

Hagen : Gammeldöner „multikulturell“ wichtig

18. Juni 2012, Hackfleischkontrolle auf dem beliebten Volksfest im Hagener Westen: Ein Kirmes-Stand, der zu einem örtlichen Dönerladen gehört, wird von der amtlichen Lebensmittelüberwachung überprüft, eine Probe „Rinderhack mit Petersilie“ entnommen. Was genau der Mann (38) hinterm Grill ins grobe Schabefleisch gemengt hatte, bleibt sein Geheimnis. Viel frisches Grün steckte drin, und scharf sollte es sein. Die kräftige Würze sorgte dafür, dass man nicht herausschmecken konnte, dass die türkische Spezialität durch und durch verdorben war. So berichtet die WAZ über einen unappetitlichen Vorfall auf der beliebten, stark besuchten Kirmes in Hagen-Haspe und führt weiter aus:

(Von Marsianer)

Der Sachverständige Dr. Stefan Rohrmann bemängelte die Kühltemperatur des Rinderhacks, die mit 14,4 Grad deutlich zu warm war – vor allem stellte er im untersuchten Schabefleisch einen sehr hohen Keimgehalt, darunter einen auffällig hohen und bedenklichen Gehalt an Enterobacteriaceen fest. Die stäbchenförmigen Darmbakterien können unterschiedliche Erkrankungen wie Harnwegsinfektionen und chronische Bronchitis auslösen, häufiger kommt es jedoch zu hartnäckigem Durchfall.

Was dann kommt, gehört in die Annalen der Verrenkungen der politischen Korrektheit. Der Grillmeister orientalischer Art war den Beamten nämlich kein Unbekannter:

Bereits während der Hasper Kirmes 2011 wurde ein „verkeimter Adanaspieß“ an seinem Stand sichergestellt. „Zwei Tage vor der Kirmes im darauffolgenden Jahr ist er ausdrücklich über Hackfleisch-Hygiene aufgeklärt worden“, weiß Stadtsprecher

Karsten Thilo-Raab. Trotzdem wurde er auf dem Volksfest erwischt. Bei einer Kontrolle am 14. November wurden „erneut zahlreiche Mängel“ festgestellt. Das habe die amtlichen Gesundheitsschützer der Stadt schließlich zu einer „risikobasierten Kontrollfrequenz“ veranlasst – die Grillstube sollte häufiger und regelmäßig überprüft werden. Doch rechtzeitig vor der nächsten angekündigten Kontrolle, die auf den 14. Mai 2013 terminiert war, meldete der 38-Jährige kurzerhand sein Gewerbe ab. Tags darauf eröffnete ein neuer Inhaber unter dem alteingesessenen Grillstuben-Namen. „Damit“, so Raab, „handelt es sich formal um einen neuen Betrieb, der bislang nicht auffällig geworden ist.“ Das städtische Lebensmittelüberwachungsamt will den ehemaligen Imbiss-Betreiber aber nicht straflos davonziehen lassen und hat gegen ihn ein Bußgeld festgesetzt. Mit Untersuchungskosten und Gebühren beläuft sich das Knöllchen, das ihm vorwirft, „ein nicht sicheres Lebensmittel in den Verkehr gebracht zu haben“, auf schlappe 319,50 Euro.

Der Chef der Kirmesschausteller – der offenbar auch einmal freiwilliger Teilnehmer eines Multikulti-Bootcamps war – kommt in dem Bericht ebenfalls zu Wort:

Mit gemischten Gefühlen blicken nach dem Gammelfleisch-Vorfall die organisierten Schausteller auf Händler, die sich am Hasper Volksfest beteiligen: „Unter multikulturellen Gesichtspunkten ist es wichtig, dass auch Geschäftsleute mit ausländischen Wurzeln in Haspe dabei sind“, so Schausteller-Chef Dirk Wagner, „und deshalb unterstützen wir das. Voraussetzung ist jedoch, dass man sich an die Hygienevorschriften hält.“

Warum wurde das zuständige Amt nicht schon beim ersten Vergehen aktiv? Die Genehmigung, einen Imbissstand zu betreiben, hätte doch einkassiert werden können? Warum hat der Chef der Schausteller nicht die Reißleine gezogen und die

Standerlaubnis für die Kirmes zurückgezogen? Es drängt sich der Verdacht auf, dass hier Samthandschuhe im Umgang mit dem Imbissbudenbetreiber angezogen wurden, weil dieser eine türkische Herkunft hat. Die Gesundheitsinteressen der Kirmesbesucher haben jedenfalls nicht im Vordergrund gestanden.

» Kontakt: stadtverwaltung@stadt-hagen.de