

Zürcher Sushi schneiden am schlechtesten ab

Wer gerne Sushi isst, läuft in Zürich am ehesten Gefahr, Ware mit vielen Bakterien zu kaufen. Insgesamt ist die Sushi-Qualität aber gut.

Sushi-Restaurants schiessen wie Pilze aus dem Boden. In grösseren Städten gibts die japanische Speise aus rohem Fisch und gekochtem Reis fast an jeder Ecke. Doch roher Fisch ist heikel. Er verdirbt schnell und bei der Zubereitung ist äusserste Sauberkeit gefragt. Grund genug für *saldo*, die Häppchen auf Bakterien zu untersuchen.

saldo hat in 13 Restaurants und bei 17 Detailhändlern in sechs Städten Sushi zum Mitnehmen eingekauft, und zwar die häufigsten Sushi-Varianten

wie Maki und Nigiri. Direkt nach dem Kauf wurden die teils verpackten, teils frisch zubereiteten Proben gekühlt in ein anerkanntes Labor zur mikrobiologischen Analyse geschickt. Das Labor erhob die Gesamtkeimzahl. Ab einem Wert von 10 Millionen Keimen gilt die Ware laut Kantonschemikern als minderwertig oder gar verdorben.

Sieben Proben waren absolut einwandfrei

Zudem liess *saldo* die Proben auf fünf krankheitserregende Bakterien untersuchen, die in Sushi vorkommen können. Diese können auf Mängel bei der Hygiene im Betrieb und beim Personal hinweisen. Zum Teil reicht schon eine kleine Anzahl der Keime, um gravierende Lebensmittelvergiftungen zu verursachen.

Die Resultate sind grösstenteils erfreulich. Sieben Proben können als einwandfrei bezeichnet werden. Ihre Gesamtkeimzahl lag bei 10000 oder darunter. Neun Proben wiesen eine Gesamtkeimzahl zwischen 11000 und 55000 auf und sind damit fast makellos. Bei weiteren neun Sushi-Menüs war die Zahl an Verderbnis-

keimen leicht grösser (100000 und mehr). Bei vier Sushi-Proben aus Zürich war die Gesamtkeimzahl deutlich höher – bei über einer Million.

Es waren die verpackten Produkte von Coop und Jelmoli sowie die frisch zubereiteten Menüs von Mövenpick und Mister Wong.

Bakterien vermehren sich bei warmen Temperaturen rasant

Coop sieht darin kein Problem. Der Grossverteiler verweist auf die «strenge interne

Norm» bei der Gesamtkeimzahl. Diese entspricht aber lediglich dem bei Sushi von den Kantonschemikern angewandten Toleranzwert.

Probleme können aber für die Fischliebhaber entstehen, wenn sie ihre Sushi nicht wie empfohlen nach dem Kauf sofort kühl lagern oder gleich essen. Tun sie das nicht, kann die Ware bei sommerlichen Temperaturen in kurzer Zeit verderben. Unter idealen Voraussetzungen können sich Keime innert 20 Minuten verdoppeln und in einer Stunde verzehnfachen. Statt 3,6 Mil-

lionen Keime sind es dann 36 Millionen – das 3,6fache des Toleranzwertes.

Die Nippon Food GmbH glaubt ihre Kundschaft zu kennen. Sie beliefert Jelmoli zweimal täglich mit Sushi. Die Sensibilität der Käufer sei sehr gross. Sie wüssten, «dass Sushi in jedem Fall gekühlt werden muss, wenn es nicht direkt verzehrt wird».

Auch Mövenpick ist über die Ergebnisse der *saldo*-Stichprobe nicht erstaunt, verweist auf den Toleranzwert und die «höchst hygienische Arbeitsweise» bei der Zubereitung.

Sushi:
Entweder sofort essen oder umgehend kühlen

Genfer Sushi einwandfrei

Das welsche Konsumentenmagazin «Bon à Savoir» hat ebenfalls Sushi untersuchen lassen. Eingekauft und geprüft wurde nach den gleichen Kriterien wie bei der *saldo*-Stichprobe.

«Bon à Savoir» konzentrierte sich auf die Region Genf. Die Sushi von Manor, Globus, Migros, Coop, Carrefour und der Restaurants Ekai, Nô Sushi und Sushiwok schnitten mit der Note «empfehlenswert» ab. Die Testresultate finden Sie unter www.bonasavoir.ch.

