

der Brathendl-Affäre:

Staatsanwalt ermittelt gegen Lokal-Geschäftsführer

von Konzernleitung beurlaubt / Verdacht des Verstoßes gegen Lebensmittelgesetz / Patienten wieder daheim

Von unserem Redaktionsmitglied Johann Freudenreich

Die anrühigen Grillhendl, nach deren Verzehr, wie berichtet, 18 Siemens-Mitarbeiter erkrankten, bilden seit Mittwoch auch die Corpora delicti in einem von der Staatsanwaltschaft München I gegen den Geschäftsführer der Wienerwald-Gaststätte in der Anzinger Straße 1, Hans Jürgen D., eingeleiteten Ermittlungsverfahren wegen Verdachts eines Verstoßes gegen das Lebensmittelgesetz und wegen fahrlässiger Körperverletzung. Der Geschäftsführer ist bis zur Klärung der Angelegenheit von der Konzernleitung beurlaubt worden. 5 der 18 Erkrankten, die zunächst stationär behandelt worden waren, konnten mittlerweile die Klinik verlassen.

Der Geschäftsführer ist am Mittwoch von dem stellvertretenden Wienerwald-Konzernchef Günter Steinberg in Urlaub geschickt worden. Der Pressechef Wolfgang Schmitz im Gespräch mit der SZ mitteilte, wird der „Urlaub“ bis zur endgültigen Klärung der Angelegenheit dauern. Danach werde endgültig über den Verbleib des Geschäftsführers entschieden werden.

„In Klärung interessiert“

Der Konzern habe das größte Interesse an einer vollständigen und vorbehaltlosen Klärung der Angelegenheit, die in der 25jährigen Geschichte des Wienerwalds keine Parallele finde. Steinberg habe die durch den Hendlgenuß Erkrankten am Mittwoch persönlich aufgesucht, um ihnen das Bedauern des Unternehmens auszudrücken. Er habe ferner eine Kassettenbesprechung, die allen 600 Geschäftsführern der Wienerwald-Gaststätten im In- und Ausland zugehen sollte, mit Günter Steinberg habe dabei auf den Bezug genommen und entsprechende Richtlinien mitgeteilt. Es werde alles getan, damit die Gäste des Wienerwalds auch in Zukunft am Konzern und seinen gastronomischen Leistungen Vertrauen entgegenbringen können, erklärte Pressechef Schmitz.

Die Hendl waren am Dienstag von der Wienerwald-Gaststätten in der Anzinger Straße 1 für eine im Haus Rosenheimer Straße 145a arbeitende Sonderschicht der Siemens-Werke geliefert worden. Wegen des 17. Juni war in dem Werksgebäude die Kantinenküche kalt geblieben.

Nach Aussage des beschuldigten Geschäftsführers der Gaststätte, Hans Jürgen D., waren die Hendl am vergangenen Donnerstag gefroren geliefert, am Samstag aufgetaut und erst am Dienstagmorgen gebraten worden. In diesem Zusammenhang erklärte Verwaltungsoberamtsrat Hans Ruchty von der städtischen Lebensmittelüberwachung: „Es gibt kein Gesetz, das die sofortige Verarbeitung aufgetauten Tiefkühlfleisches ausdrücklich vorschreibt; wohl deshalb, weil dies eine Selbstverständlichkeit sein sollte.“

Wie Ruchty mitteilte, hat die zuständige Bezirksinspektion in der Wienerwald-Gaststätte am Mittwoch erneut Lebensmittelproben genommen, die jetzt veterinärärztlich untersucht werden. Das Resultat werde freilich erst in einigen Tagen bekannt werden, erklärte Hans Ruchty.

Neben Hendl-Pröben hat die Staatsanwaltschaft auch andere Lebensmittel sicherstellen

lassen, die von den Siemens-Mitarbeitern konsumiert worden sind, darunter Salat, der von einem von zu Hause mitgebracht worden war. Die Lebensmittelaufsichtsbehörde will zunächst das Resultat der staatsanwaltschaftlichen und polizeilichen Untersuchungen abwarten, ehe sie verwaltungsrechtliche Schritte gegen das Lokal einleitet.

Hendl-Vergiftung: Justiz ermittelt

Nach der Massenerkrankung am Dienstag Restaurant-Chef beurlaubt

Bereits einen Tag nachdem durch den Genuß von verdorbenen Brathendl aus einem Restaurant an der Anzinger Straße 20 Personen an einer Massenvergiftung erkrankten, wurde der Geschäftsführer des Betriebes beurlaubt. Die Leitung des Restaurantskonzerns schickte den 42-jährigen nach Hause, als bekannt wurde, daß er vermutlich für den Verkauf der verdorbenen Lebensmittel verantwortlich ist.

Die 20 erkrankten Frauen wurden inzwischen nach genaueren Untersuchungen durch die Ärzte des Klinikums rechts der Isar wieder entlassen. Einige von ihnen erschienen am Mittwoch

auch bereits wieder zur Arbeit. Sie erhielten dann am Nachmittag Besuch von einem Vertreter der Restaurantkette, der sich mit einem Blumenstrauß für den peinlichen Vorfall entschuldigte.

Gegen den Geschäftsführer der Gaststätte wird jetzt wegen fahrlässiger Körperverletzung ermittelt. Dazu ein Sprecher der Staatsanwaltschaft: „Sollte es sich herausstellen, daß die Hendl tatsächlich bereits am vergangenen Samstag aufgetaut und erst am Dienstag gegrillt worden sind, liegt außerdem ein Verstoß gegen Paragraph 17 des Lebensmittelbedarfsgesetzes vor. In einem solchen Fall droht dem Verantwort-

lichen eine Geldstrafe.“

Die Hendl, die am Dienstag von der Polizei in der Gaststätte sichergestellt wurden, werden zur Zeit in den Labors der Landesanstalt für Veterinärmedizin untersucht. Außerdem gehen die Untersuchungen in den Labors des Landeskriminalamtes und des Klinikums rechts der Isar weiter.

Bei der letzten großen Lebensmittelvergiftung im Raum München erkrankten im April über 100 Bürger aus Haar durch bakteriell infiziertes Speiseeis. Das mit Salmonellenregger infizierte Eis war in einem Café ein ganzes Wochenende lang verkauft worden.

Oliver Bendix