



Online-Ausgabe

nau.ch
3097 Liebefeld
0800 81 88 81
<https://nau.ch/>

Medienart: Online
Medientyp: Informationsplattformen

Webansicht



Auftrag:
3017989
Themen-Nr.:
571095

Referenz:
5a174c04-be12-48fe-a0bf-e032757c0229
Ausschnitt Seite: 1/9

News Websites

Wirte uneins: Bargeldlos «wird zunehmen» – schlecht fürs Trinkgeld?

28.02.2026 Karin Aebischer

Restaurants setzen immer öfter auf einen bargeldlosen Betrieb. Beim Trinkgeld gebe es aber auch einen Gegentrend, sagt der Berner Gastro-Präsident.

Das Wichtigste in Kürze

Neu eröffnete Restaurants setzen immer öfter gleich von Beginn weg auf cashless.

Das sei transparenter und fairer als Bargeld-Zahlungen, argumentieren sie.

Fürs Trinkgeld sei es aber nicht förderlich, sagt der Berner Gastro-Präsident Burkhalter.

Im Herbst hat in Bern am Hirschengraben das «Vasa» eröffnet. Ein Bistro mit Speisen aus dem Norden, Kaffee und Drinks.

Unweit davon gingen Mitte Januar beim Postparc das Restaurant **Miss Miu** und die **Negishi Sushi Bar** der **Familie Wiesner Gastronomie AG** auf.

Alle Betriebe haben gemeinsam: Bargeld wird nicht angenommen. Bezahlen geht nur mit Karte oder Twint.

«Bargeldlose Bezahlung entlastet das Team spürbar im Arbeitsalltag», argumentiert Kim Jürgensen, operative Betriebsleiterin des «Vasa Bistro & Bar». Es vereinfache die Abläufe, verbessere die Hygiene des Betriebes und reduziere Fehlerquellen.

Gleichzeitig seien alle Transaktionen transparent nachvollziehbar, «was Vertrauen schafft – auf beiden Seiten.»

Transparent und fair sei das System auch beim Trinkgeld. «Trinkgelder werden klar als solche verbucht und fair, proportional zu den geleisteten Arbeitsstunden, inklusive Küche, verteilt.»

Die grosse Mehrheit der Gäste nehme das Cashless-System «neutral oder selbstverständlich wahr», so Jürgensen. Ein kleiner Teil reagiere überrascht oder dann sehr kritisch, «was wir einkalkuliert haben».

Wichtig sei, die Gäste vor der Bestellung klar darüber zu informieren.

Die **Wiesner**-Gastrofamilie mit Restaurants wie Nooch, Negishi und **Miss Miu** ist schon seit Anfang 2024 vollständig bargeldlos.

Das Trinkgeld wird über den Lohn abgerechnet und zu 100 Prozent an die Mitarbeitenden weitergegeben. «Das sorgt für Transparenz und verbessert die soziale Absicherung, etwa bei Krankheit, Unfall oder im Alter», sagt **Manuel Wiesner**, Co-Lead Strategy & Innovation der **Familie Wiesner Gastronomie AG**.

«80 bis 90 Prozent zahlen bargeldlos»

Bargeld ist in der Schweiz generell auf dem Rückzug. Laut dem neusten «Swiss Payment Monitor» der Universität St. Gallen und der ZHAW ist es nur noch für etwa ein Viertel der Menschen die bevorzugte Zahlungsmethode.

Das spürt auch Nicolas Kern, Wirt und Präsident von Gastro Stadt Zürich. «In unserem Betrieb bezahlen 80 bis 90 Prozent



Online-Ausgabe

nau.ch
3097 Liebefeld
0800 81 88 81
<https://nau.ch/>

Medienart: Online
Medientyp: Informationsplattformen

Webansicht



Auftrag:
3017989
Themen-Nr.:
571095

Referenz:
5a174c04-be12-48fe-a0bf-e032757c0229
Ausschnitt Seite: 2/9

News Websites

unserer Gäste bargeldlos.» Er selber zahle eigentlich immer cashless, «weil es sehr praktisch ist.»

Als Präsident von Gastro Stadt Zürich sehe er mehr Vorteile als Nachteile vom bargeldlosen Bezahlen. Entsprechend geht er davon aus, dass die Anzahl an Cashless-Betrieben «in den nächsten Jahren sicher zunehmen» wird.

Die Umstellung müsse und dürfe ein jeder Gastronom aber selber entscheiden, so Kern.

«Trinkgeld ist etwas Persönliches»

Skeptischer sieht Tobias Burkhalter die Bargeldlos-Entwicklung. Der Wirt und Präsident von Gastro Bern sieht zwar auf der einen Seite den Trend, dass Bezahlen ohne Bargeld zunimmt.

Auf der anderen Seite spüre er aber auch eine gewisse «Kehrtwende», so Burkhalter. «Bargeld ist nach wie vor wichtig. Es kommt dabei auch sehr auf den Restaurant-Typ an.»

Er habe die Erfahrung gemacht, dass die Leute zurückhaltender sind mit Trinkgeld geben, wenn sie digital bezahlen.

Was er heute in seinen Restaurants immer häufiger sehe: Gäste, die mit Karte zahlen, das Trinkgeld aber bar geben.

«Viele Leute sind darauf sensibilisiert, dass Trinkgeld etwas Persönliches ist», so der Gastronom. Deshalb findet er es wichtig, dass Bargeld in Gastro-Betrieben nach wie vor präsent ist.

Dass Trinkgeld als wesentlicher Lohnbestandteil versteuert werden soll, dagegen wehrt sich Tobias Burkhalter. Sollte dies eingeführt werden, «würde ich ein Schild hinstellen mit der Aufschrift: Trinkgeld bitte bar bezahlen.»

