



Ihre Gesprächspartner:

Dr. Johann Kalliauer

Dr.ⁱⁿ Rita Dornetshuber

Präsident der Arbeiterkammer Oberösterreich

AK-Konsumenteninformation

Qualität von Grillfleisch

Pressekonferenz

Dienstag, 7. Juli 2009

AK-Bildungshaus Jägermayrhof

Alarmierende Ergebnisse beim Grillfleisch-Test der Arbeiterkammer

So schlecht war die Qualität von Grillfleisch noch nie. Der aktuelle Test der Arbeiterkammer Oberösterreich brachte recht ungestiöse Ergebnisse. Von 21 Proben (Cevapcici, Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch) war mehr als die Hälfte nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet. Sechs Proben waren sogar gesundheitsschädlich. Besonders betroffen: Hühnerfleisch und Cevapcici. Die AK rät, Fleisch frisch und ungewürzt zu kaufen und noch am gleichen Tag auf den Grill zu legen.

In neun Filialen großer Lebensmittelhändler (Billa, Hofer, Maximarkt, Penny, Interspar, Lidl, Pro Kaufland, Merkur) wurden insgesamt 21 Stichproben gezogen. Es handelte sich um mariniertes Schweine- und Rindfleisch sowie gewürzte Geflügelteile und Cevapcici. Die Proben wurden unter Einhaltung der Kühlkette in das Labor der Belan Ziviltechniker-GmbH gebracht und dort mikrobiologisch, sensorisch und chemisch analysiert. Zur Beurteilung wurde das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz herangezogen.

Besondere Vorsicht bei Hühnerfleisch

Wirklich besorgniserregend fiel das Ergebnis beim Hühnerfleisch aus. Von insgesamt sechs getesteten Proben waren vier mit Salmonellen verseucht und mussten als gesundheitsschädlich eingestuft werden. Eine Probe wurde wegen Hygienemängel als wertgemindert eingestuft. Lediglich eine einzige Probe erwies sich als einwandfrei.

Grobe Mängel auch bei Cevapcici

Aufpassen heißt es auch bei gewürztem Faschiertem. Auch hier wurden von insgesamt fünf Proben zwei wegen Salmonellenbefalls als gesundheitsschädlich beanstandet. Zwei weitere Proben waren aufgrund grober hygienischer Mängel nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet. Nur eine Probe erwies sich als einwandfrei.

Rind- und Schweinefleisch weniger empfindlich

Von insgesamt acht Schweinefleischproben konnte immerhin die Hälfte als einwandfrei bewertet werden. Eine Probe galt als wertgemindert und drei waren wegen nachgewiesener grober Hygienemängel nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet. Von den insgesamt zwei Rindfleischproben war eine einwandfrei und eine nicht mehr genusstauglich.

Hygienische Mängel

Schwerwiegende hygienische Mängel bei der Verarbeitung bzw. Verpackung gelten als Hauptbeanstandungsgrund:

- **Salmonellen** konnten in sechs von 21 Proben nachgewiesen werden. Salmonellen sind die häufigsten Verursacher von Darminfektionen. Besonders gefährdet sind Kleinkinder, Senioren und Kranke.
- **Staphylokokken** zeigen sich in der Untersuchung auch als problematisch. Diese Keime können über Nasen-Rachenschleimhäute auf Lebensmittel gelangen und stellen neben Salmonellen die häufigste Ursache für Lebensmittelvergiftungen dar.
- Indikatorkeime für die fäkale Verschmutzung wie **Enterobakterien** bzw. **E. coli**, deren natürlicher Lebensraum der Dickdarm von Mensch und Tier ist, wurden bei einem Großteil der beanstandeten Proben gefunden. Bei einer Probe wurde der Grenzwert für Enterobakterien sogar um das 380-Fache überschritten!
- **Pseudomonaden**, die als Hauptverderberreger von Fleisch gelten, sind zusätzlich als Beanstandungsgrund zu nennen.

Zu lange Haltbarkeitsfristen, durchbrochene Kühlkette

Weitere Ursache für die mangelnde Frische: Zu lange Haltbarkeitsfristen und nicht durchgängige Kühlkette:

Die Lagerungstemperatur, die laut Herstellerangaben auf den Verpackungen maximal plus vier Grad Celsius betragen sollte, wurde bei zwölf der insgesamt 21 Fleischproben überschritten. Der direkt nach dem Kauf gemessene Temperaturspitzenwert lag bei 11,6 Grad Celsius. Optimale Bedingungen also für die Vermehrung von Mikroorganismen.

