



Grosser Rat will kein «Wirtepatent light»

Grossrat Franz Sepp Caluori hat in einem parlamentarischen Auftrag gefordert, dass Wirte Grundkenntnisse nachweisen müssen. Der Grosse Rat sieht das anders.

von Corinne Raguth Tschanner

Das Gastwirtschaftsgesetz soll angepasst werden. Das verlangt der CVP-Grossrat Franz Sepp Caluori (Chur). Er fordert, dass Wirte einen Nachweis über Grundkenntnisse in der Lebensmittelhygiene und der Suchtprävention vorlegen müssen. Die Regierung hatte sich bereits im vergangenen Dezember für die Überweisung des Auftrags ausgesprochen. Der Grosse Rat ist

aber anderer Meinung. Er sprach sich an der gestrigen Sitzung mit 70:35 Stimmen und bei zwei Enthaltungen gegen die Überweisung aus.

Kein Hygieneproblem im Kanton

«Es kann doch nicht sein, dass jemand ohne Grundkenntnisse ein Restaurant übernehmen kann», machte sich Caluori zu Beginn der Debatte im Grossen Rat für seinen Auftrag stark. Tatsächlich muss seit 19 Jahren schon niemand mehr, der in Graubünden ein Restaurant eröffnen will, fachliche

«Der Gast geht kaum ein zweites Mal in ein Restaurant, in dem es nicht schmeckt.»

Vera Stiffler
FDP-Grossrätin, Chur

Die Qualität stimmt: Die Bündner Grossräte sehen keinen Grund, wieder ein Wirtepatent einzuführen.

Bild Yanik Bürkli

Grundkenntnisse vorlegen. Ein sogenanntes Wirtepatent gibt es nicht mehr (siehe Interview unten).

Mit Caluoris Auftrag sollten wieder Kurse und Prüfungen eingeführt werden. In erster Linie ginge es um die Verbesserung der Qualität und des Konsumentenschutzes, so Caluori, der auch Präsident von Gastro Graubünden ist. Er betonte, dass es im Kanton kein Hygieneproblem gebe. Als Touristenkanton stehe man aber in Konkurrenz zu anderen Regionen und eine gute Qualität reiche nicht aus. «Wir müssen besser sein.» Zudem gestalte sich eine Kontrolle bei ungelernen Neueinsteigern schwierig und aufwendig. Dieser Aufwand könne reduziert werden. Kosten würden keine entstehen.

Staunen über Sinneswandel

All diese Argumente vermochten Caluoris Grossratskollegen nicht zu überzeugen. Im Gegenteil: Hatten zu Beginn noch 46 Grossräte den Auftrag mitunterzeichnet, stimmten nun lediglich 34 dafür. Vera Stiffler (FDP, Chur) machte darauf aufmerksam, dass erst vor zwei Jahren ein ähnlicher Auftrag abgewiesen wurde, den auch die Regierung nicht unterstützt hatte. «Die FDP-Fraktion ist über den Sinneswandel der Regierung sehr erstaunt», so die Grossrätin. Eine Wiedereinführung treffe die Falschen und der Markt funktioniere von selbst. «Der Gast geht kaum ein zweites Mal in ein Restaurant, in dem es nicht schmeckt.»

Lorenz Alig (FDP, Ilanz) pflichtete seiner Parteikollegin bei: «Die Regelung schränkt die Gewerbefreiheit unnötig ein und schadet damit dem Tourismus.» Und schon heute habe man in ländlichen Gegenden erhebliche Mühe, Wirtsleute zu finden. «Mit einer unsinnigen Wirteprüfung wird dieses Unterfangen bestimmt nicht leichter.» Auch Jon Pult (SP, Chur) sprach sich gegen den Auftrag aus. «Quereinsteiger tun der Gastronomie gut», sagte er. Man solle die Eintrittsbarrieren nicht erhöhen.

Der Grosse Rat

Im Fokus

Gestern hat der Grosse Rat:

- parlamentarische Anfragen und Aufträge behandelt;
- die Grossratsdebatte nachmittags um 15 Uhr mangels Traktanden unterbrochen;
- sich an der Pädagogischen Hochschule Graubünden zum Thema «digitale Transformation» informieren lassen.

Heute wird der Grosse Rat:

- die parlamentarische Fragestunde bestreiten – mit Fragen zum intransparenten Bewerbungsprozess für mehr Frauen in kantonalen Kommissionen, zum WEF, zur Kulturstrategie, zur Chancengleichheit in der Gesundheitsausbildung, zum nationalen Schneesportzentrum Lenzerheide und zum Technopark;
- einen Entscheid darüber fällen, ob die Grossratssessionen zukünftig live über das Internet übertragen werden sollen;
- die Februarsession vorzeitig beenden.

