



Ärger um die kleinen Extras auf der Rechnung

Gastroservice Egal, ob Leitungswasser, ein zweiter Löffel fürs Dessert oder ein zweiter Teller, um die Pizza zu teilen – immer öfter werden diese Extras von Restaurantbetreibern verrechnet – auch in Zürich. Das Vorgehen sorgt teilweise für Ärger und Unverständnis bei den Gästen. Gastroexperten ordnen fürs «Tagblatt» ein. **Von Sacha Beuth**



Gerechtfertigt oder nicht? Extras wie das Verrechnen von Hahnenwasser oder für einen zweiten Löffel zum Dessert (kl. Bild) sorgen bei Gästen immer wieder für Ärger und Unverständnis.

Symbolbilder: Pixabay

Wer ein Restaurant besucht, erwartet von den Betreibern eine gewisse Grosszügigkeit. Nicht zuletzt auch, weil sich diese gerne als Gastgeber bezeichnen lassen. Doch in letzter Zeit scheinen es immer mehr Gastronomen darauf abzusehen, jegliche Extras zu verrechnen. So fand ein Gast laut einer Meldung des «Blick» vom Januar in einem Lokal in Lausanne auf seiner Rechnung einen Aufpreis von 3 Franken fürs Gedeck, weil er dort ein Hauptgericht gegessen, aber nichts dazu getrunken hatte. In

Zug wiederum wurden für einen zusätzlichen Löffel zum Dessert 2.50 Franken verrechnet. Das Teilen einer Pizza schlug in einem Restaurant in Brugg mit 3 und in einem Restaurant in Luzern sogar mit 5 Franken zusätzlich zu Buche (Bluewin.ch, 16. 11.23). Und natürlich sind in gleiche Richtung zielende Vorgehensweisen auch in der Stadt Zürich nicht unbekannt. Hier ist es vorab das Hahnenwasser, das für rote Köpfe sorgt. 10 Franken pro Liter verlangte die Osteria Sazio laut einem Bericht von

bluewin.ch vom Oktober 2023 von einer Gästegruppe. Satte 5 Franken für 3 Deziliter (entspricht einem Literpreis von 16.65 Franken) werden im Restaurant Bauschänzli fällig.

Die Vorfälle lösten in den Medien jeweils ein enormes Echo aus, wobei die Mehrheit der Kommentarschreiber mit ihrer Verärgerung nicht hinter dem Berg hielt. Von Abzocke war die Rede oder dass man solche Lokale meiden sollte.



Freiheit des Unternehmers

Rechtlich ist die Situation klar: Solange es für den Gast vorab ersichtlich ist, ist die In-Rechnung-Stellung von Extras legal. Ob solche Massnahmen aber auch zielführend sind und ob man sich so nicht ins eigene Fleisch schneidet, ist schwieriger zu beantworten. So schreibt etwa Gastro Stadt Zürich: «Die Gastronomie ist eine Branche von eigenständigen Unternehmern mit extrem tiefer Gewinnmarge, wobei der Gastronom es sich zum Ziel machen sollte, seine Gäste zu begeistern, zu verwöhnen und zum Lächeln zu bringen. Andererseits hat er aber auch dafür zu sorgen, dass die Kosten für seine Dienstleistungen gedeckt sind. Je nach Situation kann es daher vorkommen, dass sich der Unternehmer Wege überlegen muss, um mit allenfalls vermehrt auftretenden unüblichen Situationen – wie etwa dem Teilen eines Gerichts – zu Gange zu kommen, um dennoch kostendeckend zu arbeiten.» Ähnlich sieht es David Augustin, Chief Commercial Officer bei der Kramer Gastronomie AG, die in Zürich unter anderem die Restaurants

Belvoirpark, Metropal und Lake Side führt: «Inflation oder gesellschaftliche Trends können zu einem veränderten Gästeverhalten führen und die Wirtschaftlichkeit eines Gastrobetriebs beeinträchtigen, weshalb sich diese anpassen müssen. Einige Beispiele für solche Anpassungen sind Gebühren für bestimmte Verhaltensweisen der Gäste, wie das ausschliessliche Konsumieren von kostenlosem Hahnenwasser, das Teilen von Speisen oder das Nichterscheinen zu reservierten Terminen. Solche Massnahmen dienen dazu, diejenigen Gäste vor übermässigen Kosten zu schützen, die die kalkulierten Leistungen in Anspruch nehmen.»

Michel Peclard, Inhaber der Pumpstation Gastro GmbH (unter anderem Fischer's Fritz, Milchbar), geht ins Detail und nimmt dazu als Beispiel das Hahnenwasser. «Die 5 Franken für 3 Deziliter im Bauschänzli sind nicht so überrissen, wie es vielleicht den Anschein macht. Vergleichen wir es mit einer 3-dl-Coca-Cola, die im Restaurant meist auch 5 Franken kostet, im Einkauf aber für rund 85 Rappen erstanden wurde.

Dann wäre für den 3er-Leitungswasser ein Preis von etwa 4 Franken absolut gerechtfertigt, denn die Aufwände wie Personal, Miete, Glas, Glas spülen, et cetera bleiben dieselben.» Dennoch verzichtet Peclard etwa im Restaurant Sträme in Küsnacht auf die Verrechnung von Hahnenwasser. Gleiches gilt für die Betriebe der Familie Wiesner Gastronomie (Nooch, Negishi, Miss Miu), die «in allen unseren Restaurants im Zeichen der guten Gastfreundschaft» gratis Hahnenwasser abgeben.

Obwohl Peclard befürchtet, dass auch in Zürich das Verrechnen von Extras zunehmen wird, rät er generell davon ab. «Irgendwann vergeht dem Gast das Lachen und er bestellt sich – um auch auf das Beispiel mit dem zweiten Dessertlöffel einzugehen – das Tiramisu via Food-Kurier und serviert daheim so viele Löffeli dazu, wie er halt mag. Und der Gastronom kann dann die Suppe, die er sich damit eingebrockt hat, ebenfalls mit so vielen Löffeln auslöffeln wie er will.»

Was ist Ihre Meinung zum Thema?
echo@tagblattzuerich.ch