



Innung Dortmund: Alles Käse, oder was?

„Käse ist in Schwarzenberg eine Spezialität; und Schwarzenberg liegt an der Käsestraße“, sagt Paul Woste. Paul Woste ist Obermeister der Innung für Kältetechnik in Dortmund – und er weiß, was er sagt. Damit ist klar, daß in der Innung Dortmund nicht etwa alles Käse ist, sondern daß die Innungsmitglieder, wenn sie besonderen Appetit auf Käse haben, eben mit Paul Woste, ihrem Obermeister, nach Schwarzenberg fahren, um . . . Ski zu fahren. Oder heißt es Ski laufen? Ge-

ren – Wandern – Lustig sein“ vom 16. bis 24. Januar diesen Jahres nach Schwarzenberg-Bödele ein. Der Leser weiß jetzt, dieses Dorf liegt im Bregenzer Wald und selbst Bürgermeister Jakob-Franz Geber wünschte schon mal im voraus einen erholsamen Urlaub und hierzu traf man sich gleich am Samstag abend nach der Ankunft im „Mesnerstüble“, wo denn sonst? Ob der Urlaub nun ausgesprochen erholsam war, ist dem Verfasser dieser Zeilen nicht so



Dortmund auf Winter-Fahrt. Gruppenbild mit Hund und Damen

laufen wurde allerdings auch. Das ist es, wovon hier die Rede ist. Denn es ist Winter und Schwarzenberg gehört zu den ältesten Orten des Bregenzer Wald – und der liegt bekanntlich in Österreich.

So kam es, daß die Innung schon am 2. April (das ist ein Tag nach dem 1. April – und daher kein Scherz) zu der Erkenntnis kam „Der nächste Winter kommt bestimmt!“ Und diese Erkenntnis teilten Obermeister Paul Woste und Geschäftsführer Helmut Klasen prompt allen Innungsmitgliedern in Dortmund, und um Dortmund herum, mit und luden damit rechtzeitig zur nächsten Innungsfahrt unter dem konzentrierten Motto „Skifah-

ganz klar. Denn jeden Tag war was los. Dazu wurden von den 20 Personen, die an der Innungsreise teilnahmen, zunächst 14 Ski-Fahrer in zwei Gruppen aufgeteilt und von den beiden Ski-Lehrern Hans und Inge auf Trab gebracht. Pardon, in Schwung gebracht. Den beherrscht Paul Woste beim Tanzen schon recht gut. Der Rest der Reisegruppe, es waren damit 6 Personen, die hatten es leicht besser. Denn sie waren „Fußgänger“ – und die hatten Werner Wiesenburg (jeder kennt ihn doch) als Führer. Der wußte auch, wohin er

seine Fußgänger zu führen hatte. Schon am ersten Tag vor Ort, es war der Sonntag, zog es ihn zu Helga. Die ist Wirtin der Reichsbundhütte und vielleicht doch etwas jünger. Derweil

schen Küche (vielleicht Käse oder was anderes). Dienstags ging es aufwärts zur Lustenauerhütte, um 10 Uhr die Skifahrer in der Gruppe (welche?), um 11 Uhr die Wanderer mit



Man sieht's genau, das sind die „Köner“ um Obermeister Paul Woste (rechts unten), also Skigruppe 1 mit Inge (hat wohl fotografiert)

wurden die Skifahrer nach „Könnensgruppen“ eingeteilt. Wenn man das hier veröffentlichte Bild so betrachtet, waren es wohl diese 7, die hier als Köner (Gruppe 1) posierten, und die Ski-Lehrerin möglicherweise Inge. Oder nicht? Von den anderen „Könnern“ existiert augenscheinlich kein Bild.

Montags hatten es die Fußgänger etwas besser als die Skifahrer (die führen in Gruppen), denn sie wanderten mit Werner zum Bauernhof und damit direkt zur Jause aus der heimi-

Werner. Wer eher angekommen war, ist nicht ganz klar, jedenfalls brauchten die Wanderer eine Stunde weniger, um dann um 13 Uhr gemeinsam mit den Skifahrern zu Mittag zu essen. Vielleicht gab's Wiener Schnitzel, denn die waren dort mit Ausrufezeichen versehen und wohl recht bekannt.

