

„Hygiene ohne Reinigung gibt es nicht!“

Wir haben uns mit Küchenplaner Wolfgang Eibach in Hamburg auf der Internorga getroffen und über Hygienefallen in der Küche gesprochen. Hier seine Statements zum kleinen Unterschied von ‚technisch billig‘ und ‚technisch gut gelöster Hygiene.

„Wenn ich etwas nicht perfekt mache, ist es minderwertig“, sagt Küchenplaner Wolfgang Eibach mit klarem Blick. Er ist Inhaber der Eibach Küchen GmbH, Neunkirchen, und vielen Gastronomen bekannt als Planerexperte. Sein Credo: „Schon bei der Küchenplanung ist darauf zu achten, dass die Qualität auch in puncto Geräteverarbeitung und leichter Sauberhaltung stimmt.“

Kennen Sie die Schwachstellen?

Eine typische Schwachstelle: Wenn Edelstahlbauteile in Edelstahlabdeckungen nicht verschweißt sind. Ideal sind nahtlose und glattflächige Übergänge, denn am Herd muss man putzen und schieben können. Glas-Edelstahlübergänge können mit Silikon nahtlos verbunden werden. Fluchtende Arbeitsflächen aus hochwertigem Chromnickelstahl sind Billigprodukten vorzuziehen. Abgerundeten Ecken und Kan-



Foto: Petra Pettmann

Küchenplaner Wolfgang Eibach zeigt auf der Internorga, worauf es bei technisch gut gelöster Hygiene ankommt

ten ermöglichen die gründliche Reinigung, ganz zu schweigen von den ergonomischen Vorteilen und der Vorbeugung von Verletzungen. Eine Tropfkante am Küchenblock sorgt dafür, dass Flüssigkeiten direkt auf den Boden abtropfen und nicht an Schranktüren oder anderen Möbelteilen herunterrinnen. Fußlose Kochblöcke, rundum eingefliert, verhindern, dass sich Dreck unter der Kochinsel ansammelt.

„Unser Credo heißt ‚fugenlos‘ mit höchstem Anspruch an Ergonomie, was in einer Küche mit den richtigen Reinigungsprodukten und Saubermach-Routearbeiten

anstandslose Hygiene garantiert. Die Küchenlogistik sollte vorher überdacht werden, damit am Schluss die beste Lösung realisiert werden kann“, betont Wolfgang Eibach und fügt kritisch an: „Das klassische Saubermachen scheint aus der Mode gekommen zu sein. Heute steht Hygiene nicht mehr für praktizierte und erlebbare Sauberkeit, sondern ist vielmehr zum statischen Begriff für ‚Sauberkeit ohne Arbeit‘ gekommen. Genauer gesagt: für vollautomatische, in Küchentechnik bereits ‚eingebaute‘ Sauberkeit. Selbstreinigende Türgriffe an Combidämpfern wie dem unlängst auf der Messe Internorga in Hamburg neu präsentierten antiseptischen Griff eines Combidämpfers lassen so manchen Fachmann und Gastronomiespezialisten staunen.“

„Ist Hygiene käuflich wie ein Pfund Wurst?“

Provokativ stellt Wolfgang Eibach deshalb die Frage: „Alle reden von Hygiene, alle wollen sie und haben sie (scheinbar) auch.“ Schaut man genauer hin, sieht es in nicht wenigen Betrieben so aus, wie man es immer wieder live und auch hin und wieder im Fernsehen bestaunen kann. Kann es vielleicht daran liegen, dass man heute Hygiene kaufen kann wie ein Pfund Wurst oder einen GN-Behälter? Dabei wissen wir doch schon lange, dass uns die Wurst nicht



Foto: Wolfgang Eibach und Degenkolbe MS

Hygiene und Ergonomie gibt es hier in der Küche des Restaurants „Am Aasee“ mit durchgehend verschweißten Flächen und runden Vorderkanten

