

ANALYSE Ein Sondersteuersatz rettet kein Restaurant, sondern dürfte unsere Lebensmittelpreise verteuern

Ein Mittagsmenü für 19 statt 20 Franken

Wie Imbissstände sollen Restaurants einen tieferen Mehrwertsteuersatz zahlen, fordert der Wirtverband in einer Volksinitiative, über die wir am 28. September abstimmen. Es gehe um dieselben Produkte, und doch bezahlen die Konsumenten unterschiedliche hohe Konsumsteuern. Essen wir eine Bratwurst in einem Restaurant, beträgt die Mehrwertsteuer 8 Prozent. Kaufen wir diese Wurst hingegen am Imbissstand im Fussballstadion oder im Lebensmittelladen, zahlen wir nur den reduzierten Satz von 2,5 Prozent.

Wie die geforderte Gleichbehandlung erreicht werden soll, schreibt die Initiative nicht vor. Eine Anhebung der Mehrwertsteuer auf 8 Prozentpunkte im Lebensmittelgeschäft (da sieht man sie auch beim Einkauf) wäre nicht unbedingt im Sinn der Wirte. Sie wird überdies auch vom Bundesrat abgelehnt. Dieser erachtet eine Erhöhung des reduzierten Satzes für Lebensmittel als sozialpolitisch nicht angezeigt. Ein Abendessen in einem Restaurant ist für immer mehr Menschen zum Luxus geworden.

Das ist kein Vorwurf gegen die Branche. Die Fixkosten für das Lokal und das Personal sind hoch. Aber als Klammerbemerkung: Wo ist der Mehraufwand beim Servieren eines Mineralwassers gegenüber einer Flasche Wein mit Drehverschluss? Liegt die Differenz in der Verzinsung eines Kurantweines für 15



Beat Kirchofer
«Betroffen wären auch die AHV und die IV.»

Franken Einstandspreis? Dennoch, die Branche hat es schwer. Besonders auf dem Dorf. Dem traditionellen Landgasthof geht der Schnauf aus. Die Wirte werden nicht jünger und die Gäste auch nicht. Das sonntägliche Mittagessen mit den Grosseltern und den Enkeln ist zum Auslaufmodell geworden. Abends? Da ist heute Pizza und Chinesisch angesagt. Aber nicht auf dem Land, sondern in der Stadt.

Zurück zur Bratwurst. Würde diese künftig auch im Restaurant mit dem Sondersatz von 2,5 Prozent belastet: Hilft das der kriselnden Gastro-Branche tatsächlich? Gibt ein Wirt den Steuervorteil vollumfänglich seinen Gästen weiter, würde ein Mittagsmenü im Restaurant statt 20 Franken noch 19 Franken kosten. Wer wechselt wegen diesem Franken vom Döner-Verkaufsstand ins Restaurant? Ungewiss zudem, ob die Wirte ihre Kundschaft vom reduzierten Satz profitieren lassen.

Im Jahr 1996 erhielt die Hotellerie nach langem Jammern bei der Mehrwertsteuer einen Spezialsatz, mit welchem ihre Belastung um 3 Prozentpunkte gesenkt wurde. Konsequenz: Das Frühstück des übernachtenden Gastes ist geringer besteuert, als jenes eines Passanten. Die Preise in den Schweizer Hotels gingen im Folgejahr aber nur um 0,8 Prozent zurück. Waren wir damit international gesehen konkurrenzfähiger? In Frankreich wurde der Steuersatz für Restaurants 2009 um 14 Prozentpunkte redu-

ziert. Die Preise in der Gastro-Branche sanken um 2,5 Prozent. Aber sehen wir es positiv. Geben die Restaurantbetreiber die Reduktion an die Kundschaft weiter, profitieren jene, die regelmässig auswärts essen gehen. Um wie viele Franken? Ein durchschnittlicher Haushalt, dessen Mitglieder sich so verhalten, würde laut Berechnungen der Statistiker jährlich mit 195 Franken entlastet.

Die Gastro-Branche hat es schwer. Aber wir Konsumentinnen und Konsumenten als Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer in einer Welt des Umbruchs auch. Für die Bundeskasse hätte ein Ja zur Initiative spürbare Folgen. Finanzministerin Eveline Widmer-Schlumpf rechnet bei einer Senkung des Mehrwertsteuer-Satzes für Wirte auf 2,5 Prozent mit jährlichen Steuerausfällen von 750 Millionen Franken.

