

BWV – Infodienst

Allgemeines

Weitere Informationen zur Wiedereröffnung von Gastronomie, Vinotheken, Probierstuben und ähnlichen Einrichtungen

Mit der 6. Corona-Bekämpfungsverordnung hat Rheinland-Pfalz gastronomische Angebote unter Auflagen seit dem 13. Mai 2020 wieder gestattet. Hierunter fallen auch Vinotheken, Probierstuben und ähnliche Einrichtungen. Wir verweisen insofern auf unseren Infodienst vom 11. Mai 2020. Leider ist diese Verordnung in vielen Teilen auslegungsbedürftig. Auch die Handreichung, erarbeitet von DEHOGA, IHK und dem Land, sowie die am 11. Mai 2020 veröffentlichte Auslegungshilfe beantwortet nicht alle Fragen eindeutig.

Aus diesem Grund hat das Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau weitere Hinweise formuliert, wie etwa der Betrieb von Vinotheken oder Probierstuben in Zeiten von Corona organisiert werden sollten.

Bei Probierstuben besteht die Besonderheit, dass Weine verkostet werden. Diese werden entweder getrunken oder aber – und dies stellt eine Besonderheit dar – gespuckt. Beides ist mit Blick auf die aktuelle Situation mit Vor- und Nachteilen verbunden. So führt etwa ein Verzicht auf das Spucken der Weine zu einem erhöhten Alkoholkonsum, was insbesondere für Gäste, die mit dem eigenen Fahrzeug angereist sind, nachteilig sein könnte. Das Ausspucken des Probierschlucks sollte daher unter Beachtung der

erforderlichen hygienischen Maßnahmen nach Ansicht des Ministeriums möglich sein. Zur Verbesserung der Hygiene sollten folgende zusätzliche Maßnahmen erfolgen:

- Zwischen den probierenden Gästen ist unbedingt auf den Mindestabstand zu achten (es ist also auch ein Mindestabstand zwischen den an einem Tisch zulässigerweise Sitzenden zu wahren) bzw. es sind Spuckschutze (z.B. aus Plexiglas) zu verwenden.
- Jeder Gast sollte dementsprechend mit einem eigenen Spucker ausgestattet sein.
- Nach Benutzung durch einen Gast ist der Spucker zu entfernen und bei mindestens 60 Grad Celsius in der Spülmaschine zu reinigen.
- Die benutzen Flächen (Tische etc.) sind regelmäßig zu desinfizieren.
- Die Gäste sollten darauf hingewiesen werden, dass der Spucker bei Benutzung zum Mund zu führen ist.

Abschließend weist das Ministerium darauf hin, dass wie immer aktuell gilt, dass letztlich die Gesundheitsämter vor Ort darüber zu entscheiden haben, was unter

Infektionsschutzgesichtspunkten verantwortet werden kann. Dies führt leider zu einer teils erheblich unterschiedlichen Bewertung vor Ort.

Insbesondere auch bei der Frage der Thekenausgabe von Speisen und Getränken herrscht Uneinigkeit zwischen den einzelnen Gesundheitsämtern. Während einige Landkreise die Abholung von Speisen und Getränken an Theken oder aus bereitgestellten Kühlschränken erlauben, wenn diese sodann am Tisch verzehrt werden, sehen andere dies als unzulässig an. Andere wiederum erachten das „Aussuchen“ von Waren an einer Theke als zulässig (z.B. Kuchentheke), die Speisen müssten dann aber durch das Personal an den Tisch gebracht werden. Der Landkreistag hat inzwischen nach Rücksprache mit dem Wirtschaftsministerium mitgeteilt, dass ein Thekengeschäft – etwa in der Außengastronomie – nicht zulässig sei. Aus diesem Grund ist leider davon auszugehen, dass für eine absolute Rechtssicherheit das jeweilige Hygienekonzept mit dem Gesundheitsamt vor Ort abgestimmt werden sollte.