

So stand es im



Käse-Skandal

Mindestens sechs Tote durch bakterienverseuchten Käse

Dienstag, 16.02.2010, 19:06

Der Verzehr eines mit Listerien belasteten Käses hat bislang zwei Deutsche und vier Österreicher das Leben gekostet. Das Produkt kam aus der österreichischen Molkerei Prolactal.

Der Verzehr von bakterienbelastetem Käse aus österreichischer Produktion hat mindestens sechs Menschen in Deutschland und Österreich das Leben gekostet. Nach Angaben des Wiener Gesundheitsministeriums starben zwei Deutsche und vier Österreicher im Zusammenhang mit dem Verzehr des Listerien-Bakterien verseuchten Käses der Firma Prolactal aus der Steiermark. Die Todesfälle ereigneten sich den Angaben zufolge im vergangenen Jahr. Prolactal, das im Januar eine Rückrufaktion gestartet hatte, stellte die Käseproduktion am Dienstag ein.

Die beiden deutschen Todesopfer hat es nach Auskunft des Bundesverbraucherschutzministeriums in Baden-Württemberg gegeben. Wegen Infektionsgefahr hatte die Handelskette Lidl vor knapp drei Wochen vor dem Verzehr von zwei Käsesorten aus ihrem Sortiment gewarnt – es handelt sich um die Sorten „Reinhardshof, Harzer Käse“ und „Reinhardshof, Bauernhandkäse mit Edelschimmel“.

Die fraglichen Produkte wurden laut dem Discounter am 23. Januar zurückgerufen und sind seit diesem Zeitpunkt auch nicht mehr im Verkauf. In Österreich seien die Artikel von Lidl zu keinem Zeitpunkt vertrieben worden. Der Discounter erneuerte am Dienstag seine Warnung vor dem Verzehr des Käses. Das letzte Mindesthaltbarkeitsdatum der Produkte sei der 16. Februar.

Besonders gefährlich für Alte, Kranke und Schwangere

Lidl verwies auf Aussagen des Robert-Koch-Instituts (RKI), wonach ein „Infektionszusammenhang zwischen den Produkten des österreichischen Herstellers Prolactal und den in Deutschland gemeldeten Erkrankungen und zwei Todesfällen“ nahelege. Dies gelte insbesondere für die Länder Baden-Württemberg, Schleswig-Holstein, Hessen und Mecklenburg-Vorpommern.

Listerien können viele Krankheiten verursachen, von grippalen Infekten über Durchfall bis zu Blutvergiftung oder Hirnhautentzündung. Besonders gefährlich sind die Mikroorganismen für Schwangere, da sie den Fötus schwer schädigen können, und für Menschen, deren Immunsystem ohnehin geschwächt ist. Bei den Todesopfern in Österreich handelt es sich laut Ministerium um Senioren.

Laut Firma wurde Quark aus Deutschland verwendet

Laut Auskunft der Firma Prolactal verwendet diese für die Käseerzeugung keine Frischmilch, sondern kauft Quark aus Deutschland für die Weiterverarbeitung zum „Hartberger Bauernquargel“ zu, wie die österreichische Nachrichtenagentur APA meldet. In Österreich wurde den Behörden eine schlechte Informationspolitik vorgeworfen. Das Bündnis Zukunft Österreich (BZÖ) verlangte den sofortigen Rücktritt von Gesundheitsminister Alois Stöger (SPÖ). „Ich bin über die Fahrlässigkeit des Ministeriums erschüttert. Was hier hinter den Kulissen seit Oktober passiert ist, ist Wahnsinn und Vorsatz schlechthin. Das Gesundheitsministerium hat es zu verantworten, dass Menschen sterben mussten“, sagte der steirische BZÖ-Landeschef Gerald Grosz.

Nach dem ersten Todesfall aufgrund des durch Listerien verseuchten Käses im Oktober hätte das Ministerium über die Lebensmittelkontrollorgane der Bundesländer den todbringenden Käse aus den Regalen nehmen müssen.