

## DIE ZAHL DES TAGES

# 5,5

### Milliarden Franken

**FRANKENSCHOCK** sda. Obwohl sich der Frankenschock seit dem letzten Sommer abgeschwächt hat, sind immer noch viele Schweizer Exportfirmen von der Aufwertung der heimischen Währung getroffen. 96 Prozent der Unternehmen gaben in einer Umfrage an, wegen der Frankenstärke Aufträge im Ausland verloren zu haben. Dies geht aus einer Studie der Berner Fachhochschule und des Kreditversicherers Euler Hermes hervor, für die die Antworten von mehr als 300 Unternehmen ausgewertet wurden. Im vergangenen Jahr erlitten Schweizer Firmen Einbussen im Export von 5,5 Milliarden Franken. «2016 können Schweizer Exportunternehmen zumindest die Hälfte wieder aufholen, denn wir erwarten zusätzliche Exportgewinne in Höhe von 2,5 Milliarden Franken», erklärte Euler-Hermes-Chefökonom Ludovic Subran.

# Kampagne für bessere Hygiene

**LEBENSMITTEL** Der Bund will uns zeigen, wie man in der Küche sauber vorgeht. Die Kosten der Kampagne halten sich in Grenzen.

LIVIO BRANDENBERG  
livio.brandenberg@luzernerzeitung.ch

Jedes Jahr erkranken in der Schweiz 7000 Menschen an Lebensmittelinfektionen. Ausgelöst werden diese durch Bakterien – Campylobacteriose nennt sich das im Fachjargon. Im Volksmund sagt man Durchfall. Was vielleicht harmlos tönt, ist es aber nicht immer, warnt das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). Zum Start der Grillsaison hat das BLV darum gestern in Bern eine Informationskampagne zur richtigen Zubereitung von – vor allem rohen – Lebensmitteln vorgestellt.

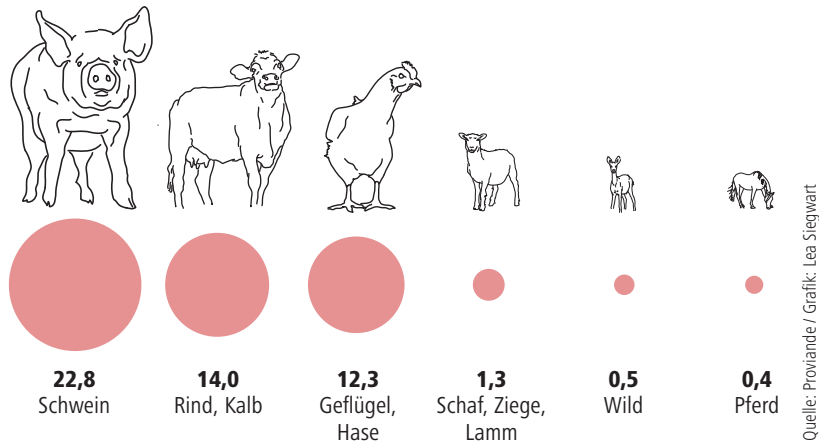
Die genannte Zahl von 7000 Personen mit Durchfallerkrankung, die jedes Jahr beim Bundesamt für Gesundheit gemeldet werden, sei trügerisch, sagt der BLV-Direktor Hans Wyss: «Es ist bekannt, dass nur ein kleiner Anteil der Personen mit Durchfall zum Arzt oder ins Spital geht und dann auch erfasst wird»; darum sei mit einer hohen Dunkelziffer zu rechnen. Hier könnte man einwenden, dass viele dieser Erkrankungen auch nicht so schlimm sind, wenn die Betroffenen keine ärztliche Hilfe aufsuchen müssen. Eine andere Erklärung ist, dass bei dieser Art von Beschwerden bis heute Schamgefühle eine Rolle spielen.

### Lebensmittelbranche macht mit

Laut BLV-Direktor Hans Wyss sind aber immerhin 15 Prozent der gemeldeten Fälle – das sind 1050 – so schwer, dass die Patienten mehrere Tage in einem Spital verbringen müssen. Und das sei zu viel, sagt er. Deshalb lanciert das BLV nun zusammen mit zahlreichen Partnern aus der Lebensmittelbranche die Kampagne «Richtig zubereiten – sicher geniessen». Mitmachen werden die beiden Grossvertrieber Migros und Coop, der Schweizer Fleischfachverband, der Bauernverband, der Verband der Schweizer Fleischwirtschaft Proviande, der Fleischproduzent Bell, die Schweizer Geflügelproduzenten, Aldi Schweiz, Lidl und weitere. Das BLV hat für die Kampagne Piktogramme, Faktenblätter und

## Fleischverbrauch 2015 in der Schweiz

Kilogramm pro Person



Beim Grillieren ist Vorsicht geboten. Wer das Fleisch nicht genügend erhitzt, riskiert unter Umständen einen Spitalaufenthalt.

Keystone/Gaetan Bally

### Vier Grundregeln

**TIPPS** lb. Folgende vier Grundregeln gilt es laut dem BLV jederzeit zu beachten:

**Richtig waschen:** Hände sowie Küchenutensilien und Arbeitsflächen vor und nach dem Kochen mit heissem Wasser und Seife waschen.

**Richtig trennen:** Für rohe und gekochte Lebensmittel separate Schneidbretter oder Teller benutzen. Diese Lebensmittel auch immer getrennt lagern.

**Richtig erhitzen:** Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte sowie bereits gekochte Lebensmittel vor dem Essen auf mindestens 70 Grad Celsius erhitzen.

