

Gammeln verboten!

Jeden Tag durchstreifen Lebensmittelkontrolleure die Stadt – und nicht selten zücken sie dabei den Bußgeldkatalog. Bei 476 von 1980 überprüften Betrieben kam es im vergangenen Jahr zu Verstößen, drei wurden vorübergehend

geschlossen. Der Gaststättenverband glaubt: „Schwarze Schafe kann man erkennen, wenn die Toiletten dreckig sind.“

Ein fauler Geruch liegt in der Luft, es riecht verdorben. Diagnose: Gammelfleisch. Und das nicht zu knapp. Als die Lebensmittelkontrolleure Ende 2005 zuschlugen, vergeht ihnen der Appetit: 200 Kilo Wildfleisch werden sichergestellt, verteilt auf mehrere Lagerhallen und Restaurants in ganz Freiburg. Im Rahmen einer bundesweiten Aktion hatten die Behörden Zwischenhändler und Endabnehmer des Passauer Fleischhändlers Karl Heinz Berger unter die Lupe genommen, der vor zwei Jahren den ersten Gammelfleisch-Skandal in Deutschland ausgelöst hatte. Freiburg konnte aufatmen: Im Vergleich zum Ortenaukreis, wo mehrere Tonnen verdorbenes Fleisch gefunden wurden, waren in Freiburg „nur“ rund 50 Kilo Kaninchenfleisch nicht in Ordnung, der Rest wurde wieder freigegeben. Verdorbene Lebensmittel auf dem Teller? So weit soll es im Idealfall erst gar nicht kommen. Täglich sind vier Mitarbeiter der Veterinärbehörde in Freiburg unterwegs,

um genau hinzuschauen – und dabei so diskret wie möglich. So führt der Weg in die Backstube an diesem Morgen durch die Hintertür.

„Kommen Sie doch herein“, beeilt sich der Geschäftsführer zu sagen, als er Lebensmittelkontrolleurin Ursula Mücke in Empfang nimmt. Im Verkaufsraum will er die Dame vom Amt lieber nicht sehen – weiße Kittel sind schlecht fürs Geschäft. Noch aber hat die kleine Bäckerei in der Wiehre nichts zu befürchten: Routinekontrolle. Die Mitarbeiterin der Veterinärbehörde kann so schnell nichts mehr

schockieren. Dreck, Schimmel, Kakerlaken – die 51-Jährige hat schon alles gesehen.

Auch der frische Duft von Brötchen und Laugenstangen lenkt sie nicht davon ab, die Lage mit wenigen Blicken einzuschätzen: „Ihr Boden ist sehr hygienisch und pflegeleicht“, attestiert sie dem Chef, ohne aber die Defizite zu verschweigen: „Bei Ihnen fehlen Insektenrollen. Vor allem im Sommer, wenn Fliegen und Gärwespen kommen, ist das ein Problem.“

Ursula Mücke schreitet von einem Raum zum anderen, während die Arbeit um sie herum weitergeht: Mehlstaub liegt in der Luft, gemischt mit dem unverwechselbaren Geruch von Flammkuchen. Nachdem sie die Kühltruhen gecheckt hat, zieht es Mücke doch noch in den Verkaufsraum. „Deswegen hat uns schon eine Beschwerde erreicht“, sagt die Kontrolleurin und

Frau Mücke kann nichts mehr schocken



Prüfender Blick als Beruf: Ursula Mücke ist streng, bei der Hygiene gibt es kein Pardon.

zeigt auf fehlende Preisschilder. „Der Kunde hat ein Recht auf Kennzeichnung, bevor er die Ware kauft.“ Kennzeichnungsmängel seien einer der häufigsten Mängel im Handel. In der Gastronomie habe man dagegen meistens mit kleineren Hygieneverstößen zu kämpfen. Der Bäckermeister nickt demütig, ohne sein Lächeln verloren zu haben: „Ja, das nehmen wir als Anregung.“

Freundlich sind die meisten zu Ursula Mücke, denn die Bußgeld-Frage ist immer auch Ermessenssache. Wer zum ersten Mal auffällt, bekommt meist noch ein Protokoll. Bei gravierenden Verstößen oder Wiederholungsfällen ist dagegen eine Strafe fällig. „Manchmal müssen wir auch einen Betrieb sofort schließen“, berichtet Mücke.

Während dieses Jahr noch keine Wirtschaft dicht machen musste, kam es noch im Dezember 2006 zu einer vorübergehenden Schließung: „Die Küche war so dreckig, dass ich das nicht verantworten konnte. Nach zwei Tagen Reinigung konnte die Gaststätte wieder aufmachen.“



Was kostet's? „Der Kunde hat ein Recht auf Preis-Kennzeichnung, bevor er die Ware kauft.“



Alles kommt auf den Prüfstand: Lebensmittelkontrolleurin Ursula Mücke scheut sich natürlich auch nicht, anderen in die Suppe zu – gucken. Meistens bleibt es bei den Kontrollen bei kleineren Ermahnungen. Nur wer wiederholt auffällt, zahlt.

In der kleinen Bäckerei in der Wiehre ist dies jedoch nicht der Fall. Nach einer Stunde steht fest: Außer Kleinigkeiten ist alles okay. „Vergessen Sie aber nicht, die Liste der Zusatzstoffe kenntlich zu machen“, mahnt die Kontrolleurin, bevor sie in ihrem weißen Dienst-VW davonfährt.

