

Vier Betrieben den Garaus gemacht

Lebensmittelvorschriften werden vermehrt vernachlässigt. Das hat auch mit dem Fachkräftemangel zu tun.

Thaddäus Braun

2022 war für viele Solothurner Beizer vordergründig ein gutes Jahr. Die Einschränkungen wegen Covid wurden im Verlaufe des Jahres allesamt aufgehoben. Doch längst nicht in allen Küchen lief es so optimal ab, wie die gute Stimmung durch die aufgehobenen Massnahmen erahnen liess.

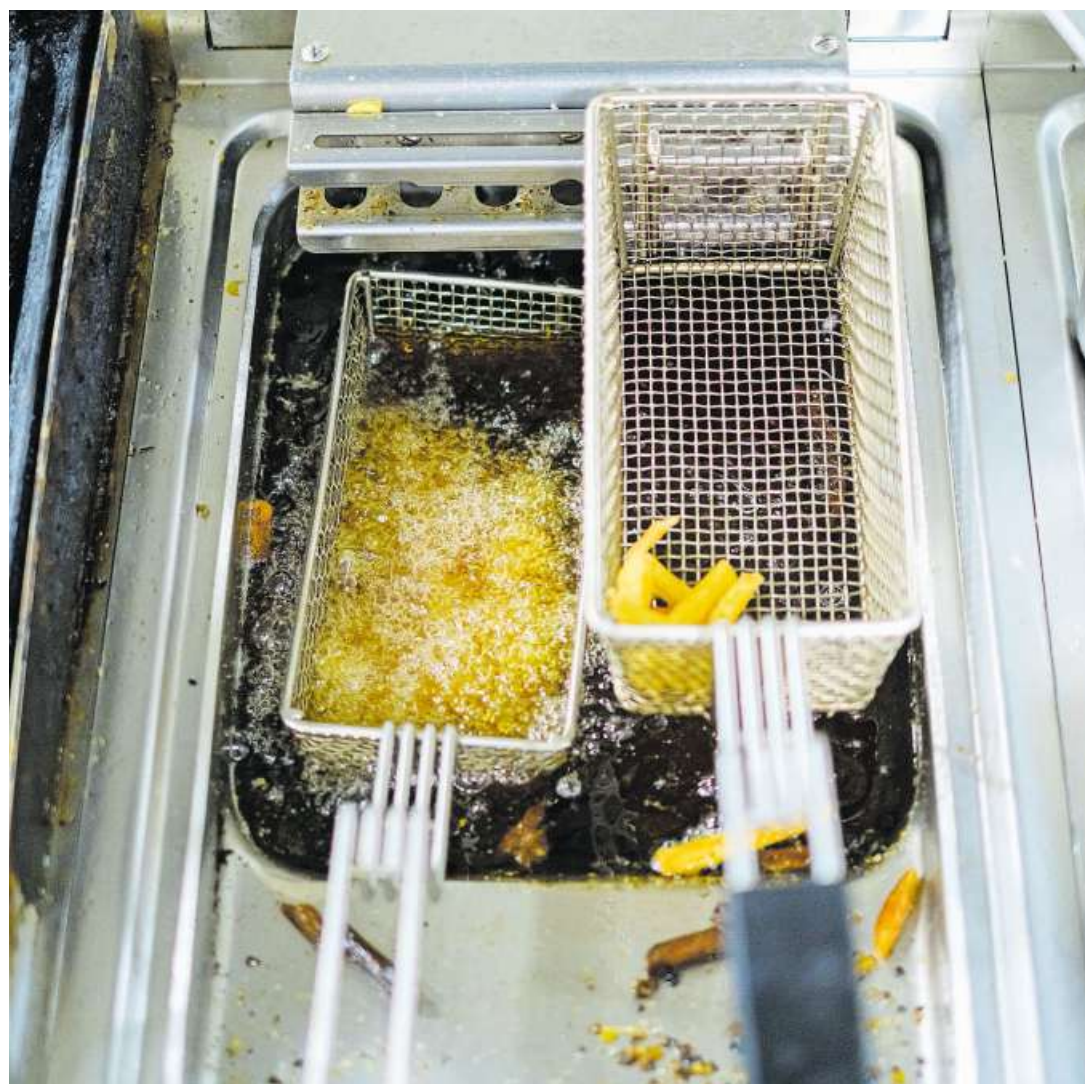
Das Lebensmittelkontrolle des Kantons Solothurn hat auch 2022 sogenannten «Grüselbeizen» den Garaus gemacht. Dem Jahresbericht 2022 ist zu entnehmen, dass vier Betriebe aus hygienischen Gründen ihre Tore schliessen mussten. «Von über 3000 Betrieben im Kanton Solothurn mussten im vergangenen Jahr zwei Restaurants, eine mobile Küche an einem Festival sowie ein grosses Lebensmittelgeschäft mit integrierter Metzgerei und Bäckerei geschlossen werden», erklärt Kantonschemiker Martin Kohler, zuständig für die Lebensmittelkontrollen.

