

PRESSEMITTEILUNG

Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

www.vgms.de | info@vgms.de
T 030 212 33 69-0 | F 030 212 33 69-99

Präsidium:
Gustav Deiters, Dr. Stefan Geiser,
Michael Gutting, Ralph Seibold

Geschäftsführung:
Dr. Peter Haarbeck

AG Charlottenburg VR 35572 B
Steuernummer: 27/620/59290

Commerzbank, BIC: COBADEFFXXX
IBAN: DE68 1004 0000 0302 4411 00

Berlin, 1. Dezember 2022

Nicht nur für die Weihnachtsbäckerei gilt: „Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden!“ – BVL berichtet zu STEC in Backmischungen und Fertigteigen

Weihnachtszeit ist Plätzchenzeit. Für viele Hobbybäckerinnen und -bäcker gehört das Naschen von rohem Teig dazu. Doch roher Teig birgt Gefahren. Mehl kann Mikroorganismen, sogenannte Shigatoxinbildende Escherichia Coli kurz STEC enthalten, die beim Menschen zu Magen-Darm-Beschwerden und in Einzelfällen zu ernsthaften Komplikationen führen können. Daher gilt: Finger weg vom rohen Teig – nicht nur in der Weihnachtsbäckerei! Werden die Grundregeln der Küchenhygiene eingehalten und Teige ausreichend erhitzt, gibt es kein Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher. So gilt unverändert, „Mehl ist ein Naturprodukt und ein wertvolles Lebensmittel!“

Kochen und Backen essentiell: Finger weg von rohem Teig!

Mit dem Hinweis: „Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.“ machen die Lebensmittelunternehmen bereits seit vielen Jahren auf den bestimmungsgemäßen Umgang mit Mehl aufmerksam, der insbesondere für professionelle Verarbeiter selbstverständlich ist. Die Bakterien sterben beim Backen und Kochen zuverlässig ab. In Deutschland tragen mittlerweile fast alle angebotenen Mehle einen solchen Hinweis.

Festzuhalten bleibt: werden die Grundregeln der Küchenhygiene eingehalten und Teige ausreichend erhitzt, gibt es kein Risiko für Verbraucherinnen und Verbraucher. So gilt unverändert, „Mehl ist ein Naturprodukt und ein wertvolles Lebensmittel“ wie das *Bundesinstitut für Risikobewertung BfR* schreibt.

Wir gelangen STEC ins Mehl?

Getreide ist ein Naturprodukt. Die Getreidepflanze ist auf dem Acker verschiedensten Einflüssen ausgesetzt. Dabei spielen das Wetter und ackerbauliche Maßnahmen eine wesentliche Rolle. Der Eintrag von Bakterien steht in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Einsatz von organischen Düngern, wie Gülle und Mist. Aber auch Wildtiere können Getreidebestände auf dem Acker kontaminieren. Klar ist, dass bereits die Hygiene auf dem

Feld und geeignete Ernte- und Lagerbedingungen wesentlich dazu beitragen, die Kontamination des Getreides zu vermeiden, sicher verhindern lässt sie sich aber nicht.

Auch wenn das Getreide vor der Verarbeitung in den Mühlen aufwändig gereinigt wird, sind dieser Vorgang und auch die anschließende Vermahlung rein mechanische Prozesse. Eine thermische Behandlung von Mehlen zur Abtötung von Bakterien ist großtechnisch nicht umsetzbar und würde dem Mehl seine Backfähigkeit nehmen.

Cookie Dough nur mit pasteurisiertem-Mehl!

Cookie Dough, der Verzehr von rohem Keksteig ist auch in Deutschland in Mode gekommen. Wichtig zu wissen ist, dass die in Deutschland für den Rohverzehr als *Cookie Dough* angebotenen Keksteige aus eigens dafür vorgesehenen, pasteurisierten Mehlen hergestellt werden. Die Pasteurisierung dieser Spezialmehle wird in den Mühlen in einem aufwändigen Prozess mit heißem Dampf und anschließender Trocknung erreicht. Für die Zubereitung von Cookie Dough zu Hause gibt es bisher kein pasteurisiertes Mehl im Handel zu kaufen.

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34

E anne-kristin.barth@vgms.de