

Hygiene im Cliquenkeller - dr Schuss isch duss

Wie alle Gastrobetriebe unterstehen auch die Vereins- und Gelegenheitswirtschaften wie Cliquenkeller, Wurst- und Kebabstände usw. der Lebensmittelgesetzgebung. Beim Einrichten eines neuen Cliquenkellers ist jeweils ein Baubegehren einzureichen, das auch von unserem Amt beurteilt wird. Die Umsetzung der Auflagen wird anschliessend bei der Bauabnahme kontrolliert. Die lebensmittelrechtlichen Anforderungen bezüglich Prozessen und Tätigkeiten, Hygiene, Qualität der angebotenen Lebensmittel usw. lassen sich aber nur während den Betriebszeiten, also an der Fasnacht überprüfen.

Nicht mit Trommel oder Piccolo sondern mit Stift und Thermometer ausgerüstet hat das Lebensmittelinspektorat an den Fasnachtsnachmittagen eine grössere Anzahl von Cliquenkellern besichtigt. Dabei stiessen wir durchwegs auf ein positives Echo bei den Verantwortlichen. Die Kommentare lauteten „Gut, dass Ihr unseren Betrieb auch überprüft“, „Wir hatten eine Kontrolle Ihrerseits erwartet“ oder „Wir finden diese Überprüfung sinnvoll“. Das Personal war stolz aufzeigen zu können, wie es seine Verantwortung wahrnimmt.

Das Lebensmittelsortiment bestand vor allem aus Mehlsuppe, Wähen und Würstli. Wo Menüs angeboten waren, war lediglich ein einziges auf der Karte und die Zutaten bestanden meist aus Convenience-Food: Das Lebensmittelsortiment war durchwegs der vorhandenen Infrastruktur angepasst. Auch die von früheren Inspektionen diesbezüglich verfügten Auflagen wurden alle eingehalten. Obwohl die Cliquenkeller häufig von Personen betrieben werden, die hauptberuflich nicht im Gastrobereich arbeiten, war die allgemeine Hygiene einwandfrei.

Abschliessend können wir den Verantwortlichen ein Lob aussprechen und stellen fest, dass die Hygiene in Cliquenkellern sicher kein Fasnachtssujet abgibt. Nächstes Jahr werden auch andere Kategorien von Lebensmittelbetrieben unter die Lupe genommen.

Cliquen-Keller

