

## Sperrmüllberg wächst weiter

Minister Untersteller geht von vorübergehender Entwicklung wegen der Pandemie aus.

Durch die Corona-Krise ist der Berg an Sperrmüll in Baden-Württemberg nach Ansicht von Umweltminister Franz Untersteller spürbar größer geworden. „Die Menschen waren häufiger zu Hause. Diese Zeit haben viele genutzt, um ihren Keller mal ordentlich auszuräumen“, sagte der Grünen-Politiker am Montag in Stuttgart. Er rechne mit zehn bis 15 Prozent mehr Sperrmüll in den ersten sechs Monaten des Jahres. Allerdings werde sich dieser Trend nicht fortsetzen oder der Müllberg insgesamt deutlich wachsen. „Die Restaurants und Geschäfte hatten geschlossen, die Industrie ist heruntergefahren worden. Das wird die Zahlen ausgleichen“, sagte Untersteller bei der Vorlage der Abfallbilanz 2019.

Sorgen macht dem Minister vor allem der Umgang der Baden-Württemberger und auch ihrer Stadt- und Kreispolitiker mit der Biotonne. Das angestrebte Ziel von 60 Kilogramm Biomüll pro Kopf werde im laufenden Jahr nicht erreicht, im vergangenen Jahr lag der Wert bei 51 Kilo. „Noch immer wird zu viel über die Restmülltonne entsorgt“, sagte der Umweltminister. lsw



In Supermärkten prüfen die Kontrolleure auch die richtige Auszeichnung der Produkte, in Restaurants die Oberflächentemperatur der Speisen.



Fotos: dpa/Uwe Anspach

## Kontrollen für den einwandfreien Appetit

Ungeziefer im Fleischwolf, verdorbene Muscheln oder Wandfarbe auf dem Sushi: Lebensmittelkontrolleure überprüfen im Südwesten jedes Jahr Zehntausende Betriebe. Das zuständige Ministerium spricht von hervorragender Arbeit – die Organisation Foodwatch urteilt anders.

Weinheim, kurz vor Mittag: Stefan Fitzer steht vor einem italienischen Restaurant, mitten auf dem Marktplatz der nordbadischen Stadt. Er wirft sich seinen weißen Kittel über und zieht sein Klemmbrett aus der Tasche. Dann ist er bereit: „Guten Morgen, Lebensmittelüberwachung. Ich bin zur Kontrolle hier“, begrüßt der 33-Jährige den Restaurantleiter.

Fitzer steigt eine steile Treppe hinab. Sie führt ihn zunächst in den Gewölbekeller des Fachwerkhauses. In mehreren Kühlhäusern lagern dort frischer Salat, Gemüse, gefrorener Lachs oder vorbereitete Desserts. Der gelernte Konditormeister überprüft, ob die Waren richtig gelagert werden und ob etwas verdorben ist. Mit der Lampe seines Handys leuchtet er in die Ecken der Kühlhäuser, auch die Schläuche der Bierzapfanlage nimmt er genau unter die Lupe.

„Die Hälfte der Mängel erkennt man bereits auf den ersten Blick“, erklärt Fitzer. Er arbeitet seit sechs Jahren als Lebensmittelkontrolleur im Rhein-Neckar-Kreis. Jedes Jahr inspiziert er bis zu 450 Betriebe. Unangekündigt. Darunter Imbisse, Bäckereien oder Hersteller von Dönerspießen. In den Supermärkten wird neben der Hygiene auch die richtige Auszeichnung der Produkte überprüft. Dabei achtet er auf Waren mit geschützter geografischer Angabe wie Filderkraut, Gemüse von der Insel Reichenau oder Schwarzwälder Schinken.

Bei kleineren Verstößen können Fitzer und seine 14 Kollegen eine mündliche Verwarnung oder ein Bußgeld ausspre-

chen. Immer wieder stoßen die Kontrolleure aber auch auf untragbare Zustände wie Mäusekot in der Backstube, Ungeziefer im Fleischwolf, verdorbene Muscheln oder Wandfarbe auf dem Sushi. Dann droht die Schließung – inklusive einer Anzeige bei der Staatsanwaltschaft.

