

Vom Eise nicht befreit

ADFC-Umfrage: Radler geben dem Winterdienst schlechte Noten

Ein bisschen hat es gedauert, bis der Fahrradklub ADFC die Ergebnisse seiner Online-Umfrage zum Winterdienst ausgewertet hat. Und jetzt, da es wärmer geworden ist, scheint das Thema nicht unbedingt aktuell zu sein. Dennoch: Nach dem Winter ist vor dem Winter – und wenn es etwas zu verbessern gibt, kann die Stadt gar nicht früh genug anfangen, sich damit auseinanderzusetzen. Es ist bereits die zweite ADFC-Umfrage unter Münchens Radlern. Mehr als 1000 haben sich im Januar und Februar beteiligt. Weil im Vergleich zu 2014 relativ viel Schnee fiel und die Umfrage damals außerdem erst im Mai stattgefunden hatte, waren die Teilnehmer nun vergleichsweise sauer. Als „sehr schlecht“ beurteilen 19 Prozent den Winterdienst, 2014 waren es neun Prozent. „Schlecht“ finden ihn 62 Prozent (63). Ein „sehr gut“ gab es nur von einem Prozent (4) der Befragten, die Note „gut“ von 18 Prozent (24).

Nun hatte es das Baureferat diesen Winter wahrlich nicht leicht. Weil die Schneefälle länger dauerten, kamen die Räumdienste kaum hinterher. Dazu kommt bei Schneefall immer, dass geräumte Radwege durch von Autos aufgespritzten Matsch wieder zur Rutschfalle werden. Münchens ADFC-Vorsitzender Martin Glas berichtet auch von unpassierbaren Radrouten, auf denen ihm nichts anderes übrig blieb, als auf die Fahrbahn auszuweichen, am Innsbrucker Ring zum Beispiel. Dem ADFC gehe es gar nicht so sehr darum, das Radeln im Winter genauso komfortabel zu machen wie im Sommer. „Man sollte aber halbwegs sicher ankommen“, sagt Glas.

Was Radfahrer dürfen, wissen die Autofahrer nur selten

Der Ruf nach mehr Sicherheit betrifft nicht nur eine Handvoll Radler. 68 Prozent haben angegeben, täglich auch im Winter zu fahren, ein- bis zweimal die Woche waren noch 19 Prozent unterwegs. 78 Prozent haben gar angegeben, bei jedem Wetter unterwegs zu sein, egal welche Bedingungen herrschten. 16 Prozent dagegen führen nur, wenn die Wege geräumt waren. Der ADFC schließt aus den doch recht schlechten Resultaten der Umfrage, dass einiger Handlungsbedarf besteht. „Die Landeshauptstadt muss weitere deutliche Anstrengungen unternehmen, um im Winter die Radwege frei zu halten, welche auch ohne Spikereifen sicher befahrbar sein müssen. Wichtige Fahrradstraßen sollten ebenfalls von Schnee und Eis befreit werden“, so die Hauptforderungen des Fahrradklubs.

Gerade das Thema Fahrradstraßen ist im Winter ein Problem: Sie sind in der Regel Nebenstraßen – und die werden seltener geräumt. In der Stadt gibt es sogenannte priorisierte Routen, die alle zwei Stunden geräumt werden sollen. Andere werden alle drei Stunden geräumt. Dem ADFC ist das zu wenig: Die Räumung müsse schneller, sorgfältiger und regelmäßiger erfolgen. An kritischen Stellen und auf Winterhaupttrassen dürfe auch der Einsatz von Salz nicht grundsätzlich ausgeschlossen werden.

Zudem müssten Polizei und die Stadt die Rechte von Radfahrern allen Verkehrsteilnehmern nahebringen, sprich: Muss ein Radler auf die Fahrbahn ausweichen, darf es das – nur wissen das zu wenige Autofahrer. Weiter wünscht sich der ADFC, dass Rollsplit schnell eingesammelt wird und dass die Stadt ihre Informationspolitik in Bezug auf den Winterdienst verbessert, also etwa bekannt gibt, wo priorisierte und somit besser geräumte Radrouten verlaufen. **ANDREAS SCHUBERT**



Hähnchencurry mit Basmatireis, gefüllte Herz-Pasta, Pfannkuchen mit Aprikosenmus, Obstsalat: Wer für Kinder kocht, muss die richtige Balance finden zwischen deren Vorlieben und gesundem Essen. Da wird schon mal der Fisch mit Tomaten-Oregano-Soße überbacken, damit er nach Pizza riecht. **FOTOS: ROBERT HAAS**

