

Reiseproviant mit Fäkalkeimen gewürzt

Delmenhorster Labor nahm Frischwaren unter die Lupe

Delmenhorst. Manchen Reiseproviant, der an Tankstellen oder Bäckereien verkauft wird, kann man vom Tresen direkt zum Mülleimer durchreichen. Die Produkte sind mit Bakterien und anderen schädlichen Mikroorganismen verseucht. Diesen Befund haben Untersuchungen des Delmenhorster Labors für chemische und mikrobiologische Analytik (Lafu), die der Fernsehsender RTL in Auftrag gab, zu Tage gefördert. Für Lafu-Chef Gary Zörner ist es bereits die zweite Zusammenarbeit mit den Kölner Privatfunkern. Vor einigen Wochen hatte sein Labor, das auf dem Nordwolle-Gelände ansässig ist, einige Speiseeisproben untersucht, die zwischen Cuxhaven und Travemünde gezogen worden waren. Bei knapp der Hälfte lag eine bedenkliche Keimbelastung vor. Die Auswertung der Proviantproben ergab jetzt ein noch verheerenderes Bild: Von den 16 untersuchten Salaten und belegten Brötchen - gekauft in Bremen und Hamburg - mussten 14 wegen teils deutlicher Überschreitung von Keim-Grenzwerten beanstandet werden. Fäkalkeime (E-coli), Schimmelpilze, Hefen und Eitererreger gehörten zu den unsichtbaren Zutaten, die in den Nahrungsmitteln steckten. "Bei einem der Produkte konnte man anhand der Graufärbung der Wurst schon mit bloßem Auge sehen, dass es nicht in Ordnung war", berichtete Zörner gestern. Die Gründe für die Belastung sind unterschiedlich. Teils weisen schon die verwendeten Rohstoffe Verkeimungen auf, teils wurden sie unhygienisch verarbeitet. Auch an der Aufbewahrung im Laden kann's liegen, Zörner: "In einem der Geschäfte herrschte in der Auslage eine Temperatur von 28 Grad." Selbst wenn die Keimbelastung von Frischwaren zum Zeitpunkt des Kaufes noch gering ist, kann sich das bis zum Verzehr gewaltig ändern, erläutert der Lafu-Chef. "Manche Bakterien verdoppeln sich innerhalb von 20 Minuten durch Zellteilung. Kauft also jemand mehrere Brötchen an der Tanke und isst das letzte abends im Hotel, dann guten Appetit!" Den Verbrauchern rät Gary Zörner, sich beim Kauf von Reiseproviant zumindest das "Gesamtumfeld" im Geschäft anzuschauen. Dadurch lasse sich das Risiko, einer von mindestens 80 000 deutschen Salmonellenpatienten pro Jahr zu werden, ein wenig vermindern. Der Beitrag wird morgen um 22.15 Uhr im RTL-Magazin "Extra" ausgestrahlt.