

Ein

Hahnenwasser in Restaurants, Cafés und Hotels hat längst nicht immer Trinkwasserqualität. Das zeigt eine Stichprobe in 30 Gastrobetrieben.

Ob im Glas oder in der Karaffe, gratis oder für teures Geld – Hahnenwasser gehört zum Grundangebot jeder Gastwirtschaft. Doch wie steht es um die Qualität des Wassers direkt ab Leitung?

Um das herauszufinden, hat der K-Tipp in 30 Cafés, Restaurants und Hotels zu einem Kaffee ein Glas Wasser bestellt, dessen Inhalt sofort in ein steriles Gefäß abgefüllt und in ein spezialisiertes Labor zur Analyse gebracht.

In jeder dritten Probe waren zu viele Keime

Das Resultat der Stichprobe ist erschreckend: In 10 von 30 Proben fand das Labor mehr als 300 Keime, sogenannte Kolonien bildende Einheiten pro Milliliter (KBE/ml). 300 KBE/ml ist der Wert, den die Hygieneverordnung für Trinkwasser maximal toleriert.

Umso bedenklicher die Resultate in der Stichprobe: 13 200 KBE/ml tummelten sich im Wasser, das dem K-Tipp im Café Ring in Olten serviert wurde – das war Negativ-Rekord. Der «Ring»-Wirt vermutet die Ursache bei der Entkalkungsanlage. Der Mangel

Glas Keime zum Espresso

Stichprobe: Bei einem Drittel der Trinkwasser-Proben wurden zu viele Bakterien gemessen



DOMINIQUE SCHÜTZ

Nicht immer frisch: Hahnenwasser im Restaurant

sei mittlerweile behoben, erklärte er dem K-Tipp.

Mit 3240 KBE den zweithöchsten Wert hat der K-Tipp im Hotel Olten gefunden. Auf das Analyse-Resultat reagierte Direktorin Esther Matenberger mit einer eigenen Untersuchung. Die Messung direkt beim Wasserhahn an der Theke durch ein privates Labor, deren genaue Umstände dem K-Tipp nicht bekannt sind, habe statt 3240 nur noch 12 bis 90 KBE/ml ergeben.

Probleme mit der Entkalkungsanlage

Ebenfalls sehr hohe Keimzahlen (1190 KBE/ml) fand der K-Tipp bei Adriano's in Bern. Wegen «hausinterner Leitungsprobleme» sei der Sanitär dort Stammgast, heisst es

beim Berner Altstadtcafé. Man werde der Sache aber auf jeden Fall nachgehen.

Bei «Starbucks» in Luzern macht man ebenfalls die Entkalkungsanlage für die hohe Keimzahl verantwortlich. Auch dieses Problem sei mittlerweile behoben. Gleiche Reaktionen gab es von den anderen Restaurants und Cafés mit zu hohen Keimzahlen im Wasser.

Ein weiteres Fazit der Stichprobe: Die Art des Lokals hat auf die Qualität des servierten Hahnenwassers keinen Einfluss. Während das türkische Quartierbeizli Marzili in Bern einwandfreies Wasser auftrachte, enthielt das Wasser im Basler Edelhôtel Drei Könige mit 760 KBE/ml mehr als doppelt so viele Keime wie gesetzlich toleriert. Wenig erfreut über diesen Befund war Direktorin Tanja Wegmann. Auch sie verspricht genauere Abklärungen.

Wasser einige Zeit vorlaufen lassen

Wasserexperten raten den Betreibern von Restaurants: Nach längerem Nichtgebrauch des Hahns sollte man das Wasser einige Zeit vorlaufen lassen, um so abgestandenes Wasser aus der Leitung zu spülen.

Faustregel: Sobald es merklich kühler aus dem Hahn sprudelt, hat man wieder frisches Wasser in der Leitung.

Stephan Dietrich

10 von 30 Trinkwasserproben nicht einwandfrei

Gesamtbakterienzahl (KBE) ¹

KKL, Luzern	7
Johanniter, Zürich	8
Café Bachmann, Basel	9
Artemisia, Bern	12
Train Bleu, Basel	15
Café Vollenweider, Winterthur	31
Hotel National, Luzern	54
Restaurant Marzili, Bern	62
Café Odeon, Zürich	72
Bodega Española, Zürich	93
Kaffisatz, Winterthur	98
Mandarin, Zürich	106
Bahnhof Buffet, Olten	111
Le Rêve, Bern	140
Les Arcades, Bahnhof Zürich	160
Café Fédéral, Bern	176
Brauner Mutz, Basel	230
Typisch Thai, Winterthur	230
Boulevard, Winterthur	240
Caféssano, Olten	268
Café Felix, Zürich	320
Café César, Luzern	376
Gfeller, Bern	461
Bahnhof Buffet, Basel	560
Rheinfelder Hof, Basel	620
Trois Rois (Drei Könige), Basel	760
Starbucks (Rathausquai), Luzern	1030
Adriano's Café, Bern	1190
Hotel Olten, Olten	3240
Café Ring, Olten	13 200

■ einwandfrei ■ verkeimt

¹ Toleranzwert bei der Gesamtbakterienzahl: 300 Kolonien bildende Einheiten pro Milliliter (KBE/ml)

Probenentnahme am 31. 10. 08 (Basel, Winterthur, Zürich) und am 3. 11. 08 (Bern, Luzern, Olten)

«Konsumenten werden getäuscht»

Wenn die Behörden die Wasserqualität messen, wird zuerst der entsprechende Wasserhahn mit einem Bunsenbrenner desinfiziert und das Wasser längere Zeit laufen gelassen.

Wie schon beim Hahnenwasser-Test in öffentlichen WCs von Spitälern, Schulen und Beizen (Ausgabe 17/07) hat der K-Tipp auch jetzt ein anderes Vorgehen gewählt. Die Stichprobe sollte zeigen, wie gut das Wasser wirklich ist, das man den Kunden auftricht.

Für Philippe Hockenjos vom Kantonslabor Basel-Stadt ein sinnvolles Vorgehen. Als sein Labor bei einem Beizen-Test auf das übliche Abflammen

verzichtete, lagen einige der Hahnenwasserproben plötzlich über dem gesetzlichen Toleranzwert. Verantwortlich für die Verunreinigungen können laut Hockenjos das hausinterne Leitungsnetz, die Wasseraufbereitungsanlage, ein verschmutzter Hahn oder ein nicht sauberes Glas sein.

Hockenjos: «Bei Werten über 3000 Keimen dürfte es sich um ein ernsthaftes Problem handeln.» Bei nur leicht verkeimtem Wasser bestehe «normalerweise keine Gesundheitsgefährdung». Der Konsument werde jedoch «bezüglich Frische und Qualität getäuscht», betont der Basler Fachmann.