

Achtung, Käse-Rückruf: E.coli-Bakterien gefährden die Gesundheit!

Rückruf von Bio-Käse wegen E.coli-Gefahr: Betroffene Produkte in SuperBioMarkt. Gesundheitsrisiken für Verbraucher beachten!



Baden-Württemberg, Deutschland - Ein Rückruf von biologischem Käse erregt derzeit die Aufmerksamkeit der Verbraucher. Die niederländische Käserei Bastiaansen hat aufgrund einer festgestellten Kontamination mit E.coli-Bakterien ihren Bio-Käse unter dem Namen **Bastiaansen 60+ Bio Koe Roombrie** zurückgerufen. Betroffene Verbraucher sollten besonders wachsam sein, da der Verzehr dieses Käses ernste gesundheitliche Probleme verursachen kann, einschließlich Blutvergiftungen und schwerer Nierenkomplikationen.

Das betroffene Produkt war in Verkaufsgrößen von 1,5 kg zwischen dem 21. und 23. Mai 2025 in der SuperBioMarkt AG und möglicherweise anderen Märkten als lose Ware erhältlich.

Ruhr24 erlebt verstärkte medizinische Besorgnis, insbesondere für gefährdete Gruppen wie Kinder unter sechs Jahren und ältere Menschen, da schon geringe Mengen der Bakterien zu einer Infektion führen können. Symptome nach dem Verzehr umfassen Harnwegsinfektionen und Durchfall.

Weitere Rückrufe im Käsebereich

Der Rückruf von Bastiaansen ist nicht der einzige Vorfall in der Käseindustrie. Auch die Fromagerie Dongé, ein französischer Hersteller, hat kürzlich fünf Käseprodukte aus dem Sortiment zurückgerufen. Hierzu zählen mehrere Variationen des **Brie de Meaux**. Der Grund für diesen Rückruf sind Verdachtsmomente einer Kontamination mit E.coli-Bakterien. Die betroffenen Bundesländer in Deutschland sind Baden-Württemberg, Bayern, Hessen und Nordrhein-Westfalen. Auch hier wird der Verzehr dieser Produkte abgeraten, da sie zu fieberhaften Magen-Darm-Störungen und anderen schweren gesundheitlichen Folgen führen können, insbesondere bei Kindern. Die Inkubationszeit für E.coli-Infektionen beträgt zwei bis zehn Tage, mit einem Durchschnitt von drei bis vier Tagen, was den Gesundheitsrisiken Nachdruck verleiht **Merkur**.

Für Verbraucher ist es wichtig, bei Rückrufen wie diesen sofort zu reagieren und die betroffenen Produkte nicht zu konsumieren. Bei Fragen können sich Kunden direkt an die Händler wenden oder betroffene Produkte zur Rückgabe bringen. Diese Rückrufe werden über das europäische Schnellwarnsystem RASFF und das Portal lebensmittelwarnung.de veröffentlicht, um eine schnelle Information der Verbraucher zu gewährleisten.

Rückruf von Tiernahrung

Ein weiterer Rückruf, der sich jedoch auf die Tiernahrungsbranche bezieht, betrifft Katzenfutter von Fressnapf. Die **Real Nature Wilderness Fresh Water Fish** Trockenfutter-Serie wurde aufgrund von Überschreitungen des

gesetzlichen Höchstgehalts des Spurenelements Selen zurückgerufen. Betroffene Packungen mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum bis zum 05.02.2026 können ebenfalls in den Filialen zurückgegeben werden, und der Kaufpreis wird erstattet **Produktwarnung**.

Verbraucher sollten bei Rückrufen stets aufmerksam sein und sich regelmäßig über die aktuellen Warnmeldungen informieren, um ihre Gesundheit und die ihrer Haustiere zu schützen.

Details	
Vorfall	Rückruf
Ursache	Kontamination mit E. coli Bakterien
Ort	Baden-Württemberg, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ruhr24.de• www.merkur.de• www.produktwarnung.eu

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net