

Manuskript

Beitrag: Geheimsache Restaurantkontrolle – Keime, Dreck und Ekel

Sendung vom 9. Juli 2019

von Jörg Göbel und Felix Klauser

Anmoderation:

Dreck in der Restaurantküche, Keime im Kühlschrank, Ungeziefer im Vorratsraum. Was amtliche Kontrolleure in der Gastronomie so alles finden und bemängeln, könnte einem den Appetit auf den Restaurantbesuch verderben. Passiert aber nicht, weil die Verbraucher von den Ergebnissen der Hygienekontrollen in der Regel nichts erfahren. Der Hotel- und Gaststättenverband fürchtet eine „Prangerwirkung“. Dabei sind die allermeisten Restaurants in Deutschland sauber, das sei an dieser Stelle klar gesagt. Umso mehr stellt sich die Frage, warum die Gastronomie-Lobby den Gästen unappetitliche Intransparenz auftischt. Jörg Göbel und Felix Klauser über Restaurantkontrollen als Geheimsache.

Text:

Stuttgart. Elf Uhr, vormittags. Die Lebensmittelkontrolleure Bornemann und Stadelmann beginnen ihren Außendienst. Sie prüfen, ob Restaurants und Imbissbetriebe die Hygienevorschriften einhalten.

***O-Ton Friedrich Stadelmann, Lebensmittelkontrolleur:
Man sieht es teilweise auch schon von außen, wie ein Betrieb ist. Also, es ist seltener, dass wir in einen Betrieb reinkommen und denken, oh, der sieht komisch aus und nachher ist er wirklich super. Es ist eher umgekehrt.***

Erste Station: ein asiatischer Imbiss nahe des Hauptbahnhofs. Bornemann und Stadelmann sind zwei von 24 Lebensmittelkontrolleuren in Stuttgart. Im vergangenen Jahr haben die 11.000 Mal Betriebe kontrolliert, 175 vorübergehend geschlossen. Auch im Laden ist der erste Eindruck wichtig.

***O-Ton Friedrich Stadelmann, Lebensmittelkontrolleur:
Unser Blick geht eigentlich immer erst, wenn wir den Raum betreten, an die Decke hoch, sind hier irgendwelche Sachen. Man guckt sich den Boden an, man guckt sich den Raum***

allgemein an, ob einem irgendwas schon mal ins Auge springt.

*O-Ton Friedrich Stadelmann, Lebensmittelkontrolleur:
Ich guck jetzt gerade rein in die Spülmaschine – und hier ist's relativ sauber, muss ich sagen. Wirklich, die ist tipptopp.*

*O-Ton Friedrich Stadelmann, Lebensmittelkontrolleur:
Wenn das noch ein bisschen stärker wird, dann tun sie es mal auswechseln.*

*O-Ton Friedrich Stadelmann, Lebensmittelkontrolleur:
Sauber! Sieht gut aus. Sieht gut aus.*

*O-Ton Friedrich Stadelmann, Lebensmittelkontrolleur:
Der festmontierte Seifenspender ist leer, den sollten sie auffüllen.*

*O-Ton Friedrich Stadelmann, Lebensmittelkontrolleur:
Wie lange bleibt das Fett drin?*

*O-Ton Hwong Tien, Imbissbesitzer:
Das wechseln wir jeden Abend.*

*O-Ton Friedrich Stadelmann, Lebensmittelkontrolleur:
Alles beschriftet, alles abgedeckt.*

*O-Ton Axel Bornemann, Lebensmittelkontrolleur:
Schön abgedeckt, ja!*

*O-Ton Friedrich Stadelmann, Lebensmittelkontrolleur:
Wunderbar.*

*O-Ton Friedrich Stadelmann, Lebensmittelkontrolleur:
Das ist alles verpackt, die Dichtungen sind alle in Ordnung.*

*O-Ton Axel Bornemann Lebensmittelkontrolleur:
Guck, der hat 5,3 Grad. Alles ist gut. 5,3 ist perfekt.*

Ergebnis nach 30 Minuten: keine Beanstandungen - alles topp. Davon erfahren die Kunden allerdings nichts. Dabei fände der Imbissbesitzer einen Hinweis an der Ladentür sogar gut:

*O-Ton Hwong Tien Do, Imbissbesitzer:
Ja, ich würde mich sehr freuen, würde mir das auch wünschen, weil, das hebt unseren Laden auch hervor, weil wir ja nichts zu verbergen haben. Und wir sind transparent, die Gäste können zuschauen, wie die Gerichte, Produkte frisch zubereitet werden, individuell. Von daher, das wäre schon ein Bonuspunkt für mich, das ich auch ganz gerne auf der Scheibe habe, ja.*

Nächste Station: ein Restaurant im Stuttgarter Banken- und Börsenviertel. Diesmal darf die Kamera nicht dabei sein. Erst nach zwei Stunden kommen Stadelmann und Bornemann wieder heraus.

O-Ton Friedrich Stadelmann, Lebensmittelkontrolleur:
Das war jetzt nicht unbedingt der Brüller. Also, das ist das krasse Gegenteil von dem, was wir vorhin gesehen haben. Wir waren jetzt hier relativ knapp vor der Schließung. Das hat jetzt noch nicht ganz gereicht von den Mengen, die wir gefunden haben. Aber es war doch gravierend. Also, wir befinden uns hier im dunkelorange oder hellroten Bereich jetzt, bei diesem Betrieb.

Zu warm gelagertes Fleisch, eine verschmutzte Zapfanlage, verdreckte Maschinen – die Mängelliste ist lang. Auch davon erfahren die Gäste meistens nichts. Denn die vollständigen Berichte der Lebensmittelkontrolleure bleiben geheim.

Genau das will Oliver Huizinga von der Verbraucherorganisation „foodwatch“ ändern. Er kritisiert die mangelnde Transparenz:

O-Ton Oliver Huizinga, foodwatch:
Was die Behörden bislang selber veröffentlichen müssen, ist lächerlich. Das ist nur unter ganz bestimmten Fällen, bei sehr hohen Hürden, der Fall. Und das führt dazu, dass so gut wie nichts ans Tageslicht kommt und vereinzelte Meldungen veröffentlicht werden. Seit Jahren wird ja hierzulande gestritten, wie viel sollen Menschen erfahren sollen dürfen, wie viel nicht. Die Politik hat es nicht geschafft, wirklich für Transparenz zu sorgen. Und deshalb machen wir das jetzt, soweit es nun mal geht.

„foodwatch“ hat deshalb zusammen mit anderen die Online-Plattform „Topf Secret“ eingerichtet. Über die Internet-Seite können Verbraucher seit Anfang des Jahres bei Behörden nachfragen, wie sauber Restaurants sind. Grundlage dafür ist das Verbraucherinformationsgesetz. Das gibt Gästen das Recht, Berichte von Lebensmittelkontrollen anzufordern. Jetzt können sie diese Berichte auf der Online-Seite „Topf Secret“ erstmals mit anderen teilen.

Inzwischen sind dadurch schwere Hygienemängel öffentlich geworden. Zum Beispiel:

- in einer McDonald's Filiale: der Lagerbereich „stark verschmutzt“, Silikondichtungen im Thekenbereich „stark verschimmelt“ und „schleimige Ablagerungen“
- in einer Pizzeria: Behälter mit „verdorbenen Meeresfrüchten“

- in einem Hotel: „Schimmel-ähnliche Beläge“ im Kühlhaus und eine deutlich „zu warme Kühlung“ für frischen Fisch

- in einer Subway-Filiale: „massiver Schädlingsbefall“

O-Ton Oliver Huizinga, foodwatch:

Die Seite zeigt: Die Menschen wollen wissen, wie es um die Hygiene beim Bäcker nebenan, im Lieblingsrestaurant bestellt ist. Denn es sind mehr als 28.000 Anträge gestellt worden in den letzten Wochen. Also, das zeigt ein ganz großes Informationsinteresse. Wem das gar nicht gefällt, ist die Gastro-Lobby. Denn die kämpft mit einer Klagewelle dagegen an, dass die Menschen die Infos auch bekommen.

Das hat auch Ralf Bauer erlebt. Seinem Stammrestaurant vertraut er. Er wollte aber neue ausprobieren und stellte über „Topf Secret“ eine Anfrage an die zuständige Behörde.

O-Ton Ralf R. Bauer, Restaurantgast:

Der Bescheid, den ich bekommen habe, war, dass es keine Beanstandungen bei den letzten beiden Kontrollen gegeben hat. Also, im Prinzip das, was ich mir gewünscht hätte. Denn: Was kann es Besseres geben als keine Beanstandungen?

Doch kurze Zeit später bekommt er ein Schreiben vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband, kurz DEHOGA. Der Lobbyverband des Gastro-Gewerbes droht Bauer mit einer Klage und Schadensersatz, sollte er den Kontrollbericht auf „Topf Secret“ hochladen.

