

Gastwirt wegen massiver Hygienemängeln zu Bewährungsstrafe verurteilt

Kaiserslautern (mm) Wegen mangelhafter Hygiene in seinem Hotel- und Restaurantbetrieb wurde ein Gastronom aus Rheinland-Pfalz vom Amtsgericht Kaiserslautern unter Einbeziehung eines früheren Strafbefehls zu 1 ½ Jahren Haft auf Bewährung verurteilt.
(Az.: 6029 Js 19907/05.3 Ds)

Aufgrund eines Hinweises aus der Bevölkerung wurde der bereits mehrmals negativ aufgefallene Betrieb im September 2005 durch die Lebensmittelüberwachung kontrolliert. Bei der Überprüfung aller genutzten Räume des Lokals stellten die Kontrolleure zahlreiche Mängel fest. Etliche Bedarfsgegenstände wie Töpfe, Reinigungsbürsten und Messer wiesen starke Verschmutzungen und fettige Rückstände auf. Im Hängeschrank wurden mehrere offene Packungen mit Fertigpulver gefunden, die Lebensmittelmotten, Larven und Gespinste enthielten. Zum Teil lebten diese noch. In einer Gewürzdose hafteten ebenfalls erhebliche Gespinste durch Motten. Über der Anrichte hing ein Fliegenfänger mit einer erheblichen Anzahl von toten Fliegen. Im Fleischkühlschrank lagerten in einer milchig trüben Brühe Putenfleischscheiben, die alt und muffig rochen. Ein Stück Käse mit Schimmelkolonien aus der kalten Küche wurde vor der Endbeurteilung durch einen Mitarbeiter des Angeklagten in den Müll geworfen. Hähnchenschlegel, die in einer dünnen Plastiktragetasche eingefroren wurden, zeigten an den herausragenden Enden erheblichen Gefrierbrand. Garnelen in einer offenen Packung waren dickschichtig mit Eisschnee überzogen. Eine Schiebetür zum Lebensmittellageraum war im unteren Bereich deutlich sichtbar durch Nager abgefressen worden, so dass diese ungehindert zu den Lagerräumen konnten. Auf den dahinter stehenden Regalen wurden Kotspuren von Nagern festgestellt. Unter einem Weinregal lag eine fast mumifizierte Ratte, die starken Verwesungsgeruch abgab. Auf den Heizungsrohren im Keller stand ein Hochfrequenzgerät, dies lässt darauf schließen, dass der Schadnagerbefall dem Gaststättenbetreiber bekannt war. Die Personaltoilette war innen durch nicht ausreichendes Abspülen verschmutzt. An den Handwaschbecken in Küche und Personaltoilette fehlten Papierhandtücher zur hygienischen Händetrocknung. Insgesamt 18 schwerwiegende Mängel wurden dem Gastronom vorgeworfen. Darunter auch größere Renovierungsmängel, so war der Anstrich im Treppendurchgang Küche - Keller vergilbt, um den Lichtschalter gar schwarz verfärbt. Seitens der Staatsanwaltschaft wurde für die aufgeführten Anklagepunkte eine Haftstrafe ohne Bewährung gefordert.

Der 56-jährige hat sich geständig eingelassen und alle erhobenen Vorwürfe bestätigt. Grund für die Vernachlässigung seines Hotel- und Restaurantbetriebes war demnach, dass er sich ab 2004 um seine schwerkranke Frau kümmern musste. Auch der zuständige Lebensmittelkontrolleur bestätigte, dass es in den 20 Jahren vor 2004 in diesem Betrieb keinen größeren lebensmittelhygienischen Beanstandungen gegeben hatte.

Das Gericht wertete bei der Strafzumessung als positiv, dass die Tatvorwürfe in vollem Umfang eingeräumt wurden und der Angeklagte nicht vorbestraft war. Außerdem hatte er nicht unerhebliche finanzielle Anstrengungen unternommen, die o. g. Missstände zu beseitigen.

Strafverschärfend hat sich ausgewirkt, dass der Lokalinhaber trotz eines gegen ihn erlassenen Strafbefehls keine Anstrengungen unternommen hatte, die Einhaltung der Hygienevorschriften genauer zu überwachen bzw. überwachen zu lassen. Das Gericht hielt nach Abwägung aller Umstände eine Freiheitsstrafe von acht Monaten für schuld- und tatangemessen. Die letztendlich ausgesprochene Gesamtstrafe wurde in Zusammenhang mit einem Strafbefehl aus dem Jahr 2005 gebildet. Im erwähnten Strafbefehl war dem Angeklagten wegen einer Salmonellenvergiftung u. a. fahrlässige Körperverletzung in 40 Fällen und auch fahrlässige Tötung in einem Fall zu Last gelegt worden. Eine ältere Frau war infolge der Salmonellose gestorben. Er erhielt damals eine einjährige Haftstrafe auf Bewährung. Unter Einbeziehung dieser Strafe wurde der Gastronom zu insgesamt 1 ½ Jahren Bewährungsstrafe verurteilt.

Von einem Berufsverbot sah das Gericht ab, da er große Anstrengungen unternommen hat, die Mängel zu beseitigen und den Betrieb zukünftig einwandfrei zu führen. Dazu wurde eine Diplombiologin als Hygieneberater zu Rate gezogen. Die Zusammenarbeit mit dieser Hygieneberaterin darf der Hotelier nicht ohne Zustimmung des Gerichts aufkündigen. Dies wurde ihm zur Bewährungsauflage gemacht. Durch die getroffenen finanziellen und persönlichen Maßnahmen wird der Gastronom, nach Überzeugung des Amtsgerichts zukünftig keine einschlägigen Rechtsverletzungen mehr begehen.

Das Urteil ist seit dem 06.03.2006 rechtskräftig.