aachener-zeitung.de

Aachener Zeitung

Donnerstag, 8. Oktober 2026 · Stolberger Zeitung · Eschweiler Zeitung · Eifeler Zeitung · 2,60 Euro

HEUTE IM LOKALTEIL

> Aachen
Expo Real: Durchbruch für die Adalbertstraße **> B1**

> Würselen
Rechtsstreit: DRK fordert 389.000 Euro von gekündigtem Mitarbeiter **> B9**

> Stolberg
Aus Abfällen sollen wieder Rohstoffe werden **> B14**

> Nordeifel
Der Gasthof Hütten in Rott ist wiedereröffnet **> B15**

WETTER

13° max Tag
7° min Nacht

GEPLANTE GROSSKASERNE



FOTO: ANDREAS STEINDL

Kampf um die Beverau

Auf knapp 280.000 Quadratmetern will die Bundeswehr auf der Beverau eine neue Großkaserne bauen. Unter anderem sollen dort ein Verkehrsübungsplatz und drei riesige Hallen entstehen. Doch das Gelände neben der bestehenden Dr.-Leo-Löwenstein-Kaserne versorgt die Innenstadt mit Kaltluft. Die Stadt wehrt sich deshalb vehement gegen den Ausbau. Verhindern kann sie ihn jedoch nicht. Doch auch der Bürgerprotest nimmt Fahrt auf. **> Lokales**

Lambertz-Gruppe prüft Bau von Fabrik in Afrika

AACHEN Der Aachener Gebäckhersteller Lambertz prüft den Aufbau einer Schokoladenfabrik in der Elfenbeinküste. Das Land ist einer der weltweit größten Kakaoproduzenten. „Die Elfenbeinküste möchte nicht nur Bohnen exportieren, sondern mehr Wertschöpfung im eigenen Land halten wie entwickeln“, sagte Lambertz-Chef Hermann Bühlbecker im Interview mit unserer Zeitung. Bislang gebe es dort nur wenige Anlagen, die Schokolade produzierten. Lambertz bezieht Kakao aus dem Land. Vorangegangen sei eine Aufforderung des Conseil du Café-Cacao an Bühlbecker. Diese Behörde regelt das Kakaogeschäft des Landes. Zu weiteren Perspektiven seines Unternehmens außerhalb Europas sagte Bühlbecker, dass die arabischen Märkte „interessant“ seien. (red)
> Thema des Tages

Aktuelle Nachrichten aus der Region jederzeit online unter **aachener-zeitung.de**

KONTAKT

Fragen zu Abo und Zustellung:
0241 5101-701
Mo.-Fr. 7.30 -17 Uhr, Sa. 7.30 -12 Uhr
kundenservice@aachener-zeitung.de

Zentrale Mediahuis:
0241 5101-0
Mo.-Fr. 9.00 -17 Uhr
www.aachener-zeitung.de/kontakt

4 194121 102609 40041

Hepatitis-A-Infektionen in NRW

Ob ein Zusammenhang mit Rückrufen von Tiefkühlbeeren besteht, ist unklar. Supermärkte setzen auf Qualitätssicherung. Landesamt für Gesundheit rät, das Obst zu erhitzen.

VON ANTJE HÖNING

DÜSSELDORF Seit Mai haben verschiedene Supermärkte Tiefkühlbeeren wegen der Belastung mit Viren zurückgerufen. Nun zeigt das Infektionsbarometer des Landesamts für Gesundheit eine Häufung von Hepatitis-A-Infektionen in Nordrhein-Westfalen an. Seit Jahresanfang haben sich demnach 209 Menschen infiziert, das sind 13 Prozent mehr als im Vorjahr. Besonders viele Fälle dieser akuten Leberinfektion gab es im Ennepe-Ruhr-Kreis, gefolgt von Warendorf, Hamm und Dortmund. „Die Fallzahlen sind zwar erhöht, aber dennoch weiterhin überschaubar“, erklärte das Landesamt. „Ein Grund zur Besorgnis besteht aktuell nicht.“ Mit dem NRW-Gesundheitsministerium beobachte man die Lage.

