



Fotolia.com | #139499233 | MNStudio

26.04.2017 13:00 CEST

Das perfekte Dinner - Rechtstipps für den Restaurantbesuch

Schlechtes Essen, mieser Service, lange Wartezeiten: Wie verhalte ich mich, wenn Ärger mit dem Gastwirt droht? Andreas Föhr, Partneranwalt von ROLAND Rechtsschutz aus der Bonner Anwaltskanzlei Dr. Franken, Grillo, Steinweg, gibt Tipps für einen stressfreien Restaurantbesuch.

Wenn's mal wieder länger dauert ...

Der Magen knurrt, das Essen ist schon lange geordert – doch die Teller lassen auf sich warten. Darf man trotz aufgegebener Bestellung nach einer bestimmten Wartezeit einfach aufstehen und gehen? Diese Frage ist laut Rechtsanwalt Andreas Föhr nicht pauschal zu beantworten: „Es kommt darauf an, wo ich mich befinde. Je gehobener die Klasse des Restaurants, desto länger muss ich warten. Im Schnellimbiss sollten 20 bis 25 Minuten ausreichen, bei einem 5-Gänge-Menü im 3-Sterne-Restaurant ist eine Wartezeit von einer Stunde noch nicht zu lange.“ Berücksichtigt werden müsse dabei natürlich auch, ob man alleine an einem Tisch sitze oder Essen für mehrere Personen bestellt habe. „Lediglich bei Getränken lässt sich eine Frist von 20 Minuten als allgemein ausreichend ansehen. Danach kann man aufstehen und das Restaurant verlassen. Voraussetzung ist jedoch immer, dass man mehrfach erinnert hat“, erläutert der Rechtsexperte.

Tischreservierung schiefgelaufen – Welche Rechte habe ich?

Wenn man mit versammelter Gesellschaft im Restaurant steht und der reservierte Tisch schon belegt ist, dann ist der Ärger groß. „Habe ich eine feste Tischreservierung abgegeben und das Restaurant kann diese Reservierung nicht umsetzen, habe ich einen Anspruch auf Schadenersatz. Ich muss aber auch einen tatsächlichen Schaden erlitten haben“, erklärt Rechtsanwalt Andreas Föhr. Dies können beispielsweise Anfahrtskosten sein oder bei zeitlich festgelegten Veranstaltungen wie einer Geburtstagsfeier die höheren Kosten, die in einem anderen Restaurant anfallen. Umgekehrt kann übrigens auch der Gastwirt Schadenersatz fordern, wenn der Gast kurzfristig von der Reservierung zurücktritt: „Der Wirt muss in diesem Fall nachweisen, dass er den reservierten Tisch einem anderen Gast hätte geben können, dies aber aufgrund der bestehenden Reservierung nicht gemacht hat. Je kurzfristiger die Stornierung, desto eher hat der Gastwirt also die Möglichkeit, Schadenersatzansprüche zu erheben“, so der Jurist Rechtsexperte.

Nur Bares ist Wahres – Wenn der Wirt keine Kartenzahlung akzeptiert

Wer nicht gern Bargeld mit sich herumträgt oder es zeitlich einfach nicht mehr zum Geldautomaten schafft, hat in vielen Restaurants das Nachsehen, wenn der Wirt keine Kartenzahlung akzeptiert. „Bietet ein Restaurant die Möglichkeit an, mit Karte zu zahlen, dann ist dies genau das – nämlich ein Angebot“, erklärt Rechtsanwalt Föhr. „Ein Restaurant ist weder zu diesem Angebot verpflichtet noch ist es verpflichtet, mich darauf hinzuweisen, dass eben keine Kartenzahlung möglich ist. Bei den auf einer Speisekarte

angegebenen Preisen handelt es sich ohne weitere Hinweise immer um bar zu entrichtende Preise.“

Geschmacksache? – Wenn das Essen nicht schmeckt

Die Kartoffeln sind nur lauwarm, die Suppe ist versalzen oder das Steak viel zu blutig: Wenn das Essen nicht schmeckt, kann der gemütliche Restaurantbesuch schnell in einem Fiasko enden. Einfach aufstehen und gehen ist in solch einem Fall jedoch nicht die beste Lösung, denn der Gastwirt muss eine zweite Chance bekommen, wie Rechtsanwalt Andreas Föhr erklärt: „Zunächst muss man dem Gastwirt die Möglichkeit geben, das Gericht nachzubessern. Wenn dieser das Gericht nicht verbessern will oder es einfach nicht gelingt – zum Beispiel weil die Suppe beim zweiten Anlauf immer noch viel zu salzig ist –, kann der Gast das Essen stehen lassen und die Bezahlung verweigern oder die Speise verzehren und den Preis mindern.“ Wichtig hierbei ist, dass es sich tatsächlich um einen Mangel handelt, der objektiv benannt werden kann. „Wenn das Essen dem Gast einfach nicht schmeckt, ist das kein Grund für einen Preisnachlass“, betont der ROLAND-Partneranwalt.

