

# Einige Gelaterias haben

**Der K-Tipp prüfte 20 Vanilleglaces aus dem Offenverkauf. Ein Viertel der Produkte war unappetitlich. Das Labor fand darin viele Bakterien – deutlich mehr als in einer K-Tipp-Stichprobe vor acht Jahren.**

**D**er K-Tipp kaufte in sieben Städten 20 Vanilleglaces ein und liess diese im Labor untersuchen. Das Ergebnis: Jede vierte Glace enthielt zu viele Bakterien. Den Grenzwert für Enterobakterien überschritten fünf Produkte, eingekauft in Bern bei den Glaceläden Aminos, Angelo und Gelateria di Berna, beim Laden Gran Gelato in Basel und beim Dolce Vita in St. Gallen (siehe Tabelle).

Gemäss der schweizerischen Hygieneverordnung liegt der Grenzwert für Glaces bei 100 koloniebildenden Einheiten pro Gramm (KBE/g).

## Hohe Keimzahlen auch ohne Sommerhitze

In drei der betroffenen Glaces ermittelte das vom K-Tipp beauftragte Labor Enterobakterien in Mengen von 620 bis 15 000 KBE/g. Das sind sehr hohe Werte – zumal der K-Tipp die Glaces dieses Mal bei Temperaturen um 20 Grad Celsius einkaufte. Zum Vergleich: In der letzten Glacestichprobe im Jahr 2017 enthielten die bemängelten Produkte Enterobakterien in Mengen zwischen 110 und 340 KBE/g. Damals kaufte der K-Tipp die Produkte im August bei rund 30 Grad ein.

Enterobakterien kommen typischerweise im Darm vor. Die Menge dieser Bakterien dient als Massstab dafür, wie hygienisch ein Lebensmittel ist. Finden sich viele Enterobakterien, deutet dies darauf hin, dass entweder bei der Herstellung der Glace oder beim Portionieren im Laden etwas schiefgelaufen ist.

## Bakterien können auf den Magen schlagen

Glaces sind in hygienischer Hinsicht besonders heikel. Schmutzige Hände, verkeimtes Geschirr, eine unterbrochene Kühlkette oder Rohstoffe mit Bakterien können zu Ergebnissen wie denen in der aktuellen Stichprobe führen. Immerhin: Enterobakterien sind – anders als etwa Salmonellen – keine gefährlichen Krankheitserreger. Bei empfindlichen Leuten kann eine grosse Anzahl Keime allerdings Verdauungsprobleme verursachen.

Auf Anfrage des K-Tipp versprechen die Verkäufer von Glaces mit hohen Bakterienwerten, man nehme die Resultate der Stichprobe ernst. Die Gelateria di Berna schreibt, sie habe unter anderem das Personal geschult. Zudem liess die Gelateria

**Confiserie Bachmann, Luzern:**  
Glace war hygienisch einwandfrei



DOMINIQUE SCHÜTZ

# Mühe mit der Hygiene



## Jede vierte Gelateria fällt bei der Hygiene durch

	Bezahlter Preis in Fr.	Eingekaufte Menge Glace	Gesamtkeimzahl <sup>1</sup>	Enterobakterien <sup>1</sup>
Amorino, Basel	7.90	Classic Becher	< 1000	< 10
Chez Angelos, Lausanne	6.–	Grosser Becher	< 1000	< 10
Confiserie Bachmann, am Quai, Luzern	13.80	4 Kugeln	< 1000	< 10
Cuckoo Ice Cream, Luzern	12.50	XL Cup to go	< 1000	< 10
Dieci Caffè & Gelati, Rathausquai, Luzern	9.50	Coppetta grande	< 1000	< 10
Eiscafé Nicoletti, Konstanz (D)	5.05	3 Kugeln im Becher	< 1000	< 10
Gelateria di Berna, Zürich	5.50	Grosse Portion	< 1000	< 10
Gelateria Vorrei, St. Gallen	7.–	Coppetta piccola	< 1000	< 10
Leonardo, Zürich	11.–	3 Kugeln	< 1000	< 10
Loom Gelateria Flon, Lausanne	8.–	Grosser Becher	< 1000	< 10
Migros Eatery, Basel	3.90	1 Portion klein	< 1000	< 10
Mövenpick, Zürich	12.10	3 Kugeln	< 1000	< 10
Eiscafé Dolomiti, Konstanz (D)	5.05	3 Kugeln im Becher	4000	< 10
Gelato Italiano, St. Gallen	7.60	2 Kugeln im Becher	4000	< 10
La Bise Artisan Glacier, Lausanne	10.–	Grosser Becher	92 000	< 10
Gelateria Angelo, Bern	8.–	Grosse Portion	20 000	160 <sup>3</sup>
Gelateria di Berna, Bern Marzili	5.50	Grosse Portion	< 1000	620 <sup>3</sup>
Gran Gelato, Basel	11.–	Maxi-Becher	58 000	2100 <sup>3</sup>
Dolce Vita, St. Gallen	7.80	2 Kugeln im Becher	130 000 <sup>2</sup>	180 <sup>3</sup>
Aminos, Bern	7.50	Grosser Becher	470 000 <sup>2</sup>	> 15 000 <sup>3</sup>

Reihenfolge nach der Menge an Keimen pro Gramm und nach Alphabet

<sup>1</sup> Anzahl Keime in koloniebildenden Einheiten pro Gramm (KBE/g)

<sup>2</sup> Rot = Keimzahlen, die über dem Grenzwert von 100 000 KBE/g der vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit genehmigten Branchenleitlinien liegen

<sup>3</sup> Rot = Keimzahlen, die den Grenzwert der schweizerischen Hygieneverordnung für Speiseeis von 100 KBE/g überschreiten

neuere Proben ihrer Vanilleglace untersuchen. Diese würden laut Prüfberichten keine Enterobakterien enthalten.

