

Mangelnde Hygiene verdir

Vermicelles bestehen nicht nur aus feinen Kastanien – in einigen Produkten tummeln sich auch Keime, die da nicht hingehören. *saldo* machte die Stichprobe. Das Resultat: Einige Ergebnisse sind bedenklich.

Jahrhundertlang fristete die Edelkastanie ein Dasein als Arme-Leute-Essen. Heute gilt sie als Spezialität und ist im Herbst vom Speisezettel nicht mehr wegzudenken. Neben heissen Marroni verzehren die Konsumentinnen und Konsumenten die Kastanien vor allem in Form von Vermicelles.

Da die Herstellung des Winterdesserts aufwändig ist, wird es vorwiegend auswärts genossen. Selbst den Bäckern und Konditoren bereitet die Zubereitung zu viel Arbeit. Deshalb kaufen die meisten das Maronenpüree fertig ein und verfeinern es allenfalls noch mit etwas Rahm und der obligaten Kirsche.

3 von 16 Proben mit ungenügenden Noten

saldo kaufte bei 16 verschiedenen Bäckereien, Konditoreien, Grossverteilern und Restaurants in der Deutschschweiz ein und brachte die Vermicelles gekühlt in ein anerkanntes Labor. Dort wurden sie nach vier verschiedenen hygienischen Kriterien überprüft (siehe Kasten).

Fazit: Drei Proben sind ungenügend. Die Vermicelles aus der Confiserie Bossard in Winterthur ZH und

jene der Confiserie Hirschy in Wil SG enthielten die Fäkalbakterien *E. coli*. Unappetitlich: Der in der Hygieneverordnung festgelegte Toleranzwert wurde um das 3- beziehungsweise 24fache überschritten. Die Vermicelles aus der Konditorei Zimmermann in St. Gallen enthielten zu viele Enterobakterien.

Kantonschemiker kämpfen für mehr Sauberkeit

Fünf Produkte schnitten mit dem Gesamturteil «sehr gut» ab. Sie enthielten lediglich ein Minimum an Keimen, waren hygienisch also unbedenklich. Dieses Ergebnis zeigt, dass trotz heiklen Zutaten wie Rahm sauber gearbeitet werden kann.

Dennoch haben manche Bäckereien und Konditoreien Mühe, die Hygienevorschriften einzuhalten, das belegen die alljährlichen Untersuchungen der Kantonschemiker. Im Kanton Basel mussten im letzten Jahr 40 Prozent der kontrollierten Betriebe als mangelhaft oder gar schlecht beurteilt werden. Auch die Zahlen der Kantone Bern und St. Gallen aus den letzten Jahren sprechen eine deutliche Sprache: Die Beanstandungsquote lag hier zwischen 8 und 20 Prozent.

Die Kantonschemiker setzen sich schon seit Jahren für bessere Hygiene in den Betrieben ein. Immer wieder Anlass zur Kritik geben die Schlagrahmmaschinen, die in vielen Konditoreien und Restaurants im Einsatz sind. Diese Geräte würden oft ungenügend gereinigt und desinfiziert, erklärt Erhard Walter, stellvertretender Kantonschemiker Bern. Zudem lasse in gewissen Betrieben die Personalhygiene zu wünschen übrig. Wäscht sich das Personal nach der Toilette die Hände nicht gründlich, können die Fäkalbakterien *E. coli* auf das Lebensmittel übertragen werden. Auch ein unbedachter Griff in den Abfalleimer oder eine unsachgemässe Lagerung der Rohmaterialien können Grund für eine übermässige Keimbelastung sein.

saldo konfrontierte die Konditoreien mit den Ergebnissen der Stichprobe. Albert Sturzenegger, Inhaber der Konditorei Zimmermann in St. Gallen, versicherte, er werde dafür sorgen, dass sich die Sache nicht wiederhole. Ernst Stu-

der von der Confiserie Hirschy in Wil SG lässt Proben der verschiedenen Zutaten untersuchen und überprüft Betriebsabläufe, um die Fehlerquelle zu eru-

ieren. Er liess *saldo* wissen: «Wir nehmen die Eigenverantwortung ernst.» Hans Bosshard, Chef der gleichnamigen Confiserie in Winterthur, ist bestürzt über



Keime und Bakterien:

Eingekauft bei	Confiserie Sprüngli, Stadelhofen, Zürich	Bäckerei Hunger, Kantonsstr., Triengen LU	Konditorei Kleiner, Limmatquai, Zürich	Gourmessa, Migros Uster ZH	Stop Auto rasts Würle
Preis in Franken pro 100 Gramm	4.49	3.43	2.24	2.–	2.72
Aerobe mesophile Keime, Gesamtkeimzahl	nn	300	300	400	500
Enterobacteriaceae	nn	nn	nn	nn	nn
Escherichia coli	nn	nn	nn	nn	nn
Staphylokokken	nn	nn	nn	nn	nn
Gesamturteil	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr

Messwerte in Kolonie bildenden Einheiten pro Gramm (KBE/g); nn = nicht nachweisbar.

bt die Freude am Dessert



Arbeitsablauf und werden, wo nötig, Korrekturen vornehmen, um einen solchen Missstand in Zukunft zu vermeiden.»

