

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 86 (1995)  
**Heft:** 2

**Rubrik:** Bericht der 27. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene und ETH Zürich, Zürich, 24. November 1994

### **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:** 26.01.2026

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

**Bericht der 27. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für  
Lebensmittelhygiene und ETH Zürich, Zürich, 24. November 1994**

## **Mikrowellenherde in der Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln: Technologie, Einsatz, Hygiene und Sicherheit**

Seit der Erfindung des Feuers hatte die Menschheit einige hunderttausend Jahre Zeit, den Umgang damit bei der Bereitung von Speisen zu lernen und zu erfahren. Der Mikrowellenherd als «spin-off» der erst im 2. Weltkrieg entwickelten Radartechnologie hat in nur vier Jahrzehnten einen beispiellosen Erfolgsweg zurückgelegt und dabei einen Teil der klassischen Kochtechnologie verdrängt: mehr als 90% aller US-amerikanischen Haushalte, mehr als 50% in Mitteleuropa und fast 25% in der Schweiz besitzen dieses moderne Kücheninventar und benützen es auch. Die Technologie ist so ausgereift und sicher, dass sie offensichtlich schon Kindern in die Hand gegeben wird. Nach den neuesten Erhebungen und Berechnungen des International Microwave Power Institute (IMP; Virginia, USA) benützen im Durchschnitt der amerikanischen Haushalte 4,09 Personen (2,18 Erwachsene und 1,91 Kinder) den Mikrowellenherd für je 464 (Erwachsene) bzw. 250 Sekunden (Kinder) pro Tag, so dass ein Gesamteinsatz von 24 Minuten und 50 Sekunden pro Haushalt und Tag resultiert. Die daraus abgeleitete jährliche Erneuerungsrate wird auf ca. 9 Millionen Geräte geschätzt.

Die Erfahrungen in Haushalt und Industrie haben gezeigt, dass dieses moderne Instrument, wo Speisen von «innen heraus» erwärmt und gegart werden können, zum schnelleren, besseren und energiesparenden Kochen geeignet ist, dass es aber auch Bereiche und Produkte gibt, für die es vollkommen ungeeignet ist.

Ein unkritischer und unsachgemässer Einsatz könnte somit auch wie bei allen anderen Kochverfahren zu hygienischen Risiken führen. Darüber hinaus hat ein genereller Trend unserer modernen Risikogesellschaft, moderne Technologien zu hinterfragen, auch bei «der Mikrowelle» zu zum Teil absurden und nicht belegten Anschuldigungen geführt.

Seit Jahren mit der Anwendung von Mikrowellen durch eigene Arbeiten vertraute und erfahrene Personen haben die Grundlagen der Mikrowellenerhitzung von Lebensmitteln dargestellt sowie zu allen aktuellen Fragen der Anwendung, Hygiene und Sicherheit im Detail Stellung genommen.

6 der 7 Vorträge werden anschliessend publiziert.

Prof. Dr. Michael Teuber