



Baden-Württemberg.de

📅 05.10.2022

VERBRAUCHERSCHUTZ

Hohe Hygienestandards auf dem Wasen



© picture alliance/dpa | Sebastian Gollnow

Verbraucherschutzminister Peter Hauk hat die Lebensmittelkontrolle auf dem 175. Cannstatter Volksfest begleitet. Er lobte den hohen Hygienestandard, der auch nach Corona-bedingter Pause auf dem Wasen eingehalten wird. Göckele, Haxen und andere Speisen werden sorgfältig und sicher zubereitet.

„Auch nach zweijähriger Corona-bedingter Pause werden die hohen Hygienestandards in den Betrieben eingehalten. Die Küchenverantwortlichen sind nicht aus der Übung gekommen. Auch bei großem Andrang und engen Küchen wurden die Göckele, Haxen, Vesperplatten und andere Speisen auf dem **Cannstatter Volksfest** sorgfältig und sicher zubereitet“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, **Peter Hauk**, am 5. Oktober 2022.

Minister Peter Hauk hatte sich über die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben auf dem Cannstatter Volksfest vor Ort informiert. Als zuständiger Minister für den Verbraucherschutz hat er Kontrollen der Lebensmittelüberwachung der Landeshauptstadt Stuttgart in den Festzelten und Imbiss-

Betrieben begleitet und konnte sich davon überzeugen, dass es in den Küchen ordnungsgemäß und hygienisch einwandfrei zugeht. Auf dem Volksfest werden circa 260 staatliche Kontrollen durchgeführt und dabei auch rund 60 Proben zur Untersuchung entnommen.

Lebensmittelkontrolle ist täglich vor Ort

Dr. Thomas Stegmanns, Leiter der [Lebensmittelüberwachung der Landeshauptstadt Stuttgart](#), stellte dazu fest: „Bereits beim Aufbau der Zelte und der Küchen war zu erkennen, dass diese in der Corona Zeit keinen Rost angesetzt haben. Wir haben mit den Verantwortlichen bereits im Vorfeld der Eröffnung vor Ort die Ausstattung und die Waren sorgfältig geprüft.“

Nicht nur für die Festwirte und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die täglich mehrere Zehntausende Mahlzeiten vorbereiten und herausgeben, sondern auch für die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde der Stadt Stuttgart herrscht bei Volksfest und Frühlingsfest der Ausnahmezustand. „Die Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure der Stadt sind täglich vor Ort, überprüfen die Sicherheit der Betriebe und entnehmen Proben, die im zuständigen Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart untersucht werden. Ich bedanke mich bei der Lebensmittelüberwachung der Landeshauptstadt für den Einsatz der Kontrolleure, die während der gesamten Zeit des Volksfestes dafür sorgen, dass die Besucher des Wasens davon ausgehen können, dass die Hygiene in den Küchen überwacht wird“, betonte Peter Minister Hauk.

175. Cannstatter Volksfest

#Verbraucherschutz

Link dieser Seite:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/hohe-hygienestandards-auf-dem-wasen>