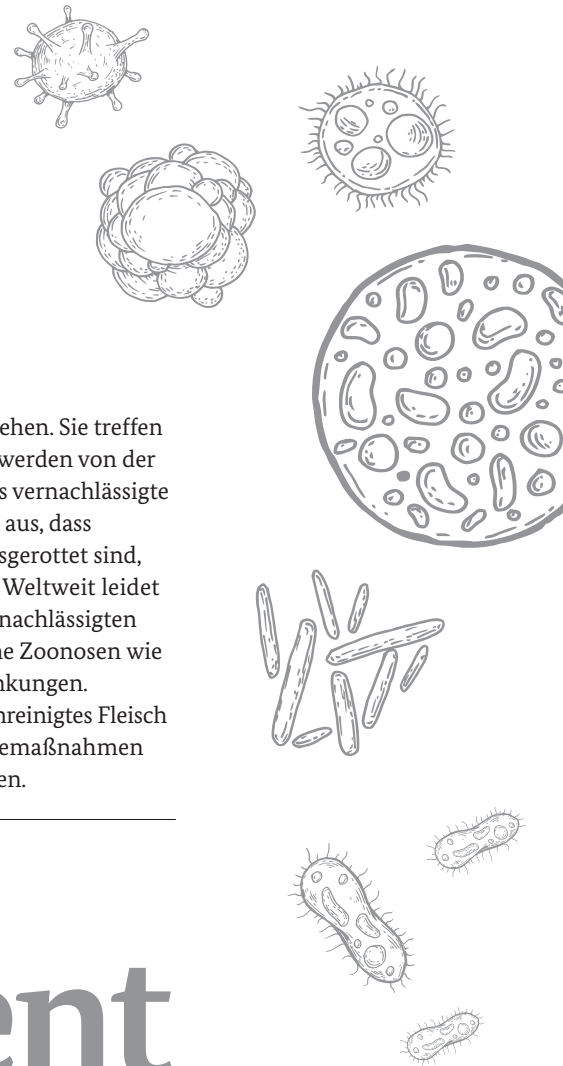


# Schon gewusst?



**Tollwut, Lepra oder Bandwürmer: Insgesamt siebzehn tropische Krankheiten gelten weltweit als vernachlässigt. Fünf davon sind Zoonosen.**

Über die Gefahren von Aids oder Malaria dürften die allermeisten Menschen Bescheid wissen. Doch es gibt eine Reihe weiterer gefährlicher

Krankheiten, die weniger im Fokus stehen. Sie treffen insbesondere ärmere Menschen und werden von der Weltgesundheitsorganisation WHO als vernachlässigte Krankheiten gelistet. Sie alle zeichnet aus, dass sie in westlichen Industrieländern ausgerottet sind, aber zahlreiche Menschen betreffen. Weltweit leidet eine Milliarde Menschen an einer vernachlässigten Krankheit. Dazu gehören verschiedene Zoonosen wie zum Beispiel bestimmte Wurmerkrankungen. Sie werden unter anderem über verunreinigtes Fleisch übertragen. Durch geeignete Hygienemaßnahmen können Infektionen verhindert werden.

[www.who.int/neglected\\_diseases](http://www.who.int/neglected_diseases)

# 60 Prozent

*aller Krankheitserreger sind schätzungsweise Zoonosen. Diese Erreger können Menschen sowie eine oder mehrere Tierarten gleichermaßen infizieren.*

## Ausgezeichnet!

Haben Sie heute schon Laktobazillen gegessen? Wahrscheinlich schon. Denn egal ob Sauerteigbrot mit Käse oder Salami, Joghurt, Sauerkraut, Rote Bete oder eingelegte Gurken, die Milchsäurebakterien finden sich fast überall. Doch die winzigen Lebewesen machen nicht nur Lebensmittel haltbarer und besser bekömmlich, sie unterstützen auch die Verdauung und

das Immunsystem. Entsprechend wichtig sind sie für Ökologie, Gesundheit, Ernährung und Wirtschaft. Das fand auch die Vereinigung für Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie (VAAM) und wählte die Gattung *Lactobacillus* zur Mikrobe des Jahres. Die Vereinigung vergibt den Preis bereits seit fünf Jahren, um auf die Vielfalt der mikrobiologischen Welt aufmerksam zu machen. Während Laktobazillen schon lange bekannt sind, findet die Wissenschaft

ständig weitere Bakterien. So etwa unlängst am Max Rubner-Institut. In einem Forschungsprojekt am Institut für Sicherheit und Qualität bei Obst und Gemüse wurden zwei bisher unbekannte, strikt anaerobe Bakterien aus einer Stuhlprobe eines gesunden Menschen isoliert. Zu Ehren des Namensgebers des Institutes erhielten die beiden neu entdeckten Bakterien die Namen *Rubneribacter badeniensis* und *Enteroscipio rubneri*.