

19. April 2019

## Hackfleisch frisch vom Markt



Ich musste unweigerlich an meinen ehemaligen Laden in der Halen-Siedlung denken...

Damals, vor 24 Jahren, prüfte die Lebensmittelkontrolleurin mit einem Thermometer die Temperatur des Hackfleischs in der Kühlvitrine. Nun, hier in Khanom würde sie wohl umgehend alles beschlagnahmen...

Das Fleisch liegt zwar nicht an der Sonne, aber bei 30 Grad im Schatten wird es kaum noch die in der Schweiz erforderlichen Temperaturen aufweisen.

Billy bestand darauf, dass sie unser Hackfleisch frisch zubereitet und nicht aus der bereitliegenden Schüssel nahm. Die Maschine war aber auch schon ein paar Stunden in Betrieb und die Keimzahl wohl auch beträchtlich.

Aber was soll's: Wir Europäer machen uns einfach zu viel Gedanken. Das Schwein, von dem das Fleisch stammt, lebte am Vortag noch und das Hackfleisch verzehren wir ja nicht als Tartar. Gut durchgebraten ist es absolut kein Problem. Ich hatte deswegen noch nie Magen-/Darm-Probleme und wir essen öfters etwas mit Hackfleisch - zu Hause, bei meiner Schwiegermutter oder auch auswärts.