKTISCH
 AKTIVE BESTANDSBETREUUNG MIT
 DEM QS-THERAPIEINDEX

Viermal im Jahr bekommen alle Tierhalter, die am QS-Antibiotikamonitoring teilnehmen, Post von ihrem Bündler: Der neue Therapieindex ist da. Wie die Auswertung zu lesen ist, erklärt „Zum Hofe“ anhand dreier Grafiken. Sie sind eine wertvolle Beratungsgrundlage für jeden Hoftierarzt. Denn auch die neuen AMG-Kennzahlen sind jetzt mit von der Partie.

20 BILDBAND
 EINE
 HERDE

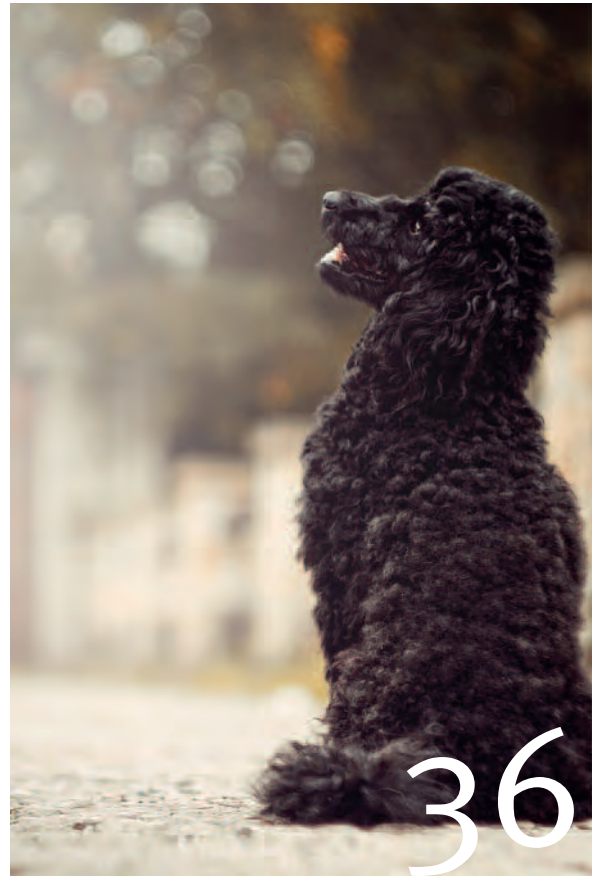


28 BAKTERIELLE DETEKTIVE
 PROF. DR. HELGA RÜBSAMEN-SCHAEFF
 FORSCHT NACH ANTIBIOTIKA

Sie ist eine deutsche Rarität: Prof. Dr. Helga Rübsamen-Schaeff, Gründerin des Biotech-Unternehmens AiCuris, führt ein Unternehmen, das neue resistenzbrechende Antibiotika erforscht und entwickelt. Die Professorin für Biochemie und Virologie setzte sich mit „Zum Hofe“ an einen Tisch und ließ blicken in eine Welt der „internationalen“ Bakterien.

32 GLUTSBRÜDER
 LEBENSSTIL MIT FRISCHLUFT: GRILLEN

Unlängst avancierte der einst so bierselige Grillabend zum Barbecue – und damit zum lifestyligen Freiluft-Hobby. „Zum Hofe“ hat schon mal „angegrillt“: mit Jan Spielhagen, Chefredakteur des Männer-Kochmagazins „BEEF!“, und Peter Dölker, Gewinner der ersten Deutschen Grillmeisterschaft.



36 PUDELWOHL
 MACHT LANDLEBEN GLÜCKLICH?
 FRAGT SICH PROF. DR. GERHARD HENKEL

Die Hälfte der Deutschen lebt auf dem Land. Und fühlt sich dort, glaubt man aktuellen Studien, pudelwohl. Was macht aber dieses Wohlgefühl aus? Prof. Dr. Gerhard Henkel, emeritierter Professor für Humangeografie, forscht und schreibt seit Jahrzehnten zum Dorfleben. „Zum Hofe“ druckt einen seiner Buchartikel – mit herzlichem Dank an den Konrad Theiss Verlag.



LANDWIRT UND TIERARZT MIT EIGENEM LABOR:
DR. ANDREAS WILMS-SCHULZE KUMP

Drei auf einen Streich

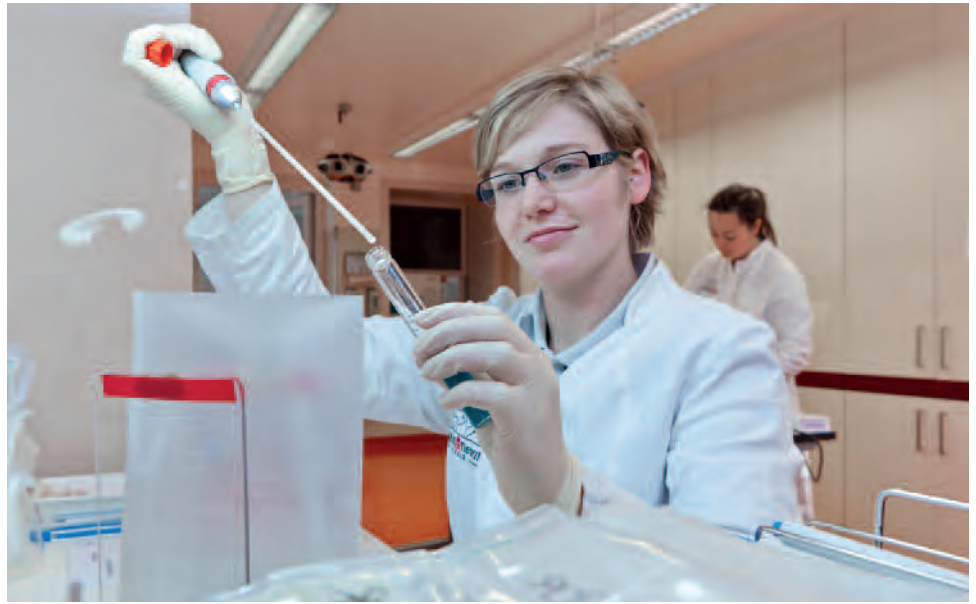
Er experimentiert gern: als Nutztierarzt, als Landwirt und nicht zuletzt im hauseigenen Labor. Dr. Andreas Wilms-Schulze Kump ist auf der ständigen Suche nach Verbesserung, nach Vorsorge, nach Synergie. „Zum Hofe“ besuchte ihn in seiner Gemeinschaftspraxis WEK im niedersächsischen Visbek. Quasi aus aktuellem Anlass: Die Wochenzeitung „Die Zeit“ berichtete über den 61-Jährigen in einem viel diskutierten Artikel.

Neben Schwein und etwas Rind geht es bei WEK vor allem um eins: um Geflügel, speziell um Hähnchen. Dafür ist Wilms-Schulze Kump bekannt. Rund 60 Prozent seiner Kundschaft haben Broiler im Stall. Eine weitere Besonderheit liegt – bereits seit 1990 – in seinem Labor: In der hauseigenen Veterinärdiagnostik stehen die bakteriologischen Analysen an erster Stelle, gefolgt von der Molekularbiologie mit ihren schnellen PCR-Tests. „In 90 Prozent unserer Einsätze lassen wir Tierärzte eine Keimbestimmung mit Resistenztest machen“, überschlägt Wilms-Schulze Kump, der zwischen Praxis und Labor hin- und herpendelt. Bevor die WEK-Veterinäre morgens zur Kundschaft aufbrechen, blinken auf den Smartphones die neuesten Testergebnisse. Zum Teil von Proben, die sie erst am Vorabend im Labor abgaben. Der gesparte Postweg macht's möglich.

Selbstständig machte sich der Fachtierarzt für Schwein und Geflügel vor gut dreißig Jahren. Im Jahr 2000 holte er Partner ins Boot, seither ist WEK eine Gemeinschaftspraxis. Von ihren 14 Tierärzten arbeiten 12 im Nutztierbereich, ein Kollege leitet das Labor, eine Kollegin kümmert sich um die integrierte Kleintierpraxis. Neben Elisabeth Wilms-Schulze Kump, die die Buchhaltung führt, unterstützen sieben Tiermedizinische Fachangestellte und Auszubildende. Direkt nebenan liegt das Reich der sieben Labo-
ranten. Für ihre breit gefächerte Kundschaft bieten sie auch serologische, parasitologische und pathologisch-anatomische Untersuchungen an. Vom Tränkwasser und den Futtermitteln bis zur Lebensmittelprobe landet so ziemlich alles auf ihrem Tisch, das in, an oder um das Tier gehört.

Wer so viele Mitarbeiter beschäftigt, plagen den auch Nachwuchssorgen? „Eigentlich nicht. Früher war es schlimmer“, antwortet Wilms-Schulze Kump. Bei einer großen Kollegenschar relativieren sich eben Arbeitszeiten und Wochenenddienste – das wirkt auf dem Stellenmarkt. Außerdem ermöglicht die Praxis Promotion und Fachtierarzt-ausbildung. „Aber auch kleine Dinge ziehen erstaunlich, wie etwa das tägliche Mit-

Hat er Nachwuchsorgen?
 „Eigentlich nicht“, meint
 Dr. Andreas
 Wilms-Schulze
 Kump. In Labor
 und Praxis
 beschäftigt er
 29 Mitarbeiter.



tagessen“, begeistert sich der Hausherr. Warm dampfend wartet es bereits in der gemeinsamen Küche, in der sich das große Team zusammenfindet. Auch Dr. Frederik Wilms-Schulze Kump sitzt darunter. Als einziges von vier Geschwistern trat er in die Fußstapfen seines Vaters. Gemeinsam mit ihm, Dr. Dirk Klosterhalfen, Dr. Walter Stertenbrink und Jürgen Ellert bildet er das Partnerteam der Gemeinschaftspraxis. Wie die anderen greift er zu einem der Hähnchenschenkel, die heute serviert werden. Dazu gibt es krosse Kartoffelecken und Salat, danach Dessert und etwas Heißes von der Kaffeebar. So gestärkt kann's weitergehen.

Es gibt ja auch viel zu tun! Rund 450 Tierhalter warten auf Betreuung. Und die ist zeitintensiv, denn Prophylaxe wird bei WEK großgeschrieben. Ein Grundsatz, den vor zwei Jahren selbst das haus eigene Abrechnungsmodell integrierte: Geflügel-Kunden zahlen unabhängig vom Gesundheitszustand ihres Bestands eine Betreuungspauschale von 0,5 Cent pro eingestalltes Tier, zusätzlich zu den abgegebenen Medikamenten und ihren zum Teil abgesenkten Praxisaufschlägen. Neben fortlaufender Beratung und einem wöchentlichen Besuchsintervall – nach dem Prinzip „Vier Augen sehen mehr als zwei“ – ist nun auch eine mikrobiologi-

sche Einstalluntersuchung mit drin. Kommen neue Küken, dann schaut also nicht nur das tierärztliche Auge, sondern auch das veterinärmedizinische Labor. Von nahezu sämtlichen Beständen verfügt WEK daher über eine Vorab-Keimbestimmung mit Resistenztest. Werden Tiere später krank, beschleunigt das Wirkstoffwahl und Gesundung.