In der Regel werden die Betriebe im Rhein-Neckar-Kreis einmal im Jahr kontrolliert. Dabei führt ein höheres Risiko auch zu mehr Kontrollen. Metzgereien werden zum Beispiel häufiger überprüft als Getränkemarkte. Auch das Ergebnis der vergangenen Kontrolle fließt laut Fitzer in die Risikobewertung mit ein: „Gibt es viele Mängel, kontrollieren wir öfters.“

Ist alles gut, kann sich die Frist auf bis zu zwei Jahre erhöhen.

Nach Ansicht des Verbraucherschutzministeriums hat sich das System der Lebensmittelüberwachung bewährt. Die mehr als 350 Kontrolleure im Land leisten „hervorragende Arbeit“. 2018 gab es im Südwesten 121 346 Kontrollbesuche in mehr als 80 000 Betrieben. In rund 13 500 Fällen wurden Verstöße festgestellt. Verbraucherschutzminister Peter Hauk (CDU) hat am Montag die Zahlen für das Jahr 2019 vorgestellt.

Die Verbraucherorganisation Foodwatch stellt den Aufsichtsbehörden hingegen ein schlechtes Zeugnis aus. Bei einem Test der Kontrollen im vergangenen Herbst waren fast alle 44 Ämter durchgefallen. Im Jahr 2018 erfüllten demnach lediglich die Stadt Ulm und der Kreis Heidenheim ihr Soll bei den vorgegebenen Betriebskontrollen. Sieben Kommunen oder Kreise erreichten nicht ein-

mal die Hälfte des Solls – darunter die Stadt Stuttgart und die Kreise Böblingen, Ludwigsburg und Reutlingen. Mit nur gut einem Drittel der Soll-Erfüllung war Tübingen das Schlusslicht. Laut Foodwatch fiel im Jahr 2018 mehr als jede dritte vorgeschriebene Lebensmittelkontrolle im Südwesten aus, weil es den Aufsichtsbehörden an Personal fehlt.

„Die Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg ist gravierend unterbesetzt, intransparent und ineffektiv“, sagt der Sprecher von Foodwatch, Dario Sarmadi. Die überkommenen Strukturen seien nicht dazu geeignet, Skandale wirksam zu verhindern. Die Organisation fordert statt der kommunalen Ämter eine personell ausreichend ausgestattete, politisch unabhängige Landesanstalt, die auch alle Kontrollergebnisse öffentlich macht.

Wenige Minuten vor dem Besuch des Lebensmittelkontrolleurs haben die Köche des Weinheimer Italieners ihre Vorbereitungen für das Mittagsgeschäft beendet. In Kühlschränken liegen Tintenfisch, geschnittenes Gemüse, Salami oder Schinken und warten auf ihre Abnehmer. Zum Schluss prüft Stefan Fitzer noch die Oberflächentemperatur der Lebensmittel. Bereits eine halbe Stunde später ist die Kontrolle beendet.

Bei seinem vorherigen Besuch waren dem 33-Jährigen noch ein paar Mängel aufgefallen. Lagerräume im Gewölbekeller des Restaurants waren nicht in Schuss und mehrere Elektrogeräte in der verwinkelten Küche kaputt. Zudem gab es Fehler in der Speisekarte. Nun hat er nichts gefunden: „Es ist schön, wenn man mal so einen Erfolg sieht.“ lsw

### AUSZUG AUS DEM UNTERSUCHUNGSBERICHT

**Zahlen** Lebensmittelkontrolleure haben im vergangenen Jahr insgesamt 871 Betriebe schließen lassen – darunter Restaurants, Bäckereien und Imbissbuden. Insgesamt wurden 80 146 Betriebe kontrolliert, viele von ihnen mehrfach. Rund 22 600 Verstöße meldeten die Kontrolleure – nur 0,3 Prozent davon waren gesundheitsschädlich.

