NACHRICHTEN AG
Deutschland

Gefährlicher Keksteig: So schützt du deine Familie vor Salmonellen!

Erfahren Sie, warum roher Keksteig gefährlich sein kann und wie Sie sich beim Weihnachtsbacken schützen. Insights von Ernährungsexperten.

Österreich, Land - In Österreich bereiten sich viele Küchen auf die Vorweihnachtszeit vor, und das Keksebacken steht ganz oben auf der Liste der festlichen Aktivitäten. Allerdings birgt das Genießen von rohem Keksteig erhebliche Gesundheitsrisiken, vor allem für Familien mit Kindern. Wie **heute.at** berichtet, können nicht nur rohe Eier im Teig Salmonellen enthalten, sondern auch das Mehl selbst könnte problematische Bakterien beinhalten. Samuel J. Crowe, Hauptautor einer bahnbrechenden Studie der CDC (Zentrum für Krankheitskontrolle und Prävention), erklärt, dass Getreide möglicherweise durch Tierexkremente kontaminiert wird, was das Risiko einer Erkrankung erhöht, wenn der Teig nicht ausreichend gekocht wird.

Risiken durch kontaminiertes Mehl und rohe Zutaten

Experten, darunter die Ernährungspsychologische Beraterin Irene Held, warnen eindringlich davor, rohen Keksteig zu konsumieren. „Es stimmt, dass rohes Mehl und andere Zutaten im Keksteig, wie rohe Eier oder auch Hefe, krank machen können“, so Held. Das Backen der Kekse ist demnach unerlässlich, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden. Crowe betont, dass die sichere Zubereitung durch Erhitzen bei 70 bis 100 Grad erfolgt, was die meisten Keime abtötet.

Die Herstellung und der Verzehr von Lebensmittel, die nicht gründlich gekocht werden, wie Rohmilchprodukte, stellen ebenfalls ein Gesundheitsrisiko dar. Um sich vor Infektionen zu schützen, sollten alle Teige und Zutaten stets gut erhitzt werden. Eltern sollten sich dieser Risiken bewusst sein, bevor sie ihre Kinder ermutigen, rohen Teig zu probieren, und stattdessen die Freude an frisch gebackenen Keksen nach dem Backen genießen, wie **sebastian-reimold.de** unterstreicht.

Details	
Vorfall	Gesundheitskrise
Ursache	roher Teig, ungekochtes Essen, Schädlinge
Ort	Österreich, Land
Quellen	• **www.heute.at** • **www.sebastian-reimold.de**

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at