In seinen über 30 Jahren Praxisgeschichte entwickelte sich Wilms-Schulze Kump kontinuierlich weiter. Und dabei war all das gar nicht ge-

„Vier Augen sehen mehr als zwei.“

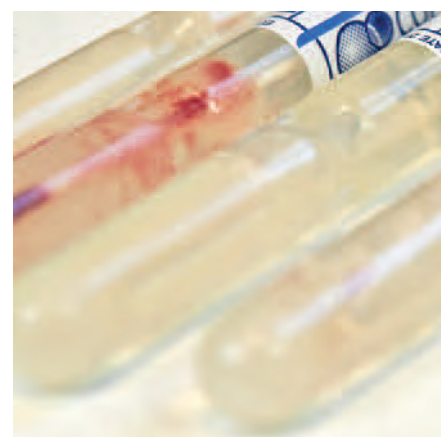
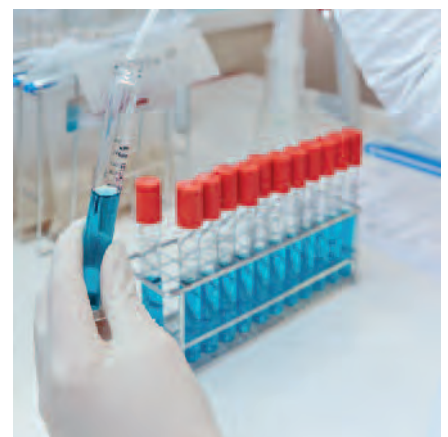
plant. Nicht im Entferntesten. Denn ursprünglich hatte der Spross eines alten Bauerngeschlechts einen ganz anderen Berufswunsch: Er wollte Landwirt werden. Wie sein Vater und zahllose Generationen vor ihm eben auch. Nach seiner raschen landwirtschaftlichen Ausbildung, von der er heute noch begeistert erzählt, sattelte er auf und schrieb sich zum Studium ein. Aber nicht nur in der Landwirtschaft, sondern auch in der Tiermedizin. Beides studierte er parallel in Gießen, bis er nach sechs Jahren in ebenfalls beiden Fächern abschloss.

Aber warum der ganze Aufwand, wo er doch „nur“ Bauer werden wollte? Ganz einfach, es musste ein zweites Standbein her. Daheim gab es zwar landwirtschaftlichen Familienbesitz, den der ehrgeizige Hofnachfolger übernehmen wollte, aber dessen denkmalge-

schützte Bauten zeigten sich als enorm kostenintensiv. Dass die Landwirtschaft allein die notwendigen Finanzspritzen abwerfen sollte, das konnte er sich schon als junger Mann nicht vorstellen. Deshalb machte er frühzeitig Nägel mit Köpfen und beendete sein Studium direkt mit zwei Diplomen. Da die Hofübernahme anschließend noch etwas Zeit hatte, zog es den jungen Veterinär, der später in Hannover promovierte, nach Visbek in den Landkreis Vechta. Der Jungsauenvermehrer Schaumann hatte eine Stelle ausgeschrieben, die exakt auf seine Maße passte. Er wurde genommen, fühlte sich wohl und blieb dem Dorf, in dem er schließlich seine Tierarztpraxis gründet, bis heute treu.

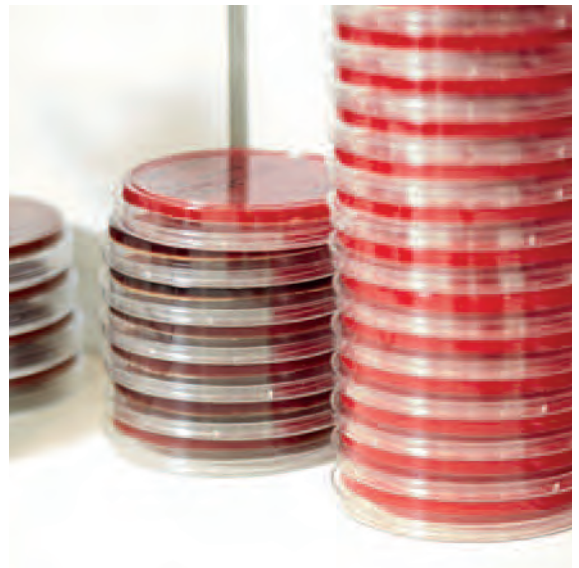
Ohne jedoch die eigene Landwirtschaft aus den Augen zu verlieren: Wilms-Schulze Kump übernahm den Stammsitz seiner Familie. In Hamm, genauer in Kump, bewirtschaftet er heute 100 Hektar Ackerbau und einen Hähnchenmastbetrieb. Ein Mitarbeiter unterstützt ihn vor Ort. Die einstige Schweinezucht hat er 2009 an den Nagel gehängt. Sie befand sich auf dem historischen Hofgelände, dessen Familiengeschichte sich bis in das Jahr 1298 zurückverfolgen lässt. Aus dem „Schulzenhof“, seinem Herrenhaus und den Nebengebäuden ist heute ein Hotel geworden. Hendrik Wilms-Schulze Kump, ältester Sohn und Hotelfachmann, bewirtschaftet das idyllisch anmutende „Gut Kump“.

Die Hähnchenhaltung ist mit der Umgestaltung in einen ausgelagerten, neu konzipierten Stall gezogen, er umfasst 30.000 Mastplätze und wird mit 24.000 Tieren belegt. In ihm verwirklicht Wilms-Schulze Kump viel von dem, was er sich unter moderner Hähnchenmast vorstellt. Beispielsweise stehen seine Tiere auf getrockneter Maissilage. „Das Beste für



BETREUUNGSVERTRAG RICHTIG UMSETZEN

Tierhalter, die in das QS-System liefern, schließen einen Betreuungsvertrag mit ihrem Hoftierarzt. Besuchen QS-Auditoren einen landwirtschaftlichen Betrieb, dann muss dieser Vertrag nicht nur vorliegen, seine Umsetzung muss auch dokumentiert sein. Wesentlicher Punkt ist hier ein gemeinsamer Betriebsrundgang, bei dem der komplette Tierbestand – je Art einmal oder mehrmals pro Jahr – in Augenschein genommen wird. Wenn Tierarzt und Landwirt Handlungsbedarf erkennen, stellen sie zudem einen Maßnahmenplan auf. Übrigens: Das Muster für den „Tierärztlichen Betreuungsvertrag“ entstand zusammen mit dem Bundesverband Praktizierender Tierärzte und dem Deutschen Bauernverband, es ist unter www.q-s.de abrufbar.



Fußballen- und Darmgesundheit. Und sie hält Käfer und Salmonellen aus dem Stall“, erklärt er und zeigt dabei auf eine Tabelle. „Wir haben im Labor untersucht, woran das liegt. Wie alle anderen tippten wir zunächst auf Milchsäurebakterien und Hefen. Vernichtend für die Salmonellen wirkt aber der niedrige pH-Wert der Maissilage, er liegt bei 3,8.“

Ein weiteres seiner Steckenpferde heißt „2-Türen-Prinzip“: „Vorne kommt alles Saubere in den Stall rein: Einstreu, Futter, Küken. Hinten geht alles andere raus: Mist, Abluft, Kadaver.“ Sein striktes Trennungsprinzip erklärt er an einem rasch herbeigeholten Grundriss. Danach zeigt er zahlreiche Fotos, die er bei seinen tierärztlichen Visiten sammelte: Futtertrichter ohne Staubdeckel, Zuluftklappen neben Kadavercontainer, ungeziefer-

„Wenn ich im eigenen Stall etwas ausprobiert habe, kann ich ganz anders mit den Tierhaltern sprechen. Das kommt an.“

freundliche Kletterpflanzen, die sich in Lüftungsschächte schieben – allesamt Einfallstore für Erreger. Wilms-Schulze Kump schüttelt den Kopf. Für ihn fängt Tiergesundheit bei der wohlüberlegten, saubereren Stalllogistik an. Einige Vorträge hielt er bereits zu diesem Thema. Denn im Umkehrschluss profitiert auch der Tierarzt Wilms-Schulze Kump von dem Landwirt in ihm: „Wenn ich im eigenen Stall etwas ausprobiert habe, kann ich ganz anders mit den Tierhaltern sprechen. Das kommt an.“

Dass ihm das Aufbereiten und die Weitergabe seines gesammelten Erfahrungsschatzes Spaß macht, ist eindeutig. Immer wieder greift er auf eine seiner zahlreichen PowerPoint-Präsentationen zurück, die er bei Vorträgen vor Landwirten wie Tierärzten zeigt. Vorträge, die im Moment bei ihm angefragt werden, drehen sich vor allem um Antibiotikareduktion. „Das ist gerade in“, sagt er und verzieht den Mund. In gewisser Weise ärgert ihn „der ganze Rummel. Als hätten wir uns früher nicht darum gekümmert.“

Wie sehr er sich selbst um das Thema bemüht, zeigt der QS-Therapieindex seines eigenen Mastbetriebs, den er freimütig aufruft: 2014 setzte Wilms-Schulze Kump in nur einem von acht Durchgängen Antibiotika ein. Eine wesentliche Ursache seiner kerngesunden Herden sieht er in seinem aktuellen Steckepferd: in den Probiotika. Bevor neue Küken kommen, spritzt er seinen tadellos – mit Laborbefund – gereinigten Stall mit den Mikroorganismen aus. Das wirkt. Nicht nur daheim. Auf dem Monitorbildschirm erscheinen andere Betriebe, mehrere Therapieindexe lösen

einander ab. Bei gut 30 Hähnchenmästern setzt der Tierarzt seine Probiotika-Prophylaxe bereits ein. Die Erfolge können sich sehen lassen. Das motiviert zu mehr Tatendrang. Wäre nur genug Zeit da, die gesammelten Zahlen adäquat auszuwerten, der umtriebige Tierarzt hätte eine Sorgenfalte weniger. Einen Laborraum hat er jedenfalls schon mal leergeräumt, hier will er weiteres Datenmaterial in Sachen Probiotika generieren. Wäre nur, verflüxt, genug Zeit da.

