



Medienkonferenz vom 18. Juni 2026 des Nein-Komitees zur Ernährungsinitiative

Referat von Beat Imhof, Präsident GASTROSUISSE (es gilt das gesprochene Wort)

Meine Damen und Herren,

Lassen Sie mich mit einem einfachen Bild beginnen. Eine 14-köpfige Verwandtschaft feiert in einem Restaurant einen Geburtstag. Drei Generationen sitzen am Tisch. Die Tante des Geburtstagskindes ist Vegetarierin. Der Cousin ernährt sich vegan. Der Onkel hat eine Glutunverträglichkeit. Die Grossmutter freut sich seit Tagen auf ein klassisches Gericht mit Schweizer Fleisch, das sie an ihre Kindheit erinnert. Die Kinder wollen Pommes und Poulet-Nuggets. Der Vater bestellt regional. Die Mutter achtet auf den Preis. Und das Geburtstagskind selbst möchte vor allem, dass alle gemeinsam einen schönen Abend verbringen.

Vierzehn Personen, vierzehn Erwartungen, Bedürfnisse und Vorlieben. Und trotzdem findet jeder etwas, das er gerne hat. Nicht, weil der Staat vorschreibt, was auf den Teller kommt. Sondern weil sich Gastronominnen und Gastronomen an den Wünschen der Gäste ausrichten. Das ist unser Metier. Gäste willkommen heissen. Auswahl bieten. Freude bereiten. Genau das gefährdet diese Initiative. Die Initiative will den Netto-Selbstversorgungsgrad auf 70 Prozent erhöhen. Sie will dies erreichen, indem eine pflanzliche Ernährung gefördert und die Tierhaltung reduziert wird. Heute liegt der Netto-Selbstversorgungsgrad bei rund 45 Prozent. Um das Ziel der Initiative zu erreichen, müsste der Staat die Landwirtschaft massiv umbauen und den Konsum lenken. Für Restaurants hiesse das: weniger Auswahl, höhere Preise, weniger Schweizer Qualität, mehr Import.

Ein grosser Teil unserer Gäste möchte Fleisch, Käse, Eier oder andere tierische Produkte auf dem Teller. Heute stammen rund 80 Prozent des Fleischangebots aus einheimischer Produktion. Drei von vier GastroSuisse-Mitgliedern kaufen in der Regel Schweizer Fleisch. Schweizer Fleisch steht für Qualität, Nachhaltigkeit und Tierwohl. Die Initiative würde diese Schweizer Produktion verknappen. Das ist paradox: Eine Initiative, die Selbstversorgung verspricht, würde Restaurants stärker vom Ausland abhängig machen.

Sie würde auch unser kulinarisches Erbe treffen. Fondue. Raclette. Trockenfleisch. Papet vaudois. Zürcher Geschnetzeltes. Viele traditionelle Spezialitäten der Schweiz kommen ohne tierische Produkte nicht aus. Wer politisch verknappt und verteuert, greift in die Esskultur ein. Hinzu kommen die Kosten. Schon heute stehen viele Betriebe unter Druck. Die Warenkosten machen im Durchschnitt rund 27 Prozent des Umsatzes aus. Viele Restaurants können die mit der Initiative verbundene Verteuerung nicht tragen. Seit 2022 sind die steigenden Betriebskosten die grösste Sorge unserer Mitglieder. Am Ende spüren es auch die Gäste auf der Rechnung. Besonders betroffen wären Familien, Haushalte mit kleinerem Budget und Betriebe in Grenzregionen. Manche Menschen würden seltener essen gehen. Andere würden vermehrt im Ausland einkaufen oder konsumieren. Hinter jedem leer bleibenden Tisch stehen Arbeitsplätze, Ausbildungsplätze und Existenzen.

GastroSuisse begrüsst eine nachhaltige Entwicklung der Angebote. Wir finden es wichtig, dass sich die Lebensmittelbranchen weiterentwickeln. Viele Gastronominnen und Gastronomen setzen längst auf regionale Produkte, saisonale Küche und ein breiteres pflanzliches Angebot. Dieser Weg funktioniert nur, wenn er mit den Gästen und mit den Betrieben gegangen wird – nicht mit einer staatlich verordneten Speisekarte. GastroSuisse unterstützt seine Mitglieder in ihren Nachhaltigkeitsbestrebungen.

Die Ernährungsinitiative ist gut gemeint, aber gefährlich. Sie bedroht Wahlfreiheit, Regionalität, kulinarische Vielfalt, Wirtschaftlichkeit, Arbeitsplätze und Versorgungssicherheit. Deshalb sagt die Gastronomie klar Nein zu dieser Initiative.

Ich danke Ihnen.