

MEX PRESS

Das Netzwerk Culinaria stellt sich mit einem neuen Werbeauftritt und einem erweiterten Angebot anlässlich der Internorga in Hamburg dar. (Lesen Sie mehr dazu auf Seite 7)



**Aktuelle Auflage:
46.000 Exemplare**

Alpengastronomie: Ein Spiel mit den Launen der Natur

Hüttengastronomie spielt in der Tourismuswirtschaft eine nicht unerhebliche Rolle. Dennoch gibt es bisher keine verlässlichen Daten darüber, in welchem Verhältnis talansässige Gastronomie/Hotellerie zu der in den Bergen steht. Fest steht jedoch: Das Verpflegungs- und Übernachtungsangebot unterscheidet sich in Hütten völlig (verständlicherweise den Bedürfnissen der Gäste angepasst) von dem der Höhenrestaurants und Hotels in den Nobelposten der Bergwelt. Bergsteigern dienen hoch gelegene Hütten vorwiegend als Schutz- und Raststation, ohne den Anspruch auf ein profitables Geschäft. Sie werden entsprechend von Alpenclubs und Alpenvereinen betreut. In den Mittelgebirgen sind Hütten mehr Anlaufstelle für Bergwanderer, die vornehmlich in Gruppen und Familien kommen. Ihre Rentabilität beruht in der Regel auf dem Konsum der Gäste. Deshalb setzt man hier bereits im Zeichen sich zukünftig verändernder Schneebedingungen auf eine verlängerte Saison im Frühjahr und im Herbst. Dazu Dr. Bernhard Harrer vom dwif (Deutsches Wirtschaftswissenschaftliches Institut für Fremdenverkehr/München), das sich mit gastronomischer Grundlagenforschung beschäftigt: „So etwas wäre sicherlich ein interessantes Projekt.“



Jedes Saisongeschäft in der Gastronomie ist Risiko behaftet. Ganz besonders sind dies jedoch die Betriebe in den Bergen. In der Regel dauert die Wintersaison mit Schnee als Voraussetzung fürs Skifahren nicht so lange wie die Sommersaison, außerdem sind die weißen Flecken noch weniger berechenbar als die Strahlen der Sonne, zudem kommt jetzt, dass Hoteliers und Gastronomen sich auf sehr kurzfristige Buchungen oder Absagen einstellen müssen, da sich der Gast dafür immer mehr der modernen Kommunikationsmittel – wie etwa dem Internet bedient. Klimaforscher prophezeien, dass sich durch die zunehmende Erderwärmung der Wintersport in größere Höhen der Alpen verlagert. Nicht weil es dort kälter ist, sondern im Gegenteil. Nach vorliegenden Erkenntnissen wird die Luft durch Erwärmung feuchter, was zu mehr Niederschlag, entsprechend zu mehr Schneefall führt. „Die Leidtragenden werden die Betriebe in den Mittelgebirgen sein“, heißt es. Und: „Wer überleben will, muss sich einem Trend anschließen oder einen Trend konstruieren, vielleicht sogar ohne Schnee seine Zukunft planen (siehe Beitrag oben rechts). Unbeeindruckt davon hat sich im Schweizer Kanton Graubünden die „Weisse Arena Gruppe“ in Laax – Flims – Falera mit großem Erfolg etabliert. (Großes Foto oben und Seiten 4–6)

Topfspülen ohne Granulat

Moderne Kochsysteme mit Induktionstechnik und Ceranfeldern sowie hochwertige Töpfe und Friteusen und Pfannen aus Stahl machen Reinigungsverfahren mit Granulat überflüssig. Diese Ansicht vertritt der deutsche Fachplaner Wolfgang Eibach. Er setzt sich zudem für verbesserte Arbeitsbedingungen in der Topfspüle innerhalb eines Küchenbetriebes ein. Ein Beispiel dafür beschreiben wir auf Seite 8-11 im Rahmen einer Reportage über das „Landhotel Voshövel“ in Schermbbeck.



