

## Schüler aus Frankreich besuchen Rathaus

Eine Gruppe von Austauschschülern aus der französischen Partnerstadt Chamalières ist derzeit in Geretsried zu Gast. Am Donnerstag besuchten die Jugendlichen das Rathaus. Begrüßt wurden sie von Bürgermeister Michael Müller und seinem Stellvertreter Gerhard Meinel. „Ich bin sehr froh, dass Ihr heute da seid“, sagte der Rathauschef. Im großen Sitzungssaal gab der Bürgermeister Einblicke in seine Aufgaben und in die Geschichte der Stadt. „Dieses Jahr fahren wir ja im Mai nach Chamalières“, kündigte Müller an. „Darauf freue ich mich schon sehr!“

TH/FOTO: SH



## IN KÜRZE

### Veranstaltungen im Hinterhalt

**Gelting** – Musikerinnen und Musiker aus verschiedenen Münchner Bands spielen am Samstag, 22. Februar, als „The Inhibitors All Stars“ unter dem Motto „Carnevale“ in der Kulturbühne Hinterhalt in Gelting. Beginn ist um 20 Uhr. Am Sonntag, 23. Februar, sind alle willkommen, die gemeinsam mit anderen den Ausgang der Wahl erleben wollen. Ab 18 Uhr gibt es eine große Leinwand, Pizza und Getränke. Der Eintritt ist frei. Am Mittwoch, 26. Februar, spielt die Grupo Sestorka zum Volkstanz mit Heini Zapf, auch hier ist der Eintritt frei. Alle sind willkommen, egal ob schon erprobt im Volkstanz oder Anfänger. Weitere Infos unter [www.hinterhalt.de](http://www.hinterhalt.de).

ig

### Kinder-Gottesdienst zum Mitmachen

**Geretsried** – Die Pfarrei Heilige Familie lädt für Sonntag, 23. Februar, zum Kindermittmach-Gottesdienst unter dem Motto „Froh zu sein, bedarf es wenig“ ein. Er beginnt um 10 Uhr. Alle dürfen verkleidet kommen. ig

### Kurs in „Letzte Hilfe“

**Geretsried** – Das Sterben eines Verwandten oder Freundes lässt Menschen oft hilflos zurück, da die Sterbegleitung im Lauf der Zeit aus den Familien hinein in ein professionelles Umfeld gerückt ist. Obwohl die meisten Menschen sich wünschen zu Hause zu sterben, stirbt der größte Teil im Krankenhaus.

Sterbegleitung ist jedoch keine Wissenschaft, sondern auch in Nachbarschaft und Familie möglich, schreibt der Christophorus Hospizverein in einer Mitteilung. Damit Angehörige am Ende wissen, „wie es geht“, veranstaltet der Verein am Donnerstag, 27. Februar, von 17 bis 21.30 Uhr einen Kurs, der „Letzte Hilfe“ genannt wird. Neben Themen wie dem Abschied nehmen und dem Sterbeprozess geht es darin auch um Patientenverfügung und Vorsorgevollmacht.

Dieser Kurs ist speziell für Laien gedacht, laut Mitteilung sind keine Vorkenntnisse nötig. In diesen Stunden erfahren Menschen von zertifizierten Kursleiterinnen das Wichtigste über den Tod und wie sie Sterbenden beistehen können. Er richtet sich an alle Menschen, die sich über die Themen rund um das Sterben, Tod und Palliativversorgung im Landkreis informieren wollen.

Das Seminar findet in der Geschäftsstelle des Christophorus Hospizvereins Bad Tölz-Wolfratshausen am Neuen Platz 20 in Geretsried statt. Die Anzahl der Teilnehmer ist begrenzt. Die Kosten betragen 15 Euro, für Paare 20 Euro. Eine Anmeldung ist über das Kreisbildungswerk unter der Telefonnummer 0 81 79/4 23 98 90 oder im Internet auf der Seite [www.kbw-toelz-wor.de](http://www.kbw-toelz-wor.de) möglich. Infos unter [www.christophorus-hospizverein.de](http://www.christophorus-hospizverein.de).

