

Hähnchenfleisch im Test: Keime in mehr als jedem zweiten Produkt

geschrieben von Redakteur | Januar 4, 2026



Öko-Test findet antibiotikaresistente Keime in vielen Hähnchen – was es jetzt zu beachten gilt

Hähnchenfleisch gehört in vielen Familien regelmäßig auf den Tisch. Umso beunruhigender sind die aktuellen Ergebnisse von Öko-Test: In einer Laboruntersuchung wurden 23 Hähnchenbrustfilets auf antibiotikaresistente Keime geprüft – mit einem alarmierenden Ergebnis. **14 der 23 Produkte fielen durch**, weil sie entsprechend belastet waren.

Getestet wurden sowohl konventionelle als auch Bio-Hähnchen. Sieben Bio-Produkte und sieben Produkte aus konventioneller Haltung bewertete Öko-Test als „bedenklich“. Akut gesundheitsgefährdend ist der Verzehr nicht, dennoch stellen antibiotikaresistente Keime ein großes gesellschaftliches Risiko dar: Sie können dazu führen, dass Infektionen beim

Menschen künftig immer schlechter behandelbar werden.

Warum sind antibiotikaresistente Keime so problematisch?

Antibiotikaresistenzen gelten weltweit als eine der größten Bedrohungen für die öffentliche Gesundheit. Wenn Bakterien unempfindlich gegenüber Antibiotika werden, verlieren wichtige Medikamente ihre Wirkung – selbst bei eigentlich gut behandelbaren Erkrankungen.

Die Geflügelfleischindustrie spielt dabei eine zentrale Rolle. In der Massentierhaltung werden Antibiotika häufig eingesetzt, um Krankheiten in großen Tierbeständen in Schach zu halten. Laut Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) gab es 2024 **keinen Rückgang des Antibiotikaeinsatzes in irgendeiner Wirkstoffklasse** – trotz gesetzlicher Vorgaben zur Reduzierung.

Warum sind auch Bio-Hähnchen betroffen?

Auch Bio-Hähnchen waren im Test nicht frei von belasteten Keimen. Ein möglicher Grund ist die sogenannte **Kreuzkontamination** in Schlachthöfen, in denen Tiere aus unterschiedlichen Haltungsformen verarbeitet werden. So können Keime von konventionellen auf Bio-Produkte übertragen werden – selbst wenn die Tiere selbst weniger Antibiotika erhalten haben.

Was bedeutet das für Familien?

Belastetes Fleisch in der Küche ist kein Grund zur Panik – aber ein Anlass zu besonderer Sorgfalt. Gelangen resistente Keime über mangelnde Küchenhygiene auf Hände, Arbeitsflächen oder andere Lebensmittel, können sie sich weiterverbreiten und im schlimmsten Fall Infektionen auslösen.

Tipps für den sicheren Umgang mit Hähnchenfleisch im Familienalltag

Damit Keime keine Chance haben, empfiehlt ÖKO-TEST – und auch die Lebensmittelhygiene allgemein – folgende Regeln:

- **Kühl lagern:** Hähnchenfleisch möglichst schnell nach dem Einkauf in den Kühlschrank legen (unter 4 °C).
- **Nicht abwaschen:** Abspülen verteilt Keime nur über Spritzwasser in der Küche.
- **Strikt trennen:** Rohes Geflügel immer getrennt von anderen Lebensmitteln lagern und verarbeiten.
- **Eigene Bretter & Messer:** Möglichst separate Küchenutensilien für rohes Fleisch verwenden.
- **Gründlich durchgaren:** Hähnchen immer vollständig durchbraten – innen dürfen keine rosa Stellen bleiben.
- **Hände waschen:** Nach dem Kontakt mit rohem Fleisch Hände gründlich mit Seife waschen.
- **Arbeitsflächen reinigen:** Alle Flächen und Utensilien danach heiß abwaschen.

Was fordert Öko-Test?

Die Verbraucherschützer fordern eine deutliche Verringerung des Antibiotikaeinsatzes in der Geflügelmast sowie bessere Hygienestandards in Schlachthöfen. Nur so lasse sich langfristig verhindern, dass antibiotikaresistente Keime weiter in Umwelt und Lebensmittelkette gelangen.

Weitere Details zum Test finden sich in der Januarausgabe des Öko-Test-Magazins sowie auf der Website des [Verbraucherportals](#).