O-Ton Ralf R. Bauer, Restaurantgast:

Ich hab gedacht, die spinnen, weil, es kann einfach nicht sein, dass man die Öffentlichkeit nicht darüber informieren darf, dass es keine Beanstandungen gegeben hat.

Nachfrage beim DEHOGA. In einer Stellungnahme heißt es,

Zitat:

„Die Veröffentlichung von amtlichen Prüfberichten auf der Internetplattform ‚Topf Secret‘ ist unseres Erachtens rechtlich fragwürdig...“

Für den Verband offenbar zu viel Transparenz.

Bad Kreuznach in Rheinland-Pfalz. Pressetermin mit dem örtlichen DEHOGA-Präsidenten und Bundesernährungsministerin Julia Klöckner. Was sagt die Ministerin dazu?

Doch vor Ort heißt es: kein Interview für Frontal 21. Nur ein Fotograf der Lokalpresse darf während des Termins bei Kaffee und Kuchen Bilder machen. Nachfragen unerwünscht.

Doch liegen Frontal 21 interne Dokumente aus dem Bundesernährungsministerium vor. Der DEHOGA-Präsident hat Julia Klöckner Anfang des Jahres darum gebeten, die Veröffentlichungen auf „Topf Secret“ zu unterbinden. Die Ministerin antwortet ausweichend und verweist auf die zuständigen Landesbehörden.

Dabei hat das Bundesernährungsministerium längst eine juristische Einschätzung der Seite „Topf Secret“ vorgenommen. In dem Ministeriumspapier heißt es:

„... dass dies rechtlich zulässig sein dürfte und daher keine Möglichkeiten gesehen werden, diese (...) zu unterbinden.“

O-Ton Oliver Huizinga, foodwatch:

Das Bundesernährungsministerium hat intern ganz klar bewertet, dass das zulässig ist, was wir machen mit „Topf Secret“. Das ist wirklich eine Ohrfeige für die Lobbyisten der Gastro-Branche, dass das Bundesernährungsministerium hier so klar denen eine Absage erteilt.

Wie es auch gehen kann, zeigt das Beispiel Norwegen.

Die Küstenstadt Stavanger. Hier informieren Smileys an den Restauranttüren über den Hygienestatus der Küche. Zusätzlich veröffentlichen die Behörden die Kontrollergebnisse online.

Randi Edvardsens Behörde zur Lebensmittelüberwachung hat das Smiley-System vor drei Jahren eingeführt. Seitdem sind die Beanstandungen deutlich zurückgegangen.

O-Ton Randi Edvardsen, Norwegian Food Safety Authority: Die Erfahrung aus den vergangenen Jahren zeigt, dass die Konsumenten durch das Smiley-System deutlich mehr Informationen bekommen und sich die Lebensmittelsicherheit in der Gastronomie verbessert hat. Außerdem stellen wir fest, dass die Betriebe Mängel schneller beheben. Insgesamt ist das Resultat also sehr positiv.

Zurück in Stuttgart. Bornemann und Stadelmann hatten heute bei ihren Kontrollen wieder mehrere Beanstandungen. Sie wünschen sich - wie ihr Vorgesetzter - mehr Transparenz.

O-Ton Thomas Stegmanns, Leiter Lebensmittelüberwachung Stuttgart:

Wir haben ja im Moment die Situation, die Kontrolleure gehen in einen Betrieb, es sieht furchtbar aus, es ist dreckig. Wir haben Kakerlaken, wir haben Ungeziefer, dann machen wir den Laden zu. Der putzt ein, zwei Tage lang, danach wird der Laden wieder aufgemacht. Es gibt ein Bußgeld und damit ist das Ding erledigt - und es kriegt da draußen keiner mit. Und

ich bin mir relativ sicher, dass, wenn die Leute lesen würden, dass die einen Dreckstall beieinander hatten, dass denen das garantiert nicht wieder passiert.

Gäste haben ein Recht darauf zu wissen, wie sauber es in Restaurants zugeht. Solange der Staat nicht ausreichend Transparenz schafft, kann sich der Verbraucher nur über Seiten wie „Topf Secret“ informieren.

Zur Beachtung: Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt. Der vorliegende Abdruck ist nur zum privaten Gebrauch des Empfängers hergestellt. Jede andere Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Urheberberechtigten unzulässig und strafbar. Insbesondere darf er weder vervielfältigt, verarbeitet oder zu öffentlichen Wiedergaben benutzt werden. Die in den Beiträgen dargestellten Sachverhalte entsprechen dem Stand des jeweiligen Sendetermins.