Berlin

Bahnstrecke nach Stettin wird zweigleisig

Beschluss der Länder Berlin und Brandenburg

NEUHARDENBERG. Der bislang oft langsame Bahnverkehr von Deutschland nach Polen soll zukunftsfest ausgebaut werden. Nach einem jahrelangen Tauziehen zwischen den Ländern Berlin und Brandenburg und dem Bund habe man sich nun auf einen durchweg zweigleisigen Ausbau geeinigt. Das sagte der Chef der Deutschen Bahn, Richard Lutz, am Dienstag nach einer gemeinsamen Sitzung mit den Landesregierungen von Berlin und Brandenburg in Neuhardenberg (Märkisch-Oderland).

Der Bahn-Vorstand für Infrastruktur, Ronald Pofalla, sprach von einem Durchbruch. Zwar müssten die bisherigen Pläne jetzt verändert werden, die Verzögerung daraus solle aber im Rahmen eines Pilotprojekts zur Beschleunigung nur ein Jahr dauern. Womöglich könne die neue, dann elektrifizierte Strecke bereits 2023 in Betrieb gehen.

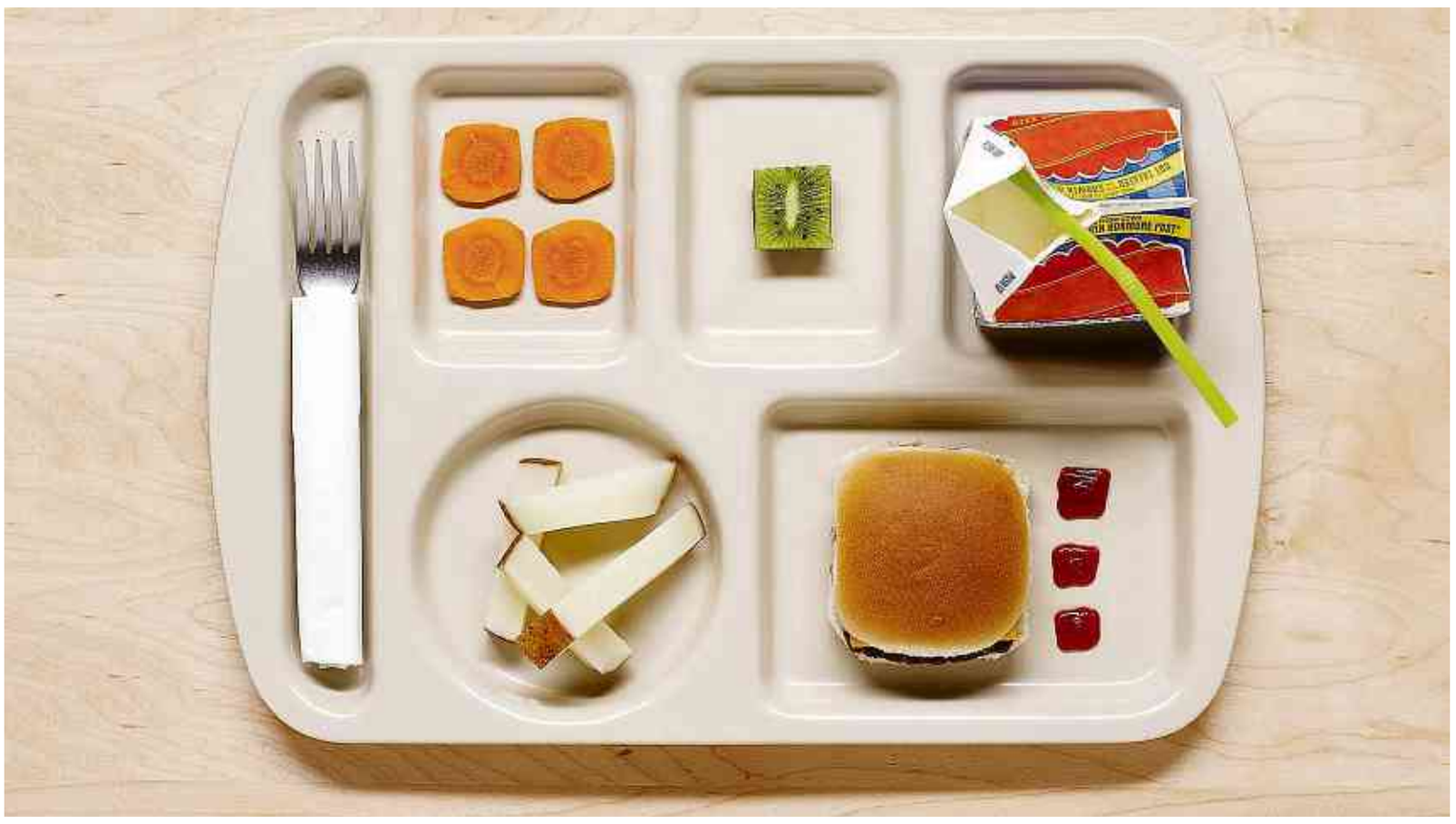
Bahn-Chef Lutz sagte, konkrete Vereinbarungen müssten noch getroffen werden, es gebe jetzt aber große Bereitschaft des Bundes, der Bahn und der beiden Länder für den Ausbau. Damit würden die notwendigen Kapazitäten für die Zukunft geschaffen. Brandenburgs Regierungschef Dietmar Woidke (SPD) sagte: „Das ist ein sehr, sehr wichtiges Signal, auch in Richtung Polen." Ursprünglich hatte der Bund nur einen teils eingleisigen Ausbau bezahlen wollen, was von den Ländern als unzureichend abgelehnt worden war.

