

Das Coronavirus und die Folgen

KOMPAKT
Nachrichten aus NRW

IHRE FRAGEN ZU CORONA

Bakterien und Viren in den Masken?

Und: Kann man schon nach Mallorca reisen?

Die Maske hält die ausgeatmete, warme, feuchte Luft zurück. Innerhalb kürzester Zeit wird sich auf und in der Maske ein Bereich bilden, der ebenfalls feucht und gut temperiert ist. Eine hervorragende Basis für Bakterien und Viren. Und das soll wirklich zu empfehlen sein?

„Es ist richtig, dass sich auf der Innenseite der Maske ein Teil der Bakterienflora des Mund-/Rachen-/Nasenraumes und der Haut wiederfinden wird“, erklärt **Anne Eva Lauprecht, Infektiologin und Krankenhaushygienikerin der Evang. Kliniken Essen-Mitte (EKM)**. Aber das sei nicht schlimm und schon gar nicht gefährlich, „denn wir haben von diesen Bakterien ja reichlich im Körper. Die Bakterien haben hier wichtige Funktionen. Auf eine Körperzelle kommt zahlenmäßig ein Mikroorganismus. Die Anzahl ist also 1:1. Wir sind nicht steril und ohne diese Mikroorganismen könnten wir nicht leben.“

Feuchtet die Maske durch, finden wir die Bakterien irgendwann theoretisch auch vermehrt an der Außenseite, erklärt die Hygienikerin. „Die Maske trocknet aber auch stark ab, wie nasse Haare an der Luft trocknen.“ Anders als Bakterien können sich Viren auf Flächen und Gegenständen nicht selbstständig vermehren. „Sie benötigen dazu menschliche oder tierische Zellen.“

Wenn man die Maske eine Weile getragen hat, so Lauprecht, fängt sie irgendwann an, unangenehm zu riechen. Das liegt hauptsächlich an diesen körpereigenen Bakterien. Spätestens dann sollte man eine Stoffmaske waschen oder den medizinischen Mund-Nasen-Schutz austauschen. Ein Abtöten von Erregern mit heißer, trockener Luft im Backofen ist nicht zielführend.

Mallorca hat gestern seine Hotels geöffnet. Können wir da jetzt Urlaub machen?

Das dürfte noch dauern. Die **weltweite Reisewarnung** gilt erst einmal bis Mitte Juni, aber auch danach ist noch nicht klar, wie schnell man wieder nach Mallorca reisen darf. Mallorca hat derzeit seine Hotels auch nur für Bewohner der Balearischen Inseln geöffnet, nicht einmal für Besucher vom spanischen Festland. Da sich das für kaum einen Hotelier lohnt, machen die meisten im Moment noch keinen Gebrauch von der Erlaubnis. tom/jfp



Bierchen und Häppchen bei „Wittig“: Ursula (65) und Isolde (66) mit Kellnerin Tanja Müller.

FOTO: LARS HEIDRICH / FFS

Endlich wieder ins Lokal!

Die Gastronomie im Ruhrgebiet hat in aller Vorsicht losgelegt – manche Wirte warten noch bis Mittwoch ab. Die Gäste allerdings freuen sich trotz der vielen Spielregeln

Von Hubert Wolf und Stadredaktionen

Ruhrgebiet. Adrian Dellwig war ja ein bisschen skeptisch, ob die Gäste sofort wiederkommen würden: Denn das Publikum seines Lokals „Mutter Wittig“ in Bochum ist schon etwas älter, ist Risikogruppe. Und jetzt das: Gegenüber der Theke sitzt der älteste Stammgast überhaupt, mit 98 Jahren; in der Ecke trinken Ursula und Isolde („zwischen 65 und 70“) ihr Bierchen; und auch Horst Kühne ist gekommen: „War mir wichtig“, sagt der 81-jährige, „ich bin Single und kann nicht kochen, noch nicht einmal ein Ei braten.“ Was darf es sein, am ersten Tag? „Hähnchenbrust.“ Tschüss, Essen auf Rädern.

