Neuer Oberbürgermeister für Mainz

Text: Martina Füger-Schmidt

Photos: privat

Mainz. Mit großer Mehrheit wurde am Sonntag, dem 5. März Nino Haase zum neuen Oberbürgermeister der Landeshauptstadt Mainz gewählt. Der parteilose Unternehmer gewann in einer Stichwahl gegen Christian Viering (Die Grünen) und ist somit Amtsnachfolger von Michael Ebling (SPD), der 10 Jahre Oberbürgermeister der Landeshauptstadt Mainz war und nun ins Innenministerium wechselte. Mit der Wahl von Nino Haase ist nun die 74 Jahre währende Ära von SPD-Oberbürgermeistern in Mainz zu Ende. Auch wird zum 1. Mal eine große Stadt von einem parteilosen Oberbürgermeister regiert.

Über die Wahl von Nino Haase freuten sich auch die Mainzer Schausteller Marco Sottile und Sascha Barth, die schon seit Jahren ein freundschaftliches Verhältnis zu Haase pflegen. Sie kamen zur Wahlparty im Eisgrubbräu und gehörten neben Wirtschaftsdezernentin Manuela Matz (CDU), Sozialdezernent Eckart Lensch (SPD) und vielen weiteren Gästen zu den ersten Gratulanten. Haase ist in Mainz kein Unbekannter, schon 2019 kandidierte er als Oberbürgermeister, ist in vielen Ehrenämtern tätig und setzte sich vor Jahren schon als Bürger gegen die Bebauungspläne des Domplatzes ein. Durch die Bebauung und den Wegfall von Teilen des Domplatzes wären für die Schausteller tiefgreifende Folgen entstanden, die mitunter durch sein großes Engagement verhindert werden konnten.

Für die kommenden acht Jahre wird nun also der 39-jährige Chemiker und Unternehmer die Interessen der Mainzer Bürger vertreten. Er möchte den Menschen zuhören und auf dieser Basis mit allen Parteien, der Verwaltung und der Bevölkerung zusammenarbeiten. Somit steht einer guten Zusammenarbeit zwischen den Mainzer Schaustellerverbänden und der Stadtspitze nichts mit Wege. Wir hoffen auf viele großartige Eröffnungen der Mainzer Veranstaltungen durch den neuen Oberbürgermeister und wünschen Nino Haase eine erfolgreiche Amtszeit. ■

Gehörten zu den ersten Gratulanten: Marco Sottile und Sascha Barth

INFO DES MONATS: Welche Handschuhe für Lebensmittel?

Von Dr. Christian Lutzky, Winkler & Schorn – Die Verpackungsexperten, Roßtal

Dr. Christian Lutzky

Auf dem Markt gibt es eine Vielzahl unterschiedlicher Handschuhe. Aber welche sind die richtigen, wenn es um Lebensmittel geht?

- **Puder**? Gepuderte Handschuhe lassen sich zwar leichter anziehen, aber der Puder hat im Lebensmittel nichts zu suchen. Also: Grundsätzlich ungepuderte Handschuhe einsetzen.
- **Vinyl**-Handschuhe sind für fettende Lebensmittel ungeeignet. Das Fett kann gefährliche Weichmacher aus dem Handschuh lösen. Ein absolutes No-Go!
- **Latex**-Handschuhe sind aus Naturmaterial. Allerdings haben rund 10% der Menschen eine Allergie auf Latexproteine. Solche Latexpartikel können auch in's Lebensmittel geraten, und nicht nur beim Träger, sondern u.U. sogar beim Kunden schwere allergische Reaktionen auslösen. Also besser nicht mehr einsetzen.
- **PE**-Handschuhe sind aus Polyethylen. Sie sind nicht flexibel und liegen daher nur lose an. Sie kennen diese Handschuhe als „Dieselhandschuhe". Dafür sind sie sehr leicht an- und auszuziehen. Im Gegensatz dazu sind T-PE Handschuhe flexibel, günstig und passen sich der Haut an. Beide Sorten sind gut für Lebensmittel geeignet.
- **Nitril**-Handschuhe sind aktuell der Goldstandard für den Lebensmittelkontakt. Sie sind sicher und haben kein Allergiepotential.

Übrigens: Für alle, die häufig zwischen Lebensmittel und Kassieren wechseln müssen, gibt ein praktisches System, bei dem man einen bereits aufgespreizten PE-Handschuh an einem magnetischen Halter befestigt, der zum Beispiel an der Theke steht. Dann kann man schnell rein- und rausschlüpfen. Dieses System kommt aus Italien und heißt „Clean Hands". Es ist im gut sortierten Fachgroßhandel erhältlich.

Aber brauche ich denn überhaupt Handschuhe, wenn ich Lebensmittel verarbeite? Nicht unbedingt – aber dann müssen besondere betriebliche Hygienemaßnahmen definiert, umgesetzt und überwacht werden, insbesondere, wenn auch mit Geld umgegangen wird. Aber auch empfindliche oder leicht verderbliche Lebensmittel ohne Handschuhe bedingen ein Hygienekonzept, das auch zwingend beachtet werden muss. ■

Die Kontaktdaten finden Sie auf unserer „Find Your Business"-Seite auf Seite 4.