

Wie hygienisch sind Kaffeefullautomaten?

Nachwuchspreis der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung für Forschung zur mikrobiellen Belastung von Wassertanks und Mehrwegbechern

Das Thema hat schon die Publikumspresse und damit die Verbraucher erreicht: „Keime wie im Abfluss“ warnt das Portal eines großen deutschen Magazins, „Eklige Keime“ und „Hygienemängel“ titelte eine Tageszeitung. So dramatisch will **Jan Schages** die Ergebnisse der Masterarbeit nicht interpretiert wissen, die er im vergangenen Jahr an der Hochschule Rhein-Waal vorlegte. „Das wurde vielfach aus dem Zusammenhang gerissen“, sagt der junge Forscher. Er selbst hat auch einen Kaffeefullautomaten, mit dem zuhause der Espresso zubereitet wird – und er eckelt sich nicht davor. „Die Bakterien und Schimmelpilze, die ich gefunden habe, sind ja allgegenwärtig.“ Selbst beim Händeschütteln werden schließlich Keime übertragen. Trotzdem: Die hygienische Situation in den Maschinen ließe sich verbessern.

Für die Masterarbeit *„Untersuchungen zum Einfluss mikrobiologischer und technischer Parameter auf die hygienische Qualität von Kaffee aus Kaffeefullautomaten“* erhält Schages den mit 2.500 Euro dotierten Nachwuchspreis der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung. In fast jeder der untersuchten Kaffeemaschinen, insbesondere in den Wassertanks, fand er immer wieder die gleichen Keime, die es vielfach auch bis in den Kaffee schaffen – die Brühtemperaturen und die Verweilzeit im Vollautomaten reichen nicht aus, um die Bakterien in der braunen Flüssigkeit deutlich zu reduzieren. Sein Rat: Häufiger den Tank zu reinigen und täglich das Wasser zu wechseln.



Er lenkt den Fokus jedoch vor allem auf die verwendeten Becher: Denn auch die mikrobiologische Belastung von mitgebrachten Mehrwegbechern hat er in Stichproben untersucht. Der weltweit lawinenartig ansteigende Einwegmüll durch die Getränke „to go“ beschäftigte ihn – und die Angst der Kaffeeverkäufer, sich mit den fremden Bechern zusätzliche Keime ins Haus zu holen. Ist der Kaffee heiß genug (mindestens 68 Grad Celsius), dann werden die vorhandenen Mikroorganismen ausreichend inaktiviert, hat Schages herausgefunden. Die Hauptbelastung, so

sein Fazit, gehe von unzureichender Reinigung der Automaten aus, nicht von den Bechern.

Mit ihren Förderprogrammen und Auszeichnungen will die gemeinnützige Heinrich-Stockmeyer-Stiftung Arbeiten mit besonderem Praxisbezug und anwendungsorientierte Forschung zur Erzielung von mehr Lebensmittelsicherheit fördern und damit zur Stärkung des Verbrauchervertrauens in die Qualität von Lebensmitteln beitragen.

(Fotos: privat, Hochschule-Rhein-Waal)

Bad Rothenfelde, 27. September 2018

Heinrich-Stockmeyer-Stiftung
Parkstraße 44–46
49214 Bad Rothenfelde
Telefon: +49-(0)5424/299-144
Telefax: +49-(0)5424/299-111
E-Mail: info@heinrich-stockmeyer-stiftung.de
Homepage: www.heinrich-stockmeyer-stiftung.de