

Ein Lebensmittel-Labyrinth mit Pilzen und spanischen Marillen

Die Mehrwertsteuerreform macht aus der Küche ein Verwaltungsrätsel: Der Steinpilz ist jetzt mit den Karotten verwandt – und das Roggenmehl mit der Trüffel und dem Ingwer.

PETER GNAIGER

SALZBURG. Roland Essl hat in seinem Leben viele Moden beobachtet. Der Küchenmeister und Leiter der Kochschule Alpenkulinarik in Fuschl beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit regionaler Küche, alten Rezepten, bäuerlichen Traditionen und heimischen Zutaten. Er weiß, wofür jede einzelne heimische Zutat steht. Aber selbst Essl staunt derzeit beim Einkauf.

„Von einem Tag auf den anderen waren die Eierschwammerl steuerlich begünstigt“, erzählt er. Die Mehrwertsteuer wurde auf 4,9 Prozent gesenkt. Ausgerechnet ein saisonales Naturprodukt, das in der Gastronomie längst als Delikatesse gilt. Das Roggenmehl hingegen, seit Jahrhunderten Grundstoff der österreichischen Ernährung, blieb bei zehn Prozent.

Zehn Prozent gegen 4,9 Prozent. Das ist ein Steuerduell, das nicht nur Gastronomen ratlos macht. Auch der Lebensmittelhandel spricht von einer bürokratischen Herausforderung, die beinahe absurde Züge annimmt.

„Wir haben eine richtige Abnutzungsschlacht hinter uns“, sagt Nicole Berkmann, Unternehmenssprecherin von Spar. Rund zwei Millionen Euro habe die Umstellung gekostet. Eine Million davon floss in Softwareanpassungen, eine weitere in die zahlreichen notwendigen Maßnahmen.

Der Grund dafür liegt in wenigen Worten im Gesetzestext: „Die Steuer ermäßigt sich auf 4,9 Prozent für die Lieferungen und die Einfuhr der in Anlage 3 aufgezählten Gegenstände.“ Anlage 3 klingt harmlos.



SN/VITALS - STOCK.ADOBE.COM

Tatsächlich verbirgt sich dahinter ein bürokratischer Dschungel. Bei Spar mussten 16.000 Artikel neu bewertet werden. Über Nacht wurden rund 1,6 Millionen Papieretiketten ausgetauscht.

Besonders kurios wurde es an der Wursttheke mit dem Wurstsemmel-Paradoxon: „Die Semmel liegt bei 4,9 Prozent. Die Wurst bei zehn.“ Das Problem musste die IT lösen. Noch komplizierter wurde es beim Kornspitz. Der wurde zum Grenzfall, dem die Krimi-Autorin Rita Falk wohl den Titel „Kornspitz-Komplott“ verpassen würde. Wahlweise auch „Mohnflesserl-Mysterium“. Denn diese beiden Gebäcksorten haben knapp mehr als fünf Prozent Fett in der Trockenmasse, weshalb ihnen die günstigere Steuerklasse verwehrt werden muss. „Wir haben die Kornspitze unserer Lieferanten extra im Labor analysiert, um sicherzugehen“, sagt Berkmann. Das Ergebnis lautete: 5,4 Prozent. Pech gehabt.

Für Köche wie Roland Essl zeigt

sich darin ein grundsätzliches Problem: Österreich hat eine neue Wissenschaft entdeckt – die Lebensmittel-Taxonomie. Nicht mehr allein der Koch entscheidet, was zusammengehört. Nicht der Bauer. Nicht die Logik oder der Hausverstand. Entscheidend ist die kombinierte Nomenklatur, kurz KN, also jenes europäische Ordnungssys-



SN/ESSL

„Dieses System folgt keiner Logik. Auch nicht dem Hausverstand – dafür verdienen die Steuerberater jetzt mehr Geld.“

Roland Essl, Koch

tem, nach dem Waren eingereiht werden.

