



# LANDKREIS EICHSFELD

## Pressemitteilung

**Nr. 2018/067**

Heilbad Heiligenstadt, den 01.08.2019

### **Das Veterinäramt informiert ...**

#### Ich ess' so gerne ein Gehacktesbrot ...

Das Eichsfelder Gehacktesbrot hat nicht nur Eingang in das lokale Liedgut gefunden, sondern ist bei vielen eng mit dem Begriff „Heimat“ verbunden. Auch wenn Auswärtige dieser Tradition oftmals mit Unverständnis und leichtem Schaudern begegnen, ist und bleibt das Gehacktes fester Bestandteil des Speiseplans und kommt in vielen Haushalten regelmäßig auf den Tisch.

Allen Liebhabern dieser Spezialität sollte aber immer wieder bewusst werden, dass es sich hier um ein sehr empfindliches Lebensmittel mit hohem Gefahrenpotential handelt! Im Alltag wird da schon mal eingekauftes Gehacktes längere Zeit im warmen Auto herumgefahren oder auch – insbesondere bei Feiern – über längere Zeit ohne Kühlung auf dem Buffet stehengelassen.

Geschmierte Gehacktesbrötchen werden als Pausenbrote ohne weitere Kühlung in den Proviant gepackt und später verzehrt. Ein solcher Umgang mit dem gewürzten, rohen Fleisch ist höchst fahrlässig und entspricht keiner guten Hygiene-Kenntnis! Krankheitserreger sind überall vorhanden und finden insbesondere auf fein zerkleinertem Fleisch einen idealen Nährboden. Kommt dann noch Wärme dazu (hier reichen schon Temperaturen oberhalb von 3°C aus), können sich vorhandene Einzelbakterien explosionsartig vermehren und nach Verzehr zu Gesundheitsstörungen führen (z. B. Durchfall und Erbrechen, Kreislaufprobleme usw.).

Insbesondere in den Sommermonaten verzeichnen die Gesundheitsämter vermehrt Fälle von Salmonellenerkrankungen. Dabei sind leider auch immer wieder Kleinstkinder ab 1 Jahr, deren Immunsystem einer Infektion mit diesem Durchfallerreger nicht viel entgegenzusetzen hat. Insgesamt wird empfohlen und vom Veterinäramt entsprechend darauf hingewiesen, kleinen Kindern gerade kein Gehacktes oder auch Teewurst anzubieten, selbst wenn die leichte Kaubarkeit dies nahelegt. Gleiches gilt für alte und immungeschwächte Personen.

Jeder einzelne Verbraucher kann außerdem durch eine lückenlose Kühlung bis zum Verzehr, einer ordentlichen Handhygiene beim Umgang (Brot schmieren!) und einem schnellen Verbrauch (möglichst am Tag des Einkaufs!), zu seiner eigenen Sicherheit und der seines nächsten Umfeldes beitragen.