

UNSERE THEMEN

Das ideale Geschäftshotel:
Was Reisende wünschen

Italiener rauchen wieder mehr

Geschäft mit Geschenkkarten

Skistationen in Osteuropa:
Konkurrenz für die Alpen?

Invasion der Bettwanzen

Glückliches Amerika:
Ausserhaus-Geschäft boomt

Kaffee als Droge der Revolution

Rauchfrei geniessen in Basel

Soziale Stellenbörse:
Teillohn für junge Erwachsene

England wird zum Polizeistaat:
Spitzel überwachen Rauchverbot

Treffen der Wirtechöre

Impressum

Unser MitgliederMagazin erscheint viermal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 1700

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein
kontakt@basler-hoteliere.ch

Redaktion

Maurus Ebnetter, Binningen
ebnetter@baizer.ch

Gestaltung

Grafik Alex Walder, Basel
info@g-a-w.ch

Druck

Druckerei Stocker, Allschwil
info@spezialdruck.ch

Neuer Besucherrekord

Die Nachfrageentwicklung im Basler Tourismus erreichte 2006 eine neue Bestmarke. Die Zahl der Logiernächte stieg gegenüber dem Vorjahr um 12.9% auf 886'777. Der Übernachtungstourismus in Basel wird immer internationaler: Nur noch jeder vierte Hotelgast stammt aus der Schweiz.

Basel behauptet sich nicht nur erfolgreich als Geschäfts-, Messe- und Kongressstandort, auch der Freizeittourismus gewinnt an Bedeutung. Die Auslastung in den Sommermonaten und an den Wochenenden hat sich weiter verbessert. Basel boomt: Die Zahl der Logiernächte wuchs innert fünf Jahren um 40.5%. Die übrigen Schweizer Städte konnten im gleichen Zeitraum lediglich 14.4% zulegen.

Die Gründe für das starke Wachstum liegen beim Ausbau der Flugverbindungen am EuroAirport Basel, bei gut frequentierten Messen, einem dicht gedrängten Kongresskalender und dem reichen Kulturangebot, aber auch bei der besseren Konjunkturlage und dem vorteilhaften Wechselkurs des Schweizer Frankens gegenüber dem Euro. Last but not least haben die verstärkten Verkaufsa-

ktivitäten von Basel Tourismus sowie der qualitative und quantitative Ausbau des Hotelangebots zum Erfolg beigetragen. Für das Jahr 2007 ist mit einem

«Der Freizeittourismus gewinnt an Bedeutung.»

verlangsamten Wachstum von 2% zu rechnen. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer erhöhte sich von 2.05 auf 2.09 Nächte. Die Zimmerauslastung stieg von 56.1% auf 63.2%. Während die Zahl der Schweizer Gäste um 5% zurückging, konnten alle wichtigen ausländischen Märkte zulegen. Besonders starke Zuwächse verzeichneten die Quellmärkte Deutschland, USA, Grossbritannien, Frankreich und Spanien.

Fortsetzung auf Seite 2



■ Nach Hotelübernachtungen gemessen, ist Basel nun die fünftgrösste Tourismusdestination der Schweiz – nach Zürich, Genf, Zermatt und Luzern, aber noch vor St. Moritz, Davos, Lausanne und Bern.

Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online-Markt für das
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Top Märkte	LN 2006	Vergleich 2005	Zuwachs in %	Marktanteil
Schweiz	227'512	- 12'043	- 5.3%	25.7%
Deutschland	166'711	+ 21'403	14.7%	18.8%
USA	87'535	+ 12'931	17.3%	9.9%
Grossbritannien	81'524	+ 10'223	14.3%	9.2%
Italien	41'435	+ 3054	7.9%	4.7%
Frankreich	36'243	+ 7449	25.9%	4.1%
Niederlande	24'609	+ 5944	31.8%	2.7%
Spanien	23'870	+ 7549	46.3%	2.7%
Japan	15'184	+ 3698	32.2%	1.7%
Diverse Länder	182'154	- 43'281	- 23.8%	20.5%
Total	886'777	101'389	12.9%	100.0%

Quelle: Statistisches Amt Basel-Stadt

Auf Sendung

Zahlreiche Basler Hotels strahlen auf ihrem ersten Fernsehkanal neuerdings eine Informationssendung von Basel Tourismus aus. Insgesamt werden über 70% der übernachtenden Gäste erreicht. Geschäftstouristen bleibt während ihres Aufenthalts oft wenig Zeit, das umfangreiche Kultur- und Freizeitangebot der Region kennen zu lernen. Basel Info-TV vermittelt nun eine Auswahl der schönsten Bilder und einen Einblick in die besondere Atmosphäre der Region Basel. Den Schluss der 15-minütigen Sendung bilden aktuelle Gastronomie- und Veranstaltungshinweise.



■ Basel Info TV will Geschäftstouristen zu einem erneuten, privaten Besuch animieren.

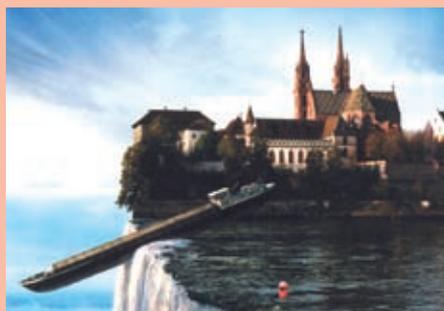
Neue Imagebroschüre

Basel Tourismus hat ein zentrales Instrument der touristischen Vermarktung neu aufgelegt: Die Imagebroschüre wird nun in fünf Sprachen angeboten (neu auch auf italienisch und spanisch) und ist per sofort an den Informationsschaltern erhältlich. Die Broschüre erschien in einer Auf-

lage von 400'000 und ist in die Bereiche Rhein & Sein, Tradition & Moderne, Kunst & Kultur, Gastronomie & Shopping sowie Freizeit & Ausflüge unterteilt. Der Berliner Starfotograf Armin Smalovic sorgte für eine emotionale Bildsprache mit teilweise ungewöhnlichen Perspektiven.

Werbung in Zürich und Genf

Basel Tourismus beteiligt sich an der nationalen SBB-Kampagne «Entdecken Sie die Schweiz», welche zum Ziel hat, der Bevölkerung das eigene Land näher zu bringen und sie mit Spezialangeboten zu einem Ausflug zu animieren. Im Februar stand Basel im Fokus dieser Kampagne: Interessierte konnten von bis zu 30% Ermässigung auf fünf RailAway-Angeboten profitieren. Promotionsstände an den Bahnhöfen von Zürich und Genf rundeten die Anstrengungen ab, vermehrt Schweizer Gäste nach Basel zu holen.



