

Transparente Speisekarten Einigung zwischen Konsumentenschutz und Gastgewerbe

Restaurants, die bevorzugt „Hausgemachtes“ anbieten, mit einem Label auszeichnen: Diese 2006 von den Schweizer Konsumentenschutzvereinigungen (ACSI, FRC und SKS) lancierte Idee ist im Begriff, Gestalt anzunehmen. Konsumentenschützer und Gastronomen haben im Sommer Gespräche geführt, um sich über die allgemeinen Ziele, über umstrittene Punkte wie die Definition von „hausgemacht“ und über die Kontrollwerkzeuge des Labels zu einigen. Die Piloteinführung ist im Frühling 2014 in der Romandie geplant.

Transparenz, Wertschätzung von Know-how, Qualität und Authentizität sind gemeinsame Werte von Konsumentenschutzorganisationen und Gastwirten. In Bewusstsein dieser Gemeinsamkeit sind FRC, GastroSuisse, die Schweizer Genusswoche und Slow Food Schweiz zusammengekommen, um die seit 2006 zwischen ihnen bestehenden Diskrepanzen zu bereinigen und die gemeinsame Lancierung eines Labels für die Auszeichnung von Restaurants zu prüfen, die „Hausgemachtes“ anbieten.

Angelehnt an die Tessiner Initiative "Restauranti che cucina" konnten sie sich in den Gesprächen sowohl über die Definition von „hausgemacht“ wie über die Einführung einer Kontrollinstanz einigen, die dem Label Glaubwürdigkeit garantieren soll. Das Label, das in keiner Weise ein Urteil über Gastwirte darstellt, die aus hygienischen, logistischen oder geschäftlichen Motiven Fertigprodukte einsetzen, wird folgende Merkmale aufweisen:

Beschreibung des Labels: Aufkleber für Gaststätten, die sich freiwillig engagieren und die Fertiggerichte auf ihren Speisekarten mit einem Sternchen kenntlich machen.

Definition von „hausgemacht“: Gerichte, Speisen, Beilagen und Saucen gelten als „hausgemacht“, wenn sie alle nachstehenden Kriterien erfüllen:

- vollständig in der Küche des Restaurants vorbereitet / zubereitet / gekocht;
- aus Roherzeugnissen der Landwirtschaft oder Fischzucht;
- diese Roherzeugnisse können frisch, getrocknet oder tiefgekühlt sein;
- sie dürfen nicht gewürzt sein, können aber ausserhalb des Betriebs gerüstet (gewaschen und zerteilt) worden sein;
- sie werden ausschliesslich unter Verwendung traditioneller Kochzutaten hergestellt (z.B. Mehl, Öl, Butter, Zucker, Gewürze, Milcherzeugnisse, Würste, geräucherte Fische, Essig- oder Ölkonserven, Senf, Fonds, Bouillons und Bindemittel).

Kontrollen: Das vorgeschlagene Vorgehen ist freiwillig und erfolgt nach Treu und Glauben der sich beteiligenden Gastwirte. Zur Stärkung der Glaubwürdigkeit und der Grundlagen des Labels werden unter der Leitung einer paritätischen Kommission Kontrollen durchgeführt.

Radius: Piloteinführung in der Romandie.

Nach der definitiven Genehmigung des Projekts durch die Leitungsinstanzen der Organisationen, die das Projekt unterstützen, und derjenigen, die nicht direkt an den Verhandlungen beteiligt waren, soll die Einführung des Labels vorbereitet werden. Diese ist im Frühling 2014 in der Romandie geplant.

Weitere Informationen:

GastroVaud, Gilles Meystre, Stv. Direktor, 079 204 52 15

GastroSuisse, Frédéric Haenni, Koordinator der Präsidenten in der Romandie und im Tessin, 021 721 07 07

FRC, Mathieu Fleury, Generalsekretär, 078 661 29 29

Schweizer Genusswoche und Slow Food Schweiz, Josef Zisyadis, 079 355 21 41