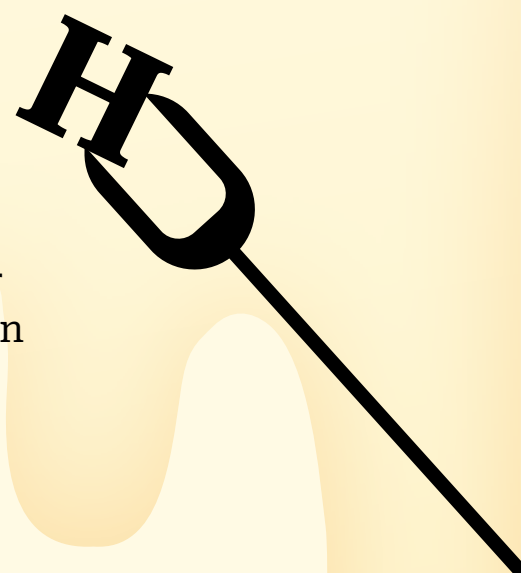


GESELLIG, GENUSSVOLL, GEFÄHRLIC



Fondue und Raclette haben im Winter Hauptsaison. Die gemütliche Schlemmerei kann allerdings in einer unangenehmen Lebensmittelinfektion enden. Was ist zu beachten?



Wenn es draußen kalt ist, sind Fleischhäppchen und Gemüse aus dem Raclettepfännchen oder vom Fonduespieß beliebt, um sich von innen zu wärmen. Während der Vor- und Zubereitung der Zutaten können jedoch Krankheitserreger, die sich möglicherweise in rohem Fleisch befinden, auf Lebensmittel übergehen, die ohne weiteres Erhitzen gegessen werden. Zum Beispiel, wenn die Zutaten auf demselben Teller liegen oder mit demselben Besteck in Kontakt kommen.

In rohem Geflügelfleisch werden besonders häufig *Campylobacter*-Bakterien nachgewiesen. Eine Infektion mit *Campylobacter* ist in Deutschland und in der Europäischen Union die am häufigsten gemeldete lebensmittelbedingte bakterielle Erkrankung. In Deutschland wurden im Jahr 2022 insgesamt 43.166 Fälle registriert. Besonders häufig infizieren sich kleine Kinder und junge Erwachsene. Geringe Keimzahlen reichen dafür schon aus. Die Folge sind Durchfallerkrankungen mit Fieber und Bauchkrämpfen, die meist nach wenigen Tagen von selbst ausheilen. In Einzelfällen sind aber auch schwerwiegende Nervenerkrankungen oder Gelenkentzündungen möglich.

Einerseits treten Infektionen mit *Campylobacter*-Keimen vermehrt in den Sommermonaten auf. Die Übertragung durch Insekten führt zu einer häufigeren Besiedlung des Keims von Tierbeständen. In der Folge treten *Campylobacter* vermehrt auf rohem Geflügelfleisch auf. Andererseits gibt es aber auch einen jährlich wiederkehrenden kurzzeitigen Anstieg der Fallzahlen am Jahresanfang. Das Robert Koch-Institut (RKI) konnte in einer Studie einen Zusammenhang zwischen *Campylobacter-Enteritis*-Erkrankungen nach Weihnachten und Silvester und Fleischfondue- oder Raclette-Essen an den Feiertagen zeigen, insbesondere, wenn Hühnerfleisch angeboten worden war.

GUTE KÜCHENHYGIENE IST DAS A UND O

Um Infektionen mit *Campylobacter* zu vermeiden, sollte beim Umgang mit rohen tierischen Lebensmitteln eine gute Hygiene herrschen. Das gilt ebenso bei der Vor-


Trennen und Reinigen – so nimmt der gesellige Genuss auch kein böses Ende.

bereitung in der Küche wie auch am Esstisch selbst, wenn sich Familie und Freunde rund um die Raclette-Platte oder den Fondue-Topf tummeln. Wichtig ist, dass es zu keiner Verschleppung von Keimen, also einer Kreuzkontamination, kommt. So wird die Keimübertragung meist von rohen Lebensmitteln auf andere Lebensmittel bezeichnet. Das kann passieren, wenn diese direkt miteinander in Kontakt kommen. Möglich ist aber auch die indirekte Übertragung über Hände, Arbeitsflächen, Besteck oder andere Küchenutensilien. Beispielsweise können Bakterien von ungedarremtem Fleisch auf gedarte Stückchen, Kartoffeln oder Gemüsehäppchen übergehen, wenn die Gabel oder der Teller nicht gewechselt werden. Rohes Fleisch, vor allem Geflügel, und Lebensmittel, die ohne weiteres Erhitzen verzehrt werden, sollten also konsequent getrennt werden. Zur guten Küchenhygiene gehört außerdem, dass Hände, Küchenutensilien und Zubereitungsflächen nach Kontakt mit rohen tierischen Lebensmitteln und vor der Zubereitung anderer Lebensmittel oder von weiteren Bestandteilen einer Mahlzeit gründlich gereinigt werden.

HITZEEMPFINDLICHE TARNKÜNSTLER

Da *Campylobacter*-Keime nicht zum Verderb von Lebensmitteln führen, lässt sich ihr Vorkommen weder an deren Aussehen noch Geruch erkennen. Wie die meisten Erreger von Lebensmittelinfektionen lässt sich *Campylobacter* aber durch Erhitzen abtöten. Voraussetzung ist, dass im Kern des Lebensmittels für mindestens zwei Minuten eine Temperatur von 70 °C erreicht wird.

Unabhängig davon gilt bei Fondue und Raclette für Zutaten, Besteck und Co. aber das Motto „Trennen und Reinigen“. So nimmt der gesellige Genuss auch kein böses Ende. —

 Mehr erfahren



BfR-FAQ
„Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt“