



Ihre Gesprächspartner:

Dr. Johann Kalliauer

Dr. Georg Rathwallner

Präsident der Arbeiterkammer OÖ

Leiter AK-Konsumenteninformation

AK-Test: Qualität von Grillfleisch

Pressekonferenz
Montag, 7. Juli 2008, 11 Uhr
Linz, Jägermayrhof

Besondere Vorsicht bei Hühnerfleisch: Mehr als 40 Prozent der Proben ungenießbar

Bei einem Grillfleisch-Test der Konsumenteninformation der AKOÖ wiesen die Schweinefleischproben wesentlich weniger Qualitätsmängel auf als das getestete Hühnerfleisch: Ein Drittel der Hühnerfleischproben war nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet, eine Probe sogar gesundheitsschädlich. Bei Schweinefleisch war lediglich eine von zwölf Proben nicht mehr genusstauglich. Ungewürztes Hühner- und nicht mariniertes Schweinefleisch schneidet bei diesem Test etwas besser ab als die gewürzten Vergleichsproben.

Ergebnis Hühnerfleisch im Detail

Von zwölf untersuchten Hühnerfleischproben, wovon die Hälfte gewürzt die andere ungewürzt war, wurden drei Proben als einwandfrei und vier als wertgemindert bewertet. Vier Proben mussten als „für den menschlichen Verzehr ungeeignet“ und eine Probe als gesundheitsschädlich beanstandet werden. Unter diesen fünf Proben befanden sich drei Proben, die mit Gewürzen versehen waren.

Ergebnis Schweinefleisch im Detail

Von zwölf untersuchten Schweinefleischproben, je sechs mariniert und unmariniert, waren neun Proben einwandfrei. Unter der beanstandungsfreien Ware befanden sich fünf unmarinierte Schweinefleischproben. Zwei Proben, je eine mariniert und eine unmariniert, waren wertgemindert und eine marinierte Schweinefleischprobe wurde als nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet befunden.

Schwerwiegende hygienische Mängel bei der Verarbeitung bzw. Verpackung

- **Staphylokokken**, welche über die Nasen-Rachenschleimhäute auf Lebensmittel gelangen, stellen neben Salmonellen die häufigste Ursache für Lebensmittelvergiftungen dar. Bei den Schweinefleischmustern wurden keine Staphylokokken gefunden. Bei zwei Geflügelfleischproben wurde der Toleranzwert überschritten.

- **Fäkalkeime** wie **Enterobakterien** bzw. **E. coli**, deren natürlicher Lebensraum der Dickdarm von Mensch und Tier ist, wurden bei einem Großteil der beanstandeten Proben gefunden.
- In massiv überhöhter Anzahl wurden sowohl Staphylokokken als auch Enterobakterien bei einem Landhendl-Grillteller nachgewiesen. Weiters wurde der Grenzwert für E. coli überschritten. Dieses Fleisch musste als gesundheitsschädlich beurteilt werden.
- Als zusätzlicher Beanstandungsgrund vieler Proben sind **Pseudomonaden** zu nennen, die als Haupterreger von verdorbenen Fleisch gelten.

Zu lange Haltbarkeitsfristen und unterbrochene Kühlkette

Die Lagerungstemperatur, die laut Herstellerangaben auf den Verpackungen maximal plus vier Grad Celsius betragen sollte, wurde bei 14 der insgesamt 24 Fleischproben überschritten. Der gemessene Temperaturspitzenwert lag bei 9,9°C. Die deklarierten Haltbarkeitsfristen von bis zu acht Tagen scheinen demnach nicht realistisch zu sein. Die gemessenen Temperaturen ermöglichen eine rasche Vermehrung von Mikroorganismen, sodass man von einem rasch fortschreitenden Verderb der Ware ausgehen kann.

Wissenswertes rund ums Grillen

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 Fleisch immer am selben Tag, an dem Sie grillen: frisch und am besten ungewürzt beim Fleischhauer 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 nicht oder nur kurz unterbrochen wird. Salmonellen etwa vermehren sich schon ab 7°C. Verwenden Sie daher Kühltaschen für den Transport.