Trotz Gammelfleisch-Skandalen und obwohl es im Freiburger Restaurant-Alltag allein 2006 bei 2689 Kontrollen 476 Verstöße in 1980 Betrieben gegeben hat, gehen die Verbraucher gerne essen. „Die Gammelfleisch-Skandale haben sich nicht auf die Besucherzahlen ausgewirkt“, sagt Klaus Althoff vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband. Er glaubt: „Ein guter Koch lässt sich kein verdorbenes Fleisch andrehen.“ Schwarze Schafe könne man meistens schon daran erkennen, wenn Gastraum und Toilette nicht sauber seien – eine Einstellung, der auch Ursula Mücke nach jahrelanger Berufserfahrung zustimmt.

Taschenlampe, Thermometer, Kühlbox: Für den nächsten „Besuch“ hat sich Mücke gerüstet. Die Gaststätte in Wiehre überprüft sie dieses Jahr schon zum zweiten Mal, „und letztens fand ich ein regelrechtes Chaos vor.“ Zur Mittagszeit herrscht in der Küche Hochbetrieb. Überall brodelnde Töpfe, Zutaten und dazwischen Mitarbeiter. Und Ursula Mücke.

Schon der erste Eindruck ist ernüchternd: angetrocknetes Geschirr auf dem Boden, laute Musik, überquellende Mülleimer. Beim Anblick der Kontrolleurin lässt der Hilfskoch vor Schreck die Milch überkochen. „Pute und Rind müssen klar getrennt werden“, bemängelt Mücke, während sie einen Schrank nach dem

anderen öffnet. Die Temperaturen sind in Ordnung, „aber insgesamt sieht es hier schon ziemlich wüst aus“.

Auf der Arbeitsplatte lagert schon die nächste Schlampe: nicht fachmännisches Fleischauftauen in Warmwasser. „Haben Sie Kochen gelernt?“, fragt die Kontrolleurin den Küchenchef, der zunehmend nervöser wirkt. „Gammelfleisch

haben wir hier keins“, versichert er, während er eiligst alle Haltbarkeits-Etiketten hervorholt. Die städtische Mitarbeiterin

versucht, die Lage zu entspannen: „Die Lebensmittelüberwachung beißt nicht. Was wir tun, ist schließlich auch in ihrem Sinn.“ Da stimmen nicht immer alle zu: „Manche Sachen gehen echt zu weit“, findet Jörg Dattler, Geschäftsführer des Schlossberg-Restaurants.

„Neben unserem Salatputzraum liegt die Waschküche. Die wollen mir nun verbieten, zu waschen, wenn geputzt wird. Dabei ist das ein völlig getrennter Raum.“ Im Prinzip findet aber auch Dattler die Arbeit der Kontrolleure in Ordnung: „Da weiß man, dass alles mit rechten Dingen zugeht, auch in anderen Betrieben.“

Im Kühlraum der kleinen Gaststätte wartet auf Mücke schon die nächste böse Überraschung: Innereien lagern ohne Kennzeichnung bei sieben Grad – fünf Grad über dem Limit. Die Lebensmittelkontrolleurin füllt den Mängelbericht aus, für den kein Bußgeld, sondern „nur“ Verwaltungsgebühren fällig sind. Mücke gibt dem Lokal noch eine letzte Chance: „Ich komme bald wieder. Und wenn es dann immer noch so zugeht, dann knallt's aber richtig.“

Steve Przybilla

Ein regelrechtes Chaos

Stichwort: Personalmangel

Vier Kontrolleure für ganz Freiburg

Der Landesverband der Lebensmittelkontrolleure schlägt Alarm: „Dass bald wieder Gammelfleisch auftaucht, ist so sicher wie das Amen in der Kirche“, befürchtet Rainer Nuss, Verbandsvorsitzender für Baden-Württemberg. „Wenn ein Skandal aktuell ist, gibt es vonseiten der Politik viel Blabla. Nach einem Monat aber redet niemand mehr darüber.“ Die Konsequenzen seien fatal: Im bundesweiten Vergleich liege Baden-Württemberg personell weit am Ende, in einzelnen Kreisen komme ein Kontrolleur auf über 1100 Betriebe. „Da kann man nicht mehr von einer funktionierenden Lebensmittelüberwachung reden“, sagt Nuss. In Freiburg kommen auf einen Kontrolleur 900 Betriebe, im Landesschnitt sind es 700. „Um halbwegs vernünftig zu arbeiten, müsste man diese Zahl allerdings auf 300 Betriebe senken“, kritisiert Nuss.

Allein für die Abnahme neuer Restaurants, Imbissbuden und Lokale gehe die meiste Zeit verloren, während die regelmäßigen Besuche bei eingessenen Betrieben zu kurz kämen. Aber gerade die Häufigkeit der Kontrollen Sorge dafür, ob sich jemand ans Gesetz hält oder in Sicherheit wiegt und tonnenweise Gammelfleisch verarbeitet, was ja schließlich ein profitables Geschäft ist.

Dass eine gute Quote auch in Zeiten knapper Kassen durchaus möglich ist, zeigen die neuen Bundesländer: In Sachsen-Anhalt ist die Wunschquote des Verbands erfüllt, während Baden-Württemberg mit 220 Kontrolleuren fürs ganze Land weit davon entfernt ist. „Inoffiziell weiß man, dass eine vernünftige Überprüfung so nicht möglich ist, aber das gibt in der Politik natürlich niemand zu. Erst wenn das Geschrei wieder groß ist, besteht die Hoffnung, dass sich etwas ändert. Der BSE-Skandal hat zumindest zu kleinen Verbesserungen geführt.“

Von einer Personalaufstockung ist man in Freiburg indes weit entfernt. „Wenn die Einsparvorgaben des Landes tatsächlich umgesetzt werden, haben wir ab 2009 sogar einen Mitarbeiter weniger“, stellt Pressesprecherin Petra Zinthäfer wenig Besserung in Aussicht. Verantwortlich fühlt man sich aber nicht: „Das ist eine Einsparvorgabe des Landes.“

Steve Przybilla