10 000 Mahlzeiten pro Tag

Die Firma „Kindermenü König“ beliefert die Kitas und Horte der Stadt. Sie muss den wachsenden Ansprüchen der Eltern gerecht werden: Gesund soll es sein, schmecken soll es – und zu viel bezahlen will natürlich auch niemand

VON MELANIE STAUDINGER

Das Dressing wird in kleinen Flaschen mit Firmenlogo angeliefert, Gnocchi und Bio-Pfannkuchen stammen aus dem Bayerischen Wald, und das Geflügel kommt aus Niederbayern. „Hauptsächlich Hähnchen“, sagt die Ernährungswissenschaftlerin Karolina Röthenbacher. Pute stehe bei der Firma „Kindermenü König“ aus Moosach nicht mehr auf dem Speiseplan – weil die Tiere in der Haltung so leiden müssen. Seit 25 Jahren beliefert das mittelständische Unternehmen Krippen, Kindergärten, Horte und Mittagstagsbetreuungen. Jeden Tag bereiten die Köche mehr als 10 000 Mahlzeiten zu, die selbständige Fahrer dann frisch zu den Kunden bringen – zwischen 3,20 und 3,65 Euro kostet ein Menü mit einem Bio-Anteil von 50 Prozent. „Die Ansprüche an eine Gemeinschaftsverpflegung sind ganz andere geworden“, sagt Röthenbacher.

Eltern und Auftraggeber wünschen sich heute wenig Fleisch und einen hohen Bio-Anteil. Gesund soll die Nahrung sein und schmecken soll sie, gleichzeitig aber will niemand zu viel bezahlen. Genau wie die Kunden wandelt sich auch der Betrieb. Neben reiner Warmverpflegung – also Essen, das warm ausgeliefert und an der Kita aus-

gegeben wird, bietet Kindermenü König die vitaminschonendere Zubereitungsvariante „Cook and Chill“ an. Dass Essen wird gekocht und anschließend innerhalb von 90 Minuten auf drei Grad gekühlt. Dafür entstand vor ein paar Jahren ein eigener Raum im Betriebsgebäude. Immer beliebter sei diese Zubereitungsform, sagt Röthenbacher, auch wenn sie aufwendig ist, weil der Kunde ein Gerät zum Erwärmen braucht. Nach dem Tod von Firmengründerin Astrid Penn hat ihr Sohn Andreas das Unternehmen 2016 übernommen. Noch bis September beliefert die Firma die Kitas der Stadt, danach ist auf eigenen Wunsch Schluss. „Wir suchen eine neue Herausforderung“, sagt Röthenbacher.

Transparenz ist wichtig in einer Branche, die so viel mit Kindern zu tun hat. Und deshalb hat Kindermenü König zum Großküchenfest geladen: Eltern, Erzieherinnen, Lehrer und Betreuer sollen sehen, woher dieses Essen kommt, das die Kinder jeden Tag verzehren – und natürlich auch, wie es zubereitet wird. Deshalb haben die Mitarbeiter im Hof eine kleine Hausmesse aufgebaut. In Holzständen präsentieren die Lieferanten ihre Ware. Fast alle bereiten die Produkte nach den Wünschen von Kindermenü König zu: Wenig Salz ist vorgeschrieben, Zusatzstoffe sind verboten,

Bio-Qualität ist hingegen sehr erwünscht. Weiter hinten im Hof zeigen die Mitarbeiter dann, was sie aus den Zutaten zaubern: Hähnchen- oder Gemüsecurry mit Reis, Herz-Pasta gefüllt mit Kresse und Frischkäse, Fischnuggets mit Paprika-Dip und Mango-Chutney, Bratwürstl in der Semmel, bunte Salate, Rohkost, Bio-Pfannkuchen und Obstsalat.



Beim Großküchenfest erfahren die Kinder, wo ihr Essen herkommt.

Man müsse die richtige Balance finden zwischen gesundem Essen und den Vorlieben der Kinder, sagt Röthenbacher. Fisch zum Beispiel mögen die kleinen Kunden lieber paniert oder mit Tomaten-Oregano-Soße überbacken, so dass das Gericht nach Pizza riecht. Gekochtes Gemüse findet den Weg in den Speiseplan nicht, dafür Rohkost, die die Kinder lieber knabbern. Auch sonst gilt: Je spielerischer die Mahlzeit gestaltet ist, desto mehr Fans findet sie. Besonders beliebt ist daher der Hähnchendöner, den die Kita-Kinder und Schüler selbst zusammenbauen: Sie füllen ihr Fladenbrot mit Fleisch, Salat und Tzatziki.

