

Kerntemperatur-Tabelle für die Küche

Zum Aushängen am Pass. Die Werte sind nach Rechtsstatus getrennt — das entscheidet darüber, was bei einer Kontrolle als Nachweis zählt.

70 °C

für 2 Minuten

Der einzige Wert, der rechtlich trägt.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung nennt für das sichere Durcherhitzen von Fleisch, Geflügel und beim Wiedererhitzen **mindestens 70 °C für 2 Minuten an allen Stellen** des Lebensmittels. Nicht an der Oberfläche, nicht im Durchschnitt: an der kältesten Stelle.

Durcherhitzen: was für welches Lebensmittel gilt

Lebensmittel	Vorgabe	Quelle	Rechtsstatus
Geflügel, ganz und in Teilen	70 °C / 2 Min. Kerntemperatur	BfR	Empfehlung
Hackfleisch, Faschiertes, Hackfleischerzeugnisse	70 °C / 2 Min. Kerntemperatur	BfR	Empfehlung
Schweinefleisch	70 °C / 2 Min. Kerntemperatur	BfR	Empfehlung
Aufgewärmte und regenerierte Speisen	70 °C / 2 Min. beim Wiedererhitzen	BfR	Empfehlung
Gemeinschaftsverpflegung, Cook & Chill	72 °C / 2 Min. beim Regenerieren	DIN 10506, zit. n. DGE	DIN-Norm
Eier und Eispeisen	Keine °C-Vorgabe. Durcherhitzt, wenn Eiweiß und Eigelb fest sind.	BfR	Empfehlung
Fisch	Keine °C-Vorgabe. Durchgegart, wenn das Fischfleisch sein glasiges Aussehen verloren hat.	BfR	Empfehlung

Warum hier keine Tabelle mit „Geflügel 80 °C, Rind 75 °C, Schwein 72 °C“ steht. Solche nach Fleischart aufgefächerten Listen kursieren millionenfach — sie stammen aus Grill- und Kochportalen, nicht aus einer amtlichen Quelle. Das BfR nennt bewusst **keine** nach Fleischart differenzierten Kerntemperaturen, sondern eine Zeit-Temperatur-Kombination: 70 °C über 2 Minuten. Wer im HACCP-Konzept einen Grenzwert aus einem Kochportal dokumentiert, hat im Kontrollfall keinen Beleg dafür, woher der Wert kommt.

Garstufen sind kein Hygienennachweis

Rind medium, Lamm rosa, Roastbeef englisch: Diese Kerntemperaturen liegen bewusst **unter** der Durcherhitzungsgrenze. Sie sind eine Frage des Gastwunsches und der Produktqualität, nicht der Lebensmittelsicherheit — und sie taugen nicht als Grenzwert im HACCP-Konzept. Wer kurzgebratenes Rindfleisch rosa serviert, bewegt sich im zulässigen Rahmen, weil bei gewachsenem Muskelfleisch die Keimbelastung an der Oberfläche sitzt und durch das Anbraten erfasst wird. Bei **Hackfleisch, Geflügel und Rollbraten** gilt das ausdrücklich nicht — dort ist die Oberfläche im Inneren verteilt.

Faustregel für den Pass: Gewachsenes Stück Rind oder Lamm am Stück → Garstufe nach Gastwunsch zulässig. Alles, was zerkleinert, gerollt, gefüllt, gewolft oder Geflügel ist → 70 °C / 2 Minuten, ohne Ausnahme.

Lager- und Kühltemperaturen

Getrennt nach dem, was im Gesetz steht, und dem, was „nur“ Norm oder Empfehlung ist.

Verbindlich: Werte, die unmittelbar aus Rechtsvorschriften stammen

Produkt	Temperatur	Fundstelle
Tiefgekühlte Lebensmittel	–18 °C oder kälter, an allen Punkten des Erzeugnisses	§ 1, § 2 TLMV
dazu zulässige Abweichung	kurzfristig höchstens 3 °C, im Einzelhandel höchstens 3 °C	§ 2 TLMV
Hackfleisch / Faschiertes	≤ 2 °C Kerntemperatur	VO (EG) 853/2004, Anh. III Abschn. V
Fleischzubereitungen	≤ 4 °C Kerntemperatur	VO (EG) 853/2004, Anh. III Abschn. V
Geflügelfleisch	≤ 4 °C	VO (EG) 853/2004, Anh. III Abschn. II
Nebenprodukte der Schlachtung (Innereien)	≤ 3 °C	VO (EG) 853/2004, Anh. III Abschn. I
Fleisch von Huftieren (Rind, Schwein, Lamm)	≤ 7 °C	VO (EG) 853/2004, Anh. III Abschn. I
Frische Fischereierzeugnisse	Temperatur von schmelzendem Eis — die Verordnung nennt hier bewusst keine feste Gradzahl	VO (EG) 853/2004, Anh. III Abschn. VIII
Gefrorene Fischereierzeugnisse	≤ –18 °C	VO (EG) 853/2004, Anh. III Abschn. VIII
Fisch für Rohverzehr (Sushi, Sashimi, Marinaden)	≤ –20 °C für mindestens 24 Stunden im gesamten Erzeugnis — Parasitenbehandlung	VO (EG) 853/2004, Anh. III Abschn. VIII
Rohmilch	≤ 6 °C , bei täglicher Abholung ≤ 8 °C	VO (EG) 853/2004, Anh. III Abschn. IX

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 richtet sich in erster Linie an Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellen und verarbeiten; für reine Gastronomiebetriebe gilt sie nur eingeschränkt. In der Praxis sind diese Werte aber der etablierte Maßstab, an dem auch Gastronomiebetriebe gemessen werden — und sie sind die einzigen produktbezogenen Kühltemperaturen mit Gesetzesrang.

