



Liebes Tagebuch . . .

Eine Sache schmeckt mir absolut nicht: wenn mir jemand einen Fachvortrag über meine Nahrung hält und immer wieder einfließen lässt, wie ungesund manche schmackhaften Produkte doch sind. Das mag bei mir grillfreudigem Zeitgenossen ja durchaus angebracht sein, aber gestern musste ich mir anhören, dass ich das falsche Mineralwasser trinke. Ja, Sie lesen richtig! Das falsche Mineralwasser. Ich blickte erstaunt auf die Flasche. Dann halgete es zahlreiche Zahlen und Bakterienarten, ehe dann als Zusammenfassung herauskam, dass die Qualität des Leitungswassers schärfer kontrolliert werde. Mag ja stimmen. Aber ich kürzte die Diskussion ab: „Absolut frei von Bakterien ist ohnehin nur Blausteinseewasser.“ Kopfschüttelnd stapfte sie davon. Ich kam gar nicht dazu, noch zu erwähnen, dass dieses „Wasser“ eigentlich ein Obstbrand ist...

Patrick Nowicki

KURZ NOTIERT

Dreistes Duo reißt Handtasche an sich

Eschweiler. Opfer eines Raubs ist eine 17-Jährige am Montagabend kurz nach 21 Uhr geworden. Sie stand mit ihrer fünfjährigen Schwester an einer Bushaltestelle vor dem Berufskolleg an der August-Thyssen-Straße. Beide warteten dort auf ihren Bus, als zwei männliche unbekannte Täter der 17-Jährigen die Handtasche mit ihrem Handy darin entrißen. Laut ihren Angaben kamen die Täter aus Richtung des Kiosk in der Gutenbergstraße und hatten sie vermutlich verfolgt. Eine zufällig vorbeikommende Passantin half der jungen Frau direkt nach der Tat und gab dieser ihr Handy, um die Polizei zu verständigen. Die Passantin wird gebeten, sich bei der Polizei zu melden. Die Täter werden wie folgt beschrieben: Südländer mit gepflegtem Äußeren, etwa 18 bis 20 Jahre alt, etwa 175 cm groß. Beide haben schwarze kurze Haare, an den Seiten kurz rasiert. Einem Tatverdächtigen fehlt ein Stück des Schneidezahns. Hinweise nimmt die Kripo unter ☎ 0241/9577-33301 oder außerhalb der Bürozeiten unter ☎ 0241/9577-34210 entgegen.

ES FREUT UNS, ...

... dass der Erlös der Fußball-Hallenstadmeisterschaften drei Institutionen zugute kommt: Ausrichter SV Falke Berggrath überreicht das Geld an die Katholische Grundschule Berggrath, die Kita St. Antonius Berggrath sowie die Eschweiler Tafel.

ES ÄRGERT UNS, ...

... dass die Fahrt zur Notdienst-Apotheke in einer anderen Stadt teuer wird. Jemand musste jetzt zur Apotheke nach Mariadorf mit dem Taxi fahren und war stolze 36 Euro los, berichtet uns Hans-Peter Franken.

Haben auch Sie etwas, das Sie freut oder ärgert? Rufen Sie an (☎ 555 49 30), faxen Sie (555 49 49) oder schreiben Sie uns – Kontaktadressen siehe unten.

KONTAKT

ESCHWEILER NACHRICHTEN
Lokalredaktion
Tel. 0 24 03 / 5 55 49-30
Fax 0 24 03 / 5 55 49-49
E-Mail:
lokales-eschweiler@zeitungsverlag-aachen.de
Rudolf Müller (verantwortlich), Patrick Nowicki,
Tobias Röber
Englerthstraße 18, 52249 Eschweiler
Leserservice:
Tel. 0241 / 5101-701
Fax 0241 / 5101-790
Kundenservice Medienhaus vor Ort:
Librodrom (mit Ticketverkauf)
Marienstraße 2, 52249 Eschweiler
Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr. 9.00 bis 18.30 Uhr,
Sa. 9.00 bis 15.00 Uhr

Und dann gibt es keine Getränke mehr..

Das **Arbeitszeitengesetz** beschäftigt die Gastronomiebranche. In anderen Berufen gehören flexiblere Arbeitszeiten bereits zum Alltag.

