

Suchbegriff

Registrieren | Anmelden | Feedback

HOME | REGION | SCHWEIZ | AUSLAND | RUBRIK

Karte Bilder Videos RSS

• **Ausland** • Boulevard • Chur • Fussball • Glarus • Graubünden • inspector_gadget • Kultur • Leichtathletik • links bis rechts • Luzern • Mittelland • Nidwalden • Nordschweiz • Obwalden • Ostschweiz • People • Politik • Region • **Region Zürich** • Schaffhausen • Schweiz • Schwyz • **Sport** • Sportarena • St. Gallen • Südostschweiz • Uri • Uster • Wirtschaft • **Zentralschweiz** • Zug

LINKS BIS RECHTS 26.08.09, 19:24 | [News1](#)

Lukas Reimann

AUTOR

[wyrsch](#)

Mitglied seit: 11.03.2009

[Communities \(1\)](#)
[Bilder \(142\)](#)
[News \(92\)](#)
[Seiten \(1\)](#)

INFO

Quelle: [News1](#)Tags: [Links bis rechts](#)

FUNKTIONEN

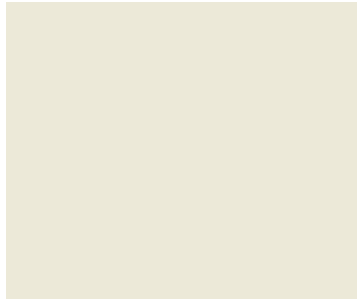
Bewertung: ★★★★★

[Weiterempfehlen](#)

TEILEN

[Artikel auf Facebook posten](#)

Werbung



"Kein Schutz für Grüsel-Beizen!", fordert SVP-Nationalrat Lukas Reimann

Was haben Sie heute Mittag gegessen? Und hätten Sie es auch gegessen, wenn Sie wüssten, dass der Betrieb kürzlich 60 Salmonellen-Fälle produzierte? Oder waren Sie gar bei jenem Asiaten, der Tierfutter als Fleisch verkaufte? Wir wissen es nicht - und genau da liegt der Haken.

Letzte Woche: Zwei Schüler bekommen nach ihrem Mittagessen - bezeichnenderweise ein Doner - Magenkrämpfe und müssen mit Verdacht auf Lebensmittelvergiftung ins Spital eingeliefert werden. Diese Woche: Einer ganzen Hochzeitsgesellschaft stiess der Catering-Service ziemlich sauer auf. Dreiviertel der Gäste musste ins Spital mit Salmonellenverdacht. En Guete!

Ähnliches passierte in einem Bündner Hotel. 60 von 80 Gästen sind an einer Salmonellen- Vergiftung erkrankt und mussten zum Teil hospitalisiert werden. Über den Fall wird bis heute geschwiegen. Und wenn ich den Namen des Hotels publik machen würde, so müsste ich mit einer Strafanzeige rechnen. Also lassen wir das vorerst lieber. Vorerst!

Von der Imbissbude bis zum Luxushotel: Die kantonalen Lebensmittelkontrollämter decken vermehrt gravierende Mängel und Betrügereien in Gastrobetrieben auf, die jedem den Magen umdrehen lassen. Fleisch wird falsch deklariert - z.B. Schwein statt Kalb und sogar Hundefutter statt Rind - Hygienevorschriften werden nicht eingehalten, abgelaufene und vergammelte Ware liegt herum und wird weiter verkauft. Gäste werden dadurch nicht nur betrogen, sondern auch in ihrer Gesundheit gefährdet.

Die genauen Zahlen und insbesondere die Namen der betroffenen Gastrobetriebe werden nicht veröffentlicht. Alles geheim zum Schutze der Grüsel-Beizen. Hier muss mehr Transparenz geschaffen werden. Die Gäste haben das Recht, zu wissen, wer sich an die Vorschriften hält und wer nicht. Zudem würde diese Massnahme auch präventiv grosse Wirkung erzeugen. Die grosse Mehrheit aller Gastrobetriebe, die sich an die Vorschriften hält, würde von einem Vertrauensgewinn in die Gastronomie profitieren.

Der Kanton Zug ist in diesem Bereich ein Vorreiter. Im kantonalen Gesundheitsgesetz ist neu ein Konsumentenschutz-Paragraf vorgesehen, der Gastrobetriebe zur Information verpflichtet. Demnach müssen die Betriebe selber über die Inspektionen und Kontrollen der Behörden informieren. Noch weiter geht Dänemark, wo mittels Smileys in jedem Restaurant angegeben wird, wie die Inspektion ausgefallen ist. Die Erfahrungen sind durch und durch positiv. Die Umsätze gar gestiegen.

Auch die Gastroverbände haben erkannt, dass es mehr Transparenz braucht und die guten Betriebe davon nur profitieren können. Der Gastroverband der Stadt Zürich vergibt deshalb zum Beispiel ein Hygiene-Testat für saubere Wirte. Andere Kantone wie St.Gallen wehren sich aber noch immer vehement gegen mehr Transparenz, obwohl dies klar dem Öffentlichkeitsprinzip widerspricht.

Deshalb braucht es eine Bundeslösung. Es soll endlich transparent über die Aktivitäten und Ergebnisse der Lebensmittelinspektoren berichtet werden, um den Schutz der Konsumenten und das Vertrauen in die Gastronomie sicherzustellen.

Gammelfleisch-Döner, Hundefutter-Panscher, Schimmel-Verkäufer und alle anderen Grüsel-Beizen dürfen nicht länger vom Gesetz geschützt werden!

Ich habe dem Parlament schon 2007 eine Änderung des Lebensmittelgesetzes vorgeschlagen, damit mehrfach aufgetretene und gravierende Verstösse (z. B. grobe Missachtung der Hygienevorschriften, Falschdeklaration von Lebensmitteln) öffentlich gemacht werden und die betroffenen Betriebe mit Namen genannt werden. Denn es soll allen wieder schmecken: Guten Appetit!