

Passauer Neue Presse vom 08.11.2011

# „Ein mittelalterliches Prangersymbol“

Wirte wehren sich gegen Hygieneampel und erhalten Unterstützung von MdL Konrad Kobler

Von Helmut Preuß  
und Regina Ehm-Klier

Passau/München. Ab 1. Januar 2012 sollte sie an den Eingangstüren aller Gaststätten und Restaurants prangen, zumindest wenn es nach dem Willen der EU geht. Sie will die rot-gelbgrüne Hygieneampel, die Auskunft geben soll über Sauberkeit und Hygiene im Lokal. Doch geht es nach Wirten in Stadt und Landkreis, würde die Ampel noch vor ihrer Einführung die rote Karte bekommen. Nach dem Gespräch mit den Gastwirten brandmarkt auch MdL Konrad Kobler die Kennzeichnung als „mittelalterliches Prangersymbol“. Die Wirte selbst setzen auf freiwillige Selbstkontrolle, etwa durch einen „GastroManagementPass“ (GMP).

## Mehr Aufwand auch für die Kontrolleure

Bislang gibt es die Hygieneampel nur in Berlin, sie soll aber auch in den Ländern eingeführt werden. Doch die Verbraucherschutzminister der Bundesländer haben sich bislang noch nicht einigen können. Bayern, ist bei einer Anfrage im Verbraucherschutzministerium in München zu erfahren, steht der Ampel „sehr kritisch gegenüber“, heißt es in der Pressestelle – unter anderem wegen des bürokratischen Aufwands.

„Keiner von uns hat irgendetwas gegen die Kontrolle von Sauberkeit und Hygiene in unseren Lokalen“, stellt Fritz Mayer, Kreisvorsitzender des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes (BHG) für Stadt und Landkreis, klar. Zumindest in Bayern aber Sorge dafür eine gewissenhafte Gewerbeaufsicht, die in unregelmäßigen Abständen und unangemeldet in den Gaststätten auftaucht und bei Hygieneverstößen harte Konsequenzen ziehe bis hin zur Schließung eines Lokals.

Im Landkreis sind sechs Lebensmittelkontrolleure – sie sind im Veterinäramt angesiedelt – unterwegs und gerade dabei, sich auf eventuell neue Richtlinien einzustellen. So viel steht schon jetzt fest: „Die Hygieneampel wird in jedem Fall mehr Aufwand bringen“, so Abteilungsleiterin Verena Schwarz. Ein Beispiel, warum das so ist: Bekommt ein Wirt nicht die begehrte grüne Plakette, „wird darum gestritten“. Und während bei einer herkömmlichen Beanstandung, die lediglich im Bescheid festgehalten wird, der Kontrolleur nach einer gewissen Zeit erneut nach dem Rechten im beanstandeten Wirtshaus schaut, „wird durch die Hygieneampel die Nachkontrolle am nächsten Tag verlangt werden“, ist sich Schwarz sicher.

Die Wirte befürchten sogar noch Schlimmeres: Eine Ampel stehe bis zur nächsten Kontrolle auf „Gelb“ oder gar „Rot“, selbst dann, wenn der Missstand zwischenzeitlich beseitigt worden sei, sagt Mayer. Und gegen eine solche Stigmatisierung sei der Wirt dann ziemlich machtlos. Denn eine weitere Kontrolle könne bei rund 40 000 bayerischen Betrieben auf sich warten lassen, möglicherweise sogar Jahre. Und dann sei der betreffende Betrieb langfristig gebrandmarkt, was Arbeitsplätze und Existenzen gefährde.

MdL Konrad Kobler hat deshalb einen Brandbrief an Ministerpräsident Horst Seehofer verfasst. „Bereits jetzt bietet das geltende Recht ausreichend Sanktionsmöglichkeiten bis hin zur Betriebsschließung“, bekräftigt er darin und verwahrt sich gegen die angedachte Veröffentlichung von „Positiv- und Negativlisten“ im Internet, wie sie mehrere Bundesländer bereits angekündigt hätten.

Bei einer grünen Ampel andererseits habe der Wirt bis zur nächsten Prüfung eine Art „Freifahrtschein“ erworben und könne auch schlechte Qualität für gutes Geld anbieten. „Bei der

Lebensmittelhygiene muss der Prävention, nicht der Repression Vorrang eingeräumt werden“, schreibt Kobler. Auch solle man die Sache weiterdenken. „Heute haben wir eine Ampel bei Gaststätten. Und morgen dann vielleicht bei Bäckern oder Metzgern?“ Hans Koller, Gastwirt aus Thyrnau, hat sich kundig gemacht, was alles zur gelben oder gar roten Ampel führt: „Eine zerbrochene Fliese in der Toilette oder das Fehlen rutschfester Fliesen kann bereits zu einer Herabstufung des Hygienestandards führen“, sagt er. Dann stehe die Ampel vor der Tür bereits auf Gelb.

