

Schwarzes Schaf gesucht

Mit dem **LEBENSMITTELKONTROLLEUR** unterwegs: Ein Besuch bei Metzger Riegger in Elzach

Wenn sie kommen, wird's ernst: Lebensmittelkontrolleure halten ihre Nase ans Fleisch, kratzen Fett von der Pfanne und nehmen Fliegenfallen ins Visier. Wegen hygienischer Mängel werden im Jahr zwei bis drei Betriebe im Kreis Emmendingen geschlossen. Meistens öffnen sie nach wenigen Wochen wieder.

CHRISTINE SPECKNER

Schwüle 29 Grad misst das Thermometer an diesem Dienstagmorgen in Elzach. Wolfram Martens, Chef des Veterinäramts im Kreis Emmendingen, ist mit dem Sonntag unterwegs. Lebensmittelkontrollen passieren in der Regel unangemeldet. „Nur wenn die Presse dabei ist, müssen wir uns beim Betrieb anmelden“, sagt Martens. Obwohl der Elzacher Metzger Hans-Peter Riegger also mit Besuch rechnet, lohnt sich der Termin. Denn man erfährt, worauf ein Lebensmittelkontrolleur achtet. Und wie er Kleinigkeiten findet, die selbst ein gewissenhafter Unternehmer übersieht.

Martens runzelt die Stirn. „Die Hitze heute ist für jeden Betrieb kritisch“, sagt er. „Die Leute reißen die Fenster auf, obwohl oft Fliegengitter fehlen.“ Ruck, zuck sitzen ungebundene Gäste auf Brotteig oder Fleisch. Bei Metzger Riegger ist das gekippte Fenster am Seiteneingang mit einem Fliegengitter versehen. „Na gut“, sagt Martens. „Dann wollen wir mal.“ Von außen rüttelt er an der Tür zum Wareneingang. Die ist ordnungsgemäß verschlossen. Ameisen und Mäuse können nicht hineinkrabbeln.

Klingeln muss der Kontrolleur nicht. Hans-Peter Riegger wartet schon. Locker lächelnd lehnt er am Seiteneingang. Weil man mit Straßenschuhen nicht in die Produktion darf, überreicht der Metzger weiße Kittel, Hauben und desinfizierte Plastikschuhe. Erste Station: ein unauffälliger Abstellraum. Der Laie fragt sich, was es hier überhaupt zu kontrollieren gibt. Das wird schnell klar, als Riegger drei Lockstofffallen für Schaben und zwei Köderboxen für Mäuse aus dem Regal holt. Er zeigt sie Martens. Der nickt. Jeder Betrieb, sagt er, müsse regelmäßig Fallen aufstellen und darüber Buch führen. Vergänglich sucht der Kontrolleur nach Mäusekot, auch am Boden und in den Regalen. „Sieht gut aus“, murmelt er. Dass hier neben ungekochten Nudeln und Catering-Schalen keine Autoreifen lagern, scheint ihn ebenfalls zu beruhigen. Kein Witz: Bei einem Metzger im Landkreis habe



Stimmt die Temperatur im Kühlraum, ist Schaben und Kakerlaken der Zutritt verwehrt? Wolfram Martens, Chef des Emmendinger Veterinäramts, bei der Kontrolle der Metzgerei Riegger in Elzach. FOTO: SPE

er das erlebt. Der musste die Reifen schleunigst wegräumen. Eine Treppe führt ins Untergeschoss, wo drei Metzger an einem riesigen Tisch 20 Schweine in Stücke schneiden. „Heute morgen frisch geliefert“, sagt Riegger strahlend. Doch hält die Frische auch, bis das Fleisch über die Ladentheke geht? Prüfend schaut Martens zum Thermometer. Sieben Grad Celsius. „Okay“, sagt er. Schweinefleisch dürfe keinesfalls bei wärmeren Temperaturen verarbeitet werden. So wie im Kühlraum nebenan: Hier misst der Kontrolleur unter drei Grad. Besonders streng ist die Vorschrift bei Innereien. Die Leber, die dort hängt, dürfte kein Grad wärmer lagern.