Auch die Firma Dolce Vita Speiseeis Produktions GmbH sagt, sie habe eine Nachuntersuchung veranlasst. Zudem werde geprüft, wie sich Schwachstellen beim Transport der Glaces vom Tiefkühler zum Verkaufsstand in St. Gallen beheben liessen. Die Gelateria Angelo in Bern äussert sich zu den

Ergebnissen ähnlich: Man werde die betrieblichen Abläufe überprüfen.

### Die meisten Glaces waren einwandfrei

Die gute Nachricht: Die grosse Mehrheit der überprüften Gelaterias arbeitete sauber. In den Vanilleglaces von 15 Betrieben fand das Labor weder Enterobakterien noch andere Keime in auffälligen Mengen. Riskante Erreger

Weiter auf Seite 20

## So hat der K-Tipp getestet

Der K-Tipp kaufte im Frühsommer bei 20 Gelaterias in sieben Städten je eine Portion Vanilleglace im Becher ein. Die Glaces wurden danach mit desinfizierten Händen und mit sterilem Besteck in sterile Behälter gefüllt. Danach kamen sie eisgekühlt noch am Tag des Kaufs in ein Schweizer Lebens-

mittellabor. Experten trugen die Glaces auf Nährböden in Petrischalen auf. Diese wurden anschliessend bei geeigneter Temperatur und Atmosphäre einige Tage gelagert. Danach ermittelten die Laborexperthen die Anzahl Keime, die sich in den geprüften Glaces entwickelt hatten.

## Test Vanilleglaces

wie Salmonellen, E.-Coli-Bakterien, Bacillus cereus, Staphylokokken und Listerien fanden die Labor-Experten in keinem Produkt.

### Beim Glacekauf auf Betriebshygiene achten

Generell sollte man bei Glaces im Offenverkauf die Auslage gut anschauen. Vorsicht ist geboten,

wenn die Kühltruhe direkt der Sonne ausgesetzt ist. Wird das Besteck zum Portionieren der Glace nach dem Schöpfen in stehendem Wasser geschwenkt, ist das ebenfalls kein gutes Zeichen. Besser ist es, wenn das Personal die Portionierer mit fließendem Wasser reinigt oder für jede Sorte frisches Besteck verwendet. Die Glace

sollte ausserdem nicht über den Rand der Behälter in der Auslage aufgetürmt sein – sonst ist es möglich, dass die oberste Schicht zu wenig gekühlt wird.

### Glacemaschine ist die Alternative für daheim

Tipp: Wer Glace selber herstellt, kann Hygieneprobleme vermeiden. Gute Gla-

cemaschinen für zu Hause sind allerdings rar. In einem «Saldo»-Test vor einem Jahr schafften nur wenige Modelle eine gute Note («Saldo» 11/2024). Die zweitbeste Glacemaschine im Test, die «Gelateria Pro Touch» von Solis, ist nach wie vor erhältlich. Sie erreichte die Gesamtnote 5,4 und kostet gegenwärtig je nach Verkäufer zwi-

schen 299 und 399 Franken. Ebenfalls noch erhältlich sind folgende Glacemaschinen mit der Testnote «gut»: die «Trisa La Cremeria» (je nach Händler 208 bis 229 Franken), die «Furber Luigi Pro» (240 bis 250 Franken) und die «Cuisinart Glacemaschine mit Kompressor» (315 bis 399 Franken).

Andreas Schildknecht

# Kaum echte Vanille in Glaces

**Nur wenige industrielle Glaces enthalten Schoten der Vanillepflanze. Der K-Tipp sagt, wie man minderwertige Zutaten erkennt.**

**V**anilleschoten zählen zu den teuersten Gewürzen der Welt. Deshalb versuchen die Hersteller industrieller Vanilleglaces, ihren Produkten auf anderem Weg den typischen Geschmack zu verleihen.

Der K-Tipp untersuchte die Zutatenlisten von 17 Vanilleglaces. Ergebnis: Einzig die «Pure Vanille Bourbon» von Migros Sélection enthält echte Vanilleschoten. In allen anderen überprüften Glaces stecken billigere Bestandteile. Die Glaces von Coop Prix Garantie und M-Budget etwa enthalten laut der Zutatenliste nur industriell hergestelltes Aroma. Die meisten übrigen Produzenten fügen den Glaces zumindest eine Mischung aus Teilen echter Vanille und Vanillearomen aus anderen Quellen hinzu.

Das bedeuten die Angaben zu den Zutaten auf der Verpackung der Glaces:

#### ■ Vanilleextrakt

Konzentrierte Aromastoffe der echten Vanille, die der Schote etwa mit Alkohol entzogen wurden.

#### ■ Natürliches Vanillearoma

Die geschmacksgebenden Aromen müssen zu 95 Prozent aus echter Vanille stammen. Die restlichen 5 Prozent dürfen Aromen aus dem Labor sein.

#### ■ Natürliches Aroma

Diese Bezeichnung bedeutet, dass die Aromen aus natürlichen Rohstoffen stammen – aber nicht unbedingt aus echter Vanille.

#### ■ Extrahierte gemahlene Schoten und Samen

Die charakteristischen schwarzen Punkte in der Glace ähneln Vanillesamen. Es handelt sich aber bloss um das Holz der Schote, ohne wertvolle Aromen. Letztere wurden vorher entzogen. (gc/mif)



**Vanillepflanze:** Schoten liefern in guten Glaces den typischen Geschmack