Henker und arme Seelen

Zur Zeit bietet Basel Tourismus jeden Donnerstag ab 18 Uhr einen spannenden szenischen Rundgang durch unsere sagenumwobene Stadt an. Roger Jean Rebmann, Salomé Jantz und David Bröckelmann entführen die Besucher in vergangene Jahrhunderte, lassen sie teilhaben an finsternen Geheimnissen und schaurigen Begebenheiten. Der Rundgang ist auch für Gruppen buchbar.



■ Basel hat auch finstere Seiten.

Konkurrenz für die Alpen?

Preisbewusste Winterurlauber fahren nach Polen und Tschechien. Die Skigebiete halten zwar einem Vergleich nicht Stand, doch die Preise sind tief. Weniger bekannt ist, dass ukrainische Investoren in den Karpaten eine grosse Skistation entwickeln. Diesen Winter liefen bereits 14 Lifts und die Pistenlänge betrug 50km. Bis nächstes Jahr sollen 12 Lifts und 66km Pisten hinzukommen. Die Gesamtinvestitionen betragen fast 200 Millionen Franken. Der bislang unbekannt Ort Bukovel in der Westukraine will sich angeblich sogar für die Winterolympiade 2018 bewerben. Noch etwas dürftig ist das Hotelangebot, doch es wird nicht mehr lange dauern, bis All-Inclusive-Skiferien für 200 Euro pro Woche Realität sind. Chartermaschinen aus England, Holland und Deutschland werden für die nötige Masse sorgen.

www.bukovel.com



■ In den Karpaten wird fleissig gebaut.

Das gibt zu denken!

Der Anteil der Ausgaben für gastgewerbliche Leistungen am durchschnittlichen Schweizer Haushaltsbudget ist von 7.8% im Jahr 1990 auf 6.3% im letzten Erhebungsjahr 2004 gesunken. Relativ gesehen, ist der Anteil also um fast einen Fünftel zurück gegangen. Das Einkommen eines Durchschnittshaushalts ist zwar innert vierzehn Jahren von CHF 7587 auf CHF 8506 gestiegen, doch gingen die monatlichen Ausgaben im Gastgewerbe trotz Teuerung und Mehrwertsteuer von CHF 593 auf CHF 535 zurück!

Wichtiger Hinweis

Die neuen Richtlinien für die Möblierung von Boulevard-Cafés gelten nur auf öffentlichem Grund. Liegt Ihre Terrasse oder Ihre Gartenwirtschaft auf privatem Boden, benötigen Sie keine Allmendbewilligung.



Die Basler Gastronomie auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

Italiener rauchen wieder mehr

Nachdem die Zahl der Raucher in Italien seit 2002 kontinuierlich gesunken war, kam es 2006 zu einer Trendwende: Der Zigarettenkonsum stieg um 1.1%. Im Jahr 2005 trat ein strenges Anti-Tabak-Gesetz in Kraft, dessen Wirkung nun bereits spürbar nachlässt. Der Initiator des Gesetzes, der ehemalige Gesundheitsminister Girolamo Sirchia, meint dazu: «Das wundert mich nicht, weil die Kontrollen reduziert worden sind. In vielen Lokalen wird das Rauchverbot nicht beachtet.»



Geschäft mit Geschenkkarten

Keine Restaurantkette ist so erfolgreich mit Geschenk- und Treuekarten wie Starbucks. Fast jede achte Transaktion in den amerikanischen Filialen erfolgt mit einer Starbucks Card.

Im Festtagsquartal 2006 verkaufte die Firma in den USA 15 Millionen Karten, welche mit USD 170 Millionen aufgeladen wurden. Gesamthaft sind bisher 96 Millionen Karten ausgestellt worden, zwei Millionen Nutzer haben sich namentlich registriert und es wurde 39 Millionen Mal nachgeladen. So wurden Einnahmen von über USD 2 Milliarden generiert, bevor überhaupt konsumiert wurde. Man stelle sich vor: Wenn nur 1% der Guthaben nicht eingelöst wird, so bleiben fast USD 20 Millionen unbenutzt liegen. Das Kartenprogramm wird nun ausgebaut und in anderen Märkten lanciert.



www.starbucks.com/card

■ Geschenkkarten bringen Profite und Gästebindung.

DIE BASLER GASTRONOMIE AUF EINEN KLICK!

www.basel-restaurants.ch

wird unterstützt von:

Basel+
Culture Unlimited

IWB

(mybasel.ch)

FELDSCHLÖSSCHEN
GETRÄNKE

OKK

Superstark!

Tel. 0 800 816 816

www.oekk.ch

O'KK
Öffentliche Krankenkassen
Schweiz

Jung und unkompliziert.

Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliere.ch

Immer mehr Bettwanzen

Als Folge der Globalisierung machen sich in Hotels vermehrt Wanzen breit. Die Parasiten reisen im Gepäck von Gästen mit. Bei einem Befall sind Spezialisten beizuziehen.

Die kleinen Tierchen kriechen nachts aus ihren Ritzen, orten die Wärme des schlafenden Menschen und suchen eine geeignete Saugstelle. Dann stechen sie zu und saugen sich einige Minuten lang mit Blut voll. Ein Teil der Betroffenen merkt von den Stichen nichts, andere reagieren mit Juckreiz oder Hautentzündungen.

«Besonders betroffen sind Unterkünfte von Reisegruppen.»

Schädlingsbekämpfungsfirmen registrieren eine Zunahme der Fälle: Durch die zunehmende Reiseaktivität werden die Tiere immer mehr verschleppt. Besonders betroffen sind Unterkünfte von Reise-

gruppen. Das Problem ist nicht mangelnde Hygiene, sondern die ständig wechselnde Kundschaft.

Da es keine präventive Behandlung gibt, ist es wichtig, dass man einen Befall schnell bemerkt. Blutspuren auf der Bettwäsche, winzige Kottupfer auf dem Bettrost und ein unangenehmer süsser Duft verraten die kleinen Biester. Finden Mitarbeiter solche Hinweise, dürfen Bettwäsche, Staubsauger und Arbeitsutensilien nicht aus dem Zimmer gebracht werden. Um die Wanzen auszurotten, muss die Raumtemperatur mit einem Ofen auf über 50 Grad erhöht werden. Auch der Einsatz von Insektiziden verspricht gute Erfolge. Auf jeden Fall sollte ein Kammerjäger beigezogen werden.



