

Kebabs: Hygiene lässt

Die hygienische Qualität vieler Kebabs ist schlecht. Bei mehr als jedem zweiten in der Stichprobe war die Bakterienzahl über dem Grenzwert. Das kann spürbare Folgen haben.

Einer der Kebabverkäufer reagierte erbost auf das schlechte Resultat aus dem Labor: Er kenne die genannten Bakterien nicht, und seit dem letzten Besuch der Gesundheitsbehörde habe er einige Dinge korrigiert. Auch andere Inhaber von Kebabshops waren erzürnt, als sie die Laborresultate erfuhren. Kein Wunder: 12 von 21 untersuchten Kebabs wiesen viel zu viele Bakterien auf.

Der K-Tipp hatte in Basel, Bern, Genf, Lausanne, Luzern, St. Gallen und Zürich je drei Kebabs mit rohem Gemüse und Cocktailsauce gekauft. Das Fleisch stammt vom Rind, Kalb, Schaf oder Huhn. Ein Labor untersuchte die Kebabs auf Bakterien (siehe Kasten).

Immerhin: Kein Kebab enthielt antibiotikaresistente Keime, Listerien, Salmonellen und Staphylokokken. Bei neun Takeaways waren die Kebabs hygienisch in Ordnung. Alle Produkte aus Bern und Luzern waren gut. In fünf der sieben Städte erhielt der K-Tipp aber unappetitliche Kebabs. Alle Produkte der sechs Takeaways in Genf und Lausanne enthielten zu viele Bakterien.

Bei elf Kebabs war ein Teil der Zutaten nicht mehr frisch. Das zeigen die Gesamtkeimzahlen. Kebabs sollten laut der Branchenleitlinie der Schweizer Gastronomie insgesamt nicht mehr als 10 Millionen Bakterienkolonien pro Gramm

aufweisen. Sechs Kebabs aus Genf, Lausanne, St. Gallen und Zürich enthielten pro Gramm aber mehr als 30 Millionen Bakterienkolonien. Hohe Gesamtkeimzahlen bedeuten in der Regel Fehler bei der Verarbeitung, unsaubere Arbeitsflächen, zu lange Lagerung oder unzureichende Erhitzung oder Kühlung. Stark verkeimte Kebabs sind unappetitlich und Ursache von Verdauungsstörungen.

In fünf Kebabs fand das Labor zu viele Krankheitserreger. Bei Ephèse Kebab in Lausanne und im Kebab Club in St. Gallen war es das Bakterium *Bacillus cereus*. Es bildet Gifte, die beim Erhitzen nicht zerstört werden. Diese können Erbrechen und Durchfall verursachen. *Bacillus cereus* vermehrt sich, wenn man zum Beispiel das Fleisch bei zu tiefen Temperaturen warm hält. Die Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie legt für *Bacillus cereus* den Grenzwert von 100 Bakterienkolonien pro Gramm Kebab fest – die Produkte aus Lausanne und St. Gallen hatten drei Mal so viel.

Fäkalkeime in Kebab aus St. Gallen

Der Alpen Dedi in St. Gallen servierte Kebab mit *Escherichia Coli*. Die Branchenrichtlinien der Schweizer Gastronomie legten für das Darmbakterium einen