Die toten Fliegen fielen vom Gitter direkt in die Schüssel. Einen Betrieb dichtzumachen ist nur das allerletzte Mittel. Stellt der Kontrolleur kleinere Mängel fest, verwarnt er den Betrieb erst mal mündlich. Der muss die Mängel dann innerhalb einer Frist beseitigen. Der Kontrolleur kann aber auch eine schriftliche Erklärung verlangen, in der ein Betrieb festlegen muss, bis wann er Mängel beseitigt. Stellt sich bei der Nachkontrolle heraus, dass nichts passiert ist, drohen Bußgeld plus Verwaltungskosten. Weil es im Landkreis zu wenige Lebensmittelkontrolleure gibt, schaffen sie nur etwa die Hälfte der vorgeschriebenen Kontrollen.

Nun steuert Martens zum Laden ins Erdgeschoss. Hinter der Verkaufstheke schlängelt er sich geschickt an zwei Verkäuferinnen vorbei. Die Kunden schauen irritiert, doch das stört ihn nicht. Sein Ziel heißt Abfalleimer. Ohne Vorwarnung öffnet er die Schranktür – und lächelt. Er hat gefunden, wonach er suchte. Im Müll liegen nasse Papiertücher

Eigentlich sind doppelt so viele Kontrollen Pflicht

An der Decke im Kühlraum surrt der Ventilator – frei von Dreck. Selbstverständlich ist das nicht, Lebensmittelkontrolleure kennen andere Fälle. „Jeder dritte kontrollierte Betrieb hat schmutzige Ventilatoren und Luftabzüge“, sagt Wolfram Martens. Darunter seien Bäckereien, Gaststätten und Gemüsehändler. „Manchmal hängen braune Fussel dran.“ Eklig sei das. Apropos: Die elektrische Fliegenfalle in der Catering-Küche der Elzacher Metzgerei macht ebenfalls Eindruck. Gereinigt werde die jeden Samstag, versichert Riegger. So genau nehme es leider nicht jeder, bedauert Martens. Bei einer Gaststätte im Landkreis habe ein Kontrolleur Mitarbeiter beobachtet, die unter einer verschmutzten elektrischen Fliegenfalle Speisen zubereiteten.

Die toten Fliegen fielen vom Gitter direkt in die Schüssel.

Einen Betrieb dichtzumachen ist nur das allerletzte Mittel. Stellt der Kontrolleur kleinere Mängel fest, verwarnt er den Betrieb erst mal mündlich. Der muss die Mängel dann innerhalb einer Frist beseitigen. Der Kontrolleur kann aber auch eine schriftliche Erklärung verlangen, in der ein Betrieb festlegen muss, bis wann er Mängel beseitigt. Stellt sich bei der Nachkontrolle heraus, dass nichts passiert ist, drohen Bußgeld plus Verwaltungskosten. Weil es im Landkreis zu wenige Lebensmittelkontrolleure gibt, schaffen sie nur etwa die Hälfte der vorgeschriebenen Kontrollen.

Nun steuert Martens zum Laden ins Erdgeschoss. Hinter der Verkaufstheke schlängelt er sich geschickt an zwei Verkäuferinnen vorbei. Die Kunden schauen irritiert, doch das stört ihn nicht. Sein Ziel heißt Abfalleimer. Ohne Vorwarnung öffnet er die Schranktür – und lächelt. Er hat gefunden, wonach er suchte. Im Müll liegen nasse Papiertücher

FAKTEN

3 970 LEBENSMITTELBETRIEBE gibt es im Landkreis Emmendingen. Etwa die Hälfte sind Landwirtschafts-, Gemüse- und Obstbaubetriebe. Obwohl 2012 das Personal aufgestockt wurde, reichen die bislang vier Kontrolleure für den Kreis nicht aus, meinen Landkreistag und Städtetag. Laut deren Berechnung müssten es doppelt so viele sein. Im Vorjahr wurden im Kreis 1142 Betriebe kontrolliert. SPE

in Grün. „Das ist immer ein gutes Zeichen“, klärt er auf. Es zeige, dass die Verkäuferinnen häufig die Hände waschen. Nach jedem Arbeitsgang sei das Pflicht.

