

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	66 (1993)
Heft:	6
Rubrik:	OKK-Informationen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Salmonellenangst in der Küche

wag. Hptm Martin Ruch beschäftigt sich jeweils als Leiter der Dienststelle Veterinärhygiene vor allem mit der Lebensmittelhygiene in der Armee. Dazu der ausgewiesene Fachmann: «Dabei besuche ich häufig Militärküchen und habe festgestellt, dass bei vielen Fourieren und Küchenchefs eine grosse Angst und Unsicherheit bezüglich Salmonellen und der vor allem betroffenen Lebensmittel Eier und Geflügelfleisch besteht. Diese Angst hat sogar dazu geführt, dass einige Fouriere diese Nahrungsmittel völlig vom Menüplan gestrichen haben.» Es ist deshalb sehr erfreulich, dass Hptm Ruch für «Der Fourier» einen Beitrag schrieb, um damit den verunsicherten Hellgrünen wieder etwas Ruhe und Sicherheit im Umgang mit diesen nicht unproblematischen Nahrungsmitteln zurückzugeben. Herzlichen Dank für den nachstehenden, fundierten Artikel:

Der sichere Umgang mit Eiern und Geflügelfleisch in der Küche

In den letzten Jahren musste eine deutliche Zunahme der Salmonelleninfektionen beim Menschen festgestellt werden. Dem BAG wurden im Jahre 1992 über 7 800 Fälle gemeldet. Man geht aber davon aus, dass nur etwa 10% der Erkrankungen amtlich registriert werden.

Diese hohe Zahl verhalf den Salmonellen sowie den betroffenen Lebensmitteln, wie Eier und Geflügelfleisch, zu einer grossen Medienpräsenz. Wobei allzuoft nicht die sachliche Information der Konsumenten sondern die Steigerung der Auflage oder der Einschaltquote im Vordergrund stand. So kam es zu Schlagzeilen wie Killer-

Eier, Hühner-AIDS usw. Solch reisserische Meldungen führten zu einer massiven Verunsicherung der Konsumenten und oft zum völligen Verzicht auf den Konsum von Eiern und Geflügelfleisch. Das ist nicht nötig! Denn diese wertvollen Nahrungsmittel haben immer noch ihren Platz in der Küche, wenn beim Umgang damit einige Regeln beachtet werden.

Nicht Hysterie sondern Hygiene ist gefragt.

Eier

- Eier immer kühl lagern, im Kühlschrank, max. 5 °C
- Für Roheierspeisen nur frische Eier verwenden (Ei mit Legedatum oder Klasse Extra = max. 17 Tage alt)
- Bei 3-Minuten- und Spiegeleieren aber auch Carbonara wird das Ei nicht genügend erhitzt, deshalb nur frische Eier verwenden.
- Roheierspeisen wie Mayonaise, Tiramisu, Mousse sofort nach der Zubereitung kühlen und innert 1 Tag verzehren.

Achtung! in grossen Gefässen kühlt die Masse zuwenig schnell ab, deshalb in kleine oder flache Gefässer verteilen.

- Resten sind zu verwerfen
- Beim Aufschlagen die Eier nicht mit den Fingern ausstreichen.
- Eier der Kategorie A nur verwenden, wenn das ganze Ei auf mindestens 75 °C erhitzt wird (Backen, Kochen).
- Vermehrt pasteurisierte Eimasse verwenden.

Geflügelfleisch

- Verpackung sorgfältig entfernen und sofort wegwerfen
- Gefrorenes in einem gedeckten Gefäß im Kühlschrank auftauen
- Immer im Kühlschrank aufbewahren
- Tropfsaft und Auftauflüssigkeit stets sorgfältig weggießen und jeden auch indirekten Kontakt mit anderen Lebensmitteln vermeiden.
- Auch das rohe Fleisch selbst darf keinen Kontakt mit anderen Lebensmitteln haben.
- Das Geflügel mit Papier trocken tupfen. Das Papier sofort beseitigen. (Papierhandtücher sind lebensmittelzugelassen).

Beim Waschen wird durch Spritzwasser ein Umkreis von bis zu 2 Metern mit Salmonellen kontaminiert.

- Benutztes Geschirr gründlich reinigen
- Hände gut waschen, bevor andere Lebensmittel oder Gegenstände berührt werden.
- Das Geflügel gut durcherhitzen

Mit der warmen Jahreszeit kommt auch wieder die Hochsaison der Lebensmittelinfektionen. Helfen Sie mit, dass Ihre Einheit nicht davon betroffen wird.

Hptm Ruch,

C Dst Veterinärhygiene, AMVET

**“Der Partner
ist wichtig,
die Berghilfe
ist richtig!”**



Schweizer Berghilfe
Verlangen Sie unseren Einzahlungsschein
Telefon 01/710 88 33

