

Englands bekanntester Sternkoch Heston Blumenthal wird erneut zum Übeltäter

Gäste werden wieder

Opfer von Viren

Avantgardekoch Heston Blumenthal aus Bray-on-Thames hat seinen Londoner Ableger am Sonntag (2. Februar) für eine Woche geschlossen. Im „Dinner“ im Mandarin Oriental, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, waren laut BBC News 25 Gäste und 21 Mitarbeiter an Noroviren erkrankt. Diese verbreiten sich bevorzugt „fäkal-oral“, etwa durch schmutziges Wasser oder kontaminierte Lebensmittel wie Muscheln, Austern, Meeresfrüchte.

Im Jahr 2009 erkrankten in Blumenthals „Fat Duck“ (Drei Michelin Sterne) 529 Gäste an Durchfall und Erbrechen. Die zuständige Behörde führte diese Beschwerden ebenfalls auf Noroviren zurück.

Das Wissenschaftsmagazin „Epidemiology and Infection“, verlegt von Cambridge University Press, kritisierte den Koch deswegen im Dezember 2011 in einem eigenen Bericht: Sechs Wochen hätte er gewartet, bevor Blumenthal die Gesundheitsbehörden informierte. In dieser Zeit hätte es 66 Beschwerden gegeben. Durch schnelleres Handeln hätte er Folgekrankheiten anderer Gäste vorbeugen können.

„Epidemiology and Infection“ behauptete auch, Mitarbeiter der

Fat Duck hätten eine „Tiefenreinigung“ der Räumlichkeiten nach der Schließung des Restaurants, aber vor der Meldung an die Behörden durchgeführt. Damit hätten sie die „potenziellen Funde der offiziellen Untersuchung stark eingeschränkt“. Ein Sprecher von Fat Duck wies die Vorwürfe zurück.

JZ

Quelle: Smith, A. J. McCarthy, N., Saldana, L., Ihekweazu, C., McPhedran, K., A large foodborne outbreak of norovirus in diners at a restaurant in England between January and February 2009, Epidemiol. Infect. (2012), 140, 1695–1701. f Cambridge University Press 2011