VON SONJA ESSERS

Eschweiler. Das Wetter lockte gestern Vormittag zahlreiche Besucher an den Blausteinsee. Während die Gäste die Sonne genießen, wirkt Marc Lersch allerdings nicht gerade entspannt. Leicht gestresst tingelt der Gastronom und Vorsitzende des Eschweiler Wirtvereins zwischen Theke und Küche hin und her. Ein Koch sei kurzfristig ausgefallen, sagt er, während er zunächst noch fleißig Getränke zapft und nur wenige Minuten später in der Küche Gemüse anbrät. Nun müsse derjenige, der für den späteren Dienst eingeteilt sei, früher kommen. Eigentlich kein Problem, könnte man annehmen. Von wegen.

Es sind gerade Fälle wie diese, die auch Eschweiler Gastronomen immer wieder vor schwierige Situationen stellen. Der Grund: Das momentane Arbeitszeitengesetz sieht vor dass Angestellte in der Gastronomie nicht länger als zehn Stunden am Stück arbeiten dürfen. Im Tarifvertrag des Lersch's Angestellte abgeschlossen haben, sind es sogar nur acht Stunden.

Einen festen Feierabend gibt es in dieser Branche genauso wenig wie flexible Arbeitszeiten. Letzteres soll sichünftig allerdings

ändern. An maximal drei Tagen pro Woche sollen Arbeitnehmer bis zu zwölf Stunden arbeiten dürfen. Dafür kämpft nicht nur der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga), sondern auch die Wirte in der Indestadt.

Und wie sieht es mit den Angestellten aus? Haben sie für die Idee Verständnis oder fühlen sie sich gar ausgebeutet? Tatjana W. (Name von der Redaktion geändert) kellnert seit mehreren Jahren regelmäßig am Wochenende. Sie hält den Vorschlag der Dehoga für „legitim“. Ihre Begründung: „So lange man auch Pausen machen kann, finde ich es ok.“

Wenn man einmal arbeitet, dann merkt man sowieso nicht, ob man zehn

oder zwölf Stunden kellnert.“

Es gibt jedoch auch Kritiker, die die Meinung von Lersch und Tatjana W. nicht vertreten. Zu den Gegnern der Idee gehört zum Beispiel die Gewerkschaft Nahrungsgenuss-Gaststätten (NGG), die der

„Das Dogma, dass wir Sklaventreiber sind, ist eine absolute Unverschämtheit.“

MARC LERSCH,
VORSITZENDER DES WIRTEVEREINS

Meinung ist, dass eine Umsetzung die Gesundheit der Beschäftigten aufs Spiel setzen würde. Lersch hat für Auffassungen wie diese allerdings kein Verständnis. „Das Dogma, dass wir Sklaventreiber sind, ist eine absolute Unverschämtheit. Hier will doch niemand irgendwen ausbeuten. Es würde doch niemals ein Arbeitnehmer zwölf Stunden am Stück arbeiten und das will auch keiner. Das geht einfach an der Realität vorbei.“

Zwölf Stunden im „Bedarfsfall“

Auch die Dehoga macht in ihren Forderungen deutlich, dass es um keine Verlängerung der Gesamtarbeitszeit geht. „Die zwölf Stunden gelten nur im Bedarfsfall“, so Lersch. Unterstützt wird er in seiner Auffassung von Tatjana W., denn auch sie hält von der Argumentation der Gewerkschaft nur wenig. „Man arbeitet ja nicht jeden Tag zwölf Stunden. Das wäre reine Utopie. Aber in anderen Berufen ist das auch üblich.“ Damit spricht die Indestädterin einen wichtigen Punkt an. Schließlich gibt es in der Landwirtschaft, Pflege und Lehre bereits flexiblere Arbeitszeiten. „Warum sollte das in der Gastronomie dann nicht gehen?“, meint Lersch.

Doch ist mit dem Vorschlag das Problem wirklich vom Tisch? Lersch hat diesbezüglich eine klare Meinung: „Selbstverständlich“, sagt er und liefert als Begründung gleich mehrere Beispiele. „Bei Betriebsfeiern, Hochzeiten und Geburtstagen kann man nie sagen, wie lange

eine Feier dauert. Soll ich dann meinen Gästen sagen, dass sie um zwei Uhr nachts aufhören müssen zu feiern, weil meine Mitarbeiter nicht länger arbeiten dürfen?“ Flexiblere Arbeitszeiten würden Situationen wie diese entzerren.