Wurst ist und ein GN-Behälter schon mal ein Sieb sein kann. Wer redet noch vom „Saubermachen“ durch Küchen-Stewarding im Großen und die Küchenbrigade im Kleinen? Machen fordert Zeit. Bezahlte Arbeitszeit. Was wiederum im Zuge hoher Personalkosten manuelle Putzaktionen unattraktiv macht. Da kauft man doch mit moderner Großküchentechnik und Gerätschaften werbewirksam angebotene Hygiene am besten gleich mit. Da braucht es dann kein zeitintensives Saubermachen – zumindest wird es offensichtlich so vermittelt. Welch ein Segen – Hygiene ohne Saubermachen!“

Der „Hygiene-Kragen“

Folgende Beispiele und Erfahrungen aus der über 30-jährigen Praxis von Wolfgang Eibach als Küchenplaner machen das Dilemma deutlich: „Da wird am Markt ein technisch minderwertiger Grillplatteneinbau „Hygiene-Kragen“ genannt. Die Höhendifferenz des Kragens von immerhin bis zu 50 Millimeter bedeutet einen gravierenden Störfaktor beim Arbeiten wie auch beim Reinigen, und deshalb muss mit einer erheblich längeren Reinigungszeit gerechnet werden. Welcher Profikoch hinterfragt und vergleicht schon die Hygiene-Werbepostkarten aller Hersteller auf derartige Details, wo es doch auch Grillplatten gibt, die homogen und flächenbündig in die Deckplatte eingeschweißt werden. Ist nicht bei einem Oberhemd auch als erstes der Kragen verschmutzt? Oder sollte hier nur dem billigeren Geräteeinbau eine „wertvollere“ Bezeichnung verliehen werden?“

„Ferner findet man auch die Bezeichnungen Hygiene-Verbindung oder Hygiene-Verleistung für angestückelte Geräte und Küchenmöbel. Wird dem interessierten Koch, Betriebsleiter und Investor bei dieser propagierten Hygiene-Bauweise nicht von vorneherein suggeriert, auf die Frage nach einer fugenlosen und deshalb viel einfacher zu reinigenden Arbeitsfläche zu verzichten? Oder könnte damit einer weniger exakten Planung eine Chance gegeben werden? Nach dem Motto: Was leicht zu trennen ist, muss nicht so perfekt geplant sein. Sogenannte Verleistungen gibt es damit billiger als richtig Gemessenes und exakt Gefertigtes.“

Die „Hygiene-Möbel“

„Wieder andere – und es sind nicht wenige – planen und verkaufen mit großer Begeisterung sogenannte ‚Hygiene-Möbel‘ nach DIN Hygienesichtlinien H2 (Boden und Rückwand gerundet) oder sogar H3 (Boden, Rückwand, Decke gerundet), obwohl

gerade im Möbelsegment die absolut geringsten Hygiene-Probleme zu erwarten sind, weil in den Unterschränken nur Arbeitsmittel wie Werkzeuge, Behälter und Zubehör gelagert werden. Hier wird das Blatt im Vergleich zu ‚Hygiene-Verbindungen‘ gewendet. Wo nichts passieren kann, entspricht ein hoher Preis für ausgewiesene ‚Hygiene-Möbel‘, der auch vom Kunden ohne Nachfrage bezahlt wird, einem hohen Ertrag für die, die sonst immer so ‚günstig‘ sind.

Die Aufzählung dieser Beispiele stellt nur ein Teil der Palette falsch verstandener ‚Hygiene‘ dar. Weitere hygienische Schwachstellen in Küchen, an Büffets und Geräten, sieht Eibach in ‚Mulden- und Muschelgrif-

fen‘ und ‚Griffleisten‘ an Schubladen und Türen, die laut Eibach ‚ohne unterirdisch-intensives manuelles Saubermachen eine Mogelpackung‘ sind. Eibachs Fazit: „Nur durch das Planen und Bauen von Küchengeräten, -anlagen und -möbeln, die eine effiziente, einfache, leichte und ungefährliche Reinigung erlauben, wird beim immer noch unerlässlichen manuellen ‚Saubermachen‘ eine wirkliche ‚Hygiene‘ entstehen. Küchendesign von heute und innovative Gerätetechnik steht aus meiner Sicht eher für statische Hygiene. Bei technisch billiger gelöster Hygiene sollte man doppelt genau die Glaubwürdigkeit des Herstellers unter die Lupe nehmen.“