■ Bettwanzen werden bis zu 7mm lang und können bei Zimmertemperatur 40 Wochen ohne Futter auskommen.

Was wünschen Geschäftsreisende?

Vielreisende Geschäftsleute legen grossen Wert auf Internetzugang, Parkplätze und Etagenservice. Eher unwichtig sind Wellnessangebote, Minibar oder Zimmersafe.

Die amerikanische Firma T&E Research hat vielreisende Geschäftsleute befragt, wie das ideale Hotelzimmer aussieht. Am wichtigsten ist ein Breitband-Internetzugang (86%). Bügelbrett und Bügeleisen (65%) sowie Roomservice (56%) sind den Befragten wesentlich wichtiger als ein Zimmersafe (37%) oder ein Telefax im Zimmer (26%). Interessant ist, dass eine Kaffeemaschine (53%) weit mehr geschätzt wird als die stark verbreitete Minibar (19%).

Geschäftsreisende halten Parkplätze beim Hotel (84%) und ein Restaurantangebot (81%) für sehr wichtig, während Spa-Einrichtungen (27%) nicht vorausgesetzt werden. WLAN im öffentlichen Bereich (70%), Fitnessmöglichkeiten (60%) und Busi-

nesscenter (58%) werden sehr geschätzt. Auch eine Bar oder Lounge (51%) wird gern gesehen.



■ Hotel-Lobbys werden immer öfter für Besprechungen und Anlässe genutzt.

«Nazi Goreng»

Schluss mit dem Speisekarten-Surrealismus: Mit Blick auf die Olympischen Spiele lässt die Stadt Peking ein Übersetzungshandbuch für Restaurants erstellen, um Gerichte wie «Regierungsmisbrauchshühnchen» und «Pockennarben-Damentofu» von den Speisekarten zu verbannen. Wie untenstehendes Bild belegt, sind Übersetzungen tatsächlich voller Tücken.

扬州炒饭	¥18元
state fried rice	
拿破仑炒意粉	¥22元
Nepoleon fries the idea powder	
焗葡国鸡饭	¥22元
Bureau country chicken rice	
焗吞拿鱼意粉	¥22元
The bureau swallows to take the fish idea powder	
焗肉普意粉	¥22元
Bureau minced meat idea powder	
吉列猪扒饭	¥28元
The row pig picks the rice	
焗猪扒饭	¥28元
The bureau pig picks the rice	

Imbisslokale verdrängen Restaurants

Das Ifo Institut für Wirtschaftsforschung hat herausgefunden, dass die Deutschen immer öfters auf die Schnelle essen statt sich im Restaurant niederzulassen. Snack-Angebote von Bäckern, Metzgern und Imbissbuden seien inzwischen so beliebt, dass die traditionelle Gastronomie zunehmend Probleme habe. Gemäss Studie nahm der Ausser-Haus-Konsum vor allem an Bahnhöfen und Flughäfen stark zu. Klassische Gaststätten haben zunehmend Mühe: Immer mehr mittelständische Familienbetriebe müssen Insolvenz anmelden. Das Institut macht auch Ungleichheiten bei der Mehrwertsteuer für diese Entwicklung verantwortlich: Die Take-Away-Sparte profitiert vom reduzierten Satz von 7%, während im Lokal verzehrte Speisen und Getränke mit 19% besteuert werden.

Mehr Konkurse

Creditreform meldet erneut mehr Pleiten: Im Jahr 2006 mussten in der Schweiz 641 Restaurants und 72 Beherbergungsbetriebe Konkurs anmelden. Das Netto-Wachstum (Neueintragungen minus Löschungen) betrug in der Kategorie «Restaurants, Kantinen und Caterer» 540, bei den Hotels 68 Betriebe.



Versicherungen
für das Gastgewerbe

www.baizer.ch/versicherungen

Der Basler Cafetier

Unser Info-Magazin «à la bâloise» wird auch an die Nordwestschweizer Mitglieder des Schweizer Cafetier-Verbands verschickt. Hier finden Sie aktuelle Informationen der Basler Cafetiers.



Droge der Revolution

Der britische Journalist Tom Standage behauptet, ohne Kaffee hätte es keine Französische Revolution gegeben! Der europäische Rationalismus stehe in direktem Zusammenhang mit der Ausbreitung des koffeinhaltigen Genussmittels. Kaffee habe geholfen, den Alltag zu strukturieren und den Geist zu schulen.

Der österreichische Schriftsteller Gerhard Rekel teilt diese Meinung: Die Revolution habe nur stattfinden können, weil die Menschen ein paar Jahre zuvor begonnen hatten, Kaffee zu trinken. Davor tranken sie vor allem Bier, weil das Trinkwasser oft verseucht war. Der Alkohol habe das Phlegma vermehrt und den Blick auf die alltägliche Unterdrückung vernebelt. Erst als Kaffee als bakterienfreies Heissgetränk allgemein erschwinglich wurde, begann das Aufbegehren.



■ Wo Intellektuelle ihren Verstand schärften: Robespierre im Kaffeehaus.



Schweizer Cafetier-Verband
Bleicherweg 54, 8039 Zürich
Telefon 01 201 67 77
Fax 01 201 68 77
info@cafetier.ch
www.cafetier.ch

Ausserhaus-Geschäft boomt

Glückliches Amerika

Der amerikanische Branchenverband NRA prognostiziert für das laufende Jahr einen Anstieg der gastgewerblichen Umsätze um 5% auf 537 Milliarden Dollar. Die Branche beschäftigt in 935'000 Betrieben landesweit 12.8 Millionen Menschen. Der Markt wächst nun schon zum 16. Mal in Folge. Die Amerikaner geben 47.9 Prozent ihres Verpflegungsbudgets für Ausserhaus-Konsum aus!

Fast die Hälfte gab in einer Befragung an, weniger oft im Auto zu essen als früher. Auch sonst steigt das Bewusstsein für Ernährung: Regionale und biologisch produzierte Lebensmittel verzeichnen ein stetiges Wachstum. Bei den Produkten gelten Wasser in Flaschen, Wein, Kaffeespezialitäten, Mini-Desserts, Feigen, frische Kräuter, exotische Pilze, Vollkornbrote und gut gelagertes Fleisch aus Freilandhaltung als besonders wachstumsträchtig. Im Trend liegen die mediterrane, die lateinamerikanische und die panasiatische Küche.

