



Schimmel, Keime, Dreck - Was bringen Kontrollen in Restaurants?

Bericht: Jana Gareis

Kamera: Daniel Berg

Schnitt: Tobias Hohensee

Mitte Oktober. Lebensmittelkontrolleurin Sibylle Bießmann ist auf dem Weg zu ihrem ersten Termin an diesem Tag. In dieser Gaststätte auf dem Erfurter Markt gibt es Thüringische Küche.

Sibylle Bießmann, Lebensmittelkontrolle

Guten Morgen, Herr Beraschet. Die Frau Bießmann.

Ich grüße Sie. Wie geht's?

Mir geht's sehr gut, wenn ich Sie sehe.

Da freue ich mich aber sehr.

Hygienekleidung war schon immer Pflicht, die Standards sollten auch schon vor Corona hoch sein.

Sibylle Bießmann, Lebensmittelkontrolle

Aus lebensmittelrechtlicher Sicht hat sich durch Corona überhaupt nichts verändert. Wir haben genau die gleichen Kriterien, die wir kontrollieren.

Die neue Köchin hier kommt aus Südosteuropa und hat mit Lebensmittelkontrollen keine Erfahrung.

Sibylle Bießmann, Lebensmittelkontrolle

Guten Morgen, hier ist die Frau Bießmann Lebensmittelüberwachung Erfurt. Ich wollte eine kleine Kontrolle machen. Kochen Sie hier?

Ja.

Dann wissen Sie eigentlich auch, wie man aussehen muss in der Küche.

Es ist sehr warm hier.

Sie müssen wenigstens ein kurzärmeliges T-Shirt anziehen, die Achseln dürfen nicht frei sein. Arbeitsschuhe, mit den Sandaletten geht das nicht. Und keine Ringe und keine Ketten. Das müssten Sie als erstes abnehmen. Das gleiche gilt für ihre Fingernägel. Solange sie hier in der Küche arbeiten, müssen die Finger ganz kurz, also ohne Gel und ohne Nagellack sein.

Seit 17 Jahren macht Sybille Bießmann den Job – da ist ihr fast kein Thema fremd.



Sibylle Bießmann, Lebensmittelkontrolle

Wichtig ist auch, dass die Achseln bedeckt sind. Weil der Schweiß der kann ja auf das Lebensmittel tropfen, das wäre nicht so ästhetisch. Und ein No Go ist eben jeglicher Belag auf Fingernägeln. Wenn man was herstellt, ist die Möglichkeit, dass Dinge absplittern und ins Lebensmittel gelangen.

Und dann geht's zum Eigentlichen, dem Essen.

Sibylle Bießmann, Lebensmittelkontrolle

Von wann ist das hier?

Gestern.

Das geht aber nicht. Das können Sie nicht mehr verkaufen. Sie müssen das abends aus dem Wärmebad rausnehmen und in einen anderen Behälter geben und ordnungsgemäß abkühlen.

Die große Gefahr ist, wenn Lebensmittel über Nacht bei diesen Temperaturen, Zimmertemperaturen aufbewahren. Ein Schlaraffenland für jegliche lebensmittelbedenkliche Keime.

Deswegen sind unangemeldete Kontrollen wichtig. Damit Verstöße festgestellt und behoben werden können.

Sibylle Bießmann, Lebensmittelkontrolle

Die Seife ist alle am Handwaschbecken. Wichtig ist, dass Sie immer Seife und Desinfektionsmittel am Handwaschbecken haben.

Ja, aber das ist defekt.

Dann stellen Sie wenigstens ein Mittel hier hin. Aber sie müssen sich jederzeit die Hände waschen können.

Und auch an der letzten Station, im Kühlhaus, gibt es Beanstandungen.

Sibylle Bießmann, Lebensmittelkontrolle

Das gefällt mir nicht. Gucken Sie mal, wie das da drinnen aussieht. Die Ananas, sobald sie die Dose aufmachen, müssen Sie die umfüllen in einen Behälter, der für Lebensmittel geeignet ist.

Aber...

Ne! Schauen Sie mal wie die aussieht, die Dose, die schmeißen Sie weg. Immer gleich ausräumen.