Auslöser seien stets verdorbene Lebensmittel, erhebliche hygienische Mängel sowie ungenügende Kühlung von leicht verderblichen Lebensmitteln gewesen, so Kohler.

Nebst diesen Extremfällen sah es wie folgt aus: 2022 wurden 961 Gastronomiebetriebe kontrolliert. Davon waren 482 in der Kategorie 1 und 363 in der Kategorie 2. Bei 101 Betrieben wurden erhebliche oder systematische Mängel festgestellt, diese wurden in die Kategorie 3 eingeteilt. Gravierende Mängel wurden in 15 Betrieben angetroffen, diese wurden in die Kategorie 4 eingereiht. Von diesen Betrieben mussten vier gleich vor Ort geschlossen werden.

Viel mehr angeordnete Sofortmassnahmen

Insgesamt hat sich die Situation im Vergleich zu vorherigen Jahren verschlechtert, wie im Jahresbericht zu lesen ist. Die Anzahl der bei den Kontrollen festgestellten Mängel sei signifikant



Verdorbenes Essen wegen schlechtem Frittieröl: In mehreren Solothurner Lebensmittelbetrieben wurden erhebliche hygienische Mängel festgestellt.

Symbolbild: Ugur Karakoc

angestiegen. Im Berichtsjahr hätten auch viel mehr Sofortmassnahmen, wie beispielsweise sofortige Reinigungs- und/oder Aufräumaktionen, angeordnet werden müssen. Nicht zuletzt zeigt auch der Trend bei der Anzahl der Strafanzeigen nach oben.

Gemäss dem Kantonschemiker gibt es einen Hauptgrund, der diese verschärfte Hygienesituation hervorruft: «Die Covid-19-Pandemie hat auch in der Gastronomie zu einem Fachkräftemangel geführt. Hygienisch einwandfreies Arbeiten, ein korrekter Umgang mit Lebensmitteln sowie die Einhaltung der Temperaturvorschrift

ten wollen gelernt sein. In Betrieben, in denen Fachkräfte fehlen, müssen wir deutlich häufiger intervenieren.» Gleichzeitig sei die Pandemie eine starke finanzielle Belastung für die Branche gewesen. Mancherorts würden nach wie vor die Mittel für den Unterhalt von Räumen und Gerätschaften fehlen, was die Beanstandungsquote im Bereich der räumlich-betrieblichen Verhältnisse spürbar erhöhe.

Fokus auf fehlerhafte Betriebe gibt verzerrtes Bild

Auch beim Verband Gastro Solothurn ist man sich des Problems bewusst, bestätigt Präsident Urs Schindler: «Überall in

der Branche werden Leute gesucht. Für einen Betrieb ist es ein grundlegendes Problem, wenn sechs Leute die Arbeit von zehn erledigen müssen.»

