

19. Juli 2006

Kranzl besuchte Eissalon in Krems

„NÖ Speiseeis wird regelmäßig kontrolliert und steht für Qualität“

„Wer bei den derzeit herrschenden hohen Temperaturen Eis genießt, braucht sich aus hygienischer Sicht keine Sorgen machen. Die Aufsichtsorgane der Abteilung für Lebensmittelkontrolle des Landes Niederösterreich testen dieses leicht verderbliche Genussmittel laufend – und bewerten die untersuchten Proben durchwegs positiv“, betonte Landesrätin Christa Kranzl heute, 19. Juli, beim Besuch der Cafe-Konditorei Raimitz in Krems.

In Niederösterreich habe man im letzten Jahr rund 260 Proben aus 140 Betrieben in den Labors untersucht. Davon seien aber nur 30 beanstandet worden. Grund für diese Beanstandungen sei in den meisten Fällen eine erhöhte Anzahl von Keimen gewesen, die aber keine Gefahr für die Gesundheit darstelle. In Niederösterreich gibt es 160 Speiseeis-Erzeugerbetriebe.

Heuer finden die Untersuchungen erstmals gemäß einer neuen EU-Verordnung statt. Das Eis wird dabei nicht nur puncto Geruch und Geschmack untersucht, sondern auch mikrobiologisch getestet. Besonders genau achten die Lebensmitteltechniker auf gesundheitsschädigende Keime wie Salmonellen, Staphylokokken und Bakterien. Auch hier beruhigen die Kontrolloren die Eisliebhaber: Schon in den vergangenen Jahren sind nur sporadisch Salmonellen oder andere Keime im Speiseeis gefunden worden.

Die Eisrezepte werden zwar von den Herstellern meistens streng gehütet, trotzdem lassen sich europaweite Trends erkennen. So fügen die Konditoren im Süden meist mehr Zucker und weniger Fett in das Genussmittel. In Italien enthält Eis durchschnittlich 22 Prozent Zucker, in Großbritannien dagegen nur 14 Prozent. Weltmeister im Eis essen sind mit Abstand die US-Amerikaner mit 24 Litern pro Kopf und Jahr. In Europa führen die Finnen mit 13,2 Litern. Die Italiener essen durchschnittlich 8,3 Liter und die Österreicher 7 Liter. Schlusslicht beim Eisschlecken in Europa ist Portugal mit 3,7 Litern.

Nähere Informationen: Büro Landesrätin Christa Kranzl, Alois Schroll, Telefon 0664/830 43 07.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at