KONTROVERSES THEMA

ie beim britischen Agenten 007 die «Lizenz zum Töten», soll auch beim Schweizer Beizer die «Lizenz zum Wirten» – nach der Abschaffung des Wirte-Patentes in den 90er-Jahren – wieder staatlich geregelt werden. Mit dem Kanton Solothurn sind es bereits 18 Kantone, die für das Führen eines gastgewerblichen Betriebes den Fähigkeitsausweis – im Volksmund «Wirte-Patent» – verlangen. Sechs weitere Kantone streben Verschärfungen der aktuellen Regelung an. Nur Glarus und Neuenburg setzen weiter auf Freiwilligkeit.

Für das Erlangen des kantonalen Fähigkeitsausweises braucht der «Gastro-Unternehmer in spe» viel Zeit und Geld. Da in jedem Kanton die Anforderungen unterschiedlich sind, kann es sich hier um mehrere Wochen und ein paar 100 Franken – oder gar um mehrere Monate und ein paar 1000 Franken handeln. Entsprechend ist der Trend zur Wiedereinführung beim Einsteiger unbeliebt. Während die Verschärfung bei einem Teil der Wirte, den Verbänden und den Kantons-Chemikern begrüsst wird, sehen andere in der Regelung den Todesstoss für die Gewerbefreiheit. Das Thema wird entsprechend kontrovers in der Branche und bei Politikern diskutiert, während die Lizenz 007 von James Bond weder vom Kino-Besucher noch vom Film-Bösewicht infrage gestellt wird.

In der News-Sendung «10vor10» des Schweizer Fernsehens wird festgehalten, dass die Abschaffung der «Zwangsausbildung

der Wirte» die Öffnung des Marktes erst ermöglichte. Der so geschaffene Nährboden für spannende und neue Konzepte wird von kreativen jungen Wilden sowie beseelten Gastronomen aktiv genutzt. Dies zur Freude der Gäste und zum Ärger der eher konservativen Wirte, die sich verständlicherweise bedrängt fühlen. Quereinsteiger und Branchen-Neulinge sorgen jedoch auch für einen Anstieg der Konkurs-Rate und nähren so die Argumente für eine Verschärfung im Lager der Befürworter. Alle sind sich einig, dass es neben dem unternehmerischen Mut, dem Flair für Gastronomie und Gäste sowie dem notwendigen Startkapital auch Kenntnisse beim Erstellen des Budgets, bei der Kalkulation der Kosten und Margen sowie den gesetzlichen Vorgaben braucht.

Aber sorgen die Wirte-Kurse für ein Ende der Insolvenzen und der Negativ-Schlagzeilen über «Grüsel-Beizer»? Stellt die zusätzliche berufliche Ausbildung die Gastfreundschaft in den Beizen sicher? Oder bedeutet die Trendwende das Ende der lebendigen und lustvollen Gastro-Betriebe? Ist die Lizenz zum Wirten ein

Schritt in Richtung Planwirtschaft? Oder führt sie gar zurück in die Gastro-Steinzeit?

Vor 20 Jahren musste ich im Kanton Graubünden eine Nachprüfung absolvieren, weil der Fähigkeitsausweis – den ich mit dem Diplom der Hotel-Fachschule Zürich erhielt - eben nur für den Kanton Zürich galt und so im Kanton Graubünden nicht akzeptiert wurde. Die Nachprüfung im «Grauen Haus» in Chur beschränkte sich auf Fragen der Schweizer Staatskunde. Warum mir die Kenntnis der Sitzplatzzahlen in Nationalund Ständerat beim Aufbau und der Führung eines 92-Zimmer-Hotels mit verschiedenen Gastro-Outlets helfen sollte, war mir schon damals ein Rätsel. Umso überraschter war ich, dass es die Tessiner Behörden acht Jahre später wesentlich genauer von mir wissen wollten. Jeder Hotelier und Wirt muss für den Tessiner Gesetzgeber ein potenzieller Zuhälter, Alkohol- und Drogen-Dealer, Schmutzfink, Betrüger und Glücksritter sein. Anders konnte ich es mir damals nicht erklären, warum ich nach Abschluss einer Hotel-Fachschule und acht Jahren Praxis-Erfahrung als Hotel-Direktor zwei Wochen Tessiner Gastwirtschaftsgesetze pauken musste. Mit schriftlicher und mündlicher Prüfung in Italienisch, wohlverstanden!

Ich gebe gerne zu, dass die damals erworbenen Kenntnisse der kantonalen Gesetze und Verordnungen mir noch heute gute Dienste leisten. So bin ich überzeugt, dass jeder Gastronom und Hotelier die Grundlagen und Anforderungen im Arbeitsrecht, im Sozialversicherungswesen, im Ausländer-Recht sowie die kantonalen Regelungen in den Bereichen Hygiene oder Jugendschutz kennen muss. Toll, wenn hier die Verbände auch weiterhin das wertvolle Wissen in Kursen auf der Basis der Freiwilligkeit vermitteln. Aber nur weil sich ein paar «Spontan-Unternehmer» schlecht vorbereitet in die Selbstständigkeit stürzen, sollte nicht eine ganze Branche überreglementiert werden. Der Kunde interessiert sich schlussendlich nicht für perfekte Business-Pläne oder die stimmige Menu-Kalkulation. Er erwartet ein lustvolles und gesundes Angebot, er freut sich über Menschen, die Freude haben am Umgang mit dem Gast. Dies lässt sich weder in Kursen vermitteln, noch kann es mit kantonalen Richtlinien verordnet werden. Auch bei James Bond 007 macht nicht die Lizenz alleine den Top-Agenten aus...

DER AUTOR Adrian Stalder (55), gelernter Koch und dipl. Hotelier, ist heute einer der erfolgreichsten und innovativsten Berater für Hotellerie und Gastronomie. Er führte in den neunziger Jahren u. a. das Hotel Saratz in Pontresina. Heute entwickelt er in enger Zusammenarbeit mit den Kunden Restaurant-Konzepte, wie zum Beispiel jenes des Restaurants Boucherie AuGust im Widder-Hotel Zürich. Er hat auch mitgeholfen, das Konzept für das Guarda Val in Sporz (Lenzerheide) zu entwickeln und umzusetzen (er ist heute noch im Verwaltungsrat des Hotels). adrian@stalderprojects.ch