Und plötzlich entstehen Fragen, die bisher eher Botaniker beschäftigt haben. Etwa: Was ist ein Pilz? Der Botaniker sagt: Er ist kein Gemüse, sondern ein Fungi. Der Koch sagt: Sie schmecken am besten, wenn man sie in Butter schwenkt.

Die Steuer sagt: Pilze fallen unter die Position KN 0709 – und sind damit grundsätzlich begünstigt. Mit Ausnahmen: Etwa Trüffel.

Auch bei den Kartoffeln zeigt sich die Macht der kombinierten Nomenklatur. Die klassische Kartoffel wurde reduziert. Die Süßkartoffel nicht.

Ähnlich verhält es sich bei Milch-

produkten. Kuhmilch und Milchprodukte tierischen Ursprungs profitieren von der Senkung. Hafermilch, Sojadrinks und andere pflanzliche Alternativen nicht. Das Finanzministerium argumentiert, dass irgendwo Grenzen gezogen werden mussten. Sigrig Rosenberger vom BMF erklärt, der budgetäre

Spielraum habe keine umfassendere Senkung erlaubt.

Man habe sich auf Grundnahrungsmittel konzentriert und dabei regionale Produzenten sowie gesundheitspolitische Aspekte berücksichtigt. Diese Aussage kommt wiederum Roland Essl spanisch vor: „Wenn im Supermarkt ausgerechnet spanische Marillen eines internationalen Konzerns billiger werden, dann stimmt doch was nicht.“

Immerhin wurden auch Hühner-eier günstiger, Wachteleier bleiben freilich außen vor. Fischeier, also Kaviar, sowieso. Auch bei den Gewürzen tat sich was: Die Preise von Ingwer, Basilikum, Oregano, Paprika und Kurkuma bleiben gesalzen. Salz, Liebstöckel und Dill wurden günstiger.

Für Gastronomen liegt die Herausforderung deshalb längst nicht mehr am Herd. „Unser Problem ist das Dickicht der Ausnahmen und die Mehrkosten beim Sortieren“, sagt Essl. Gemeint ist nicht die Lagerhaltung. Gemeint ist die steuerliche Zuordnung: Welche Ware fällt in welche Kategorie? Welche Rechnung braucht welche Verbuchung? Wo endet die eigentliche Bedeutung eines Lebensmittels – und wo beginnt die Steuerfrage?

Die Wirte befürchten, dass Steuerberater künftig deutlich mehr Zeit benötigen, um die vielen Gruppen korrekt auseinanderzuhalten. Bei entsprechenden Stundensätzen können daraus schnell mehrere Hundert Euro entstehen. Bleibt noch die Frage: Warum ausgerechnet 4,9 Prozent? „Das ist politisch vorgegeben“, sagt Sigrig Rosenberger vom Finanzministerium. Österreich habe mit den zehn und dreizehn Prozent bereits die beiden von der EU erlaubten Ausnahme-Steuerersätze ausgeschöpft. Ein weiterer reduzierter Satz sei nur zulässig, wenn er unter fünf Prozent liege.

Der wahre Luxus ist deshalb vielleicht nicht mehr der steuergünstige Steinpilz, sondern ein Experte, der noch versteht, warum dieser edle Pilz steuerlich einer Karotte näher steht als einer Süßkartoffel.

Was tun, wenn die Hitze plagt?

Wenn die Temperaturen über Tage hinweg steigen, geraten Kreislauf und Wohlbefinden schnell an ihre Grenzen. Muss man das hinnehmen – oder kann die Natur mit ihren Pflanzen helfen?



