

«Kotzkübel auf den Gängen»

# Älplermagronen-Alarm an Rudolf Steiner Schule Basel

An der Rudolf Steiner Schule Basel landeten die beliebten Älplermagronen im Visier des Lebensmittelinspektorats. Grund: Verdacht auf unsachgemäße Warmhaltung. Proben sind im Labor – jetzt wird ermittelt, ob ein Erreger mitgekocht hat.

Publiziert: 10.09.2025 um 10:53 Uhr

Kommentieren



DARUM GEHTS



- Älplermagronen in Rudolf Steiner Schule Basel unter Beobachtung
- Küchenteam überprüft Abläufe bei Kühlung, Lagerung und Warmhaltung
- Täglich essen etwa 200 von 600 Kindern in der Schulmensa

Die künstliche Intelligenz von Blick lernt noch und macht vielleicht Fehler.

[Mehr erfahren](#) [Feedback senden](#)



**Daniel Macher**

Redaktor News

Die Küche der Rudolf-Steiner-Schule in Basel steht derzeit unter genauer Beobachtung. Der Grund: die allseits beliebten Älplermagronen – eigentlich ein Wohlfühlessen. Am Dienstag sorgte das Schweizer Traditionsgesetz aber für Unwohlsein statt für volle Bäuche. Sogar das Lebensmittelinspektorat rückte aus.

«Unser Koch hat sofort reagiert und das Inspektorat informiert», bestätigt Katrin Felber, Mitglied der Schulführung, den Vorfall. Um 9.15 Uhr schlug er Alarm, keine Stunde später standen die Kontrolleure schon in der Küche. Dort wurde gemessen, geprüft und Proben eingesackt.

30 Schülerinnen und Schüler assen von den Älplermagronen. Wenig später klagten sie über Unwohlsein, mehrere sollen sich übergeben haben. Wie ein Leser gegenüber Blick berichtet, sollen

sogar «Kotzkübel auf den Gängen» aufgestellt worden sein. Eltern hätten die Kinder von der Schule abgeholt. Im Mittelpunkt: das Menü vom Freitag. Die Älplermagronen wurden morgens um 10 Uhr gekocht – und dann bis 14 Uhr in Warmhalteboxen parkiert. Wahrscheinlich blieb das Essen dabei unter den vorgeschriebenen 65 Grad. Ideale Bedingungen für Keime, die sich offenbar schnell vermehrten.

## **«Wir wollen Klarheit – und Konsequenzen ziehen»**

Nach 14 Uhr froren die Köche den Rest zwar ein. Doch auch beim Wiederaufwärmen scheint nicht alles sauber gelaufen zu sein. Jetzt klären die Labors ab, welcher Erreger im Spiel war. Felber: «Wir wollen Klarheit – und Konsequenzen ziehen.»

Bis dahin herrscht Sicherheitsmodus: Mehrere vorbereitete Gerichte wurden aus dem Verkehr gezogen, das Küchenteam überprüft seine Abläufe bei Kühlung, Lagerung und Warmhaltung.

Die Dimension ist nicht ohne: Rund 600 Kinder besuchen die Rudolf-Steiner-Schule Basel, täglich essen etwa 200 davon in der Mensa. Das Küchenteam besteht aus drei Profis und einem Hilfskoch – gekocht wird mit Bio- und Demeter-Zutaten. Felber betont: «Die Sicherheit der Kinder steht für uns an erster Stelle.»

Die Laborresultate werden in den nächsten Tagen erwartet. Erst dann zeigt sich, ob die Älplermagronen lediglich ein kulinarischer Ausrutscher waren – oder ob tatsächlich ein gefährlicher Erreger im Spiel war.