So ging es dann in etwa täglich weiter. Mit Hans und Inge ging es zum Skifahren (die Knochen bleiben heil) und mit Werner und unterschiedlichen Zielen zum Wandern. Was für diese Berichterstattung interessant



Wer war nun schneller oben auf der Lustenauer Hütten? Die Wanderer (Start um 11 Uhr) oder die Skifahrer (Start um 10 Uhr)?



ist, das ist das Essen. Am späteren Mittwoch nachmittag fuhren alle Gruppen, Skifahrer und Wanderer, mit dem Bus in die Schweiz zum kleinen Ort Güttingen am Bodensee und in ein kleines, uriges Lokal. „Schiff“ war sein Name, aber stationär zu Land fest verankert. Nun weiß jeder, daß es auch in der Schweiz recht viel Käse gibt, aber nicht im „Schiff“. Da gab es lecker Kartoffeln und Egli aus der Ge-

siebten Bier ist der Mensch satt? Kann sein, allerdings trinkt der Mesner oft auch Wein.

Vielleicht haben alle am Donnerstag abend nur vorgekostet, denn tatsächlich hatte Paul, der Obermeister, für den Freitag abend zum „Galadiner“ und damit zum Abschlußdiner („etwas besonderes“, Zitat Paul Woste) eingeladen. Wohin? Natürlich ins „Mesnerstübli“, da fühlten sich wohl alle wie zu

Alles Käse oder was? Na, daß es sich hier um Kartoffeln handelt, ist wohl klar. Dazu: die Zitronen wurden verschmäht, aber nicht der Egli



meinschaftspfanne – und wer nun fragt, was Egli ist, der sollte mal selbst an den Bodensee fahren und selbige Delikatesse verkosten. Den Käse nun, den gab's am Donnerstag mittag bei „Marta“. Auf die Käseart kam's wohl nicht so besonders an, denn alles wurde durcheinander gemengt und das Ergebnis nannte sich dann Kässpätzle. Das Abendessen wird im Innungslogbuch nicht erwähnt, möglicherweise fiel es aus, denn ... ab 19 Uhr versammelte man sich einmal wieder im „Mesnerstübli“. Nach dem

Haus. Das war's dann wohl auch, denn der Programmpunkt „Samstag“ führte nun keine Spezialitäten mehr auf. Nur den Dortmunder Innungs-Abschiedsgruß „Abreise nach eigenem Befinden“, jedoch mit der Ergänzung „je nach Fahrtüchtigkeit“! Da wohl alle Dortmunder (und drumherum) Kälteanlagenbauer ihre Damen (das gehört sich so) mit dabei hatten, da darf der Leser nun raten, wer die jeweilige Rückfahrt am besten ge„meistert“ hat. Das weiß noch nicht einmal *P. W.*

Schankanlagen: Ende der Großzügigkeit

Neue Verordnung überträgt die wiederkehrende Prüfung privaten Sachkundigen

Die geänderte Getränkeschankanlagenverordnung (SchankV), die zum 1. Januar in Kraft getreten ist, bringt für Gastwirte eine Reihe von Veränderungen mit sich. Das wichtigste: Die wiederkehrende Prüfung von Getränke-Schankanlagen muß

gemäß § 12 SchankV künftig von einem Sachkundigen durchgeführt werden. Bisher waren hierfür – je nach Bundesland – unterschiedliche Behörden zuständig. Wie Horst-Rüdiger Krä, öffentlich bestellter und vereidigter Sachver-

ständiger für Getränke-Schankanlagen, bei der 2. Straubinger Getränke-Fachtagung betonte, ist damit die Zeit der Großzügigkeit gegenüber den Wirten endgültig vorbei.

Horst-Rüdiger Krä ist einer der vier bundesweit öffentlich bestellten und vereidigten Sachverständigen für Getränke-Schankanlagen. Er hatte – zusammen mit der Mechanikinnung für Niederbayern – rund 50 Lebensmittelüberwacher aus Behörden und Sachkundige für Schankanlagen zum 2. Straubinger Getränke-Fachtag in das Berufsbildungs- und Technologiezentrum der Handwerkskammer in Straubing eingeladen. Mehrere Fachleute erläuterten in Referaten die neuen Vorschriften der SchankV und alle damit zusammenhängenden Probleme.

Hauptreferent war Polizei-Hauptkommissar Michael Rapp vom Wirtschaftskontrolldienst

in Baden-Württemberg. Er erläuterte detailliert die Änderungen der Schankanlagenverordnung, von der Geschichte bis zu aktuellen Problemen. Rapp empfahl dabei allen Sachkundigen, eng mit den überwachenden Behörden zusammenzuarbeiten, weil es zur geänderten Schankanlagenverordnung noch keine Rechtsprechung gebe, die Behörden aber Ausnahmen einräumen könnten. Grund hierfür ist, daß die Technische Regel für Getränkeschankanlagen (TRSK) noch nicht auf die neue Verordnung abgestimmt ist.

Die wiederkehrende Prüfung von Schankanlagen muß jetzt in zweijährigem Turnus durchgeführt werden, ab dem Zeitpunkt nach der letzten wiederkehrenden Prüfung durch die Behörde. Das bedeutet, daß

DAS KÄLTEANLAGENBAUERHANDWERK



Horst-Rüdiger Krä, öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Getränke-Schankanlagen (l.) mit dem Hauptreferenten Polizeikommissar Michael Rapp (Mitte) und Kreishandwerksmeister Jürgen Tanne bei der 2. Straubinger Getränke-Fachtagung, in der über die neue Schankanlagenverordnung informiert wurde

die meisten Anlagen sofort einer wiederkehrenden Prüfung unterzogen werden müssen, da in der Regel die letzte wiederkehrende Prüfung durch die Behörde länger als zwei Jahre zurückliegt, falls sie überhaupt durchgeführt wurde. Im Gegensatz zur bisherigen Regelung muß diese Prüfung gemäß § 12 SchankV von einem Sachkundigen durchgeführt werden. Der zuständigen Behörde obliegt nur mehr die Aufsicht.

Der Sachkundige ist auch für die Überprüfung der Hygiene von Getränkeschankanlagen im Rahmen der wiederkehrenden Prüfung zuständig. Dabei ist er verpflichtet, festzustellen, ob sich die Anlage, insbesondere die Bierleitungen in einem ordnungsgemäßen hygienischen Zustand befinden. Er führt dazu verschiedene Tests (Abstriche und mikrobiologische Untersuchungen) durch.

Sachkundige stehen gegenüber den Aufsichtsbehörden in der Verantwortung; sie können sich keine Ausnahmen oder großzügigen Regelungen mehr leisten. Wie Horst-Rüdiger Krä auf dem Straubinger Getränke-Fachtag betonte, ist damit die Zeit der in großzügiger Weise von manchen Behörden freundlich erteilten Ausnahmeregelungen endgültig vorbei. „Sachkundige können sich nicht lei-

sten, ein Auge zuzudrücken, sie sind sogar verpflichtet, wesentliche Mängel der Anlage der zuständigen Behörde zu melden. Wird der Mangel nicht unverzüglich beseitigt, kann die Anlage, auf Anordnung der Behörde, sogar außer Betrieb gesetzt werden. Zudem drohen hohe Bußgelder, falls von der Behörde vorgegebene Fristen nicht eingehalten werden. Horst-Rüdiger Krä betont: Unabhängig davon, wer die Getränke-Schankanlage eingerichtet hat, reinigt oder wartet, verantwortlich ist in jedem Fall der Betreiber, also der Gastwirt.

Günstig für die Gastronomie wirkt sich nach Ansicht von Horst-Rüdiger Krä aus, daß nunmehr auch kleine Anlagen,

wie zum Beispiel Handpumpen mit Luft, wie sie vielfach bei Vereinsfesten eingesetzt werden, ebenfalls nach der SchankV geprüft werden müssen. Das bedeutet, daß Anlagen, wie sie vielfach bei Vereinsfesten verwendet werden, der gesetzlichen Vorschrift unterliegen. Der Vereinsvorsitzende ist nunmehr auch für die Einhaltung der SchankV voll verantwortlich. Krä sieht darin eine weitere Möglichkeit zur Eindämmung der Paragastonomie.