**NATÜRLICH
GESUND**
Dr. Andreas Gräff

Unser Körper verfügt über ausgeklügelte Mechanismen zur Temperaturregulation. Durch Schwitzen und eine verstärkte Durchblutung der Haut versucht er, überschüssige Wärme abzugeben. Dabei verliert er jedoch nicht nur Flüssigkeit, sondern auch Mineralstoffe. Besonders ältere Menschen, Kinder sowie Personen mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen reagieren empfindlich auf anhaltende Hitze. Umso wichtiger ist es, rechtzeitig gegenzusteuern und den Körper sinnvoll zu unterstützen.

Die wichtigste Maßnahme ist erstaunlich einfach – nahezu banal: ausreichend trinken. Wasser, vor allem Mineralwasser, und ungesüßte Kräutertees eignen sich besonders gut. Bewährt haben sich auch kühlende Heilpflanzen wie Pfefferminze, Zitronenmelisse oder Zitronenverbene. Pfefferminze vermittelt durch ihr ätherisches Öl ein angenehmes Frischegefühl, während Melisse gleichzeitig beruhigend wirkt. Auch Hibiskus eignet sich hervorragend als sommerlicher Durstlöscher – heiß oder als kalter Tee aufgegossen.

Eine wohlschmeckende Sommermischung besteht aus Pfefferminze, Zitronenmelisse, Hibiskus und etwas Rosenblüte (in folgender Mischung: 40/30/20/10 Gramm). Sie schmeckt

nicht nur angenehm frisch, sondern regt auch zum regelmäßigen Trinken an. Wer mag, kann den Tee bereits am Vorabend kalt ansetzen und tagsüber genießen (zur sicheren Keimreduktion nach dem Abseihen einmal kurz aufkochen). Besonders geschichtsträchtig und wirkungsvoll ist Oxymel, welcher aus drei Teilen Honig und einem Teil Apfelessig gemischt wird. 1 bis 2 Esslöffel dieser Mischung in Mineralwasser ergeben den perfekten Sommermix.

Nicht nur von innen, sondern auch von außen lässt sich der Körper angenehm kühlen. Kalte Duschen sind dabei meist gar nicht notwendig. Oft reichen bereits lauwarme Armbäder, feuchte Tücher im Nacken oder kühlende Umschläge an Stirn und Handgelenken (gerne mit 1 bis 2 Tropfen ätherischem Pfefferminzöl) aus, um den Kreislauf zu entlasten. Auch Anwendungen nach Kneipp, etwa Armgüsse oder Wassertreten, haben sich seit Generationen bewährt.

Eine interessante Ergänzung stellen Kräuterhydrolate dar. Rosen- oder Pfefferminzhydrolat können als feiner Sprühnebel auf Gesicht und Unterarme aufgetragen werden und sorgen gerade unterwegs für eine wohltuende Erfrischung. Ätherische Öle sollten dagegen

nur sparsam und gut verdünnt verwendet werden. Auch die Ernährung darf an heißen Tagen leichter ausfallen. Salate, Gurken, Tomaten, Beeren oder Wassermelonen liefern viel Wasser und belasten den Stoffwechsel kaum. Kleine Mahlzeiten sind oft bekömmlicher als große Portionen. Alkohol und sehr fettreiche Speisen hingegen erschweren dem Körper zusätzlich die Wärmeregulation.

Nicht zuletzt helfen einfache Verhaltensmaßnahmen: körperliche Anstrengungen möglichst in die kühlen Morgenstunden verlegen, helle und luftige Kleidung tragen sowie Wohnräume tagsüber verschatten und nachts gut lüften. So lässt sich die Sommerhitze meist deutlich angenehmer überstehen.

Die Naturheilkunde kann heiße Tage zwar nicht kühler machen, sie bietet jedoch viele bewährte Möglichkeiten, den Körper bei seiner eigenen Temperaturregulation zu unterstützen. In diesem Sinne: Genießen Sie den Sommer – natürlich gesund!

Andreas Gräff ist Allgemeinmediziner mit eigener Praxis in Salzburg-Morzg. Einer seiner Schwerpunkte ist Phytotherapie, also die Pflanzenheilkunde.