Wenn der Kurs ausgebucht ist und man sich aktuell in der Situation befindet, eine nahe stehende Person in der letzten Phase ihres Lebens zu begleiten, kann man sich beim Hospizverein telefonisch unter 0 81 71/99 91 55 oder per E-Mail an [info@christophorus-hospizverein.de](mailto:info@christophorus-hospizverein.de) melden. oy

# Fall mit „enormer Tragweite“

## Prof. Dr. Meyer über den Rechtsstreit um ehemalige Großmetzgerei Sieber

**Geretsried** – Seit Jahren beschäftigt der Fall Sieber die Gerichte. Wie berichtet musste die ehemalige Großmetzgerei mit Sitz in Geretsried Insolvenz anmelden, nachdem in Würstwaren gefährliche Bakterien gefunden wurden. Zuletzt fasste sich sogar der Bundesgerichtshof (BGH) mit dem Rechtsstreit. Der BGH hob ein Urteil des Oberlandesgerichts München auf, und der Fall muss neu verhandelt werden. Auch der Münchner Rechtsanwalt Prof. Dr. Alfred Meyer hat sich mit der Angelegenheit befasst. Einer der Schwerpunkte des Juristen und Honorarprofessors an der Technischen Universität München ist das Lebensmittelrecht. Im Gespräch mit unserer Zeitung ordnet Meyer den Fall, in den er nach eigenen Angaben nicht involviert ist, ein.

**Herr Prof. Dr. Meyer, warum beschäftigen Sie sich mit dem Fall der ehemaligen Großmetzgerei Sieber so intensiv?**

Für einen Anwalt, der sich mit Lebensmitteln beschäftigt, aber auch generell, hat der Fall eine enorme Tragweite für einen effektiven Gesundheits- und Verbraucherschutz. Am 25. Juni 2016 hatte das Robert-Koch-Institut mit einer Genomanalyse im Produkt „Original Bayerisches Wacholderwammerl“ von Sieber und bei Patienten, die dieses Produkt verzehrt hatten, den gleichen Listerien-Typ nachgewiesen. Mehr als eines solchen Matchings bedarf es nicht. Liegen solche hinreichenden Erkenntnisse vor, muss der Unternehmer zügig handeln und die belasteten Lebensmittel öffentlich zurückrufen. Tut er dies nicht, wie bei Sieber, kann die zuständige Behörde eine Warnung aussprechen.

**Kurz vor Weihnachten hat der Bundesgerichtshof (BGH) das Urteil des Oberlandesgerichts (OLG) teilweise aufgehoben: Die Großmetzgerei hätte mit den Behörden aktiv zusammenarbeiten müssen. Teilen Sie die Meinung des BGH?**

Ja. Und, der BGH hob das Urteil des OLG München eigentlich gänzlich auf. Mit der Rückverweisung an das OLG muss sich dieses nun damit beschäftigen, ob Mitarbeiter der Behörden von einer angeblichen Nach-



**Prof. Dr. Alfred Meyer**  
Rechtsanwalt und Honorarprofessor an der TUM

pasteurisierung bestimmter Lebensmittel bei Sieber wussten. Das wurde erstmalig im Berufungsverfahren behauptet. Nur, keiner der als Zeugen vernommenen Mitarbeiter des Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) beziehungsweise des Landratsamtes Bad Tölz-Wolfratshausen hatten bei der Betriebskontrolle am 20. Juni 2016 oder bei noch weiter zurückliegenden Kontrollen entsprechende Wahrnehmungen gemacht oder Unterlagen gesehen.

**Was hat es mit dem Pasteurisieren auf sich?**

Pasteurisiert werden Lebensmittel, indem diese kurzzeitig auf mindestens 72 Grad Celsius erwärmt werden. Durch die kurze Zeitdauer der Hitzeeinwirkung und die mäßige Temperatur werden die meisten Lebensmittelverderber wie Milchsäurebakterien und Hefen sowie viele krankheitserregende Bakterien wie Salmonellen oder Listerien zuverlässig abgetötet, ohne dabei den Geschmack und die Konsistenz des Lebensmittels bedeutend zu verändern. Warum bei Sieber ein Nachpasteurisieren diskutiert wird, ist eine spannende Frage. Denn warum sollte dies getan werden, wenn die Herstellung der Lebensmittel bereits abgeschlossen war? Das wird sich beim OLG München zeigen.

