

30 Kinder an Basler Schule wegen verdorbenen Älplermagronen erkrankt



[Nicolas Eggen](#)

[Basel](#), 10.09.2025 - 08:09

An der Rudolf Steiner Schule in Basel sind 30 Kinder an einer Lebensmittelvergiftung erkrankt. Schuld daran sind wohl verdorbene Älplermagronen.



In Basel sind 30 Kinder an einer Lebensmittelvergiftung erkrankt. Wegen verdorbenen Älplermagronen. (Symbolbild) - [keystone](#)

Das Wichtigste in Kürze

- In Basel sind 30 Kinder an einer Lebensmittelvergiftung erkrankt.
- Sie haben in der Schulmensa verdorbene Älplermagronen gegessen.
- Das Lebensmittelinspektorat untersucht den Fall.

An der Rudolf Steiner Schule in Basel wurde am Montag ein unerfreulicher Vorfall gemeldet. Nach dem Mittagessen klagten mehrere Schülerinnen und Schüler sowie einige Erwachsene über Übelkeit und Erbrechen.

Die Ursache scheinen verdorbene Älplermagronen zu sein, die in der Mensa serviert wurden. Dies berichtet «Basel jetzt» unter Berufung auf eine Medienmitteilung der Schule.

Rund 30 Kinder aus der Primar- und Sekundarstufe seien betroffen. Sie meldeten sich etwa eine Stunde nach dem Essen mit Beschwerden beim Sekretariat der Privatschule. Die Mitarbeiter kümmerten sich um die erkrankten Personen, bis sie abgeholt wurden.

Das Lebensmittelinspektorat untersucht den Fall

Am Tag nach dem Vorfall informierte der Koch der Schule das Lebensmittelinspektorat Basel-Stadt über die Situation. Das Inspektorat nahm Proben, prüfte Temperaturen und kontrollierte Abläufe in der Mensa, wie es weiter heisst.



Die Untersuchung deute darauf hin, dass das Problem möglicherweise auf eine unsachgemässie Warmhaltung der Älplermagronen zurückzuführen sei. Diese wurden bereits am Freitagmorgen gekocht und dann für etwa vier Stunden in Warmhalteboxen gelagert.

Hattest du schon einmal eine Lebensmittelvergiftung?

1 | Ja.

2 | Nein.

«In Warmhalteboxen erreichte das Essen wahrscheinlich nicht die nötigen 65 Grad», zitiert «Basel jetzt» die Schule. Dies könnte dazu geführt haben, dass sich Erreger im Essen vermehren konnten.

Die restlichen Älplermagronen wurden nach 14 Uhr schockgefroren. Es wird angenommen, dass beim späteren Aufwärmen der Mahlzeit die Erreger nicht vollständig abgetötet wurden.

Das Lebensmittelinspektorat und die medizinischen Dienste würden nun daran arbeiten, den genauen Erreger zu identifizieren. Als Vorsichtsmassnahme hat das Küchenteam der Schule am Dienstag mehrere vorbereitete Gerichte aus dem Verkauf genommen.