

## Grasbrunn

## Von Sonne geblendet: Ampel übersehen

Ein schwerer Verkehrsunfall mit 45 000 Euro Schaden hat sich am Sonntagabend gegen 20.10 Uhr an der Gemeindegrenze von Grasbrunn auf der B 304 ereignet. Wie die Polizei mitteilt, missachtete ein Autofahrer, der dort auf der Wasserburger Landstraße unterwegs war, die rote Ampel an der Kreuzung zur Möschenfelder Straße – offenbar hatte er sie wegen der tief stehenden Sonne übersehen. Gleichzeitig bog aber ein zweiter Autofahrer von der Möschenfelderstraße auf die B 304 ein. Auf der Kreuzung kollidierten die beiden Fahrzeuge, die jeweils in Richtung München unterwegs waren. Laut dem ersten Erkenntnisstand der Polizei wurden dabei zwei Insassen leicht verletzt und kamen ins Krankenhaus. Zur Bergung der Fahrzeuge musste die B 304 kurzzeitig gesperrt werden. mm

## Mutter verursacht Unfall: Söhne (5 und 8) verletzt

Neukeferloh – Mit ihren beiden Buben im Auto ist eine 31-Jährige aus Brunnthal am Montag bei Neukeferloh schwer verunglückt. Ihr fünfjähriger Sohn wurde schwer verletzt, sein achtjähriger Bruder und die Mutter kamen mit leichteren Verletzungen davon. Anfangs hatte es noch übler ausgesehen.

Der Unfall passierte am Montag gegen 7.40 Uhr auf der Kreuzung der Wasserburger Landstraße (B 304) mit dem Grasbrunner Weg am Ortseingang von Neukeferloh. Die Ampel war ausgefallen. Laut Polizei kam die junge Mutter vom Grasbrunner Weg und wollte die Wasserburger Landstraße überqueren. Die Frau muss die Vorfahrt missachtet haben. So wurde ihr VW vom Peugeot eines Münchners (43) gerammt. Der Mann blieb un-

verletzt. Ebenso der Grasbrunner (46) am Steuer eines Ford Transit, gegen den der VW geschleudert wurde.

Laut Polizei wurden die Mutter und ihre beiden Buben im Alter von fünf und acht Jahren verletzt. So schwer, dass ein Rettungshubschrauber auf der Kreuzung landete. Die Mutter kam mit dem Helikopter in eine Klinik, es bestand Verdacht auf schwere Verletzungen. Der bestätigte sich zum Glück nicht. Auch die Verletzungen des Achtjährigen stellten sich als leichter heraus. Sein kleiner Bruder aber wurde schwer verletzt.

Drei Notärzte und ein Kinderarzt waren im Einsatz. Dazu Polizei und die Feuerwehr Grasbrunn unter Kommandant Johannes Bußjäger mit 18 Kräften. Die B 304 war zeitweilig gesperrt. gü



Eingequetscht zwischen einem Peugeot und einem Ford Transit: der VW der jungen Familie.

FOTO: GAULKEE

## Aufgeschnappt

„Im Lauf der Zeit kennt man schon seine Pappenheimer.“

Lebensmittelkontrolleur Bernd Fleischmann.

## Kirchheim

## Info-Abend zu Radschnellwegen

Seit 2016 prüft der Landkreis München, inwieweit gut ausgebaut Radwege, sogenannte Radschnellverbindungen, die Verkehrsinfrastruktur in der Region attraktiver machen können. Eine davon soll laut Landratsamt auch über Kirchheim nach Markt Schwaben (Kreis Ebersberg) führen, vorausgesetzt, die beauftragten Machbarkeitsstudien kommen zu einem positiven Ergebnis. In die Trassenfindung sollen auch die Bürger eingebunden werden. Am heutigen Dienstag, 4. Juni, gibt es deshalb ab 18 Uhr die Gelegenheit, das Projekt sowie die zur Untersuchung anstehenden Korridore kennenzulernen. Nach einem Eingangsvortrag, der das Vorhaben erläutert, folgt eine gemeinsame Diskussionsrunde. Dann erhalten die Besucher im Werkstattverfahren mittels Plakate, Karteikarten und detaillierten Fragen ausführlich Gelegenheit, ihre Ideen und Anregungen einzubringen. Diese fließen dann in die Planungen ein, verspricht der Kreis. Eingeladen sind alle, die gerne die Radschnellverbindungen mitgestalten möchten. Eine Anmeldung für die gut zweistündige Veranstaltung in der Mensa der Grund- und Mittelschule Kirchheim ist nicht erforderlich. mm