Womit ein Stichwort gefallen ist, an dem sich partout nicht vorbeikommen lässt: „Die Zeit“. Die auflagenstarke Wochenzeitung brachte Ende 2014 eine vierteilige Serie mit dem Titel „Tödliche Keime“. In Teil zwei war Wilms-Schulze Kump dabei. Ganz groß. Ein Foto zeigte ihn im grünen Stall-Overall. Unter der Schlagzeile „Dauernd Stoff vom Arzt“ fanden sich Aussagen wie „Ohne Antibiotika würden viele Nutztiere bis zur Schlachtung gar nicht überleben – ein gutes Geschäft für die Tiermediziner.“ Der Artikel begann mit dem Satz „Der Teufel trägt einen grünen Overall.“ Wie ist es ihm ergangen, als er sich so beschrieben sah? „Ich habe laut gelacht“, antwortet er. „Wobei viele das Wortspiel mit dem Filmtitel ‚Der Teufel trägt Prada‘ nicht verstanden haben. Schlussendlich wurde rund 50 Prozent von dem, was ich inhaltlich unterbringen wollte, gedruckt. Am Ende stehe ich sogar ganz gut da.“ Wilms-Schulze Kump nimmt es sportlich. Warum? „Eine Werbekampagne für unsere Form der Tierhaltung durfte man eben nicht erwarten“, antwortet er. Also gut, nächstes Thema. ■■■■■



HOFTIERARZT DR. JOSEF SELMAIR UND
LANDWIRT JOSEF HUPFER

Ein Herz für Rinder

Es ist die Rinderchirurgie, die es Dr. Josef Selmair angetan hat. Mit einem stationären OP machte er sich im Landkreis Erding einen Namen. Sein „Rinderzentrum Holzland“ betreut neben Milchviehbetrieben vor allem Rindermäster. Einer von ihnen ist Josef Hupfer. „Schon immer“ arbeiten die beiden Oberbayern zusammen. Neu für beide ist, dass seit letztem Jahr auch Rindermäster zum Antibiotikamonitoring staatlicherseits verpflichtet sind. „Zum Hofe“ hat sich aus Hof und Praxis erzählen lassen.

Keine Frage: Josef Selmair mag Rinder. Am liebsten sieht er sie überall. An der Zufahrtsstraße, an der eine lebensgroße Kunststoffnachbildung für seine Praxis wirbt, ebenso wie in seinem rechten Ohr, in dem die winzig kleine Silhouette einer Kuh glänzt. Hauptsache Rind. „Ich habe meine Leidenschaft eben zum Beruf gemacht“, stellt der Hoftierarzt strahlend fest. Seine Weichen stellten sich schon in frühesten Kindertagen: Die Eltern besaßen einen Bauernhof, den der Bruder mit heute rund 100 Kühen weiterführte. Josef Selmair selbst interessierte sich – neben der Archäologie – mehr für Tiermedizin. Besser: Rindermedizin. Sie erhielt bei der Berufswahl schließlich den Zuschlag. Studiert und später promoviert wurde im nahen München. Nach drei Berufsjahren in einer Großtierpraxis stellte sich der Oberbayer auf die eigenen Füße. Sein heutiges „Rinderzentrum Holzland“ in Inning am Holz führt er zusammen mit Werner Kamp (DVM) als Gemeinschaftspraxis, beide kümmern sich um den Nutztierbereich. Die Kleintiere übernimmt eine angestellte Tierärztin, eine Tiermedizinische Fachangestellte unterstützt ebenso wie Selmairs Ehefrau, die das Büro betreut.

Hier im Holzland, mitten im Landkreis Erding, ist die Praxis bestens aufgestellt. Trifft der Besucher doch auf ein nach wie vor land- und forstwirtschaftlich geprägtes Kulturland. Industrie und Tourismus gibt es kaum. Dafür umso mehr Rinder, vorwiegend Fleckvieh, die sich zu etwa gleichen Teilen auf Milchvieh- und Mastbetriebe verteilen. Josef Selmair kennt beide, seine Praxis betreut rund 150 Höfe, durchweg Familienbetriebe, die sich über den Landkreis verteilen. „Nähe ist wichtig, wenn es brennt, will ich in spätestens 30 Minuten da sein“, sagt er. „Für mich ist das eine Frage von Tiererschutz.“

Totalmischung bei den Kälbern, Krankenabteile bei den Bullen – Tierarzt Dr. Josef Selmair (rechts) und Landwirt Josef Hupfer machen gern gemeinsame Sache.



Trotz aller Mobilität entwickelte Selmair vor fünf Jahren auch ein stationäres Standbein: Er baute einen ehemaligen Kuhstall zu einem Rinder-OP aus, nur einen Katzensprung von seinen eigentlichen Praxisräumen entfernt. Bevor er den ersten Stein anfasste, reiste er durch die Republik, buchte nicht nur Fortbildungen, sondern besuchte auch Unikliniken und andere Praxen, die in der stationären Rinderchirurgie schon ihre Erfahrungen gesammelt hatten. Wie machen die das mit

der Lüftung, mit der Desinfektion? Welcher Boden hat sich bewährt? Die ganz praktischen Fragen leiteten ihn.

Heute kommen die Landwirte immer öfter mit ihren Tieren zu Selmair gefahren. Ein typischer Fall kündigte sich am frühen Morgen an: Ein vier Tage altes Kuhkalb, eine zunächst quicklebende Zwillingsgeburt, bekam plötzlich einen dicken Bauch. Vielleicht hat es einen Darmverschluss? „Da hilft nur eins: Aufschneiden

und reingucken“, sagt der Praktiker, der schon zum OP aufricht. Bis zu 250 Eingriffe führt er hier pro Jahr durch: Nabel-OPs bei Kälbern, Klauen- und Zitzen-OPs bei Milchkühen ebenso wie Eingriffe bei Labmagenverlagerung und Verdrehungen der Eingeweide, wie sie gerne bei Fressern vorkommen.

„Grundsätzlich ließe sich das meiste – wie etwa der klassische Kaiserschnitt – ja auch auf dem Hof erledigen“, relativiert Selmair. Nur eben nicht so gut: Der wenig keimbelastete OP lässt sich gut sauber halten, reichlich Licht, warmes Wasser, mehrere Sätze OP-Besteck – für alles ist hier gesorgt. Auch für einen mobilen Kippstand. In ihm lässt sich der Patient fixieren, flach ablegen oder auch – etwa für eine Labmagen-Endoskopie – auf den Rücken drehen. Eingestellt auf eine bequeme Arbeitshöhe lässt sich jetzt richtig gut arbeiten. Wenn im Sommer das Wetter mitspielt, hängt sich Josef Selmair den

Weltreise.“ Was liegt also näher als das Rinderzentrum Holzland. Um es bekannt zu machen, lud es sämtliche Kollegen aus Oberbayern zur Eröffnung ein, ebenso die Rinderhalter. Auch Josef Hupfer war dabei, ein Rindermäster aus dem benachbarten Erding. Drei-, viermal hat er den OP seither genutzt, denn Selmair ist „schon immer“ Hupfers bestandsbetreuender Tierarzt. Sein Hof besitzt 250 Rinder, 150 Hektar Ackerland kommen hinzu. Außerdem eine kleine Lohnunternehmung mit zwei Großpackenpressen. Neben seiner Ehefrau Elisabeth und den Eltern packt Bruder Christian mit an, ein ausgebildeter Landmaschinenmechaniker. Seit 2003 ist der bayerische Familienbetrieb ein QS-Systempartner.

Viel haben der Landwirt und sein Hof-tierarzt schon zusammen gemeistert. Auch das Jahr 2014 hatte einiges zu bieten: Mit dem novellierten AMG sind



„Ich habe meine Leidenschaft eben zum Beruf gemacht.“

Kippstand auch ans Auto und nimmt ihn mit auf den Hof: „Das Rind ist einfach robust und unempfindlich, mit einem Pferd brauchen Sie so etwas nicht versuchen.“

Dass sich der erfahrene Hoftierarzt so sehr auf die Rinderchirurgie einschoss, bedingt auch die ländliche Lage: „Wenn unsere Bauern in die Tierklinik müssen, dann ist das für sie eine

seither auch Rindermäster zum Antibiotikamonitoring staatlicherseits verpflichtet. Für ihre Einträge, die im Allgemeinen der zuständige Tierarzt übernimmt, steht ihnen die staatliche HIT-Datenbank ebenso zur Verfügung wie die schon etablierte QS-Antibiotikadatenbank. Sie überträgt die eingetragenen Daten automatisch zu HIT. Für viele Tierärzte, die die QS-Software bereits aus ihren Schweine-



und Geflügelbeständen kennen, bringt das eine deutliche Arbeitserleichterung. Für das Rinderzentrum Holzland ist jedoch das komplette Antibiotikamonitoring Neuland. Bislang stellt Selmair seine AuA-Belege handschriftlich

DOKUMENTATION DURCH AUA-BELEGE

Arzneimittelverschreibung und -anwendung werden auf den AuA-Belegen dokumentiert. QS-Auditoren prüfen, ob diese vollständig vorliegen, wenn sie einen landwirtschaftlichen Betrieb besuchen. Eine Abweichung kann dazu führen, dass der Betrieb seine Lieferberechtigung in das QS-System verliert. Gleichzeitig benötigt auch der Tierarzt eine korrekte Dokumentation. Wird sie behördlich überprüft, muss sie vollständig und sachlich richtig vorliegen. Wenn nicht, drohen Sanktionen durch die Behörde.

mit mehreren Durchschriften aus, eine Praxissoftware gibt es wohl, die nutzt aber mehr die Kleintierabteilung. Eine Nutztier-Software mit Schnittstellenlösung zwischen digitalem AuA-Beleg und QS-Datenbank wäre nun das Ideale.

Viel Neues für den 61-Jährigen. „Eigentlich wollte ich ja mit 60 in Rente gehen“, sinniert der Veterinär und zuckt mit den Schultern. Ihn lockt einfach mehr der OP als der Computer. Denn auch wenn Josef Selmair schon viele Berufsjahre auf dem Buckel trägt, brennt seine Leidenschaft für das Rind ungebrochen. „Im Endeffekt verbringe ich heute mehr Zeit im Kuhstall als mein Bruder“, erklärt er – mit einem lachenden Auge einerseits, mit einem weinenden andererseits. „Ökonomisch ist das völlig falsch. Würde ich mich als junger Mann noch einmal selbstständig machen, dann wäre ein Wochentag für Büro und Zahlen reserviert. Ohne das geht es eigentlich nicht mehr. Die jungen Kollegen packen es direkt anders an als wir früher. Unternehmerischer!“

Unternehmerisch wird Josef Selmair aber auch, spätestens dann, wenn es um das Wohl der Tiere geht: „Früher waren wir die Feuerwehr, heute viel mehr Berater“, bilanziert der Vater zweier studierender Kinder. Ihn freut, was er als Ratgeber auf den Höfen erreichen kann. So hat er etwa vor drei Jahren gemeinsam mit Josef Hupfer die Kälberfütterung umgestellt. Mit bestem Gesundheitserfolg! Neben Milchaustauscher bekommen die Tiere seither eine Totalmischration, die aus speziell aufbereitetem Gerstenstroh, Sojaschrot, Zuckerrübenschnitzeln und Mineralfutter bestehen. „Das Raufutter regt den Pansen an, der so gestärkte Magen-Darm-Trakt kommt mit Kokzidien besser zurecht. Und das reduziert die Durchfallerkrankungen“, führt der Hoftierarzt aus. Die Kälber jedenfalls sind ganz nährisch auf das schmackhafte Futter und „besser, die fressen vorne die guten Sachen als hinten das verschmutzte Stroh“.



Kranke Bullen lassen sich in den drei Einzelboxen leicht – und sicher – behandeln. Ausgelegte Gummimatten bieten einen Ruheplatz.

Was Tierarzt und Landwirt gleichermaßen erfreut, zeigt sich auch als wertvolle Maßnahme in Sachen Antibiotikareduktion. „Das stimmt“, nickt Selmair. „Denn jedem Rindertierarzt ist auch ohne Monitoring klar, wo wir 90 Prozent der Antibiotika verbrauchen: dort, wo die Kälber aus den einzelnen Milchviehbetrieben zusammenkommen und fleißig

ihre Erreger austauschen.“ Das geschieht nicht nur bei den Fressererzeugern, sondern auch bei Rindermästern wie Josef Hupfer, der direkt Kälber kauft. Er kennt sich mit Grippe und Durchfall aus, sind sie doch typische Erkrankungen in seinen frisch zusammengewürfelten 40er Abteilen. Der Tierarzt begegnet ihnen mit oral gegebenen Fütterungsarzneimitteln wie Tetrac. Zwei- bis dreimal in der Woche besucht Selmair den Hof während dieser Phase, bis sich rund 14 Tage nach dem Einstellen wieder alles beruhigt hat. Bis dahin kümmert sich der Familienbetrieb intensiv um die Betreuung der Tiere. „Meine Mutter wohnt direkt neben dem Kälberstall und macht jeden Abend vor dem Zubettgehen die letzte Runde“, erzählt Hupfer anerkennend. „Sie hat ein gutes Auge, das ist Gold wert.“

Neben der intensiven Betreuung der Tiere sieht Selmair vor allem in der Haltung eine wesentliche Stellschraube hin zur Antibiotikareduktion: „Das Stallklima muss stimmen. Hier hat sich in den letzten 30 Jahren – neben den Impfungen

„Früher Feuerwehr, heute Berater.“

– aber auch schon unheimlich viel verbessert.“ Als Hupfer 2008 seinen Bullenstall modernisierte, konnte ihm sein Hoftierarzt auch hier wertvolle Ratschläge geben. Zum Beispiel: die Einrichtung von Krankenabteilen. Drei separate, zum Teil mit Gummibelegen ausgestattete Boxen stehen nun für kranke oder einfach geschwächte Tiere zur Verfügung. „Die haben sich schon dreimal rentiert“, begeistert sich Hupfer. Selmair ergänzt: „Mit ihrer Hilfe bringen wir 80 Prozent der kranken Tiere so weit, dass sie fertig ausgemästet werden können.“ Und auch für das eigene Leib und Leben sei gesorgt: In den Einzelboxen lässt sich auch ein 450 Kilo schwerer Bulle nicht nur gut, sondern auch sicher behandeln. ■■■■

AKTIVE BESTANDBETREUUNG MIT DEM QS-THERAPIEINDEX

Jetzt mal praktisch

Viermal im Jahr berechnet die QS-Antibiotikadatenbank den Therapieindex (Stichtage: 1. Februar, 1. Mai, 1. August, 1. November). Alle beteiligten Tierhalter erhalten kurz darauf von ihrem Bündler einen Infobrief mit drei Grafiken. Auf den ersten Blick verraten sie nicht nur, wie sich der Antibiotikaeinsatz in dem jeweiligen Betrieb veränderte, sie eröffnen auch einen Branchenvergleich. Das macht sie wertvoll – auch für den Hoftierarzt. Wie die Infografiken zu lesen sind, erklärt QS-Verantwortlicher Thomas May am Beispiel eines Schweinemastbetriebs.

Der Therapieindex ist zwar ein abstrakter Wert, aber er zeigt, wie häufig im Durchschnitt Antibiotika in einem Betrieb zum Einsatz kamen. Unterteilt wird in die Tiergruppen Mastschwein, Aufzuchtferkel, Sauen, Saugferkel, Mastkälber, Hähnchen, Pute und Pekingente (Rind folgt in Kürze). Ein Betrieb mit verschiedenen Tiergruppen erhält also mehrere Infobriefe. Im Fall unseres Schweinemastbetriebs zeigt zunächst ein Balkendiagramm, wie sich der hofeigene Antibiotikaeinsatz in den letzten vier Quartalen entwickelt hat. Nach einem **recht niedrigen Wert im vergangenen Quartal (2,76)** sieht der **Therapieindex mit 4,82** aktuell nun wieder schlechter aus. Jeder Therapieindex, der aufgeführt ist, basiert auf der Datenlage der jeweils letzten beiden Kalenderquartale.

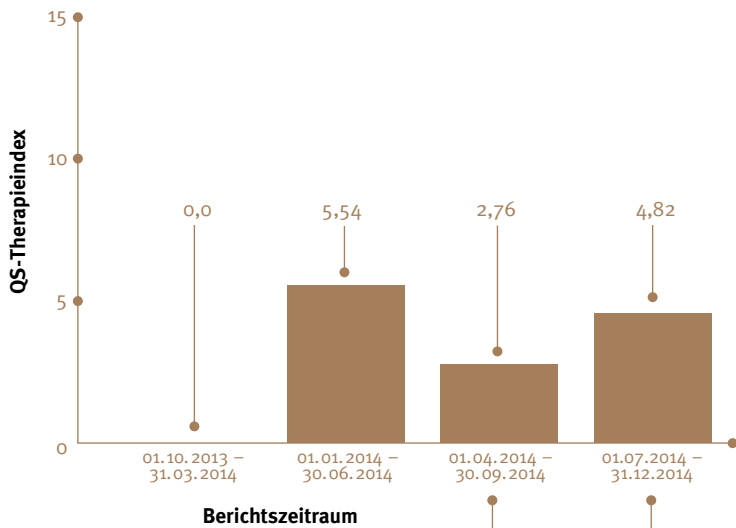
Nach diesem hofeigenen Überblick kann sich der Tierhalter nun mit seinen Kollegen im QS-System messen. Und der Vergleich lohnt: Allein für 20.904 Schweinemäster berechnete QS am 1. Februar 2015 den Therapieindex. Ihre Behandlungsbelege summierten sich im zweiten Halbjahr 2014 auf 143.668. 1.256 Tierärzte meldeten sie im Auftrag der Betriebe; insgesamt nehmen 2.236 Veterinäre am QS-Antibiotikamonitoring teil. Aus dieser stetig wachsenden Datenmenge – derzeit liegen für alle Tiergruppen mehr als eine Million Datensätze vor – entsteht ein Benchmark, ein kostbarer Branchenüberblick. Tierarzt wie Tierhalter können ihn für sich nutzen: als ganz praktischen Handlungsansatz.

Damit zurück zum Beispielbetrieb und zur nächsten Grafik: Die graue Linie markiert den **durchschnittlichen Therapieindex** aller Schweinemastbetriebe im QS-System. Im Vergleich dazu zeigt die schwarze Linie den **hofeigenen Therapieindex**. Unser Betrieb steht mit seinem Antibiotikaeinsatz also besser da als der Durchschnitt. Die einzelnen Balken teilen alle Schweinemastbetriebe in Gruppen, so zeigt der erste Balken: **Rund 26 Prozent aller Schweinemastbetriebe** setzten im letzten Halbjahr kein Antibiotikum ein, ihr Therapieindex ist null. Unser Beispielbetrieb fällt mit seinem Therapieindex von **4,82 aufgerundet** in die Gruppe der Tierhalter, die einen Wert von 4,51 – 5,49 besitzen.

Vielleicht stellt sich jetzt die Frage, wie sich der QS-Therapieindex überhaupt berechnet: Er ergibt sich aus der Summe aller Behandlungseinheiten, geteilt durch die durchschnittliche Menge des gesamten Tierbestands. Eine Behandlungseinheit wiederum ergibt sich aus der Zahl der jeweils behandelten Tiere, der Behandlungstage und der Anzahl der eingesetzten Wirkstoffe.

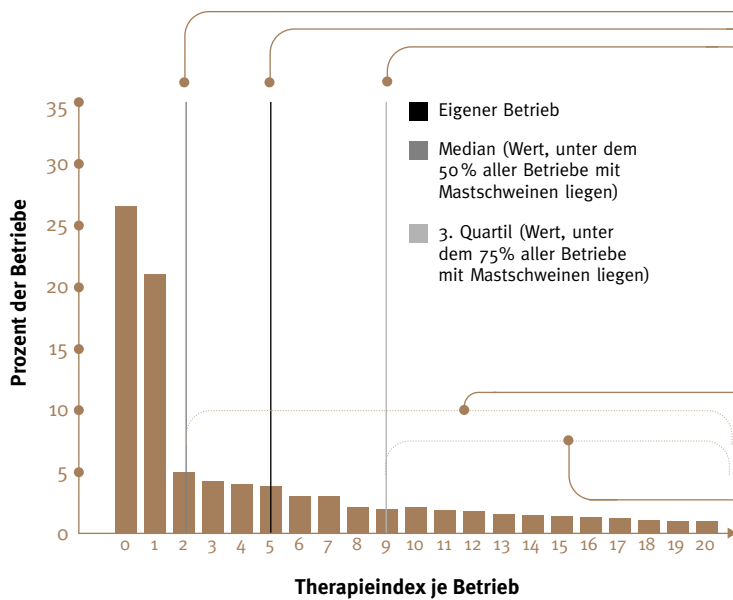


Mehr Informationen zum
QS-Antibiotikamonitoring unter:
www.q-s.de/tieraerzte.html

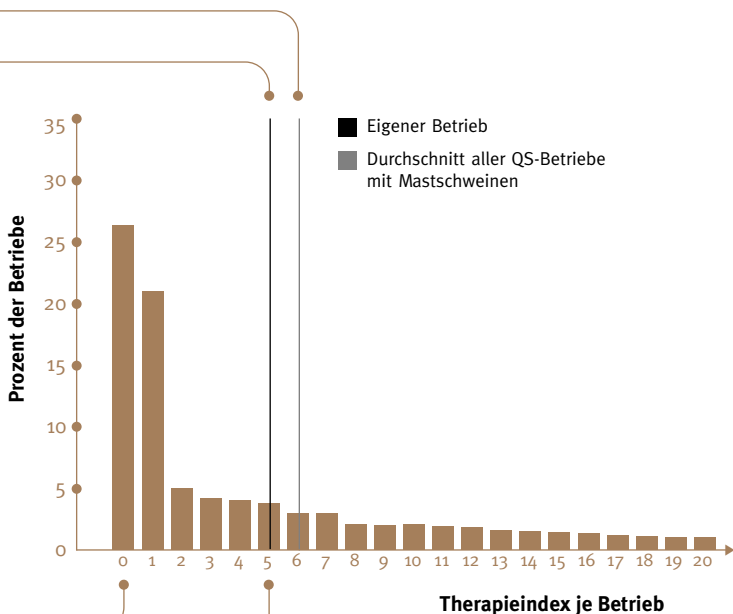


Mit diesen beiden Grafiken ist das QS-Antibiotikamonitoring erklärt. Sie bieten in ihrer schnellen Übersichtlichkeit eine wertvolle, da datenvalide Gesprächsgrundlage für Hoftierarzt und Tierhalter. Wo steht unser Betrieb im Jahresrückblick? Wo liegen wir im Branchenvergleich? Was hatten wir erwartet? Was folgt jetzt daraus? Aus einem nüchternen Datensatz entsteht so ein handfester Beratungsansatz, den der bestandsbetreuende Tierarzt für sich nutzen sollte. Etwa um eingeschlichene Behandlungsroutinen zu hinterfragen und abzustellen.

