



Pressemitteilung

Metzgerei Landfrau ruft drei Wurstsorten vorsorglich zurück

München, 6. Dezember 2016 – Aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes ruft die Öko-Metzgerei Landfrau aus Emmering, Landkreis Fürstentfeldbruck drei Wurstsorten zurück.

Bei einer durch ein unabhängiges Labor durchgeführten Routinekontrolle wurde bei dem Produkt „Bierschinken“ (geschnitten und verpackt) der Erreger „Listeria Monocytogenes“ gefunden. Da am gleichen Tag auf derselben Anlage auch „Lammsalami“ und „Putenbrust geräuchert“ geschnitten und verpackt wurden, ist nicht auszuschließen, dass diese betroffen sein können. Deshalb ruft die Landfrau diese Artikel ebenfalls zurück.

Betroffen sind der „**Bierschinken**“ (Chargennummer 16444) und die „**Putenbrust geräuchert**“ (Chargennummer 16445) mit Mindesthaltbarkeitsdaten von 15.11.2016 bis 5.12.2016 und die „**Lammsalami**“ (Chargennummer 16373) mit Mindesthaltbarkeitsdaten von 10.12.2016 bis 24.12.2016. Vom Verzehr der Produkte aus den genannten Chargen wird abgeraten.

Listerien sind Bakterien, die in der Umwelt nahezu überall vorkommen und für gesunde Erwachsene meist ungefährlich sind. Sie können aber grippeähnliche Symptome mit Fieber und Muskelschmerzen oder Übelkeit und Durchfall auslösen. Bei bestimmten Risikogruppen (Schwangere, Säuglinge, Personen mit geschwächter Immunabwehr) können sie allerdings zu schwereren, manchmal sogar tödlichen Verlaufsformen führen.

Die Öko-Metzgerei Landfrau und die Hofpfisterei haben umgehend reagiert und die Waren vorsorglich aus dem Handel genommen. Die betroffenen Produkte wurden in Filialen der Hofpfisterei und bei ausgewählten Händlern in Bayern und Baden-Württemberg verkauft. Kunden, die diese Produkte gekauft haben, können sie gegen Erstattung des Kaufpreises oder im Tausch gegen Neuware auch ohne Vorlage des Kassenbons an ihrer Einkaufsstätte zurückgeben.

Die Öko-Metzgerei Landfrau hat ein **Kundentelefon** eingerichtet. Fragen werden unter der zentralen und kostenfreien Rufnummer **0800 / 5504403** (Mo-Fr 08:00-20:00 und Sa 8:00-16:00 Uhr) beantwortet.

„Bei unseren mikrobiologischen Untersuchungen wurde diese Verunreinigung festgestellt und wir haben die zuständigen Behörden umgehend informiert. Die Sicherheit unserer Kunden hat für uns oberste Priorität und wir schließen hier keine



Kompromisse“, erklärt Nicole Stocker, Eigentümerin und Geschäftsführerin der Öko-Metzgerei Landfrau und der Hofpfisterei.

Die Öko-Metzgerei Landfrau ist die hauseigene Metzgerei der Hofpfisterei. Sie wurde 1998 in den Unternehmensverbund der Traditionsbäckerei aufgenommen, um den Kreislaufgedanken des ökologischen Landbaus zu unterstützen. Öko-Landwirte, die Brotgetreide anbauen, erhalten so die Möglichkeit, auch ihre Rinder, Schweine und Schafe über die Hofpfisterei zu vermarkten.

Pressekontakt (nicht zur Veröffentlichung bestimmt):

Reiner Cibulka

Tel. 0170 800 91 95

r.cibulka@serviceplan-extern.com