Die Angst vorm Pflegefall

Mehr Angst als vor der Altersarmut haben die Menschen davor, ein Pflegefall im Alter zu werden. Das geht aus einer Studie der GfK (Gesellschaft für Konsumforschung) hervor. Markus Braun, Prokurist beim Spülautomatenhersteller Meiko (Offenburg) und dort zuständig für den Vertrieb von Reinigungs- und Desinfektionsautomaten, kommentiert dieses Thema im Vorfeld der Fachmesse „Altenpflege“ (12.–14. April) in Nürnberg. Mehr Infos auf Seite 18/19

EINGANG B →

PFLEGEHEIM →

Das OHG entwickelt sich weiter

Offenburg. Das „OHG“ – Ortenauer Hotellerie- und Gastronomie-Forum hat sich zu einem beachtenswerten Event entwickelt. Zum dritten Mal treffen sich am 16. Mai dieses Jahres Gastronomen und Hoteliers im Europa-Park in Rust zu einem Erfahrungs- und Meinungsaustausch. Auf der Tagesordnung stehen Themen, die innovative Ideen und zukunftsweisende Konzepte behandeln. Seit Bestehen des OHG ist die Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA, Ingrid Hartges, dort zu Gast. Sie wird auch in diesem Jahr aus Berlin anreisen. (Mehr Infos auf Seite 7)

Frischkauf nach dem LEONARDI-Konzept

München. Einkaufen, was im Betriebsrestaurant, frisch zubereitet, auf den Tisch kommt. Das Konzept von LEONARDI-Catering sieht so etwas vor. Laut der Rahmenverträge, die der Verpfleger mit seinen Lieferanten abgeschlossen hat, wird es den Mitarbeitern des Süddeutschen Verlages ermöglicht, die meisten Produkte, die in der Großküche verarbeitet werden, zu verbilligten Preisen direkt bei den Händlern einzukaufen. Etwa auf dem Münchner Viktualienmarkt. (Seite 12/13)



Aufschwung wird anhalten

Offenburg. Die konjunkturelle Erholung wird sich auf breiter Basis fortsetzen. Zu diesem Ergebnis kommt Burkhard Randel, Geschäftsführer des Spülautomaten-Herstellers Meiko, in seinem Kommentar auf der nächsten Seite. Der anerkannte Marketing-Fachmann stützt seine Meinung auf Informationen aus dem Umfeld des Deutschen Industrie- und Handelskammertages (DIHK)

Wahre Worte



Die (Gondel), die mit dem Skifahrer spricht – in der Weissen Arena von Laax (Siehe auch Seiten 4–6)

Im Weseler Wald steht ein Hotel, über dem leuchten keine kulinarischen Sterne. Aber wer will, dem schlägt hier die Gunst der besonderen Stunde:

Bei den Hochzeitmachern

Bräute wollen vor allem nur das eine – die Braut von einer anderen Hochzeit nicht sehen. Diese Erkenntnis hat das Besonderepaar vom „Landhotel Voshövel“ in Schermbeck am Niederrhein dazu veranlasst, so viele Gärtinnen auf ihrem Grundstück anzulegen, dass sich Hochzeitspaare beim engumschlungenen Spaziergang oder beim Fototermin auf keinen Fall in die Quere kommen. Und das können an einem Wochenende schon mal mehr als ein Dutzend Jungvermählte sein. Carmen und Werner Klump zählen mit ihrem Landhotel wohl zu den begehrtesten Hochzeitsadressen in Deutschland, stehen aber auch als Tagungshotel auf der Liste der Tops. Zahlreiche Auszeichnungen belegen das.

Die Feier an diesem Abend hat allerdings einen anderen Grund als den einer Vermählung: Wieder einmal wurde das Landhotel um einen Neubau bzw. Umbau erweitert, um die Küche nämlich, unweit des sogenannten Parkpavillons, der mit einer hauseigenen Gartenschau schon Mitte des vergangenen Jahres eröffnet wurde. Jetzt saßen die am Bau beteiligten Partner, Lieferanten sowie Freunde des Hotelierhepaares beieinander und hörten von bereits verwirklichten und zukünftigen Projekten.