**Produkte** Insbesondere Gewürze sind bei den Kontrollen aufgefallen. Von den Oregano-Proben wurden 71 Prozent beanstandet, weil sie ein leberschädigendes und mög-

licherweise krebserregendes Gift enthielten. Außerdem wird geriebenem Oregano immer wieder billigeres Fremdmaterial beigemischt – im Extremfall bis zu 65 Prozent Olivenblätter. Auch Kurkuma fiel oft durch. Es wurde zum Beispiel gelbes Bleichromat zugemischt. In 19 von 20 Proben Paprikapulver haben Kontrolleure Pestizidrückstände gefunden, die über dem Grenzwert liegen. In allen Proben waren Pestizide enthalten, aber unterhalb gefährdender Konzentrationen. Bei Untersuchungen von Fischprodukten fielen Panga-

siusfilets auf, weil sie Rückstände von Chlorat und Ammonium aufwiesen. Diese Substanzen gelangen bei der Verarbeitung in die Produkte.

**Hanf** Von 49 untersuchten Proben hanfhaltiger Lebensmittel ist mehr als jede zweite als nicht sicher beanstandet worden. „Grund waren zu hohe Gehalte an berauschendem THC. 29 Proben wurden als Extrakte aus der Hanfpflanze sowie daraus gewonnene cannabinoidhaltige Produkte eingestuft. Sie gelten somit als nicht zugelassene neuartige Lebensmittel. lsw

Anzeige

Für helle Köpfe!



Jetzt Abonnenten werben:  
[www.abo-stz.de/praemien](http://www.abo-stz.de/praemien)

STUTTGARTER ZEITUNG LEONBERGER KREISZEITUNG

### Verwaltungsgerichtshof

## Weniger Tests in Schlachthöfen

Die uneingeschränkte Pflicht, sämtliche Mitarbeiter eines Schlachthofs zweimal pro Woche auf Corona testen zu müssen, ist unverhältnismäßig – das hat der Verwaltungsgerichtshof (VGH) in Mannheim am Montag mitgeteilt. Das Gericht gab damit dem Eilantrag eines Schlachtbetriebs gegen die entsprechende Corona-Verordnung zumindest teilweise statt.

Reihentestungen könnten zwar dazu beitragen, das Virus frühzeitig zu erkennen und die Betroffenen zu isolieren, die starre und einzelfallunabhängige Pflicht zur Testung zweimal pro Woche sei aber zu weitgehend, urteilte der VGH. Die Betriebe müssten die Möglichkeit haben, Ausnahmen im Einzelfall beantragen zu können. Das könne etwa der Fall sein, wenn Betriebe ein Hygienekonzept umsetzen, mit dem auf die zwei Testungen pro Woche für sämtliche Beschäftigten zum Teil verzichtet werden könne. Entscheidend seien hier bauliche Bedingungen, etwa wenn Mitarbeiter der Verwaltung in einem ganz anderen Gebäude sitzen und gar keinen Kontakt zu den Kollegen im Schlachtbetrieb haben. lsw

### Aufgelesen

#### Tierwelt

### Siebenschläfer mag die Bahn

**Karlsruhe** Einen ungewöhnlichen Wohnort für ihre Familie hat sich eine Siebenschläferdame an der Bahnstrecke Karlsruhe-Freiburg gesucht. Das Nagetier nistete sich in einem Schaltkasten ein, wie die Bahn am Montag berichtete. Um die Kabel zu schützen, startete der Fachbeauftragte des Unternehmens für Vegetation und Naturschutz, Wolfgang Zimmermann, einen tierischen Umzug: Er stellte einen nicht mehr benötigten Schaltkasten direkt hinter dem Siebenschläferquartier auf und verfrachtete das Nest in den neuen Unterschlupf. Die gute Nachricht: Das Tier habe sein neues Zuhause sofort angenommen und dort inzwischen Nachwuchs zur Welt gebracht, berichtete Zimmermann. Siebenschläfer, deren Aussehen ein wenig an Eichhörnchen erinnert, stehen unter Artenschutz. lsw



