

Seminar Änderungen im Schankanlagenrecht bei der Bitburger Brauerei in Bitburg

Am 24.11.05 folgten wir der Einladung der BITBURGER BRAUEREI TH. SIMON GmbH, ausgesprochen durch den Technischen Verkaufsleiter Herrn Stephan Klaes, zu dem Seminar „Änderungen im Schankanlagenrecht“.



Das ein solches Seminar eine gewisse Vorarbeit in Sachen Organisation bedarf ist jedem zwar selbstverständlich, aber auf diesem Wege möchte ich meinen Dank an Cathrin Schulz aussprechen, die für die Anmeldungen und Anschreiben verantwortlich war.

Auch ein Dankeschön an Rainer Heck, Lebensmittelkontrolleur vor Ort, er organisierte uns den Transfer zu den einzelnen Tagungsorten.

Nachdem die letzten in unserer Unterkunft, dem Sportpark-Hotel Bitburg, eingetroffen waren, ging es zur Bitburger Brauerei.

Hier wurden wir von Herrn Klaes und Herrn Körner begrüßt. Herr Klaes erklärte uns in der Eingangshalle den Entstehungsweg der Bitburger Brauerei. Danach begann die Betriebsführung der Flaschen- und der größten Bierfassabfüllanlage Europas. Die Teilnehmer konnten durch Zwischenfragen auf den neusten Stand in Sachen Brauereitechnik erfahren.

Nach der Brauereiführung ging es weiter zum „Wirtshaus Zangerle“, einem der Urhäuser der Bitburger Brauerei.

Hier referierte Unterzeichner mit Unterstützung von Herrn Klaes über die Serviceunterlagen für Getränkeschankanlagen vom deutschen Brauer-Bund e.V.

Gleichzeitig wurde vor Ort ein sensorischer Test der Produkte der Bitburger Brauerei ermöglicht und ein typisches „Eifeler Essen“ dazu serviert.



Der Heimweg erfolgte durch die stark verschneite Nacht.

Am 25.11.05 begann der zweite Teil der Fortbildung. Im Hotel Eifelbräu, ein weiteres Haus der Bitburger, referierte Herr Körner, Sachverständiger für Getränkeschankanlagen und Leiter der Prüfstelle, über die Themenbereiche

- Betriebssicherheitsverordnung
- Europäische Lebensmittelrichtlinie mit Leitlinie der Gastronomie
- Gefahrstoffordnung
- Reinigungen von Bierleitungen.

Es wurde zu den einzelnen Sachvorträgen von den Anwesenden Schulungsteilnehmern ein reger Austausch mit Herrn Körner gepflegt. Ihm machte die Zusammenarbeit merklich Spaß und es erfolgte ein sachlicher Austausch. Die Teilnehmer lernten praxisnah verschiedene Arten von Zapfköpfen auseinander zu nehmen und wieder zusammensetzen, denn dies können viele Gastronomen leider nicht und so ist es nicht verwunderlich, warum manche Bierleitung „lebt“.

Herr Dirk Bersch von der Firma Bevi übermittelte uns in seinem Vortrag die Vorteile der chemisch-manuellen Reinigung von Getränkeschankanlagen. Das Seminar war sehr spezifisch für uns Lebensmittelkontrolleure aufgebaut. Herr Körner und Herr Klaes hatten hier im Vorfeld bei der Ausarbeitung der Themenbereiche sehr gute Arbeit geleistet.

Durch Sach- und Fachkompetenz konnte vieles in Sachen Schankanlagentechnik, Gefahrenpotential und Sicherheit für die Lebensmittelkontrolleure von den Referenten übermittelt werden.

Der Landesverband bedankte sich im Namen aller Teilnehmer bei Herrn Klaes und Herrn Körner und überreichte den beiden einen Weingruß aus der Pfalz.

Die 37 Teilnehmer, davon neun Kollegen/innen aus dem Saarland und 5 Kollegen aus Baden-Württemberg, traten gegen 16.30 Uhr den Heimweg an. Es war eine sehr gelungene Fortbildungsveranstaltung und es konnte ein länderübergreifender reger Erfahrungsaustausch gepflegt werden.



Karl-Josef Leibig