Werner Klump hatte Wesentliches zu berichten. Aufhorchen ließ beispielsweise die Nachricht, dass man in Zusammenarbeit mit dem Partner „Ökoprofit“ den CO₂-Ausstoß im Haus mit Beginn von 2011 jährlich um etwa hundert Tonnen senken könne. Das werde dadurch gelingen, indem man die Heizungsanlage komplett erneuert habe und die Hydraulik durch kleinere Heizungs-

pumpen ersetze. Auf Gas will man ab sofort verzichten, in der Küche hat die Induktion auf der ganzen Linie Einzug gehalten, die Lüftungsanlagen arbeiten nach einem neuen, modernen Bedienungskonzept. Mehrere hundert Glühbirnen der alten Bauart wurden inzwischen durch Energiesparleuchten ersetzt. „Das Wichtigste aber ist“, so berichtet Werner Klump, „dass alle Mitarbeiter hinter der Sache stehen. Sie haben an Kursen teilgenommen und alle sind sensibilisiert, wenn es um Umweltschutz sowie Energieeffizienz geht.“

Gerade einmal 21 Jahre jung, hat Werner Klump im Jahre 1981 das Landhotel Voshövel übernommen.

Die Keimzelle eines inzwischen hochdekorierten Hotels war eine Bauernschänke. Heute sorgt das Landhotel Voshövel für Schlagzeilen in der Branche.



Carmen und Werner Klump bewahren Stil in allen Lebenslagen. Jeder ihrer Auftritte, wie hier bei der Partnerparty im Januar 2011, hat hohen Unterhaltungswert.



Eine von vielen: Allein im vergangenen Jahr ließen sich 96 Paare im „Confideum“ standesamtlich trauen und feierten im Landhotel Voshövel ihre Hochzeit.

„Damals“, so erinnert er sich, „war mein Elternhaus nicht mehr als eine kleine Dorfkneipe. Gab zu viel her, um als Gaststätte zu sterben – aber zu wenig für ein Leben, wie ich es mir vorgestellt habe. Seit dieser Erkenntnis habe ich nur ein Ziel vor Augen gehabt: Ich mache aus dem Landgasthof ein vernünftiges Restaurant.“

Bevor es soweit sein konnte, haben die Eltern Klump die Vernunft vor den Erfolg ihres Sohnes gesetzt. Er musste eine Banklehre absolvieren, die ihm nach eigenem Bekunden heute keineswegs geschadet hat. Doch der Ruf der Gastronomie ließ Werner Klump nicht los. Er lernte Kellner. Da er jedoch niemals halbe Sachen macht, blieb es nicht dabei. Er erlernte auch noch den Beruf des Kochs. „Das gehört sich so. Leider“, so plaudert er weiter, „bin ich nicht, wie etwa meine Kinder, in der weiten Welt unterwegs gewesen, um mich fortzubilden und zu orientieren. Bei ‚Bareiss‘ in Mittelal (Baiersbrunn im Schwarzwald, die Red.)

war meine Reise zu Ende. Ich war noch niemals auf Hawaii, habe keine Vorzeigebilder aus Hollywood und kann auch nicht mit einem Studium in Harvard protzen. Aber auch ohne das bin ich glücklich, sehr glücklich geworden, konnte immer ein fröhlicher Mensch bleiben, weil ich meinen Enthusiasmus nie verloren und im richtigen Moment die richtige Frau kennengelernt habe. Das wiegt am allermeisten.“

Ja, Stil hat der Mann aus dem Weseler Wald, der – wie seine Freunde bestätigen – brennt, wenn

Ich verzichte lieber auf Umsatz, bevor ich meine Authentizität aufgebe.

er etwas tut. Und Werner Klump tut immer etwas. Ein großer Wurf etwa war der Bau einer kleinen Kapelle am Rande des Hotelgehöfts: „Confideum“. Ein Platz der Sinne und Sinnlichkeit. 96 Paare ließen sich im vergangenen Jahr vom Schermbecker Standesbeamten hier trauen. Aber nicht allen, die Einlass wollten, wurde aufgetan. „Ich verzichte auf Umsatz, wenn ich für ihn meine Authentizität aufgeben muss. Billig ist keine Alternative zur Qualität.“



Ob glanzvolle Hochzeiten oder maßgeschneiderte Tagungen: Im Landhotel Voshövel sorgt ein für jeden Anlass speziell ausgebildetes Team für ein gutes Gelingen der Veranstaltung. Die Rahmenbedingungen gelten mit den entsprechenden Indoor- oder Outdoor-Einrichtungen als ideal.