PETRA PETTMANN, WWW.PETTMANN.DE

Hygiene ist Interpretation

Viele Aussagen in der Hygiene beruhen auf geltenden Vorschriften und deren Interpretationen. Unter diesem Aspekt beleuchtet unser rhw-Experte Sascha Kühnau nochmals für Sie Aussagen aus der Berufsbildungsbeilage 6/2009.

Der Wechsel der **Schuhe** ist nur in Großküchen ab 1.500 Portionen Stand der Technik, da vom Fußboden keine Gefahr ausgeht. Denn alle Lebensmittel, die Bodenkontakt hatten, sind sowieso nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet.

Als **Kerntemperatur** gemäß DIN 10508 sind 65 °C ausreichend, da Mikroorganismen aus Eiweißen bestehen, die ab 60 °C funktionsunfähig gemacht werden.

Feinkostsalate in der Kühltheke haben ihren kritischen Bereich nicht im Kern sondern an der Oberfläche. Denn dort können sie kontaminiert werden, erwärmen sich dort als erstes und müssen dort gegebenenfalls auch kontrolliert werden.

Der wichtige **Faktor Zeit** muss stets bedacht werden. Denn Senioren verbrühen sich an 65 °C heißem Essen, so dass die Ausgabe (zeitlich begrenzt) auch bei unter 65 °C erfolgen kann. Dies geschieht auf dem angerichteten Teller sowieso.

Händedesinfektion ist bei besonderem Risiko, jedoch nicht in jedem Fall erforderlich. Dies muss intern festgelegt werden. In Seniorenheimen und Krankenhäusern werden immunabwegeschwächte Menschen versorgt; in Großküchen mit mehr als 500 Portionen ist es eine enorm große Kundengruppe, die gefährdet werden könnte. Das sind besondere Risiken. Ob nun in einem Tagungshaus mit 50 Gästen eine Händedesinfektion durchgeführt werden muss oder mit einer fachgerechten Händewaschung 99,9 Prozent der Keime abgewaschen werden, muss intern entschieden werden.

Dass **Bauchnabelpiercing** eine Gefahr für die Lebensmittelhygiene darstellen, kann ich nicht nachvollziehen, da diese vollständig abgedeckt sind, wenn Arbeitskleidung getragen wird.

Die **Flächendesinfektion** muss intern festgelegt werden. Gesetzlich ist sie nicht vorgegeben. Entsprechend einer Risikoanalyse ist zu entscheiden, ob und wann die Flächen wirksam desinfiziert werden. Mit korrekter Zwischenreinigung kann das Risiko einer Kreuzkontamination nach meinen Erfahrungen wirksam beseitigt werden. In jedem Fall ist sie besser als eine halbherzig ausgeführte Desinfektion. Denn nach der Einwirkzeit muss die Fläche mit Wasser abgespült werden, um Wirkstoffreste zu entfernen. Dies wird in der Praxis kaum realisiert. Eher wird die Desinfektion der Flächen zum Arbeitsende korrekt ausgeführt.

Es gibt keine Vorschrift, in der **Holzbretter** explizit verboten sind. Eine gute Brettpflege ist in jedem Fall notwendig, wobei in Hartholzbrettern noch bakteriostatische Inhaltsstoffe enthalten sind. Alle Bretter bekommen durch Benutzung Riefen und müssen gründlich gereinigt und von Zeit zu Zeit abgezogen werden. Hier ist die Kommunikation mit dem Veterinäramt notwendig.

Eine weitere Möglichkeit, Ihre Fragen zum Thema Hygiene zu stellen, bietet auch die **Expertenrunde zum Abschluss des 7. rhw-Hygieneforums** am 30.10.2009 in Hannover (Anmeldung auf Seite 13 und 14).