Schlamperei in der Lebensmittelbranche

Hygiene lässt zu wünschen übrig

Von Isabel Lauer

Bei jeder achten Lebensmittelkontrolle in Nürnberg hat das städtische Ordnungsamt etwas zu beanstanden. Schon wieder verstärkt sich in seiner Jahresstatistik der Trend: Mangels Fachkenntnissen geht man in der Lebensmittelbranche immer nachlässiger mit Hygiene um.

10 079 Mal sind die Nürnberger Kontrolleure im Jahr 2010 ausgerückt, wobei sie 81 Prozent aller Lebensmittelbetriebe aufsuchten. Ergebnis: leider seit 25 Jahren das gleiche, erklärt Hans Ortenreiter, stellvertretender Leiter der Lebensmittelaufsicht. „Trotz guter Beteuerungen hat sich nichts verbessert." Bei 13,5 Prozent der Kontrollen gab es etwas zu beanstanden. Am häufigsten bei kleinen Einzelhändlern wie Bäckern, Metzgern und Eisdielen, am seltensten bei Landwirten. Die Beanstandungsquote stieg von 12,2 Prozent im Vorjahr erneut an. Im Jahr 2006 waren es noch 10,4 Prozent.

In 76 Prozent der Fälle lag ein Hygienemangel vor (Vorjahr: 75 Prozent). Die übrigen Fehler haben meist mit Kennzeichnungsfragen zu tun. Zu Hygienemängeln zählen dreckige Lappen genauso wie verschimmelte Kühlschrankdichtungen. Ortenreiter nennt mehrere Gründe für die Unordentlichkeit. Der Preisdruck verleitet viele Unternehmer im harten Konkurrenzkampf dazu. Das Hauptproblem aber ist die steigende Quote ungelernter Kräfte. Die Branchenverbände würden sich nicht ernstlich um bessere Qualifikation bemühen.

Weder die Personalaufstockung um zwei Kontrolleure 2010 noch die Höhe der Gebühren und Bußgelder würden etwas daran ändern. „Die Möglichkeiten des Vollzugs sind da." Häufig gebe es aber nicht einmal pfändbare Habe bei den Inhabern, oder das Verständnis für Auflagen scheitere mangels Sprachkenntnissen. Bei der Anzahl der Bußgeldverfahren (238), Strafverfahren (23) und Anordnungen (1285) gab es im Jahresvergleich keine Auffälligkeiten. Doch in 19 Fällen, so oft wie seit 2006 noch nicht, wurden Betriebe oder Anlagen geschlossen. Darunter beispielsweise sieben unhygienische Schankanlagen und ein Käseverkaufsstand. Die Verbraucherbeschwerden gingen etwas zurück (289; Vorjahr: 325). Ein durchweg positives Ergebnis erzielte die Verpflegung in Schulen und Kindergärten: Nur sehr kleine bauliche, technische oder hygienische Mängel fielen auf.

Der Verbraucher muss protestieren

Ab 2012 soll die Lebensmittelaufsicht in ganz Deutschland ihre Urteile verknappt in Form einer öffentlich sichtbaren Ampel-Skala an jedem Betrieb anbringen. Aus Sicht von Hans Ortenreiter ein Gewinn. „Wenn das fünf Prozent Verbesserungen brächte, wäre das schon ein Riesenerfolg." Die Inhaber müssten sich nicht fürchten, da der Großteil niemals ein „Rot" bekäme. „Und die Schlechten gehören nicht geschützt."

Der Kontrolleur appelliert auch an die Verbraucher: „Es wundert mich, dass die Leute das alles mitmachen." Er rät Kunden, ihre Unzufriedenheit kundzutun, sich etwa bei der Supermarktkette zu beschweren, wenn man sich über schmuddelige Verkäufer oder schlechte Beratung ärgere. „Wenn ein Imbiss-Mitarbeiter rauchend vor der Tür steht und dann einfach weiterarbeitet, kann man ihn schon mal fragen, warum er sich nicht die Hände wäscht." Andererseits kennt auch Ortenreiter die Problematik, bei Großkonzernen abgewimmelt zu werden. „Letztlich wird der Verbraucher hier alleingelassen."