Tipps für ein ungetrübtes Grillvergnügen

Bei fertig mariniertem und gewürztem Fleisch ist also Vorsicht geboten. Lassen Sie sich trotzdem nicht den Appetit verderben! Grillen ist nicht nur die ursprünglichste Form der Zubereitung, sondern auch eine der gesündesten. Nährstoffe werden geschont, Fett wird gespart und sogar ausgebraten. Allerdings sollte man einige wichtige Grundregeln beachten:

- ☺ Kaufen Sie Ihr Grillfleisch immer erst an dem Tag, an dem Sie grillen wollen, frisch und am besten ungewürzt an der Theke beim Fleischer Ihres Vertrauens.
- ☺ Bevorzugen Sie leicht marmoriertes, d.h. mit Fett durchzogenes Fleisch, da es beim Grillen saftiger bleibt und auch mehr Aromastoffe enthält. Fettränder immer erst nach dem Grillen wegschneiden.
- ☺ Achten Sie beim Kauf darauf, dass die Kühlkette möglichst nicht oder nur kurz unterbrochen wird. Am dienlichsten für den Transport sind Kühltaschen. Salmonellen etwa vermehren sich nämlich schon ab sieben Grad Celsius.
- ☺ Auch wenn das Grillgut schon fix fertig mariniert im Handel erhältlich ist, empfiehlt es sich dennoch, die Marinade selbst zu kreieren. Paprikapulver und stark aromatische Gewürze übertünchen den Eigengeruch und Geschmack des Fleisches, der normalerweise ein Indiz für seine Frischequalität liefert. Am besten legen Sie das Fleisch für ein bis zwei Stunden im Kühlschrank in eine Marinade aus Öl, verfeinert mit Kräutern Ihres Geschmacks wie etwa Rosmarin, Knoblauch, Basilikum, Thymian oder ähnlichem. Zusätzlich empfiehlt sich noch die Zugabe von Zitronensaft, Sojasauce, Wein oder Essig.
- ☺ Vorsicht vor Salmonellen! Besondere Achtsamkeit ist bei der Zubereitung von Geflügel geboten. Besteck und Geschirr, das mit rohem Geflügel in Berührung kommt, muss sofort gründlich und heiß gereinigt werden. Auch die Hände einschließlich der Unterarme müssen sorgfältig gewaschen werden. Zu beachten ist auch, dass es mit dem Putzlappen in der Küche, nachdem er mit rohem Fleisch in Kontakt

gekommen ist, zu keiner Schmierinfektion kommt. Es empfiehlt sich, den Lappen auszukochen oder durch einen neuen zu ersetzen.

- ☺ Das Grillgut sollte vorzugsweise Zimmertemperatur haben, damit es die Poren über der Hitze schneller schließen kann und es saftiger bleibt. Stellen Sie es also am besten schon zwei Stunden vorher aus dem Kühlschrank.
- ☺ Das Fleisch sollte erst auf den Rost, wenn eine rauchlose Glut entstanden ist.
- ☺ Wichtig: Fleisch sollte immer vollständig durchgebraten werden, um eventuelle Keime auch im Inneren abzutöten. Schweinefleisch nie blutig oder "medium" (rosafarben) essen, denn im Schweinefleisch vorhandene Trichinen (Parasiten) werden so nicht abgetötet und können sich im Körper des Menschen festsetzen. Bei Geflügel und Faschiertem besteht die Gefahr einer Salmonellenvergiftung.
- ☺ Viele glauben, dass kurzes starkes Erhitzen die Poren verschließt und so der Wasseraustritt verringert wird. Ein Irrglaube! In Wahrheit bleibt Fleisch am saftigsten, wenn es bei konstanter Temperatur gegart wird.
- ☺ Bestreichen Sie das Grillfleisch auch während des Grillens mit Marinade. Öl dient nämlich als Zartmacher und schützt zusätzlich vor Austrocknen und Verbrennen. Für die hohen Grilltemperaturen eignet sich Rapsöl am besten, aber auch Oliven-, Sonnenblumen- und Distelöl halten den Temperaturen stand.
- ☺ Verwenden Sie stets Alutassen zum Grillen. So verhindern Sie, dass Fett in die Glut tropft und dadurch entstehende krebsverursachende polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) wie z.B. Benzpyrene über den aufsteigenden Rauch auf ihr Grillfleisch gelangen. Elektrogrills oder Vertikalgrills lassen den gesundheitsschädlichen Qualm erst gar nicht entstehen.