Zudem werde man als Gastwirt von jüngsten Verordnungen und Gesetzen ohnehin bereits stark unter Druck gesetzt. Die Trinkwasserschutzverordnung und das Versammlungsstättengesetz bedeuteten bereits Gängelung genug, erforderten zudem teure Investitionen. Das Wasser etwa werde sogar dann kontrolliert, wenn es aus dem öffentlichen Netz entnommen sei. „Was soll ein Wirt denn tun, wenn Keime festgestellt werden? Vielleicht einen eigenen Brunnen bohren?“, fragt Koller ironisch.

## Wirte wollen Kontrolle – aber freiwillig

In Sachen Ampel setzt der Hotel- und Gaststättenverband auf freiwillige Selbstkontrolle statt öffentlicher Brandmarkung. „Wir wollen einen so genannten „GastroManagementPass“ (GMP) als Pilotprojekt in Bayern einführen, erläutert Fritz Mayer. In fünf verschiedenen Modulen, vom rechtlichen Rahmen über einen Aus- und Fortbildungsnachweis, die Unternehmensführung mit Qualitätsmanagement bis hin zur Hygiene, soll der GMP erworben und vom Ministerium überreicht werden. Eine Rezertifizierung sei alle drei Jahre erforderlich, lautet der Gegenentwurf zur Hygieneampel, der Hygiene- und

Fortsetzung nächste Seite

Passauer Neue Presse vom 08.11.2011

Lebensmittelstandards besser sichere als eine Ampel an der Tür. „Schließlich sind wir in Bayern das Tourismusland Nummer Eins. Und wir Gastwirte wollen dieses Prädikat ganz sicher nicht aufs Spiel setzen“, sagt Mayer.

Nürnberger Nachrichten vom 08.11.2011

## Zu viel Dioxin in Futtermittelzusatz

Probe bei einem Hersteller von Zucker wies zu hohe Werte auf

**NÜRNBERG/KÖLN – In Futtermittelzusätzen eines Zuckerproduzenten aus Nordrhein-Westfalen sind erhöhte Dioxin-Werte gemessen worden – auch Bayern ist betroffen.**

Eine Gefährdung für die Gesundheit der Verbraucher liege aber so gut wie sicher nicht vor. „Das Risiko ist ganz, ganz gering“, erklärte ein Sprecher des nordrhein-westfälischen Verbraucherschutzministeriums. Aller-

dings gebe es noch keine eigenen, amtlichen Untersuchungsergebnisse der fraglichen Produkte. Bislang stützen sich die Maßnahmen auf die Proben, die der Kölner Zuckerproduzent Pfeifer & Langen selbst hat untersuchen lassen.

Laut Ministerium wurden dabei Dioxin-Werte leicht über den erlaubten 0,75 Nanogramm pro Kilogramm in einem Nebenprodukt der Zuckerherstellung gemessen, das Tierfutter beigemischt wird. „Aber nur zu zehn bis 25 Prozent“, so der Sprecher. „Bei der Kuh oder dem Zuchtschwein gibt es deshalb keine Überschreitung des Dioxin-Wertes.“ Die originären Zuckerprodukte des Unternehmens seien ebenfalls nicht betroffen.

Beliefert wurden mit den verunreinigten Futtermittelzusätzen offenbar

Landwirte und Futtermittelhersteller in mehreren Bundesländern. Auch in Bayern sei ein Unternehmen unter den Abnehmern, bestätigte ein Sprecher der Regierung von Oberbayern, die im Freistaat für die Futtermittelüberwachung zuständig ist. Allerdings produziere dieses kein Nutztier-, sondern nur Heimtierfutter. Für das gelte ein höherer Dioxin-Grenzwert, der nicht überschritten worden sei. „Und keine Panik: Auch für Haustiere besteht keine Gefahr.“

Die Ursache für die Verunreinigung war zunächst nicht bekannt. Dioxine gelten als Umweltgift, die unter anderem die Leber schädigen und den Stoffwechsel beeinflussen können, so das Landesamt für Lebensmittelsicherheit Erlangen. Es lagert sich über die Jahre im Körper an. gc