Die Köchin erhält zunächst ein Verwarngeld von 55 Euro. Sybille Bießmann hält das in ihrem Lebensmittelkontrollbericht fest. Darin werden alle Verstöße im Detail aufgelistet. Bis zur kostenpflichtigen Nachkontrolle müssen alle Mängel beseitigt sein, sonst droht ein Bußgeldverfahren. Der Bericht bleibt dem Verbraucher allerdings vorenthalten, er ist nur für die Behörden gedacht.

Die Verbraucherorganisation Foodwatch hatte 2019 eine Plattform namens TopfSecret online gestellt. Hier können Kontrollberichte hochgeladen werden, die die Lebensmittelbehörden auf Nachfrage zur Verfügung stellen. Verbraucher müssen sich die Mühe machen, einzelne Berichte anzufragen und hochzuladen.

Rauna Bindewald arbeitet für Foodwatch. Bisher, so erzählt sie, habe es etwa 50.000 Anfragen gegeben.

Rauna Bindewald, Foodwatch

Die Plattform ist notwendig, weil die Bürger keinen anderen Weg haben herauszufinden, wie es in ihrem Restaurant aussieht, in dem sie gerne essen gehen möchten. Wir haben in Deutschland seit Jahren die Situation, dass jeder vierte Betrieb beanstandet wird und die Bürger davon nichts erfahren, denn die allermeisten der Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen bleiben geheim.

Was für die Restaurantbesucher interessant ist, sorgt auf Seiten der Gastrobetriebe zum Teil für Ärger.

Wir sind in der Alten Mensa an der TU Dresden. Hier wehrt man sich gegen die Veröffentlichung der Berichte. Betreiber Udo Lehmann befürchtet Pauschalurteile. Denn in den Berichten, so erzählt er uns, würden zum Beispiel auch bauliche Mängel erwähnt, die kaum einen Einfluss auf die Essensqualität haben.

Udo Lehmann, Studentenwerk Dresden

Ich sehe gerade, hier gibt's auch so eine kleine Fuge da ist Silikon raus, das könnte bei der nächsten Kontrolle auch wieder im Protokoll stehen.

Bei einer Veröffentlichung eines solchen Berichts entstünde für den Laien ein falscher Eindruck, meint Udo Lehmann.



Udo Lehmann, Studentenwerk Dresden

Das ist gerade im aktuellen Kontrollbericht, dass unter einem Kipper zwei Fliesen lose sind. Was ist für Sie ein Kipper? Irgendwie so ein Lastwagen wahrscheinlich. Aber es ist eine Kippbratpfanne. Also es sind so Dinge, die dann relativ ungenau formuliert sind. Für unseren Sprachgebrauch in Ordnung aber nicht für den, der diese Anfrage stellt.

Deshalb hat er wie auch 60 andere gastronomische Betriebe in Deutschland gegen die Herausgabe ihrer Kontrollberichte geklagt. Grundsätzlich habe Udo Lehmann aber kein Problem damit, wenn seine Gäste sehen wollen, wie es bei ihm in der Küche aussieht.

Udo Lehmann, Studentenwerk Dresden

Wir sind generell offen für unsere Gäste, Studierende und Mitarbeiter an der Hochschule. Wir machen auch außerhalb der Pandemie auch diese Besichtigung in den Küchen, wo dann eben gesehen wird, wie ordentlich und sauber sehen die Küchen im Normalfall auch aus.

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband vertritt die Interessen der Gastronomen. Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges kritisiert die Eigeninitiative von Foodwatch scharf.

Ingrid Hartges, DEHOGA

Ich finde, das ist wirklich keine qualifizierte Verbraucherinformation und die Prangerwirkung ist schon völlig unverhältnismäßig. Wir reden hier wohlgernekt über Mängel, die teilweise nicht mal Bußgeld beweht sind.

Zurück zu Sibylle Bießmann in Erfurt. Sie wünscht sich tatsächlich mehr öffentlichen Druck auf die Gastronomen.

