

# Radioaktives Material entwichen

Zwischenfall trotz Stillstands in Garchinger Forschungsreaktor – Jahresgrenzwert des Nuklids C-14 überschritten

**Garching** – Am Forschungsreaktor FRM II in Garching bei München ist radioaktives C-14 ausgetreten. Der Jahresgrenzwert des radioaktiven Nuklids sei überschritten worden, teilte die Technische Universität München (TUM) als Betreiberin mit. Für Menschen und Umwelt habe zu keiner Zeit Gefahr bestanden, betonten die Betreiber sowie das bayerische Umweltministerium als atomrechtliche Aufsichtsbehörde. Es sei eine „geringfügige Überschreitung“ des in der Betriebsgenehmigung festgelegten Wertes bei der C-14-Ableitung über den Kamin in die Atmosphäre festgestellt worden, hieß es. Schon 2012 hatte es einen ähnlichen Vorfall mit niedrigeren Werten gegeben.

Der Jahresgrenzwert sei um rund 15 Prozent überschritten worden, sagte FRM-II-Sprecherin Anke Görg. Eine Auswertung am Donnerstag habe den Wert ergeben. Grund war den Angaben zufolge ein „individueller Fehler“ bei der Montage einer Trocknungseinrichtung.

Bei einer Ausschöpfung des Grenzwertes liege die theoretische Belastung der Bevölkerung bei maximal drei Mikrosievert, so Görg. Das sei weniger als der Wert, dem ein Patient bei einer Röntgenaufnahme beim Zahnarzt ausgesetzt sei. Er entspricht laut Technischer Universität zugleich einem Prozent der laut Strahlenschutzverordnung zulässigen jährlichen Strahlendosis von 300 Mikrosievert, die der Bevölkerung aus Ableitungen radioaktiver Stoffe mit der Luft zumuten sei.

Grüne und Umweltschützer forderten Konsequenzen aus dem Vorfall. „Mit Überschreitung des Jahresgrenzwerts für den C-14-Ausstoß darf der Reaktor in diesem Jahr nicht mehr angefahren werden“, sagte der Fraktionschef der Grünen im Landtag, Ludwig Hartmann. Es dürfe keine zusätzliche radioaktive Belastung der Menschen in



Im Garchinger Reaktor kam es zum Zwischenfall, der Bund Naturschutz will die Stilllegung. Foto: Kneffel, dpa

der Nähe des Meilers geben. Die neue Panne zeige, dass die Betreiber den Reaktor nicht im Griff hätten. Er glaube auch nicht an den „individuellen Fehler eines einzelnen Arbeiters“.

Der Vorsitzende des Bundes Naturschutz in Bayern, Richard Mergner, äußerte sich „sehr besorgt“ und forderte eine Stilllegung. Er halte den Betrieb derzeit wegen der Nutzung von hochangereichertem Uran ohnehin für nicht mehr durch die Betriebsgenehmigung gedeckt. Ähnlich äußerte sich Hartmann.

Wegen der Corona-Beschränkungen steht der Reaktor seit 17. März still. Über mögliche Auswirkungen des Vorfalls für den weiteren Betrieb müsse das Umweltministerium in Bayern entscheiden, hieß es. Dieses teilte mit, es habe einen Bericht zum Ereignis, dessen Ursachen und Abstellung angefordert. Der Reaktor werde nur mit Zustimmung des Ministeriums wieder angefahren. dpa

## Betrug rund um Corona

**München** – Bayerische Behörden ermitteln in mehreren Dutzend Fällen gegen Corona-Betrüger. Die Zentralstelle Cybercrime Bayern verfolgt nach Angaben des Justizministeriums inzwischen etwa zwei Dutzend Fälle von Erpressung mit perfiden Schreiben, in denen mit der Veröffentlichung sensibler persönlicher Daten gedroht wird und zusätzlich damit, die ganze Familie mit dem Coronavirus anzustecken. Auch bundesweit laufen den Angaben zufolge Ermittlungen gegen Verdächtige, die Corona-Soforthilfe beantragt haben, obwohl sie nicht unternehmerisch tätig sind.

