

[Rückruf: Ecoli - Melchiorsgrund ruft in Hessen „Bio Basilikum-Knoblauch Käse“ via tegut zurück](#)

Die Firma Freie Lebens-Studiengemeinschaft für soziale Hygiene e.V., Melchiorsgrund in Schwalmtal-Hopfgarten ruft den Käse „Bio Basilikum-Knoblauch Käse“ zurück. Wie das Unternehmen mitteilt, wurden Shigatoxin-bildenden E. coli (STEC) nachgewiesen. Der betroffene Käse wurde über Filialen der Lebensmittelkette tegut in Hessen verkauft.

Vom Verzehr wird dringend abgeraten!

☒ Betroffener Artikel

Produkt: Bio Basilikum-Knoblauch Käse

Nicht vorverpackt (Bedienungstheke tegut...)

Verkaufszeitraum vom 19.05.2021 bis einschließlich 07.07.2021

Vorverpackt (Frischetheke tegut...)

Mindesthaltbarkeitsdatum vom 29.05.2021 bis einschließlich 17.07.2021

Das Produkt wurde bei tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG in den folgenden 11 Märkten in Hessen vertrieben:

35460 Staufenberg, Porstendorfer Str. 3

63505 Langenselbold, Ringstr. 58

36341 Lauterbach, An der Leimenkaute 3

36037 Fulda, Am Emaillierwerk 1

34212 Melsungen, Kasseler Str. 52

34369 Hofgeismar, Industriestraße 17

34131 Kassel - Marbachshöhe, Ludwig-Erhard-Str. 11

34466 Wolfhagen, Schützeberger Str. 91

34613 Ziegenhain, Ernst-Ihle-Str. 8

36304 Alsfeld, An der Au 10

35037 Marburg - Ketzerbach, Ketzerbach 25-28

Verbraucher, die betroffenen Käse im o.g. Zeitraum gekauft haben, werden gebeten, diesen nicht zu verzehren.

Bitte bringen Sie bereits gekaufte Ware in Ihren tegut... Markt zurück. Sie bekommen selbstverständlich den Kaufpreis erstattet.

[Kundeninformation >](#)

Infobox STEC/VTEC-Bakterien

Das Shigatoxin wirkt enterotoxisch und cytotoxisch und zeigt Ähnlichkeiten mit dem von Shigellen gebildeten Toxin. Analog werden VTEC (Verotoxin produzierende *E. coli*) benannt. Durch EHEC verursachte Darmerkrankungen wurden vornehmlich unter dem Namen enterohämorrhagische Colitis bekannt. EHEC-Infektionen zählen zu den häufigsten Ursachen für Lebensmittelvergiftungen. Der Erreger ist hoch infektiös: 10 - 100 Individuen sind für eine Erkrankung ausreichend. Die Bakterien können dramatisch verlaufende Durchfallerkrankungen hervorrufen. Als lebensbedrohliche Komplikation kann sich insbesondere bei Kindern unter sechs Jahren, älteren Menschen oder abwehrgeschwächten Personen in fünf bis zehn Prozent der Erkrankungen im Anschluss an die genannten Darmsymptome ein hämolytisch-urämisches Syndrom (HUS) entwickeln. Dieses ist hauptsächlich gekennzeichnet durch eine Schädigung der Blutgefäße, der roten Blutkörperchen und der Nieren, was häufig eine Dialyse erforderlich macht. Als weitere Komplikationen können Hirnblutungen, neurologische Störungen und Schädigungen an anderen Organen (Bauchspeicheldrüse, Herz) auftreten.

Personen, die nach dem Verzehr entsprechende Symptome aufweisen, sollten dringend einen Arzt aufsuchen.



Verbraucherinformation

Hersteller, Händler oder Verkäufer des/der betroffenen Produkte informiert Endkunden, aber unserer Meinung nach nicht ausreichend. So ist nicht gewährleistet, dass möglichst viele Endverbraucher diese Information auch erhalten

Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen

Produktrückrufe als App für Android und iOS - Neu PWA