Norm und Empfehlung: verbreitet zitiert, aber kein Gesetz

Bereich	Üblicher Wert	Quelle	Status
Leicht verderbliche Lebensmittel, Kühlung	höchstens +7 °C	DIN 10508, zit. n. DGE	DIN-Norm
Toleranz während Ausgabe und Verkauf	+3 °C über dem Sollwert	DIN 10508, zit. n. DGE	DIN-Norm
Heißhalten von Speisen	mindestens +65 °C	DIN 10508, zit. n. DGE	DIN-Norm
Maximale Heißhaltedauer	3 Stunden; bei eierhaltigen Speisen 2 Stunden	DIN 10508, zit. n. DGE	DIN-Norm

Offener Punkt, den wir nicht glätten. Zur Heißhaltung liegen widersprüchliche Angaben vor: Mehrere Fachmedien berichten, die Ausgabe DIN 10508:2022-03 senke den Wert auf 60 °C ab und empfehle einen Sicherheitszuschlag von 5 °C — womit man praktisch wieder bei 65 °C landet. Publikationen der DGE nennen weiterhin 65 °C. Da die Norm kostenpflichtig ist, haben wir den Wortlaut nicht selbst eingesehen und geben deshalb den sicheren Wert an: **mindestens 65 °C**. Wer es normfest braucht, muss DIN 10508:2022-03 im Original beziehen.

Welche Zahl kommt woher — und was das im Kontrollfall bedeutet

Die wichtigste Information zum Thema Temperatur in der deutschen Gastronomie ist eine, die kaum jemand ausspricht.

Das deutsche Lebensmittelrecht schreibt der Gastronomie fast keine konkreten Temperaturen vor. Die zentrale europäische Vorschrift, Anhang II Kapitel IX der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, verlangt lediglich, dass Lebensmittel „nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten“ und dass „die Kühlkette nicht unterbrochen“ wird. Eine Gradzahl steht dort nicht. Die deutsche Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) enthält überhaupt keine Temperaturangabe — die oft zitierten „+7 °C“ stammen nicht aus ihr.

Verbindliche Zahlen gibt es nur an zwei Stellen: in der Tiefkühlverordnung (–18 °C) und in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs. Alles andere — die +7 °C für Kühlware, die 65 °C beim Heißhalten, die Drei-Stunden-Grenze, die Rückkühlkurven — ist **DIN-Norm oder fachliche Empfehlung**.

Heißt das, die Werte sind unverbindlich?

Nein — und genau das ist der Punkt, an dem die meisten Gratis-Vorlagen im Netz falsch liegen. Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verpflichtet jeden Betrieb, **eigene** Grenzwerte festzulegen und zu begründen (Art. 5 Abs. 2 Buchst. c). Wer diese Grenzwerte aus einer anerkannten Norm wie der DIN 10508 oder aus einer BfR-Empfehlung ableitet, hat eine belastbare fachliche Begründung. Wer sie aus einem Kochportal abschreibt, hat keine. Der Unterschied fällt erst auf, wenn die Kontrolle fragt: *Warum steht in Ihrem Konzept dieser Wert?*

Österreich: hier gibt es die Zahlen amtlich

Anders als Deutschland hat Österreich seine Hygiene-Leitlinien amtlich erlassen und kostenlos veröffentlicht. Sie sind Teil des Österreichischen Lebensmittelbuchs und enthalten konkrete Werte. Formell freiwillig, praktisch mit deutlich mehr Gewicht als eine deutsche Branchenleitlinie.

Bereich	Wert nach österreichischer Leitlinie
Gekühlte Lagerung	über 0 °C bis 4 °C, Toleranz bis 6 °C
Tiefgekühlte Lagerung	–18 °C oder kälter, Toleranz bis –15 °C
Heißhalten	mindestens 65 °C, Heißhaltezeit nicht mehr als 3 Stunden
Rückkühlung (Cook & Chill)	von 65 °C auf 10 °C Kerntemperatur in höchstens 90 Minuten
Lagerung nach Rückkühlung	bis 3 °C
Regenerieren	Kerntemperatur mindestens 72 °C
Kalte Speisen bei Abgabe, Lagerung, Transport	höchstens 7 °C Kerntemperatur

Quelle: Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, herausgegeben vom österreichischen Gesundheitsministerium, Fassung vom 4. Dezember 2025, GZ 2025-0.879.838. Abrufbar über [verbrauchergesundheit.gv.at](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at).

Aktualitätshinweis: Diese Leitlinie wurde am 4. Dezember 2025 neu erlassen. Viele Quellen im Netz — auch größere Portale und Interessenvertretungen — verweisen noch auf die Fassung von 2017. Prüfen Sie bei österreichischen Vorgaben immer die Geschäftszahl.

Quellen

VO (EG) Nr. 852/2004, insbes. Art. 5 und Anhang II Kap. IX · VO (EG) Nr. 853/2004, Anhang III · Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) · Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) · Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Verbrauchertipps zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen · DIN 10508:2022-03 und DIN 10506, zitiert nach Veröffentlichungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE); die Normtexte sind kostenpflichtig und wurden nicht im Original eingesehen · Hygiene-Leitlinie für Großküchen (Österreich), GZ 2025-0.879.838, Fassung vom 04.12.2025.

Rechtlicher Hinweis. Erstellt nach bestem Wissen auf Basis der angegebenen Quellen, Stand der Erstellung. Ersetzt keine Rechts- oder Fachberatung und keine betriebseigene Gefahrenanalyse. Maßgeblich sind die für Ihren Betrieb zuständige Behörde und die jeweils geltende Fassung der genannten Vorschriften. Eine Haftung für Vollständigkeit und Aktualität ist ausgeschlossen.