Ungebrochen ist die Liebe der Amerikaner zu den Sandwiches: Während zu Hause vorwiegend Schinkenbrote und andere Klassiker verzehrt wer-

den, suchen die Konsumenten in den Restaurants vermehrt Varianten mit innovativen Brotsorten und originellen Belägen. Sandwiches im weitesten Sinne machen einen Viertel der amerikanischen

«Das Bewusstsein für gesunde Ernährung wächst.»

Foodservice-Umsätze aus! Der Erfolg hängt stark damit zusammen, dass Sandwiches fast alle Trends (z.B. gewisse ethnische Richtungen, Premium-Qualität, Vollwert) aufnehmen können: Es liegt sozusagen in ihrer Natur, dass sie fast alle Wünsche abdecken vermögen.

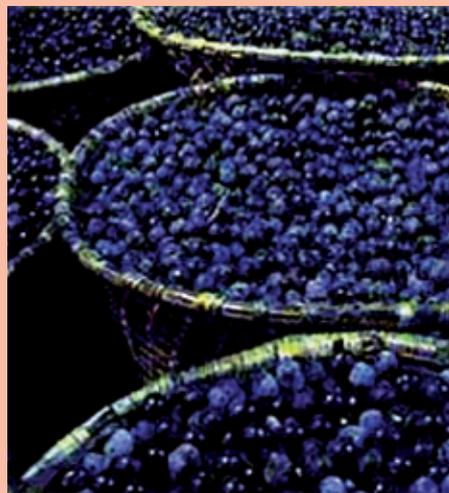
Superfrüchte

Eine Befragung von 1100 amerikanischen Küchenchefs ergab, dass Granatapfel, Goji und Açai (Früchte der Kohlpalme) als besonders «hot» gelten, weil sie durch ihren Gehalt an Antioxidantien

und Vitaminen besonders gesund sind. Karambole und Kiwi gelten bei den Kreativen trotz ihrer dekorativen Eigenschaften hingegen als altmodisch.



■ Der Gemeine Bocksdorn, auch bekannt als Wolfsbeere, macht nun als «Goji» Karriere. Sein natürlicher Standort reicht von Ostdeutschland bis nach China.



■ Aus dem Amazonas-Gebiet: Die Früchte der Kohlpalme heissen Açai. Sie weisen einen hohen Bestandteil an Calcium, Phosphor und Eisen auf.

Internationale Trends

In Japan gibt es immer mehr «schwarze» Lebensmittel. So wird dem Teig von Backwaren Kohle und schwarzer Sesam beigemischt. Der schwarze Look gilt als chic. In den USA machen stimmungsaufhellende Joghurts Furore. Bio-aktive Kulturen und Zutaten wie Ginseng, Zitrone und Heidelbee-

re revitalisieren, erfrischen oder entspannen. Im Kommen sind auch mikrowellentaugliche Suppen – so verpackt, dass man sich die Finger nicht verbrennt. Besonders trendige Geschmacksrichtungen: Spicy Thai, Endivie & Bohne sowie Tomaten-Basilikum mit griechischen Orzo-Nudeln.

Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliere.ch

Rauchfrei Geniessen in Basel!

Eine Information des Wirtverbandes Basel-Stadt

März 2007



Rauchfreie Betriebe

A

Bäckerei-Café Andreas Bio, Schneidergasse 27

B

Café Barfi, Leonhardsberg 4
Café Berger, Allschwilerstrasse 11
Restaurant Berower Park, Riehen *
Black Tower Lounge, Gerbergässlein 2/1
Asian Restaurant Boo, Klybeckstrasse 86
Das Breite Hotel, Zürcherstrasse 149
Brasserie Steiger, Münzgasse 12
Restaurant Blinde Kuh, Dornacherstrasse 192
Restaurant Burger King, Centralbahnplatz 10
Restaurant Bio-Holzofenbäckerei, Andreasplatz 14

C

Café-Bar Le Central, Centralbahnstrasse 14
Cantina e9, Eulerstrasse 9

D

Café del Mundo, Güterstrasse 158
Restaurant Cantina Don Camillo, Burgweg 7
Café Druckpunkt, St. Johans-Vorstadt 19 *

G

Restaurant Les Gareçons, Badischer Bahnhof *
Vegetarisches Restaurant Gleich, Leonhardsberg 1

I

Il Caffè, Falknerstrasse 24

J

Restaurant Job Factory, Münchensteinerstr. 268 *
Jugendherberge, St. Alban-Kirchrain 10

K

Restaurant Krafft, Rheingasse 12 *

M

Restaurant Manora, Greifengasse 22
Indian Restaurant Mandir, Spalenvorstadt 9
McDonald's Restaurant, Centralbahnstrasse 13
McDonald's Restaurant, Rosentalstrasse 71
Migros-Restaurant Gundelitor
Migros Restaurant Kirschgarten
Migros-Restaurant Dreispitz
Migros-Restaurant Claraplatz
Migros Food Court, Steinenvorstadt 23

Restaurant Mister Wong, Centralbahnplatz 1

N

Japanese Ramenbar Namamen, Steinenberg 1
Noohn Restaurant, Henric Petri-Strasse 12 *

O

Deli Café Bar Ono, Leonhardsgraben 2

P

Restaurant Peppone, Markgräflerstrasse 14
Piadina-Bar, Gerbergasse 78
Café-Bar-Lounge Prima-Klima, Steinenvorstadt 58

R

Restaurant Sportplatz Rosental, Landauerstr. 45

S

Café Sri Veda, Vogesenstrasse 100
Starbucks Coffeehouse, Aeschenplatz 7
Starbucks Coffeehouse, Freie Strasse 89
Starbucks Coffeehouse, Rebgasse 2
Starbucks Coffeehouse, Steinenvorstadt 17
Café Sutter, Eisengasse 15
Café Sutter, Webergässchen 5, Riehen
Café Sutter, Grellingerstrasse 44
Café Sutter im Rauracherzentrum, Riehen

T

Café Thalia Bücher, Freie Strasse 32
Restaurant Typisch Thai, Güterstrasse 138
Restaurant Topas, Leimenstrasse 24 *

V

Restaurant Vegi Country Life, Sattelgasse 3
Vinoteca Vineccetera, Mittlere Strasse 28

X

Café Xocolatl, Blumengasse 3

Y

Yoko Sushi-Bar, Steinentorstrasse 35

* Fumoir vorhanden

Brasserie Au Violon, Im Lohnhof 4
(11.30 bis 13.30 Uhr / 18.30 bis 22 Uhr)

