

Von einer Deklaration profitieren qualitätsbewusste Betriebe



**Simonetta
Sommaruga,
Präsidentin Stiftung
für Konsumenten-
schutz und
SP-Ständerätin**

Ins Restaurant geht man zum Essen und nicht zum Lesen. Deshalb soll man die Konsumenten nicht mit Informationen überhäufen. Das ist immer noch eine weit verbreitete Meinung unter Wirten.

Diese Wirte sehen in der Deklaration bloss eine lästige Aufgabe. Und wenn die Deklaration gar

eine Pflicht ist, empfinden sie das als reine Schikane und sträuben sich gegen den bürokratischen Aufwand.

Dabei könnte man die Deklaration durchaus auch als Umsetzung eines bekannten und unbestrittenen Marketinggrundsatzes anschauen: «Tue Gutes und sprich darüber.» Wer etwas Tolles anzubieten hat, weist gerne darauf hin. Der Gast sollte doch erfahren, wenn das Fleisch von Bauern aus der Region und nicht aus Übersee stammt. Und er wird es schätzen, wenn die Teigwaren hausgemacht

sind und frisch zubereitet werden. Wer findet, Hormonfleisch aus den USA schmecke zarter, soll diese Wahl selber treffen können.

Verlierer sind bei der Deklarationspflicht entweder jene, die selber nicht genau wissen, was sie dem Gast vorsetzen, oder jene, die kaum ein Qualitätsbewusstsein entwickelt haben und sich ausschliesslich am Preis orientieren. Doch diese Art von Gastronomie hat in der Schweiz auf die Dauer obnehin keine Chance und verdient deshalb auch nicht unser Mitleid.