Der tägliche Job der Lebensmittelkontrolleure

Insektenflügel im Brot

Die Lebensmittelüberwachung muss sich mit teils ekelerregenden Aufträgen befassen. Beispiele aus dem Jahresbericht.

► **Kühlprobleme:** Eine Kundin machte das Ordnungsamt auf unappetitliche Torten in einer Bäckerei aufmerksam. Die Sahne- und Cremestücke lagerten nicht bei den vorgeschriebenen 7 Grad, sondern bei Temperaturen zwischen 11 und 28 Grad. Bei der gezielten Überprüfung von 102 Kühleinrichtungen im Groß- und Einzelhandel fielen 29 durch zu hohe Temperaturen auf.

► **Schädlinge in Bäckereien:** Ein Mitarbeiter einer Asylbewerbereinrichtung meldete braune Insektenteile in einem Mischbrot. Die Untersuchung identifizierte Flügel, Beine und Chitinpanzer. Der auswärtige Hersteller wurde ermittelt und gemeldet. In einem anderen Fall machte eine Verbraucherin auf unhygienische Zustände in einer Fladenbrotbäckerei aufmerksam: Ihr fielen der Gestank und ein- und ausfliegende Tauben auf. Nach der Kontrolle gab es ein Bußgeldverfahren. Eine andere Bäckerei musste wegen Schädlingen den Mehlsilo aufgeben.

► **Unsaubere Gaststätten:** Nach einem Hinweis der Polizei stießen die Kontrolleure in einer Gaststätte, die unerlaubt im Hof Haxen briet, auf völlig verdreckte Abfalltonnen, Kühlschränke und Backöfen. Dies mündete in eine Strafanzeige und die Schließung.

► **Schimmelige Nüsse:** Überhöhte Werte an Aflatoxin – dies ist Gift von Schimmelpilzen – wurden vom Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in gebrannten Mandeln und Erdnüssen bei bayerischen Schaustellerbetrieben gemessen. Der zuständige Nürnberger Großhandelsbetrieb hatte schon alles verkauft; das Ordnungsamt musste Rückrufaktionen starten.

► **Irreführung:** Nach einer Kundenbeschwerde flog in einem Bäckereicafé auf, dass es industriell hergestellten Orangensaft als „frisch gepresst" verkaufte. *isa*



In der Meistersingerhalle wechselt der Gastro-Pächter: ein Segen, so sagen manche Gäste. *Foto: Roland Fengler*

Meistersingerhalle: Beschwerden über Schmuddel-Gastronomie

Küchensanierung lange überfällig

In der Meistersingerhalle übernimmt in dieser Woche ein neuer Gastronom die Bewirtung. Die Cateringfirma Ferdin löst den Betrieb von Karl Krestel ab. Gleichzeitig wird die völlig veraltete Großküche erneuert. In ihr sollen schlimme unhygienische Zustände geherrscht haben.

Karl „Charly" Krestel, einer der bekanntesten Großgastronomen der Stadt, hat die Meistersingerhalle nach zehn Jahren abgegeben. Sein Vertrag mit dem Hauptpächter, der Tucher-Brauerei, lief aus. In der städtischen Konzert- und Kongresshalle finden jährlich rund 800 Veranstaltungen mit mehr als 300 000 Besuchern statt, darunter Kongresse, Seminare, Ausstellungen und Konzerte. Je nach Format arbeiten zwischen 20 und 200 Gastro-Mitarbeiter im Haus.

Der Wechsel des Unterpächters fällt nun zusammen mit der überfälligen Sanierung der Küche. In ihr wurde seit Eröffnung der Halle 1963 baulich kaum etwas verändert. Die 40 Jahre alten Materialien, Kühlzellen, Geräte und Fliesen sind sichtlich abgewirtschaftet. In einer ersten Phase baut der neue Betreiber, die Ferdin Sport+Event Catering GmbH, nach einer Generalreinigung im Juli neue Küchengeräte ein. Im zweiten Abschnitt sollen dann 2012 auch die Räume grundsaniert werden.

