

VKI-Test: Hühnerfleisch häufig mit Keimen belastet

Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat nun die Qualität von 13 Hühnerprodukten (Filets, Flügel und Keulen) untersucht. Das Ergebnis ist unappetitlich: 10 von 13 Proben waren mit Keimen belastet, davon 2 mit Salmonellen und 4 mit antibiotikaresistenten Keimen.



Unsere Ernährungsgewohnheiten wandeln sich. Das zeigt nicht nur die verstärkte Nachfrage nach vegetarischen Lebensmitt

Unsere Ernährungsgewohnheiten wandeln sich. Das zeigt nicht nur die verstärkte Nachfrage nach vegetarischen Lebensmitteln, sondern auch der Fleischkonsum. Während der Bedarf an Schweine-, Rind- und Kalbfleisch in den letzten 25 Jahren gesunken ist, steigt die Lust auf Geflügel.

Im Jahr 2019 wurden laut Statistik Austria pro Kopf 12,4 Kilo Geflügelfleisch verzehrt, davon 9,4 Kilo Hühnerfleisch. Die

detaillierten Testergebnisse gibt ab sofort online auf www.konsument.at und ab 22. Juli im Magazin KONSUMENT.

Salmonellen, Campylobacter und antibiotikaresistente Keime

Zwei Produkte, Federike Hendl Flügel (Penny) und Wiesentaler Hendl Unterkeulen (Lidl), enthielten Salmonellen. In vier Produkten (Fair Hof, Federike, Ich bin Österreich, Pöttelsdorfer Geflügel) wurden zudem antibiotikaresistente Keime (ESBL) gefunden.

„ESBL-Keime produzieren ein Enzym, das viele wichtige Antibiotika unwirksam macht. Insbesondere bei Menschen mit schwachem Immunsystem wie Älteren, Kranken, Kleinkindern oder Schwangeren kann eine Infektion lebensgefährlich sein“, warnt VKI-Projektleiterin Nina Siegenthaler.

Neun Proben enthielten zudem Bakterien der Gattung Campylobacter, die ernsthafte Darmerkrankungen auslösen können. Hier fiel erneut das Hühnerfleisch von Federike, das mit 4,99 Euro pro Kilogramm das zugleich günstigste Produkt im Test war, negativ auf und im Test letztlich durch.

Sichere Verarbeitung in der Küche schützt

„Unser Test beleuchtet ein Grundproblem der Geflügelzucht“, so Nina Siegenthaler. „Zu viele Produkte enthalten krankheitserregende Keime. Auch wenn die getesteten Produkte in den meisten Fällen noch als genussfähig bewertet wurden: Zum Problem für die Gesundheit können sie dennoch werden – vor allem dann, wenn bei der Zubereitung in der Küche Fehler passieren.“ Siegenthaler rät, bei der Verarbeitung von Fleisch und Gemüse stets separate Küchenutensilien zu verwenden und auf ausreichende Hygiene zu achten.

„Das kann sogenannte Kreuzkontaminationen verhindern, bei

denen Krankheitserreger vom Fleisch etwa in den Salat geraten“, so die Ernährungswissenschaftlerin. „Zudem sollte Hühnerfleisch immer vollständig durchgegart und im Vorfeld möglichst nicht gewaschen werden. Denn durch abtropfendes Wasser können Keime leicht verbreitet werden.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at