Vor 25 Jahren sei von Bio noch keine Rede gewesen, berichtet Röthenbacher. Allergene kannte kaum jemand, die Eltern waren oftmals schon froh, wenn es im Kindergarten oder Hort überhaupt ein warmes Essen gab. „Heute erwarten die Eltern viel mehr.“ Beinahe täglich beruhigten ihre Kollegen im Service verunsicherte Mütter, die befürchteten, dass die Ernährung ihrer Kinder nicht stimme. Kindermenü König lasse sich regelmäßig zertifizieren, die Kontrollen seien engmaschig. Und doch gibt der Betrieb nicht allem nach: Eine komplett vegane Ernährung gibt es trotz aller Anfragen nicht. „Das ist für Kinder vollkommen ungeeignet“, sagt Röthenbacher.

Gericht weist Klage gegen Supermarkt ab

Wie sagt man „Selber schuld“ auf juristisch? So: „Dieses Eigenverschulden überwiegt das Verschulden des Supermarktes wegen einer etwaigen Verletzung der Verkehrssicherungspflicht bei Weitem.“ Damit wies das Amtsgericht die Klage einer Frau ab, die von einem Lebensmittelladen Schadensersatz wegen eines beschädigten Kleides wollte. Die Frau war im März des vergangenen Jahres in den Supermarkt in der Schleißheimer Straße zum Einkaufen gegangen. Dabei trug sie ein Strickkleid, das sie ein halbes Jahr vorher in der Theaterstraße gekauft hatte, für 140 Euro. Am Eingang des Supermarkts wurden – kurz vor Ostern – Weidenäste zum Verkauf angeboten. Daran blieb die Frau hängen, ein Wollfaden wurde gezogen, und das Kleid war irreparabel beschädigt. Dafür verlangte sie Schadensersatz. Als sich sowohl das Unternehmen als auch dessen Haftpflichtversicherung weigerten zu bezahlen, klagte sie vor dem Amtsgericht.

Dort allerdings stieß sie auf wenig Verständnis. „Ein maximal 1,5 Zentimeter langes Herausstehen von zwei Weidestäben aus einem Naturprodukt (Weidekorb) stellt für das Gericht schlicht keine besondere Gefahrenquelle dar“, so das Urteil. „Es handelt sich um einen ganz normalen Weidekorb, ein leichtes Herausstehen der abgeschnittenen Enden ist bei einem handgefertigten Naturprodukt zu erwarten. Die Klägerin hätte mit einem naturgemäß empfindlichen Strickkleid schlicht nicht zu nah herangehen sollen.“

Dazu kam, dass die Klägerin in der Verhandlung selber ausgesagt hatte, nicht besonders vorsichtig und aufmerksam gewesen zu sein: Es war kurz vor Ladenschluss, sie habe es eilig gehabt und deshalb nicht auf etwa vorhandene Gefahren geachtet: „Mit dem Kopf nach unten sieht man das halt nicht“, hatte sie selbst in der Verhandlung gesagt. Damit stand für das Gericht fest, dass die Klägerin selbst verantwortlich sei, dass dieses sogar „das Verschulden des Supermarkts komplett verdrängt“. Oder, Juristen- in normales Deutsch übersetzt: Wenn du nicht aufpasst, bist du selber schuld. Das Urteil ist rechtskräftig. (AZ: 111 C 21848/16) **STEPHAN HANDEL**

Krankenhausreif geschlagen

Im Glockenbachviertel ist Samstagabend ein 30-Jähriger beschimpft und krankenhausrreif geprügelt worden. Laut Polizei war er mit zwei Freunden unterwegs zu einem Club, als es gegen ein Uhr in der Theklastraße zu einem Streit mit einem oder mehreren Unbekannten kam. Ein Täter soll den 30-Jährigen wegen dessen Homosexualität beleidigt und bespuckt haben, dann verpasste er ihm einen Schlag ins Gesicht. Das Opfer erlitt eine massive Schwellung des linken Auges. Der Täter ist flüchtig. Unterstützer hielten eine Mahnwache im Glockenbachviertel wegen des homophoben Angriffs ab. **TBS**

