

Gesundheitsgefahr durch Döner Kebap



Der Verzehr von Döner Kebap kann die Gesundheit gefährden, so das Ergebnis einer WISO-Stichprobe in Berlin. In zwölf von 22 Döner-Proben war die Gesamtkeimzahl extrem hoch. In vier Fällen wurden Krankheitserreger nachgewiesen, die in Nahrungsmitteln grundsätzlich nicht zulässig sind.

Der Döner ist der Deutschen liebster Imbiss. Sage und schreibe 700 Millionen Stück gehen jährlich über die Ladentheke [...]. Analysiert wurden die Proben von dem unabhängigen Sachverständigen Dr. Gero Beckmann, die Imbisse wurden zufällig ausgewählt. Der Test gliedert sich in zwei Teile: Zum einen wurde die Hygiene vor Ort, zum anderen die Qualität des verkauften Fleisches analysiert [...].

Kurzgegrilltes Dönerfleisch

Wie aber sieht es mit der Qualität des Fleisches aus? Döner werden entweder aus Kalbfleisch oder Geflügel hergestellt. Dabei wird das Fleisch in dünnen Scheiben roh auf einen Spieß gesteckt und dann gegrillt. Und genau beim Grillen liegt das Problem. Denn an der Außenseite wird das Fleisch sehr heiß, in den inneren Schichten allerdings höchstens lauwarm. Das ist ein ideales Klima für Bakterien aller Art [...].

Der Mikrobiologe Gero Beckmann kaufte in den Imbissen der Stichprobe insgesamt 22 Döner. Diesem Fleisch entnahm er seine Proben, die er dann auf Keime in einem Labor untersuchen ließ. Das Ergebnis: Bei zwölf Proben war die Gesamtkeimzahl mit mehr als einer Milliarde Kolonie bildender Einheiten extrem hoch. Insgesamt 12 der 22 Döner fielen im mikrobiologischen Test glatt durch. Bei vier der Proben gab es sogar krankheitserregende Keime.

Schwere Durchfälle möglich

Ein Döner Kebap enthielt Salmonellen, die schwere Durchfälle und Erbrechen auslösen können. In einem weiteren Kebap-Sandwich wurde das Bakterium Arcobacter festgestellt, das Magen-Darm-Beschwerden verursachen kann und von Experten als besonders aggressiv eingestuft wird. Eine Probe war stark mit Pseudomonas aeruginosa belastet. Dieser Krankheitserreger kann unter anderem schwere Lungenentzündungen auslösen. Eine weitere Probe enthielt das Wund- und Eiterbakterium Staphylococcus aureus. Der Verzehr wäre in diesen vier Fällen gesundheitsgefährdend gewesen, die Döner hätten nicht verkauft werden dürfen. "Ich bin über dieses Ergebnis sehr beunruhigt, das hatte ich so nicht erwartet", sagt Beckmann. "Für 1,20 Euro kann man nicht produzieren. Das ist in jedem Falle mindere Qualität." [...]. Abhilfe schaffen könnten da unangemeldete und häufigere Kontrollen als bisher, so Beckmann weiter.

S. Hanf und S. Frick © ZDF 2009, <http://wiso.zdf.de/ZDFde/inhalt/30/0,1872,3976862,00.html>

Aufgaben:

1. Artikel lesen und Wichtiges unterstreichen!
2. Wie viele Döner der Stichprobe waren mit zu vielen Keimen belastet? _____ %
3. Wie viele Döner sind dann wohl jährlich in Deutschland zu hoch belastet? _____
4. Wie viele Döner-Imbisse gibt es in deiner Stadt? (Notiere die Fermi-Aufgabe auf 1 Extra-Blatt)