Neben dem QS-Antibiotikamonitoring, das sich vor allem als praktisches Arbeitsmittel für Tierarzt wie Landwirt versteht, kamen mit der 16. AMG-Novelle zwei kontrollierende Antibiotika-Kennzahlen hinzu. Sie errechnet ab 2015 die staatliche HIT-Datenbank. Aber auch die QS-Infobriefe gehen vorausschauend auf sie ein: Eine weitere Grafik zeigt die beiden vorweggenommenen AMG-Kennzahlen: den Median und das 3. Quartil. Wiederum erklärt an besagtem Beispielbetrieb, zeigt die schwarze Linie den **hofeigenen Therapieindex**.



Kennzahl 1 markiert den **Median** aller Schweinemäster und damit den Wert, unter den 50 Prozent aller teilnehmenden Betriebe fallen. Alle, die sich rechts von dieser Linie befinden, sind nach dem AMG zu einem **Gespräch mit ihrem Hoftierarzt** aufgerufen, um ihren Antibiotikaeinsatz zukünftig zu verringern. Dies trifft auch auf unser Beispiel zu (schwarze Linie). Kennzahl 2 markiert das **dritte Quartil mit dem höchsten Therapieindex**. Sämtliche Tierhalter, die sich rechts von ihr befinden (25 Prozent aller Betriebe), sind nach dem AMG verpflichtet, einen **schriftlichen Maßnahmenplan** zu erarbeiten, um ihren Antibiotikaeinsatz zu reduzieren. Auch dies geschieht gemeinsam mit dem Hoftierarzt. Unser Schweinemäster ist hiervon nicht betroffen.



Im Gegensatz zum QS-Therapieindex, der viermal jährlich ausgewertet wird, berechnet die staatliche HIT-Datenbank ihre Kennzahlen nur halbjährlich. Die mittlere Grafik will den Tierhaltern deshalb eine erste Orientierung bieten, mit welchen AMG-Kennzahlen sie bei der nächsten HIT-Auswertung rechnen können. Die Auswertung basiert dabei auf Daten aus dem QS-Antibiotikamonitoring. Da diese sich in einigen Punkten zur HIT-Datenbank unterscheiden – zum Beispiel bei den Tierbewegungen innerhalb eines Betriebs –, kann es zu Unterschieden kommen. In jedem Fall jedoch ist das Benchmark vergleichbar. ■■■■

Eine HERDE

01
2015

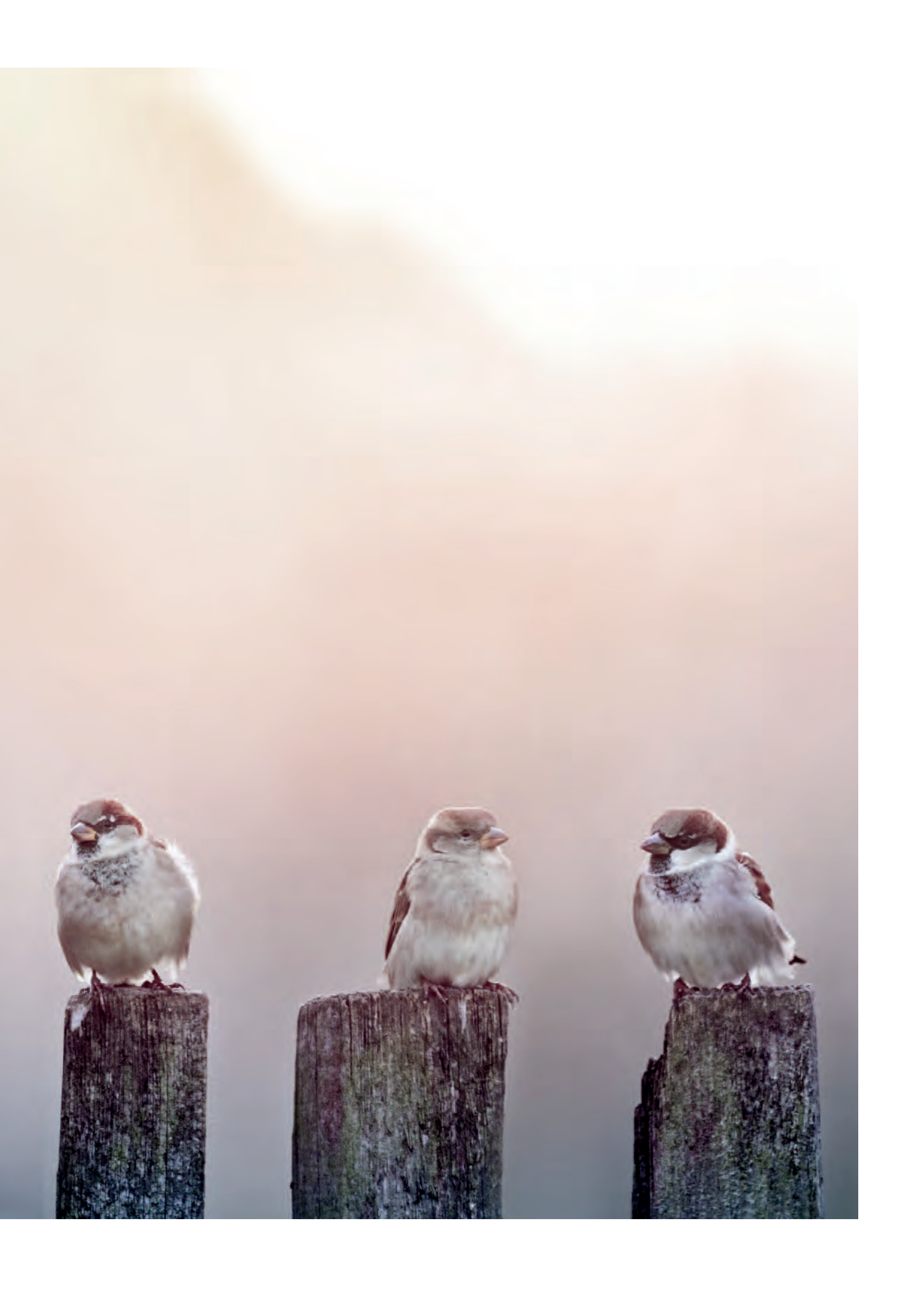


kennt
viele
Namen:



Schwarm, Rudel, Rotte
oder – neudeutsch – Clan.









Wie immer sie
sich auch nennt:

Sie ist ein fester
Verband, in dem
jedes Mitglied
einen Platz kennt.
Das ist, was alle
Herden verbindet.







PROF. DR. HELGA RÜBSAMEN-SCHAEFF
FORSCHT NACH NEUEN ANTIBIOTIKA

Bakterielle Detektive

Wo sind die Unternehmen, die neue Antibiotika entwickeln? Wo sind die innovativen Wirkstoffe, die in Zeiten multiresistenter Krankenhauskeime lebensgefährliche Infektionskrankheiten heilen? „Zum Hofe“ hat sich auf die Suche gemacht und fand: Prof. Dr. Helga Rübsamen-Schaeff. Wenige Wochen, bevor die Geschäftsführerin des Biotech-Unternehmens AiCuris in den Beirat wechselte, nahm sie sich Zeit für ein Interview. Dabei stand das Glück Pate: Eine schwere Lungenentzündung hatte die Chemikerin ins Krankenhaus gebracht. Das zweite Antibiotikum half. Auch, dass dieses Interview – wie geplant – stattfinden konnte.

? Es heißt, AiCuris sei das einzige deutsche Unternehmen, das neue resistenzbrechende Antibiotika für die Humanmedizin entwickelt. Stimmt das?

„Meines Wissens sind wir tatsächlich die Einzigen, die hierzulande breit aufgestellt an Gram-positiven wie Gram-negativen Bakterien forschen und Antibiotika entwickeln. Der Pharmakonzern Sanofi, in den die deutsche Hoechst AG aufging, betreibt seine Antibiotikaforschung heute in Frankreich. Die anderen großen deutschen Pharmafirmen haben hiermit zwischen 2000 und 2006 allesamt aufgehört.“

? Warum?

„Sie waren der festen Meinung: Antibiotikaentwicklung lohnt sich nicht mehr. Patente liefen zu dieser Zeit aus, billige Generika kamen nach. Plötzlich sollten immer mehr Substanzen, auch die neuen Entwicklungen, zu Generika-Preisen zu haben sein. Und so etwas rechnet sich tatsächlich nicht, wenn Sie, erstens, nach einem neuen Stoff forschen und ihn, zweitens, klinisch testen müssen. Zudem sind Antibiotika per se Opfer ihres eigenen Erfolgs: In 14 Tagen retten sie Leben, entlasten das Gesundheitssystem – und werden abgesetzt. Chronische Erkrankungen sind da finanziell sehr viel interessanter.“

Was Helga Rübsamen-Schaeff in wenigen Worten beschreibt, wurde ihr selbst zum Verhängnis. Oder auch zur größten Chance: Als Senior Vice President leitete sie bis 2006 für ihren damaligen Arbeitgeber Bayer die Antiinfektiva-Forschung. Zugunsten der einträglicheren Krebsforschung stellte dieser jedoch das Geschäftsfeld ein. Damit wurde aus der Chemikerin – im Alter von 56 Jahren – eine Unternehmerin: Helga Rübsamen-Schaeff übernahm eine ausgewählte Gruppe ihrer früheren Mitarbeiter, 13 vorhandene Wirkstoffprojekte und gründete AiCuris. Finanziert wurde das Biotech-Unternehmen von den Gebrüdern Strüngmann, die ihr Unternehmen Hexal seinerzeit an den Schweizer Pharmakonzern Novartis verkauft hatten und nun in andere Gebiete investieren wollten.

? Was brachte Sie dazu, die Antiinfektiva-Forschung in die eigenen Hände zu nehmen?

„Die heutige Welt braucht Medikamente gegen Infektionskrankheiten. Ich bin ein Überzeugungstäter und meine Mitarbeiter auch. Außerdem haben wir exzellente Projekte. Als Bayer damals den Schlussstrich zog, habe ich mir gesagt: Einer muss ja weitermachen. Daraus entstand AiCuris.“

? In einem Geschäftsfeld, an das ein großer Player wie Bayer selbst nicht mehr glaubte. Woher kam der Mut?

„Natürlich haben mich meine Investoren gefragt: Also, wenn Bayer nicht mehr weitermachen möchte, warum glauben Sie denn an Erfolg? Meine Antwort war und ist bis heute sehr einfach: Was medizinisch Sinn macht, wird auch finanziell Sinn machen. Wenn eine Substanz gebraucht wird, wird sie auch bezahlt.“

? Das scheint so. Dafür, dass die Antibiotikaforschung totgesagt wurde, machen Sie auf mich auch einen äußerst lebhaften Eindruck ...