- ☺ Schwarz verbrannte Stellen sollte man immer wegschneiden. Zum einen sind sie ungenießbar und zum anderen enthalten sie auch extrem hohe Mengen an krebserregenden PAK.

- ☺ Verwenden Sie ausschließlich Klemmzangen, um das Fleisch zu wenden, und keinesfalls eine Gabel. So kann man übermäßigen Saftverlust vermeiden.

- ☺ Grillfleisch immer erst nach dem Grillen salzen, da Salz Wasser bindet und das Fleisch dadurch an Saftigkeit einbüßt.

- ☺ Gepökelt oder bereits Geräuchert sollte eigentlich nicht auf den Grill, da sich das im Pökelsalz enthaltene Nitrit unter hoher Hitzeeinwirkung mit dem Fleischeiweiß zu krebserregenden Nitrosaminen verbindet. Wer dennoch nicht auf „Berner Würstel“ verzichten möchte, der sollte zumindest das Richtige wie Senf, Kren oder Ketchup dazu essen. Die scharfen Senföle regen die Entgiftungsprozesse der Leber an und schützen so vor den gefährlichen Nitrosaminen. Das im Ketchup enthaltene Lycopin schützt sehr effektiv vor freien Radikalen.

AK-Test: Grillfleisch

Jul.09

Geschäft	Hühnerfleisch	Bewertung
Billa Maria-Theresiastr., 4600 Wels	Hühner Grillteller Wech Geflügel GmbH	einwandfrei
Hofer Pleschingerstr. 13, 4040 Linz	Hühner Grilltasse H. Lugitsch & Söhne GmbH	wertgemindert
Maximarkt Bäckermühlweg 61, 4030 Linz	Landhendl-Oberkeulen Hubers Landhendl GmbH	gesundheitsschädlich
Penny Welserstr. 17-19, 4060 Leonding	Hühner Grillteller Wech Geflügel GmbH	gesundheitsschädlich
Interspar Im Bäckerfeld 1, 4060 Leonding	Landhendl-Grillteller Hubers Landhendl GmbH	gesundheitsschädlich
Lidl Salzburgerstr. 266, 4020 Linz	Hähnchenflügel, Frischland Pre- mium Spezialitäten GmbH	gesundheitsschädlich

Geschäft	Schweine- und Rindfleisch	Bewertung
Hofer Pleschingerstr. 13, 4040 Linz	Schopf Steaks Greisinger GmbH	einwandfrei
Lidl Salzburgerstr. 266, 4020 Linz	Schweinebauch Dachsberger & Söhne GmbH	einwandfrei
Interspar Bäckerfeld 1, 4060 Leonding	Karreesteak TANN	einwandfrei
Pro Kaufland Lindengasse 16, 4040 Linz	Karreesteak PRO Kaufland	einwandfrei
Pro Kaufland Lindengasse 16, 4040 Linz	Rindsteak PRO Kaufland	einwandfrei
Maximarkt Bäckermühlweg 61, 4030 Linz	Grillschopf Maximarkt	wertgemindert
Merkur Wegscheiderstr. 3, 4030 Linz	Schopfsteak Merkur Filiale	für den menschlichen Verzehr ungeeignet
Merkur Wegscheiderstr. 3, 4030 Linz	Rump Steak Merkur Filiale	für den menschlichen Verzehr ungeeignet
Billa Welserstr. 41, 4030 Linz	Schweine Steak Billa Filiale	für den menschlichen Verzehr ungeeignet
Penny Welserstr. 17-19, 4030 Linz	Schopfbraten Billa AG/Abt. Penny Filiale	für den menschlichen Verzehr ungeeignet

Geschäft	Cevapcici	Bewertung
Interspar Im Bäckerfeld 1, 4060 Leonding	Cevapcici Spar AG	einwandfrei
Merkur Wegscheiderstr. 3, 4030 Linz	Cevapcici Merkur Filiale	für den menschlichen Verzehr ungeeignet
Billa Maria-Theresiastr., 4600 Wels	Cevapcici Billa Filiale	für den menschlichen Verzehr ungeeignet
Pro Kaufland Lindengasse 16, 4040 Linz	Cevapcici Pro Kaufland	gesundheitsschädlich
Penny Welserstr. 17-19, 4060 Leonding	Cevapcici Billa AG/Abt. Penny Filiale	gesundheitsschädlich