Wie der Gastronom momentan mit solchen Fällen umgeht? Er lässt seine Mitarbeiter in zwei Schichten arbeiten. Das wird auch gestern am Blausteinsee deutlich. Während die 18-jährige Judith erst am frühen Nachmittag mit ihrer Schicht beginnt, hat ihre Kollegin zu dieser Zeit bereits Feierabend. Nicht nur in der Woche ist dies Gang und Gäbe. Gerade am Wochenende sei es außerdem üblich, das Personal erst um 20 oder 21 Uhr beginnen zu lassen. „Manchmal kommen sie dann nur für drei oder vier Stunden, das kommt darauf an, wie lange eine Feier dauert oder wie viel wir zu tun haben. Aber es geht einfach nicht anders“, erklärt der Gastronom.

Dass dieses Konzept jedoch nicht immer von Erfolg gekrönt ist, muss Lersch jetzt erfahren. Nachdem sein Koch kurzfristig ausfällt, muss er auf denjenigen zurückgreifen, der ursprünglich erst für die zweite Schicht eingeteilt ist. Das Problem: Da besagter Koch nun bereits am Mittag anfängt zu arbeiten, kann er nicht bis zum Abendbetrieb bleiben. Würde Lersch seinen Mitarbeiter trotzdem weiterarbeiten lassen, droht dem Indestädter sogar eine Strafe von bis zu 15 000 Euro. Aus diesem Grund muss der Chef dann ab und zu auch selbst ran. „In einem Familienbetrieb geht das immer noch irgendwie“, sagt er. In anderen Gaststätten sehe dies anders aus.

Doch seit wann besteht dieses Problem überhaupt? „Im Zuge des Mindestlohns sind viele Dinge dazu gekommen“, so Lersch. Damit spielt der Indestädter vor allem auf die Arbeitszeitdokumentation an. Seiner Meinung nach ein „Riesenaufwand“. „Ich habe eine Person, die den ganzen Tag nichts anderes macht“, so der Gastronom. Jeden Tag muss eingetragen werden, wann die Mitarbeiter anfangen, wann sie Feierabend und zu welchen Zeiten sie Pausen machen. Darum küm-

mert sich

Ehefrau Nicole, die eine klare Meinung vertritt: „Vor allem im Sommer ist das nicht gerade spaßig, wenn man das nicht nur für die Angestellten, sondern auch für 50 bis 60 Aushilfen machen muss.“

Die Mitglieder des Eschweiler Wirtvereins sind sich in diesem Punkt einig. In den kommenden Wochen wollen sich die Gastronomen der Indestadt sogar mit einem Vertreter der Dehoga zusammensetzen und mit ihm ausführlich über das Thema sprechen. „Das ist schließlich ein Problem, das uns alle betrifft“, ist sich Marc Lersch sicher.

NACHGEFRAGT

▶ MARC LERSCH

Vorsitzender des Wirtvereins



Arbeitsaufwand ist gestiegen

Herr Lersch, Sie sind der Meinung, dass mit dem Mindestlohn mehr Probleme auf die Gastronomen zugekommen sind. Können Sie dafür Beispiele nennen?

Lersch: Über den Mindestlohn kann man sich streiten. Ist es wirklich richtig, dass Schüler, die gerade anfangen zu arbeiten, auch 8,50 Euro kriegen? Bis vor einigen Jahren war das anders. Je besser man war, umso mehr Geld hat man bekommen und darüber hat sich niemand beschwert. Meiner Meinung nach stimmt heute das Verhältnis nicht mehr. Hinzu kommt, dass es in unserer Branche immer schwieriger geworden ist, Angestellte zu finden.

Warum?

Lersch: Dafür gibt es mehrere Gründe. Dazu zählt auch, dass wir keine richtigen Schließzeiten haben. Schwer haben es aber vor allem die Leute, die sich nebenbei noch etwas dazuverdienen möchten. Wenn jemand schon sechs Stunden am Tag in seinem Hauptjob gearbeitet hat, dann darf er in der Gastronomie höchstens noch zwei Stunden arbeiten. Wenn derjenige doch der Meinung ist, dass er noch ein paar Stunden arbeiten kann, warum lässt man ihn dann nicht?

Auch bei der Arbeitszeitendokumentation hat sich einiges geändert.

Lersch: Früher haben sich die Leute einfach eingetragen und das war es. Heute ist das alles eine Heidenarbeit, ein riesen Zeit- und Schreibaufwand. Schließlich müssen die Arbeitszeiten nicht nur eingetragen, sondern auch von allen Mitarbeitern unterschrieben werden.