**Aus dem Urteil des BGH ist abzuleiten, dass Behörden in zeitkritischen Situationen nicht bis zum Ende ermitteln müssen. Bedeutet das mehr Verbraucherschutz?**

Auf jeden Fall. Angesichts der Eilbedürftigkeit und des Gewichts einer drohenden Gefahr, wie hier der Erkrankung an Listeriose, müsste eine Behörde den Sachverhalt nicht bis zum sicheren Wissen ausermitteln. Das Matching, sprich derselbe Listerien-Typ, nachgewiesen bei Produkt und Patien-



**Beschäftigt seit Jahren die Gerichte:** der Fall der ehemaligen Großmetzgerei Sieber in Geretsried. SABINE HERMSDORF/ARCHIV

ten, reicht allemal. Zumal schon viele Menschen durch den Verzehr der Lebensmittel erkrankt waren – wie viele denn noch?

**Warum kann eine Erkrankung an Listeriose gefährlich sein?**

Eine Listeriose kann sich durch grippeähnliche Symptome wie Fieber, Muskelschmerzen, Hals- und Bindehautentzündungen, Übelkeit und Durchfall bemerkbar machen. In schwerwiegenderen Fällen kann es zu einer Sepsis, einer eitrigen Meningitis oder einer Enzephalitis kommen. Bei immunkompetenten Menschen kommt es selten zu einer Infektion und noch seltener zu einer Erkrankung, die häufig nur als leichte, uncharakteristische fieberhafte Reaktion verläuft. Eine symptomatische Listeriose betrifft meist abwehre-

schwächte Personen, zum Beispiel ältere Menschen, Patienten mit chronischen Erkrankungen, Schwangere und infolgedessen auch Neugeborene.

**Welche Auswirkungen hat der Rechtsstreit für das zukünftige Krisenmanagement von Lebensmittelherstellern?**

Jeder Lebensmittelunternehmer muss eine risikobasierte Qualitätssicherung etablieren. Hierzu gehört auch, bei etwaiger Kontamination mit Listerien die entsprechenden Isolate mit der Untersuchungsmethode Next-Generation-Sequencing (NGS) zu typisieren und damit einer bestimmten Gruppe (sogenannte Cluster) zugehörig identifizieren zu können. So lassen sich lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche aufklären, und infolge das Hy-

## Großmetzgerei Sieber

Mit der Insolvenz ging eine Tradition zu Ende, die 1825 in München begann: Damals gründete Metzgermeister Andreas Sieber den Betrieb, der 1833 zum königlich bayerischen Hoflieferanten avancierte. 1929 wurde die Firma erstmalig auf dem Oktoberfest zugelassen. In der Hochzeit beschäftigte Sieber 230 Mitarbeiter und verarbeitete am Münchner Schlachthof bis zu 50 Tonnen Wurst in der Woche. Firmenchef Kurt Sieber machte damals indes in anderer Sache Schlagzeilen: Er war zwölf Jahre lang, von 1992 bis 2004, Vizepräsident des TSV 1860 München. Im Zuge der Affäre um den Neubau der Allianz Arena stürzte er zusammen mit Vereinsboss Karl-Heinz Wildmoser. EU-Vorgaben zwangen die Firma Mitte der 1990er-Jahre zum Neubau in Geretsried. Als die Firma finanziell in Schieflage geriet, übernahm Dietmar Schach 2001 das Unternehmen von Sieber, behielt den traditionellen Namen jedoch bei. ne

giene- und Qualitätsmanagement des Unternehmens beziehungsweise das Reinigen und Desinfizieren zur Prävention und Bekämpfung von Listerien besser aufstellen.

**Insolvenzverwalter Dr. Josef Hingerl hat den Freistaat auf elf Millionen Euro Schadensersatz verklagt. Wie schätzen Sie die Aussichten auf Erfolg ein?**

Ich denke, das ist ohne Aussicht auf Erfolg. Es ist schwerlich vorstellbar, dass Sieber hinsichtlich des Nachpasteurisierens ein konkretes Beweisthema und die Tatsachen bezeichnen kann, über die Beweis erhoben werden soll. Dafür müssten etwa Ort und Zeit genannt werden, wo Behördenmitarbeitern Umstände bekannt wurden, dass es ein Nachpasteurisieren nicht nur generell, sondern just zu den zurückgerufenen Lebensmitteln gab. Das können mündliche Angaben oder auch Dokumente sein, die ihnen ausgehändigt wurden. Keine der bisherigen Aussagen vor Gericht spricht dafür.

**Die Fragen stellte Redakteurin Doris Schmid**