



Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

📅 22.08.2019

LEBENSMITTEL / ERNÄHRUNG

Allergiker sollten Grillgut am besten selbst marinieren

„Zur Grillsaison haben die Kontrolleurrinnen und Kontrolleure der Chemischen- und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg Grillgut genauer unter die Lupe genommen. Im Fokus standen Untersuchungen von mariniertem Grillfleisch und Grillkäse auf Allergene sowie die Qualität von Grillwürsten. Wer ein paar Tipps beherzigt, kann beim Grillen ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit erzielen“, sagte der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk MdL, am Donnerstag (22. August).

Fehlende Kennzeichnung bei mariniertem Grillgut in zwei von 61 Fällen

In der Marinade von Grillfleisch und Grillkäse können Gewürz- oder Würzmischungen eingesetzt werden, die Allergene (zum Beispiel Senf, Sellerie) enthalten können. Diese müssen bei vorverpackten Waren im Zutatenverzeichnis aufgeführt und kenntlich gemacht werden. „Bei mariniertem Grillgut waren von 61 der auf allergene Stoffe untersuchten Proben nur zwei (marinierter Schweinebauch und mariniertes Schweinenackensteak) wegen fehlender Kennzeichnung auffällig. Die untersuchten Grillkäse waren unauffällig. Auch wenn diese Zahl gering erscheint, ist zu beachten, dass dies zu gravierenden gesundheitlichen Problemen bei Allergikern führen kann“, sagte Hauk. Bei den auffälligen Befunden ergriffen die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden die notwendigen Maßnahmen, um die Kennzeichnungsmängel zu beseitigen. „Allergikern rate ich im Zweifelsfall, das Grillgut selbst zu marinieren, um gesundheitlichen Auswirkungen vorzubeugen“, so Minister Hauk.

Bei Grillwürsten wurden erfreulicherweise nur wenige Qualitätsmängel festgestellt. Die in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse festgelegten Qualitätskriterien und die maximalen Fettgehalte wurden allesamt eingehalten. Beim unerlaubten Wasserzusatz und der Kenntlichmachung von Phosphaten zeichnete sich, mit wenigen Ausnahmen, ein positives Bild ab.

Hygieneregeln und Garzeiten beachten

Beim Grillen spielt nicht nur die Qualität der Lebensmittel, sondern auch die Art der Zubereitung eine wichtige Rolle. „Rohes Grillgut begleiten stets auch mehr oder weniger ungebetene Gäste: Bakterien finden in Fleisch einen guten Nährboden und können Krankheiten auslösen“, erklärte der Minister. Daher gilt: Rohes Grillgut immer mit einer Zange oder Gabel anfassen. Gegartes Grillgut sollte mit einer anderen Zange oder Gabel serviert werden. Auch regelmäßiges und gründliches Händewaschen verhindert eine Verschleppung der Keime auf fertiges Grillgut.

Bei den Garzeiten komme es auch darauf an, von welcher Tierart das Fleisch stamme und ob es als ganzes Stück oder in zerkleinertem Zustand gegrillt werde. „Rind- und Lammfleisch kann medium zubereitet werden, während Geflügelfleisch und zerkleinertes Fleisch, wie zum Beispiel Hackfleisch-Patties oder rohe Bratwürste, immer durchgegart werden sollten“, betonte Hauk. Vor allem auf Geflügelfleisch finden sich nicht selten Krankheitserreger wie Campylobacter oder auch Salmonellen. Auch hier gilt im Gegensatz zu Rind- oder Lammsteaks: gut durchgaren und niemals rosafarben essen. Nur wenn das Fleisch zum Beispiel bei Hähnchenschlegeln bis zum Knochen durchgegart ist, sind auch die Erreger zuverlässig abgetötet. Eingeschränkt verhält es sich so auch bei Schweinefleisch wie zum Beispiel Schweinenacken. Da dieses häufig mit Mürbeschneidern bearbeitet ist, können Bakterien, die sich ansonsten überwiegend an der Oberfläche befinden, in die Tiefe des Fleischstücks eindringen. Größere, kompakte Fleischstücke vom Schwein wie ganze Filets oder dickere Stücke vom Rücken können jedoch auch ohne größeres Risiko wie Steaks vom Rind- oder Lamm gegrillt werden. „Wenn Fett oder Öl von der Marinade in die Glut tropft, können Schadstoffe entstehen. Damit Schweinesteaks, Geflügelbrust oder -schnitzel nicht verbrennen, das Fleisch zunächst auf den heißesten Stellen des Grills von beiden Seiten scharf anbraten, dann allerdings an den nicht so heißen Rand schieben und zu Ende garen“, riet Hauk.

Grillen wie die Profis

Grundsätzlich gilt: Ganze Fleischstücke wie Steaks, egal ob Rind, Lamm, Schwein oder Geflügel, können bis zu zwei Stunden vor dem Grillen bei Zimmertemperatur oder auch höherer Temperatur aufbewahrt werden; denn in dieser Zeit können sich Bakterien/Krankheitserreger noch nicht in gesundheitsschädlichem Maße vermehren. Länger darf die Aufwärmzeit allerdings nicht werden, sonst können sich problematische Keime vermehren. Daher nur so viel Grillgut vorbereiten, wie vermutlich auch verzehrt wird. „Übriggebliebenes und bereits auf Umgebungstemperatur erwärmtes Grillgut sollte auf keinen Fall in den Kühlschrank, sondern erst auf dem Grill durchgegart werden. So lässt es sich am nächsten Tag noch genießen“, so der Minister.

Grillprofis würden gerade für hochwertige Fleischteile wie Rindersteaks nach einer Aufwärmphase kurzes und scharfes Anbraten empfehlen, damit das Grillfleisch außen eine wohlschmeckende Kruste bekomme und innen saftig bleibe. Wenn das Fleisch danach noch einige Minuten ruhe, entfalte es seinen optimalen Geschmack und der Fleischsaft verteile sich gleichmäßig im Inneren.

Hintergrundinformationen:

Weitere Informationen zu den Lebensmitteluntersuchungen finden Sie unter www.ua-bw.de, weitere Informationen zum Thema Verbraucherschutz unter www.mlr-bw.de.

