



Ihr Recht im Restaurant

Zahlt der Letzte die Zeche?

Die Suppe im Restaurant ist kalt oder der Kellner bringt die falsche Bestellung: Einfach schlucken müssen Gäste dies nicht. Wer sofort reklamiert, hat ein Recht auf Nachbesserung. In einigen Fällen darf sogar die Rechnung gemindert werden. Wir sagen Ihnen, was man als Gast in deutschen Restaurants darf und was nicht.

Wer einfach geht, ist ein Betrüger

Das Essen im Restaurant war gut, jetzt quengeln die Kinder und wollen heim. Der Gast bittet um die Rechnung. Doch die lässt länger auf sich warten als die Mahlzeit dauerte. Darf er nun einfach gehen? Die Antwort darauf lautet: Ja - aber nur unter bestimmten Voraussetzungen.

Kein Gast muss länger als 30 Minuten auf die Rechnung warten. Bevor er aber aufsteht und geht, sollte er in der Regel mindestens dreimal laut und vernehmlich danach gefragt haben und beim Aufbruch Name und Anschrift im Lokal hinterlegen. Dann schickt der Wirt die Rechnung nach. Wenn der Kellner nicht kommt, befindet sich der Wirt juristisch gesehen im Annahmeverzug. Das befreit den Gast nicht von der Zahlung. Verschwindet der Esser ohne seine Kontaktdaten auf den Tisch zu legen, wäre er - laienhaft formuliert - ein Zechpreller und rechtlich gesehen ein Betrüger.

Endlose Warterei aufs Essen kann das Portemonnaie schonen

Bei einem einfachen Mahl genügt etwa eine gute halbe Stunde, um 30 Prozent von der Rechnung abzuziehen. Mehrgängige Menüs schließen normalerweise eine längere Geduldsprobe ein. Bei Getränken halten Juristen eine Wartezeit von rund 20 Minuten für angemessen, um die Rechnung ebenfalls um 20 bis 30 Prozent zu kürzen.

Für das Warten auf den reservierten Tisch können bis zu 30 Minuten zumutbar sein, bevor der Gast Schadensersatz - etwa für seine Anfahrt - verlangen kann. Umgekehrt darf ihn das Restaurant zur Kasse bitten, wenn er trotz Reservierung zu Hause bleibt. Der Wirt muss jedoch nachweisen, dass ihm ein Schaden entstanden ist. Zum Beispiel, weil der Tisch leer blieb oder er mehr Personal verpflichtet hatte. Rechtlich ist das über den Bewirtungsvertrag abgedeckt. Den haben beide Seiten mit der Reservierung geschlossen.

Mit Annahme der Bestellung geht man einen Vertrag ein

Ungeduldige sollen wachsenden Durst, Appetit und Unmut deutlich machen. Zum Beispiel mit der klaren Ansage: "In zehn Minuten hätte ich gerne das Essen, sonst gehe ich". Die Küche erhält damit eine angemessene Frist, doch noch zu Potte zu kommen. Gleichzeitig wird deutlich, "dass danach kein Interesse mehr an der Vertragserfüllung besteht". Dieser Vertrag kam mit Annahme der Bestellung zustande. Weist Servicepersonal im Voraus auf eine Geduldsprobe hin, steht es Gästen frei, dem Lokal sofort den Rücken zu kehren. Die Speisekarte kommt einer unverbindlichen Einladung nahe. Der Wirt hat aber keine Pflicht, jedes Gericht aufzutischen, das draufsteht. Vom Ärger abgesehen bleibt es folgenlos, wenn der Service bei der Bestellung mitteilt, dass es keine Steaks mehr gebe. Liegt statt des geordneten Schnitzels jedoch eine Currywurst auf dem Teller, wurde das Falsche aufgetischt. Der Kunde hat - wie im Versandhandel - ein Recht auf Nachbesserung: Zurückschicken oder umtauschen. Wer die Currywurst widerspruchslos verputzt, akzeptiert die Falschlieferung und bezahlt sie.



Ihr Recht im Restaurant



Wer unzufrieden ist, muss sich sofort beschweren

Allgemein gilt in der Gastronomie der Grundsatz: Meckern nach dem Essen gilt nicht. Unzufriedene Gäste sollten sich deshalb sofort beschweren, wenn sie das sprichwörtliche Haar in der Suppe entdecken. Zähes Fleisch, kalte Suppe, versalzene Kartoffeln und verbranntes Gemüse sind ein Sachmangel. Dem Gast steht ein Recht auf Beseitigung zu, stellt Christian Kotz, Anwalt aus Siegen, fest. Also: zurück in die Küche. So hat der Wirt die Chance nachzubessern; die kalte Suppe

zu wärmen oder einen neuen Braten zu servieren. Selbstverständlich ohne Extrakosten für den Gast. Beim Haar in der Suppe entscheidet der Gast, ob er Preisermäßigung verlangt oder das Essen unbezahlt retour gehen lässt.

Restaurants sind nach Ansicht des Amtsgerichts Köln generell zum Servieren von Speisen verpflichtet, die ohne gesundheitliche Gefahr gegessen werden können. Das Gericht sprach einem Gast Schadenersatz und Schmerzensgeld zu, weil ihm nach dem Biss auf einen Fremdkörper der Kiefer schmerzte. Die Richter fanden, der Wirt habe eine mangelhafte Ware geliefert.

Reine Geschmackssache?

Regional bedingte Küchenunterschiede sind kein Grund, eine Speise zurückzuweisen oder die Rechnung abzuspecken. Beispiel: Bestellt ein Bayer in Thüringen Leberkäse oder Weißwurst, sollte er einkalkulieren, dass sie anders schmecken als daheim. Sonst könnte er einem sogenannten Motivirrtum unterliegen, der rechtlich ohne Wert ist. Der Gast fragt am besten vor der Bestellung, wie das Gericht zubereitet wird. Bei reinen Geschmacksfragen hat der Gast schlechte Karten. "Wenn der vom Sommelier empfohlene Wein nicht schmeckt, ist das kein Mangel" Kommt statt des bestellten lieblichen ein trockener Tropfen, kann man das hingegen reklamieren.

Der letzte zahlt die Zeche?

Dass am Ende eines feucht-fröhlichen Abends der letzte für die offene Zeche anderer aufkommt, stimmt nicht. Jeder einzelne muss nur das bezahlen, was er vorher konsumiert hat. Es sei Aufgabe des Wirts, das jedem Gast nachzuweisen, einzelne Rechnungen zu schreiben und zu kassieren. Andernfalls kann es eine teure Runde aufs Haus werden. In Kneipen und vor Gericht geht der Bierdeckel als Rechnungsurkunde durch.