## Landkreis

## Neuwahlen der Kreis-SPD

Beim Unterbezirksparteitag der SPD München-Land stehen die Neuwahlen des Vorstands an. Die Mitglieder treffen sich am Mittwoch, 5. Juni, um 19 Uhr im Münchner Hofbräuhaus am Platzl, Münchner Zimmer. Ab etwa 20.30 Uhr erfolgen die Wahlen. Die derzeitige Vorsitzende Bela Bach tritt dabei nicht mehr für ihr Amt im Kreis-Vorstand an. mm

## Unterwegs mit der Keimpolizei

Kontrolleure prüfen, ob die Lebensmittelbetriebe im Landkreis hygienisch arbeiten

VON DORIS RICHTER

Landkreis – Bei der Fritteuse schaut Helmut Wurm genau hin. Dort lauert oft die Gefahr – Fett, das längst hätte ausgetauscht werden müssen, Acrylamid, das als krebserregend gilt und bei zu hohen Temperaturen entsteht. Mit einer Kelle schöpft Helmut Wurm etwas Fett ab, riecht daran, schaut nach Rückständen wie etwa von Panaden, misst die Temperatur. Helmut Wurm, 41, ist Lebensmittelüberwachungsbeamter. So heißt offiziell, wer für den Verbraucherschutz im Landratsamt die Lebensmittelunternehmen im Landkreis kontrolliert. Vom kleinen Imbiss über Betriebskantinen, Metzgereien bis zur normalen Wirtschaft. Jeder, der mit Lebensmitteln zu tun hat, bekommt es regelmäßig mit Wurm oder einem seiner acht Kollegen zu tun. Rund 700 Kontrollen haben sie 2018 absolviert. Weil die Öffentlichkeit davon selten was mitbekommt, den Vereinten Nationen das Thema aber wichtig ist, haben diese den 7. Juni zum „Tag der Lebensmittelsicherheit“ ausgerufen. Anlass für den Landkreis, mal zu zeigen, wie hier mit dem Thema umgegangen wird.

## Ein Meister im Handwerk als Voraussetzung

Natürlich ist es heute keine unangemeldete Kontrolle. Und die SV-Betriebskantine in Neuperlach fällt nicht in die Zuständigkeit des Landkreises. Aber man kennt sich und so steht die Küchentüre offen, um zu zeigen, wie so eine Kontrolle abläuft. Mit dabei ist Wurms Kollege Bernd Fleischmann. Der 58-jährige ist Molkereimeister. Wurm war Metzgereigeselle und außerdem Küchenmeister. Ein Meister im Handwerk ist Voraussetzung für diesen Job, dem noch eine zweijährige Ausbildung vorausgeht. Die Kontrolleure sollen ja wissen, wo sie hinschauen müssen. Bei der Kontrolle folgen sie „dem Weg der Waren“, wie es Helmut Wurm beschreibt. Am Eingang zeigt er Restau-



Geruch, Optik und Temperatur beurteilt Helmut Wurm bei der Fritteuse.

FOTOS: ROBERT BROUCZEK



Kontroll-Ausrüstung: Probenbehälter, Messgeräte, Taschenlampe, Foto, Schutzkleidung, Absperrband.



Der Dienstaussweis wird am Anfang gezeigt.



Mit dem Messgerät wird das Fett kontrolliert.



Küchenhelfer: Bei den Geräten, die Robert Hofmeister nutzt, schaut Helmut Wurm nach Speiseresten.

wird alle sechs bis 12 Monate begutachtet.