B

Restaurant Bodega zum Strauss, Barfüsserplatz 16

C

Comou Café, Bar & Bistro, Kunstmuseum (mittags)

E

Restaurant Erbkönig, Erlenstrasse 9 (bis 21.30 Uhr)

G

Restaurant Goldenes Fass, Hammerstrasse 108
(11.30 bis 13.30 Uhr / 18 bis 22 Uhr)
Restaurant Gundeldingerhof, Hochstrasse 56
(11.30 bis 13.30 Uhr / 18 bis 21.30 Uhr)

H

Café-Bar Haltestelle, Gempenstr. 5 (bis 17 Uhr)
Restaurant Hasenburg (1. Stock), Schneidergasse 20

K

Brasserie Küchlin, Steinenvorstadt 55 (11 bis 17 Uhr)

L

Café zum Lamm, Rebgasse 16 (mittags)
Parkrestaurant Lange Erlen, Basel
(12 bis 13 Uhr / 19 bis 21Uhr)

M

Thai-Restaurant Mük Dam, Dornacherstrasse 193
(11.30 bis 13.30 Uhr / 17.30 bis 20 Uhr)

P

Caffè Paganini, Birmanngasse 1 (12 bis 14 Uhr)
Restaurant Papiermühle, St. Alban-Tal 35 (sonntags)
Restaurant Pavillon, Schützenmattpark 1 (tagsüber)
Restaurant Platanenhof, Klybeckstrasse 241
(12 bis 14 Uhr / 18.30 bis 21.30 Uhr)

R

Café Rondelle, Neuweilerstrasse 5
(12 bis 13.30 Uhr)

S

Café Streuli, Schneidergasse 12 (11 bis 14 Uhr)
Restaurant Schumachernzunft, Hutgasse 6
(12 bis 14 Uhr / 18 bis 22 Uhr)
Schützenstube im Schützenhaus (mittags und abends)
Café Stoffero, Stänzlergasse 3 (11.45 bis 14 Uhr)



Rauchfreie Zeiten

A

Restaurant Atlantis, Klosterberg 13 (mittags)



Fachbücher,
CDs und Videos

www.baizer.ch/shop



Separater Nichtraucherraum

A

Diskotheek Allegra, Aeschengraben 31
Restaurant Altes Warteck, Clarastrasse 59
Ristorante Antonio, Spalenring 160
Restaurant Antonius, Kannenfeldstrasse 59

B

Restaurant Bel Etage, Hotel Der Teufelhof
Restaurant Bläsitörli, Klybeckstrasse 2
Restaurant Bowling-Park, Leimgrubenweg 9
Restaurant Bundesbahn, Hochstrasse 59

C

Coop Restaurant, Gerbergasse 4
Coop Restaurant, Freie Strasse 75

D

Ristorante Da Roberto, Küchengasse 3
Restaurant Pizzeria Dorenbach, Holeestrasse 61

E

Restaurant Elsässertor, Centralbahnstrasse 4

F

Fumare Non Fumare, Gerbergasse 30

G

Gasthof zum Goldenen Sternen,
St. Alban-Rheinweg
Restaurant Gundeldinger Casino, Tellplatz 6

H

Han Mongolian Barbecue, Riehen

I

Restaurant zum Isaak, Münsterplatz 16

K

Café Kranich, Wilhelm Klein-Strasse 27

L

Mexikanisches Restaurant La Fonda, Sattelgasse
Restaurant Latini, Falknerstrasse 31
Restaurant Löwenzorn, Gemsberg 2
Landgasthof Riehen, Baselstrasse 38

M

Restaurant Manger & Boire, Gerbergasse 81
McDonald's Restaurant, Barfüsserplatz 9
McDonald's Restaurant, Greifengasse 15
McDonald's Restaurant, Marktplatz 18
Restaurant Münchnerhof, Riehenring 75

O

Restaurant Oliv, Bachlettenstrasse 1

P

Restaurant Palladium, Amerbachstrasse 14
Restaurant Parterre, Klybeckstrasse 1b
Restaurant Pata Negra, Elsässerstrasse 39
Restaurant Pomodoro, Steinenvorstadt 71
Restaurant Prima, Aeschenvorstadt 48

R

Restaurant Rialto, Birsigstrasse 43

S

Restaurant Saigon, Aeschenvorstadt 57
Restaurant Sairung Chanthaburi,
Feldbergstrasse 57
Salat-Laden, Aeschenvorstadt 24
Restaurant St. Alban-Stübli, St. Alban-Vorstadt 74
Confiserie Tea-Room Schiesser, Marktplatz 19

Restaurant Stab, Riehen
Restaurant Stadthof, Gerbergasse 84
Restaurant Steinbock, Centralbahnstrasse 19
Café Sternenhof, Sternengasse 27
Restaurant Stucki-Bruderholz, Bruderholzallee 42
Restaurant Sukhothai, Bachlettenstrasse 19
Restaurant Susu's, Gerbergasse 73

T

Restaurant Torstübli, Riehentorstrasse 27

X

Xiao Lu's China-Restaurant, Elisabethenstrasse 44

W

Restaurant Wettstein-Grill, Basel Hilton Hotel
Restaurant Wiesengarten, Wiesendamm 12
Restaurant Wilhelm Tell, Spalenvorstadt 38

Z

Zoo-Restaurants, Bachlettenstrasse 75



Nichtraucher- zonen

Im Kanton Basel-Stadt gibt es ausserdem
rund 300 Gastbetriebe mit Nichtraucherzonen.

www.basel-restaurants.ch

Rauchfreie Angebote in der Region

Gemäss GastroBaselland gibt es in unserem Nachbaranton 40 Restaurants mit separaten Nichtraucherräumen, elf rauchfreie Betriebe und 15 Lokale mit rauchfreien Essenszeiten. Einige Beispiele:

Rauchfrei Asphof Rothenfluh, Bad Schauenburg (Fumoir vorhanden), Stab Waldenburg, Erica Langenbruck. **Raum für Nichtraucher** Ochsen Oberwil, Rössli Oberwil, Heyer Biel-Benken, Schüre Therwil, Elsässerhof Allschwil, Zic Zac Rockgarden Allschwil, Schützenstube Pratteln, Krummen-eich Pratteln, Seegarten Münchenstein, Hofmatt Münchenstein, Classico Arlesheim, Ochsen Arlesheim, Sonne Aesch, Brücke Grellingen, Rathausstube Laufen. **Rauchfreie Zeiten** Mühle Allschwil, Solbad Schweizerhalle, Kentucky-Saloon Pratteln, Höfli Pratteln, Schlüssel Reinach, Alte Braue Liestal, Bad Ramsach Läuelfingen.