„Ich habe auch keinen Grund, Trübsal zu blasen! In den neun Jahren, in denen die Firma besteht, hat sie sich exzellent entwickelt. Das sage ich nicht nur als begeisterte Wissenschaftlerin, sondern auch als Geschäftsführerin.“

Helga Rübsamen-Schaeff muss, bevor sie das sagt, herzlich lachen. Soeben kommt sie von der legendären „JP Morgan Conference“ aus San Francisco zurück. Die Pharma- und Biotech-Branche präsentiert sich hier ihren Investoren. Auch die AiCuris-Gründerin traf Lizenzpartner, um neue Verträge zu verhandeln. Aufsehen erregte sie hierbei 2012: Sie schloss mit dem amerikanischen Pharmariesen Merck einen der größten Lizenzverträge ab, den je ein europäisches Biotech-Unternehmen einfahren konnte.

? Sind Antibiotika eigentlich zu billig?

„In meinen Augen müssen neue, lebensrettende Antibiotika Marktpreise haben, wie wir sie aus der Onkologie kennen. Krebsbehandlungen kosteten in den letzten Jahren zwischen 20.000 und 100.000 Euro. Wobei es hier oftmals gar nicht um Lebensrettung geht, sondern um Lebensverlängerung, leider meist nur um einige Monate.“

? Das klingt hart. Muss Pharma so rechnen?

„Eines muss klar sein: Wir brauchen neue Antibiotika und, ja, das hat seinen Preis. Vor allem dann, wenn sie als Reserve-Antibiotika im Schrank stehen bleiben sollen und nicht zum breiten Einsatz kommen. Die Einzelbehandlung muss dann erheblich teurer werden – ansonsten können Sie als Firma die Entwicklungsarbeit nicht stemmen.“

? Wie sieht es in Zeiten viel beschriebener Krankenhauskeime mit Unterstützung der öffentlichen Hand aus?

„Für unsere am weitesten vorangeschrittene Neuentwicklung erhalten wir – vielmehr unsere Kooperationspartner in der klinischen Entwicklung – seit kurzem EU-Gelder der ‚Innovative Medicines Initiative‘, abgekürzt IMI. Dahinter steckt ein Förderprogramm für dringend notwendige, innovative Medikamente. Es unterstützt kleine Unternehmen, die noch nicht am Markt sind, also genau solche, wie wir eines sind. Im Anschub sind Forschungsgelder dieser Art auch wichtig – und wirklich ermutigend. Höhere Kosten bei der Einzelbehandlung später im Markt können sie aber nicht wettmachen.“

? Sie sprachen soeben von einer Neuentwicklung. An was für einem Antibiotikum arbeiten Sie gerade?

„Ich bitte um Verständnis, dass ich darauf nicht im Detail antworten kann. Generell verfolgen wir aber zwei Strategien: Zum einen versuchen wir, bereits vorhandene Wirkstoffklassen so zu verändern, dass sie mit Resistenzen fertig werden. Hier haben wir vor allem ein neues Antibiotikum weit nach vorne gebracht, es deckt den Gram-negativen Keimbereich ab und in ihm viele Resistenzen. Die Marktreife erwarten wir 2022.“

? Und Ihre zweite Strategie ...

„... zielt auf ganz neue Wirkstoffklassen. Wir arbeiten hier mit einer Partnerfirma zusammen. Mit Hilfe einer speziellen Chemie-Software ist sie in der Lage, Moleküle zu ‚scannen‘, die sich wiederum an ein Zielmolekül eines Bakteriums binden sollen. Das ist ungeheuer spannend und führt auf völlig neue Pfade. Die Forschung an Naturstoffen, auf die noch einige Firmen setzen, haben wir übrigens aufgegeben.“

Kurz vor dem Interview wurde bekannt, dass eine US-amerikanische Pharmafirma in der Natur fündig geworden ist. Auch sie setzte auf eine Screening-Methode. Mit ihrer Hilfe fanden sie einen im Erdreich lebenden Bakterienstamm, der einen passenden, bislang unbekanntem Wirkstoff produziert: Teixobactin. Er greift die Zellwände Gram-positiver Bakterienstämme an, zu denen auch der multiresistente

Krankenhauskeim MRSA gehört. Sämtliche Mäuse, die im Labor mit MRSA infiziert worden waren, überlebten nach einer Injektion Teixobactin.

? Andere Forscher waren mit Naturstoffen soeben erfolgreich. Ärgert Sie so etwas?

„Keineswegs! Wenn es stimmt, was man hört, landeten die Kollegen einen ‚lucky punch‘. Es ist schon etwas Besonderes, einen Bakterienstamm zu finden, der einen Wirkstoff produziert, der wiederum direkt als Medikament eingesetzt werden kann. Normalerweise liegt dazwischen langwierige und damit kostspielige Laborarbeit. Trotzdem: Von den Mäusen bis zum Menschen ist es auch für Teixobactin noch ein weiter Weg.“

? Unabhängig von neuen Wirkstoffen gibt es für eine Gesellschaft ja noch weitere Formen, auf zunehmend resistente Bakterien zu reagieren: Krankenhaushygiene, generelle Verschreibungssorgfalt ...

„Dass wir es vermehrt mit Infektionen zu tun haben, die wir nicht mehr in den Griff bekommen, liegt daran, dass wir nicht genug Medikamente haben. Bakterien werden immer wieder neue Resistenzen herausbilden, das liegt in ihrer Natur. Umso wichtiger ist es, dass wir dranbleiben. Eine globalisierte Welt muss fortwährend an innovativen Wirkstoffen gegen Infektionskrankheiten forschen. Multiresistente Bakterien erreichen uns im Moment beispielsweise aus Indien. Wir können sie aber nicht aufhalten. International rückt einfach alles zusammen, das gilt auch für die Keime.“

? Welche neuen Antibiotika brauchen wir konkret?

„Da gibt es unterschiedliche Meinungen. Bei AiCuris setzen wir auf Breitband-Antibiotika. Sie sollen möglichst viele Bakterien und viele Resistenzen erfassen, das ist unser ausgemachtes Ziel. Gleichzeitig gibt es aber auch nennenswerte Befürworter von Schmalspektrum-Antibiotika, die spezifisch einem Keim gelten. In Hinblick auf die vorsorgliche Eindämmung neuer Resistenzen wären sie auch das Ideale. Nur: Die Diagnostik ist bei weitem nicht so schnell und leistungsstark, dass sie wesentliche Fragen – quasi am

Klinikbett – klären könnte: Haben wir es mit Gram-positiven oder Gram-negativen Bakterien zu tun? Welche Spezies ist es genau, welche Resistenzen trägt sie? Um derart gezielt mit Antibiotika arbeiten zu können, müsste sich die Diagnostik enorm weiterentwickeln. Einige Firmen arbeiten daran, aber bis die neuen Verfahren zugelassen zur Verfügung stehen, sich im Klinikalltag bewähren und auszahlen, wird es noch viele Jahre dauern.“

? Neuentwicklungen aus der Medizinwelt brauchen generell unglaublich lange, bis sie auf den Markt kommen. In einer dynamischen Zeit wie der unseren wirkt das wie herausgefallen. Wo liegen die Ursachen?

„Die klinische Prüfung und Zulassung kosten nicht nur ungeheuer viel Geld, sondern auch ebenso viel Zeit. Was wir im Zuge besagter IMI-Initiative aber deutlich spüren, ist ein neuer Unterstützungswille bei den Behörden. Wo wir früher, zu Bayer-Zeiten, Studien mit bis zu 10.000 Patienten durchführen mussten, reichen bei resistenzbrechenden Substanzen heute einige hundert; selbstverständlich nur, wenn die Datenlage eindeutig ist. Daran sehen Sie, es tut sich auch in der Bakteriologie etwas.“

Prof. Dr. Helga Rübsamen-Schaeff, Gründerin von AiCuris und bisherige Geschäftsführerin, wechselte im Frühjahr 2015 in den Beirat der Gesellschaft. Das Wuppertaler Biotech-Unternehmen entstand 2006 als Bayer-Ausgründung. Es erforscht und entwickelt mit seinen rund 60 Mitarbeitern neue Medikamente gegen bakterielle und virale Infektionskrankheiten. Neben zwei Aufsichtsratspositionen, die die Professorin für Biochemie und Virologie (Universität Frankfurt) bei deutschen Pharma- und Biotech-Unternehmen angenommen hat, will sie in Strategie und Business Development weiter für AiCuris tätig sein.



LIFESTYLE MIT FRISCHLUFT: GRILLEN

Glutsbrüder

Schürze an, Deckel zu, Kerntemperatur hoch! Seitdem das Grillen zum Barbecue wurde, ist es aus Gärten, von Terrassen und Balkonen nicht mehr wegzudenken. Aus dem einst so bierseligen Grillabend wurde ein Lifestyletrend. Schön, denn er bringt uns alle an die frische Luft. Gemeinsam mit reichlich Equipment.

Ein Gasgrill, der etwas auf sich hält, besitzt mehrere Brenner, eine seitliche Kochplatte, gerne auch einen motorbetriebenen Drehspeiß oder zumindest eine besonders heiße Ecke für perfekte Steaks. Nie wurde so viel Geld für einen Grill ausgegeben wie heute. Er gehört für viele so selbstverständlich auf die Terrasse wie die Couchgarnitur ins Wohnzimmer – und erinnert zuweilen, in Ausstattung und Preis, an eine passable Einbauküche. Neben einem gewissen Status, den die Röstapparatur verkörpert, steht sie für ein genussvolles Lebensgefühl, das vor allem draußen daheim ist.

Die Terrasse, der Balkon, der Garten wurden damit zum zweiten Wohnzimmer – und das hat selbst im Winter Konjunktur. „Wir haben unsere Grillsaison am 1. Januar eröffnet. Auf dem Rost lag ein Krustenbraten und daneben stand ein großer Topf mit Glühwein“, erzählt Jan Spielhagen vom heimischen Grillrost. Als Chefredakteur des Männer-Kochmagazins „BEEF!“ geht kein Trend an dem „Wintergriller“ vorbei. So kommen krosse Truthähne ebenso von seinem Feuer wie durchgegarnte Wild- und Lammgerichte. Eben deftige Speisen, die bei kalten Temperaturen besonders gut schmecken. Dazu gibt es Lagerfeuerromantik unter winterklarem Sternenhimmel.

Allein an diesem Beispiel zeigt sich: Die Grillgeschmäcker werden zusehends anspruchsvoller und die Grillmeister mutiger. Flammkuchen und Fingerfood, Doraden und ganze Brathähnchen entstehen ebenso im Garten wie fantasievolle Desserts. „Einmal haben wir eine Crème brûlée in einer Kokosnussschale präsentiert, ein anderes Mal einen leichten Windbeutel aus Brandteig mit Erdbeer-Rhabarber-Mousse und einem feinen Schokoküchlein mit flüssigem Kern“, erinnert sich Peter Dölker an seine Grill-Kreationen. 2007/2008 gewann er die erste Deutsche Grillmeisterschaft, die seither Jahr für Jahr einen neuen „Grill- und BBQ-König“ kürt.