Corona-Fake-Shops im Internet würden zudem gefälschte Medikamente, nicht-existente Impfstoffe, Schutzmasken oder Hygieneartikel anbieten. Die Behörden warnen allgemein zu erhöhter Vorsicht. dpa

## DK-Chefredakteur zu Gast im ZDF

**Ingolstadt/Berlin** – DONAUKURIER-Chefredakteur Stefan König ist am Dienstag zu Gast im ZDF-Morgenmagazin. Im Rahmen der Presseschau wird er zu aktuellen Themen und Debatten seine Sicht erläutern. Das Gespräch mit dem DK-Journalisten findet gegen 7.45 Uhr statt. Die Sendung gibt es später in der Mediathek. DK



Habt ihr Fragen? Wisst ihr eine Geschichte? Dann meldet euch unter: Telefon (0841) 96 66 5 01 oder E-Mail: jungeleser@donaukurier.de

## „Es geht um Schnitzel mit Wellness“

Fernsehkoch Andreas Geitl über den Neustart in der Gastronomie und die fehlende Lobby für seine Branche

*Herr Geitl, welche Erinnerungen haben Sie an Ihre Kindheit und das Thema Kochen?*

**Andreas Geitl:** Meine Eltern hatten in den 1960/70er-Jahren eine Brathendlstation in Baar. Damals war das Brathendl noch ein Hammergericht. Ist es für mich übrigens immer noch. Jeder mochte es, jeder konnte es sich auch leisten. Bevor die Leute ins Tanzcafé Schraner sind, haben sie bei uns noch ein Hendl gegessen.

*Was gab's dazu?*

**Geitl:** Nix, das Hendl war der Star, manchmal Kartoffelsalat und/oder gemischten Salat, was anderes passt ja auch gar nicht, auch heute nicht.

*Wie ist bei dieser einfachen Küche Ihre Begeisterung fürs Kochen entstanden?*

**Geitl:** Eine gute Frage, eine richtige Antwort habe ich nicht. Ich bin noch nicht zur Schule gegangen, da habe ich schon zu meiner Mama und Oma gesagt, dass ich Koch werde. Irgendwie war es mir in die Wiege gelegt. Ich habe es auch noch keine Sekunde bereut, ein großartiger, wunderschöner Beruf, für mich jedenfalls.

*Und Sie essen alles?*

**Geitl:** Definitiv. Ich liebe Essen – und ich mag alles. Na ja, zwei Ausnahmen, Ziegenkäse muss

ich nicht unbedingt haben, und auf Pommes Frites verzichte ich auch gerne, davon habe ich mal als Kind zu viel auf einmal „genossen“.

*Lassen Sie uns auf die aktuelle Lage in der Gastronomie kommen. Welches Rezept hilft in der Corona-Krise?*

**Geitl:** Diese Situation ist wirtschaftlich besonders brutal für die Gastronomie. Ich meine, man muss jetzt auch besonders die Perspektive des Gastes im Fokus haben. Welche Erwartungshaltung hat er? Jetzt, nach den Lockerungen, die ja derzeit auch noch mit vielen Unklarheiten verbunden sind? Meine Befürchtung ist, dass grad alles a bisschen zu zackig geht und die Gastronomie noch nicht so richtig vorbereitet ist, um die gesamten Vorgaben und Vorschriften perfekt umzusetzen.

*Was meinen Sie konkret?*

**Geitl:** Die Gastronomie verkauft ja nicht nur Essen und Trinken. Sondern der Gast erwartet ganz selbstverständlich auch ein schickes Ambiente, Behaglichkeit, Genuss, Wohlfühlmomente in einer entspannten Atmosphäre. Und jetzt wird er auch noch Sicherheit in Bezug auf die Hygiene und Schutz vor Ansteckung erwarten, zu Recht. Vertrauen in

den Wirt und seine Mitarbeiter sind gerade jetzt ein hohes Gut und ein Entscheidungskriterium, wenn nicht das Entscheidungskriterium, in dieses Wirtshaus/Restaurant gehe ich oder auch nicht.

*Die Wirtschaften mussten als erste schließen und machen nun fast als letzte wieder auf. Fehlt es der Gastronomie an Lobby?*



Andreas Geitl. Foto: Wrba

**Geitl:** An der hat es immer schon gefehlt, da muss man ehrlich sein. Die Gastronomie hat sich aus meiner Sicht in den vergangenen Jahren unter Wert verkauft hat. Dem Gast ist leider nie so richtig vermittelt worden, welche Gesamtleistung er überhaupt bekommt. Es geht eben nicht nur um ein Schnitzel, sondern auch um ganz viel Dienstleistung, Wohlfühlatmosphäre, Service drum rum. Es geht um Schnitzel mit Wellness: Der Gast sieht objektiv nur das Schnitzel – Wellness setzt er voraus – aber Wellness kostet auch. Diese Tatsache kommunizieren wir nicht ausreichend. Und noch schlimmer, wir trauen uns nicht, sie zu berechnen. Mit dem frühen Lockdown und der späten Lockerung hat die fehlende Lobby aber nichts zu tun.