Alles wie früher in den Restaurants? Beileibe nicht. Da sind die markierten Abstandstische, an die sich niemand setzen darf. Die Namenslisten, die die Gäste ausfüllen müssen, um später eventuell nachvollziehen zu können: Wer war mit wem in einem Raum? Desinfektionsmittel, Handschuhe, die Masken natürlich. Das Platzieren der Gäste. Und doch sagt Kellner Peter Kebrle, der 40 Jahre im Betrieb ist: „Die Wochen waren wie Isolation. Jetzt fühle ich mich befreit. Und alle meine Gäste freuen sich natürlich auch.“ So viel Maske kann gar nicht

sein, dass man nicht sehen könnte, wie sehr er strahlt.

Die Gastronomie hat wieder geöffnet. In kleineren Teilen zunächst. Das ist ja nicht ohne Charme, dass eine mehr als 100-jährige, traditionelle Speisegaststätte wie „Mutter Wittig“ („Heringsstipp Hausfrauen Art mit Röstkartoffeln“) am ersten

„Ich bin Single und kann nicht kochen, noch nicht einmal ein Ei braten.“

Horst Kühler, 81, aus Bochum

Tag wieder am Start ist, während sich in den Szeneläden des nahe gelegenen Bermudadreiecks fast nichts erkennbares tut. Manche offenbar verhinderten Gäste irren mit suchendem Blick umher, doch tatsächlich geöffnet sind am Montagmittag im Kneipenviertel nur die vietnamesischen Lokale. Überrascht uns das? Nein. In einem anderen Lokal steht: „Wir sind wieder da.“ Naja, nicht so ganz: „Eröffnung Mittwoch, 13. Mai, 16 Uhr.“

In vielen Ruhrgebietsstädten halten sich die Gastronomen also noch zurück. „Bis zum 18. Mai wird unser Restaurant erst nur unseren Hotelgästen offenstehen“, sagt

Hans-Georg Riepe („Parkhotel“) in Witten; oder in Gelsenkirchen Suat Mijedinovic („Haus Dahlbusch“): „Ich bin skeptisch.“ Bis Dienstag wartet er noch, dann unterwirft er sich der betriebswirtschaftlichen Logik: bei gleichbleibenden Ausgaben wenigstens wieder geringe Einnahmen zu erzielen, statt gar keine.

Bei manchen ist der Montag einfach der traditionelle Ruhetag. Andere finden die Zeit zu kurz, sich und das Lokal vernünftig vorzubereiten, da das Land die Regeln erst Samstagmorgen übermittelt hat. Wieder andere haben mit Blick auf die Wettervorhersage für diesen eiseiligen Montag entschieden: Wir warten noch. Gastronomie macht auf, Frühling macht zu? Schwierig. Gerade der Platzvorteil namens „Biergarten“ zieht nicht so richtig.

Aber die gekommen sind! Die sind bester Dinge. David Kaufmann, Stammgast im Duisburger Café „Fino“, nippt selig an seiner Tasse: „Endlich wieder guter Kaffee!“ Normal trifft er sich hier jeden Morgen mit anderen, das muss noch warten. Doris Lange und Manfred Wolter aus den berühmten zwei verschiedenen Haushalten haben sich auch lange nicht gesehen. Jetzt gibt es erst einmal Tee. Draußen geht ein Bekannter vorbei, Mund und Nase sind bedeckt, zum Grüße lüpft er seine Brille.

