

## **Botulismus**

Gefährlich sind nicht die Bakterien, sondern das Gift, das sie produzieren. Botulismus ist also nicht ansteckend. Botulismen-Gift riecht *meistens* stark säuerlich bis ekelerregend, wie Buttersäure. Möglicherweise aber nicht immer!

### **Gefährdet sind:**

- \* eiweißreiche Konserven (Fleisch, Hülsenfrüchte, Nüsse, Majonaise)
- \* schwachsaure Gemüse- und Früchte-Konserven, v.a. von bodennahen, inklusive Chilis und Zwiebelgewächse
- \* Botulismen in Honig können für sehr empfindliche Menschen (v.a. Säuglinge) gefährlich sein

### **Die Botulismen brauchen:**

- \* anaerobe Umgebung (kein Sauerstoff)
- \* Feuchtigkeit
- \* mehr als 5°C

Botulismus-Bakterien sterben bei 100°C, ihre Sporen überleben das aber und keimen wieder aus.

### **Vermeiden kann man Botulismus mit den folgenden Maßnahmen:**

- \* ausreichend säuern (pH-Wert < 4,5)
- \* ausreichend salzen
- \* Chilis o.ä. kalt in Öl einlegen funktioniert nur, wenn sie absolut trocken sind.
- \* kalt lagern (<5°C)
- \* Einkochtes nach zwei Wochen nochmal erhitzen, damit die aus Sporen gekeimten Bakterien absterben (geht bei Kürbispüree aber scheinbar nicht)
- \* Aufgeblähte Konserven oder solche, auf denen der Deckel nicht mehr fest sitzt, lieber entsorgen.
- \* Eventuell vor dem Verzehr nochmal durchkochen: Das Gift zerfällt bei Hitze.