*Sie kennen die Branche aus dem Effeß. Wie gesund ist die Gastronomie?*

**Geitl:** Mit gesund, meinen Sie sicher die wirtschaftliche Situation. Nun, ich fürchte, um in der aktuellen Medizinsprache zu bleiben, krank. Nicht die gesamte Gastronomie, aber doch ein großer Teil. Zu den Ursachen gehören unter anderem sicher auch die bereits angesprochenen Marketing- und Image-Schwächen der Branche. Erwähnen muss man aber eben-

falls in diesem Zusammenhang, dass wir in diesem Land gerne Geld für weiß Gott was auszugeben bereit sind, aber für den eigenen Genuss... na ja!

*Werden wir durch Corona ein großes Wirtshaussterben erleben?*

**Geitl:** Ja, leider, viele Unternehmen in der Branche lebten schon vor Corona von der Hand in den Mund. Nicht ganz unmerklich. Das Wirtshaussterben hat lange vor Corona schon begonnen, jetzt wird's halt noch schneller gehen. Und die, die's schaffen, werden eine lange Erholungszeit brauchen.

Das Gespräch führte Stefan König.

### ZUR PERSON

**Andreas Geitl** (63) kam in Karlskron (Landkreis Neuburg-Schrobenhausen) zur Welt. Nach einer Kochlehre im Parthenkirchner Hof arbeitete er für verschiedene Restaurants in Europa, ehe er 15 Jahre lang am Nockherberg Küchendirektor war und auf der Wiesen das Winzerer Fährndl kulinarisch leitete. Bekannt ist Geitl auch als Buchautor und Fernsehkoch. Mittlerweile berät er Unternehmen in allen Fragen der Gastronomie. DK

## NACHRICHTEN FÜR JUNGE LESER



Nicht umarmen, sondern nur kurz abklopfen: Fußball-Profis müssen sich zurzeit anders über Tore freuen. Foto: Heimken, dpa

## Ungewöhnlicher Torjubel

Wenn ihr Fußballfans seid, habt ihr bestimmt darauf gewartet, dass in der 1. und 2. Bundesliga wieder gespielt wird. Wegen der Corona-Krise war das ja mehr als zwei Monate lang nicht möglich, weil die Gefahr, sich beim Sport anzustecken, zu groß war. Darum mussten sich die Vereine erst einen Plan ausdenken, was alles zu beachten ist, damit das Risiko für Spieler und Trainer gering bleibt. Deshalb sind ganz viele Regeln zu beachten. Weil das alles auch

viel Geld kostet, dürfen vorerst nur Profis, also Berufsfußballer, wieder spielen.

Bestimmt habt ihr im Fernsehen gesehen, dass vieles anders ist als früher. Es sind beispielsweise keine Zuschauer im Stadion erlaubt, die Einlaufkinder dürfen vor dem Anstoß nicht mehr mit den Profis aufs Spielfeld, und die Auswechselspieler sitzen mit Mundschutz auf der Tribüne. Es ist jetzt so leise im Stadion, dass man manchmal sogar versteht, was

die Trainer auf den Platz rufen. Und dann ist euch vielleicht noch etwas aufgefallen: Wenn ein Tor fällt, sollen die Spieler sich nicht mehr umarmen und dabei vor Freude schreien. Lieber sollen sie sich mit dem Unterarm kurz berühren, wenn sie dem Torschützen gratulieren. Denn eines ist ganz wichtig: Die Spieler dürfen nicht spielen, wenn sie das Virus nicht im Körper haben, und darum sollen sie sich nicht gegenseitig anstecken. gst

## Was krabbelt denn da?

Kürzlich hatte die Redaktion Besuch von einem Krabbeltier – ein Maikäfer hatte sich im Verlagsgebäude verirrt. Vielleicht hatte das Licht ihn abends angezogen, und er war durch die Tür hereingeschwirrt. Während die braunen Käfer früher mitunter als große Plage galten, in Schwärmen unterwegs waren und ganze Bäume kahl fraßen, bekommt man sie heute kaum noch zu Gesicht. Es dauert vier Jahre, bis sie sich vom Ei über das Larvenstadium entwickelt haben. Die meiste Zeit leben sie als Engerlinge unter der Erde, wo sie Wurzeln fressen. Erst im vierten Jahr kommen sie nach oben, lassen sich die grünen Blätter schmecken, vermehren sich durch Eiablage und sterben danach. Man kann einen Maikäfer bedenkenlos (bitte vorsichtig!) anfassen, er beißt nicht. Seine Beine kratzen ein wenig, weil sie kleine Widerhaken an den Enden haben. Unser „Zeitungskäfer“ ist nach dem Fototermin wieder weggeflogen. Maikäfer erheben sich mit einem lautem Brummen, was sich lustig anhört. hri



Maikäfer-Weibchen wie unseren Gast erkennt man an den jeweils sechs „Blättern“ ihrer Fühler, Männchen haben sieben. Foto: Richter



Mehr News vom Doni

im Internet unter [www.donaukurier.de/doni](http://www.donaukurier.de/doni)