An ihre Arbeitszeiten hat die 18-jährige Judith sich bereits gewöhnt. Während sie gestern erst am frühen Nachmittag ihren Dienst am Blausteinsee beginnt, hat ihre Kollegin zu dieser Zeit bereits Feierabend. Der Grund dafür: das Arbeitszeitengesetz in der Gastronomie. Fotos: Sonja Essers

Bald rollen die Bagger in der Vorbild-Siedlung an

Stadtrat bringt Wohnquartier „Neue Höfe Dürwiß“ auf den Weg. Im Herbst soll das Areal erschlossen werden.

Eschweiler. Bis Ende März konnten Behörden, Verbände und Bürger zum Wohnquartier „Neue Höfe Dürwiß“ Stellung beziehen. Gestern brachte der Stadtrat das Projekt endgültig auf den Weg. Auf dem Areal des ehemaligen SCB-Sportplatzes werden Häuser gebaut, die möglichst ressourcenschonend und energieeffizient sind. Im Frühjahr des nächsten Jahres sollen die ersten Bagger anrollen.

Projekt läuft seit drei Jahren

Seit etwa drei Jahren arbeiten die Aachener Kathy-Beys-Stiftung, die Stadt Eschweiler und RWE Power an dem ungewöhnlichen Baugebiet, das mit dem Namen „Faktor-X-Siedlung“ an den Start ging. Gekoppelt waren die Pläne an einen

Architektenwettbewerb, in dem die Planer ihre Ideen zu einem Baustil, der sich sowohl durch einen geringen Energieverbrauch auszeichnet, aber auch Baustoffe schonend einsetzt und Flächen und Räume sinnvoll nutzt.

Was man unter einer solchen Bauweise versteht, beschrieben die Verantwortlichen schon in der proppenvollen Infoveranstaltung vor wenigen Monaten. Ihre Vorgaben lauten: Holzfassaden, Holzständer mit Lehmbauplatten, heimische Natursteine oder vorzugsweise gebrauchte Pflastersteine auf der Terrasse, Flachsdämmung oder Holzwohle, Schaumglasschotter für den Unterbau und Recyclingbeton fürs Fundament. Darüber hinaus sollen Holzbalkendecken, Holzspansteine und Holzfenster mit Dreifachverglasung eingebaut

werden. Das Projekt komplettieren variable Grundrisse, die unterschiedliche Nutzungen ermöglichen und gemeinschaftliche Räume wie Büros und Gästezimmer, Gärten und Cafés umfassen. tun ein weiteres: Die Heizung soll zentral erfolgen: mittels Kraft-Wär-

me-Kopplung oder Luft-Wärmepumpe.

Der von der Stadt vorgesehene Plan weist drei dreigeschossige Satteldach-Mehrfamilienhäuser mit je sieben bis neun Wohneinheiten, 40 zweigeschossige Einfamilien- und Reihenhäuser sowie Doppel-

haushälften, alle mit Satteldach, sechs ebenfalls zweigeschossige „Kettenhofhäuser“ (mit Flachdächern) sowie zwei Wohnhöfe mit etwa elf Einfamilienhäusern und Doppelhaushälften auf. Lediglich eine Garage oder ein Stellplatz soll pro Wohneinheit zur Verfügung stehen. Für die Bewohner dort soll dies kein Problem darstellen, denn eine „Mobilitätszentrale“ mit Bushaltestelle und Car-Sharing-Station ist ebenso vorgesehen.

Die Stadtverwaltung sowie RWE Power sind davon überzeugt, dass die Siedlung eine Vorbildfunktion in der Region übernehmen kann. Darum soll an der Karl-Arnold-Straße, also am Eingang zur neuen Siedlung, bald die Umsetzung der „Faktor-X“-Voraussetzungen anschaulich für jedermann erläutert werden. (pan)

Insgesamt 60 Grundstücke auf 3,7 Hektar

Das 3,7 Hektar große Areal der „Neuen Höfe“ umfasst die Fläche des ehemaligen Sportplatzes des SCB Laurenzberg und das dort angrenzende Feld. Dort sollen 60 Baugrundstücke entstehen.

Nach dem Beschluss des Stadtrates gestern Abend beginnt die Vermarktung der Flächen. Ab Herbst sollen die Baureifmachung und Er-

schließung des Geländes folgen. Der Baubeginn ist für Frühjahr 2016 vorgesehen.

Weitere Informationen erteilt Eberhard Büttgen, ☎ 71438, E-Mail: eberhard.buettgen@eschweiler.de. Auch auf der Homepage der Stadt Eschweiler findet sich eine detaillierte Information: www.eschweiler.de.