

**„Die „Ampel“ verzerrt den Wettbewerb und gefährdet Existenzen“ – Interview mit Stefan Scholtis, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Schleswig-Holstein zur Hygiene-Ampel, mit der die Verbraucherschutzminister gastronomische Betriebe bewerten wollen.**

TASH: Herr Scholtis, die Verbraucherschutzminister haben auf ihrer gestrigen Sondersitzung in Bremen die Einführung einer Hygiene-Ampel als Kontrollbarometer für gastronomische Betriebe beschlossen. Eine Farbskala von Grün bis Rot soll Gäste künftig darüber aufklären, ob sie Angst vor hygienischen Mängeln haben müssen. Wie schätzt der DEHOGA dieses Bewertungssystem ein?

Scholtis: Eines möchte ich vorweg klarstellen: Der DEHOGA hat sich noch nie Kontrollen widersetzt, wenn diese sachgerecht durchgeführt werden. Es ist natürlich auch in unserem Interesse, dass unsere Gäste sich in hygienisch einwandfreien Betrieben bewegen.

Wir haben aber ein Problem mit der Umsetzung der Ampel. Sollte ein Betrieb einen negativen, also roten Balken, erhalten, die beanstandeten Punkte aber zügig beseitigt wurden, muss der Betrieb trotzdem auf eine amtliche Nachkontrolle warten und ist so lange mit der negativen Bewertung stigmatisiert. Nach eigenem Bekunden der Lebensmittelkontrolleure kann das bis zu einem halben Jahr dauern. In Deutschland muss sich ein Kontrolleur um 600 Betriebe kümmern! So werden Existenzen gefährdet. Darüber hinaus ist die Ampel wettbewerbsverzerrend, da nicht alle Betriebe zeitgleich kontrolliert werden können.

TASH: Wird die Ampel nur in der Gastronomie eingeführt oder auch in der Lebensmittelbranche?

Scholtis: Dass die lebensmittelverarbeitenden Betriebe geprüft werden, liegt nahe. .Tatsächlich beschränkt sich die Kontrolle aber erstmal nur auf gastronomische Betriebe. Dafür haben wir überhaupt kein Verständnis. Rein statistisch geht der Deutsche 1,2 mal im Monat in einen gastronomischen Betrieb. Lebensmittelgeschäfte o.ä. hingegen werden fast täglich aufgesucht. Diese werden jedoch noch nicht kontrolliert. Das ist nicht nachvollziehbar. Man denke hier nur an den Umetiketierungs-Skandal, der in Supermärkten aufgedeckt wurde. Uns zeigt diese Entscheidung, dass die Gastronomie als Versuchsfeld benutzt wird.

TASH: Für wie sinnvoll erachten Sie denn die farblichen Abstufungen der Ampel?

Scholtis: Die Ampel ist unserer Meinung nach handwerklich schlecht gemacht. Ein roter Balken signalisiert Gefahr. Wenn ein Betrieb erhebliche Mängel hat, besteht schon immer die Möglichkeit, diesen Betrieb zumindest vorübergehend zu schliessen, bis die Mängel abgearbeitet worden. Dafür sorgen auch schon seit Jahrzehnten Kontrolleure der Lebensmittelbehörden. Wenn die staatlichen Behörden einen Handlungsbedarf gesehen und den Wunsch nach weiteren Kontrollen geäußert hätten, dann wäre es für uns nachvollziehbar. Dem ist aber nicht so. Deshalb wünschen wir uns von der Politik mehr Augenmaß.

Man sollte auch nicht vergessen, dass die Verbraucherministerien den deutschen Betrieben zu 90 Prozent bescheinigen, dass es keine hygienischen Beanstandungen gibt. Wenn der Verbraucher geschützt werden soll, dann ist die Ampel kein geeignetes Instrument. Dieses Siegel ist eine reine Momentaufnahme, es hat keinerlei verbindliche Aussage. Am nächsten Tag können die Zustände sich schon wieder völlig anders gestalten.

TASH: Sie sind Hauptgeschäftsführer des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Schleswig-Holstein, aber Sie sind auch selber Gast und Konsument. Was wünschen Sie sich als Verbraucher?

Scholtis: Ich verlasse mich auf meine eigene Wahrnehmung, wüsste mir allerdings eine effektivere Aufklärung z.B. bei der Zusammensetzung von Lebensmitteln.