Jedoch müsse man die gesamte Situation differenziert betrachten. Denn seiner Ansicht nach beschränkt sich das Hygieneproblem vornehmlich auf Betriebe mit Quereinsteigern. «Wirte und Wirtinnen, die schon lange dabei sind, wissen, wie es läuft. Sie bekunden diesbezüglich keine Probleme», bekräftigt Schindler.

Von Verbandsseite würden den Betrieben diverse Dokumente zur Verfügung gestellt, um die Situation zu verbessern.

Zudem würden auch Kurse angeboten. «Wir hoffen, dass dieses Angebot in Zukunft besser genutzt wird», sagt Schindler.

Auch Lebensmittelexperte Kohler will die Situation nicht dramatisieren: «Restaurantbesucher in Solothurn müssen sich keine Sorgen über die Qualität der Waren machen.» Denn die Kontrolle sei von Gesetzes wegen so aufgestellt, dass sie mit den vorhandenen Ressourcen durch risikobasierte Kontrollen eine maximale Wirkung erzielen könne.

«Unternehmen, in denen die Produktsicherheit infrage gestellt ist, werden häufig kontrolliert, während gut geführte Betriebe entsprechend weniger oft überprüft würden», so Kohler. Deshalb sei die tatsächliche Situation in einem durchschnittlichen Betrieb viel besser, als dies die Ergebnisse der stark auf Problembetriebe fokussierten Kontrollen vermuten lassen würden.

Unterschiedliche Lösungsvorschläge

Die Thematik der Hygiene in den Restaurants beschäftigt nicht nur die Branche selbst. Auch aus der Solothurner Politik kommen immer wieder Vorstösse zur Angelegenheit. SP-Kantonsrat Hardy Jäggi hatte vor einiger Zeit gefordert, dass es nach Lebensmittelinspektionen Zertifikate gibt für die Beizer, Bäcker und Metzger im Kanton. Der Regierungsrat empfahl damals dem Kantonsrat, mit Verweis auf die fehlenden Ressourcen und den zu grossen Aufwand, auf den Auftrag nicht einzutreten. Die Mehrheit des Kantonsrates folgte dem Regierungsrat und lehnte den Auftrag Jäggi ab.

«Ich finde es noch immer eine gute Idee», sagt Jäggi auf Anfrage. Aktuell sei aber kein weiterer Vorstoss geplant. Er schliesse allerdings nicht aus, dass das Thema in seiner Fraktion nochmals aufgenommen wird.



Sie sind wieder heiss umkämpft: Die acht Solothurner Sitze im Bundeshaus. Bild: Keystone

Grosse Übersicht: Kandidierende stellen sich vor

Wahlen 2023 So viele waren es noch nie: 170 Männer und Frauen wollen den Kanton Solothurn im Nationalrat vertreten. Sie treten auf insgesamt 29 Listen an. Um die zwei Ständeratssitze buhlen eine Frau und fünf Männer. Als Dienstleistung für Sie, liebe Wählerin, lieber Wähler, hat diese Zeitung alle Kandidatinnen und Kandidaten mit vier Fragen zu sich und ihrer politischen Haltung konfrontiert.

Online finden Sie die Namen der Politikerinnen und Politiker, die im Herbst bei der Wahl kandidieren – und was sie zu den drängenden Problemen in der Schweiz und im Kanton denken. Dazu gibt es jeweils einen Steckbrief mit den wichtigsten Kennzahlen sowie Jahrgang, Ort und Beruf. Die grosse Mehrheit der Kandidatinnen und Kandidaten hat bereits mitgemacht. Neu eintreffende Profile ergänzen wir laufend.

Aktivieren Sie die Kamera Ihres Smartphones oder Tablets, richten Sie sie auf den QR-Code unten und gelangen Sie direkt zu den Porträts aller Solothurner Kandidierenden. (szr/otr)

Jetzt scannen

Der QR-Code führt Sie zur Übersicht mit den Kandidatinnen und Kandidaten.



Legal kiffen? Jungfreisinnige machen Dampf

Die Partei will Handel und Konsum von Cannabis legalisieren und verteilt in Solothurn Hanfsamen.

