

**Thema:** Eine saubere Sache – Mit Mineralwasser immer auf der sicheren Seite

**Beitrag:** 2:10 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Ob mit Kohlensäure, nur ein wenig oder ganz ohne - wir Deutschen lieben Mineralwasser. Jeder von uns trinkt durchschnittlich fast 150 Liter im Jahr, Tendenz steigend. Nun ist Mineralwasser ja ein hundertprozentiges Naturprodukt, das entsteht, wenn Regenwasser durch die verschiedenen Erdschichten sickert und sich tief unter der Erde sammelt. Kann es dann überhaupt ein sicheres Lebensmittel sein? Helke Michael hat sich mal schlau gemacht...

**Sprecherin:** Als natürliches Lebensmittel unterliegt Mineralwasser strengen Vorschriften. So darf es nicht verändert und schon gar nicht desinfiziert werden. Und das hat es auch gar nicht nötig, was unter anderem an seiner Entstehung liegt.

**O-Ton 1 (Dr. Gero Beckmann, 0:20 Min.):** „Mineralwasser wird gefiltert. Und zwar durch natürliche Schichten der Erde. Nehmen Sie Sand- und Tonschichten, Gesteinsschichten. Aus der Tiefe wird das Wasser befördert - in Brunnen. Und es wird dort, das ist Vorschrift, abgefüllt. Es darf also nicht transportiert werden. Dieses Produkt ist vergleichsweise sehr rein und zum Beispiel sehr arm an Mikroorganismen.“

**Sprecherin:** Erklärt der Mikrobiologe Dr. Gero Beckmann, Leiter des Abteilung Hygiene und Beratung am Institut Romeis Bad Kissingen. Das heißt natürlich nicht, dass Mineralwasser keimfrei ist:

**O-Ton 2 (Dr. Gero Beckmann, 0:20 Min.):** „Da das Mineralwasser ein Naturprodukt ist, ist klar, dass es nicht steril sein kann. Das ergibt sich daraus: Wir leben in einer Welt, die voll ist mit Mikroorganismen. Und folglich haben wir auch bestimmte typische Wasserkeime, die wir in Mineralwässern finden. Diese sind allerdings gesundheitlich vollkommen unbedenklich.“

**Sprecherin:** Wichtig ist, dass keine Krankheitserreger enthalten sind, was von mehreren Stellen auch regelmäßig geprüft wird. Allen voran der Brunnenbetreiber selbst.

**O-Ton 3 (Dr. Gero Beckmann, 0:20 Min.):** „Der hat das ausgefeilteste System an sogenannten betrieblichen Eigenkontrollen, ein Betriebslabor. Dann werden regelmäßig externe Institute beauftragt. Laboratorien, die eine spezielle Zulassung haben – eine Akkreditierung nennen wir das. Und als dritte Säule kommt dann die amtliche Überwachung, die zum Beispiel aus dem Handel Proben zieht.“

**Sprecherin:** Einmal sauber abgefüllt, ist Mineralwasser bei richtiger Lagerung nahezu unbegrenzt haltbar. Aber:

**O-Ton 4 (Dr. Gero Beckmann, 0:18 Min.):** „Sobald Sie die Flasche öffnen, tickt im Prinzip die Uhr. Weil Sie zum Beispiel Luftkeime haben, die hinein fallen, oder aber, wenn Sie direkt aus der Flasche trinken, Keime der Mundhöhlenflora in das Produkt hinein bringen. Deswegen der Tipp, angebrochene Flaschen schnell aufzubauchen, sie kühl zu lagern, dunkel zu lagern.“

**Sprecherin:** Anspruch auf frisches Mineralwasser haben Sie natürlich auch in Café, Bar und Restaurant.

**O-Ton 5 (Dr. Gero Beckmann, 0:11 Min.):** „Hier ist die Vorschrift, dass der Gastronom Ihnen das Mineralwasser erst direkt am Tisch öffnet. Darauf sollten Sie wert legen. Es ist im Prinzip eine zusätzliche qualitätssichernde Maßnahme.“

**Abmoderationsvorschlag:** Bei Mineralwasser brauchen wir uns hierzulande also keine Gedanken um Verunreinigungen mit Krankheitserregern machen. Vom Brunnen bis zur Flasche gibt es strengste Kontrollen, und zwar egal ob wir preiswertes oder teures Wasser kaufen. Alle wichtigen Infos und noch mehr gibt's auch noch mal zum Nachlesen im Netz auf [www.mineralwasser.com](http://www.mineralwasser.com).

**Thema:** Eine saubere Sache – Mit Mineralwasser immer auf der sicheren Seite

**Beitrag:** 3:08 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Ob mit Kohlensäure, nur ein wenig oder ganz ohne - wir Deutschen lieben Mineralwasser. Jeder von uns trinkt durchschnittlich fast 150 Liter im Jahr, Tendenz steigend. Nun ist Mineralwasser ja ein hundertprozentiges Naturprodukt, das entsteht, wenn Regenwasser durch die verschiedenen Erdschichten sickert und sich tief unter der Erde sammelt. Kann es dann überhaupt ein sicheres Lebensmittel sein? Dr. Gero Beckmann, Leiter der Abteilung Hygiene und Beratung am Institut Romeis Bad Kissinger, hat die Antworten, hallo.

