Thurgau

An die Kundenmoster im Kanton Thurgau

Herstellung und Abgabe von unpasteurisiertem Süssmost

Das Kantonale Laboratorium hat in den letzten Jahren unpasteurisierten Süssmost untersucht. In mehreren Fällen wurden dabei Bakterien der Art Escherichia coli nachgewiesen.

Escherichia coli stammt aus dem menschlichen oder tierischen Darm. In einem Lebensmittel zeigen diese Bakterien eine fäkale Verunreinigung an und es droht die Gefahr von verschiedenen Krankheiten die durch Kot übertragen werden können, wie die Erkrankung durch EHEC oder durch Salmonellen, Fuchsbandwurm, Darmparasiten etc. Mit Pasteurisieren können diese Krankheitserreger zuverlässig abgetötet werden.

Unpasteurisierter Süssmost hat schon zu Massenerkrankungen durch enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC) geführt. Bei der Herstellung von unpasteurisiertem Süssmost sind deshalb folgende zwei Punkte zu beachten:

1. **Nur von Hand abgelesenes Obst verwenden**
   Für Süssmost der unpasteurisiert abgegeben wird, sollte von Hand abgelesenes Obst als Ausgangsmaterial verwendet werden. Das Mostobst muss so sauber sein wie verzehrsfertige Früchte, die man unbesehen essen und geniessen kann.

2. **Gereinigte und desinfizierte Mostanlage**
   In der Mosterei ist das Obst zur Herstellung von unpasteurisiertem Most in einer gereinigten und desinfizierten Anlage zu verarbeiten. Dies bedingt eine vorgängige Absprache zwischen Moster und Obstlieferant.

Beim Ernten von Obst mit Auflesemaschinen kann eine Verunreinigung des Obstes nicht verhindert werden. Daraus hergestellter Most sollte deshalb pasteurisiert werden.

Wenn diese Punkte beachtet werden, ist unpasteurisierter Süssmost eine vortreffliche Spezialität.

Für Fragen stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.

Dr. Jürg Vetterli, Mikrobiologie
Kantonales Laboratorium, 8510 Frauenfeld, +41 52 724 2264, kantlab@tg.ch