

Leonardo - Wissenschaft und mehr  
Sendedatum: 25. Januar 2010

## Listerien auf Harzer Käse

von Ruth Schulz

---

Essen sie den Käse bitte nicht – bringen sie ihn in den Laden und sie bekommen das Geld zurück. Eine vorbildliche Aktion der österreichischen Molkerei und ihrer Kunden – der Supermärkte. Am Harzer Käse der unter dem Markennamen „Reinhardshof“ verkauft wird, hatte man die Keime gefunden und den Bauernhandkäs der gleichen Marke gleich mit zurückgerufen.

Listerien sind besonders für Rohmilchkäse riskant. Wird die Milch aber auf 40 Grad erhitzt – also pasteurisiert – sterben die Bakterien ab.

Harzer Käse und Bauernhandkäse sind aber keine Rohmilch-, sondern Sauermilchkäse – werden also aus pasteurisierter Milch gemacht.

Die Bakterien müssen deshalb anders auf den Käse gekommen sein. Von einer unsauberen Arbeitsplatte oder Maschine, oder von schlecht gewaschenen Händen.

Listerien können tückische Krankheiten hervorrufen – bis hin zur Hirnhautentzündung und Blutvergiftung.

In den meisten Fällen verläuft die Infektion aber harmlos – wie eine leichte Grippe.

Schwangeren rät man jedoch davon ab, Rohmilchkäse zu essen und auch ältere Menschen mit schwacher Immunabwehr sollten vorsichtig sein.

Gemeldet werden müssen nur Listerieninfektionen bei Neugeborenen .Die anderen Erkrankungen nicht. Deshalb kann man schlecht schätzen wie viele Infektionen in Deutschland vorkommen.

Auch im Haushalt kann man darauf achten, dass sich Krankheitskeime wie Listerien

nicht stark ausbreiten. – Tückisch ist zum Beispiel in diesem Fall, dass sich die Bakterien auch bei 6 Grad im Kühlschrank weiter teilen und vermehren können. Andere Bakterien können das nicht. Und sogar in Vakuumverpackungen können Listerien weiter wachsen.

Der Discounter Lidl hat zwei Käsesorten zurückgerufen. Bitte nicht essen – Das Geld gibt's zurück.