Wer einmal nein sagen kann, macht sich stattdessen wertvoll. Für sich und für die, die den Preis einer Leistung anerkennen.“

Das ist eine Philosophie, die Werner Klump nun seit 30 Jahren vertritt, seit damals, als er auf seiner Speisekarte nicht viel mehr zu schreiben hatte wie „gebratene Blutwurst“, „Pfanekuchen“, „Pfeffersteak“ und „Eis mit heißen Kirschen“. Das hat sich inzwischen gründlich geändert. Werner Klump weiter: „An dem, was im Ruhrgebiet und darum herum in den letzten dreißig Jahren gastronomisch-kulinarisch passiert ist, waren wir hier am Niederrhein wohl nicht ganz unbeteiligt. Die Entwicklung im Umkreis von hundert Kilometern um Düsseldorf ist kaum nachvollziehbar. Kaum eine Stadt, ein Landstrich, wo nicht auch ein Sternekoch residiert.“

Nicht so im „Landhotel Voshövel“. Werner Klump: „Wir verkaufen keine Sterne, sondern das, was dem Gast ohne Zureden schmeckt. Wir vermieten auch keine Räume,

Fortsetzung auf Seite 10 oben



Tipps für eine gelungene Hochzeit

Einen besonderen Service bietet die Geschäftsleitung des Landhotel Voshövel an. Als „Anleitung für gelungene Feste“ wird für die (potenziellen) Gäste ein aufwändig recherchierter Veranstaltungsberater in hochwertigem Druck bereitgehalten. Brautpaare finden darin beispielsweise einen Zeitplan, der jeden einzelnen Schritt – angefangen schon ein Jahr vor dem großen Fest – bis zur Hochzeit vorzeichnet. Diese „To-do-Liste“ kann eine wertvolle Hilfestellung zur Beantwortung aller Fragen sein, die mit einer Hochzeit verbunden sind: angefangen vom Termin der Trauung, der Auswahl von Trauzeugen, der Bereitstellung von Fahrzeugen, einer

Beratung für Frisuren bis hin zur Gestaltung einer Hochzeitstorte.

Der Veranstaltungsberater gibt Tipps für das Gelingen einer Feier. Beispielsweise indem ein Tagesablauf festgelegt wird, der bei allen Gästen keine Müdigkeit aufkommen lässt, er gibt Hinweise für den Hochzeitstanz und den obligatorischen Kuss auf der Tanzfläche. Beantwortet werden auch die Fragen nach einer gelungenen Tischordnung. Dabei lässt sich so Erstaunliches erfahren, dass man Paare auseinandersetzt, um den Spannungsbogen inner-

Fortsetzung auf Seite 10

Ein Plädoyer für die saubere Topfspüle

Die Reinigung von Schwarzgeschirr steht immer im Fokus bei der Planung einer Spülküche. Starke Impulse gehen dabei von dem deutschen Fachplaner Wolfgang Eibach aus, der von Neunkirchen aus agiert und mit zwei Projekten auf sich aufmerksam macht. Nach seiner Arbeit bei Heinz Wehmann im Landhaus Scherrer an der Elbchausee von Hamburg, die in Fachkreisen als überaus gut gelungen gilt, hat Wolfgang Eibach jetzt einen Auftrag für das Landhotel Voshövel in Schermbeck am Niederrhein abgewickelt.

Im Mittelpunkt dessen, was Wolfgang Eibach an Spülküchen plant, steht das Bemühen, die Arbeitsplatzsituation in puncto Ergonomie und Logistik, gepaart mit technischen Raffineszen, dort zu

verbessern und dank des Einsatzes von hoher Qualität beim Equipment den Umweltschutz- bzw. Nachhaltigkeitsgedanken mit den wirtschaftlichen Interessen des Betreibers zu verbinden. Bei seinen Überlegungen ist Eibach auch darauf gekommen, dass die Reinigung von Töpfen und Pfannen mit Granulat der Vergangenheit angehören sollte. Wolfgang Eibach: „Durch den verstärkten Einsatz der Induktionstechnologie verzichten Küchenchefs bei ihrer Arbeit immer mehr auf eine offene Flamme, beispielsweise auf Gas. Ergo: Wo nichts brennt, kann auch nichts anbrennen. Und für die Reinigung hochwertiger

Töpfe sind Dreharmwaschsysteme oder Power-Düsen gegebenenfalls die bessere Lösung.“

Im Landhotel Voshövel haben Wolfgang Eibach und sein Team, nach dem Beispiel vom Landhaus Scherrer, nun zum zweiten Mal den Beweis erbracht, dass sich die Reinigung von Töpfen, Pfannen, Behältern und Blechen in den allgemeinen Ablauf der Profiküche nahezu ideal einbinden lässt.