Nach einer Stunde Kontrollgang ist Metzger Riegger immer noch bester Laune. Auf Hygiene, sagt er, lege er großen Wert. Bisher ist es gut gelaufen für ihn: keine Beanstandungen. Doch da kneift Martens plötzlich die Augen zusammen. Sein Blick richtet sich auf den Boden am Wareneingang: An der Tür fehle ein Stück Dichtung, das bedeute freien Zutritt für Schaben und Kakerlaken. „Die Dichtung müssen Sie erneuern“, mahnt Martens. Riegger kratzt sich am Kopf. Das habe er nicht bemerkt. Auch dass eine Steckdose in der Küche wackelt, ist ihm offenbar entgangen. Schweigend dreht er der Kontrolleur sie hin und her. Riegger versteht.

Es ist kurz vor zwölf. Martens verschwindet ins Büro der Metzgerei. Dort wird er seinen Kontrollbericht schreiben. Und prüfen, ob der Betrieb ordentlich dokumentiert hat, wann die Mausefallen aufgestellt wurden und wann er stichprobenartig die Qualität der eingehenden Ware geprüft hat. Auch die regelmäßige Schulung der Mitarbeiter in Sachen Hygiene muss der Metzger nachweisen.

Schwarze Schafe sind selten, aber es gibt sie: Einige wenige Schmutzbetriebe, die sofort geschlossen werden. „Wir sagen dann: Putzen Sie erst mal die Küche oder den Kühlraum, bevor wir reingehen“, berichtet Kontrolleur Wolfram Martens. Und siehe da, es geht. Manchmal dauert es nur wenige Stunden oder Tage. Dann ist die Küche sauber und der Betrieb darf wieder öffnen.

Dealerpäarchen macht reinen Tisch

Prozess vor dem Freiburger **LANDGERICHT** geht weiter

Geständnisse und Händchen halten: Im Freiburger Prozess gegen ein 25 und 29 Jahre altes Dealerpäarchen aus der Ortenau haben die beiden Angeklagten ihre Drogengeschäfte eingestanden. „Was in der Anklage steht, trifft zu“, so Jean F. (Name geändert). Die ihm angelastete Menge von 100 Kilo Rauschgift sei jedoch zu hoch, er habe auch nie 40 000 Euro Drogengeld besessen.

Wie viel Hasch, LSD, Kokain und Amphetamin seine Freundin und er in ihrem Haushalt, dem Haushalt seiner Eltern und bei zwei bereits verurteilten Komplizen gelagert hätten, wollten beide nicht angeben. Sie gehörten zu einer größeren Drogenbande, die von Lahr aus vor allem im Kreis Emmendingen Rauschgift „vertickte“. Ihre jüngsten Kunden sollen noch Kinder gewesen sein. Ein weiteres Mitglied der Gruppe wurde zuletzt zu vier Jahren Haft verurteilt.

Dem 29-Jährigen winkt eine deutlich längere Strafe, da bei ihm nicht nur Drogen, sondern auch drei scharfe Schusswaffen gefunden wurden. Auch seine Freundin steht als Mitwisserin und Mittäterin mit einem Bein im Gefängnis. Die Bande war im Oktober nach langen Ermittlungen der Emmendinger Polizei aufgefliegen.

Alkohol und Drogen in rauen Mengen

Der Angeklagte, ein Gleisbauer, gab am Donnerstag vor Gericht an, schon mit 15 Jahren gekifft zu haben. In der letzten Zeit vor seiner Festnahme sei sein Drogenkonsum völlig aus dem Ruder gelaufen: Er habe „ziemlich viel Alkohol und Kokain“ konsumiert, Schlaftabletten und an den Wochenenden auch Ekstasy und LSD. „Alles, außer Heroin“, so der junge Mann. Am Ende habe er drei bis vier Gramm Kokain am Tag gebraucht.

