



watson
8005 Zürich
044 508 39 39
<https://www.watson.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'131'870
Page Visits: 13'427'200



Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571.095

Referenz: 95405479
Ausschnitt Seite: 1/3

News Websites

Muss Hahnenwasser gratis sein? Ein Schweizer Gastro-Chef bezieht Stellung – und übt Kritik

Der Inhaber der Ketten Negishi, Nooch und **Miss Miu** geht in der Gratis-Wasser-Debatte in die Offensive. Und sagt, wofür er in Sachen Hahnenburger kein Verständnis hat.

11.04.2025, Dario Bulleri

Wer schon mal in einem Restaurant in den USA Platz genommen hat, weiss: Zuerst kommt das Wasser. Sei es ein grosses gefülltes Glas, das stets nachgefüllt wird, oder gleich ein voller Krug. Dieser Service ist in amerikanischen Gastrostätten Standard. Und er ist gratis.

Ganz anders im Wasserschloss Europas. In der Schweiz braucht es fast schon eine grosse Portion Mut, um nach einem Glas Gratis-Wasser zu fragen. In grösseren Städten hat sich in den vergangenen Jahren gar das kostenpflichtige Hahnenburger eingebürgert. Und in extremen Fällen kann es auch mal heissen: «Wir haben kein Hahnenwasser, nur Mineralwasser.» Und das kostet gewöhnlich eine Stange Geld.

Die Frage, ob Wasser im Restaurant etwas kosten darf oder nicht, ist nicht neu, erregt aber regelmässig die Gemüter. Nun bezieht ein bekannter Schweizer Gastronom dazu Stellung. **Daniel Wiesner** leitet mit seinem Bruder Manuel die **Familie Wiesner Gastronomie** seit 2020. Die Gruppe führt hierzulande insgesamt 28 Restaurants der Marken Negishi, Nooch, **Miss Miu**, **Outback Lodge** und **Kitchen Republic** und erwirtschaftete mit 870 Mitarbeitenden 2024 einen Umsatz von 97,4 Millionen Franken.

«Wir finden das richtig so»

Vor kurzem hat **Wiesner** ein neues Video auf Social Media publiziert. «Wasser ist in all unseren Restaurants gratis», sagt **Daniel Wiesner** darin gleich zu Beginn. «Wir finden das richtig so, aber nicht alle sehen das gleich», ergänzt eine Angestellte.

Die Firma verweist auf eine Analyse des Branchenverbands Gastrosuisse aus dem Jahr 2023, wonach 38 Prozent aller Restaurants hierzulande für Hahnenwasser Geld verlangen. Bei den Wiesner-Restaurants bleibe das Hahnenwasser hingegen gratis, heisst es im Clip.

«Wir erachten das Thema als wichtig», sagt **Wiesner** auf Nachfrage, weshalb man das Video gemacht habe. «Klar ist es auch Werbung, aber es geht uns insbesondere um die Umwelt, da Hahnenwasser keine Verpackung aus schwerem Glas und keinen Transport benötigt.» Der Clip sei deshalb Teil einer Nachhaltigkeitskampagne der Firma.

Ein Beitrag geteilt von **Familie Wiesner Gastronomie** (@familiewiesnergastroonomie)

Wiesner weiss aber auch: Gerade in grösseren Städten ist das Gratis-Wasser inzwischen fast schon ein Alleinstellungsmerkmal. «Das ist sicher so», sagt der 42-Jährige. In seinen Restaurants gebe es stets einen Selbstbedienungsbrunnen oder -Hahnen, an dem sich die Kundschaft das Wasser selber abfüllen und zum Tisch bringen könne. «Ich finde dies einen fairen Weg», sagt **Wiesner**.

3 Franken pro Glas – oder mehr?

Gleichzeitig habe er Verständnis für andere Gastronomen, die für das Bringen von Hahnenwasser etwas verlangen würden. «Schliesslich handelt es sich um eine Dienstleistung, die mit Arbeit verbunden ist, wie der Reinigung des Glases.» Dennoch gebe es Grenzen. «3 bis 5 Franken pauschal pro Person finde ich in Ordnung, mehr nicht.»

Wenn die Kundinnen und Kunden allerdings bereits ein Cola oder ein Glas Wein bestellten, sollte das Hahnenwasser nicht noch zusätzlich etwas kosten, findet der Zürcher. Und: Für Gastronomen, die der Kundschaft hingegen gar kein Hahnenwasser auftischen wollten, habe er kein Verständnis. «Das geht gar nicht!» Laut

Gastrosuisse-Zahlen ist dies allerdings bei jedem zehnten Restaurant der Fall.

Und wird die Kundschaft mit Pseudo-Markennamen wie «Züri Wasser» mit entsprechendem Aufpreis für ein simples Hahnenwasser nicht vor den Kopf gestossen? «Ich verstehe, wenn das nicht besonders sympathisch rüberkommt», sagt **Wiesner**. «Aber am Schluss muss für den Gastronomen die Rechnung aufgehen, und in unserer Branche sind die Margen nun mal sehr klein.» Da würden Zusatzdienstleistungen ohne Verdienst praktisch nicht drinliegen.

Kommt hinzu: «Getränke sind enorm wichtig für die Profitabilität», sagt **Wiesner**. «Nur mit dem Essen verdienen wir zu wenig.» In den meisten Restaurants gelte die Quote 70/30. Mit dem Essen wird somit 70 Prozent des Umsatzes erzielt, mit Mineralwasser, Süssgetränken, Alkohol und Kaffee 30 Prozent.

Und wieso könnte es nicht einfach wie in den USA sein, wo gleich zu Beginn in allen Restaurants Hahnenburger serviert wird? «Das wäre natürlich toll», sagt **Wiesner**. «Aber dafür bezahlt man in den USA für das Trinkgeld massiv mehr, und in südlichen Ländern wird wiederum für das Gedeck oder das Brot ein Zusatzbetrag verlangt.» Heisst: Überall kann die Rechnung nicht ohne den Wirt gemacht werden. (aargauerzeitung.ch)



Ist es in Ordnung, für Leitungswasser im Restaurant etwas bezahlen zu müssen? Bild: www.imago-images.de



watson
8005 Zürich
044 508 39 39
<https://watson.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'131'870
Page Visits: 13'427'200



Web Ansicht



Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571.095

Referenz: 95405479
Ausschnitt Seite: 3/3

News Websites



Daniel Wiesner ist Chef der **Familie Wiesner Gastronomie** und hat eine klare Meinung zum Thema Wasserpreise im Restaurant. Bild: Andrea Zahler/CH Media

