

Viele Mikroorganismen mögen es sauer

Aufgrund seines stark sauren Milieus galt der Magen lange Zeit als nahezu keimfreie Zone innerhalb des Verdauungstraktes. Neben dem Erreger *Helicobacter pylori* kann sich jedoch eine Vielzahl weiterer Mikroorganismen im Magen tummeln, erklärten nun Wissenschaftler der Universität Stanford in einer Publikation.

Bei der Untersuchung von Schleimhautproben aus dem Magen von 23 Probanden identifizierten die Forscher mehr als 120 verschiedene Bakterienstämme. Alle Keime waren in der Lage, auch unter Extrembedingungen leben und sich vermehren zu können. Allerdings benutzen sie dafür unterschiedliche Mechanismen. So hüllt sich z. B. *Helicobacter pylori* mit Hilfe des Enzyms Urease in eine Ammoniakwolke, die den Erreger vor den im Magen üblichen pH-Werten von 0,9 bis 2,3 schützt. Einige der neu entdeckten Keimarten sind genetisch verwandt mit der Bakteriengattung *Deinococcus*. Diese Mikroorganismen besitzen als Schutzschild eine mehrschichtige Zellwand mit zusätzlicher äußerer Membran.