

Kündigung nur bei Eigenbedarf

Karlsruhe. Täuscht ein Vermieter Eigenbedarf vor, steht dem Mieter bei einer Kündigung unter Umständen Schadenersatz zu. Das gilt etwa, wenn der Mieter die Wohnung geräumt hat, die Wohnung dann aber monatelang leersteht. Das geht aus einem Beschluss des Bundesgerichtshofs (BGH) hervor (Az.: VIII ZR 300/15).

Im verhandelten Fall gab der Vermieter in einem Schreiben an, dass er die Wohnung für seine pflegebedürftige Mutter bräuchte. Nach der Kündigung wegen Eigenbedarf musste die Mieterin die Wohnung räumen. Dann stand die Wohnung zwei Jahre lang leer. Die Mieterin forderte vom Vermieter Schadenersatz in Höhe von 23 000 Euro. Sie war davon überzeugt, dass die Mutter des Vermieters nie in die Wohnung einziehen wollte.

Der BGH legte fest, eine Vorratskündigung sei unzureichend. Vielmehr müsse beim Vermieter ein konkretes Interesse an einer baldigen Nutzung bestehen. Setze der Vermieter das Vorhaben nicht um, läge der Verdacht nahe, dass er den Eigenbedarf nur vorgeschoben habe. Dann muss er laut BGH unter strengen Vorschriften plausibel darlegen, warum der Eigenbedarf nachträglich entfallen ist. Im verhandelten Fall wurde dies von dem Berufungsgericht übergangen. Der BGH wies den Fall deshalb zur Neuverhandlung zurück.

IN KÜRZE

Fernwärme: Auf Tarifänderung achten

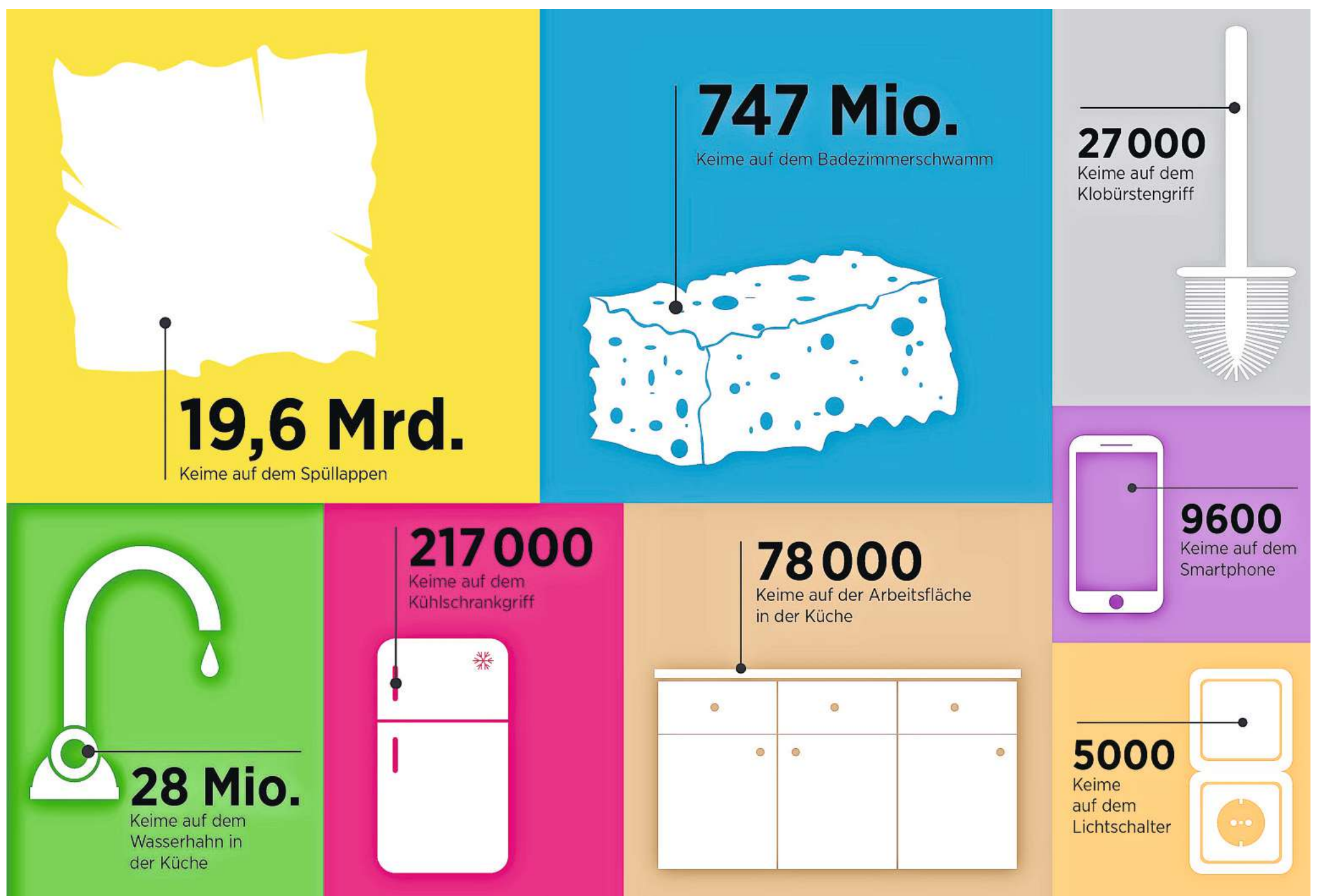
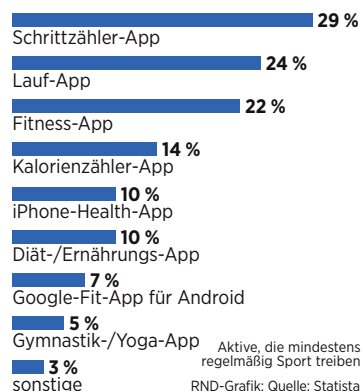
Kiel. Einige Fernwärmeversorger haben zum Jahreswechsel die Verträge gekündigt. Teilweise haben sie neue Preismodelle eingeführt. Das ist grundsätzlich erlaubt. Verbraucher sollten aber darauf achten, ob sich dadurch der Grundpreis geändert oder gar erhöht hat, rät die Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein. Denn neue Preismodelle bedeuten für viele Kunden, dass sie mehr zahlen müssen. Allein in Schleswig-Holstein gab es 2016 über 300 Beschwerden und Fragen von Verbrauchern. Das Problem: In einigen Gebieten haben Versorger ein Monopol. Besteht ein Anschluss- und Bezugsweg, können Verbraucher den Anbieter nicht wechseln.