Kebab: Frische Zutaten und hygienisches Arbeiten sind wichtig

oft zu wünschen übrig

So viele Keime enthielten die untersuchten Kebabs

Eingekauft bei	Kanton	Preis in Franken	Gesamtkeimzahl ¹	Escherichia coli ²	Bacillus cereus ³	Hefepilze ⁴
Sam's Pizza Land, Welle 7, Bahnhof Bern	BE	10.50	35 000	<10	<100	<1000
Bern Kebab, Schauptplatzgasse 39, Bern	BE	12.-	82 000	<10	<100	<1000
Seven Spices, Bahnhofplatz 10, Bern	BE	12.-	270 000	<10	<100	<1000
New Point, Winkelriedstrasse 47, Luzern	LU	11.-	330 000	<10	<100	<1000
Little Istanbul, Rathausquai 10, Luzern	LU	13.50	400 000	<10	<100	<1000
Gazi Restaurant & Take Away, Bahnhofstrasse 10, St. Gallen	SG	12.-	840 000	<10	<100	<1000
Migros, Take Away Bahnhof Basel, Basel	BS	10.90	2 200 000	<10	<100	<1000
Ayverdi's, Badenerstrasse 415, Zürich	ZH	15.50	<1000	<10	100	<1000
Inseli, Inseliquai 10, Luzern	LU	9.-	260 000	<10	100	<1000
Kebab Boulevard, Boulevard de Grancy 42, Lausanne	VD	11.-	11 000 000	20	<100	1000
Victoria Brezelbäckerei, Stadelhoferstrasse, Zürich	ZH	10.-	13 000 000	<10	<100	26 000
City Point Basel, Kohlenberg 5, Basel	BS	11.-	24 000 000	<10	<100	1000
Kebap Point, Aeschenplatz 2, Basel	BS	10.-	28 000 000	<10	<100	7000
Ali Baba Kebab, Rue de Lausanne 65, Genf	GE	13.90	>30 000 000	10	<100	6000
Ali Haydar Kebab, Rue de Lausanne 26, Genf	GE	12.-	>30 000 000	20	<100	5500
Mit & ohne, Badenerstrasse 248, Zürich	ZH	14.50	>30 000 000	10	100	8000
Istanbul Kebab, Rue du Petit-Chêne 36, Lausanne	VD	11.-	>30 000 000	20	<100	3 000 000
Istanbul Kebab, Rue du Mont-Blanc 21, Genf	GE	13.-	23 000 000	10	<100	4 400 000
Ephèse Kebab, Rue Neuve 4, Lausanne	VD	12.-	130 000	<10	300	<1000
The Kebab Club, Poststrasse 26, St. Gallen	SG	13.-	>30 000 000	<10	300	<1000
Alpen Dedi, Marktplatz 11, St. Gallen	SG	13.-	>30 000 000	720	<100	<1000

Einkauf am 6. September 2023, Bestellung eines Kebabs mit Gemüse und Cocktailsauce

Grün = Grenzwert wurde nicht überschritten. Das Produkt ist qualitativ in Ordnung. **Rot** = Grenzwert wurde überschritten. Das Produkt hat eine mangelhafte Qualität.

Gemessene Keimzahlen: Anzahl koloniebildende Einheiten pro Gramm (KbE/g) **1** Grenzwert: 10 000 000 KbE/g **2** Grenzwert: 100 KbE/g **3** Grenzwert: 100 KbE/g **4** Grenzwert: 100 000 KbE/g

Grenzwert von 100 Kolonien pro Gramm fest. Der Alpen-Dedi-Kebab enthielt über sieben Mal so viele Darmbakterien. Manche Varianten können gefährliche Erkrankungen wie schwere Lebensmittelvergiftungen verursachen.

Bei zwei Imbissläden in der Romandie gab es Kebabs mit grossen Mengen Hefepilzen. Das heisst: Mindestens ein Teil der Zutaten war verdorben.

Mehrere Kebab-Händler schreiben dem K-Tipp, bis-

her seien die kantonalen Lebensmittelkontrollen positiv ausgefallen. City Point in Basel sagt: «Wir werden die Schwachstelle ausfindig machen und beheben.» Der Zürcher Laden «Mit & ohne» erklärt sich die erhöhte Gesamtkeimzahl mit einer Cocktailsauce, die man in der Woche der Stichprobe einmalig ausprobiert habe. Trotzdem werde man alle Zutaten testen lassen. Ali Baba Kebab in Genf ist schockiert. Alles sei «frisch und selbstgemacht». Der Chef

von Istanbul Kebab in Lausanne sagt, dass sich nie ein Kunde über nachträgliche Beschwerden beklagt habe. Auch beim Ali Haydar Kebab in Genf hätten Hygienekontrollen «keine Probleme» aufgezeigt.

Kauf Tipps für Kebab: Das Fleisch muss heiss und gut durchgebraten, das Gemüse gekühlt sein und frisch aussehen. Wichtig ist auch hygienisch einwandfreie Arbeiten. Theke, Böden und Mobiliar sollten sauber aussehen. Sabine Rindlisbacher

So hat der K-Tipp getestet

Der K-Tipp kaufte am 6. September 2023 21 Kebabs mit Gemüse und Cocktailsauce. Danach wurden die Proben gekühlt in ein Lebensmitteltransporter transportiert. Dort ermittelten Experten die Gesamtkeimzahl pro Probe und suchten nach Hefen, Escherichia Coli, Bacillus cereus, Staphylo-

kokken, Listerien, Salmonellen und antibiotikaresistenten Keimen (ESBL). Bewertungsgrundlage waren die «Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)» sowie die «Richt- und Warnwerte für Sandwiches» der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie.