

Eis-Experten wieder auf Tour

Kontrollen im Stadtverband

Saarbrücken. Wenn die Temperaturen steigen, kommt er wieder: der Heißhunger auf Eis! Dafür, dass keinem dieses süße Vergnügen verdorben wird, sorgen Lebensmittelkontrolleure. Peter Ecker (38) und Michael Müller (46) vom Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen des Stadtverbands Saarbrücken sind Profis in Sachen Eis. Seit knapp zehn Jahren sind sie im Einsatz. Sie sind das ganze Jahr über in den Eisdielen unterwegs. Allein im Stadtverband werden von ihnen und ihren Kollegen im Schnitt 80 Eisdielen kontrolliert.

Die Sommerzeit hat begonnen, bald sind die Eisbuden wieder gerammelt voll. Cazia Bartolota (50) von der Eisdielen Eis-Café Italia in Völklingen-Geislautern hat für diese Saison eine neue Sorte kreiert: Cherie-Manir, ein Milcheis mit Kirschen, Amerettini und Schokostückchen. In ihrer Eisküche mixt Cazia Bartolota Milch- und Fruchteis zusammen. Und die Kontrolleure loben: Die Küche ist sauber wie ein Labor.

Doch auch wenn ein Raum ordentlich wirkt - ist die Ware wirklich einwandfrei? Peter Ecker: „Die Hygiene- und Rohstoffvorschriften sind hoch. Und da Eis ja gefroren ist, sind die Chancen für die Ausbreitung gesundheitsschädlicher Keime gering.“

Bei Temperaturen um die Minus 12 Grad wird Eis normalerweise gelagert. Krankheitserregende Keime verbreiten sich erst bei Plus-Temperaturen. Dann allerdings könnten gefährliche Coliforme und Salmonellen entstehen. Und das bedeutet: Durchfall. Doch der Experte versichert: „Saarländisches Eis ist einwandfrei.“ Übrigens kontrollieren die Experten nicht nur Eiscafés, sondern auch die fahrenden Eisverkäufer. Bei den Kontrollen im vergangenen Jahr mussten die Kontrolleure einige Proben beanstanden. *red*