Bafög-Antrag online ausfüllen

Berlin. Studierende füllen ihren Bafög-Antrag am besten im Internet aus. Dabei werden die Angaben gleich auf Fehler überprüft, wie das Deutsche Studentenwerk auf seiner Homepage erklärt. Außerdem müssen Hochschüler darauf achten, dass der Bafög-Antrag lückenlos ist. Das verkürzt die Bearbeitungszeit. Eine Liste der typischen Fehler in einzelnen Formblättern gibt es unter studentenwerke.de. Unter bafög.de gibt es zudem eine Übersicht über die zuständigen Studentenwerke bundesweit. Bei ihnen können die Anträge gestellt werden. Das Bundesausbildungsförderungsgesetz soll die staatliche Unterstützung von Studenten regeln.

ZAHLEN, BITTE!

Welche Sport- und Fitness-Apps nutzen Sie regelmäßig?



Machen Küchenkeime krank?

Milliarden von Bakterien auf Spülschwämmen sind kein Grund, in Hygienewahn zu verfallen

Von Ann-Christin Schneider

Passend zum wärmeren und helleren Frühling wird allorts wieder zu Putzlappen und Staubwedel gegriffen. „Doch klinisch rein muss es nicht sein“, sagt Eva Fritz, wissenschaftliche Mitarbeiterin beim Deutschen Beratungszentrum für Hygiene in Freiburg. „Die Wohnung muss so sauber sein, dass sich der Mensch wohlfühlt. Dass Desinfektion im Haushalt notwendig ist, will uns nur die Werbung weismachen.“

Dass es im Haushalt nur so von Bakterien wimmelt, weiß auch die Hygiene-Expertin. Aber: „Nur ein geringer Teil der Keime sind wirkliche Krankheitserreger.“ In Deutschland herrsche allgemein ein hohes Hygieneniveau, sodass es beim Säubern immer nur um das Entfernen von Schmutz gehe. Sie warnt vor einer unnötigen Keimangst und übertriebenem Hygienewahn. Auch das Bundesinstitut für Risikobewertung rät von Desinfektionsmitteln zur Bekämpfung von Bakterien im Haushalt ab. Bei einer gründlichen Säuberung mit Reinigungsmitteln werden mehr als 90

Prozent aller Oberflächenkeime entfernt, heißt es in einem Bericht. Positive Einflüsse durch bakterientötende Zusätze seien nicht festgestellt worden.

