



Leitung: Mareike Leibnitz

Wachtberg-Niederbachem, den
14. Juli 2022

Liebe Kuchenspender,

ganz herzlichen Dank, dass sie uns mit einer Kuchenspende an unserem Jubiläum unterstützen möchten, das gibt dem Fest eine persönliche Drachenhöhlennote.

Für einen Kuchengenuss ohne Reue und da wir den Kuchen bei einem öffentlichen Fest ausgeben, möchten wir euch nachfolgend einen kurzen Leitfaden zum Herstellen der Kuchen mitgeben (Quelle: Verbraucherzentrale NRW):

Das A & O – Hygiene

- die Hände sorgfältig mit Seife unter fließendem warmem Wasser waschen und trocknen, gründlich mit einem sauberen Handtuch abtrocknen.
- Kuchen oder Waffeln müssen durchgebacken sein.
- Eigene Wunden in der Zubereitung der Speisen bitte gut versorgen.

Bitte auf Speisen, die rohe Eier enthalten, verzichten (Gefahr: Salmonellen), Bsp.

- Speisen mit rohen Eiern als Zutat (Tiramisu), auch Süßspeisen mit Eischnee (Baiser-Kuchen).
- Speiseeis oder Torten mit nicht durchgebackenen Füllungen oder Cremes.
- Tiefkühlbeeren. Im Jahr 2012 gab es akuten Brechdurchfall bei fast 11.000 Kindergarten- und Schulkindern, dieser Fall sorgte bundesweit für Schlagzeilen. Grund waren mit Noroviren verunreinigte tiefgefrorene Erdbeeren. Deshalb empfiehlt das Bundesinstitut für Risikobewertung alle Tiefkühlbeeren vor dem Verzehr unbedingt ausreichend zu erhitzen (mindestens +72 Grad Kerntemperatur, für mindestens zwei Minuten).

Was noch wichtig ist

- Die Speisen hygienisch und frisch zubereiten.
- Bitte versehen sie Kuchen mit einem Stecker, welcher mit dem Namen des Kuchens und den Allergene Stoffen (Ei, Nüsse etc.) beschriftet ist.