Kein Zusammenhang zwischen Hygiene und Verkaufspreis

Übrigens: Ein Zusammenhang zwischen dem Mass an Hygiene und den Verkaufspreisen der Vermicelles lässt sich nicht feststellen. Sowohl das günstigste Produkt aus der Migros für 2 Franken pro 100 Gramm wie auch das teuerste von der Confiserie Speck in Zug für Fr. 5.60 pro 100 Gramm gaben keinen Grund zur Beanstandung. Peter Speck begründet den stolzen Preis seiner Törtchen damit, dass er wohl der einzige Konditor der Deutschschweiz sei, der sein Vermicelles-Püree noch selber herstelle.

Jeannette Büchel

das Resultat der Stichprobe. Es sei das erste Mal, dass ein Produkt aus seinem Betrieb habe beanstandet werden müssen. Er schrieb: «Wir überprüfen den gesamten

Das Vermicelles-Rezept (siehe Kasten rechts) stammt von Fredy Eggen-schwiler, Abteilungsleiter Konditorei-Confiserie der Richemont-Fachschule für Bäckerei, Konditorei und Confiserie, Luzern, Internet: www.richemont.cc

Vermicelles selber machen

1,5 kg rohe, geschälte Marroni mit 1,5 dl Wasser im Steamer oder im Dampfkochtopf weich garen. Nach dem Kochen etwas Wasser zugeben, bis die Marroni 1,8 kg schwer sind. Marroni leicht abkühlen lassen und anschliessend mit dem Stabmixer pürieren.

210g Puderzucker, 15g Vanillezucker, 180g Zuckersirup (2/3 Zucker, 1/3 Wasser), 6g Salz, 90g Kirsich und 135g weiche Butter zu der Masse geben und gut verrühren. Zuckerteig-Bödeli mit Schokolade austreichen und mit geschlagenem Rahm füllen. Die Marronimasse durch eine Vermicelles-Presse daraufgeben und mit etwas Schlagrahm verzieren.

■ Tipp: Das Rezept ist wegen der aufwändigen Herstellung für rund 20 Portionen berechnet. Die Vermicelles-Masse kann problemlos tiefgekühlt und portionenweise verwendet werden.

Labor

Nach diesen Hygiene-Kriterien wurde getestet

Aerobe mesophile Keime (Gesamtkeimzahl) sind ein Indikator für Hygiene. Wenn Lebensmittel hohe Gesamtkeimzahlen aufweisen, ist das ein Zeichen für schlechte Rohware und/oder mangelnde Hygiene bei der Lagerung und Verarbeitung. Für Patisseriewaren beträgt der Toleranzwert laut Hygieneverordnung eine Million Kolonie bildende Einheiten pro Gramm (KBE/g). Speiseeis darf nicht mehr als 100 000 Keime pro Gramm enthalten.

Enterobakterien sind meist Darmbewohner. Ihr Vorkommen in Lebensmitteln ist ein Gradmesser für Hygiene. Für Patisseriewaren kennt die Hygieneverordnung keinen Toleranzwert, für geschlagenen Rahm (wird meist mit Vermicelles serviert) liegt er bei 10 KBE/g.

Escherichia coli sind Bakterien, die ausschliesslich im Darm von Tieren oder Menschen vorkommen (Fäkalbakterien). Stellt man sie in einem Lebensmittel

fest, deutet das auf schlecht gereinigte Geräte, falsche Lagerung oder aber mangelhafte Personalhygiene hin. Für Patisserie beträgt der Toleranzwert 10 KBE/g.

Die Folgen einer Infektion mit Kolibakterien äussern sich in Bauchkrämpfen, Durchfall, Fieber und Erbrechen. Bei den meisten Menschen verschwinden diese Symptome nach einigen Tagen. Dennoch sind Kolibakterien nicht harmlos: Bei Kleinkindern und älteren Menschen können sie HUS (Haemolytic Uraemic Syndrome) auslösen. Diese Krankheit führt zu Nierenversagen und Blutarmut und kann in seltenen Fällen tödlich verlaufen.

Staphylokokken kommen in Eiter und Nasenschleim vor. Sie können beispielsweise via Hände, Spüllappen oder Schneidebretter auf Lebensmittel übertragen werden. Staphylokokken gelten als Verursacher von Lebensmittelvergiftungen. Der Toleranzwert für Patisserie liegt bei 100 KBE/g.

Nur die Sprüngli-Vermicelles waren absolut einwandfrei

& Shop bahn tätte, nlos AG	Konditorei Meier, Alpenstr., Zug	Confiserie Speck, Bahnhof, Zug	Mövenpick Autobahn- restaurant, Würenlos AG	Coop Stadel- hofen, Zürich	Bäckerei Stocker, Stadelhofen, Zürich	Gourmessa, Migros Stadelhofen, Zürich	Epa Bellevue, Zürich	Confiserie Schurter, Central, Zürich	Konditorei Zimmermann, Rorschacherstr., St. Gallen	Confiserie Bosshard, am Bahnhof, Winterthur	Confiserie Hirschy, Obere Bahn- hofstr., Wil SG
	3.50	5.60	3.76	2.60	3.73	2.61	2.08	3.22	4.42	3.71	3.04
	1000	4000	15700	114000	2500	8700	1700	3900	19300	2510000	490000
	nn	nn	nn	nn	10	10	20	20	900	240	16200
	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	30	240
	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn	nn
gut	gut	gut	gut	genügend	genügend	genügend	genügend	genügend	ungenügend	ungenügend	ungenügend

FOTO: VALÉRIE JAQUET