Nein zu einem generellen Rauchverbot!

Wir begrüßen die Schaffung von rauchfreien Angeboten, wenn dies aufgrund eines unternehmerischen Entscheids geschieht. Ein staatliches Rauchverbot in Restaurants lehnen wir ab.

Restaurants sind nicht mit öffentlichen Anlagen wie Schulen, Verwaltungsgebäuden und Transportmitteln zu vergleichen, weil sie privates Eigentum sind und der Geselligkeit dienen. Ein Verbot wäre ein völlig unverhältnismässiger Eingriff in die individuelle und unternehmerische Freiheit. Zudem gilt es auch Werte wie unsere Kultur und Tradition zu berücksichtigen. Last but not least gibt es negative wirtschaftliche Effekte. Auch wenn die Propaganda der Tabakgegner anderes behauptet: Erfahrungen unserer Berufskollegen im Ausland zeigen, dass sehr viele Betriebe existenzgefährdende Umsatzeinbussen in Kaufnehmen müssen. Ein Rauchverbot wird zu einem Abbau von Arbeits- und Ausbildungsplätzen führen!

Meldestelle für Konsumenten

Wenn Sie in unserer Liste ein Lokal vermissen oder glauben, dass ein Betrieb zu Unrecht aufgeführt wurde, teilen Sie uns das bitte mit. Falls Sie ein Restaurant in Basel kennen, welches Angebote für Nichtraucher einfach schaffen oder besser bezeichnen könnte, melden Sie das bitte unter Angabe Ihres Absenders.

Wirtverband Basel-Stadt
Nichtraucherschutz
Freie Strasse 82, 4010 Basel
Fax +41 61 278 94 90
info@baizer.ch

Infos zu unserem Verhaltenskodex:
www.basel-restaurants.ch (Nichtraucherschutz)
www.baizer.ch/aktuell



Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliere.ch

Parlamentarische Initiative Gutzwiller Unverhältnismässig und ungeeignet

Der Zürcher FDP-Nationalrat Felix Gutzwiller will über eine Änderung des Arbeitsgesetzes erreichen, dass sämtliche Arbeitsplätze rauchfrei werden. Mit seiner parlamentarischen Initiative will er über die Hintertüre ein Rauchverbot in Restaurants durchzwängen.

Mit der geplanten Änderung des Arbeitsgesetzes kann der angestrebte «Schutz von Bevölkerung und Wirtschaft» nicht erreicht werden. Der Vorstoss von Nationalrat Gutzwiller verletzt verfassungsmässige Grundsätze, insbesondere das Prinzip der Verhältnismässigkeit. Wir können unsere Gäste nicht zwingen, das Rauchen zu unterlassen, denn es bleibt unklar, wie ein Verbot rechtsgenügend verfügt werden kann, ist doch die Verfassungsgrundlage auf Arbeitnehmer beschränkt. Durch die hohen Strafen (Freiheitsentzug) für Arbeitgeber und Arbeitnehmer würden unsere Leute kriminalisiert, während rauchende Gäste in Restaurants nicht einmal gebüsst werden könnten.

Das Arbeitsgesetz erfasst nur etwa die Hälfte der Einwohner: Wer nicht arbeitet oder Familienangehöriger ist, fällt nicht darunter. Es ist auch sonst nicht möglich, alle Arbeitnehmer mit der geplanten Revision vor dem Passivrauchen zu schützen. Oder dürfen Privatpersonen in ihrer eigenen Wohnung nicht mehr rauchen, wenn sie einen Aussendienstmitarbeiter oder Handwerker im Haus haben? Wie sollen die angeblich erlaubten, unbedienten Fumoirs eingerichtet werden, wenn unsere Mitarbeiter dort nicht sauber machen dürfen? Der Vorstoss von Dr. Gutzwiller ist in höchstem Masse fundamentalistisch: Selbst Arbeitsplätze im Freien sollen rauchfrei werden! Unsere Gäste dürften also nicht einmal mehr in den Gartenwirtschaften rauchen.

Wettbewerbsverzerrungen wären vorprogrammiert: In Tausenden von Lokalen könnte zumindest zeitweise weiterhin geraucht werden, weil dort keine Angestellten, sondern nur Familienangehörige beschäftigt werden. Auch in den meisten Besenbeizen und Vereinswirtschaften würde der Tabakrauch nicht verschwinden. Die Paragastronomie wird sich sowieso nicht an ein Verbot halten. Illegale Bars und Clubs werden wie Pilze aus dem Boden schiessen. Es kann doch nicht im Interesse des Gesetzgebers liegen, die Konsumenten von legalen Produkten in den Untergrund zu treiben!



■ *Freisinn, quo vadis? Nationalrat Gutzwiller lässt Ballone steigen.*

Die wirtschaftlichen Auswirkungen eines Rauchverbots wären verheerend. Selbst der Bericht der Subkommission Passivrauchen gesteht ein, dass in Irland die Umsätze um fast 5% zurückgingen. Berücksichtigt man noch die Teuerung und das Wachstum dieser dynamischen Volkswirtschaft, betragen die Einbussen mindestens 10%. Was nützt ein rauchfreier Arbeitsplatz, wenn es ihn nicht mehr gibt? Ein Rauchverbot wird schweizweit zwei Milliarden Franken Umsatz kosten und 20'000 Arbeits- und Ausbildungsstellen vernichten. Viele Betriebe, vor allem in bereits strukturschwachen Gebieten, werden schliessen müssen. Unsere traditionelle Beizenkultur wird bei einem Rauchverbot weitgehend verschwinden. Nachher müssen dann wohl mit Subventionen Treffpunkte geschaffen werden, um die soziale Verarmung zu stoppen!

Falls die negativen Auswirkungen des Passivrauchens tatsächlich so schädlich sind wie es dargestellt wird, so müssten doch in erster Linie Kinder und Jugendliche besser geschützt werden. Unsere Gäste sind mündige Bürger, die frei entscheiden können, wo Sie einkehren möchten. Auch unsere Mitarbeiter sind erwachsene Menschen. Bei einer ganzheitlichen Betrachtung müssen neben gesundheitspolitischen Aspekten auch Werte wie die persönliche und unternehmerische Freiheit, das Recht auf Eigentum, unsere Kultur und Tradition sowie wirtschaftliche Effekte und andere Folgen berücksichtigt werden. Zu erwähnen ist hier die Lärmproblematik: Wenn spätabends vor der Tür geraucht wird, können die strengen Auflagen des Umweltrechts nicht mehr eingehalten werden.

