

Untersuchung



Volkswirtschafts- und Gesundheitsdirektion
Kanton Basel-Landschaft
Kantonslabor

Keine EHEC-Bakterien in Sprossengemüse gefunden

Das Kantonslabor Basel-Landschaft hat 34 Proben von Sprossengemüse untersucht und in einer Probe Fäkalkeime festgestellt. Alle Proben waren jedoch frei von EHEC-Bakterien.

Die mikrobiologisch analysierten Proben stammen aus Produktionsbetrieben und Grossverteilern im Kanton Basel-Landschaft. Ziel der Untersuchung war es, eine Übersicht zu gewinnen über die Verteilung und das Vorkommen von krankmachenden Keimen in Sprossen, welche durch Produzenten von regionaler Bedeutung (Absatzmarkt in Kantone der Region) hergestellt werden.

Das Kantonslabor hatte die Sprossen-Proben auch auf EHEC-Bakterien untersucht, da im Verlauf der Kampagne die EHEC-Ausbrüche aus Deutschland bekannt geworden waren. Insgesamt hat das Labor 34 Proben analysiert. EHEC-Bakterien wurden in keiner der untersuchten Proben nachgewiesen, hingegen in einer Probe Fäkalkeime. Auf Grund der guten Resultate wird vorerst auf weitere mikrobiologische Untersuchungen von Sprossen verzichtet.

Sprossen – vitaminreiche Pflanzenkeimlinge

Sprossen sind frisch gekeimte Samen von Pflanzen. Als Sprossen wird Gemüse bezeichnet, das sich in den Entwicklung vom Sämling zur Jungpflanze befindet. Geeignete Pflanzen für Sprossengemüse sind Gerste, Hafer, Hirse, Mais oder Roggen. Aber auch Hülsenfrüchte wie Erbsen oder Linsen, Ölsaaten und anderer Pflanzen wie Kresse, Rettich oder Sonnenblumenkerne. Nicht herangezüchtete Gemüsesprossen sind etwa die Bambussprossen. Sprossengemüse wird häufig in Salat verwendet oder auch in vielen anderen Gerichten. Sie gelten als sehr vitaminreich.

Liestal, 4. Juli 2011