Foto: dpa/Heinl

## Forscher stärken Ministerin Bauer den Rücken

Wissenschaftler werben bei Ministerpräsident Kretschmann für das gestoppte Forschungsprogramm zur Gentechnik. Von Andreas Müller

Wissenschaftsministerin Theresia Bauer (Grüne) erhält im Konflikt um Gentechnik in der Landwirtschaft Rückendeckung von Forschern. Pflanzenwissenschaftler von acht Universitäten in Baden-Württemberg bekunden in einem offenen Brief an Ministerpräsident Winfried Kretschmann „großes Bedauern“ über den Stopp eines Forschungsprogramms zum so genannten Genome Editing. Zugleich appellieren sie an den Regierungschef, sich für eine Klärung der offenen Fragen rund um die neue grüne Gentechnik einzusetzen und das Programm in naher Zukunft erneut auszuschreiben.

Nach massiven Protesten aus der grünen Landtagsfraktion war das erst im Juli ausgeschriebene Forschungsprogramm mit einem Volumen von fünf Millionen Euro „auf Eis gelegt“ worden. Besonders scharfe Kritik hatten die darin vorgesehenen Freilandversuche mit gentechnisch veränderten Pflanzen hervorgerufen. Viele grüne Parlamentarier sahen darin einen Verrat an

Grundsätzen der Partei. Zudem verwiesen sie auf eine Klausel im Koalitionsvertrag, nach der der Südwesten weiterhin gentechnikfrei bleiben solle. Bauer hatte argumentiert, die neuen Methoden könnten



Von ihren Parteifreunden ausgebrems: Ministerin Theresia Bauer Foto: dpa/Uli Deck

einen Beitrag für eine nachhaltige Landwirtschaft leisten. Dabei würden keine artfremden Gene eingebracht, sondern das vorhandene Erbgut werde durch präzise Eingriffe verändert.

Das Ergebnis entspreche dem von Züchtungen, erfordere aber nicht annähernd so viel Zeit. Unterstützung erhielt sie dabei zunächst nur von CDU-Agrarminister Peter Hauk. Die von Karl Schmid, Züchtungsinformatiker an der Universität Hohenheim, koordinierten Wissenschaftler stärken der Grünen-Ministerin nun den Rücken.

Bei der Diskussion um die neue Gentechnik gehe es nicht, wie oft dargestellt, um eine Entscheidung zwischen industrieller oder ökologisch orientierter Landwirtschaft, heißt es in ihrem Brief. Die „überwältigende Mehrheit“ der Forscherinnen und Forscher glaube vielmehr, dass die Verfahren „einen wichtigen Beitrag zu einer nachhaltigen Landwirtschaft“ und zur sicheren Ernährung leisten könnten. Angesichts der sich schnell verändernden Umweltbedingungen könne man darauf nicht verzichten – so etwa, um

Reispflanzen gegen den Erreger des Reisbrands resistent zu machen.

Das geplante Forschungsprogramm dient nach Ansicht der Wissenschaftler dazu, Chancen und Risiken der neuen Gentechnik in der Landwirtschaft ergebnisoffen zu bewerten. Auf der Basis von Fakten könne dann über die künftige Nutzung und Regulierung der Technologie entschieden werden, die sich in der Medizin bereits als „Standardmethode“ etabliert habe. Baden-Württemberg würde damit seinen Ruf als „führender und innovativer Forschungsstandort“ unterstreichen.

Die Unterzeichner erinnern Ministerpräsidenten Kretschmann auch an seine eigenen Reden, in denen er „wiederholt zu mutigen Entscheidungen im Hinblick auf die großen Herausforderungen unserer Zeit“ aufgerufen habe. Bauers Entscheidung für das Forschungsprogramm sei „eine solche mutige und zukunftsorientierte Entscheidung“ gewesen. Daher bitte man ihn, den Rückzieher zu überdenken und das Programm erneut auszuschreiben.