EUROPEAN-NEWS-AGENCY.COM

EUROPEAN NEWS AGENCY

International Press Service

Ressort: Special interest

Bedenkliches Grillgut und andere Lebensmittel 18.07.2021

Göttingen, 18.07.2021 [ENA]

Jede Woche ein großer Einkauf, so oder ähnlich läuft es in der Regel bei vielen Familien ab, die mit dem Auto einmal die Woche so richtig einkaufen; Lebensmittel, Getränke, alles was so über die laufende Woche oder auch mal über länger gebraucht wird.

Und damit die Kunden auch wissen, was sie zu kaufen haben, helfen unter anderem die vielen regionalen Werbeprospekte, die allwöchentlich in Millionen von Briefkästen landen. Bei uns in Göttingen sind das pro Woche sagenhafte 22 Stück. Kaum zu glauben. Damit in den Einkaufwagen das eine oder andere Produkt landet, das eigentlich gar nicht geplant war. Und natürlich locken zu bestimmten Zeiten wie Weihnachten, Ostern, in Sommerzeiten besondere Angebote wie Eis- und Grillspezialiäten im Sommer, mehrere Seiten mit tollen Produkten und Preisen werden da angeboten. Und insbesondere dieses Grillgut hat sich Greenpeace mal näher angenommen und 50 Produkte aus verschiedenen Orten und Geschäften gekauft.

Im Mai 2021 wurden verpackte Fleischprodukte im Handel bei Edeka, Rewe, Lidl, Aldi, Kaufland gekauft, darunter Tönnies, Goldschmaus und Heidemark als Werksverkauf erworben. Diese wanderten in ein Labor und wurden auf antibiotikaresistente Keime untersucht. Bevor ich auf das Ergebnis eingehe, möchte ich auf eine Aussage eines Prominenten in einer Talkshow eingehen, bei der es darum ging, wie billig eigentlich Fleisch noch sein und werden kann, um noch die Qualität, die in Deutschland geboten wird, zu halten, angesichts der hohen Lohnkosten, Haltungsvorschriften usw. ? Und das eben im Futter immer mehr Antibiotika und andere Medikamente eingesetzt werden, damit die Tiere gesund bleiben und möglichst gut ansetzen. Seine Antwort:

Jeder Bürger müsse sich klar sein, das, wenn er sich für Fleisch- und Wurstwaren der billigsten Art entscheidet, er entsprechend schlechte Qualität bekommt und auch z. B. mit entsprechenden Medikamentenrückständen oder anderen „ Verunreinigungen „ rechnen muß. Das sehe ich allerdings total anders und habe mich über so eine für mich dumme Aussage wirklich gewundert, das man sowas glauben und sagen kann. Das sich ein günstiger Preis z.B. auf Geschmack oder Wassereinlagen im Fleisch auswirkt, ist für mich klar, aber darf niemals ein Grund für schlechte oder verunreinigte Qualität sein.

Jetzt zu dem Ergebnis der Untersuchungen. Greenpeace hat mich darauf hingewiesen, das diese Untersuchungsergebnisse nicht repräsentativ sein können sondern nur eine Stichprobe darstellen. Trotzdem finde ich bei 50 Stichproben, die ja zufällig ausgewählt worden sind, eine Keimbelastung, teilweise sogar

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.

mehrfach, von 10 Produkten, also 20 %, exorbitant hoch. Das kann doch nicht wahr sein. Hervorstechend dabei sind 2 Probenarten: Einmal wurde bei einem Werksverkauf von 6 Stichproben gleich 4x eine Keimbelastung vorgefunden, da glaube ich persönlich an keinen Zufall, bei 10 Stichproben von Bratwurstarten wurden 6 keimbelastet identifiziert. Auch kein Glanzergebnis.

Das zeigt jedenfalls, das die Kontrollen in den Betrieben bei den Produkten offensichtlich mangelhaft sind, oder aber das dort auch mangelhafte Produkte reklamiert werden und dazu noch unentdeckte dazukommen. Und das hat eben nichts zwangsweise mit dem Preis zu tun, wie die Einkäufe zeigen. Aber liebe Leser trösten sie sich: Die Fleischprodukte sind nicht die einzigsten Lebensmittel, die Verkeimung aufweisen aus der Masse der Lebensmittel.

Wie schon seit längerer Zeit bekannt ist, weisen z.B. manche Fertigsalate, die im Einzelhandel in vielseitiger Richtung in Plastikboxen oder Schüsseln angeboten werden, oft schon deutlich vor dem Ablaufdatum eine Keim- oder Bakterienbelastung auf, die teilweise bedenklich ist, weil auch schon Bakterien gefunden worden sind, die sonst im Kot ansässig sind. Selbst wer sich mit dem Thema länger befasst hat, weiß eigentlich auch nur schemenhaft, was in Sachen Lebensmittel so alles auf dem Markt tummelt aber für die Gesundheit nicht besonders einträglich ist.

Zirka 2 Produkte werden im Schnitt pro Woche vom Markt zurückgerufen, weil sie irgendwelche gesundheitlichen Mängel aufweisen, die teilweise erheblich sind. Auch wenn manchmal nur mit einem Verdacht der Rückruf erfolgt, es werden schon Gründe vorliegen, einfach mal so nimmt kein Hersteller die Kosten des Rückrufes auf sich. Zum Beispiel wurde am 14. Juli vom Hersteller TSI Consumer Goods GmbH das Kania Majoran gerebelt 10g mit versch. Daten zurückgerufen, bei Eigenuntersuchungen wurden Salmonellen festgestellt. Die Firma Ciloglu Handels GmbH ruft am 12.7. 6 verschiedene Sorten schwarze Oliven zurück mit möglichen „ mikrobiellen und substantiellen Abweichungen „.

Ich könnte mich wegschmeissen, welche dumme Umschreibung, damit auch kein Bürger was damit anfangen kann. Reden wir mal Klartext: Experten haben Schimmelpilze entdeckt. Im übrigen hatte diese Firma schon Anfang Juni 2021 ebenfalls 2 Olivensorten zurückgerufen. Aldi ruft am 26. Juni 2021 NV Snack Food Poco Loco Käse der Sorte FEURICH Salsa Dips mit bestimmten Haltbarkeitsdatum zurück; es könnten Glassplitter im Produkt vorhanden sein. Na herzlichen Glückwunsch. Ob das alle erfahren die den Artikel gekauft haben ? Wohl nicht. Am 21. Juni 2021 warnt Lidl vor dem Verzehr von Nudelsoße Bolognese der Firma Haco wegen zu hoher Bleiwerte.

Also ich möchte hier die Liste der gemeldeten Produkte abschließen, die könnte aber noch seitenlang sein. Aber sie sehen bzw. lesen jetzt, wie toll manche unserer Lebensmittel eigentlich sind. Und eines ist doch auch klar: Nicht alle Lebensmittel, die nicht in Ordnung sind, werden zurückgerufen und aus dem Regal

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



entfernt. Weil es gar keiner weiß oder zu spät erfährt – oder vielleicht auch, weil dann ein kleiner Betrieb ruiniert wäre !? Wer wundert sich da noch, wenn er nach einem ausgiebigen Mittagsessen erst einmal eine längere Zeit auf der Toilette verbringt ?

Bericht online lesen:
https://wien.en-a.de/special_interest/bedenkliches_grillgut_und_andere_lebensmittel_18072021-81821/

Redaktion und Verantwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Uwe Hildebrandt

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.