Im „Doppelstein“, ebenfalls in Duisburg, passt schon die Chefin auf, dass jedermann sich an die Regeln hält; die Angst ist zu groß, sonst wieder schließen zu müssen. „In den ersten Tagen nach der Schließung haben meine Familie und ich uns nur von Fleischwurst und Kartoffelsalat ernährt, weil wir noch Vorräte für das Café hatten“, erinnert sich Heike Doppelstein an eine schräge Zeit. Jetzt, Fleischwurst und Kartoffelsalat sind hoffentlich längst verzehrt, kehrt man zurück in eine Art Normalbetrieb auf Abstand. Über die Maskenpflicht für Servicekräfte sagt Vera Cacic jedenfalls: „Man gewöhnt sich daran.“

Es stand nie infrage, am Montag zu öffnen

Sechs, sieben, acht besetzte Tische Montagmittag bei der „Mutter Wittig“, da ist Adrian Dellwig sehr zufrieden: „Ich habe 150 Jahre Familiengastronomie auf dem Rücken.“ Für Dellwig, den 44-jährigen geschäftsführenden Gesellschafter des Hauses, stand nie infrage, am Montag zu öffnen: „Wir wollten anfangen. Wir wollen alle, dass es wieder so wird, wie es war, da gehe ich jeden Schritt sobald als möglich.“ Dazu sei man auch „zu nah am Überlebenskampf“. Hinten rechts bestellt sich ein Paar Wiener Schnitzel. Alles richtig gemacht.

Bewährungsstrafe für Besitz von Kinderpornos

Hattingen. Ein 47-jähriger Hattinger ist wegen des Besitzes und der Verbreitung von kinderpornografischen Inhalten zu einer Bewährungsstrafe von einem Jahr und zwei Monaten verurteilt worden. Zudem muss er 3000 Euro an den Verein Pro Kid zahlen. Der Mann hatte zugegeben, entsprechende Dateien auf seinem PC gehabt zu haben, aber keine Kenntnis über deren Inhalt zu haben. Er habe wahllos Filme „aus Langeweile“ runtergeladen. Das Gericht glaubte dieser Aussage nicht. sw

77-Jähriger mit fünf Kilo Drogen erwischt

Emmerich. Ein 77-jähriger ist auf der Autobahn 3 an der deutsch-niederländischen Grenze mit fünf Kilo Amphetaminen von der Polizei erwischt worden. Ein Richter erließ Haftbefehl. Wie die Polizei gestern mitteilte, war der Niederländer am Samstagabend auf deutscher Seite einer Zivilstreife der Autobahnpolizei aufgefallen. Die Beamten stoppten den Wagen an der Ausfahrt Emmerich-Ost und entdeckten die Amphetamine sowie etwas Marihuana auf der Ladefläche.

Haftstrafe für Pfleger wegen Vergewaltigung

Oberhausen. Ein 52-jähriger Oberhausener ist zu fünf Jahren und acht Monaten Gefängnis verurteilt worden. Zwischen 2012 und 2018 hatte er nicht nur ein damals etwa zehn Jahre altes Mädchen sexuell missbraucht, sondern auch eine 92-jährige, schwer an Alzheimer erkrankte Seniorin, die sich gegen die Übergriffe des Altenpflegers nicht zur Wehr setzen konnte. Der geständige Mann hatte der Polizei Datenträger mit Bildern seiner Taten übergeben. B.M.

Feuerwehr befreit Kind aus Gullydeckel

Heiligenhaus. Mit schwerem Gerät hat die Feuerwehr in Heiligenhaus im Kreis Mettmann den Fuß eines vierjährigen Mädchens aus einem Gullydeckel befreit. Weil Öl und Seife nicht halfen, kamen schließlich ein Trennschleifer und ein hydraulischer Spreizer zum Einsatz. Das Kind blieb unverletzt. Wie ein Feuerwehrsprecher am Montag berichtete, war das Mädchen barfuß zwischen die Stäbe des Deckels geraten. Die Eltern versuchten zunächst selbst, es zu befreien.

GEWINNQUOTEN

Lotto am Samstag – Kl. 1: unbesetzt (Jackpot: 12.559.717,20 €); **Kl. 2:** 529.715,90 €; **Kl. 3:** 8025,90 €; **Kl. 4:** 3362 €; **Kl. 5:** 156,50 €; **Kl. 6:** 43,20 €; **Kl. 7:** 16,20 €; **Kl. 8:** 10,20 €; **Kl. 9:** 5 €; **Spiel 77 – Kl. 1:** unbesetzt (Jackpot: 2.478.634,80 €); **Super 6 – Kl. 1:** 100.000 € (ohne Gewähr)

WORTLAUT

„Die Frau fühlte sich von dem Anblick erheblich gestört und meldete den Vorfall der Polizei.“

Sprecher der Kreispolizei Mettmann. Die Polizei sucht nach einem nackten Jogger. Der Unbekannte war am Samstag einer Frau (51) beim Gassigehen im Wald zwischen Velbert und Wülfrath begegnet.