Wolfgang Eibach: „Ich versuche schon seit Jahren, die Spüle fürs Schwarzgeschirr aus ihrem Schatten-dasein zu befreien, doch fand ich für diese Absicht wenig Gehör. Auch mit

Fortsetzung auf Seite 10 unten



Wolfgang Eibach, Küchenplaner aus Neunkirchen, beschäftigt sich verstärkt mit der Reinigung von Töpfen. Das blitzblanke Equipment auf und unter dem Herd beweist, dass es seiner Philosophie zufolge, bestens auch ohne den Einsatz von Granulat geht.

Ein Paradies aus Wald, Kunst und Blumen sind die Außenanlagen vom Landhotel Voshövel. Die Gärten sind so weitläufig angelegt, dass Brautpaare hier wahrlich nicht unbedingt aufeinandertreffen, denn Bräute schätzen es nach den Erfahrungen von Werner Klump nicht, mit anderen Hochzeitsgesellschaften zusammenzutreffen.

Fortsetzung von Seite 9

sondern garantieren dem Kunden in denen das perfekte Erlebnis. Qualität definiert sich gegenüber dem Gast durch Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit, Zuwendung, Fairness. Mit diesen Begriffen wurde das ‚Landhotel Voshövel‘ zur Marke. Wenn man viel erreichen will, braucht man allerdings manchmal einen Schluck aus der Flasche – auf deren Etikett steht ‚Mut‘.“

Den haben die Klumps, wie sie zu geben, immer genommen, wenn sie ein neues Projekt gestartet haben. Im Laufe der Zeit sind es fast ein Dutzend gewesen. Die Schaffung eines 18-Loch-Golfresorts

Manchmal hilft ein Schluck aus der Flasche mit dem Etikett „Mut“

gehört dazu, der Ausbau einer Wellness-Landschaft, die Anlage eines Skulpturenweges (nicht nur für Kunstbessene), die Neugestaltung von unterschiedlichen Restaurants. Und was den Brautpaaren das

schon zitierte „Confideum“ ist, kann Seminarteilnehmern ein Hochseilgarten zur Wiedergewinnung von Gruppendynamik sein. So auch der 64 Quadratmeter große Sandkasten mit eckigen Sandkörnern. In dem werden Erwachsene wieder zu phantasievollen Kindern, wenn sie spielend modellieren, was ihre Gedanken frustet oder freut.

Wo immer man sich aufhält – das Landhotel, kurz „das Voshövel“, macht süchtig. Auch wenn sich die Sehnsucht nach einem einstelligen Handicap für den Golfer schon erfüllt hat, wenn dem Mitarbeiter nach tief-sinnigem Gespräch mit seinem Vorgesetzten der Beruf längst wieder Spaß macht, wenn ein Bier so schmeckt wie prickelnder Champagner, wenn die Braut den Hochzeitmachern von Scherbeck auf Wolke sieben längst entfliegen ist... Sie alle kommen gerne wieder.

PS: Autofahrer, kommst du nach Scherbeck und nimmst du Kurs auf Voshövel – nimm, bei aller Vorfreude – den Fuß vom Gaspedal. Ein Blitzzer steht im Walde. Gut getarnt und stumm.

Heinz Wehmann habe ich um einen attraktiven Standort für die Topfspüle eine Weile gestritten. Heute ist er froh, dass ich mich durchgesetzt habe, und sein Spüler ist mir dankbar. Der gibt diese Dankbarkeit an seinen Patron weiter, indem er mit noch mehr Eifer bei der Arbeit ist.“ Den Auftrag vom Landhotel Voshövel hat Wolfgang Eibach offensichtlich ins Geschichtsbuch seines Unternehmens geschrieben. Was für ihn nämlich bisher undenkbar schien, ist passiert. Der Küchenchef des Hotels hat sein Büro geräumt bzw. verlagert, damit die Topfspüle einen attraktiven Platz erhalten konnte. Einen Fensterplatz sozusagen, denn nicht

Folge: Der Topfspüler arbeitet jetzt unter hervorragenden ergonomischen Bedingungen.“

