

Grünes Licht für die Ampel

Die „Restaurant-Ampel“ kommt: Sie soll ab 2012 Schmutzel-Betriebe von **hygienisch sauberen** für die Kunden sichtbar unterscheiden. Xantener und Sonsbecker Gastronomen **begrüßen** das System prinzipiell.

VON HEINZ KÜHNEN
UND JOSEF POGORZALEK

XANTEN/SONSBECK In Dänemark sind sie allgegenwärtig. Überall, wo Essen und Trinken verkauft wird: Smålejs, breit grinsend, bescheidenen der Kneipe, dem Restaurant oder der Pommesbude, dass hier alles hygienisch richtig gut zugeht. Vier Stufen drunter ist das Gesicht todtraurig, signalisiert „Saustall“. In Deutschland wird ein ähnliches System im nächsten Jahr auf Wunsch der Verbraucherminister eingeführt – mit einer Ampel. Ganz unumstritten ist die nicht.

„Es gibt noch zu viele Fragezeichen“, sagt Gerd Krings, Geschäftsführer von „Xantens Esszimmer“. Sauberkeit müsse oberstes Gebot sein, sicher. Dafür könne er auch garantieren. Aber schon jetzt gebe es bei den Ordnungsämtern und Lebensmittelüberwachern personelle Engpässe. „Wie lange schleppt denn dann eine arme Socke, die nach dem Ermessen der Kontrolleure durchgefallen ist, sein Rot mit?“ Oder es werde gefuscht. Wenn es doch niemand merkt...

Das System muss sich ändern

„Wir kriegen Grün“, ist Andreas Scholz, Geschäftsführer des Hotels Hövelmann, überzeugt. Allerdings gebe es auch Widerstand. „Und diese Pappenheimer wissen auch, warum.“ Scholz geht die neue Regelung nicht einmal weit genug: „Wenn, dann müssen alle einbezogen werden, die mit Lebensmitteln umgehen“, fordert der 43-Jährige. Das betreffe dann auch die Schatengastronomie bei Vereinsfesten. Vor allem aber müsse sich das deutsche Gastronomiesystem ändern:



Hans Hahn: „Wenn das Gesetz kommt, müssen wir uns daran halten. Es gibt Missstände in einigen Betrieben.“



Gerd Neuhauser: „Für alle, die mit Lebensmitteln umgehen, darf es einfach nichts anderes als Grün geben.“



Andreas Scholz: „Wenn, dann müssen alle einbezogen werden, die mit Lebensmitteln umgehen.“



Gerd Krings: „Das wird vor allem kleinere Betriebe treffen und kann dann deren Todesurteil sein.“



Emilie Timmermans (Le petit Jolie): „Das hat noch lange Zeit, und ich habe noch keine Informationen.“



Jürgen Köpp (Landhaus Köpp): „Der Laden muss immer topsauber sein. Was anderes gibt es nicht.“



Michael Neumaier: „Jeder, der möchte, darf gucken kommen, ob meine Küche sauber ist.“



Ludger Lemken: „Das Ordnungsamt kennt schon heute genau seine Schwarzen Schafe.“ FOTOS: ARFI/DO/BEA (ARCHIV)

INFO

Risikopunkte

Ab 1. Januar 2012 soll die Restaurant-Ampel in **sieben Stufen** eingeführt werden, zuerst in Restaurants, dann in Fleischereien und Kantinen bis hin zu Wochenmärkten.

Bei **Kontrollen** werden „Risikopunkte“ vergeben. Ein sauberer Betrieb bekommt weniger Punkte als ein unsauberer. Je schlechter, desto mehr Punkte, und zwar auf einer Skala von Null bis 80: **Grün** = Null bis 40 Punkte; **Gelb** = 41 bis 60 Punkte; **Rot** = 61 bis 80 Punkte.

Wer Wirt werden wolle, müsse ausgebildet werden, damit er weiß, dass Bier zähflüssig ist, wenn die Anlage nicht ständig gereinigt wird, dass Speisen abgedeckt werden müssen und Fleisch bei nur zwei Grad Celsius im Kühlschrank gelagert werden darf. Da müsse man schon als Auszubildender durch, weiß der Fachmann aus Erfahrung.

Eine Forderung, die auch Gerd Neuhauser vertritt. Der Geschäftsführer im Gotischen Haus bezeichnet die eineinhalbstündige Einweisung, die jeder neue Wirt beim Gesundheitsamt pflichtgemäß über sich ergehen lassen muss, schlichtweg als Witz. Das sieht auch Michael Neumaier so, der Fleischer, Hotelier, Schützenhaus- und Tavernen-

chef im APX. Allein wegen der Gäste sei er eigentlich für noch mehr Kontrollen und prinzipielle Offenheit.

Es gibt Missstände

Hans Hahn, Wirt der Gaststätte „Am Markt“ in Sonsbeck, sieht der Einführung der Ampel gelassen entgegen. „Bei uns gibt's nichts zu beanstanden.“ Er wisse allerdings, dass es Missstände in einigen Bereichen der Branche gebe. Aus seiner Sicht wäre es wichtig, nicht nur Gaststätten, sondern alle Betriebe, die mit Lebensmitteln umgehen, scharf zu kontrollieren.

Norbert Drießen, Chef des Kurfürstengrills in Xanten begrüßt im Prinzip die „Ampel“. Er fürchtet aber, dass die Gastronomen den

Kontrolluren auf Gedeih und Verderb ausgeliefert werden. „Die entscheiden dann über Leben und Tod.“ Es wäre wichtig, bei Beanstandungen eine zweite Meinung einholen zu dürfen. Und: Selbstverständlich müsse ein Gastronom Gelegenheit erhalten, Mängel abzustellen, bevor er mit „Gelb“ oder gar „Rot“ beurteilt werde.

Metzger Ludger Lemken weiß, dass so mancher Betrieb „vorne hui, hinten pfui ist. Die „Ampel“ sei daher eine sinnvolle Einrichtung für die Kunden. Sein Betrieb sei sogar schon einen Schritt weiter: „Wir haben eine EU-Zertifizierung.“ Um die zu kriegen, seien Betriebsabläufe und Hygiene eingehend geprüft worden.