

# Grünes Licht für die Hygiene-Ampel

Wirtschaft Gastronomen in der Region befürworten die Einführung – Personalknappheit bei den Lebensmittelkontrolleuren

Von unserer Mitarbeiterin  
Silke Jungbluth-Sepp

■ **Kreis Bad Kreuznach.** Die geplante Einführung der Hygiene-Ampel schreckt die Gastronomen in der Region nicht. Ganz im Gegenteil: „Es ist für den Gast gut, wenn er weiß, woran er ist“, sagt Patrick Wahl, der in Bad Sobernheim das Restaurant Kupferkanne führt. Und auch Alex Jacob vom Bad Kreuznacher Hofgut Rheingrafenstein begrüßt die Idee, die Hygiene der Betriebe offen zu bewerten.

Kopfzerbrechen macht den beiden Gastronomen aber die Umsetzung des Bewertungssystems in der Praxis. „Wenn es von einem einzigen Kontrollbesuch abhängt, ob man abgestuft wird, kann das einen Betrieb die Existenz kosten“, warnt Jacob. Schließlich sei der Besuch immer eine Momentaufnahme, die Küche nach einer Großveranstaltung vielleicht mal nicht ganz so ordentlich wie sonst. „Bisher gibt es in solchen Fällen immer die Chance, in einer bestimmten Frist nachzubessern. Das sollte auch künftig so bleiben“, hofft er. Derzeit kommt zwei- bis dreimal jährlich ein Kontrolleur zu ihm.

Sein Sobernheimer Kollege Wahl sorgt sich auch um die Vergleichbarkeit der Bewertungen. Er hat in Hessen, NRW und Baden-Württemberg gearbeitet und festgestellt, dass überall unterschiedliche Maßstäbe angelegt werden. „Außerdem gibt es einzelne Prüfer, die strenger sind als andere.“ Um faire Ergebnisse zu bekommen, müssten die Kontrollen viel häufiger als bisher stattfinden und die Prüfer rotieren, wünscht er sich. Bei ihm hat seit der Eröffnung im vorigen Jahr kein Prüfer mehr vorbeigeschaut.

Im Bad Kreuznacher Sultan Döner kommen die Kontrolleure im Schnitt viermal jährlich vorbei, erzählt Ümit Mese, der das Lokal seit 23 Jahren führt. Er findet die Hygiene-Ampel gut. „Es gibt Gastronomen, die sauber arbeiten, und welche, die es nicht tun. Es ist gut, wenn das jeder sieht.“ Das sieht auch Fotios Mavrouniotis so, der seit zwei Jahren in Kim das Restaurant Akropolis führt. Er freut sich über die mehrfachen Kontrollen jährlich, sagt er. „Das ist gut für uns, wenn wir auf Fehler aufmerksam gemacht werden.“ Die Beanstandungen seien aber meist Kleinigkeiten, etwa ein fehlender Fliegendraht vor dem Fenster.



**Ampel und die Folgen:** Während bei den Schmuttelwirten die Gäste ausbleiben, freut sich der Kollege mit dem grünen Licht.

Karikatur: Albert Gattung

Für Lebensmittelkontrolleur Roland Prinz, der gemeinsam mit drei Kollegen aus der Kreisverwaltung die Betriebe in Stadt und Kreis überwacht, liegt genau darin die Herausforderung des Ampel-Systems. „Führt ein kaputter Fliegendraht schon zur Abstufung auf

Gelb?“, fragt er. Noch seien solche Details unklar, aber gerade sie seien für die meisten Lokale bedeutsam. „Es wird Betriebe geben, die sind klar grün, andere klar rot, aber die Vielzahl liegt irgendwo dazwischen“, weiß er aus Erfahrung. Schon jetzt sei zudem die Personal-

decke so dünn, dass nur nach Risikoklassen kontrolliert werden kann. Getränkehändler bekommen also seltener Besuch als Imbissbuden. Zudem fällt die Kontrollfrequenz von Betrieb zu Betrieb sehr unterschiedlich aus – von einmal monatlich bis hin zu alle drei Jahre.

Probleme gibt es laut Prinz häufig bei berufsfremden Wirten, die nicht ausreichend qualifiziert sind. Die üblichen Tageskurse reichen nämlich nicht aus, um einen Betrieb zu führen, so Prinz.

Beim Hotel- und Gaststättenlandesverband Dehoga in Kreuznach wird erwartet, dass die meisten Lokale von der Ampel profitieren, deren Einführung zwei bis drei Jahre dauern wird. „In Dänemark sind 98 Prozent der Betriebe positiv beurteilt, das wird bei uns ähnlich“, ist Geschäftsführer Ralf Landoll überzeugt. Schwarze Schafe der Branche würden durch das System besen werden oder verschwinden.

## Wenige Prüfer, aber viele Betriebe in Stadt und Kreis Bad Kreuznach

Bei der Kreisverwaltung laufen die Fäden im Amt für Umweltschutz und Veterinärwesen zusammen: Die vier dort beschäftigten Lebensmittelkontrolleure haben die Aufgabe, rund 3000 Betriebe in Stadt und

Kreis zu überwachen, die Essen verkaufen. Dazu zählen Restaurants und Hotels ebenso wie Kioske, Imbissbuden und Straußwirtschaften sowie Bäckereien, Metzgereien, Lebensmittelgeschäfte und die Kü-

chen in Schulen, Kliniken und Firmen. 2009 mussten 16 Betriebe wegen Mängeln vorübergehend schließen, 2010 waren es 13. 2011 wurden bisher sechs Schließungen angeordnet. sis

### Kommentar

Silke Jungbluth-Sepp  
zur Hygiene-Ampel



## Die Kontrolleure müssen häufiger nachschauen

Wenn Lebensmittelkontrolleure heute schmutzige Küchen und angegammelte Lebensmittel entdecken, erfahren die arglosen Gäste davon nichts. Deshalb ist die Hygiene-Ampel eine gute Idee. Sie zeigt künftig schon an der Tür, wo sie unbesorgt einkehren können und um welches Lokal sie besser einen Bogen machen. Wirte, bei denen die Ampel nicht klar auf „Grün“ steht, werden es dann schwer haben. Doch das System funktioniert nur, wenn es genügend kompetente Prüfer gibt, um die Betriebe engmaschig zu überwachen. Sind die Abstände zwischen den Besuchen zu lang, kann es passieren, dass draußen die Ampel noch Grün zeigt, während es in der Küche ganz anders aussieht, weil zwischenzeitlich vielleicht die Crew gewechselt hat. Das wird eine Mammutaufgabe für die vier Kontrolleure, die schon jetzt bei der Überwachung von gut 3000 Betrieben in Stadt und Kreis Bad Kreuznach kaum nachkommen. Doch ohne häufigere Kontrollen geht die Ampel schnell wieder aus.

E-Mail: bad-kreuznach@rhein-zeitung.net

## Die Ampel soll ein Balkendiagramm werden

Die Hygiene-Ampel ist keine Ampel, sondern ein dreifarbiges Balkendiagramm, auf dem ein Pfeil die Bewertung des Lokals anzeigt.

**Grün** bedeutet: Der Gast kann in diesem Restaurant bedenkenlos speisen.

**Gelb** heißt: Es sind Zweifel angesagt.

**Rot** signalisiert wiederum: Es gab bereits schwerwiegende Mängel.

Nach dem Willen der Verbraucherschutzminister der Länder soll das System ab 1. Januar in den Gaststätten starten. Später sollen auch die anderen Betriebe folgen, die Lebensmittel verkaufen. Die Bundesregierung muss noch die gesetzlichen Voraussetzungen schaffen. sis