Indem er sich für menschenwürdige Arbeitsplätze einsetzt, hat der Mann mit dem langen Bart bereits manch alte Zöpfe abgeschnitten. Auf seine Idee geht beispielsweise zurück, die Bügelgriffe an den Küchenmöbeln mit 24-karätigem Gold hauchdünn bedampfen zu lassen. Das kann sich nicht nur optisch sehen lassen, sondern hat auch sehr praktische Konsequenzen. Rücke ich aber die hygienische Schwachstelle einer Küche verstärkt in deren Mittelpunkt, wird sich jeder um mehr Sauberkeit an dieser Stelle bemühen. Der Unrat, der sich früher in der Topfspüle oftmals angesammelt hat, wird sozusagen öffentlich.“

Am Beispiel Landhaus Scherrer kann Eibach belegen, dass sich die Leistung des Topfspülers um ein Mehrfaches gesteigert hat, seit er die

**Fortsetzung von Seite 9
Tipps für eine gelungene Hochzeit**



halb der Kommunikation zu erhöhen. Mittels dieses zitierten Veranstaltungsplaners lassen sich auch die Kosten für ein (großes) Fest leicht kalkulieren. In einer Checkliste wird aufgeführt, was bei einer kirchlichen Trauung mit dem Pfarrer zu besprechen ist.

Und wer ein Motto für seine Hochzeit mit der dazugehörigen Dekoration sucht, findet eine Anregung im Veranstaltungsberater des Hotels. Etwa, ob Pianomusik in der Lobby gewünscht wird, Tanzmusik im Festsaal oder Jazz in der Küche... Nichts ist unmöglich. Ausführliche Infos: www.landhotel.de oder Tel.: (0049) 02856 91400



Wolfgang Eibach hat zum wiederholten Mal eine Topfspüle aus ihrem Schattendasein innerhalb der Spülorganisation in einer Hotelküche befreien können. Im Landhotel Voshövel gelang dies in Kooperation mit dem Küchenchef Jörg Schaffeld, der sein Büro räumte, um einem Spülautomaten Platz zu machen. Der steht nun in hellem Tageslicht. Ein Effekt, der die Ergonomie verbessert, die Leistung der Mitarbeiter steigert und der Hygiene dient. Die neue Spülküche mit einem Meiko-Automaten wurde entsprechend dem Trend geplant, auf eine Reinigung des sogenannten Schwarzgeschirrs per Granulat zu verzichten.



Räumte sein Büro für die Topfspüle: Jörg Schaffeld (links) hier im Bild mit Wolfgang Eibach.

Platz in einer Küche ist so schmutz-anfällig und lärmbelastet und damit so unangenehm wie eine Topfspüle. Weil sie nämlich bisher in den meisten Fällen zu wenig Beachtung fand, wurde sie oftmals sogar zu einem Hygienierisiko. Rücke ich aber die hygienische Schwachstelle einer Küche verstärkt in deren Mittelpunkt, wird sich jeder um mehr Sauberkeit an dieser Stelle bemühen. Der Unrat, der sich früher in der Topfspüle oftmals angesammelt hat, wird sozusagen öffentlich.“

Nicht anders sind Eibachs Argumente dafür, Küchengeräte oder Möbel nicht auf Füße zu stellen. „Darunter sammelt sich nur Dreck“, so seine persönliche Erfahrung. Zu der gehört auch, dass unter den Fußgestellen – vor allem im hinteren Bereich – vielfach nicht ordentlich geputzt wird. Eibachs Lösung, die er längst nicht alleine praktiziert, sind Sockel oder Wandaufhängungen.

Die aktuelle Auseinandersetzung mit der Reinigung von Schwarzgeschirr lässt Wolfgang Eibach auch in die Diskussion um die Töpfe eingreifen. Zuerst widerlegt er, dass Gerätschaften aus Aluminium – wie von vielen italienischen Köchen behauptet –

Alu ist kein Thema mehr – wo nichts brennt, kann auch nichts einbrennen.