Christof Ramser

Ob man das rauchen kann? Zögernd nimmt ein junger Mann den kleinen braunen Beutel entgegen. «Legalize it!», lautet die Devise des knappen Dutzend Solothurner Jungfreisinnigen auf dem Kreuzackerplatz in Solothurn; sie zitieren damit einen Song, in dem der Reggae-Musiker Peter Tosh den Marihuana-Konsum propagiert.

Doch wer die Verteilaktion der Hanfsamen am Dienstagabend aufs Kiffen reduziert, täuscht sich. Die Hanfnüsse der Sorte Finola stammen von der letztjährigen Ernte von FDP-Kantonsrat Markus Dietschi und sind «zum Verzehr» gedacht. Man kann sie auch in der Landi

kaufen. «Es geht um eine Enttabuisierung», sagt Vorstandsmitglied Roman Schöll und drückt eine der 500 Portionen einer Abnehmerin in die Hand. Viele hätten Berührungängste mit Cannabis. «Zu Unrecht.» Geht es nach den Jungfreisinnigen, soll künftig jeder Bürger eigenverantwortlich entscheiden, ob er die Droge konsumiert. Ausserdem würde eine Legalisierung den Schwarzmarkt austrocknen, sagt Schöll, und dank der Mehreinnahmen aus dem Verkauf könnten Schulen Prävention betreiben.

Im Mai 2021 hatte der Kantonsrat einem entsprechenden Volksauftrag zugestimmt. Die Standesinitiative wurde im Parlament dann von FDP, GLP, SP und Grünen unterstützt, Mitte und SVP waren dagegen. Selbst wenn man in Bundesbern mit dem Anliegen mittlerweile offene Türen einrenne, war eine klare Mehrheit der Meinung, dass die Standesinitiative zumindest Druck aufsetze, um den Prozess der Bundesgesetzgebung zu beschleunigen.

Druck in Bundesbern aufsetzen

Das Datum für die Verteilaktion war nicht zufällig gewählt. Am

Dienstag wurde die Standesinitiative des Kantons Solothurn zur Cannabis-Legalisierung, Mariä Himmelfahrt zum Trotz, in der Kommission für soziale Sicherheit und Gesundheit des Ständerats (SGK-S) vorgeprüft.

Im Mai 2021 hatte der Kantonsrat einem entsprechenden Volksauftrag zugestimmt. Die Standesinitiative wurde im Parlament dann von FDP, GLP, SP und Grünen unterstützt, Mitte und SVP waren dagegen. Selbst wenn man in Bundesbern mit dem Anliegen mittlerweile offene Türen einrenne, war eine klare Mehrheit der Meinung, dass die Standesinitiative zumindest Druck aufsetze, um den Prozess der Bundesgesetzgebung zu beschleunigen.

Auch der Regierungsrat befürwortet die Cannabis-Legalisierung: Das bestehende generelle Verbot solle durch eine sorgfältig erarbeitete Neuregulierung

abgelöst werden. Mitglied in der SGK-S ist Pirmin Bischof. Der Solothurner Mitte-Ständerat konnte über die Ergebnisse der Vorberatung am Dienstag noch



Diese Hanfsamen sind bloss zum Verzehr.

Bild: Hanspeter Bärtschi

keine Auskunft geben. Zudem sei es gut möglich, dass man zuerst einen Gesetzesentwurf der nationalrätlichen Schwesterkommission abwartet zur Frage, ob und unter welchen Bedingungen in der Schweiz bald legal gekiffen werden darf.

Damit beschäftigt sich im Nationalrat seit zwei Jahren eine Subkommission. Da aber nicht nur der Konsum von Cannabis, sondern auch der Handel, der Vertrieb und die Besteuerung geregelt werden müssen, braucht die Politik mehr Zeit. Zudem stehen Gegner einer Liberalisierung offenbar auf die Bremse, in der Hoffnung, dass Grüne und GLP bei den kommenden Wahlen zurückgebunden werden.