- ☺ Auch wenn das Grillgut schon mariniert im Handel erhältlich ist, empfiehlt es sich seine Marinade selbst zu kreieren. Paprikapulver und stark aromatische Gewürze übertünchen Eigengeruch und Geschmack des Fleisches, die als Indiz für die Frische dienen. 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 ähnliche. Zusätzlich empfiehlt sich noch die Zugabe von Zitronensaft, Sojasauce, Wein oder Essig.

- ☺ Besondere Vorsicht 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. Beachten Sie, dass es mit dem Putzlappen, der mit rohem Fleisch in Kontakt gekommen ist, zu keiner Schmierinfektion kommt. Es empfiehlt sich, den Lappen auszukochen oder wegzuwerfen.

- ☺ Das Grillgut sollte vorzugsweise Zimmertemperatur haben, damit es die Poren über der Hitze schneller schließen kann und es saftiger bleibt. Stellen Sie es also schon zwei Stunden vor dem Grillen 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 Menschen glauben, dass kurzes starkes Erhitzen die Poren verschließt und so der Wasseraustritt verringert wird. 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 krebserregende Stoffe über den aufsteigenden Rauch auf Ihr Grillfleisch gelangen. Elektrogrills oder Vertikalgrills lassen den gesundheitsschädlichen Qualm erst gar nicht entstehen.

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

- ☺ 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 Geräuchert sollte nicht auf den Grill, da sich darin enthaltenes Nitrit unter Einwirkung hoher Hitze mit dem Eiweiß des Fleisches zu krebserregenden Nitrosaminen verbindet.

Geschäft	Produkte	Beurteilung
Lidl Salzburgerstraße 266 4020 Linz	Hähnchenschenkel	einwandfrei
Pro Kaufland Lindengasse 16 4040 Linz	Hendelkeulen	einwandfrei
Maximarkt Bäckermühlweg 61 4030 Linz	Landhendl-Unterkeulen, gewürzt	einwandfrei
Hofer Pleschingerstraße 13 4040 Linz	Hühnergrilltasse, gewürzt	wertgemindert
Pro Kaufland Lindengasse 16 4040 Linz	Hendelkeulen, gewürzt	wertgemindert
Hofer Pleschingerstraße 13 4040 Linz	Poularden Keulenviertel	wertgemindert
Interspar Helmholzstraße 15 4020 Linz	Landhendl-Grillteller	wertgemindert
Maximarkt Bäckermühlweg 61 4030 Linz	Landhendl-Unterkeulen	für den menschlichen Verzehr ungeeignet
Lidl Salzburgerstraße 266 4020 Linz	Hähnchenflügel, gewürzt	für den menschlichen Verzehr ungeeignet
Billa Leonfeldnerstraße 97 4040 Linz	Hühner Grillteller	für den menschlichen Verzehr ungeeignet
Billa Leonfeldnerstraße 97 4040 Linz	Hühner Grillteller, gewürzt	für den menschlichen Verzehr ungeeignet
Interspar Helmholzstraße 15 4020 Linz	Landhendl-Grillteller, gewürzt	gesundheitsschädlich

Geschäft	Produkte	Beurteilung
Lidl Salzburgerstraße 266 4020 Linz	Minutensteaks	einwandfrei
Pro Kaufland Lindengasse 16 4040 Linz	Karree-Steak, gewürzt	einwandfrei
Hofer Pleschingerstraße 13 4040 Linz	Karree-Steak, gewürzt	einwandfrei
Interspar Helmholzstraße 15 4020 Linz	Karree-Steak, gewürzt	einwandfrei
Billa Jägerstraße 10 4040 Linz	Schopf-Steak	einwandfrei
Pro Kaufland Lindengasse 16 4040 Linz	Schweinskarree	einwandfrei
Billa Jägerstraße 10 4040 Linz	Schweine-Steak, gewürzt	einwandfrei
Hofer Pleschingerstraße 13 4040 Linz	Karree-Steak	einwandfrei
Interspar Helmholzstraße 15 4020 Linz	Karree-Steak	einwandfrei
Maximarkt Bäckermühlweg 61 4030 Linz	Schopf abgezogen	wertgemindert
Lidl Salzburgerstraße 266 4020 Linz	Holzfaller Steak, gewürzt	wertgemindert
Maximarkt Bäckermühlweg 61 4030 Linz	Grillschopf, gewürzt	für den menschlichen Verzehr ungeeignet