**Begrüßung:** „Ich grüße Sie.“

- 1. Herr Dr. Beckmann, Mineralwasser ist hierzulande nicht nur der beliebteste Durstlöscher, sondern auch ein Naturprodukt, das nicht künstlich verändert werden darf. Wie sicher kann ich sein, dass es sauber ist?**

**O-Ton 1 (Dr. Gero Beckmann, 0:40 Min.):** „Mineralwasser wird gefiltert. Und zwar durch natürliche Schichten der Erde. Nehmen Sie Sand- und Tonschichten, Gesteinsschichten. Der Weg dauert Tage, Wochen, Monate, teilweise Jahre, Jahrhunderte. Aus der Tiefe wird das Wasser befördert - in Brunnen. Und es wird dort, das ist Vorschrift, abgefüllt. Es darf also nicht transportiert werden. Dieses Produkt ist vergleichsweise sehr rein und zum Beispiel sehr arm an Mikroorganismen. Regelmäßige Qualitätskontrollen sind selbstverständlich in der Lebensmittelindustrie. Das wird unter dem Begriff gefasst der Eigenkontrolle. Diese Eigenkontrollen sind bei flüssigen Lebensmitteln, insbesondere beim Mineralwasser, sehr ausgeprägt.“

- 2. Wer kontrolliert das?**

**O-Ton 2 (Dr. Gero Beckmann, 0:30 Min.):** „Das europäische Lebensmittelrecht sagt, die betriebliche Eigenkontrolle – also das, was der Lebensmittelunternehmer macht – steht im Vordergrund. Das wäre in diesem Fall der Brunnenbetreiber. Der hat das ausgefeilteste System an sogenannten betrieblichen Eigenkontrollen, ein Betriebslabor. Dann werden regelmäßig externe Institute beauftragt. Laboratorien, die eine spezielle Zulassung haben - eine Akkreditierung nennen wir das. Und als dritte Säule kommt dann die amtliche Überwachung, die zum Beispiel aus dem Handel Proben zieht.“

- 3. Und was sind mikrobiologische Verunreinigungen? Heißt das, Mineralwasser muss sozusagen keimfrei sein?**

**O-Ton 3 (Dr. Gero Beckmann, 0:44 Min.):** „Da das Mineralwasser ein Naturprodukt ist, ist klar, dass es nicht steril sein kann. Das ergibt sich daraus: Wir leben in einer Welt, die voll ist mit Mikroorganismen. Und folglich haben wir auch bestimmte typische Wasserkeime, die wir in Mineralwässern finden. Diese sind allerdings gesundheitlich vollkommen unbedenklich. Worauf die Mineral- und Tafelwasserverordnung abhebt, ist, dass zum Verbraucherschutz sichergestellt werden muss, dass in dem Produkt keine Krankheitserreger vorhanden sein dürfen. Das ist eigentlich selbstverständlich, wird aber dann auch regelmäßig geprüft. Das heißt die Laboratorien überprüfen auf das Freisein von bestimmten Krankheitserregern. Das hat aber nichts zu tun mit der quelleigenen Mikroflora.“

- 4. Was würde denn passieren, wenn man eine Verunreinigung feststellt?**

**O-Ton 4 (Dr. Gero Beckmann, 0:16 Min.):** „Sie müssen sich überhaupt keine Sorgen machen. Das Betriebslabor zum Beispiel, das so eine Verunreinigung zeitnah feststellt, würde geeignete

Maßnahmen sofort treffen. Zum Beispiel die Flaschenabfüllung stoppen, zum Beispiel einen Brunnen abschalten und gegebenenfalls sanieren.“

**5. Eine Frage noch zum Schluss: Kann Mineralwasser eigentlich schlecht werden?**

**O-Ton 5 (Dr. Gero Beckmann, 0:44 Min.):** „Mineralwasser ist sehr lange haltbar. Das sehen Sie, wenn Sie auf die Flaschen gucken, anhand des Mindesthaltbarkeitsdatums. Es ist nahezu unbegrenzt haltbar. Es gibt einen Verbrauchertipp: Sobald Sie die Flasche öffnen, tickt im Prinzip die Uhr. Weil Sie zum Beispiel Luftkeime haben, die hinein fallen, oder aber, wenn Sie direkt aus der Flasche trinken, Keime der Mundhöhlenflora in das Produkt hinein bringen. Deswegen der Tipp, angebrochene Flaschen schnell aufzubrauchen, sie kühl zu lagern, dunkel zu lagern. Dann gibt's noch eine Besonderheit in der Gastronomie. Hier ist die Vorschrift, dass der Gastronom Ihnen das Mineralwasser erst direkt am Tisch öffnet. Darauf sollten Sie wert legen. Es ist im Prinzip eine zusätzliche qualitätssichernde Maßnahme.“

***Mikrobiologe Dr. Gero Beckmann vom Institut Romeis Bad Kissingen über das sicherste und gleichzeitig natürlichste Erfrischungsgetränk, das es hier gibt. Vielen Dank für das Gespräch!***

**Verabschiedung:** „Gerne geschehen.“

**Abmoderationsvorschlag:** Bei Mineralwasser brauchen wir uns hierzulande also keine Gedanken um Verunreinigungen mit Krankheitserregern machen. Vom Brunnen bis zur Flasche gibt es strengste Kontrollen, und zwar egal ob wir preiswertes oder teures Wasser kaufen. Alle wichtigen Infos und noch mehr gibt's auch noch mal zum Nachlesen im Netz auf [www.mineralwasser.com](http://www.mineralwasser.com).