

Hygiene muss sein

Auch hierzulande können, durch nachlässiges Hygieneverhalten hervorgerufen, in jedem Eiswürfel Keime wuchern. Besonders kleine Kinder und ältere Menschen können durch verschmutzte Eiswürfel ernsthaft krank werden. Besonders gefährlich sind Eiswürfel in süßen Getränken. Die Bakterien werden nämlich im gekühlten Zustand konserviert. Gelangen sie dann in zuckerhaltige Getränke, können sie sich dort problemlos vermehren. Wie aber kommen die Keime überhaupt in die Eiswürfel? Das Leitungswasser der Städte ist in der Regel nicht die Ursache. Die Bakterien gelangen durch die Aufbewahrung in unreinen Behältern oder durch den Kontakt mit schmutzigen Händen ins Eis. Sorgfältiges Händewaschen sollte für Kellner und Barkeeper eigentlich genauso selbstverständlich sein, wie das Anfassen der Eiswürfel mit der Zunge. Ein Test des RTL-Magazins „Extra“ lieferte zum Thema „Eiswürfel und Hygiene“ alles andere als beruhigende Ergebnisse: Die Reporter testeten drei Städte und nahmen in insgesamt 52 Bars, Restaurants und Hotels Eisproben. Die Laborresultate zeigten, dass in Hamburg neun von 16 Eis-



„ON THE ROCKS“ – der Eiswürfel verspricht Erfrischung pur. Bei der Herstellung der kühlenden Würfel muss Hygiene jedoch oberstes Gebot sein. Foto: Icefrocks

würfel verunreinigt waren. In Berlin sah es nicht viel besser aus: Von 15 Drinks waren zwölf verschmutzt. Und in Köln wiesen 17 von 21 Getränken eine bedenkliche bakterielle Belastung auf. Dabei sind die Hygienevorschriften für die Herstellung von Eiswürfeln, Crasheis oder anderen Eisvarianten eindeutig: Das verwendete Wasser für Lebensmittelbetriebe muss unabhängig vom Aggregatzustand, die Qualität von „Trinkwasser“ aufweisen. Dass das Eis all diesen Anforderungen genügt, überwachen in der Regel die zuständigen Lebensmittelüber-

wachungs- und Veterinärämter durch entsprechende Kontrollen in der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung und im Einzelhandel.

Eiswürfel als Convenience-Produkt

Eine alternative und hygienisch sichere Methode Eiswürfel anzubieten, hat das Unternehmen Crio Ice nun in Deutschland eingeführt. In den USA oder in Spanien ist es schon lange möglich, abgepackte Eiswürfel oder zerstoßenes Eis in Tüten im Supermarkt oder an der Tankstelle zu kaufen. Jetzt hat das Unternehmen aus Birkenfeld das Geschäftsmodell Nutzeis als Convenience-Produkt anzubieten, auch nach Deutschland geholt und zeigt sich mit dem bisherigen Erfolg sehr zufrieden. Die steigende Nachfrage nach dem abgepacktem Eis, das unter dem Markennamen Icefrocks vertrieben wird, erklärt sich der Anbieter aus dem vermehrten Einsatz von Convenience-Produkten in deutschen Küchen. Inzwischen gibt es bereits mehr als 1.000 Depotpartner und bis zum Jahresende soll das Netz rund 1.500 bis 2.000 Depotpartner umfassen.