Mäuse und Maden

Aus sicherer Quelle erfuhr die NZ von höchst unappetitlichen hygienischen Zuständen in der Großküche – jedoch unabhängig von der maroden Bausubstanz. Mehrfach fielen Außenstehenden Schädlingsbefall durch Nager und Schaben, Gestank und unsauberes Arbeiten auf. Die Zeugen berichten, dass beispielsweise nach Veranstaltungen im Hochsommer Fleischreste in großer Menge ungekühlt über mehrere Tage aufbewahrt wurden. Auch Müllsäcke mit verdorbener Ware lagen so lange, dass Maden auftauchten. Böden und Fettabscheidegeräte wurden unzureichend gereinigt. Krestel habe im Lauf des Jahrzehnts nichts in die Pflege investiert; nur anlässlich von Kontrollen sei gründlicher geputzt worden. Ermahnungen durch die Hausleitung und Meldungen an Tucher brachten keine Veränderung.

Krestel selbst erklärt zu den erwähnten Vorwürfen, dass er in der Meistersingerhalle stets eine Fachfirma für Schädlingsbekämpfung eingesetzt hatte, die im festen Sechs-Wochen-Turnus arbeitete. Nur einmal habe die Lebensmittelaufsicht einen starken Mäusebefall bemängelt, „wir haben den Missstand danach behoben". Außerdem bestätigt der Wirt, dass sich die Hallenleitung im vergangenen Sommer über den Zustand in der Küche beschwerte. Damals sei das Personal nach mehreren Großveranstaltungen an die Kapazitätsgrenze gestoßen, räumt er ein. Danach habe er einen externen Reinigungsdienst engagiert.

Insgesamt sei „selbstverständlich hygienisch" gearbeitet worden, so Krestel. Was die Ausstattung der Küche betraf, sei seine einzige Vorgabe gewesen, bei der Übernahme 2001 rund 350 000 Euro ins Mobiliar zu investieren. Diese Verpflichtung habe er erfüllt. Krestel, der seit langem mit der Stadtverwaltung zusammenarbeitet, betreibt in Nürnberg die Restaurants „Sudhaus", „Kettensteg", „Hexenhäusle" und den „Palmengarten"-Biergarten. Er bewirtete als Caterer zahlreiche Großveranstaltungen – wie das Fandorf bei der Fußball-WM 2006 oder das Bardentreffen – sowie VIP-Ereignisse.

Der Meistersingerhallenleiter, Reiner Sikora, enthält sich auf Anfrage der NZ eines Kommentars. Die Lebensmittelkontrolleure des städtischen Ordnungsamts kontrollierten die Meistersingerhalle stets genauso regelmäßig wie andere Betriebe, versichert der stellvertretende Abteilungsleiter Hans Ortenreiter. Generell werde unangemeldet kontrolliert. „Dieser Betrieb lief immer so, dass er laufen durfte." Er gibt keine Aussage dazu ab, ob es Beanstandungen gab. „Karl Krestel ist ein Gastronom aus Leidenschaft", so Ortenreiter; leicht komme es in der Branche zu Vorverurteilungen. Auch die zuständige Gastro-Verkaufsleiterin bei Tucher, Gabriele Leroch, will „nichts Gravierendes" über die Hallenküche erfahren haben. Sie entspreche jetzt rein aus Altersgründen nicht mehr den Hygienestandards. Es sei Sache des Pächters gewesen, was er erneuern wolle.