Magen-Darm-Beschwerden nach dem Restaurantbesuch – Wer haftet?

Vielleicht lag es am Fleisch, das wohl nicht mehr ganz frisch war, oder am ungekühlten Mayo-Dressing? Wer nach dem Restaurantbesuch mit Magen-Darm-Beschwerden flachliegt, hat schnell die Gaststätte unter Verdacht. Diese Vermutung muss aber erst einmal bestätigt werden, wie Rechtsanwalt Andreas Föhr weiß: „Behauptet ein Gast, sich eine Lebensmittelvergiftung durch verdorbene Speisen zugezogen zu haben, kann dies dann zu einem Schmerzensgeldanspruch führen. Er muss allerdings klar beweisen, dass der Gastwirt verantwortlich ist für die Lebensmittelvergiftung. Dazu reicht es nicht, dass kurz nach der Einnahme von Speisen in einem Restaurant ein Arzt eine Lebensmittelinfektion festgestellt hat.“

Die Barmenia ist eine unabhängige Versicherungsgruppe mit Hauptsitz in Wuppertal. Zur Gruppe gehören die Barmenia Allgemeine Versicherungs-AG, die Barmenia Lebensversicherung a. G. sowie die Barmenia Krankenversicherung AG. Führende Gesellschaft ist ein Verein, die Barmenia Versicherungen a. G. Deutschlandweit beschäftigten die drei Unternehmen im Jahr 2022 rund 4.900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Produktangebot

der Unternehmensgruppe reicht von Kranken- und Lebensversicherungen über Unfall- sowie Kfz-Versicherungen bis hin zu Haftpflicht- und Sachversicherungen. Die Gruppe arbeitet nach dem Grundsatz, der sichere Partner an der Seite ihrer Kunden zu sein und beste Lösungen zu bieten. Viele digitale Services runden die Produktwelt ab. Die Barmenia zeichnet sich seit Jahrzehnten durch nachhaltiges Wirtschaften und eine verantwortungsvolle Unternehmensführung aus. Wirtschaftliches Handeln, soziale Verantwortung und Umweltbewusstsein sind Leitgedanken der Barmenia. Ausführliche Informationen zum gesellschaftlichen Engagement unter www.nachhaltige.versicherung. Bei der Barmenia sind Kunden von Mensch zu Mensch versichert: Einfach. Menschlich. #MachenWirGern

Kontaktpersonen



Martina Cohrs (in Elternzeit)

Pressekontakt

Leitung Presse und Vorstandsstab

martina.cohrs@barmenia.de

+49 202 438-2834

+49 177 4025350



Jakob Engel (Leiter int. Team Presse)

Pressekontakt

Leiter (int.) Team Presse

Abteilung Presse und Vorstandsstab

jakob.engel@barmenia.de

+49 202 438-2516



Marina Weise-Bonccek

Pressekontakt

Pressereferentin

Krankenversicherungen

marina.weise@barmenia.de

+49 202 438-2718

+49 160 96932975



Saskia Köcke

Pressekontakt

Pressereferentin

Sachversicherungen

saskia.koecke@barmenia.de

+49 202 438-2153



Julia Reichler

Pressekontakt

Pressereferentin

Kleine Gesellschaften

julia.reichler@barmenia.de

+49 202 438-1475



Veronika Szary

Pressekontakt

Pressereferentin

Krankenversicherung

veronika.szary@barmenia.de

+49 202 438-1451



Verena Wanner

Pressekontakt

Pressereferentin

Spenden und Sponsoring

verena.wanner@barmenia.de

0202 438-2010



Stephan Bongwald

Pressekontakt

Referent für Nachhaltigkeit und Kommunikation

Nachhaltigkeitsbeauftragter

stephan.bongwald@barmenia.de

+49 202 438-3240