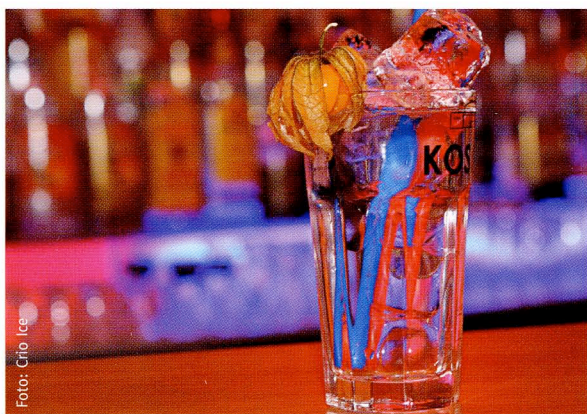


Eingebaute Hygiene



Eiswürfel werden in Gastro-Betrieben für die verschiedensten Bereiche benötigt. Manchmal geben sie Anlass zu Beanstandungen.

Eingesetzt werden Eiswürfel vorrangig zur Dekoration und zusätzlichen Kühlung von servierten Getränken, aber auch in der Küche beispielsweise zum Unterbrechen des Garvorgangs von blanchiertem Gemüse oder um Fisch „auf Eis“ (Crashed-Ice oder Scherbeneis) zu legen.

Nachdem heute in vielen Großmärkten und auch Tankstellen konsumfertig abgepackte Eiswürfel und Crushed-Ice angeboten werden, ist es ein Rechenexempel, ob es sich für einen Betrieb lohnt, einen eigenen Eiswürfelbereiter einzusetzen. In die Berechnung sollten allerdings nicht nur die Anschaffungs-, Wartungs- und Energie-Kosten für die Maschine, sondern auch die Personalkosten für das regelmäßige Reinigen des Gerätes einbezogen werden.

In Gastro-Betrieben produzierte Eiswürfel geben leider immer wieder Anlass zu Beanstandungen – sei es durch Lebensmittelkontrolleure, sei es durch Tests von Verbrauchersendungen oder -magazinen. So waren zum Beispiel 70 Prozent der Proben, die Mitarbeiter des wdr-Ernährungsmagazins „Servicezeit – Essen & Trinken“ im Mai 2006 in 20 unterschiedlichen Lokalen einsammelten, hygienisch nicht einwandfrei. Die meisten enthielten laut Labor-Ergebnissen Darmbakterien und/oder Eiter-Erreger.

Die Quellen für solche Unappetitlichkeiten, die bis zur Gesundheitsgefährdung reichen, können verschiedener Natur sein:

- Die Eismaschine wird nicht regelmäßig gereinigt, es bildet sich ein schleimig-schmieriger Belag, der beste Nährboden für Bakterien und Keime.
 - Keime, die an nicht hygienisch einwandfrei gespülten Gläsern haften, siedeln sich an den Eiswürfeln an.
 - Das Trinkwasser, mit dem die Würfel hergestellt werden, ist nicht in Ordnung. Nachdem aber Trinkwasser in Deutschland zu den am stärksten kontrollierten Lebensmitteln gehört, könnten die Keime aus den Rohren der Hausleitung stammen. Laut
-