

Wenn die Seezunge nur Pangasius ist

Gastronomie Erstmals zeigt eine Auswertung von Inspektionen das wahre Ausmass der Betrügereien. Läden und sogar edle Restaurants hintergehen ihre Kundschaft. Der Schwindel lohnt sich, die Margen sind hoch und die Bussen klein.

Catherine Boss, Roland Gamp, Sylvain Besson und Sven Cornehlis

Es ist eine Wohlfühloase. Weisse Tischtücher, teure Weine, Viergangmenü und zuvorkommendes Servicepersonal. Der Blick der Gäste schweift beim edlen Mahl über den blau glitzernden See. Eine Traumdestination für Geniesser. Doch für die Lebensmittelinspektoren ist es ein «Tatort». So steht es im Strafbefehl der Staatsanwaltschaft eines mittelländischen Kantons.

Zum einen fanden die Kontrolleure in der Küche bei mehreren Kontrollen ekelerregende Zustände vor: abgelaufenen Lachs, altes Tatar, verschimmeltes Brot und überall Schmutz. Der Edelwirt hat seine Gäste aber auch auf gravierende Weise getäuscht. Statt ihnen teure asiatische Seezungenfilets zu servieren, so wie es die Speisekarte anpries, landete billiger Tiefkühl-Pangasius auf den Tellern. Dieser kostet im Einkauf ein Viertel der Seezunge und ist häufig beträchtlich mit Schadstoffen belastet.

Über 750 Anzeigen gegen Wirte

Die «SonntagsZeitung» berichtete gestern von bedenklichen hygienischen Verhältnissen in einem Teil der Schweizer Restaurants. Unveröffentlichte Daten des Bundes zeigen, dass allein im Jahr 2018 über 750 Beizen angezeigt wurden. Wer die Sünder sind, bleibt geheim, denn die Behörden haben die Daten nur unter der Bedingung zur Verfügung gestellt, dass die Betroffenen anonym bleiben.

Unter den Fehlbaren ist die Zahl der Betrüger und Etikettenschwindler hoch, wie eine Analyse entsprechender Strafbefehle zeigt. In den Akten finden sich zuerst einmal eher harmlose Fälle, wie die «hausgemachte Cocktailsauce», die ein eingekauftes Industrieprodukt war. Oder «Parmesan», der sich als billiger Grana Padano entpuppte. Wiederholt stösst man auch auf Fälle, wo Gastronomen das Ablaufdatum von Waren fälschten. So datierte ein Solothurner Beizer Pasta und Brät um mehrere Monate nach hinten, als sie abgelaufen waren.

Gravierend wird es, wenn Gästen falscher Fisch angeboten wird. Daten über die gesamte Lebensmittelbranche, also neben Restaurants auch Metzgereien oder Detailhändler, zeigen: Bei 751 Fischproben stiessen die Inspektoren 44-mal auf falsche Kennzeichnungen, sprich die Herkunft oder die Fischart wurden nicht korrekt deklariert.

Genauso häufig wird beim Fleisch getrickt. Da ist zum Beispiel eine Pizzeria im Kanton Aargau. Am Eingang steht gut sichtbar: «Es wird nur Schweizer Fleisch verwendet.» Doch als die Inspektoren im Herbst 2016 ein erstes Mal auftauchen, stellen sie fest, dass der Wirt den Gästen Rindfleisch aus Australien serviert. Das Importfleisch ist deutlich billiger und zum Teil mit Hormonen und Antibiotika belastet. Der Wirt erhält eine Mahnung, doch das lässt ihn kalt. Bei späteren Kontrollen hat er erneut billiges Importfleisch verkauft.

In den Strafbefehlen findet man Fälle aus der ganzen Schweiz, in denen Inspektorinnen und Inspektoren auf «Schweizer Fleisch» stossen, das aus Argentinien, Brasilien oder auch Ungarn stammt. Zum Teil Destinationen, aus denen auch Quälffleisch kommt. Zudem mischen einige Täter den Speisen Fleischsorten bei, die sie nicht deklarieren – was aus religiösen Gründen problematisch sein kann. So testeten Zürcher Kontrolleure 20 Kebab-Spiesse, wie es im Jahresbericht des Kantonalen Labors heisst. Zwei enthielten undeklariertes Schweinefleisch. Ein Solothurner Lokal bot laut Strafbefehl «Hamburger Original aus 100 Prozent Rindfleisch» an, doch auch darin fanden die Kontrol-



Wenn Wirte ihre Gäste täuschen: Betrügereien in der Lebensmittelbranche können sich für die Täter auszahlen. Illustration: Benjamin Güdel

Restaurant Report



leure Schweinefleisch. In einem Aargauer Restaurant bestanden die Rinds-Cevapcici gar zu mehr als einem Drittel aus Schweinefleisch.

Im Herbst 2018, als die Wildzeit begann, nahmen Inspektoren auch 266 Proben von «Fleisch von Wild», wie es in den Inspektionsdaten heisst. Jede zehnte Probe wurde beanstandet, in 19 Fällen stimmte die Zusammensetzung nicht. An sieben Orten wurde die Ware sogleich beschlagnahmt, in einem Fall kam es zu einer Strafanzeige.