– eine Renaissance erleben: „Alu ist kein Thema mehr für Töpfe. Die hat es in Zeiten gegeben, als Gas noch eine große Rolle in der Küche nicht sehen wollen.“

Dioxin-Skandal: Gastronomie gehört zu den Leidtragenden

Die gastronomischen Unternehmer gehören genauso wie ihre Gäste zu den Leidtragenden des aktuellen Dioxin-Skandals. Nach Ansicht des DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) müssen die Verantwortlichen drastisch bestraft werden. „Die kriminellen Machenschaften einzelner Futtermittelhersteller bzw. -zulieferer dürfen nicht die Leistungsfähigkeit und das Image der Gastronomie beschädigen“, heißt es in einer Verlautbarung des DEHOGA.



Entsprechend kritisiert er auch die Berichterstattung rund um die „Kerner“-Sendung vom 13. Januar. Die in diesem Zusammenhang nach einer kleinen Stichprobe in Berlin getroffene Aussage: „Vier von fünf Restaurants kaufen dioxinverseuchte Lebensmittel“, sei eine mehr als fragwürdige und pauschalierende Aussage gewesen, die nicht im Ansatz für das Verhalten der mehr als 200.000 Gastronomen in Deutschland stehe. Die

gastgewerblichen Betriebe seien sich nämlich ihrer erhöhten Sorgfaltspflicht gegenüber allen Gästen bewusst und würden ihre Verantwortung wahrnehmen. Das geht laut DEHOGA aus jüngsten Umfragen in der Branche hervor.

Nicht nur der DEHOGA macht sich seit langem für Lebensmittelsicherheit und -qualität stark. Frische und regionale Produkte liegen in den Betrieben im Trend. Lebensmittelsicherheit und -qualität haben Hochkonjunktur. Denn mit schlechten Produkten gewinnt man definitiv keine neuen Gäste. Im aktuellen Fall gilt auch zu beachten, dass die allermeisten gastronomischen Unternehmer keine „Haustürgeschäfte“ machen, sondern langjährige, vertrauensvolle Beziehungen zu ihren Lieferanten pflegen. Der DEHOGA empfiehlt seinen Mitgliedern, unverzüglich mit den Lieferanten Kontakt aufzunehmen und Erklärungen einzuverlangen, dass nur dioxinfreie Ware verarbeitet und angeboten wird. Diese Vorsichtsmaßnahme kann dann auch gegenüber den Gästen transparent gemacht werden.

Stichwort Dioxin: Mehr Infos

In puncto Lebensmittelsicherheit gibt es Begriffe, bei denen immer wieder alle Alarmleuchten anspringen und die Schlagzeilen sich an Größe kaum noch überbieten können. Dioxin ist einer davon.

Dioxine sind eine Stoffgruppe chemisch ähnlicher Substanzen, die Polychlorierten Dibenzodioxine (PCDD) und die Dibenzofurane (PCDF). In Zusammenhang mit Dioxin-skandalen sind meist diese Stoffgruppen gemeint. Insgesamt besteht die Gruppe der Dioxine aus rund 200 Verbindungen, die unterschiedlich toxisch sind.

Sie werden auch als die giftigste von Menschen hergestellte Verbindung bezeichnet. Eine besondere Eigenschaft von Dioxinen ist, dass sie sowohl geschmacks- als auch geruchsneutral sind.

Durch Hautkontakt ergeben sich hohe Dioxin-Konzentrationen im Blutserum. Durch Schädigung der Leber wird der Stoffwechsel gestört. Es können aber auch neurologische Störungen, Depressionen oder eine Veränderung der Psyche auftreten. Bei höheren Dosen sind Veränderungen der Schilddrüse und immuntoxische Effekte beobachtet worden, wofür Menschen weniger anfällig zu sein scheinen als einige Säugetiere. Akute Vergiftungen durch hohe Dioxin-Dosen sind beim Menschen „nur“ nach Industriefällen, der Aufnahme hoher Konzentrationen am Arbeitsplatz

und nach absichtlichen Vergiftungen beschrieben. Die derzeit ermittelten Dioxingehalte für Fleisch von Schweinen und Legehennen sowie von Eiern liegen bei einigen Proben über den in der Europäischen Union festgelegten Höchstwerten. Bei den festgestellten Überschreitungen ist keine unmittelbare gesundheitliche Beeinträchtigung für Verbraucher zu erwarten.