„Wir hätten in dieser Küche nicht gearbeitet", sagt dazu Tatjana Ferdin, die neue Pächterin. Näher dürfe sie sich nicht äußern. Nun übernimmt Ferdin im Auftrag von Tucher das Geschäft. Die Firma bewirtschaftet bereits die Nürnberger Eis-Arena und die Fürther Stadthalle. Ferdin tritt für Konzertbesucher ab Freitag bei „Stomp" erstmals in Erscheinung. Dabei werden Essen und Getränke von außen zugeliefert, weil die Küche noch im Umbau ist. Vorgesehen sind nun mehr Verkaufsstellen im Foyer und ein breiteres Angebot, sagt Inhaberin Tatjana Ferdin. So gibt es künftig etwa auch Cappuccino, das Trendgetränk Aperol-Sprizz und mehr Pausenhäppchen wie etwa vegetarische Fladen. *Isabel Lauer*



Die 40 Jahre alte Küche der Meistersingerhalle wird endlich ausgeräumt. *Foto: Roland Fengler*

NRS ...die netten Reise-Spezialisten
gute Reise...

URLAUBSREISEN
GARDASEE
jeden Samstag Wo.,UF ab 365,-
ITAL. ADRIA
jeden Freitag 1 Wo.,ÜF ab 399,-
SÜDTIROL
jeden Samstag 1 Wo.,UF ab 320,-
BAD FÜSSING · GRIESBACH
jew. Montag 1 Wo. ab 224,-
SONNENINSEL ISCHIA
Busreise jeden Freitag
10 Tage ***Hotel mit Halbpension ab 309,-
z.B. ***Hotel La Beccaccia, Forio ab 425,-
Flugreise 22.10. - 28.10. 7 Tg. 499,-
Flug und 6 x Halbpension im ****Hotel

EVENTS
Bregenzer Festspiele
30.7. / 13.8. „André Chénier" 2 Tg. 203,-
Arena di Verona
Aida - La Traviata - Barbier v. Sevilla - Nabucco
16.7. / 23.7. / 6.8. / 13.8. 3 Tg.ab 326,-
22.7. - 25.7. 4 Tg.ab 342,-
mit Hotel-Halbpension in Verona
Seefestspiele Mörbisch
29.7. - 31.7. „Zigeunerbaron" 3 Tg. 281,-
mit Römersteinbruch St. Margarethen
"Passionsspiele" 11.8. 4 Tg. ab 403,-
Sommerfestspiele Xanten
13.8. - 15.8. „Viva l'Opera" 3 Tg. 405,-
Baden-Baden Gala 2011
Elina Garanca & Rolando Villazón
21.7. - 22.7. „Don Giovanni" 2 Tg. 403,-

IMMER WIEDER SONNTAGS
MIT STEFAN MROSS im Europa-Park Rust
9.7. / 30.7. inkl. Hotel-HP, Eintritt 2 Tg.nur 99,-

MUSICAL SOMMERSPECIALS...
Ich war noch niemals in New York
Tanz der Vampire in Stuttgart
1 Tag: 9.7. / 24.7. / 13.8. / 4.9. / 24.9. ab 89,-
Hinterm Horizont in Berlin
3/4 Tage: 7.7. / 22.7. / 8.9. ab 225,-
Der König der Löwen
Tarzan · Sister Act in Hamburg
2 Tage: 9.7. / 14.8. / 27.8. ab 180,-
3/4 Tage: 22.7. / 5.8. / 1.9. / 9.9. ab 274,-
LUDWIG 2 - DAS MUSICAL
Der König kommt zurück
16.7. / 30.7. / 6.8. / 13.8. / 20.8. 1 Tg. 87,-
BUGA KOBLENZ
1 Tag: 16.7. / 6.8. / 17.8. / 27.8.u.sp. nur 67,-
2 Tage: 16.7. / 25.9. nur 155,-