Kim Jürgensen vom «Vasa» in Bern hingegen kann sich eine Rückkehr zu Bargeld nicht mehr vorstellen. Denn Cashless sei für sie kein Experiment, sondern ein bewusster Bestandteil des Konzepts.

Auch die Familie Wiesner Gastronomie AG sieht im Cashless-System keinen Nachteil für das Trinkgeld: «Unsere Daten zeigen, dass die Höhe des Trinkgelds vom Erlebnis abhängt – nicht von der Zahlungsart», so Manuel Wiesner.



Online-Ausgabe

nau.ch
3097 Liebefeld
0800 81 88 81
<https://nau.ch/>

Medienart: Online
Medientyp: Informationsplattformen

Webansicht



Auftrag:
3017989
Themen-Nr.:
571095

Referenz:
5a174c04-be12-48fe-a0bf-e032757c0229
Ausschnitt Seite: 3/9

News Websites



Karten- oder Twint-Bezahlung nehmen in Läden und Restaurants klar die Überhand. - keystone



Immer häufiger wird fürs Bezahlen das Smartphone gezückt. Sei es für Twint- oder Kartenzahlung. - keystone



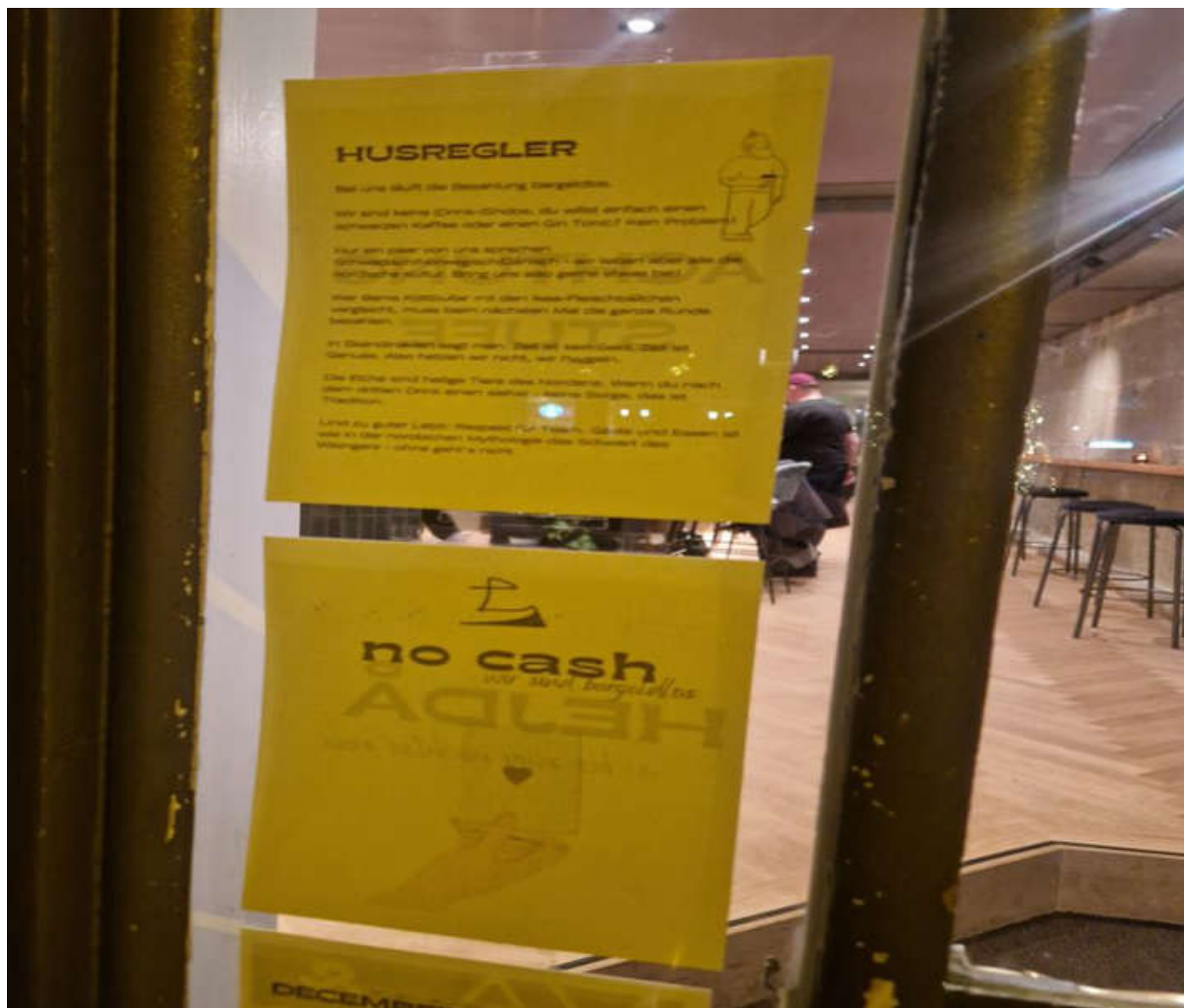
Tobias Burkhalter, Präsident von Gastro Bern und Wirt des «Della Casa» in der Stadt Bern sieht vor allem beim Trinkgeld den Vorteil von Bargeld-Zahlung. - nau.ch



Immerhin das Trinkgeld wird noch oft bar ausbezahlt. Diese Erfahrung macht Wirt und Gastro-Präsident Tobias Burkhalter. - keystone



Das Bistro Vasa in der Nähe des Bahnhofs Bern ist seit dem Start cashless unterwegs. - nau.ch



Das ist bereits am Eingang so ausgewiesen. Sowie auch auf der Karte. - nau.ch



Bargeld ist generell nur noch für ein Viertel der Menschen die bevorzugte Bezahlungsmethode. - keystone