Sushi: 5 von 30 Proben waren nur genügend oder gar mangelhaft

Anbieter	Produkt	Preis in Fr. ¹	Hersteller	Gesamtkeimzahl ²	Weitere Bakterien	Gesamturteil
Migros Schweizerhof, Luzern	Sushi Nigiri Classic	12.60	Sushi Mania, Vuadens	nicht nachweisbar	nicht nachweisbar	sehr gut
Migros Neumarkt, St. Gallen	Sushi Snack	8.90	Sushi Mania, Vuadens	3200	nicht nachweisbar	sehr gut
Kabuki Globus am Bellevue, Zürich	Nigiri-Sushi mit Thunfisch und Lachs Maki-Sushi mit Lachs und Gemüse	26.60	frisch zubereitet	9000	nicht nachweisbar	sehr gut
Globus Pilatusstrasse, Luzern	Nigiri, klein	16.–	Kaiten, Luzern	9000	nicht nachweisbar	sehr gut
Yoko Sushi Bar, Basel	Nigiri-Sushi mit Lachs und Thunfisch Maki-Sushi mit Lachs	23.–	keine Angaben	10000	nicht nachweisbar	sehr gut
Sushi Bar Wasabi, St. Gallen	Nigiri-Sushi mit Thunfisch Maki-Sushi mit Lachs	23.–	frisch zubereitet	10000	nicht nachweisbar	sehr gut
Yooji's St. Urbangasse, Zürich	Nigiri Bento	22.–	keine Angaben	10000	nicht nachweisbar	sehr gut
Fischverkauf Sutter im Loeb, Bern	Sushi Orchidee	22.90	keine Angaben	11000	nicht nachweisbar	gut bis sehr gut
Coop Aeschenplatz, Basel	Osaka	12.90	keine Angaben	11000	nicht nachweisbar	gut bis sehr gut
Migros Stadelhofen, Zürich	Sushi King	12.–	Sushi Mania, Vuadens	11000	nicht nachweisbar	gut bis sehr gut
Globus Spitalgasse, Bern	Take Sushi Portion	29.–	Nippon Shop, Bern	16000	nicht nachweisbar	gut bis sehr gut
Restaurant Japigo, Bern	Mittel	20.–	frisch zubereitet	25000	nicht nachweisbar	gut bis sehr gut
Restaurant Kabuki, Bern	Ume	22.–	keine Angaben	30000	nicht nachweisbar	gut bis sehr gut
Manor Greifengasse, Basel	Sushi Sekoya	18.70	Sushi Zen, Lausanne	41000	nicht nachweisbar	gut bis sehr gut
Negishi Sushi-Bar, Basel	Nagoya Menu	27.50	frisch zubereitet	48000	nicht nachweisbar	gut bis sehr gut
Sushi Bar Kramgasse, Bern	Edo	22.70	keine Angaben	55000	nicht nachweisbar	gut bis sehr gut
Migros Marktgasse, Bern	Sushi Snack	8.90	Sushi Mania, Vuadens	100000	nicht nachweisbar	gut
Marinello Shopville, Zürich	Original Gourmet	19.90	Sushi Kalifornia, Zürich	110000	nicht nachweisbar	gut
Restaurant Sakura Take Away, Basel	Nigiri-Sushi mit Lachs und Thunfisch Maki-Sushi mit Lachs	35.20	frisch zubereitet	140000	nicht nachweisbar	gut
Mövenpick Kantonalbank, Luzern	Sushi Variation Small	12.95	frisch zubereitet	160000	nicht nachweisbar	gut
Coop Stadtgarten, Winterthur	Osaka	12.90	keine Angaben	180000	nicht nachweisbar	gut
Migros Kirschgarten, Basel	Tama	22.–	Noohn, Basel	240000	nicht nachweisbar	gut
Manor Solomarkt, Luzern	Bento Hinoki	19.70	keine Angaben	340000	nicht nachweisbar	gut
Coop Ryfflihof, Bern	Nagoya	29.90	keine Angaben	420000	nicht nachweisbar	gut
Globus Marktplatz, Basel	Kiso	28.–	Noohn, Basel	440000	nicht nachweisbar	gut
Mövenpick Palavrion, Zürich	Nigiri-Sushi mit Lachs, Aal und Thunfisch Maki-Sushi mit Lachs	23.–	frisch zubereitet	2,5 Mio.	nicht nachweisbar	genügend
Coop City Theaterstrasse, Zürich	Osaka	12.90	keine Angaben	3,6 Mio.	nicht nachweisbar	genügend
Jelmoli, Zürich	Moriawase	30.50	Nippon Food, Buochs	6,4 Mio.	nicht nachweisbar	genügend
Mister Wong Bahnhofplatz, Zürich	Nigiri-Sushi mit Lachs, Aal und Thunfisch Maki-Sushi mit Lachs	34.50	frisch zubereitet	3,6 Mio.	Listerien ³	mangelhaft
Restaurant Smiling Fish, Winterthur	Nigiri-Sushi mit Thunfisch Maki-Sushi mit Thunfisch	27.–	frisch zubereitet	180000	Staphylokokken ⁴	mangelhaft

¹ Sushi-Portionen variieren in Stückzahl und Grösse; ² Anzahl aerobe mesophile Keime, Toleranzwert liegt bei 10 Millionen pro Gramm; ³ Toleranzwert liegt bei 100 Keimen pro Gramm, gemessen wurden 100 Keime pro Gramm; ⁴ Toleranzwert liegt bei 100 Keimen pro Gramm, gemessen wurden 200 Keime pro Gramm

Anders die Gastrag, die Betreiberin des Restaurants Mister Wong beim Hauptbahnhof in Zürich: Sie zeigt sich wegen der nachgewiesenen Gesamtkeimzahl und der Listerien besorgt. «Wir haben eine weitere

Probeentnahme und interne Massnahmen in die Wege geleitet», schreibt die Firma. Die gefundene Anzahl Listerien liegt zwar genau auf dem von den Kantonschemikern bei Sushi verwendeten Grenzwert.

Listerien können aber für Ältere, Immungeschwächte, Schwangere und Säuglinge lebensbedrohlich sein.

Die Sushi des Winterthurer Restaurants Smiling Fish waren mit Staphylokokken belastet.

Auch diese Bakterien können eine Lebensmittelvergiftung verursachen. Sie gelangen über das Personal in die Speisen. Geschäftsführerin Muoy Ung will die Kontrolle im Betrieb verbessern und

künftig Proben von einem Labor untersuchen lassen.

Erfreuliches Fazit der Stichprobe: Die Sushi-Qualität darf insgesamt als gut bezeichnet werden.

Beat Camenzind