

U-Häftling in seiner Zelle tot aufgefunden

Keine Hinweise auf Fremdeinwirkung oder auf Suizid.

PUCH. In der Justizanstalt Puch-Urstein kam es in der Nacht auf Dienstag zu einem Todesfall. Ein Untersuchungshäftling (40) wurde bei einem Kontrollgang reglos in seiner Zelle liegend aufgefunden. Eine Reanimation blieb erfolglos – der Notarzt konnte nur noch den Tod des Türken feststellen. Laut Anstaltsleiter Dietmar Knebel gibt es keine Hinweise auf Fremdeinwirkung oder Suizid: „Die genaue Todesursache wird nun ermittelt. Er hatte einen Herz-Kreislauf-Stillstand.“ Der Häftling habe am Abend geklagt, dass ihm schlecht sei, erklärt Knebel. „Er wurde aus dem Haftraum genommen und ging den Gang auf und ab. Kurz darauf hat er gesagt, es passt wieder, und er ist in seine Zelle zurück.“ **wid**

Kino soll endlich einen Gehsteig bekommen

BRUCK. Beim 2011 eröffneten Dieselkino in Bruck gibt es bis heute weder eine Busstation noch einen Gehsteig. Das Kino zieht viele Jugendliche an. Wer nicht mit dem Auto kommt, muss auf der Bundesstraße gehen oder diese überqueren, zum Teil bei Schnee und Dunkelheit. Die Brucker FPS und der FPS-LAbg. Markus Steiner haben deshalb einen Lokalausschuss mit Landesrat Hans Mayr (TSS) organisiert. Mayr sei eingesetzt gewesen, sagte Steiner, und habe Geld für die nötigen Gehsteige zugesagt. Die Brucker Gemeindevertretung hat vergangene Woche einstimmig beschlossen, das Vorhaben zu unterstützen. Im Bereich des Kinos wird zudem ein Tempolimit von 50 km/h verordnet. **kain**

„Die Wurst allein ist es nicht“

Übermäßiger Fleischkonsum soll Krebsrisiko steigern. Was sagen Experten?

BERTHOLD SCHMID

SALZBURG. Wer in seiner Lebensverwandtschaft einen Fall von Darmkrebs habe, trage selbst ein vierfach höheres Risiko in sich, an Darmkrebs zu erkranken. Seien es zwei erkrankte Verwandte, steige das Risiko auf das 16-Fache. Das sagte Dietmar Gemeiner, gerichtlich beideter Sachverständiger und Facharzt für Allgemeinchirurgie in Salzburg.

In der aktuellen Debatte, ob zu hoher Fleisch- und Wurstkonsum das Risiko, an Darmkrebs zu erkranken, deutlich steigere, wie es kürzlich die Weltgesundheitsorganisation aufgrund zahlreicher Studien behauptete, hat der Facharzt klare Worte: „Alles was mit künstlichen Aromastoffen, Antibiotika und sonstigen Zusatzstoffen im Fleisch zu tun hat, ist schlecht. Und je länger Fleisch mit der Darmschleimhaut in Kontakt ist, umso schlechter ist es. Gefährlicher ist dabei geräucherter oder gar verkohltes Fleisch“, sagt der Mediziner, der seinen Patienten immer wieder den Rat gibt: Zwei Mal in der Woche Fleisch essen reicht, dazu zwei bis drei Mal Fisch und zwei bis drei Mal vegetarisch. Da sei man auf der sicheren Seite, wobei die Fleischportionen nicht übermäßig groß sein sollten. Zusätzlich spiele auch die Qualität des Fleisches keine unerhebliche Rolle. So sei bei Billigprodukten eine gewisse Vorsicht geboten.

Die Antwort auf die Frage, inwieweit übermäßiger Genuss von Salz eine Rolle hinsichtlich eines gesteigerten Krebsrisikos spiele, wollte Dietmar Gemeiner dem Salzburger Primar und Internisten Friedrich Hoppichler überlassen. Dieser erklärte: „Die ernst zu nehmende Studie besagt, dass der Konsum von 50 Gramm bearbeitetem Fleisch das Darmkrebsrisiko um 18 Prozent steigert. Die Rolle von Salz, Zucker, Konservierungsstoffen oder Gelatine ist da nicht beantwortet. Tatsache ist, dass eine Halbierung des derzeitigen Fleischkonsums wünschenswert wäre. Als

Ernährungsempfehlung in Österreich gibt: 350 Gramm Fleisch, auch unbearbeitetes pro Woche. Tatsächlich konsumieren Männer im Schnitt fast 1,2 Kilogramm, Frauen etwa die Hälfte.“



„Die Leute sollten um die Hälfte weniger Fleisch essen.“

Friedrich Hoppichler, Primar

Differenziert wird die aktuelle Diskussion von der Landwirtschaft sowie Fleischproduzenten gesehen. So sagte Franz Eßl, Präsident der Salzburger Landwirtschaftskammer: „Ich bezweifle, dass diese Studie wirklich Aufschluss auf die Gesundheit von Fleisch gibt. Mit jedem Lebensmittel muss vernünftig umgegangen werden, bei jedem Lebensmittel findet man, wenn man will, auch Schattenseiten. Das

wir Lebensmittel aber zum Leben brauchen und gut essen wollen um zu genießen, das kann uns keine Studie nehmen. Ist wirklich das Fleisch selbst krebsregend oder die Art, wie es schon vor der Verarbeitung haltbar gemacht wurde? Auf diese Fragen gibt die Studie keine Antwort.“

Ähnlich auch die Reaktion von Otto Filippi, Salzburger Innungsmeister der Fleischer: „Die Studie ist sicher zu beachten. Aber die Wurst allein ist es nicht. Sind auch österreichische Produkte in der Studie enthalten? Da gibt es wolkenkratzergroße Unterschiede in der Qualität zwischen den Produkten in aller Welt. Wir stehen für gute Qualität. Zusatzstoffe sind geprüft und genehmigt. Aber was ist jetzt passiert? Der Konsument verbindet die Begriffe Fleisch und Krebs und ist natürlich verunsichert. Wir sollten einfach mündige Bürger bleiben und selbst entscheiden können, was wir essen.“



Plädiert für Qualität und gesunden Menschenverstand: **Otto Filippi, Salzburger Innungsmeister der Fleischer.**

BILD: S/NROBERT RATZER