



Lafu-Geschäftsführer Gary Zörner erklärt vor der Fernsehkamera die Problematik der verseuchten Brötchen-Proben.

Die Ergebnisse sind morgen auf RTL zu sehen.

## **14 Proben hochgradig mit Keimen verseucht**

Delmenhorst (nic)

Zum zweiten Mal dreht ein RTL-Kamera-Team RTL im Labor für chemische und mikrobiologische Analytik (Lafu) auf der Nordwolle. Für die Sendung am Montag, 26. August, um 22.15 Uhr 'Extra - das Magazin' mit Birgit Schrowange musste das Labor die Frage klären, ob belegte Brötchen und Salate von Tankstellen und Imbissen in Bremen und Hamburg bakterienverseucht sind. Die Recherche für RTL ergab, dass von 16 Proben (zwölf belegte Brötchen und vier Salate) 14 hochgradig verkeimt waren, einige sogar mit Fäkal- und eitererregenden Keimen sowie Schimmelpilze und Hefen. Ursachen sind vermutlich falsche Lagerung oder, dass die verwendeten Rohstoffe bereits verkeimt waren. Lafu-Geschäftsführer Gary Zörner sieht den Grund für das erschreckende Ergebnis im mangelnden Hygienebewusstsein der Verkäufer: "Was man nicht sieht, verdrängt man, die Menschen unterschätzen die Seuchen."