Pendler dürfen hoffen

Die Bahn sicherte der Region Berlin-Brandenburg zudem Verbesserungen im Regionalverkehr und bei der Berliner S-Bahn zu. So soll es bei der S-Bahn bereits nach Ostern ein ganzes Maßnahmenpaket geben, um die Zuverlässigkeit zu erhöhen.

Weitere Verbesserungen soll es auch im Regionalverkehr für Pendler geben. Dazu wird Brandenburg neun Millionen Euro und Berlin drei Millionen Euro jährlich bereitstellen. Dazu sollen auch zusätzliche Wagen eingesetzt werden. Als Beispiel wurde genannt, dass auf der Linie RB 10 von Berlin-Südkreuz nach Nauen die Zahl der Sitzplätze von 460 auf 600 steige. Von Bad Belzig nach Berlin soll die Sitzplatzzahl von 300 auf 460 steigen.

Beide Länder vereinbarten zudem, im Wohnungsbau enger zu kooperieren, um bezahlbaren Wohnraum im Umland zu schaffen. So soll unabhängig vom Landesentwicklungsplan in Brandenburg nach weiteren Bauplätzen gesucht werden. Müller sagte, die Baumaßnahmen könnten auch städtische Gesellschaften aus Berlin übernehmen. Gemeinsam wollen beide Länder auch die Sulfatbelastung der Spree senken. Zudem soll es bald eine gemeinsame Übung für den Fall geben, dass Schwarzwild im Berliner Stadtgebiet an der Afrikanischen Schweinepest erkrankt. *(dpa)*



DIGITAL VISION

Mahlzeit mit Niveau: Auf diesem Mittagsteller liegen ein kleiner Hamburger mit Käse und Ketchup, Pommes frites, ein Stück Möhre und Kiwi und eine Packung Milch.

Gutes Essen für alle

In Schulen und Kantinen soll es gesündere Mahlzeiten geben. Vorbild ist das „House of Food" in Kopenhagen

VON STEFAN STRAUSS

Die Dänen machen es mal wieder vor: Mit Smileys werden seit fast 20 Jahren die Ergebnisse der behördlichen Lebensmittelkontrollen in Restaurants, Lebensmittelgeschäften und Imbissen für die Kundschaft sichtbar veröffentlicht. Jeder Gast weiß, wie sauber es in dem Lokal ist. Oder eben nicht. Berlin hat sich jahrelang darum bemüht, dieses Modell zu übernehmen – vergeblich. Juristisch schwierig.

In Kopenhagen gibt es seit zehn Jahren ein House of Food, eine Art Haus des Speisens oder auch Haus der Ernährung. Die skandinavische Metropole wollte die erste Umwelt-Hauptstadt der Welt sein, den Anteil ökologischer Produkte wollte sie erhöhen. Die Stadt unterstützte die eigens dafür gegründete Stiftung in der Ingerslevsgade 44, damit das Essen in öffentlichen Einrichtungen der dänischen Hauptstadt gesünder und qualitativ anspruchsvoller wird. In über 100 kommunalen Küchen werden täglich etwa 80 000 Mahlzeiten zubereitet, der größte teil in Bio-Qualität. Längst ist das House of Food eine weltweit bekannte Institution für Beratung und Schulung.