Auto reißt auseinander, Insassen unverletzt

Bei einem Unfall in Ismaning ist ein Auto in zwei Teile gerissen worden. Ein 19-Jähriger war am Samstag durch eine Tempo-30-Zone gerast und hatte kurz nach der Ortsausfahrt die Kontrolle über den Wagen verloren, wie die Polizei berichtet. Der 3er BMW kam ins Schleudern, rutsch-



te quer zur Straße und zerschellte an einem Baum (FOTOS: POLIZEI). Die Fahrzeugfront drehte sich noch einmal um 360 Grad, stieß gegen ein Brückengeländer und schleuderte noch etwa 40 Meter weiter, bis sie in einem Feld liegen blieb. Was beim Anblick des zeretzten Autos kaum zu glauben ist: Der Fahrer und sein 17 Jahre alter Beifahrer konnten das Wrack nur mit ein paar Prellungen verlassen. **DPA, TBS**

Schwangere von Auto überfahren

Ein Autofahrer hat eine schwangere Frau überfahren, ihr ungeborenes Kind kam laut Polizei aber zum Glück nicht zu Schaden. Der 18-jährige Autofahrer war bereits am Mittwoch gegen 18.40 Uhr auf der Leinthalstraße in Freimann unterwegs. Seinen Angaben zufolge nahm ihm ein silberner VW Golf an der Kreuzung zur Sondermeierstraße die Vorfahrt, er wich aus und rampte die 39-Jährige, die in der 13. Woche schwanger ist. Sie fiel auf die Motorhaube und brach sich den Arm. Weil niemand sonst den Golf gesehen hat, sucht die Polizei nach Zeugen (62 16 33 22). **TBS**

Bewährt? Na und?

Die Arbeiterwohlfahrt kämpft für ihr Heimarzt-Modell: Patienten, Angehörige und Mitarbeiter bringt es erwiesene Vorteile – zu finanzieren ist es aber schwierig

Immer häufiger fahren Krankenhäuser die Altenpflegeheime an, immer öfter muss der Bestattungsdienst gerufen werden: Bundesweiten Erhebungen zufolge versterben 20 Prozent aller neu aufgenommenen Bewohner bereits in den ersten vier Wochen danach, im Schnitt liegt die Verweildauer in vielen Heimen nicht einmal mehr bei einem Jahr, sondern erheblich darunter. Das erhöht die Anforderungen an die Pflege. „Die Heime entwickeln sich immer mehr zu Brückenstationen und Krankenhäusern“, sagt Hans Kopp, Altenpflegereferent bei der Arbeiterwohlfahrt (Awo). Denn die Menschen bleiben länger zuhause wohnen, lassen sich ambulant versorgen, solange es noch irgendwie geht.

Um kritischen Situationen bei Bewohnern, die krank und älter sind, besser gerecht zu werden, wurde vor 15 Jahren nach Berliner Vorbild im Münchner „Haus der Arbeiterwohlfahrt“ an der Gravelottestraße ein Heimarzt angestellt. Doch nun hat dessen Nachfolgerin keine Verlängerung mehr zur Abrechnung mit den Krankenkassen über die Kassenärztliche Vereinigung erhalten. Der „Zulassungsausschuss Ärzte München Stadt und Land“ beschied, dass kein Bedarf bestehe, da die Versorgung durch niedergelassene Ärzte ausreiche: „Es sind zwei Hausärzte vor Ort.“

Eine neue Ermächtigung könne nur ausgesprochen werden, wenn eine Versorgungslücke beseitigt werde. In dem Pflegeheim bestehe aber „kein derartiger Bedarf“, so der Ausschuss. Die Awo sieht das anders: Die Hausärzte kämen drei Mal pro Woche, aber sie könnten nicht die werktägliche Präsenz bieten, klagt Kopp. Bis ein Bereitschaftsarzt in kritischen Situationen komme, könnten drei Stunden vergehen: „Unsere Heimärztin kompensiert qualitati-

ve Versorgungslücken und steigert die Gesundheit und das Wohlbefinden der Bewohner.“

Für Renate Seibt, Leiterin des „Hauses der Arbeiterwohlfahrt“ in Haidhausen an der Gravelottestraße, liegen die Vorteile auf der Hand, nicht nur für die Bewohner, sondern auch für die Pflegekräfte. Gerade wenn Bewohner aus dem Krankenhaus kämen, sei mitunter die Medikation ohne Nachfrage nicht nachvollziehbar. Nicht selten fehlten Arztbriefe, Medikamente würden nicht mitgegeben. Dieser Austausch laufe unter Mediziner-Kollegen leichter. Bei psychiatrischen Erkrankungen trete die Heimärztin zudem als Anwalt der Bewohner auf. Die Heimärztin könne sich Zeit nehmen, nicht nur für Bewohner, sondern auch für Angehörige, das sei gerade in Palliativsituationen ungeheuer wichtig.