Erste Symptome können Übelkeit und Erbrechen sein, es kann zu starkem Juckreiz und Gelbsucht kommen. „Eine Hepatitis-A-Erkrankung kann sich über Wochen hinziehen und sehr unangenehm sein“, erklärte das Amt weiter. Im Gegensatz zu Hepatitis B oder C werde sie jedoch nicht chronisch und verursache keine dauerhaften Leberschäden. „Lebensgefährlich kann eine Infektion mit Hepatitis A insbesondere für ältere Menschen und für Menschen mit Vorerkrankungen werden“, betonte die Landesbehörde.

Im Sommer hatte die Rewe Group eine Charge einer „ja!-Beerenmischung“ zurückgerufen, die Kette Globus im Mai eine Charge ihres „Beeren-Mix”. Auch andere Discounter waren betroffen. „Die Kontamination des Globus Beeren-Mix tiefgekühlt 300g mit Hepatitis A wurde im Rahmen einer routinemäßigen, amtlichen Probennahme festgestellt, deren Ergebnisse Anfang Mai mitgeteilt wurden“, erklärte ein Globus-Sprecher. Die Gegenprobe habe keinen positiven Befund ergeben, dennoch habe man umgehend den Rückruf eingeleitet. „Das Produkt mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 29.09.2027 kann in allen unseren Globus-Markthallen zurückgegeben werden. Der Kaufpreis wird auch ohne Vorlage des Kassenbons erstattet.“

Bis zu 50 Tage Inkubationszeit

Rewe erklärt, dass in einem Beutel die mRNA des Erregers gefunden worden sei, nicht aber der aktive Erreger selbst. Auch Gegenproben seien negativ gewesen. Dennoch habe man sich für den vorsorglichen öffentlichen Produktrückruf entschieden. Zudem setzte man auf Qualitätssicherung entlang der gesamten Lieferkette, um das Risiko einer Kontamination mit Viren auf ein Minimum zu reduzieren. Erkrankungen infolge des Verzehr der „ja!-Beerenmischung” seien dem Konzern nicht bekannt, so eine Sprecherin.

Ob der Hepatitis-A-Ausbruch in NRW mit den früheren Rückrufen zusammenhängt, ist offen. „Die Inkubationszeit, also die Zeit von der Aufnahme des Virus bis zum Ausbruch der Erkrankung, kann mit bis zu 50 Tagen sehr lang sein. Das erschwert die Ermittlung der Quelle“, erklärt das Landesamt. „Wenn die aktuelle Häufung noch Folge dieser (...) belasteten Produkte ist, hätten alle Fälle in der Häufung entweder bereits gekaufte, belastete Produkte erst deutlich nach dem Rückruf verzehrt oder die maximale Inkubationszeit ausgereizt oder sogar überschritten. Letzteres ist nicht sehr wahrscheinlich, da die meisten Fälle eine Inkubationszeit von etwa 30 Tagen aufweisen.“

Dennoch rät die Behörde, im Umgang mit Tiefkühlbeeren Vorsicht walten zu lassen: „Besonders anfällige Personen wie Ältere und Menschen mit Vorerkrankungen sollten zum Beispiel tiefgekühlte Frucht- oder Beerenmischungen vor dem Verzehr gut durcherhitzen oder diese meiden.“ Es stehe außerdem eine wirksame Schutzimpfung zur Verfügung. Die Ständige Impfkommission empfehle die Impfung derzeit für Beschäftigte in der Medizin sowie für Personen, die beruflich mit Lebensmitteln oder Abwasser in Kontakt kommen, ebenso für Reisende in Gebiete mit Hepatitis-A-Fällen.

Auch die Verbraucherzentrale rät, Tiefkühlbeeren nicht roh zu verwenden, und kritisiert: „Auf vielen Verpackungen fehlt ein klarer Hinweis, dass man die Früchte vor dem Essen erhitzen sollte.“ Gleichzeitig zeigten viele Anbieter auf ihren Webseiten Rezepte, in denen die Tiefkühlbeeren roh verwendet werden – etwa in Smoothies oder Desserts. Das könne Verbraucher verunsichern.

Neben der Übertragung über Lebensmittel können die Viren auf fäkal-oralem Weg übertragen werden, so das Landesamt für Gesundheit . Die Krankheit ist meldepflichtig. Die Gefahr, die von einer Hepatitis-A-Infektion ausgehe, sei für junge und ansonsten gesunde Menschen eher gering.