

Rotes Licht für Schmutzel-Restaurants

Ist die Hygiene-Ampel sinnvoll?

Abgelaufene Lebensmittel, dreckige Arbeitsflächen, nachlässige Mitarbeiter: Ob es in Restaurant-Küchen sauber zugeht, wissen die Gäste nicht. Bislang hilft nur Vertrauen. Die Verbraucherminister wollen das ändern. Sie fordern eine Hygiene-Ampel am Restaurant-Eingang.



Wer dort rot sieht, ist vor unappetitlichen Zuständen gewarnt und kann woanders essen gehen. Sogar die rheinland-pfälzischen Gaststätten-Betreiber finden das gut. Doch die Idee schmeckt längst nicht jedem: Die Wirtschaftsminister der Länder sind gegen die Hygiene-Ampel - und mit ihnen auch Eveline Lemke, die neue rheinland-pfälzische grüne Wirtschaftsministerin. Dabei hatte sie sich sonst immer für die Verbraucher stark gemacht. Wie sinnvoll ist die Hygiene-Ampel wirklich? Warum sind die Gastronomen dafür und die Ministerin dagegen? "Zur Sache"-Reporter Alexander Göbel fragt nach und geht mit dem **Lebensmittelkontrollleur Roland Prinz** auf Spurensuche.