Der aktuelle Dioxin-Skandal wurde dadurch ausgelöst, dass skrupellose Futtermittelhersteller statt unbelastetem Fett beispielsweise dioxinhaltiges Maschinenöl zur Einsparung von Produktionskosten der Futtermittel eingesetzt haben. Da Dioxine überall in der Umwelt vorkommen, lässt sich jedoch ein Übergang in die Nahrungskette ohnehin nicht vollständig vermeiden. Menschen nehmen Dioxine hauptsächlich über tierische Lebensmittel auf: Fleisch, Fisch, Eier und Milch sowie die daraus hergestellten Produkte.

Steuern & Finanzen



Die Subventionen in Deutschland haben laut eines aktuellen, von der Initiative Neue Soziale Marktwirtschaft (INSM) in Auftrag gegebenen Gutachtens im vergangenen Jahr einen neuen Höchststand erreicht. Demnach addieren sich die Subventionen beim Bund, den Ländern, Gemeinden und der Europäischen Union auf 164 Milliarden Euro. Die Wissenschaftler des Instituts für Weltwirtschaft Kiel (IfW), die das Gutachten erstellt haben, empfehlen ein Subventionsabbaugesetz mit pauschalen Kürzungsvorgaben. Die INSM bemängelt, dass die Subventionen im ersten Regierungsjahr der schwarz-gelben Koalition um 1,4 Milliarden Euro gestiegen seien. Als Beispiele nannte sie neben der Pendlerpauschale auch die Einführung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes auf Übernachtungen.

Der DEHOGA kritisiert, dass in diesem Zusammenhang erneut auch von einzelnen Medien der reduzierte Mehrwertsteuersatz für die Hotellerie stellvertretend an den Pranger gestellt wird. Denn mit der Absenkung wurde Wettbewerbsgerechtigkeit im Vergleich zu den europäischen Nachbarstaaten (siehe Europakarte unten) geschaffen. Dort ist der reduzierte Satz für Hotels die Regel und nicht die Ausnahme.

Der Jahreswechsel hat auch zu einigen Veränderungen bei den Mehrwertsteuersätzen in Europa geführt. Die Veränderungen hat der DEHOGA auch in seine Übersicht der reduzierten Mehrwertsteuersätze eingearbeitet.



Wer an seine Qualitätsdefinition glaubt, legt mit gutem Gefühl auch mal drauf



Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit sind drei Stichworte, die auch die Gastronomie seit einigen Jahren prägen. Für Jürgen Mäder (Foto links) kommt – gerade angesichts des Dioxin-Skandals – noch ein weiteres dazu: Sprechen. Und zwar miteinander: Der Metzger mit dem Fleischerzeuger. Der Handel mit dem Fleischerzeuger. Ja, und auch der Gastronom mit dem Fleischerzeuger. Denn: „Wer Qualität definiert und dann an seinem Qualitätsgedanken festhält, komme, was da wolle, dem kann eigentlich nichts passieren!“ Und weil Qualität sich bezahlt macht, legt die Edeka Südwest Fleisch derzeit bei ihren Kunden auch gerne fünf Cent beim Kilo Schweinefleisch drauf.

Mäder ist seit 18 Jahren Geschäftsführer der Edeka Südwest Fleisch in Offenburg. Mit Produktlinien wie „Gutfleisch“ oder dem Markenprogramm Württemberger Lamm oder Bio-Weide-

rind aus der Region bleibt das leidenschaftliche Slow-Food-Mitglied seinem Qualitätsanspruch treu. Im vergangenen September erhielt er dafür die Staatsmedaille in Gold.

Eigentlich hätte ihn als Chef der Edeka Südwest Fleisch der Dioxin-Skandal richtig hart treffen müssen. Er tat es mitnichten. Denn Mäder „pflegt“ seine Lieferanten – und nicht nur, indem er mit ihnen kommuniziert. Nachdem aus Angst vor einer Dioxin-Belastung die Preise für Hühner- und Schweinefleisch in den Keller gingen, wäre es für die Edeka ein Leichtes gewesen, die Läger mit

preiswertem Schwein und Huhn zu füllen. Dann einfach ein wenig warten, bis die Gemüter sich beruhigen... und ein prima Geschäft wäre gemacht. Mäder hat dafür gesorgt, dass draufgelegt wird. Wer als Schweinezüchter an die Edeka liefert, erhält im Rahmen des Gutfleisch-Programms einen Cent pro Kilogramm Fleisch



Fortsetzung auf Seite 12

Dioxin entsteht immer – selbst beim häuslichen Grillenlebens.