> „Gutes, nachhaltiges und gesundes Essen ist ein Thema, das alle Berlinerinnen und Berliner betrifft."
>
> **Margit Gottstein, Staatssekretärin**

Modellprojekt mit Großküchen

In Berlin soll es so ein „House of Food" nach dänischem Vorbild nun auch geben. Der rot-rot-grünen Koalition ist dieses Projekt offenbar so wichtig, dass sie es in ihren Koalitionsvertrag geschrieben hat. „Die Koalition wird den Anteil an Bio-Essen in Kindertagesstätten, Schulen, Kantinen, Mensen und beim Catering in öffentlichen Einrichtungen bis 2021 deutlich erhöhen", steht auf Seite 157. Weiter heißt es: „Nach dem Vorbild Kopenhagens wird in einem Modellprojekt mit Großküchen und Caterern gezeigt, wie der Anteil an Bio-Produkten, saisonalen und Frischzutaten durch Weiterbildung und Beratung weitgehend kostenneutral erhöht und wie Lebensmittelverschwendung und -verluste vermindert werden können." In Kantinen sollen vegane, vegetarische und fleischhaltige Mahlzeiten angeboten werden, haben die Regierungsparteien festgelegt.

Und auch Geld bereitgestellt. Für das Jahr 2018 sind 200 000 Euro vorgesehen und für das Jahr 2019 hat der Senat 800 000 Euro eingeplant. „Gutes, nachhaltiges und gesundes Essen ist ein Thema, das alle Berlinerinnen und Berliner betrifft", sagt die zuständige Staatssekretärin Margit Gottstein der Berliner Zeitung. „Daher wollen wir auch allen Bevölkerungsschichten den Zugang dazu ermöglichen. Dies lässt sich am besten dort realisieren, wo viele Menschen essen, zum Beispiel in den Kantinen von Schulen oder Krankenhäusern."

Der Berliner Ernährungsrat, ein seit 2016 bestehender Zusammenschluss engagierter Umwelt- und Landwirtschaftsaktivisten, Köchen und Anhängern der Slow-Food-Bewegung, hat sich bereits intensiv mit der Idee für ein „Haus des Speisens" in Berlin beschäftigt.

Von einer „Umstellung in den Köpfen und den Töpfen" spricht die Autorin Gundula Oertel. Eine neue Sicht auf unsere Esskultur sei notwendig, sagt sie. „Wir wollen ein Bewusstsein dafür schaffen, dass unser Konsumstil in anderen Teilen der Welt großen Schaden anrichtet." Es geht also um weit mehr als biologisch angebaute Lebensmittel.

Im House of Food sollen Mitarbeiter von Kantinen und Großküchen geschult werden, und auch Lust darauf bekommen, sich mit gesunder Ernährung und Speiseplänen zu beschäftigen, was konkret heißt: weniger Fleisch, mehr saisonales Gemüse, weniger Süßes. Auch muss es nicht mehr riesige Portionen geben. Die Menge weggeworfener Lebensmittel soll reduziert werden. In Deutschland werden jedes Jahr immer noch 18 Millionen Tonnen verwertbarer Nahrung weggeschmissen. Köche sollten zudem auf Fertigprodukte wie Soßen verzichten. Beratungskurse und Seminare sind geplant, etwa zum Thema altersgerechte Ernährung in Seniorenheimen.

In Kopenhagen ist es den Betreibern im Laufe der vergangenen Jahre gelungen, den Anteil biologisch zubereiteter Mahlzeiten auf etwa 90 Prozent zu erhöhen, ohne dass sich die Kosten für die Nutzer der Kantinen erhöht haben. In Berlin liegt der Bio-Anteil in öffentlich bewirtschafteten Kantinen bei 15 Prozent.

Planung noch am Anfang

Doch bis es in Berlin tatsächlich ein „House of Food" geben wird, dauert es wohl noch eine Weile. „Wir stehen noch am Anfang", heißt es aus der Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz. Derzeit läuft ein Ausschreibungsverfahren zum Erarbeiten einer Ernährungsstrategie für Berlin. Und ob es dann tatsächlich ein komplettes Gebäude sein wird, das als „House of Food" erkennbar ist, oder lediglich eine Büroetage für Weiterbildungen und Beratung angemietet wird, das alles steht noch nicht fest. Klar ist aber: in den öffentlichen Küchen der Stadt soll es bald gesundes Bio-Essen für alle geben. Also mehr als Currywurst und Schnitzel, die Langzeit-Favoriten in der Kantinen-Hitliste.

Jugendchef der Feuerwehr unter Verdacht

Behörde prüft rechtliche Schritte gegen 59-Jährigen

VON PHILIPPE DEBIONNE UND LUTZ SCHNEDELBACH

Sie sind die Helden unserer Stadt. Kommen und retten, wenn es brennt, leisten bei Unfällen oder Katastropheneinsätzen erste Hilfe: Die Männer und Frauen der Berliner Feuerwehr. Jetzt erschüttert ein Skandal die Rettertruppe. Es geht um schlimme Vorwürfe und einen Verdacht gegen Reinhard W., den ehemaligen und langjährigen Landesjugendfeuerwehrwart.