„Niemand soll allein oder mit großen Schmerzen sterben.“

„Im Schnitt wechselt alle zehn Monate die komplette Bewohnerschaft“, dadurch steige die Belastung für das Pflegepersonal, erklärt Kopp. Die Bewohner litten oft unter mehreren Beschwerden, da sei die tägliche Beobachtung ihres Befindens sehr sinnvoll, auch zur Unterstützung des Pflegepersonals. Pflegeheime lehnten häufig die Aufnahme alter Menschen mit komplexen Krankheitsbildern ab, wie etwa von Patienten, die einen künstlich angelegten Zugang zur Luftröhre erhalten haben. Denn gerade in solchen Fällen seien die fachlichen Anforderungen besonders hoch.

Nicht immer sind es medizinische Fragen, mit denen Angehörige und Pflegekräf-

te zu Anna Weinberger kommen. Sie wissen, dass die Ärztin, die bereits in einem Hospiz tätig war, bevor sie im Awo-Pflegeheim angestellt wurde, stets ein offenes Ohr für ihre Sorgen und Nöte hat. Selbstverständlich steht sie auch Pflegekräften zur Seite und kann dabei auf eigene Erfahrungen bauen: Anna Weinberger hat sich ihr Medizinstudium durch die Arbeit als Pflegehilfskraft finanziert. Bevor sie vor einhalb Jahren die Halbtagsstelle in dem Heim mit 120 Plätzen übernahm, sah es so aus, als stünde das 2001 bei der Awo eingeführte Modell „Arzt im Heim“ vor dem Aus. Weinbergers Vorgänger war in den Ruhestand gegangen. Die Arbeiterwohlfahrt hatte die Stelle ganz am Anfang mit Unterstüt-

zung des „Adventskalenders für gute Werke der Süddeutschen Zeitung“ finanziert, bis sich schließlich die AOK bereit erklärte, einen festen Zuschuss zu geben. „Wir sind sehr froh, dass die AOK mehr als zehn Jahre lang einen freiwilligen Finanzierungsbeitrag geleistet hat“, sagt Christoph Frey, Geschäftsführer der Arbeiterwohlfahrt. Auf dieser Basis sei das nur leider nicht mehr möglich, dafür gebe es rechtliche Gründe.

Rund 40 000 Euro kostet die Halbtagsstelle, an der Kopp dennoch festhalten will: „Wir sind von den Vorteilen überzeugt.“ Die Awo habe schließlich immer wieder aufzeigen können, dass die Krankenhaus-

einweisungen sowie die Anforderung von Bereitschafts- und Notärzten im Haus der Awo deutlich geringer ausfallen als in anderen Heimen. Trotzdem muss die Awo nun versuchen, die Arztstelle über das Heimentgelt für die Sicherung der Pflegequalität zu finanzieren. „Leider zahlt der Bewohner nun selbst für eine qualitativ gute ärztliche Betreuung“, bedauert Kopp.

Auch die SPD-Stadtratsfraktion hatte sich dafür stark gemacht, das Modellprojekt fortzuführen. Doch das Sozialreferat erklärte, eine freiwillige Förderung des Awo-Hauses würde in Bezug auf die anderen stationären Einrichtungen eine Ungleichbehandlung darstellen und scheidet damit aus. Es bestehe derzeit keine Möglichkeit, „das sicher gute Projekt“ weiter zu finanzieren.

Mit dieser lapidaren Absage wollen sich die SPD-Stadträte aber nicht abfinden. Sie haben jetzt beantragt, den freiwilligen Zuschuss für die heiminterne Tagesbetreuung so zu flexibilisieren, dass daraus künftig auch Palliativ-Fachkräfte oder Heimärzte zu finanzieren sind. Die Betreuungssituation habe sich gebessert, seitdem ein gesetzlicher Anspruch auf Betreuung und Aktivierung bestehe, sagt SPD-Stadträtin Anne Hübner. Deshalb sollten Heime in Zukunft die Wahlmöglichkeit erhalten, den Zuschuss je nach besonderem Bedarf für eine zusätzliche Palliativfachkraft oder aber für einen Heimarzt zu verwenden. „Niemand soll allein oder mit großen Schmerzen sterben.“

Aber hochbetagten, sterbenskranken Menschen soll auch möglichst die belastende Einweisung in eine Klinik erspart bleiben, fordert Hübner. Darüber kann ein Arzt, der die Krankengeschichte des Patienten und deren Entwicklung gut kennt, am besten entscheiden. **SVEN LOERZER**



Immer ein offenes Ohr: Nicht immer sind es medizinische Fragen, mit denen Angehörige und Pflegekräfte zu Anna Weinberger kommen. **FOTO: ALESSANDRA SCHELLNEGER**