Davon betroffen wären auch die AHV und die IV. Für den Bundesrat sind daher Kompensationsmassnahmen zwingend. Realistisch ist laut Widmer-Schlumpf, dass das Parlament den reduzierten Mehrwertsteuersatz von heute 2,5 Prozent auf 3,8 Prozent anhebt. Das würde für uns Konsumentinnen und Konsumenten bedeuten, dass Nahrungsmittel im Lebensmittelgeschäft entsprechend teurer würden. Für Personen in bescheidenen Verhältnissen wäre das eine echte Belastung.

@beat.kirchofer@ztonline.ch

Ein perfekter Auftakt für die Festival-Tage auf dem Kirchplatz

Zofingen Die Tenöre von I Quattro sorgten für heitere, besinnliche und emotionale Höhepunkte an den Moonlight Classics und beriefen sich bei ihren Darbietungen auf das alteingesessene Schweizer Liedgut



Die vier Tenöre bewiesen eine starke Bühnenpräsenz und schienen sich mit jedem gesungenen Arrangement noch ein Stückchen zu steigern. Mit jedem Ton holte I Quattro das Publikum ab.

REGINA LÜTHI

VON REGINA LÜTHI

Der Auftakt zu den Festivaltagen hätte besser nicht sein können. Nahezu ausverkauft, das Wetter spielte mit und das erste der vier Konzerte fand unter freiem Himmel auf dem Kirchplatz statt. «Ich hab ja fest damit gerechnet, dass wir vier Tage lang in der Halle sein werden», lacht Werner Obrecht, Managing Director.

Zu Gast waren am ersten Abend I Quattro. Das Quartett bot mit ihrer Darbietung Unterhaltung auf höchstem Niveau. Die vier charismatischen Tenöre widmeten sich dem Schweizer Liedgut, interpretieren es klassisch und in allen Landessprachen und verbanden es in ihrem neuen Programm «Eternità» - zu Deutsch «Ewigkeit». Tatsächlich ist die Kollektion ihrer Arien, Songs und

Lieder, die seit Jahrzehnten oder gar Jahrhunderten berühren und bewegen, unvergänglich. Mit ihren grossartigen Stimmen und ihrem smarten Auftreten lassen sie die Melodien mit geschmeidigen Arrangements in neuem Glanz erscheinen.

Eine Reise durch die Schweiz

Die musikalische Reise durch die Schweiz begann im Bündnerland, führte unter anderem durch das Tessin und durch die Deutschschweiz und gesungen wurde auf Italienisch, Deutsch, Französisch und Rätoromanisch. Die Ankündigungen waren gewürzt mit sehr viel Humor und auch während der Stücke war die Lebensfreude, der Charme und der Esprit fast schon greifbar. Mit jedem Arrangement ging noch etwas mehr an Cha-

risma, Vitalität und Emotion auf das Publikum über und die vier Herren verstehen es perfekt, ihren persönlichen Charakter in ihren Gesang mit einzubringen und trotzdem als eine grossartige Einheit auf der Bühne zu stehen. Das Programm bestand grösstenteils aus bisher noch nicht veröffentlichten Liedern und bot einen Ausblick auf die im Oktober erscheinende CD.

Klassischer Rap als Experiment

Für eine Überraschung sorgten die Tenöre, als sie eine Mischung aus Rap und klassischem Gesang als Experiment präsentierten und mit einem Augenzwinkern erklärten, dass dies nun wirklich eine Ausnahme gewesen sei. I Quattro bewiesen mit ihrem Auftritt, dass klassischer Ge-

sang weder langweilig noch steif daherkommen muss. I Quattro covern nicht, sie machen aus jedem Song etwas Neues und Einzigartiges. Sie vermischen Volkstümliches, Rockiges und Pop mit den Elementen der klassischen Musik und kreieren so ihren eigenen Stil, der das Quartett bekannt machte. Der Abend unter dem Motto «Canto Spettacolo» war in jedem Fall rundum gelungen. Das Publikum zeigte sich begeistert und belohnte das Quartett mit freudigen Ausrufen bei Ankündigungen und Standing Ovations am Ende.

zt www.zofingertagblatt.ch

Weitere Bilder finden Sie in der Galerie auf unserer Website.

MOONLIGHT CLASSICS 2014

Programm

Heute Samstag, 23. August: A Night of Entertainment mit dem Christoph Walter Orchestra und den Solisten Nelly Patty und Walter Belcher. Hits der vergangenen 50 Jahre werden orchestral verpackt und mit Schwung präsentiert. Beginn 20 Uhr.
Morgen Sonntag, 24. August: Big Band Matinee mit dem Pasadena Roof Orchestra. Swing der 20er und 30er Jahre. Beginn 11 Uhr.