

Laktobazillen

Erreger

Laktobazillen sind Katalase- und Oxidase-negative, nichtsporen-bildende, unbewegliche grampositive pleomorphe Stäbchen, die häufig in Ketten gelagert sind. Zurzeit gibt es über 40 Spezies.

Epidemiologie

Laktobazillen sind physiologische Bewohner des Magen-Darm- und (Uro-) Vaginaltraktes, in letzterem als "Döderlein-Stäbchen" bekannt. Eine weitere Bedeutung haben sie in der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung (Käse, Joghurt, Sauerkraut usw.).

Pathogenese

Laktobazillen sind mikroaerophil. Beim Stoffwechsel bauen sie Kohlehydrate fermentativ ab, wobei Milchsäure das Endprodukt ist. Einige Spezies sind anspruchsvoll und brauchen für ihr Wachstum Aminosäuren, Peptide und Vitamine. Wichtige Virulenzfaktoren sind u.a. Lipopolysaccharide.

Klinik/Symptome

Die Erreger gehören zur Normalflora des Intestinal- und (Uro-) Vaginaltraktes. Als fakultativ pathogene Erreger können sie jedoch aus anderen Lokalisationen isoliert folgende endogene Infektionen verursachen:

- Sepsis
- Urosepsis
- Endokarditis
- Oropharynxinfektionen
- Chorioamnionitis

Diagnostik

Aus dem GI- und Vaginaltrakt werden die Erreger durch kulturelle Anzucht mit typischen makro- und mikromorphologischen Kriterien nachgewiesen. Bei kulturellem Nachweis in primär sterilen Materialien (z.B. Blutkulturen) wird eine massenspektrometrische bzw. ggf. molekularbiologische Differenzierung bis zur Speziesebene durchgeführt.