

## MARATHONLAUF

## Fördert er die Arterienverkalkung?

Wer regelmäßig an Marathons teilnimmt und für die Läufe über Jahre hinweg intensiv trainiert, tut damit seinem Herzen nicht nur Gutes. Ausgerechnet eine Gruppe von 25 besonders fitten Veteranen des Langstreckenlaufs, die an 25 und mehr Läufen teilgenommen hatten, wiesen stärker verkalkte Koronarien auf als eine gleichaltrige, lauffaule Vergleichsgruppe. Und das, obwohl Herzfrequenz, Gewicht und Body-Mass-Index (BMI) bei den Läufern deutlich niedriger lagen.

Der Clou an der Sache: Die Studie wurde initiiert von zwei Medizinern, die selbst leidenschaftlich Marathon laufen, Vater und Sohn Robert und Jonathan Schwartz, tätig am Minneapolis Heart Instituteresp. an der Universität Colorado, Denver. Statt sich durch die Ergebnisse in ihrer Laufleidenschaft bestätigt zu sehen, mussten sie eine herbe Überraschung hinnehmen: Das Volumen verkalkter Plaques, gemessen mittels CT-Angiografie, maß bei den Läufern 274 mm<sup>3</sup>, bei den Kontrollen dagegen nur 169 mm<sup>3</sup>.

Bei den Ursachen musste das Forscherteam passen. Jonathan Schwartz führte erhöhte Herzraten und Blutdruckwerte während des Trainings als mögliche Erklärung an und spekulierte weiter, dass evtl. auch der anhaltende anaerobe Zustand während des Langstreckenlaufs zu antioxidanzienbedingten Schäden führen könnte. Diese Zusammenhänge müssen noch untersucht werden. **EO ■**



© Fotolia

Sieht er gesünder aus als er ist?

Schwartz JG, et al. ACC 2010 Scientific Sessions; 16.3.2010, Atlanta, USA

## MANGELHAFTHE HYGIENE BEI DER GEFLÜGELHALTUNG

## Infektionsherd in der Küche

Dass rohes Hähnchenfleisch eine Salmonellenquelle darstellt, ist weithin bekannt. Nun zeigte sich, dass die Kontamination mit Campylobacter die Salmonellendichte um ein Mehrfaches übertrifft. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) koordinierte eine EU-Studie, in der u.a. in Deutschland die bakterielle Belastung von 432 Schlachtkörpern untersucht wurde. Danach wurden auf 17,6% der Hähnchen Salmonellen nachgewiesen, mit Campylobacter waren allerdings sogar 62% kontaminiert. Dies klingt erschreckend, doch die für Deutschland ermittelten Werte liegen sogar noch unter dem EU-Durchschnitt.

Über Darminhalt und Federn der Hühner gelangen die Erreger in den Schlachthof und werden während der Schlachtung auf die Schlachtkörper verschleppt. Deshalb muss bei der Aufbewahrung und Zubereitung von Hähnchenfleisch besonders auf Hygiene geachtet werden. Nur wenn das Hähnchenfleisch getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert und verarbeitet wird, kann die Infektionskette durchbrochen werden. Um Campylobacter und Salmonellen, die häufigsten Erreger von Magen-Darm-Erkrankungen beim Menschen, zu inaktivieren, muss das Fleisch vollständig durcherhitzt werden. **ST ■**

## TICKER

**Kein Appetit? Möglicher Hinweis auf Diabetes** Wenn jemand ein gutes Essen nicht riechen oder schmecken kann, hat er möglicherweise einen Typ-2-Diabetes. Dies zeigte eine Erbgutstudie, die 524 Diabetiker mit 498 Nichtdiabetikern verglich. Die körperliche Vorfreude auf eine Mahlzeit wird u. a. von einem Gen gesteuert, das den Bauplan für das Protein Ankyrin-B enthält. Ist dieses Gen defekt, wird die übliche vegetative Reaktion (Speichelbildung, Ankerbelung der Insulinproduktion) nicht eingeleitet. Die Studie zeigte, dass v. a. eine von drei Genveränderungen mit einem erhöhten Typ-2-Diabetes-Risiko assoziiert war. „Das“ Diabetesgen ist damit aber noch nicht gefunden, wie die Autoren der Studie betonten. Der Zusammenhang besteht nur bei etwa 1% der Betroffenen. **KE ■**

Science Signaling 2010, Bd. 3, Nr. 113

**Neuer Malariaerreger in Südostasien**

**Erste Fälle bei Touristen** In Südostasien breitet sich ein neuer Malariaerreger, Plasmodium knowlesi, aus. Infektionen traten bisher laut Dr. Michael Knappik vom Berliner Centrum für Reise- und Tropenmedizin vor allem auf der Insel Borneo, aber auch in Thailand, Myanmar, Singapur, Vietnam und auf den Philippinen auf. Gefährlich ist der Erreger, weil er sich bereits innerhalb von 24 Stunden vermehrt und sich damit in sehr kurzer Zeit tödliche Parasitämien entwickeln können.

Unter dem Mikroskop gleicht Plasmodium knowlesi dem Erreger der benignen Malaria quartana, bei der Fieberschübe im Abstand von 72 Stunden typisch sind. Deshalb sollte bei einer Malaria quartana aus Südostasien in Zukunft auch an den neuen Erreger gedacht werden. Die Infektion ist nur mittels PCR zu erkennen. Alle üblichen Malariamittel sind wirksam. Auch wenn bereits erste Touristen erkrankt sind, schätzt Knappik das Risiko für Reisende noch als gering ein. **KE/ÄZ ■**