

**Von:** Team von Sichere Gastfreundschaft <info@sichere-gastfreundschaft.at>  
**Gesendet:** Sonntag, 27. Juni 2021 08:04  
**An:** bruno.saurer@gmx.at  
**Betreff:** Schutz vor Legionellen in Wasserleitungen

Hallo !

Nach langer Durststrecke dürfen unsere Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe seit 19. Mai endlich wieder öffnen. Die Schließungen haben nicht nur die Unternehmerinnen und Unternehmer vor große Herausforderungen gestellt. Auch die Gebäude selbst sind oftmals vom langen Stillstand betroffen.

**So können sich zum Beispiel in Wasserleitungen, durch die längere Zeit kein Wasser geflossen ist, vermehrt Legionellen angesiedelt haben.** Es handelt sich dabei um stäbchenförmige Bakterien, die in geringer Zahl in Oberflächengewässern und im Grundwasser vorkommen – deren natürlicher Lebensraum. Bei Temperaturen von 20°-50° C fühlen sie sich besonders wohl und finden deshalb in künstlichen warmwasserführenden Systemen gute Vermehrungsbedingungen. **Wenn sie dann in feinen Tröpfchen – Sprühnebel bzw. Aerosole – eingeatmet werden, kann es zur Infektion kommen, die sich als schwere Lungenentzündung ausprägen kann.**

**Um das Legionellenrisiko zu minimieren, ist es wichtig rechtzeitig vorzubeugen:**

- Die effektivste Maßnahme besteht darin, stets eine Warmwassertemperatur von 60 °C am Speichererwärmerausgang bzw. 55 °C im Leitungssystem sicher zu stellen. Des Weiteren sollte die Kaltwassertemperatur 20 °C nicht überschreiten.
- Darüber hinaus empfiehlt es sich, Duschbrausen und Wasserhähne alle sieben Tage mit Kalt- und Warmwasser (beide voll aufdrehen) für mehrere Minuten zu spülen. Bei Mischwasserarmaturen ist das Wasser bei mittlerer Temperaturmittelstellung voll aufzudrehen.
- Gerade bei über einen längeren Zeitraum nicht benützen Trinkwassererwärmungsanlagen kann es aber durchaus ratsam sein, sich hinsichtlich der Wasserhygiene professionelle Unterstützung zu holen, die das Trinkwasser der Anlage auf Verunreinigung überprüft und gegebenenfalls Sanierungsschritte setzt. Informationen dazu findest du auf der [Seite der AGES](#). Alternativ kannst du auch bei einem Installateurbetrieb nachfragen.

So sind alle auf der sicheren Seite – Gastgeberinnen und Gastgeber sowie Gäste.

Liebe Grüße  
dein Team von „Sichere Gastfreundschaft“

PS: In einer [Broschüre](#) hat die AGES Maßnahmen zur Prävention und Kontrolle von Legionellen in Beherbergungsbetrieben zusammengefasst.

Weitere Informationen zur Wasserhygiene samt hilfreichen Maßnahmen findest du auch in der ÖNORM B 5019 und in der ÖNORM B 5021.

Über die Email-Adresse [bruno.saurer@gmx.at](mailto:bruno.saurer@gmx.at) halten wir dich auf dem Laufenden. Wenn du in Zukunft keine Mails mehr mit Informationen und Mitmachmöglichkeiten aus den inhaltlichen Zuständigkeitsbereichen des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus erhalten möchtest, kannst du dich [hier](#) abmelden. Das wäre sehr schade, da wir jede Unterstützung brauchen! Deine Daten nutzen wir ausschließlich laut unseren [Bestimmungen zum Datenschutz](#) und geben sie keinesfalls an Dritte weiter.