PRESSEMITTEILUNG

Zwischen Frittenfett, Glühweingenuss und Reibekuchenduft: Unterwegs mit den Lebensmittelkontrolleuren auf dem Aachener Weihnachtsmarkt.

StädteRegion Aachen. „69,9 Grad, perfekt!“, sagt Martin Kühn zufrieden und zieht das Thermometer aus dem Glühweinglas. Der Weinkontrolleur des Landesamtes für Verbraucherschutz und Ernährung ist bei einer gemeinsamen Kontrolle mit Mitarbeitenden der Lebensmittelüberwachung der StädteRegion Aachen auf dem Aachener Weihnachtsmarkt unterwegs. Wäre der Glühwein zu heiß, könnte eine Karamellnote entstehen und der Zimt wird bitter. Neben der Glühweintemperatur achtet Martin Kühn beispielsweise auch auf die Sauberkeit der Spülmaschinen oder der Schläuche, die mit der Zapfanlage verbunden sind. „Jedes Jahr immer wieder eine Freude. Man lernt nie aus“, lacht Christopher Paul. Der Betriebsleiter der “Wolke 7“, einem Glühweinstand auf dem Aachener Weihnachtsmarkt, hat soeben erfahren, dass die Allergene auf seiner Getränkekarte zu klein deklariert sind. Außerdem ist das Warmwasser an seinem Handwaschbecken zu heiß eingestellt und sein „Glüh-Gin“ darf nicht so genannt werden, da Gin ein geschützter Begriff ist, der einen bestimmten Alkoholgehalt voraussetzt. Er verspricht, nachzubessern. „Ich will ja auch ruhig schlafen können“, sagt er. „Die Dinge, die uns hier auffallen sind Kleinigkeiten. Bei großen Verstößen könnten Bußgelder fällig werden oder sogar Schließungen drohen. Das ist bei unseren Weihnachtsmarktkontrollen bislang aber noch nicht vorgekommen“, so Dr. Mathias Boese, Leiter der Lebensmittelüberwachung der StädteRegion Aachen.

Die Lebensmittelkontrolleure der StädteRegion Aachen sind mittlerweile weitergezogen. In einer Fritteuse eines Feinkost- und Meeresfrüchte-Standes misst Lebensmittelkontrolleur Franz Stolz die Fetttemperatur in der Fritteuse. Die Höchsttemperatur des Fettes darf 175 Grad nicht überschreiten. Ansonsten kann es zur Bildung von Acrylamid kommen. In die Versuchung, selbst auch mal etwas probieren zu wollen, kommt Franz Stolz aber nicht: „Da gucke ich drüber hinweg, Job ist Job!“ Auch wenn die Brettchen mit

Der Städteregionsrat

S 13 – Öffentlichkeitsarbeit
Zollernstraße 10
52070 Aachen

Pressesprecherin
Marion Wingen

Telefon Zentrale
0241 / 5198 – 0

Telefon Durchwahl
0241 / 5198 -1300

Telefax
0241 / 5198 – 81300

E-Mail
pressestelle@
staedteregion-aachen.de

Auskunft erteilt
Holger Benend

Zimmer
C 146

Nummer
321/26-MS

Datum
23.11.2026

Internet
www.staedteregion-
aachen.de/presse

Flammkuchen mit Lachs, Käse und Schinken verlockend aussehen. Die Temperatur der Lebensmittelbehälter der Zutaten ist in Ordnung. Beim Blick in den Kühlwagen fällt auf: Auf dem Lachs fehlen die Etiketten mit dem Herstellungsdatum. Der Lieferschein gibt aber die nötige Auskunft.

Das Team der Lebensmittelüberwachung der StädteRegion Aachen besteht insgesamt aus 13 Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleuren, zwei Tierärzten, einem Lebensmittelchemiker und vier Verwaltungskräften. Neben allen großen Weihnachtsmärkten in der StädteRegion Aachen betreuen sie etwa 7.300 Betriebe. Das ganze Jahr über nehmen sie ein großes Spektrum an Lebensmitteln, Kosmetika, Textilien, Modeschmuck und Tabakerzeugnisse unter die Lupe. Außerdem sind sie für die Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen auf Sonderveranstaltungen wie der Reit WM 2026 oder dem CHIO in Aachen zuständig.

In diesem Jahr wurden bislang mehr als 3.400 Betriebskontrollen durchgeführt und weit über 350 Beschwerden von Verbraucherinnen und Verbrauchern bearbeitet. „Wenn es jemandem nach einem Restaurantbesuch schlecht geht, man eine Maus in einem Gastrobetrieb entdeckt hat oder sieht, dass sich das Küchenpersonal nicht die Hände wäscht, kann man sich bei uns melden“, so Dr. Mathias Boese. Etwa 2.000 amtliche Proben wurden 2026 in Betrieben aus der StädteRegion Aachen gezogen und in amtlichen Laboren untersucht. Auch Glühweinproben vom Aachener Weihnachtsmarkt wurden bei der jetzigen Kontrolle mitgenommen.

„Die Betriebe haben sich alle sehr gut aufgestellt, wir haben heute nur ein paar kleine Hinweise gegeben. Die Besucherinnen und Besucher können hier bedenkenlos essen, feiern und ihren Glühwein genießen. Alles in Ordnung in Sachen Hygiene“, so Dr. Mathias Boese abschließend. Zeit für eine gemeinsame Mittagspause mit dem Team – natürlich bei Bratwurst und Reibekuchen.

Fotos:

1 (Katharina Heger, StädteRegion Aachen) – Das Team der Lebensmittelüberwachung der StädteRegion Aachen mit dem Weinkontrolleur des Landesamtes für Verbraucherschutz und Ernährung (LAVE), Martin Kühn (hintere Reihe, 2. v. r.)

2 (Marijke Stasch, StädteRegion Aachen) – Franz Stolz (Mitte) und Martin Kühn (r.) bei der Glühweinkontrolle am Glühweinstand von Christopher Paul (l.)

3 (Marijke Stasch, StädteRegion Aachen) – Alles in Ordnung. Lebensmittelkontrolleur Franz Stolz überprüft die Fetttemperatur in einer Fritteuse.

4 (Katharina Heger, StädteRegion Aachen) – Auch Sauerkraut kommt bei Lebensmittelkontrolleur Stefan Schnitzler (l.) unter die Lupe. Er erklärt Lukas Brepols vom Oecher Treff mehr zur Warmhaltetemperatur.