In der Küche ist Helmut Wurm mit der Fritteuse fertig. Ein Blick auf die Dunstabzugshaube: alles blank, das Handwaschbecken nicht zugestellt mit schmutzigem Geschirr. Die Geräte, mit denen Lebensmittel verarbeitet werden: alle gut geputzt, genauso wie Boden, Fliesen und Decke. „Da sieht man schon anderes im Lauf der Zeit“, sagt Bernd Fleischmann. Dunstabzugshauben, von denen braune Fetttropfen ins Essen plat-

## Vom Sprung in der Fliese bis zur Kakerlake

schen, Küchenmaschinen, in denen Reste der Vorwoche hängen, gesprungene Wandfliesen, Kakerlaken. Einen Imbisswagen hat Fleischmann dichtgemacht, noch bevor er seinen Ausweis gecheckt hatte. „Da kamen mir aus dem Ketchupbehälter schon die Fliegen entgegen.“

Das ist nicht die Regel. Meist werden die Hinweise der Kontrolleure dankbar aufgenommen. Falls nicht, können die aber auch anders: Androhung von Zwangsgeldern, Bußgelder, Schließung. Natürlich sind die Anforderungen an eine kleine Wirtschaft nicht so groß wie an eine Großkantine. Aber sauber muss es schon sein und Lebensmittelsicherheit ist immer oberstes Gebot.

Am Ende kontrollieren Wurm und Fleischmann noch die Essensausgabe und das „Eigenkontrollkonzept“ des Betriebs – Reinigungsplan, Schädlingsbekämpfung, Infektionsschutz, Schulungen. Im Laptop dokumentieren sie die Ergebnisse. Nach einer Stunde ist Schluss.

Es ist ein Job im Spannungsfeld: Unternehmer finden die Kontrollen oft zu streng, Bürger zu lasch. Trotzdem mögen Wurm und Fleischmann ihre Arbeit, den Kontakt zu den Leuten. Auch wenn sie die Polizei manchmal beneiden, wie Fleischmann augenzwinkernd sagt: „Wenn die Übeltäter erwischt, ist es ein Erfolg, bei uns immer gleich ein Skandal.“

rantchef Robert Hofmeister seinen Dienstaussweis, dann wäscht er sich erst mal die Hände. Im Hygienekittel geht es dann ins Lager. Wie werden die Lebensmittel aufbewahrt, wie sieht es in der Kühlung aus? Lebensmittel direkt am Boden – geht gar nicht. Wie sauber sind die Kühlgeräte? Mit einer Taschenlampe leuchtet Wurm auf das Kühlaggregat. „Ein großes Problem ist oft die Wa-

rentrennung“, erklärt er. „Da liegen oben im Regal schon mal die erdigen Karotten und drunter steht Frischfleisch, worauf dann der Dreck brösel.“ Viele wissen auch nicht, dass rohe Eier niemals offen neben Gemüse gelagert werden dürfen. „Auf der Schale sitzen die Salmonellen“, erklärt der Kontrolleur. Deshalb müssen die Eier immer luftdicht verpackt sein. Ganz wichtig auch: die Tempera-

tur, bei der gelagert wird. Fleisch etwa immer bei zwei bis vier Grad.

Heute ist alles vorbildlich. Es gibt sogar eine extra Kühlzone fürs Gemüse. „Gerade bei kleineren Betrieben ist das oft ein Platzproblem“, erklärt Bernd Fleischmann. Er ist seit 1988 dabei. „Im Lauf der Zeit kennt man schon seine Pappenheimer“, sagt er und lacht. Rund 5000 Lebensmittelbetriebe gibt es im

Landkreis. Für jeden erstellen die Kontrolleure eine Risikoanalyse, die maßgeblich dafür ist, in welchem Takt er kontrolliert wird. „Das bewegt sich zwischen zwei Wochen und drei Jahren“, erklärt Fleischmann.

Natürlich schauen sie beim Metzger öfter vorbei als im Getränkehandel. Gab es Beanstandungen, prüfen sie, ob ihre Vorschläge umgesetzt wurden. Eine normale Gastwirtschaft

ist ein Job im Spannungsfeld: Unternehmer finden die Kontrollen oft zu streng, Bürger zu lasch. Trotzdem mögen Wurm und Fleischmann ihre Arbeit, den Kontakt zu den Leuten. Auch wenn sie die Polizei manchmal beneiden, wie Fleischmann augenzwinkernd sagt: „Wenn die Übeltäter erwischt, ist es ein Erfolg, bei uns immer gleich ein Skandal.“