



Aushang beim Restaurant Widder in Zug: Note «gut» bei der Lebensmittelsicherheit

Wer Äpfel, Eier oder Fleisch direkt vom Bauernhof kauft, kann viel Geld sparen. Das zeigt eine Stichprobe des K-Tipp. Ein neues Internetportal hilft bei der Suche nach Bauern in der Umgebung.

Dank Hygienezeugnis gibt es weniger «Grüselbeizen»

Das Beispiel Zug zeigt: Qualitätsurkunden verbessern die Sauberkeit in Restaurants

Seit die Lebensmittelkontrolle des Kantons Zug Gastrobetrieben ein Hygienezeugnis ausstellt, sinkt die Zahl der Beanstandungen. Das zeigen aktuelle Zahlen.

Was die Inspektionen der kantonalen Lebensmittelkontrollen in den Küchen der Restaurants antreffen, erfährt die Öffentlichkeit nicht. Anders in Zug: Seit zehn Jahren stellt der Kanton den kontrollierten Beizen und Takeaways ein Hygienezeugnis aus. Darin steht, ob ein Betrieb sehr gut, gut, genügend oder ungenügend abgeschnitten hat. Es steht den Wirten frei, dieses Dokument gut sichtbar zu präsentieren. Fehlt es, können sich die Gäste selbst einen Reim darauf machen.

2019 schnitten über 80 Prozent aller kontrollierten Betriebe mit «gut» oder «sehr gut» ab. 15 Pro-

zent waren «genügend» und nur 1,4 Prozent «ungenügend» (9 von 655 Betrieben).

Die Zuger Praxis spornt den Ehrgeiz der Wirte ganz offensichtlich an: Sie wollen eine Qualitätsbescheinigung, auf der «sehr gut» steht. Letztes Jahr erreichten knapp 60 Prozent eine sehr gute Note – das ist eine Steigerung von über 13 Prozent gegenüber der Einführung im Jahr 2009. Ist alles in Ordnung, findet mindestens alle zwei Jahre eine Kontrolle statt. Kam es zu Beanstandungen, wird häufiger geprüft.

Die Zahl der «Grüselbeizen», die einen amtlichen Verweis erhielten, sank unmittelbar nach

Einführung des Hygienezeugnisses auf die Hälfte.

Die anderen Kantone mauern

Die Benotung verbessert also die Sauberkeit in der Küche. Trotzdem wendet bis heute kein anderer Kanton dieses einfache und wirksame Instrument an. Der K-Tipp fragte die Lebensmittelkontrolleure nach dem Grund. Prak-

tisch alle behaupten: Ein Hygienezeugnis auszustellen wäre zu aufwendig, zu teuer, zu bürokratisch – und stifte nur Unfrieden. Auch auf das Amtsgeheimnis wird gerne gepocht.

Doch Zug verletzt das Amtsgeheimnis nicht. Denn die Kontrolleure übergeben die Qualitätsbescheinigung dem Gastwirt. Ob er sie aufhängt oder nicht, bleibt ihm freigestellt. Ruth Bröderlin

Darauf sollten Sie in Beizen achten

Ein Kantonschemiker verrät, worauf er bei privaten Besuchen in Restaurants achtet:

- «Saubere Kleidung des Personals ist ein guter Indikator.»
- «Das Tagesmenü wählen: Es ist ziemlich sicher

frisch gekocht und nicht aufgewärmt.»

- «Ist das WC schmutzig, gilt dies vermutlich auch für die Küche.»
- «Essensreste am Besteck sind ein Grund, das Lokal sofort zu verlassen.»

Regionale und saisonale Produkte sollen dank kürzerer Transportwege die Umwelt schonen. Die Migros verkauft solche Lebensmittel unter der Marke «Aus der Region, für die Region», Coop unter «Miini Region» oder «Pro Montagna». Solche Label hindern die Grossverteiler allerdings nicht daran, die Lebensmittel durch die halbe Schweiz zu karren (K-Tipp 14/2012). Die regionalen Produkte sind in der Regel teurer als diejenigen aus dem Normalsortiment.

Frisch und regional einkaufen können Konsumenten auch bei Bauern in ihrer Region. Und das oft zu viel tieferen Preisen als in den Supermärkten. Denn der Zwischenhandel durch die Grossverteiler fällt weg. Einige Beispiele:

• Äpfel und Birnen

Die Familie Heinzelmännli in Mollis GL verkauft ihre Produkte seit Jahren nur im eigenen Hofladen. Ein Kilo Äpfel, zum Beispiel die Sorten Gala oder Braeburn, kostet dort zurzeit Fr. 1.50, ein Kilo Birnen der Sorte Conference ebenfalls. Zum Ver-

Kilo Äpfel für nur Fr. 1.50

äden: Viele Lebensmittel sind beim Bauern deutlich günstiger als bei den Grossverteilern

gleich: In der ein paar Kilometer entfernten Coop-Filiale zahlt man für ein Kilo Schweizer Gala-Äpfel Fr. 3.80. Die Conference-Birnen sind mit Fr. 4.20 fast drei Mal so teuer. Ähnlich in den benachbarten Filialen von Migros und Aldi: Die Äpfel kosten in der Migros Fr. 3.40, die Birnen Fr. 3.60. Bei Aldi und Lidl sind die Äpfel mit je 3 Franken immer noch doppelt so teuer.

Betriebsleiter Peter Heinzelmänn sagt, er orientiert sich nicht an den Grossverteilern, sondern an den eigenen Kosten. «Mit unseren Preisen können wir gut überleben.» Zudem erfährt er beim Direktverkauf mehr Wertschätzung gegenüber seinen Produkten.

• Fleisch

Auf dem Schluchtalhof der Familie Fankhauser in Wädenswil ZH zahlen die Kunden 62 Franken für ein Kilo Bio-Rindsentrecôte. Das ist rund ein Drittel weniger als bei Coop (Fr. 94.50) und der Migros (90 Franken). Auch bei Aldi und Lidl zahlt man mit je 75 Franken pro Kilo für biologisch produziertes Rindsentrecôte deutlich mehr als im Hofladen der Fankhausers.

• Gemüse

Martin Isaak verkauft auf seinem Bauernhof «Rein Bio» in Grossdietwil LU Gemüse. Zurzeit gibt es bei ihm beispielsweise frische Knollensellerie für 5 Franken pro Kilo. Bei Coop

kostet Bio-Knollensellerie 8 Franken und bei der Migros Fr. 7.30. Bei «Rein Bio» sind auch Lauch, Chabis oder Rando günstiger als die gleichen Bio-Produkte bei Coop oder der Migros.

• Eier

Bio-Eier von Helen und Marcel Imhof in Balzerswil TG kosten 70 Rappen pro Stück. Zum Vergleich: Coop verkauft regionale Bio-Eier für 93 Rappen – rund ein Drittel teurer.

Tipp: Auf der neuen Internetplattform Vomhof.ch des Schweizer Bauernverbands kann man gezielt nach Bauern in der Umgebung und ihren Produkten suchen. Auf dem Portal sind rund 1800 Be-

triebe aus der ganzen Schweiz verzeichnet. Einige Hofläden publizieren ihr Angebot samt Preisen auf eigenen Websites. Bei anderen kann man das Sortiment telefonisch erfragen.

Darko Cetojevic



Peter Heinzelmänn in seinem Hofladen in Mollis GL: Verlangt für seine Äpfel deutlich weniger als Supermärkte