

## Achtung! Gesundheitsgefahr: Rückruf von Rewe's beliebten Pistazien!

Rückruf von "Ja! Pistazien" in Mecklenburg-Vorpommern wegen Salmonellengefahr.  
Gesundheitsrisiken für Betroffene und Rückgabeinfo.



Mecklenburg-Vorpommern, Deutschland - Ein Rückruf im Lebensmittelsektor sorgt derzeit für Besorgnis unter Verbrauchern in Deutschland. Die Rewe-Group hat die beliebten Ja! Pistazien geröstet & gesalzen (250 g) aus dem Sortiment genommen, da in den betroffenen Produkten Salmonellen nachgewiesen wurden. Das berichtet [merkur.de](https://www.merkur.de).

Aus Sicherheitsgründen raten die Verantwortlichen dringend vom Verzehr dieser Pistazien ab. Gesunde Menschen sind in der Regel weniger gefährdet, aber der Verzehr kann dennoch zu unangenehmen Symptomen wie Durchfall, Bauchschmerzen, Erbrechen und leichtem Fieber führen. Besondere Vorsicht ist für Säuglinge, Kleinkinder, Senioren und Menschen mit

geschwächtem Immunsystem geboten, wie auch von Ireco Trading and Production S.A. aus Steinsel, Luxemburg, bestätigt wird. Das Unternehmen hat das Produkt umgehend aus dem Verkauf genommen und entschuldigt sich für die Unannehmlichkeiten.

## Umfassende Rückrufmaßnahmen

Der Rückruf betrifft mehrere Bundesländer, darunter Baden-Württemberg, Bayern, Berlin, Brandenburg, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland und Sachsen-Anhalt. Besonders betroffen sind Produkte mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 11.03.2026 und der EAN-Nummer 4337256158633. Kunden können die Pistazien in den jeweiligen Märkten zurückgeben und erhalten den Kaufpreis auch ohne Kassenbono erstattet.

Die möglichen Symptome einer Salmonellen-Erkrankung sind nicht zu unterschätzen. Laut dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) können die Beschwerden sowohl akut als auch langfristig auftreten. Daher wird allen, die nach dem Verzehr der Pistazien Symptome verspüren, empfohlen, umgehend ärztliche Hilfe in Anspruch zu nehmen und auf eine mögliche Salmonellen-Infektion hinzuweisen. Salmonellen, die häufigsten bakteriellen Auslöser von Darmkrankheiten in Deutschland, sollten vor allem im Sommer beachtet werden, wenn die Zahl der Erkrankungen in der Regel ansteigt.

## Der Weg zur Hygiene

Gerade wenn es um den Umgang mit Lebensmitteln geht, sind Hygiene und Sorgfalt von entscheidender Bedeutung. Das BfR betont die Wichtigkeit, Lebensmittel richtig zu lagern und vorzubereiten, um eine Kontaminierung vorzubeugen. Besondere Vorsicht ist bei Risikolebensmitteln geboten, zu denen unter anderem nicht durchgegartes Fleisch, rohe Eier oder nicht ausreichend gekühlte pflanzliche Lebensmittel zählen.

Insgesamt hat sich die Zahl der gemeldeten Salmonellen-Erkrankungen in Deutschland in den letzten Jahren deutlich reduziert. Von 26.960 Fällen im Jahr 2010 auf nur noch 13.176 im Jahr 2023. Dennoch bleibt das Thema eine große Herausforderung, besonders für besonders gefährdete Gruppen, wie aus den Informationen des BfR hervorgeht. Ein verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und die Einhaltung von Hygieneregeln sind daher essenziell.

| Details |                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ort     | Mecklenburg-Vorpommern, Deutschland                                                                                                                                                                                                      |
| Quellen | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.merkur.de">www.merkur.de</a></li><li>• <a href="http://www.presseportal.de">www.presseportal.de</a></li><li>• <a href="http://www.bfr.bund.de">www.bfr.bund.de</a></li></ul> |

Besuchen Sie uns auf: [n-ag.net](http://n-ag.net)