

Achtung, die Eistester sind unterwegs

SAARBRÜCKEN. Wenn die Temperaturen steigen, kommt er wieder: der Heißhunger auf Eis! Dafür, dass keinem dieses süße Vergnügen verdorben wird, sorgen Lebensmittelkontrolleure. 20cent hat zwei Experten beim Eisstesten über die Schulter geschaut.

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. Die Männer sind das ganze Jahr über in den Eisdielen unterwegs. Allein im Stadtverband werden von ihnen und ihren Kollegen im Schnitt 80 Eisdielen kontrolliert.

Cazia Bartolota (50) von der Eisdielen *Eis Café Italia* in Völklingen-Geislautern hat für diese Saison eine neue Sorte kreiert: *Cherie-Ma-*

nir, ein Milcheis mit Kirschen, Amaretto und Schokostückchen. In ihrer Eisküche mixt sie Milch- und Fruchteis zusammen. 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 Experte Ecker versichert: „Saarländisches Eis ist einwandfrei.“



Eis-Experten: Peter Ecker (38, links) und Michael Müller (46). Die zwei Lebensmittelkontrolleure prüfen die Eisdielen rund um Saarbrücken. Foto: Weiter