

Verdorbene Älplermagronen: 30 Schüler erkranken

Am Montag gelangten an der Mensa der Steiner Schule BS verdorbene Älplermagronen an die Schülerschaft. Die Ursache dürfte ein Erreger sein. Das Lebensmittelinspektorat wurde eingeschaltet.



von

[Tanja Opiasa](#)

Darum gehts

- An der Steiner Schule Basel-Stadt erkrankten 30 Schüler:innen nach dem Verzehr von Älplermagronen.
- Die Älplermagronen wurden unsachgemäß warm gehalten, was zur Vermehrung von Erregern führte.
- Das Lebensmittelinspektorat Basel-Stadt untersucht die Vorfälle und prüft die Küchenabläufe.
- Das Küchenteam hat vorsorglich mehrere Gerichte aus dem Verkauf genommen.

An der Steiner Schule Basel-Stadt kam es am Montag zu einem Zwischenfall mit verdorbenen Lebensmitteln: 30 Schüler und Schülerinnen der Primar- und Sekundarstufe sowie einige Erwachsene sollen in der Schulmensa «nicht genussaegliche» Älplermagronen gegessen haben. Das teilt die Steiner Schule am Dienstagabend in einer Medienmitteilung mit.

WERBUNG

Ab 12.45 Uhr hätten sich die Betroffenen mit Übelkeit und Erbrechen im Sekretariat gemeldet. «Die Mitarbeitenden stellten Stühle und Eimer bereit und betreuten die Schüler:innen vor dem Schuleingang, bis sie abgeholt wurden», heisst es in der Medienmitteilung weiter.

Der Schulkoch habe am Dienstag das Lebensmittelinspektorat Basel-Stadt informiert. Diese hätte die Temperaturen und Abläufe in der Küche getestet sowie Proben genommen, schreibt die Schule in ihrem Statement: «Sie vermuten, dass die Ursache bei einer unsachgemässen Warmhaltung des Essens lag.»

Das Küchenteam habe die Älplermagronen bereits am Freitagmorgen gekocht und sie in Boxen warm gehalten. «In Warmhalteboxen erreichte das Essen wahrscheinlich nicht die nötigen 65 Grad, wodurch sich vermutlich ein Erreger vermehren konnte.» Die restliche Ware sei schockgefroren geworden und beim Wiederaufwärmen hätten die Erreger wahrscheinlich nicht vollständig abgetötet werden können. «Das Lebensmittelinspektorat und die Medizinischen Dienste versuchen nun, den Erreger zu bestimmen.»

Das Küchenteam habe «sicherheitshalber und in Absprache mit dem Inspektorat» mehrere vorbereitete Gerichte aus dem Verkauf genommen. Das Team überprüfe prioritär alle Prozesse zur Kühlung, Lagerung und Warmhaltung.

Hast du schon einmal eine Lebensmittelvergiftung erlebt?

Ja, es war sehr unangenehm.

Nein, zum Glück noch nie.

Ich bin mir nicht sicher.

Ja, aber es war nicht so schlimm.

Nein, ich achte sehr auf die Qualität meines Essens.