Gampspfeffer mit Schaf oder Ziege

Ein Urteil aus der Ostschweiz zeigt einen besonders krassen Fall. Die Staatsanwaltschaft hatte wegen einer Metzgerei einen Tipp erhalten. «Wir haben die Ermittlungen breit angelegt und schickten Polizisten zu allen Standorten des Metzgereibetriebs, um Waren einzukaufen», sagt die St. Galler Staatsanwältin Laura Halasz. Praktisch allen Proben sei Fleisch beigemischt worden, das nicht hätte drin sein dürfen, sagt sie. So waren beispielsweise in einem Beutel Gampspfeffer mit 20 Stück Fleisch nur gerade sechs Stück wirklich Gampspfeffer. Der Rest waren fünf Stück Schaf, fünf Stück Ziege und vier Stück Hirsch. Auch der Hirsch-Buure-Wurst mischte der Verurteilte zum Teil Lammfleisch bei. Oft kam das Fleisch nicht aus «heimischer Jagd», wie auf der Packung stand, sondern aus dem Ausland.

Ein Mitarbeiter, der ebenfalls verurteilt wurde, mischte der Wurstmasse neben Lammfleisch jeweils auch noch Teile des «Schafsigels» bei. Dieser enthalte «zusätzlich zu den Innereien auch Haut oder Fell, Füsse, Euter, Kopf, Schwanz und Blut», schrieb die Staatsanwältin in ihrem Entscheid.

Der Metzger ist mit einer bedingten Geldstrafe von 12 000 Franken und einer Busse von 8000 Franken bestraft worden. Strafmildernd wirkte, dass er die Abläufe in seinem Geschäft seither geändert und die Mängel behoben hat.

Obwohl im Lebensmittelrecht Bussen bis zu 40 000 Franken möglich wären, sind so hohe Strafzahlungen selten. Sie belaufen sich mehrheitlich auf wenige Hundert Franken. Die eher tiefen Bussen seien nicht sehr abschreckend, er würde sich zuweilen schärfere Strafen wünschen, sagt Otmar Deflorin, Präsident der Kantonschemiker der Schweiz. Gastro-Suisse-Präsident Casimir Platzer sagt, er habe «null Verständnis», wenn Wirte ihre Gäste täuschten. Das müsse man klar verurteilen. Es komme aber vor, dass auch die Wirte geprellt würden, indem ihnen Händler etwa ausländische Ware als Schweizer Produkte verkauften.

Bio-Apfelringe mit Pestizid

Der Luzerner Kantonschemiker Silvio Arpagaus sieht unter anderem wegen der tiefen Bussen eine beunruhigende Entwicklung. «Professioneller Lebensmittelbetrug ist ein neuer Zweig, der wächst», sagt er. Dabei denkt er weniger an heimische Wirte und sonstige Lebensmittelverkäufer, sondern an ausländische Anbieter und Importeure. «Das ist zum Teil international organisiert. Das Strafmass ist nicht allzu hoch, und die Margen sind üppig.»

Lukrativ sind Betrügereien vor allem bei teuren Waren wie etwa Wein oder Bioprodukten. Die Inspektionsdaten von 2018 zeigen, dass Kontrolleure in der Lebensmittelbranche 377 Weinproben untersucht haben. Bei jeder zehnten Probe war die Etikettierung falsch. Bei getesteten Spirituosen entsprach der

Inhalt in jedem vierten Fall nicht der Aufschrift. Und bei 81 Bierproben waren die Inhaltsangaben jedes zweite Mal nicht wahrheitsgetreu.

Dabei geht es zuweilen um harmlose Abweichungen bei den Inhaltsangaben. Aber auch um handfesten Betrug. Gastro-Suisse-Chef Platzer hat es selbst erlebt. Er hat für sein Restaurant einen bekannten Wein zu einem vorteilhaften Preis gekauft. Später stellte sich heraus, dass er billige Ware mit falscher Etikette erstanden hatte. «Eine Etikette zu fälschen, ist für einen Betrüger relativ einfach», sagt er. In solchen Fällen sei der Wirt machtlos.

Besonders lukrativ ist für Lebensmittelverkäufer der Bschiss mit den Bioprodukten. Denn für diese sind Kunden bereit, einen hohen Preis zu bezahlen. Ein Landwirt im Kanton St. Gallen gefährdete gar die Gesundheit der Konsumenten, weil er Bio-Apfelringe verkaufte, in denen das Pestizid Captan sowie Schwefel festgelegt wurden – und zwar in hohen Dosen. Als er das Label «Bio Suisse» verlor, belieferte er Läden trotzdem weiter mit seiner Ware als Bioprodukt.

Eine Wirtin, ebenfalls aus der Ostschweiz, führte auf der Karte Bio-Berghof-Raclette an, angeblich aus eigener Alp-Produktion. Obwohl sie konventionell produzierten Käse im Unterland eingekauft hatte. Busse: 700 Franken.

Der Wirt des Nobelrestaurants, der den Gästen billigen Pangasius-Fisch verkauft hatte, kam trotz etlicher Mängel mit einer Busse von 2000 Franken davon. Finanziell dürfte ihn das nicht schmerzen. Und weil er geheim bleibt, muss er auch keinen Imageschaden fürchten.

Hinweise an: recherchedesk@tamedia.ch

Über die Recherche

Das Tamedia-Recherchedesk erhielt gestützt auf das Öffentlichkeitsprinzip Einsicht in über 270 Strafsentscheide nach Lebensmittelgesetz aus verschiedenen Kantonen. Die Akten wurden anonymisiert, damit keine Rückschlüsse auf Personen möglich sind. Zudem machte das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit auch Daten der kantonalen Inspektionen zugänglich. Diese zeigen, wie oft kontrolliert wird, welche Beanstandungen vorkommen und was die Konsequenzen sind. (red)