Wie findet nun der Gastwirt einen Sachkundigen, der

die wiederkehrende Prüfung durchführt? Wie Horst-Rüdiger Krä erklärt, werden seit 1. Januar 1999 bundesweit von mehreren staatlich zugelassenen Instituten Lehrgänge für die Sachkundigenprüfung durchgeführt. Es ist also damit zu rechnen, daß in Kürze jedem Betreiber einer Schankanlage in seiner Nähe ein Sachkundiger zur Verfügung steht. Auskünfte über den nächst erreichbaren Sachkundigen erteilt gerne: H.-R. Krä, Privatinstitut Bayern-Sachsen für Aus- und Weiterbildung, Straubing, Fax (0 94 21) 91 31 64. □

Wer ist wer? Sachverständige und Sachkundige

Straubing - Im Zusammenhang mit der neuen Schankanlagenverordnung ist immer wieder von Sachverständigen und Sachkundigen die Rede. Um Verwechslungen vorzubeugen, hier die Definition dieser beiden verschiedenen Experten für Schankanlagen.

Sachverständiger: Er ist von einer Behörde oder öffentlich-rechtlichen Institution wie der IHK oder Hwk öffentlich bestellt und vereidigt. Voraussetzung hierfür ist ein Ingenieurstudium oder eine Meisterprüfung sowie weitere Ausbildungen. Derzeit gibt es in Deutschland nur vier öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für Getränke-Schankanlagen.

Sachkundiger: Für die Bestellung zum Sachkundigen ist eine Handwerksausbildung mit Berufspraxis sowie das Bestehen des Grundlehrgangs bei einem staatlich anerkannten Ausbildungsinstitut (davon gibt es in Deutschland 14) erforderlich. Sachkundige dürfen die Prüfung zur Inbetriebnahme einer Getränke-Schankanlage abnehmen. Um auch die wiederkehrende Prüfung durchführen zu können, benötigen Sachkundige zusätzliche Aufbaulehrgänge.

So geschaltet, sinkt der Widerst	So ist Lösung mit wenig Ammoniak	... der Technik beachten!	Das ist schwarzes Öl	Ä	Farbe ohne Beziehung zur KT	Gleitringdichtung (Abk.)	G	Werden Rohre bei Erwärmung	L	Hartgummi-Eisportscheibe	P	Halogen, nicht in KM enthalten	J	Besteht fürs Abtauen manchmal
P	A	R	A	L	L	E	L	Leichtmetall (Abk.)	A	L	U	Fluss ins Nordpolarmeer	O	B
Lat. Vorsilbe (Rückz.)	R	E	Leichtmetall, hochfest (Kurzz.)	T	I	R	Ovales Kühlgut	E	Verschleißung	C	O	D	E	
Leichtmetall (Kurzz.)	M	G	Wichtige Leitung (Abk.)	L	A	D	Wichtige Leitung (Abk.)	N	K	L	Daraus besteht Stahl zumeist	F	A	
Männl. Kühlgut-anwärter auf Weide	Kann vor Luft stehen (Präp.)	E	D	Schutzgas beim MIG-Schweißen (Kurzz.)	A	R	Unterer Totpunkt (Abk.)	I	G	Abkürzung für Tag	Kurzzeichen für Lamellenwerkstoff	Modifizierte Atmosph. (Abk.)	F	A
B	U	L	E	Kann vor Luft stehen (Präp.)	Z	U	Kühlgut aus der holländ. Käseerei	E	D	A	M	E	R	
Kurzz. von Mangan	M	N	Kann Kälte sein und Medizin	B	I	T	T	E	R	Lamellenabstand (Abk.)	L	A	Bestandteil von FKW (Kurzz.)	F

Und hier die Auflösung des Februar-Rätsels. Haben Sie es getroffen?