Auch wenn er vermutlich nie an einem Wettbewerb dieser Art teilnahm, so trägt die eigentliche Barbecue-Krone aber doch ein anderer: George Stephen. Der Amerikaner erfand in den 1950er Jahren den Kugelgrill, einen Holzkohlegrill, der auf drei Metallfüßen ruht und sich damit, anders als seine eingemauerten Vorgänger, mobil versetzen lässt. Die Firma, in der Stephen arbeitete, hieß Weber Brothers Metal Works und fertigte Schiffsbojen. Deren Unterseite verbaute der Grillpionier. Außerdem verpasste er

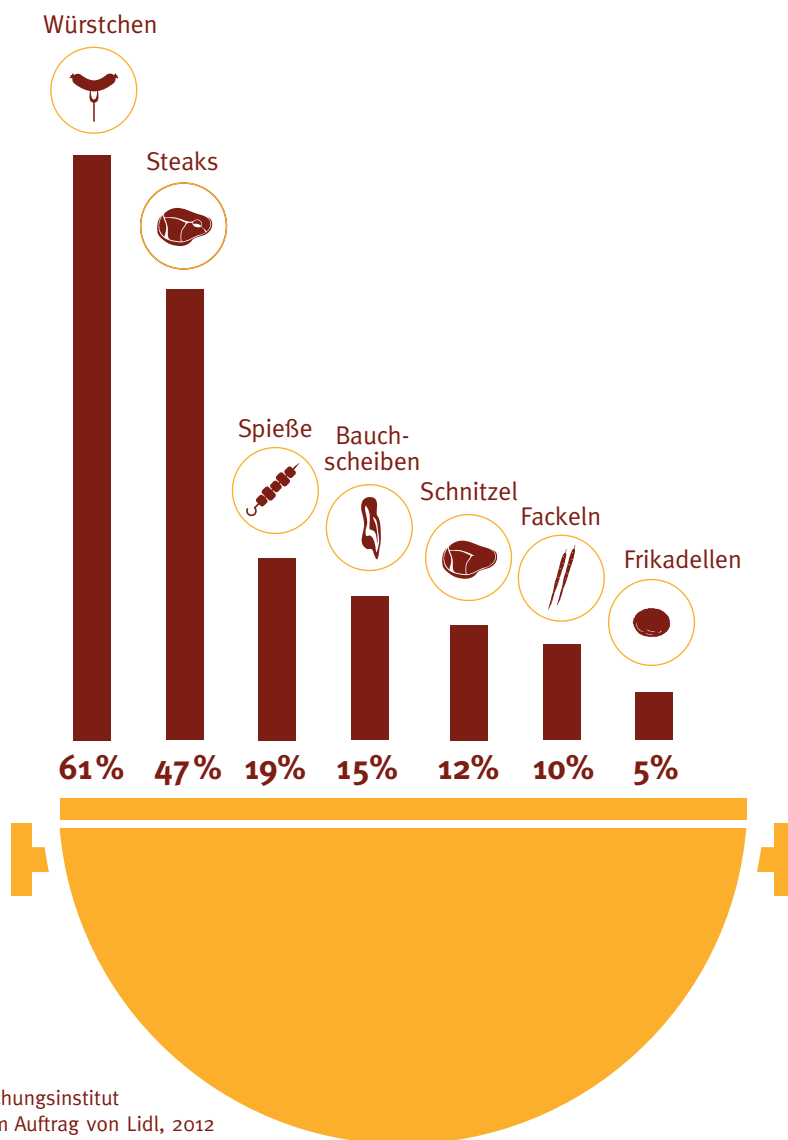
„Männer lieben einfach Technik in all ihren Details – und Profigrills bieten davon jede Menge.“

seiner Konstruktion einen Deckel, der, einem Backofen gleich, selbst kiloschwere Fleischstücke durchgaren lässt. Damit war nicht nur der unverkennbare Kugelgrill erfunden, sondern es begann auch die Erfolgsgeschichte des Unternehmens Weber-Stephen.

Ein Weber ist auf dem besten Wege, das zu werden, was Tempo für die Taschentücher und Pril für die Spülmittel längst ist: ein sogenanntes Deonym, eine Marke, die als Synonym für eine ganze Warengruppe steht. Gerade auf dem deutschen Markt hat der US-Platzhirsch sein Revier markiert. Seine Fangemeinde greift beherzt in das stetig wachsende Produktsortiment und blättert willig in „Weber's Grillbibel“, das unternehmenseigene Kochbuch, das sich rund eine Million Mal verkaufte. Dazu bucht sie fleißig Grillkurse. Ob im Hause Weber oder anderswo: „Grillakademien“, wie sie auch Peter Dölker mit „GARart“ betreibt, schießen wie Pilze aus dem Boden. Die „Eintrittskarte“ zu einer ihrer Abendveranstaltungen kostet leicht 100 Euro – quasi ein Schnäppchen im Markt der Barbecue-Equipments. Denn das, was die Portemonnaies leert und die Umsatzerwartungen der Hersteller motiviert, ist die schöne große Verkaufsabteilung mit dem Grillzubehör: Pizzasteine, Räu-

cheraufsätze, Anzündkamine, Fischkörbe, Gemüse- und Geflügeleinsätze, gusseiserne Saucentöpfe und Popcorn-Pfannen, ganze Werkzeug-Koffer mit stilechtem Grillbesteck, Raucharomen von Apfel und Buche, Funk-Thermometer mit samt Smartphone-App – die Liste der Sonderausstattungen lässt fast außer Atem kommen.

Und dabei ist das Feuer im Ofen noch gar nicht entfacht! Womit spätestens jetzt die Gretchenfrage zu stellen wäre: Holzkohle, Gas, Elektro, aromenreiche Holzpellets oder gar ganze Holzscheite? Heißt es: „Welcher Grill darf es denn sein?“, dann scheiden sich die Geister. Peter Dölker, der insgeheim auf die Marke Napoleon schwört, sorgt für handfeste Klarheit: „Elektro ist etwas für Warmduscher. Das bringt einfach keine Leistung. Ob nun aber Gas oder Holzkohle passt, das ist Typ- und Finanzsache. Ein guter Gasgrill für Einsteiger, der aber auch zehn Jahre hält, kostet zwischen 400 und 500 Euro. Die Holzkohle-Variante liegt bei 150 bis 200 Euro.“ Auch Journalist Jan Spielhagen hat seine Beobachtungen gemacht: „Gas ist eindeutig auf dem Vormarsch und trotzdem wird ein Großteil der deutschen Männer immer der Holzkohle treu bleiben. Sie glauben, das Fleisch schmecke dann besser.“ Soll das heißen, die Liebe



Das grillt Deutschland: Würstchen liegen auch in Barbecue-Zeiten unangefochten an der Spitze.

Marktforschungsinstitut
Innofact im Auftrag von Lidl, 2012

zur Holzkohle ist etwas typisch Deutsches? „Ja, aber auch etwas typisch Türkisches und Kroatisches“, weiß Spielhagen und ergänzt: „Ganz anders sehen die Traditionen in Kanada, Amerika oder Skandinavien aus. Dort steht im Garten eher ein Gas- als ein Holzkohlegrill.“

Welch Geistes Kind man nun sei, das muss unterm Strich jeder selbst herausgrillen. Welches Geschlecht dieses „Kind“ jedoch trägt, das da draußen so vertraut mit Glut und Fleischrost hantiert, ist eindeutig: Es ist ein Mann. „Männer mögen es eher deftiger als Frauen. Außerdem empfinden sie Fleisch als ihre Domäne und darin sind sie auch gerne etwas lauter. Motto: ‚Ich brauche heute ein or-

dentliches Steak!“, erklärt Jan Spielhagen, der über die Psychologie seiner Leser einiges zu erzählen weiß: „Männer lieben einfach Technik in all ihren Details – und Profi-grills bieten davon jede Menge. Außerdem sammeln sie gerne: besondere Kochutensilien, besondere Weine, aber auch spezielles Wissen. Und natürlich hat das auch etwas mit Angeberei zu tun.“ Nun gut, wenn das, was am Ende dabei herauskommt, lecker schmeckt, dann soll auch dieses sein. ■■■■

MACHT DAS LANDLEBEN GLÜCKLICH?
FRAGT SICH PROF. DR. GERHARD HENKEL

Pudelwohl

*Auch im Jahrhundert boomender Großstädte lebt die Hälfte der Deutschen auf dem Land.
Und glaubt man aktuellen Studien, dann fühlt sie sich dort pudelwohl.
Was aber macht dieses Wohlgefühl aus? Die Antwort gibt Prof. Dr. Gerhard Henkel,
renommierter Dorfforscher und emeritierter Professor für Humangeografie.*



Dorfbewohner „hängen“ an ihrem Ort – auch wenn sie zum Arbeiten oder Einkaufen regelmäßig in die Stadt fahren. Außerdem sind sie in der Regel hochgradig mit ihrem ländlich-lokalen Lebensumfeld zufrieden. Wie ist das zu erklären? Ortsbezogenheit und Zufriedenheit sind emotionale Kraftquellen für viele Dorfbewohner. Und darüber hinaus ein weicher Wirtschaftsfaktor, weswegen sich Unternehmen gern im ländlichen Raum ansiedeln.

Kein soziales System kann existieren ohne räumlichen Bezug. Dies gilt in besonderem Maße für die bodenabhängigen und bodennahen ländlichen Gesellschaften. Die Beziehung der Bevölkerung zu ihrem Wohnumfeld oder Wohnort bezeichnet man als „Ortsbezogenheit“ oder „lokale Identifikation“. Dies bedeutet, vertraut zu sein, sich heimisch zu fühlen, Bescheid zu wissen, sich sicher zu fühlen, zufrieden zu sein. Die Identifikation mit einem Dorf zeigt also an, dass der Bewohner ein inneres Verhältnis dazu hat, dass es „sein“ Ort ist.

Die Ortsbezogenheit hat sowohl abgrenzende als auch positiv emotionale Aspekte. Die Abgrenzung und Rivalität gegenüber Nachbardörfern (analog dem Revier im Tierleben) hat auf dem Land eine lange Tradition. Sie war in manchen ländlichen Gebieten so stark, dass junge Burschen, die sich in ein benachbartes Dorf wagten, Prügel einstecken mussten. Ich habe es in den 1950er Jahren noch selbst erfahren. In anderen Regionen mussten junge Männer, die in einem fremden Dorf mit einem Mädchen anbändeln wollten, an die dortigen Altersgenossen ein sogenanntes „Jagdgeld“ entrichten, quasi als Gebühr für das Eindringen in ein fremdes Hoheitsgebiet. Diese Zeiten sind heute weitestgehend Geschichte. Der kritisch beobachtende Blick auf das Nachbardorf ist jedoch geblieben. „Duelle“ von Nachbardörfern spielen heute allenfalls noch beim Zusammentreffen der Fußball-, Handball- oder Tischtennismannschaften in der Kreisliga eine Rolle. Die Hochschätzung und Bewahrung des lokalen Territoriums wird manchmal als „Kirchturmpolitik“ negativ bewertet. Doch man sollte diesen Begriff auch positiv sehen. Die lokale Identifikation ist wahrscheinlich eine der wesentlichen Kraftquellen für die vielfältigen Engagements der Dorfbewohner in der Kommunalpolitik sowie in den traditionellen Dorfvereinen oder neuen Bürgervereinen.