Massentests auch bei Tönnies-Schlachtbetrieben

Nach einem Corona-Ausbruch in einem Schlachtbetrieb im Münsterland ist die ganze Fleischbranche in den Fokus gerückt

Rheda-Wiedenbrück/Bochum. Bei Deutschlands größtem Fleischverarbeiter Tönnies haben am Montag im Schlachtbetrieb in Rheda-Wiedenbrück Corona-Massentests begonnen. Seit dem Mittag sei das Testzentrum auf dem Gelände des Standorts im Kreis Gütersloh in Betrieb, sagte Unternehmenssprecher Andre Vielstädte. Insgesamt arbeiten hier 6500 Menschen, nur ein Teil davon im Schlachthof.

Nach dem Ausbruch des Coronavirus in einer Fleischfabrik des Wettbewerbers Westfleisch in Coesfeld mit bislang mehr als 230 Infizierten sollen in Nordrhein-Westfalen alle bis zu 20.000 Mitarbeiter in

Schlachtbetrieben auf das gefährliche Virus getestet werden.

„Wir haben keinerlei Anlass von einem besonderen Infektionsgeschehen im Betrieb auszugehen“, sagte Tönnies-Sprecher Vielstädte. Nach Angaben des zuständigen Kreises Gütersloh habe keiner der dort labortechnisch bestätigten 23 Infizierten eine Verbindung zur Fleischindustrie.

Der Kreis Gütersloh geht davon aus, etwa 500 Tests pro Tag machen zu können – bei Tönnies und anderen Schlachtbetrieben. Allein im Kreisgebiet sollen Beschäftigte in 16 Schlachtbetrieben getestet werden, darunter fünf große Betriebe.



Auf zum Test: Mitarbeiter des Tönnies-Fleischwerks.

FOTO: DPA

Auch bei Westfleisch wurden die Reihentestungen am Montag fortgesetzt. Allein der Kreis Coesfeld zählte bis dahin mehr als 230 Infizierte aus dem dortigen Westfleisch-Werk. Es war auf Anordnung der

Behörden vorübergehend geschlossen worden.

Am Sonntag waren Tests auch an einem Westfleisch-Betrieb in Hamm gestartet. Oberbürgermeister Thomas Hunsteger-Petermann (CDU) rechnet laut einer Videobotschaft von Sonntag nicht mit Ergebnissen vor Mittwoch. Sollten die Tests auch dort eine höhere Zahl an Infektionen ans Licht bringen, rechnet er auch für seine Stadt mit einer Rücknahme der bisherigen Lockerungen: Seinen Angaben zufolge sollten im Westfleisch-Betrieb in Hamm-Uentrop insgesamt 1150 Mitarbeiter beprobt werden, etwa 650 davon lebten in Hamm. „Soll-

ten diese Tests zu dem Ergebnis kommen, dass 90 Mitarbeiter infiziert sind, könnte das Auswirkungen auf die Lockerungen haben“, die bisher in Kraft getreten seien.

Im Bochumer Schlachthof gibt es, wie berichtet, bislang 22 bestätigte Fälle. Bei 125 Tests konnte das Virus nicht nachgewiesen werden. Derzeit stehen noch die Ergebnisse von 70 Abstrichen aus. Die Rinderzerlegung laufe demnach bislang weiter. „Wir sehen derzeit keinen Grund, den kompletten Schlachthof stillzulegen“, so Stadtsprecher Thomas Sprenger. Insgesamt arbeiten 300 Menschen in dem Schlachthof. dpa/mike