

**Schriftliche Anfrage betreffend droht Europa ausgerechnet aus Basel der nächste Lebensmittelskandal**

14.5365.01

Droht Europa ausgerechnet aus Basel der nächste Lebensmittelskandal? Eine Untersuchung des kantonalen Labors Basel-Stadt zeigt Erschreckendes: 90 Prozent aller Poulets sind voller resistenter Keime. Und das ausgerechnet bei dem beliebtesten Federvieh Europas: den Poulets. In der Schweiz auch liebevoll "Güggeli" genannt (Güggel = Hahn, Güggeli = Brathähnchen). Kantonschemiker Peter Brodmann: "Bei den ersten Proben hatten wir derart viele antibiotikaresistente Keime gefunden, dass wir während zweier Monate die grösste Untersuchung vornahmen." Dabei wurde festgestellt, dass neun von zehn Güggeli voller resistenter Keime waren.

1. Was sind genau resistente Keime?
2. Wenn ich ein Poulet mit resistenten Keime esse, muss man dann Angst haben?
3. Wie ist die Lage heute in Basel, denn täglich werden in unserer Stadt rund 30'000 Poulets gegessen?
4. Wieviele Mitarbeiter hat das Kantonale Labor Basel-Stadt?
5. Was macht das Kantonale Labor Basel-Stadt?

Eric Weber