Dazu sollen nach Aussagen von befreundeten Zeugen täg-

lich eine halbe Kiste Bier und zwei Flaschen Whiskey gekommen sein. Beide Angeklagte hätten immer wieder versucht, sich von ihrer Sucht zu befreien, berichteten eine Freundin und ein Freund. Aber: „Immer wenn man dachte, dass sie es jetzt schaffen, sind sie wieder rückfällig geworden“, so eine 22-jährige Bekannte. Ein 26-jähriger Freund, der vor Gericht aussagte, wollte gar ein Kleidergeschäft mit dem Angeklagten aufmachen.

Zusammen mit einem weiteren Freund sei man zu Gesprächen mit Lieferanten in die Türkei geflogen. Am Ende sei aber nur eine fünftägige „Sauftour“ aus der Sache geworden: Der Angeklagte war für ernsthafte Geschäfte Mitte 2012 bereits nicht mehr zu gebrauchen, so sein Freund: „Es war eine Katastrophe mit ihm, er ging ja nicht mal mehr ans Telefon und verließ kaum noch das Haus.“

Auch in der Haft habe er mehrfach „Subutex“, einen Kokain-Ersatzstoff, eingenommen, berichtet der Angeklagte, der mit den Drogengeschäften lediglich seinen Eigenbedarf gedeckt haben will und dessen Hintermänner in Holland und Belgien der Polizei noch nicht in die Fänge gegangen sind. „Ich will so nicht mehr leben“, sagte der Angeklagte, der einen achtjährigen Sohn aus einer früheren Beziehung hat und nun in den Verhandlungspausen mit seiner mitangeklagten Freundin auf der Anklagebank Händchen hält.

Beide hoffen, in der Haft eine Therapie machen zu können. „Sie bemühen sich um einen Ausstieg aus der Sucht“, so der psychiatrische Gutachter. Beide hätten schon erste Schritte dazu unternommen. Der Prozess geht Mitte Juli weiter. Wann gegen die 69 und 72 Jahre alten Eltern des Angeklagten verhandelt wird, ist bisher noch offen. Sie sollen als Drogenboten bei den Geschäften ihres Sohnes mitgemischt haben. BERND PETERS



s'Küfer-Hus
präsentiert:
Wein & Spirituosen in großer Auswahl
...und immer etwas Neues!
s'Küfer-Hus
Inh. Christian Stüdle
Hauptstraße 21
79341 Kenzingen
Telefon 07644/387
Telefax 07644/4087
www.kuefer-hus.de

GOLDANKAUF
Bevor Sie Ihr Gold verkaufen, lassen Sie sich von unserem Experten unverbindlich beraten. Denn Ihr Gold ist viel mehr wert!
bis **34,00 €** /g Feingold (1-5g-Stückelung)
Altgold - Schmuck - Münzen
Zahngold (auch mit Zähnen)
Silber - Platin
Beratung u. Ankauf in
EMMENDINGEN
Lammstraße 27
Mo.-Fr.: 10.00-18.00 Uhr
Tel. 07641/9322403
Baritli Edelmetallhandel GmbH

NEU
WWW.SCHWEIGERT.DE
Anders! Besser! Erleben Sie selbst!
Auf über 2.000 qm finden Sie bei uns die größte Auswahl an manuell und motorisiert angetriebenen Flächenvorhängen, Falldallos, Rolllös und Vorhängen. In unserem eigenen Nähtelier wird alles nach Ihren Wünschen auf Maß gefertigt.
Einrichten Schweigert KG | D-79689 Maulburg | Hauptstr. 28
Mo. - Fr. 9.30 - 20.00 Uhr | Sa. 9.00 - 17.00 Uhr
info@schweigert.de | +497622/3993-0