

GOURMET-Artikel 2016/12

Allergischer Gast – Wirt im Knast?

In England wurde ein Wirt wegen Tötung zu sechs Jahren Gefängnis verurteilt, weil er trotz Hinweis des Gastes, keine Erdnüsse zu vertragen, eine Speise mit einer Nussmischung zubereitet hatte, die u.a. gemahlene Erdnüsse enthielt. Kurz nach dem Essen verstarb der Gast an einem anaphylaktischen Schock.

Ca. jeder 23. Gast ist allergisch

Bei Befragungen geben zwar 20% der Schweizer an, Allergiker zu sein, Tendenz steigend. Tatsächlich werden aber nur bei 2-5% der Erwachsenen Allergien diagnostiziert. Laut einschlägigen Statistiken (vgl. aha! Allergiezentrum Schweiz, 3014 Bern www.aha.ch) leben in der Schweiz rund 300'000 AllergikerInnen. Es muss wegen Lebensmittelunverträglichkeiten jedes Jahr mit 200 lebensbedrohlichen Schockzuständen und einem Todesfall gerechnet werden. Erdnüsse – nicht nur bei Partys, sondern auch bei vielen ausländischen Essenszubereitungen beliebt – führen die Rangliste an, weil bereits kleinste Spuren im Tausendstel-Gramm-Bereich zur Auslösung auch anderer Unverträglichkeitsreaktionen wie Juckreiz, Bauchkrämpfe, Erbrechen, Atemprobleme, Ekzeme oder Nesselausschlag genügen.

Risiken und Nebenwirkungen im Betriebsalltag

Die zunehmende Bewusstheit der Problematik hat auch auf gesetzlicher Ebene Niederschlag gefunden, was naturgemäss den gastgewerblichen Betriebsalltag nicht erleichtert und das Haftungsrisiko des Gastwirts erhöht. Kommt dazu, dass es in gewissen Kreisen als chic gilt, das Personal mit eingebildeten Allergien auf Trab zu halten.

Der Bewirtungsvertrag ist zusammengesetzt aus verschiedenen rechtlichen Elementen wie Werklieferung, Kauf, Auftrag und Miete. Erfüllt der Gastwirt eine dieser Anforderungen nicht, sind die jeweiligen Rechtsansprüche des Gastes zu prüfen. Hinzu kommen die Verkehrssicherungspflichten und nicht zuletzt die Produkthaftpflicht des Gastwirts. Überdies unterstehen Betriebe, welche Lebensmittel herstellen, verarbeiten, lagern oder abgeben, dem schweizerischen Lebensmittelrecht, und sind für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich (Art. 3 LGV).

Präventive Massnahmen gegen das Haftungsrisiko

Zur Minderung des Haftungsrisikos hat der Wirt zunächst eine hinreichende Betriebshaftpflichtversicherung abzuschliessen. Sodann muss er den lebensmittelrechtlich korrekten Betriebsablauf organisieren und diesen mit gut geschultem Personal, einer ausreichenden Dokumentation der Selbstkontrolle sowie vertraglichen Absicherungen gegenüber den Lieferanten sicherstellen. Insbesondere ist in jedem Betrieb eine für die Produktesicherheit verantwortliche Person zu bezeichnen (Art. 3 LGV).

Deklarationsvorschriften für Offenverkauf

Gemäss der EDI-Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) müssen sämtliche allergenen (d.h. eventuell eine spezifische Überempfindlichkeit auslösenden) Zutaten eines Produktes deklariert werden, und zwar grundsätzlich unabhängig davon, ob sie verpackt, offen oder als zubereitete Gerichte im Restaurant verkauft werden. Allerdings kann bei offen angebotenen Lebensmitteln auf schriftliche Angaben verzichtet werden, falls die entsprechende Information der Gäste auf andere Weise gewährleistet ist. An erster Stelle steht hier die Information durch das Servicepersonal, ggf. durch den Koch bzw. durch die für die Produktesicherheit im Betrieb verantwortliche Person (Art. 36 LKV). Basis für die zuverlässige Information und einer guten Rückverfolgbarkeit ist eine Dokumentation der für Produkte und Gerichte verwendeten Zutaten (Rezepte, Gebinde, Etiketten etc.).

In jedem Fall in geeigneter Weise, z.B. in der Speisekarte oder auf einem Plakat, anzubringen sind die Informationen über die Herkunft des Fleisches bzw. von Fleischerzeugnissen sowie über strahlenbehandelte oder gentechnisch veränderte Lebensmittel (Art. 2 Abs. 1 lit. n u. o LKV).

Auskunft über Zutaten und unbeabsichtigte Vermischung

Gegenüber dem Gast besteht eine Auskunftspflicht: Auf dessen Anfrage muss innert nützlicher Frist, d.h. vor dem Kaufentscheid, mündlich sowohl zur Zusammensetzung der Produkte und Gerichte wie auch bezüglich möglicher unbeabsichtigter Vermischungen zuverlässig Auskunft gegeben werden können, wobei auch Ergänzungen in der Speisekarte oder spezielles Zusatzinformationmaterial möglich sind. Dies setzt ein entsprechend geschärftes Bewusstsein, gute Betriebskenntnisse und einen guten Informationsstand des Personals voraus. Denn der Gast muss sich darauf verlassen können, dass die verfügbaren Informationen in jeder Hinsicht korrekt und vollständig sind. Wichtig: Ist ein Sachverhalt trotz zumutbarer Bemühungen nicht innert nützlicher Frist zu klären, hat der Gastwirt bzw. das zuständige Personal der anfragenden Person offen mitzuteilen, dass ihre Anfrage nicht beantwortet werden kann. Falsch- oder Halb-Informationen müssen vermieden werden. Denn diesfalls ist es an der betroffenen Person, zu entscheiden, ob sie trotzdem bestellen und damit den Bewirtungsvertrag abschliessen oder lieber kein gesundheitliches Risiko eingehen will.

Keine Haftung für Nichtwissen

Zwar haftet der Gastwirt aus Bewirtungsvertrag, falls der Gast erkrankt, weil beispielsweise das verabreichte Essen verdorben war. Er haftet auch für sogenannte Mangelfolgeschäden, weil der Gast Beeinträchtigungen wegen Fremdkörpern im Essen erleidet, mit denen er nicht rechnen musste. Als Beispiel diene der berühmte Biss auf den Stein im Linsengericht, wodurch der Zahn beschädigt wird, was Zahnarztkosten nach sich zieht. Hat mit dem allergischen Gast eine Menu-Besprechung stattgefunden, so haftet der Gastwirt in diesem – besser schriftlich zu bestätigenden – Umfang für die Gesundheitsverträglichkeit dieser Speisen als zugesicherte Eigenschaft.

Hingegen haftet der Gastwirt nicht für gesundheitliche Reaktionen, z.B. von AllergikerInnen, von denen er nichts wusste. Ebenso kann der allergische Gast das Restaurant nicht einer Spitalklinik gleichsetzen. Er soll deshalb rechtzeitig vor dem geplanten Essen – also nicht erst bei der hektischen Bestellung im Mittags-Stress – mit dem zuständigen Personal Kontakt aufnehmen und ein offenes Menu-Gespräch führen. In der Regel lassen sich problemlos Alternativen finden. Falls nicht, sollten sowohl der Gastwirt als auch der Gast den Mut haben, eine Bestellung als „sorry, leider nicht möglich“ abzulehnen.

GastroLegal Dr. iur. Peter P. Theiler