Trotzdem lauern unerkannte Brutstätten für Krankheitserreger



Dass Desinfektion im Haushalt notwendig ist, will uns nur die Werbung weismachen.

Eva Fritz, Hygiene-Expertin

überall in der Wohnung. Allem voran in der Küche. Auf Spülschwämmen und -lappen tummeln sich durchschnittlich fast 20 Milliarden Bakterien – Rekord bei Haushaltsutensilien. Das internationale Global Hygiene Council, ein Zusam-

menschluss 17 führender Experten aus Virologie, Mikrobiologie und Immunologie, stellt den Deutschen ein schlechtes Zeugnis aus: 85 Prozent der untersuchten Spülschwämme seien stark belastet gewesen – auch mit Darmkeimen. Martin Exner, Mitglied des Hygiene Council und Direktor des Instituts für Hygiene in Bonn, rät dazu, Lappen mehrmals die Woche auszuwechseln oder regelmäßig zu waschen, mindestens bei 60 Grad Celsius. Dasselbe gelte auch für Geschirrhandtücher, die laut Studien ähnlich stark kontaminiert sind.

Nach Einschätzung der Experten gehen etwa 50 bis 80 Prozent aller Magen-Darm-Infekte auf Krankheitserreger im Haushalt zurück. Idealer Nährboden für Kolibakterien oder Salmonellen ist die feuchte und warme Umgebung bei der Essenszubereitung in der Küche. Die Folgen der Infektion können Magenkrämpfe, Durchfall und Erbrechen sein. Allein 75 016 Fälle von Norovirus und 12 558 Salmonellen-Erkrankungen hat das Robert-Koch-Institut in Berlin im vergangenen Jahr deutschlandweit registriert. 1749-mal brach EHEC, eine beson-

dere Form der Kolibakterien, aus. „Trotzdem darf Desinfektion nur eine gezielte Bedarfsmaßnahme sein, beispielsweise wenn erkrankte Personen im Haushalt leben oder mit rohen Fleisch hantiert wurde“, sagt Exner.

Ein Heißwaschprogramm verordnet Eva Fritz übrigens auch Schneidebrettern. „Um alle Keime abzutöten, müssen sie in der Spül-

Deutsche waschen Hände zu nachlässig

20 Sekunden lang sollte der Waschvorgang mit Seife laut Wissenschaftlern dauern, um fast alle Bakterien auf den Händen abzutöten. Doch wie eine Studie des Global Hygiene Council ergab, machen dies noch nicht einmal 40 Prozent der Deutschen. Auch weniger als die Hälfte aller Kinder waschen sich immer die Hände vor dem Essen. „Die Alltagshygiene in Deutschland ist schlecht“, konstatiert auch Hygiene-Expertin Eva Fritz. „Vor dem Essen und nach dem Toilettengang sollten die Hände immer gewaschen werden.“

maschine bei Programmen über 50 Grad Celsius abgewaschen werden“, sagt sie. Zudem sollten Schneideunterlagen sowie andere Plastikbehälter jedes Jahr erneuert werden, da Risse und Rillen ideale Brutstätten für Bakterien seien. Außerdem kann sich durch die Wärme der krankheitserregende Weichmacher Bisphenol A aus dem Kunststoff lösen und ins Essen übergehen. Keimquellen gibt es auch im Bad. So empfehlen Zahnmediziner, alle acht bis zwölf Wochen die Zahnbürste zu wechseln, weil dann die Borsten mit Keimen übersät sind. Zudem rät Exner, niemals Zahnbürsten oder Rasierklingen mit anderen zu teilen: „Mit allem, was mit Schleimhäuten oder der Haut in Kontakt kommt, müssen wir sensibel sein. Sonst können sich Krankheiten verteilen.“

Auch Kontaktlinsenbehälter sollten regelmäßig ausgewechselt werden, da in ihnen Pilze wachsen können. Durch die feuchte Lösung haben sie ideale Überlebenschancen, sodass sie sich erst auf den Linsen und später auf dem Auge ablagern können. Augenärzte raten daher alle drei Monate zum Wechsel.

