

Amtsarzt rät: Grillfleisch immer durchgaren

Zu einer ungetrübten Grillparty gehört neben der sorgfältigen Auswahl des Fleisches auch dessen richtige Zubereitung. Darauf weist der Kreis-Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz zu Beginn der Grillsaison hin.

„Damit die Grillparty nicht zu einer ernsten Gesundheitsgefahr wird, sollte grundsätzlich auf Hygiene geachtet werden“, empfiehlt der Amtsarzt des Kreises, Dr. Bernhard Jungnitz. So muss das Grillfleisch immer gut durchgegart werden. Bei Geflügel sollte darauf geachtet werden, dass das Fleisch auch am Knochen eine weiße bis graue Farbe hat. Salate und Grillsoßen sollten immer gut gekühlt und erst kurz vor dem Verzehr aufgetragen werden.

„Gut durch“ sollte aber nicht angekokelt bedeuten. Komplette verkohlte Stellen an Wurst, Steak oder Gemüsespieß sind ungenießbar und sollten daher abgeschnitten werden.

Der Kreis-Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz rät, Schinken, Kasseler, Dauerwurst oder auch Pökelfleisch nicht zu grillen, da bei diesen Fleischsorten die Bildung der krebserregenden Nitrosamine unter Hitzeeinwirkung beschleunigt wird. PK | PKU