

## **Pressemitteilung des LHL**

18. März 2008

### **Handkäs' überwiegend einwandfrei**

#### **Landeslabor hat 150 Proben untersucht**

In den ersten beiden Monaten des Jahres 2008 wurden vom Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) 150 Sauermilchkäseproben hessenweit gezogen und untersucht. Bekannte Sorten sind Harzer Käse, Handkäse, Olmützer Quargel oder der Kochkäse. Die Probenerhebung war Bestandteil des bundesweiten Überwachungsplanes (BÜP).

Das besondere Augenmerk lag bei der Untersuchung dieser Käseproben auf dem Nachweis eines Bakteriums namens *Listeria monocytogenes*. Listerien können beim Menschen Magen-Darm-Erkrankungen auslösen. Es sind überall vorkommende Keime, die insbesondere durch schlecht gesäuerte Futtersilage über Lebensmittel liefernde Tiere in den Nahrungskreislauf des Menschen gelangen. Dies passiert sehr häufig im Spätwinter.

„Erfreulicherweise wurden in keiner der untersuchten Probe *Listeria*-Keime nachgewiesen“, teilte heute der Direktor des LHL, Herr Prof. Dr. Hubertus Brunn mit. „Eine Probe wurde wegen Kennzeichnungsmängel beanstandet. Der Hersteller hatte den verwendeten Kümmel nicht in der Zutatenliste aufgeführt“, führte Brunn weiter aus. Zwei weitere Proben seien wegen erheblichen Geruchsabweichungen aufgefallen. Bei der Laboruntersuchung konnten die Stoffe Aceton und Ethylmethylketon nachgewiesen werden. Diese Stoffe entstanden jedoch nicht durch eine chemische Verunreinigung, sondern hatten eine natürliche Ursache: „Bestimmte Hefen, die Lebensmittel verderben können, sind in der Lage, aus den Inhaltsstoffen von Milchprodukten derartige chemische Substanzen zu bilden“, erklärte der LHL-Direktor.