

Regionaljournal Kärnten
kaernten@regionaljournal.at

Produktrückruf von„Culinea Österreichische Fleischknödel

Der Hersteller „Weinbergmaier GmbH“ ruft aktuell das Produkt „Culinea Österreichische Fleischknödel (10 Stück), 1000 g“ mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 21. April 2023 und der Charge L2164 zurück.

Bei einer Routineuntersuchung der Fleischfülle wurde Listeria monocytogenes nachgewiesen. Listeria monocytogenes kann Auslöser von schweren Magen-/Darmerkrankungen und von Symptomen ähnlich eines grippalen Infektes sein. Bei bestimmten Personengruppen (Säuglingen, Kleinkindern, Schwangeren sowie alten und kranken Menschen) können ernste Krankheitsverläufe auftreten. Aufgrund dieses Gesundheitsrisikos sollten Kunden den Rückruf unbedingt beachten und das betroffene Produkt nicht verzehren.

Das betroffene Lebensmittel „Culinea Österreichische Fleischknödel (10 Stück), 1000 g“ mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 21.04.2023 und der Charge L2164 wurde bei Lidl Österreich verkauft. Aus Gründen des konsequenten Verbraucherschutzes hat Lidl Österreich sofort reagiert und das betroffene Lebensmittel aus dem Verkauf genommen. Das Lebensmittel kann in allen Lidl-Filialen zurückgegeben werden. Der Kaufpreis wird selbstverständlich erstattet, auch ohne Vorlage des Kassenbons.

Von dem Rückruf ist ausschließlich das Lebensmittel „Culinea Österreichische Fleischknödel (10 Stück), 1000 g“ mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 21.04.2023 und der Charge L2164 betroffen. Andere bei Lidl Österreich verkaufte Lebensmittel der Marke Culinea sind von diesem Rückruf nicht betroffen.

Der Hersteller Weinbergmaier GmbH entschuldigt sich bei allen Betroffenen für die entstandenen Unannehmlichkeiten. Diese Warnung besagt nicht, dass die Gefährdung von Lidl Österreich oder Weinbergmaier GmbH verursacht worden ist.

Was ist Listeria monocytogenes?

Listerien sind die Erreger der Listeriose, einer seltenen, hauptsächlich durch Lebensmittel übertragbaren Erkrankung. Listerien kommen in der Umwelt weit verbreitet vor, sowohl in Abwässern, der Erde und auf Pflanzen. Auch Lebensmittel tierischer Herkunft wie Rohmilch, Schmierkäse, Räucherfisch oder rohes Fleisch können während der Gewinnung (z. B. beim Melken oder Schlachten) oder der Herstellung verunreinigt werden. Auf Grund ihrer für Bakterien ungewöhnlichen Fähigkeit zu Wachstum auch bei niedrigen Temperaturen können sich Listerien sogar im Kühlschrank vermehren.