Am vergangenen Sonnabend habe der Mann „überraschend seinen Rücktritt" bekanntgegeben, informierte die Feuerwehr am Dienstagnachmittag in einer offiziellen Pressemitteilung. Die von dem 59-Jährigen „aufgeführten Gründe und zudem weitere Hinweise von Verantwortungsträgern der Freiwilligen Feuerwehr", hieß es weiter, „deuten auf ein mögliches strafbares Fehlverhalten mit Bezug zu seiner Tätigkeit als Jugendfeuerwehrwart hin". In einem internen Schreiben von höchster feuerwehrinterner Stelle, das dieser Zeitung vorliegt, steht zudem, dass „die Hintergründe in engem Zusammenhang mit seiner Tätigkeit als Jugendfeuerwehrwart der Freiwilligen Feuerwehr Friedrichshagen zu sehen sind". Daher seien weitere „zuständige Verantwortungsträger" über die Hintergründe des Rücktritts informiert worden.

Ein Bundesverdienstkreuz-Träger

Dass es bei den offiziell nicht näher beschriebenen Vorwürfen nicht etwa um Veruntreuung von Geld oder Abrechnungsbetrug geht, sondern um weitaus Schlimmeres, wird wenige Absätze später klar. So heißt es in der internen Mitteilung der Behördenleitung, dass nun die „Betreuung von betroffenen Kameradinnen und Kameraden der Freiwilligen- und Jugendfeuerwehr durch Experten" im Vordergrund stehe. Zugleich wird in dem Schreiben versichert, dass der „Sachverhalt vollumfänglich aufgearbeitet wird".

Auch bei der Berliner Polizei sind die Vorgänge intern bekannt. Bei Redaktionsschluss dieser Zeitung gab es aber noch kein offizielles Ermittlungsverfahren gegen den zurückgetretenen 59-Jährigen. Auf der Führungsebene der Feuerwehr werden aufgrund „der den Rücktritt betreffenden Gründe sowie weiteren Hintergrundinformationen" rechtliche Schritte gegen den 59-Jährigen geprüft.

Reinhard W., der 1999 die Sonderstufe des Feuerwehr- und Katastrophenschutz-Ehrenzeichens, die höchste Auszeichnung der Feuerwehr, erhielt und dem 2003 sogar das Bundesverdienstkreuz verliehen wurde, erhielt von der Behördenleitung nun ein „Verbot der Dienstausübung". Für eine Stellungnahme zu den Vorwürfen war der Mann gestern nicht zu erreichen.

Golf von Neapel

10-tägige Studienreise an die Traumküste Süditaliens

Ganztägiger Schiffsausflug Insel Capri inklusive

LESERREISEN
INFORMATIONEN UND BUCHUNG
0 26 41 – 94 77 65
Kennwort: Berliner Zeitung

19.04. – 28.04.2018 13.05. – 22.05.2018
05.06. – 14.06.2018 16.09. – 25.09.2018
07.10. – 16.10.2018

ab € 1.639,–
Preis p. P. im DZ

Im Preis enthaltene Leistungen:
- Flug von Berlin nach Neapel und zurück
- 9 Ü/HP im 4-Sterne-Grand-Hotel Due Golfi
- 6 Ausflüge mit ausführlichem Besichtigungsprogramm
- Qualifizierte Reiseleitung, Reiseliteratur
- Besuch Pompeji, Herkulaneum & Paestum
- Rustikaler Imbiss auf einem typischen Bauernhof
- Fahrt auf der Vesuv-Höhenstraße

Zusätzliche Kosten p. P.:
- EZ-Zuschlag: ab € 289,–
- Eintrittsgelder ca. € 90,–

Die Küste am Golf von Neapel gilt als eine der schönsten Regionen Italiens – hier befinden sich einige der großartigsten Zeugnisse antiker Architektur und Kunst auf dem europäischen Festland. In Pompeji bauten reiche Römer ihre luxuriösen Villen und Capri war Feriendomizil und Wohnsitz römischer Kaiser. In herrlicher Lage über dem Meer liegen die Orte Amalfi, Positano und Ravello, die von der Amalfitana, einer der schönsten Küstenstraßen Europas, miteinander verbunden werden. Ausgehend von der malerischen Halbinsel von Sorrent bewundern Sie das Erbe vergangener Kulturen, besuchen das königliche Neapel und genießen den Reiz der atemberaubenden Küstenlandschaften.

Berliner Zeitung
SAGT ALLES.

■ Mehr Informationen unter www.berliner-zeitung.de/leserreisen
■ Reiseveranstalter (i. S. d. G.): Rotala Reisen GmbH & Co. KG, Ahrstraße 12, 53474 Bad Neuenahr