

Neuer Anlauf gegen unhygienische Restaurants

Der Kanton Zug macht gute Erfahrungen mit öffentlichen Zeugnissen für saubere Restaurants. Doch Branchenverbände sträuben sich weiter dagegen.



Ein kantonaler Lebensmittelkontrolleur in einem Berner Restaurant im Jahr 2013: Sollte er abgelaufene Ware finden, erfährt das die Öffentlichkeit in der Schweiz nicht. (Symbolbild) (Bild: Keystone/Gaetan Bally)

ein aus i

himmel, Bakterienkulturen, Krabbeltiere: Was die Spezialisten in manchen kantonalen Labors unter dem Mikroskop zu sehen bekommen, gehört auf keinen Teller. Doch genau dort können solcherlei Dinge landen, obwohl sie auf keiner Speisekarte stehen.

Fehler gesehen?

Fehler beheben!

Dann nämlich, wenn nichtsahnende Gäste in so genannten «Grüselbeizen» einkehren – und Pech haben.

In der Schweiz haben Restaurantbesucher nach wie vor keine Möglichkeit, die von den Lebensmittelinspektoren als mangelhaft bewerteten Restaurants zu meiden: Es gilt die Schweigepflicht. Dabei ist es in immer mehr EU-Ländern (Grossbritannien, Dänemark, Finnland, neuerdings Frankreich) gang und gäbe, dass per Label gezeigt wird, ob bei der Kontrolle alles sauber war – oder eben nicht. Politische Vorstösse für mehr Transparenz scheiterten bisher immer am Widerstand bürgerlicher Politiker. Doch die Berner SP-Nationalrätin Nadine Masshardt möchte das Thema nun wieder aufwärmen, wie die «Aargauer Zeitung» am Mittwoch berichtete.

«Keine Frage von links und rechts»

«2013 ist eine entsprechende Regelung im Ständerat gescheitert – aber mein Ziel ist, in der nächsten Legislatur einen neuen Anlauf zu nehmen», sagt Nadine Masshardt zu 20 Minuten. Mehr Transparenz über saubere und weniger saubere Töpfe und Zutaten – es ist ein Anliegen, das über Parteigrenzen hinausgeht: So unterstützt etwa auch SVP-Nationalrat Lukas Reimann das Anliegen. Masshardt: «Ich werde sicher das Gespräch mit bürgerlichen Kollegen suchen. Ich habe die Hoffnung, dass der

Rechtsrutsch die Voraussetzungen nicht verschlechtern wird, da dies keine Frage von links und rechts ist.»

«Ausserdem», fügt Masshardt an, «haben wir nun mit den positiven Erfahrungen aus dem bürgerlichen Kanton Zug konkrete Resultate, die zeigen, dass mehr Transparenz kein Hindernis, sondern eine Chance für die Gastro-Branche ist.»
Tatsächlich: Zug lässt als Schweizer Kanton etwas in die Küchen blicken. «Seit 2009 stellen wir amtliche Qualitätsbescheinigungen für Gastrobetriebe im Kanton Zug aus. Diese sagen natürlich nichts über die Qualität des Essens aus - es ist ein Hygienezertifikat», sagt Susanne Pfenninger, Kantonschemikerin Zug. Pfenninger: «Die Bescheinigungen zeigen Erfolg: Noch nie wurden so viele Betriebe gut oder sehr gut bewertet wie heute. Und: Anfangs hatten wir 11 ungenügende Betriebe, heute sind es noch zwei.»

Verbände wollen am Status Quo festhalten

Eine deutliche Verbesserung – die guten oder sehr guten Beizen werden öffentlich gemacht. Nur die ungenügenden nicht: «Leider sind wir da noch immer an die Schweigepflicht gebunden», so Pfenninger. Die «ungenügenden» Betriebe, so die Fachfrau, böten kein schönes Bild: Abgelaufene und ungenügend gekühlte Lebensmittel, schlechte Abfallbeseitigung, täuschende Angaben auf Menükarten – einfach fast alles».

Die Branchenverbände der Gastronomie unterstützen den Ruf nach dem Öffentlichkeitsprinzip trotz der Erkenntnisse aus Zug nicht. «Die Hygiene ist das A und O im Gastgewerbe. Die Branche setzt sich selbst hohe Standards mit der Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe. Viele Betriebe lassen sich dazu noch von externen Stellen beraten», sagt Gastrosuisse-Sprecherin Brigitte Meier zu 20 Minuten. Meier betont: «Betriebe, die die Lebensmittelsicherheit nicht gewährleisten, werden richtigerweise umgehend geschlossen. Wir machen uns seit jeher dafür stark, dass Grundkenntnisse in der Hygiene zwingend vorgeschrieben werden. Dies ist der beste Weg, Probleme gar nicht aufkommen zu lassen.»