Die emotionale Ortsbezogenheit, man nennt es auch Heimatgefühl, entwickelt sich aus den persönlichen und gemeinsamen Erlebnissen im eigenen Dorf. Hier spielen Erinnerungen an Orte und Begebenheiten eine große Rolle: an Elternhaus, Schule, Kirche, Friedhof, Spielplätze, Tanzsaal, an Feste und Freundschaften oder auch Unfälle und

Krankheiten. Man erinnert sich an die Zeiten als Messdiener, den ersten Auftritt im Jugendorchester des Musikvereins, an die Kreismeisterschaft im Fußball oder das erste Schützenfest. Man kennt wichtige Ereignisse aus der Dorfgeschichte: Dorfbrände oder Überschwemmungen, den Bau der Dorfkirche, des Bahnhofs oder des Wasserturms. Man weiß, welche Dorfvereine im Moment besonders aktiv oder erfolgreich sind, und ist stolz darauf. Die starke emotionale Bindung an das Dorf fördert die Bereitschaft vieler Dorfbewohner, jetzt oder später etwas für den eigenen Ort zu tun.

Doch kann man den Grad der lokalen Identifikation messen? So wurden in dem etwas abgelegenen Dorf Elsoff (Kreis Siegen in Nordrhein-Westfalen, etwa 850 Einwohner) in den letzten 30 Jahren mehrfach Untersuchungen zur Ortsbezogenheit durchgeführt. Auf die Frage nach ihrem Wohn-

„Die starke emotionale Bindung an das Dorf fördert die Bereitschaft vieler Dorfbewohner, jetzt oder später etwas für den eigenen Ort zu tun.“

ort nach Wunsch bezeichneten jeweils zwischen 85 und 90 Prozent der Befragten das Dorf als den bevorzugten Wohnorttyp, der Rest favorisierte die Kleinstadt. In einer kürzlichen 1Live-Umfrage unter jungen Leuten wurde die Frage gestellt: „Was findet Ihr besser: Leben in der Stadt oder Leben auf dem Dorf?“ Gut zwei Drittel der antwortenden jungen Leute bevorzugten das Leben auf dem Land!

Was sind die Gründe für eine derart starke emotionale Ortsbezogenheit? Bei unseren Umfragen in Elsoff wurde jeweils die Frage gestellt, welche ortstypischen Merkmale oder Umstände bei einem eventuellen Wegzug aus Elsoff wohl am meisten vermisst würden. Eindeutig an erster Stelle stand

STADT, LAND, FLUCHT?

Das Landleben wartet mit vielen Pluspunkten auf: Verbundenheit, nachbarschaftlicher Zusammenhalt, Sicherheit, Naturnähe und Entschleunigung. So das Ergebnis des renommierten Marktforschungsinstituts TNS Infratest. Es befragte im Februar 2014 die deutsche Bevölkerung (im Auftrage der Deutschen Bank) zum Leben in der Stadt und auf dem Land. Hier zwei weitere sehenswerte Ergebnisse:



die lokale Landschaft. Diese Einschätzung überrascht, da man diese Hochschätzung eher bei städtischen Besuchern erwartet hätte. Den Dorfbewohnern ist also der Wert ihrer landschaftlichen Umgebung durchaus bewusst. Auf den nächsten Rangstufen folgten jeweils die sozial-kommunikativen „Werte“ wie Nachbarn, Verwandte und Vereine, deren Vorteile man ebenso einzuschätzen weiß. Die starke Ortsbezogenheit der Dorfbewohner wurde zusammenfassend bestätigt mit der Frage, wie man sich selbst bezeichnen würde. 81 Prozent bezeichneten sich als „Elsoffer“ (obwohl man ja längst in eine Großgemeinde integriert ist). 71 Prozent fühlten sich zusätzlich als „Wittgensteiner“, obwohl der alte Kreis Wittgenstein bereits 1975 dem Kreis Siegen zugeschlagen wurde. Man identifiziert sich also mit dem Ort und der nahen, altgewohnten Region, auch wenn diese durch ihre Mittelgebirgs- und Verkehrslage vielfach benachteiligt ist. Alle Maßnahmen, die zur Störung dieser Identifikation beitragen können, werden von der Bevölkerung mit größter Skepsis betrachtet. So wird die Eingemeindung Elsoffs im Zuge der kommunalen Gebietsreform 1975 bis heute weitgehend abgelehnt.

Die lokale Identität wird in vielen Dörfern gepflegt. Zahlreiche Vereine und Aktivgruppen befassen sich mit der Geschichte, Kultur und Natur ihres Ortes. Sie dokumentieren historische Begebenheiten, erklären den geologischen Untergrund oder die frühere und heutige Bedeutung des Dorfbaches. Wie kaum ein Zweiter hat Erwin Zillenbiller die Geschichte und Natur seines Heimatortes Veringenstadt für die Dorfbevölkerung konkret aufgearbeitet und dokumentiert. Sein Hauptanliegen ist die Wertschätzung der Bewohner für ihr Dorf: „Je anschaulicher wir die Bewohner in die Tiefen ihrer Herkunft, der Entstehung ihrer Kulturlandschaft als Lebensraum und ihres Dorfes als Sozialraum blicken lassen, umso mehr gedeiht Mitverantwortung für Wertschätzung, Erhalt und Pflege des Heimatortes. Unverwechselbare Orte der Erinnerung, der Begegnung, des Verweilens sowie heimelige Atmosphäre im Raumgefüge von Plätzen und Straßen sind Marksteine der Identitätsfindung.“

In enger Beziehung zur Ortsbezogenheit steht die Zufriedenheit der Bewohner mit ihrem Wohnort beziehungsweise Wohnumfeld. Seit Jahrzehnten wird in repräsentativen Umfragen immer wieder bestätigt: Die Zufriedenheit der Bewohner mit ihrer räumlichen Umgebung ist auf dem Land deutlich größer als in der Stadt. Auf die Frage des Allensbacher Institutes „Wo leben Ihrer Ansicht nach die Men-

schen heute ganz allgemein glücklicher, auf dem Land oder in der Stadt?“, entschieden sich 57 Prozent der befragten Erwachsenen für das Dorf und nur 12 Prozent für die Stadt. Unter den Dorfbewohnern selbst waren 71 Prozent für das Land und nur 2 Prozent für die Stadt. Selbst die Großstädter gaben mit 44 Prozent dem Dorf vor der Stadt mit 21 Prozent eindeutig den Vorzug. Auch in Holland ergaben Umfragen ein ähnliches Bild: Die Mehrheit der niederländischen Großstadtbewohner möchte, wenn

„Das lokale Verortetsein im Kleinen, das Halt gibt.“

möglich, in einem Dorf wohnen. Dagegen sind drei Viertel der Befragten auf dem Land sehr zufrieden und wollen nicht weg aus ihren Dörfern.

Die Gründe für die Zufriedenheit der Landbewohner sind nicht leicht zu ermitteln und zu benennen. (Obwohl schon zahllose Philosophen und Poeten seit der Antike immer wieder darüber nachgedacht und geschrieben haben.) Vielleicht ist es schlicht das überschaubare, „einfache“, ruhige, naturnahe, sozial engere Leben in einer immer komplizierteren, anonymen und schnelleren Welt. Das lokale Verortetsein im Kleinen, das Halt gibt.

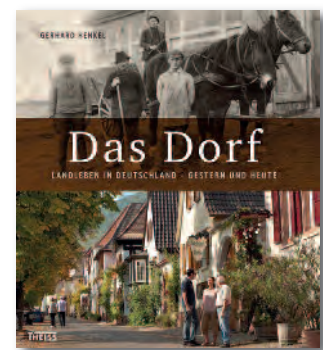
Das Dorf bietet offenbar die Chance einer archaischen menschlichen Lebensform.

Eine interessante Facette der Zufriedenheit ist kürzlich in einer Studie der Universität Münster herausgearbeitet worden: die Sicherheit im Wohnumfeld, die von der Bevölkerung als ein wichtiger Vorteil des Landlebens angesehen wird. Laut Polizeistatistik haben wir auf dem Land eine geringere Kriminalitätsdichte und eine höhere Aufklärungsquote bei Verbrechen.

Die emotionale Ortsbezogenheit und die Zufriedenheit der Landbevölkerung besitzen also eine überwiegend positive Qualität. Dies wird manche erstauen, zumal der ländliche Raum nicht selten mit Schlagworten wie „sterbender Raum“ oder „Armenhaus der Nation“ tituiert wird. Es zeigt sich auch hier die häufig zu beobachtende Diskrepanz zwischen der Binnensicht des Dorfes durch die eigene Bevölkerung und der Außensicht des Dorfes durch dorfferne Wissenschaftler, Politiker, Planer und Redakteure. Erst in jüngerer Zeit scheint gerade in der Politik der Respekt gegenüber den Kräften des Dorfes zuzunehmen, die aus der emotionalen Ortsbezogenheit und Zufriedenheit der Bewohner erwachsen. Man erkennt in Berlin, München oder Düsseldorf mehr und mehr das große „endogene Potenzial“ auf dem Land, wo immer mehr lokale Läden, Wirtshäuser oder Freibäder von Dorfvereinen oder Dorfgemeinschaften ehrenamtlich geführt werden. Außerdem weiß man heute, dass die zufriedenen Einwohner ein weicher Wirtschaftsfaktor des ländlichen Raumes sind.

Ein schönes Beispiel für den Wert von Ortsbezogenheit und Zufriedenheit mit

dem Landleben gab die zweifache Goldmedaillengewinnerin Magdalena Neuner nach ihrer Rückkehr von den Olympischen Spielen in Vancouver/Kanada im Aktuellen Sportstudio des ZDF am 6. März 2010. Auf Fragen des Moderators, woher sie ihre Kraft hole und wo sie sich am wohlsten fühle, antwortete sie sinngemäß: in ihrem 1.400 Einwohner zählenden bayerischen Gebirgsdorf Wallgau, wo sie ihre Familie und Freunde hat, wo sie „dahome“ ist. Offenherzig und selbstbewusst formulierte die durch ihren Sport schon weit gereiste und weltgewandte junge Frau ihre abschließende Begründung: „Ich bin nun mal ein totales Landei.“



Der Artikel stammt aus dem lesenswerten und reich bebilderten Buch „Das Dorf. Landleben in Deutschland – gestern und heute“ von Prof. Dr. Gerhard Henkel (erschienen im Konrad Theiss Verlag, 2012).



Alle Ausgaben von
ZumHofe
im App-Store für iPads