KURZREISEN · RUNDREISEN
Insel Mainau 25.6. / 23.7. 2 Tg. 173,-
Breslau 30.6. 4 Tg.,HP 337,-
Rhein in Flammen 2.7. 2 Tg. 203,-
Berlin XXL 10.7. 5 Tg. 309,-
Riesengebirge
14.7. - 17.7. Hotel-HP, Progr. 3 Tg. 227,-
Berlin 7.7. / 22.7. 3+4 Tg.ab 181,-
Dresden 8.7. 3 Tg. 185,-
Schwarzwald 14.7. 4 Tg. 283,-
Leipziger Zoo 16.7. 3 Tg. 170,-
Lago Maggiore 19.7. 6 Tg. 511,-
Schlemmen in Prag 22.7. 3 Tg. 235,-
Venedig - Jesolo 28.7. 4 Tg. 327,-
Jahrmarkt Kitzbühel 5.8. 3 Tg. 181,-
WANDERN...
Südtirol 14.7. - 17.7. 4 Tg. 327,-
Cinque Terre 4.9. - 8.9. 5 Tg. 479,-
Walliser Alpen 4.9. 5 Tg. 489,-
Toskana 19.9. - 24.9. 6 Tg. 581,-
Insel Elba 11.9. - 16.9. 6 Tg. 611,-
Wachau 16.10. - 21.10. 6 Tg. 511,-
Toskana zum Sonderpreis
18.7. / 15.8. / 29.9. 5 Tg.,HP ab 299,-
Glacier - Express
14.7. / 4.8. / 13.8. u.sp. 4/5 Tg.,HP ab 557,-
Dampfbahn-Erlebnis Furka
7.8. - 10.8. 4 Tg.,HP 507,-
Perlen Mecklenburgs
8.8. - 12.8. 5 Tg.,HP 369,-
Rügen - Usedom
20.7. / 17.8. / 7.9. / 29.9. 5 Tg.,HP ab 345,-
Insel Rügen
3.7. / 21.8. / 11.9. 5 Tg.,HP ab 449,-
Sylt - Halligen - Helgoland
10.8. - 14.8. 5 Tg.,HP 489,-
Brüssel - Flandern
18.8. - 22.8. 5 Tg. 459,-
Sonniges Tessin
10.7. / 17.8. / 29.9. 5 Tg.,HP 409,-
Schlösser der Loire
10.7. / 7.9. / 10.10. 5 Tg.,HP ab 469,-
Insel Elba
11.9. - 16.9. 6 Tg.,HP 561,-
Skandinavische Metropolen
6.8. - 12.8. 7 Tg.,ÜF/HP 813,-
Französische Riviera
4.9. - 10.9. 7 Tg.,HP 673,-
Nordpolen - Masuren
10.7. / 28.8. 8 Tg.,HP 795,-
Südengland - Cornwall
7.8. - 14.8. 8 Tg.,HP 915,-
Schottland's Highlights
4.9. - 11.9. 8 Tg.,ÜF/HP 915,-
NORMANDIE - JERSEY
St. Malo - Mt.St.Michel - Honfleur - Caen
29.8. - 4.9. 7 Tg., HP 813,-
Norwegen mit Postschiff
23.8. - 30.8. 8 Tg.,HP 1315,-
Bretagne - Normandie
13.8. - 21.8. 9 Tg.,HP 1007,-
Schottland · Irland · England
28.8. - 8.9. 12 Tg.,HP 1523,-
Baltikum - St. Petersburg
26.8. - 5.9. 11 Tg.,HP 1251,-
Nordkap - Lofoten
4.8. - 17.8. 14 Tg.,HP 2107,-

Jubelreisen
jeden Monat ein Preisknüller!
August & September:
Berlin 7.8. - 9.8. 3 Tg.nur 117,-
Dresden 14.9. - 15.9. 2 Tg.nur 115,-

NEUKAM REBA
STÖCKLEIN
DER Deutsches Reisebüro
Nürnberg Hallplatz 2 Tel. 0911/20229-0
Fürth Schwabacher Str. 7 Tel. 0911/772837
Hausen Am Lachweihergraben 2a Tel. 09191/7371737
Erlangen Goethestraße 46 Tel. 09131/21113
Forchheim Hornschuchallee 23 Tel. 09191/727717
Neumarkt Oberer Markt 15 Tel. 09181/48000

REBECCA ERÖFFNUNGS-SPECIAL
IN STUTTGART Sa. 10.12. inkl. Eintrittskarte Kat. 4
und Reisegutschein im Wert von € 10,- 1 Tg.nur 99,-
www.nrs-gutereise.de