Der angestrebte Paradigmenwechsel hat in Tat und Wahrheit bereits stattgefunden, ist doch die Mehrzahl der Arbeitsplätze schon heute rauchfrei. Die Änderung des Arbeitsgesetzes will auf vermeintlich rasche Art ein generelles Rauchverbot durch die Hintertüre einführen. Der vorliegende Gesetzesentwurf ist unbrauchbar!



■ *Fundamentalistischer Schwachsinn: Auch in Gartenwirtschaften soll nicht mehr geraucht werden, denn dort ist ein Arbeitsplatz.*

Jost Müller wurde 96

Am 20. Januar feierte Jost Müller-Fruet seinen 96. Geburtstag. Der legendäre Basler Wirt führte zusammen mit seiner verstorbenen Frau Margrit von 1946 bis 1956 den Goldenen Sternen an der Aeschenvorstadt und danach bis zur Pensionierung 1970 das Zunfthaus zum Schlüssel. Müller war Initiant des Wiederaufbaus des Goldenen Sternen im Dalbeloch. Der Autor selbst verlegter Kochbücher pflegt noch heute im eigenen Heim die klassische französische Küche. Wir gratulieren!

Mehr Ausbildungsplätze

Die Attestlehre «Hotellerieangestellte» kam im Gegensatz zu den Pendants «Küchenangestellter» und «Restaurationsangestellter» noch nicht richtig vom Fleck. Auch bei der dreijährigen Lehre zur Hotelfachfrau resp. zum Hotelfachmann soll die Zahl der Ausbildungsplätze in der Region erhöht werden. Die Hotel & Gastro Formation Basel-Stadt und der Basler Hotelier-Verein unternehmen deshalb zusammen mit dem Berufsbildungsamt entsprechende Anstrengungen. So findet am 28. März 2007 um 15 Uhr im Swisshotel eine Informationsveranstaltung für bestehende und potentielle Lehrbetriebe statt. Die Hotellerieangestellten besuchen die Schule und die überbetrieblichen Kurse bereits in Basel. Es ist das erklärte Ziel, ab 2008 auch die Hotelfachleute nicht mehr in weit entfernte Schulhotels zu schicken. Dazu muss aber die Zahl der Ausbildungsplätze nachhaltig erhöht werden.

Ihr Partner für Gastronomieeinrichtungen

KALTEMÜLLER



- Thekenbau und Gastronomieeinrichtungen
- Kühl- und Tiefkühlzellen
- Gewerbe- und Industriekühlung
- Gewerbe- und Industrieklimatisierung

Böcklerstraße 5
79110 Freiburg
Deutschland
info@kaelte-mueller.de

Tel: 0049(0)761-131371
0049(0)761-131177
Fax: 0049(0)761-133471
www.kaelte-mueller.de



Swiss Restaurant Guide

www.restaurant-express.ch

Höhere Mindestlöhne

Die monatlichen Mindestlöhne im Gastgewerbe wurden auf den 1. Januar 2007 um 1.5 bis 1.9 Prozent angehoben. Der Entscheid des eidgenössischen Schiedsgerichts gilt Kraft der Allgemeinverbindlicherklärung für sämtliche gastgewerbliche Arbeitsverhältnisse in der Schweiz. Sofern die bisher bezahlten Löhne bereits über den neuen Mindestlöhnen liegen, muss keine Anpassung erfolgen. Die neuen Mindestlöhne tragen unserer Meinung nach den wirtschaftlichen Verhältnissen im Gastgewerbe zu wenig Rechnung. Auch wenn sich die konjunkturelle Lage insgesamt verbessert präsentiert, ist die Ertragssituation in den meisten Betrieben nach wie vor angespannt.

www.l-gav.ch

Beeindruckende Museumsnacht

Riesenerfolg für die 7. Basler Museumsnacht: Die 30 beteiligten Museen und acht Gastinstitutionen verzeichneten mehr als 100'000 Eintritte. Auffallend war der hohe Anteil von jungen Leuten. Tausend Mitarbeitende sorgten für einen reibungslosen Ablauf, sechs spezielle Shuttle-Buslinien, fünf Oldtimer-Trams und zwei Rheinschiffe für bequeme Transfers. Anschliessend wurde an den After Hours Parties in fünf Basler Clubs abgetanzt. Wir freuen uns schon auf den 18. Januar 2008!

www.museumsnacht.ch



Vorfälle in Gastbetrieben

Im Jahr 2006 sind im Kanton Basel-Stadt aufgrund von Vorfällen in Gastgewerbebetrieben 490 Polizeirapporte erstellt worden. Diese betreffen unter anderem Verstösse gegen Lärmvorschriften, verbotenes Glücksspiel, Prostitution, Schlägereien, Schiessereien und Messerstechereien. Der liberale Grossrat Claude Beranek will nun in einer Interpellation von der Regierung wissen, warum nur ein einziger dieser Rapporte weiter verfolgt worden ist.

Neue rauchfreie Angebote

Immer öfter versuchen Restaurateure, ihre Betriebe von Beginn weg als Nichtraucherlokal zu positionieren. Auch alteingesessene Betriebe bauen ihre rauchfreien Angebote aus.

Roland Kurz vom asiatischen Restaurant «Boo» an der Klybeckstrasse setzt auf rauchfrei, ebenso Sibel Kaya mit ihrer Café-Bar-Lounge «Prima-Klima» an der Steinvorstadt. Auch das neue «Ono» am Leonhardsgraben wurde als Nichtraucherlokal konzipiert. Das «Starbucks» an der Freien Strasse ist wie seine drei Schwesterbetriebe in Basel komplett rauchfrei.

Aber auch Traditionsbetriebe erkennen die Zeichen der Zeit: In der «Safran-Zunft» ist der gesamte Bankettbereich rauchfrei. Auf ausdrücklichen Wunsch eines Veranstalters kann das Rauchen im Saal zwar gestattet werden, nicht aber im Treppenhaus, im Foyer und auf den Toiletten. Das Restaurant verfügt bereits seit zwei Jahren über eine grosse Nichtraucherzone. Im «Landgasthof

Riehen» ist nun die Loggia komplett rauchfrei. Im «Atlantis» herrscht über die ganze Mittagszeit ein Rauchverbot.

«Auch Traditionsbetriebe erkennen die Zeichen der Zeit.»