**Richtig kühlen:** Frische Lebensmittel bei unter 5 Grad Celsius lagern. Einmal abgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren.

verhindern sind.» Die gestern präsentierten Punkte sind wahrlich eher banaler Art. Wyss: «Das sind nicht wahnsinnige Neuerungen, sondern einfache Regeln. Weil die Zahl der Lebensmittel-erkrankungen momentan aber relativ hoch ist, müssen wir davon ausgehen, dass dieses Wissen nicht oder nicht mehr überall vorhanden ist.»

### Arbeitsausfälle verursachen Kosten

Zu Stände gekommen ist die Kampagne auf Initiative des BLV. «Wir sind vor gut einem Jahr auf die Partner aus der Branche zugegangen und auf grosses Interesse gestossen», sagt Direktor Wyss.

Man kann sich fragen, ob es Aufgabe des Staates ist, den Konsumenten zu sagen, was sie in ihrer Küche dürfen und was nicht. Das BLV will nach eigenen Angaben keine Vorschriften machen, sondern informieren. Betrachte man die Zahl der lebensmittelbedingten Erkrankungen, bestehe ein Bedürfnis, ist Wyss überzeugt.

Bleibt die Frage nach den Kosten. Die NZZ hatte bereits in einem nicht ganz ernst gehaltenen Kommentar kritisiert, das Ziel des BLV sei ein hehres, doch es wäre schön, wenn für dessen Erreichen nicht unnötig «Steuergeld verbrannt würde». Auf Nachfrage beziffert BLV-Direktor Wyss die Gesamtkosten der Kampagne auf rund 30 000 Franken. Und fügt an, die Kosten für Arbeitsausfälle, die jedes Jahr durch lebensmittelbedingte Infektionskrankheiten anfallen, dürften deutlich höher sein.

## BÖRSE

SMI 7761.35 -0.09%



### AKTIEN DES TAGES

<b>TOP</b>	07.04.	+/-
EFG Intl. N	6	+15.38%
Basilea Pharm. N	72.75	+5.36%
LifeWatch	12.3	+3.36%
Goldbach Group	25.7	+2.8%
Santhera Pharma. N	69.25	+2.44%
<b>FLOP</b>		
Gottex Fund N	0.39	-4.88%
Cassiopea	29.9	-3.55%
OC Oerlikon N	9.15	-3.28%
Richemont	59	-3.2%
Dätwyler	140.1	-2.84%

Dollar in Fr.	0.9545	-0.13%
Euro in Fr.	1.0873	-0.21%
Gold in Fr. pro kg	37 780	+1.26%

### ZINSSÄTZE IN %

<b>Geldmarkt</b>	06.04.	Vortag
Franken-Libor 3 Mt.	-0.7286	-0.7286
Franken-Libor 6 Mt.	-0.6532	-0.6532
<b>Kapitalmarkt</b>	07.04.	Vortag
Schweiz 10-j. Staatsanleihe	-0.369	-0.372
Deutschland 10-j. Staatsanl.	0.088	0.118
USA 10-j. Staatsanleihe	1.7106	1.7471

Alle Angaben ohne Gewähr. Quelle: vwd group 08042016

## «Die Schweizer Gastronomie hat einen hohen Standard»



Beat Stofer, Küchenchef

Der Bund will die Küchenhygiene verbessern. Was sagen Sie zur Kampagne?

Beat Stofer: Für die geschulte Gastwirtschaft in der Schweiz sind die Schwer-

punkte der Kampagne mit den vier einfachen Grundregeln der Küchenhygiene Standard. So gesehen ist das nichts Neues; es ist Teil unserer täglichen Arbeit.

*Dann sehen Sie das Problem von fehlender Küchenhygiene vor allem in den Privathaushalten und nicht in den Profi-Küchen?*

Stofer: Es kann überall vorkommen, dass Menschen nicht sauber arbeiten – das kann zu Hause sein, aber auch in einem Restaurant oder Hotel. Grundsätzlich ist es ein persönliches Quali-

tätsproblem. In der Schweizer Gastronomie haben wir, was Hygiene betrifft, einen hohen Ausbildungsstandard.

### NACHGEFRAGT

Gleichzeitig sind die Lebensmittelkontrollen sehr rigoros. Ich glaube deshalb nicht, dass wir ein Manko haben, was Küchenhygiene im Zusammenhang mit der Zubereitung von Fleisch betrifft.

*Finden Sie denn die Kampagne überhaupt sinnvoll?*

Stofer: Positiv ausgedrückt, die Kampagne schadet sicher nicht. Ich frage mich aber – wie auch bei anderen Kampagnen –, ob sich Aufwand und Ertrag überhaupt rechnen. Ich bin da eher skeptisch und denke, man könnte das Geld besser investieren; zum Beispiel in die Sensibilisierung und Ausbildung von Jugendlichen in den Schulen.

Beat Stofer (41) ist Küchenchef und Gastwirt im Hotel Balm in Meggen.

### ANZEIGE

**RESTAURANT EGG spresso**

**5-Liber Menü**  
Samstag, 9. April 2016:  
G'hackets mit Hörnli  
und Apfelsmus  
nur Fr. 5.-

Jetzt

# 20%

Abholrabatt auf  
**Tische, Stühle und Eckbänke**

Gilt auf Katalogpreise. Ausgenommen wenige Marken, bereits reduzierte Artikel, Wohnoutlet sowie PreisHITS. Nicht kumulierbar mit anderen Aktionen. Gültig bei Kauf/Bestellung vom 30. März - 16. April 2016.

Jetzt

# 10%

auf **Gartenmöbel**

Ausgenommen bereits reduzierte Artikel, Wohnoutlet sowie PreisHITS. Gültig vom 30. März - 16. April 2016.

MÖBEL EGGER, Luzernstrasse 101, 6274 Eschenbach/LU, www.moebelegger.ch