Das Schlimmste ist, wenn das Eis alle ist

McDonald's-Kunden beschwerten sich über defekte Eismaschinen. Dabei hält sich das Unternehmen nur an Hygienevorschriften.

Von Manuel Behrens

Beim Essen hört für die meisten Menschen der Spaß auf. Vor allem bei solchem, das möglichst schnell vom Teller in den Mund landen soll. Das hat auch der Fast-Food-Riese McDonald's verstanden, der mit sinkenden Umsatzzahlen zu kämpfen hat. Laut Statistikportal Statista ist der weltweite Umsatz der Kette von 28,1 Milliarden Dollar im Jahr 2013 auf 24,6 Milliarden 2016 gesunken. Das Unternehmen will den Abwärtstrend korrigieren und setzt auf Transparenz: So wurde auf der Unternehmenswebsite ein Forum eingerichtet, in dem Mitarbeiter Kundenfragen beantworten.

Ein Problem stößt den Kunden scheinbar besonders auf: wenn es in den Filialen kein McFlurry-Eis gibt. Das Softeis, das mit verschiedenen Süßigkeiten und Soßen kombiniert werden kann, scheint häufig nicht

verfügbar zu sein. Das berichtete vor Kurzem das US-Wirtschaftsmagazin „Wall Street Journal“ unter Berufung auf das Datenanalyseunternehmen Quantifind: In den Vereinigten Staaten wurde im vergangenen Jahr keine Beschwerde häufiger im sozialen Netzwerk Twitter verbreitet als die über arbeitsmüde Eismaschinen bei dem Burger-Riesen. Nutzer posten Bilder, die Aushänge an den Kassen zeigen: „Die Eismaschine ist kaputt“ lässt sich vor allem in den USA häufig finden.

Doch gibt es in Deutschland ähnliche Probleme? „Wir beziehen unsere Shakemaschinen von zwei Herstellern: Carpigiani und Taylor – das sind die gleichen Eismaschinen wie bei den Kollegen in den USA“, sagt Peter Lemm, Pressesprecher von McDonald's Deutschland.

Dabei handelt es sich bei den Automaten, in denen auch Milch-



Aufwändige Reinigung: Die Eismaschinen, aus denen der McFlurry gezapft wird, müssen in elf Schritten sauber gemacht werden – das dauert.

FOTO: MCDONALD'S

shakes und das McSundae-Eis hergestellt werden – und nicht etwa um reparaturanfällige Auslaufmodelle, wie manche vermuten. Doch laut McDonald's sind die Eismaschinen extrem pflegebedürftig und die Hy-

gieneanforderungen des Unternehmens hoch.

„Die Maschine pasteurisiert einmal täglich“, erläutert Lemm. „Während diesem Pasteurisierungsvorgang wird die Eismasse in der Maschine erhitzt. Dies ist notwendig, um das Wachsen von Organismen im Behälter zu verhindern. Der Vorgang dauert etwa drei Stunden.“ Drei Stunden, in denen kein Eis gezapft werden kann und die Kunden das Schnellrestaurant ohne den gewünschten McFlurry verlassen müssen.

Eine McDonald's-Mitarbeiterin aus den USA sagte dem „Wall Street Journal“, dass elf Reinigungsschritte notwendig seien, um die Hygieneanforderungen an die Eismaschine zu erfüllen: So muss eigens für die Eisautomaten ein Reinigungsmittel angerührt werden. Dann werden die Geräteoberflächen gereinigt und die Sirupleitungen durch-

gespült. Zusätzlich findet zweimal wöchentlich eine Reinigung der Topping- und Sirupbehälter statt. Alle zwei Wochen folgt eine Grundreinigung, bei der die Shakemaschine auseinandergelöst werden muss. „Alles an den Maschinen ist fürchterlich“, flucht die zitierte Mitarbeiterin und beklagt sich über die Anfälligkeit der Eismaschinen.

Dabei gibt sich McDonald's nach eigenen Angaben Mühe, die Reinigung abseits der Stoßzeiten zu legen: „In den Restaurants, die durchgehend geöffnet haben, wird das Pasteurisieren in die Zeit gelegt, in der erfahrungsgemäß weniger Gäste im Restaurant sind“, sagt Pressesprecher Lemm. „In Filialen, die über Nacht geschlossen sind, wird während der Schließzeiten gereinigt.“

Wer also Lust auf ein Softeisdessert verspürt, sollte besser zeitig am Tag die Fast-Food-Kette aufsuchen.