Sie können durch Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bedingungen dazu beitragen, dass der Kontrollbericht positiv ausfällt und der Bericht zum Aushängeschild wird. Andererseits ist es häufig so, dass wir aufgrund unserer Personaldecke gar nicht ständig präsent sein können, so kann es sein, dass ein Kontrollbericht veraltet ist, der vielleicht zwei, drei Jahre alt ist.

Seitdem kann sich Einiges verändert haben. So wie hier im nächsten Restaurant.

Sibylle Bießmann, Lebensmittelkontrolle

Guten Abend, ich bin die Frau Bießmann, Lebensmittelüberwachung. Ich wollte eine Kontrolle machen. Ok?

Kommen Sie rein.



Dieses chinesische Restaurant ist der Lebensmittelkontrolleurin schon häufiger wegen hygienischer Mängel aufgefallen.

Sibylle Bießmann, Lebensmittelkontrolle

Wann haben Sie das gekocht hier?

Heute, es ist noch warm.

Entweder über 65 Grad warm oder unter sieben Grad kühlen. Zwei Möglichkeiten.

Die hat jetzt 38,5 Grad, das ist gefährlich diese Temperatur.

Vor zweieinhalb Jahren waren wir schon einmal hier. Damals musste das Restaurant bis zur Beseitigung der Mängel schließen.

Sibylle Bießmann, Lebensmittelkontrolle

Was haben Sie denn hier liegen?

Hackfleisch.

Um Gottes Willen. Das können Sie doch nicht einfach hier am Fenster liegen lassen.

Ach du großer Gott. Gucken Sie sich mal den Behälter an. Das ist ja total eklig. Gucken Sie wie das hier aussieht, der Rand, wie das aussieht. Das müssen wir zumachen. Das bringt nichts.

Ihren Kontrollbericht von damals hat bis heute keiner bei TopfSecret hochgeladen.

Sibylle Bießmann, Lebensmittelkontrolle

Der Fisch ist unter zwei Grad. Ist in Ordnung, aber wichtig, dass sie Fisch und Fleisch vom Rest trennen. So sieht es jetzt schon sehr ordentlich aus. Prima.

Wir haben hier eine große Verbesserung, aber es sind noch Mängel da. Es kommt jetzt glücklicherweise nicht zur Schließung. Ein Bußgeldverfahren wird eingeleitet.

Dass es jetzt besser aussieht als bei der Kontrolle vor zweieinhalb Jahren liegt vor allem an den Sanktionen von Frau Bießmann und ihren Kollegen vom Amt. Jedoch können die nicht jeden Betrieb kontinuierlich unter die Lupe nehmen.

Andere Länder machen es anders. In Dänemark zum Beispiel gibt es seit einigen Jahren das sogenannte Smiley-System. Die Behörden bewerten gastronomische Einrichtungen basierend auf häufig stattfindenden Kontrollen. Vier verschiedene Smileys stehen für ausgezeichnet, gut, befriedigend oder gravierend. Die Smileys hängen direkt an der Eingangstür.



Auch Foodwatch wünscht sich letztendlich so ein System. TopfSecret sei nur Mittel zum Zweck.

Rauna Bindewald, Foodwatch

Wir haben die Plattform geschaffen, um sie eigentlich wieder abzuschaffen. Wir wollen, dass die Behörde von sich aus die Berichte veröffentlichen muss. Im Internet und an der Ladentür, so dass der Verbraucher viel leichter weiß, wie es im Laden aussieht. In anderen Ländern kann man durchaus sehen, z.B. in Dänemark oder in Wales, dass die Beanstandungen zurückgegangen sind. In Dänemark haben sich diese halbiert, nach Einführung des Smiley-Systems.

Sibylle Bießmann hat heute fünf Betriebe kontrolliert, von denen drei zu beanstanden waren. Sie würde das Smiley-System begrüßen, auch wenn es deutlich mehr Arbeit bedeutet.

Sibylle Bießmann, Lebensmittelkontrolle

Es hat für uns zwar eine besondere Herausforderung oder eine Verantwortung als Lebensmittelkontrolleur dem Gewerbetreibenden gegenüber. Aber ich denke, wenn er damit vertraut ist und weiß, was passiert, wenn er ein ordentliches Objekt hat und sich damit auszeichnen kann damit, dann empfinde das als was Positives.