Sessionen in die gute Stube

Die Bündner Politik soll näher zur Bevölkerung. Das ist das Ziel des Churer SP-Grossrates Conradin Caviezel. Er will, dass die Grossratssessionen neu via Livestreaming über das Internet verfolgt werden können. Aufgrund der Grösse des Kantons sei es vor allem für Bewohner von Randregionen schwierig, die Debatten in Chur mitzuverfolgen. Die Präsidentenkonferenz beantragt dem Parlament laut Botschaft, dem Geschäft zuzustimmen. «Suedostschweiz.ch» geht mit gutem Beispiel voran und überträgt die Grossratssession morgen ab 8.15 Uhr live. (so)

Livestream aus dem Rat auf suedostschweiz.ch

Die Rechnung bleibt ohne Wirtepatent die gleiche

Der Grosse Rat will kein «Wirtepatent light». Die Erfahrungen von Rolf Hanimann geben dem Kantonsparlament recht: Die Abschaffung des Wirtepatents habe kaum Auswirkungen gehabt, sagt der Leiter des kantonalen Amts für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit.

mit Rolf Hanimann sprach Sandro Möhr

Herr Hanimann, Grossrat Franz Sepp Caluori wollte mit seinem Auftrag das Wirtepatent erneut einführen: Wirte sollen demnach Kenntnisse im Bereich Lebensmittelhygiene und Suchtprävention nachweisen. Braucht es das?

ROLF HANIMANN: In Graubünden gibt es rund 4500 gemeldete Lebensmittelbetriebe, wovon etwa 2600 im Bereich Verpflegung tätig sind. Das geht von Kleinbetrieben bis hin zu Grossküchen in Spitälern – eine grosse Diversität, die es schwierig macht, eine generelle Aussage zu machen. Wenn wir auch unterschiedliche Erfahrungen machen: Die Qualität in diesen Verpflegungsbetrieben ist eigentlich sehr gut. Es verlässt bekanntlich auch nicht jeder zweite Kunde solche Geschäfte mit einer Lebensmittelvergiftung. Das System der Lebensmittelkon-



«Wo das Personal häufig wechselt, fängt unsere Arbeit oft immer wieder von vorne an.»

Rolf Hanimann
Leiter Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

trollen funktioniert gut, diese Erfahrung machen auch unsere Kontrolleure. Es gibt zwar immer Verbesserungspotenzial, aber grundsätzlich beanstanden wir Mängel auf hohem Niveau. Unser Austausch mit den Betrieben hängt aber von der personellen Fluktuation ab: Betriebe, in denen über Jahre die gleichen Personen arbeiten, können wir anders begleiten als solche, bei denen das Team sich häufig verändert. Letzteres ist vor allem in saisonalen Betrieben oft der Fall, was unsere Aufgabe nicht eben erleichtert. Da fängt die Arbeit oft immer wieder von vorne an.

Woran liegt das?

Wo es viele personelle Veränderungen gibt, trifft man auch häufiger auf Neueder Quereinsteiger, die im bisherigen Berufsleben nichts mit Nahrungsmitteln zu tun hatten. Da fängt die Vollzugsarbeit der Lebensmittelkontrolle immer wieder auf Feld 1 an: Dann geht es darum, ein Bewusstsein zu schaffen

und die Leute zu sensibilisieren und anzuleiten, statt sofort mit repressiven Massnahmen einzusteigen. Aber es gibt auch mühsamere Fälle, in denen die konstruktive Zusammenarbeit nicht möglich ist, etwa weil es an grundsätzlichen Fachkompetenzen fehlt oder an der Bereitschaft, sich diese anzueignen. Dann müssen wir auch mal eine härtere Gangart an den Tag legen. Das betrifft im Jahr aber nicht mehr als eine Handvoll Betriebe.

Wo liegen da die Probleme?

Ein grosser Problembereich ist zum Beispiel die Selbstkontrolle. So steht der Betrieb selbst in der Pflicht, gewisse Überprüfungen durchzuführen und dies zu protokollieren, etwa ob der Kühlschrank immer die richtige Temperatur hat. Auch muss jeder Betrieb von Gesetzes wegen ein Konzept für diese Selbstkontrolle haben. Für Leute, die nicht aus dieser Branche kommen, ist das oft ein Buch mit sieben Siegeln.

Da unterstützen wir die Leute, erklären, wie ein solches Konzept gemacht wird und was da reingehört. Das ist ein Beispiel solcher Auflagen, die ein lebensmittelproduzierender Betrieb einhalten muss.

Das Wirtepatent wurde in Graubünden 1998 abgeschafft. Haben Sie das zu spüren bekommen?

Die Mängel, die wir feststellen, haben mehrere Ursachen. Hygienemängel können eine Folge mangelnder Fachkompetenz sein, aber ebenso gut durch Personalmangel verursacht sein oder durch allzu grossen Spareifer. Wir differenzieren die bei unseren Kontrollen entdeckten Mängel aber nicht nach Ursachen. Daher können wir dazu keine Aussagen machen. Wir stellen aber fest: Die Qualität und die Quantität an festgestellten Mängeln hat sich seither nicht verändert. Deshalb haben wir uns auch nicht für die Wiedereinführung des Wirtepatents ausgesprochen.