Vortragsreihe

Es lebe das Tatar-Brötchen bei 30 Grad Celsius …

Der Pferdesportverband Südbaden hatte zu drei Vorträgen zum Thema „Feste feiern – aber sicher: Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten“ eingeladen.

Text und Foto: Martin Frenk

Reit- und Fahrturniere, breitensportliche Veranstaltungen und sonstige Festivitäten der Mitgliedsvereine des Pferdesportverbandes Südbaden sind durchweg überaus beliebte Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Deshalb kommt neben dem pferdesportlichen Aspekt auch dem Umgang mit Lebensmitteln eine erhebliche Bedeutung zu. Zumal Fehler in der Herstellung und der Ausgabe von Speisen und Getränken zu schwerwiegenden Erkrankungen führen können. Damit Grillfleisch, Kuchen, Salate, belegte Brötchen oder andere Spezialitäten auch in Zukunft zum kulinarischen Gelingen von Pferdesportveranstaltungen beitragen, aber auch um Vereinsverantwortliche als Anbieter von Lebensmitteln vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren, hat der Pferdesportverband Südbaden den Vortrag „Feste feiern – aber sicher: Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten“ in drei der sechs Reiterringe angeboten.

Mit dem ehemaligen Mitarbeiter des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Sigmaringen, Dr. Hans Layer (Fronreute-Blitzenreute), konnte ein überaus profunder Kenner der Materie verpflichtet werden. Mit „Es lebe das Tatar-Brötchen bei 30 Grad Celsius“ begann Dr. Layer seine Vorträge und hatte damit sofort das Interesse der Anwesenden geweckt. Dr. Layer verstand es, in seinem rund zweistündigen Referat die wichtigsten Grundlagen der lebensmittelhygienischen Vorschriften darzustellen. Es sei nicht so, so Dr. Layer, dass die gesetzlichen Auflagen in den zurückliegenden Jahren ständig schärfer geworden sind. Was sich aber geändert hat, ist der Umgang damit. Die Verantwortung, die der Einzelne auf sich nimmt, wiegt schwerer. Am Beispiel des Kuchenverkaufs verdeutlichte er: Früher habe man bei keinem Kuchenverkauf eine Zutatenlisten gefordert. Doch mit der steigenden Zahl von Lebensmittelallergien sei es nun notwendig geworden, diese auszuweisen.

Der Veranstalter von Vereinsfesten ist auf jeden Fall dafür verantwortlich, dass alle abgegebenen Speisen und Getränke gesundheitlich unbedenklich sind. Deshalb, so Dr. Layer sollten in einer Organisationsbesprechung alle Helfer und alle Beteiligten die wichtigsten Infektionsschutz- und Hygienereageln kennenlernen und auch darauf hingewiesen werden, dass diese gewissenhaft anzuwenden sind. „Ohne Handwaschbecken geht gar nichts. Denn wer Essen verkaufen will, der braucht Seife, fließendes warmes Wasser und Einmalhandtücher zum Abtrocknen“, so der Lebensmittelfachmann. Ein weiterer Themenbereich war die zentrale Vorschrift, die Arbeitsplatten „hell, glatt und abwaschbar“ zu gestalten. Das soll garantieren, dass man Verunreinigungen sieht und auch zuverlässig wegputzen kann. Und auch die Behandlung und der sachgerechte Umgang mit Lebensmitteln waren ein Themenschwerpunkt. Zur Vermeidung von Krankheitserregern sei nicht zuletzt die Kühlung unerlässlich: „Fleisch und Salate unter sieben Grad, Geflügel unter vier Grad und Fisch auf anschmelzendem Eis – also um den Gefrierpunkt“, nannte Dr. Layer die Faustregeln. Ein weiterer Themenbereich war auch, dass Lebensmittel so aufzubewahren sind, dass sie von Kunden nicht berührt, angehaucht oder angehustet werden können.

Unser Vorhaben, den Vereinen, die Vereinsfeste veranstalten, eine umfassende Informationsveranstaltung anzubieten ging voll und ganz auf, so Südbadens Geschäftsführer Martin Frenk. Denn die Vortragsteilnehmer erfuhren nicht nur, wie die vorgegebenen gesetzlichen Vorgaben umgesetzt werden können, sondern auch wie die Verantwortlichen der Veranstaltung im Nachhinein nicht mit bösen Überraschungen konfrontiert werden.

In einer Vortragsreihe wurden Südbadens Vereinsmacher über Lebensmittelhygiene informiert.