Auch Wirte im Baselbiet schaffen stetig neue Angebote: Die «Trattoria Da Fusco» in der Blume Pfefingen verfügt nun über einen Nichtraucherraum mit 26 Plätzen. Seit Mitte Januar ist das Restaurant «Raphael's» im Engel Liestal rauchfrei. Das Hotel verfügt nun über zwei Nichtraucherrestaurants mit insgesamt 80 Plätzen. Die Taverne und die Bar bleiben nach wie vor den Rauchern erhalten.



Die Geschichte der Basler Gastronomie

Mario Nanni, der Archivar des Wirtverbandes Basel-Stadt, hat in akribischer Arbeit die faszinierende Geschichte der Basler Gastronomie von 354 nach Christus bis heute aufgearbeitet. Entstanden ist ein einzigartiges Werk, das in der Sammlung der Basler Stadtgeschichte eine Lücke schliesst. Das Buch ist illustriert mit über 250 Fotos und Dokumenten, die zu einem grossen Teil noch nie

veröffentlicht wurden. Es bietet unter anderem Anekdoten, Einblick in die Gastronomiekultur, die Verbandsgeschichte und Aufnahmen vergangener Zeiten.

Mario Nanni
Die Geschichte der Basler Gastronomie
ISBN 3-7245-1363-1 / CHF 68
Friedrich Reinhardt Verlag
www.reinhardt.ch



Vergangene Zeiten: Der Saal des Gundeldinger Casinos um 1903.



Gastgewerbliche
Liegenchaftsbörse

www.gastro-express.ch

Teillohn für junge Erwachsene

Immer häufiger sind junge Erwachsene wegen Arbeitslosigkeit auf Unterstützung durch die Sozialhilfe angewiesen. In Basel ist fast jede sechste neu bei der Sozialhilfe gemeldete Person zwischen 18 und 25 Jahren alt! Der Kanton Basel-Stadt will zusammen mit dem Verein Soziale Stellenbörse junge, motivierte Sozialhilfeempfangende nachhaltig in den regulären Arbeitsmarkt integrieren. So sollen die hohen Folgekosten der Jugendarbeitslosigkeit vermieden werden.

Die Soziale Stellenbörse sucht Hotels und Restaurants in Basel und Umgebung, die neue und einfache Arbeitsstellen im Tieflohnsegment schaffen können. Optimal sind Tätigkeiten im manuellen Bereich, die von einer arbeitswilligen Person schnell erlernt werden können und nach einer Anlaufphase zu verwertbaren Arbeitsresultaten führen.

Die Anstellung erfolgt über den kostenlosen Personalverleih der Sozialen Stellenbörse für eine Dauer von sechs bis zwölf Monaten. Jeder Einsatz ist schnell und unbürokratisch kündbar. Der Arbeitsvertrag wird aufgrund der Vorgaben der Einsatzfirma erstellt. Der Betrieb hat nur den effektiven Lohn sowie die Prämien für AHV, ALV, FAK und BVG zu bezahlen. Weitere Kosten fallen nicht an! Selbst bei Krankheitsausfall hat die Einsatzfirma keinen Lohn zu bezahlen.

Die Lohnhöhe wird individuell vereinbart, wobei die Einsatzfirma zunächst ein Basisgehalt bestimmt, welches später aufgrund einer gemeinsamen Einschätzung der Leistungsfähigkeit angepasst wird.

«Jeder Einsatz ist schnell und einfach kündbar.»

Die Kosten für den Arbeitgeber liegen teilweise deutlich unterhalb des branchenüblichen Mindestlohnes für unqualifizierte Kräfte, so dass die internen Kosten der Einarbeitung und Betreuung gedeckt werden können.

Soziale Stellenbörse
Andreas Schibler
Telefon 061 366 99 63
www.soziale-stellenboerse.ch



■ Ideal sind Tätigkeitsbereiche, in denen nach kurzer Zeit verwertbare Arbeitsresultate anfallen.

Wirten vor 100 Jahren

Nicht auf Rosen gebettet

Lange Arbeitszeiten, Überkapazitäten, schlechte Ertragslage: Ein Bericht für Leute, die glauben, dass früher alles besser war.

Die Basellandschaftliche Zeitung vom 10. November 1905 berichtet aus der Gemeinde Ettingen:

Wie man hört, sind auch dieses Jahr keine neuen Wirtschaftsmeldungen erfolgt und es bleiben uns also das nächste Jahr unsere 8 Wirte. Auf einen Wirt kommen etwa 100 Seelen. Es kann angenommen werden, dass von rund 100 Einwohnern etwa 50 weibliche sind; von den übrigen 50 sind die Hälfte Unerwachsene, also noch nicht wirtshausfähig, von den 25 sind es wieder 5, die nicht ins Wirtshaus gehen.

Heute hat Ettingen 4844 Einwohner und gibt es nur noch sechs Gastbetriebe, also einen pro 807 «Seelen». In der Zwischenzeit sind auch Kinder, Jugendliche und Damen «wirtshausfähig» geworden. Wie viele Ettinger aber tatsächlich regelmässig im Dorf einkehren, entzieht sich unserer Kenntnis.

Also hat durchschnittlich jeder Wirt an einem Sonntag aus der Gemeinde zwanzig Gäste zu erwarten; an einem Wochentag nehmen wir an täglich fünf Gäste. Gibt dann jeder Gast im Durchschnitt einen Franken aus, so kann für den Wirt 40 Cts. Profit angenommen werden. Also von 20 Gästen des Sonn-

tags 20 x 40 Cts. = 8 Franken. An den Wochentagen 2 Fr., also 12 Franken. 8 Fr. und 12 Fr. wären 20 Fr. per Woche; in 52 Wochen 1040 Franken.

Am Sonntag nach der Kirche wurden 40% des Umsatzes erzielt. Fünf Gäste pro Werktag? Damit würde heute niemand mehr überleben. Und «40 Cts. Profit» pro Umsatzfranken (gemeint ist offenbar der Bruttogewinn) reichen auch nicht mehr: Bruttomargen von deutlich über 70% sind heute Voraussetzung für wirtschaftlichen Erfolg.

Wir nehmen an, dass die auswärtigen Gäste des Wirtschaftslokales Heizung, Licht etc. bestreiten. Nach Abzug von Patent und Steuern können wir den reinen Verdienst im höchsten Fall auf 700 Fr. stellen. Soviel kann jeder sparsame Arbeiter verdienen.

Die «auswärtigen Gäste» haben heute ein grösseres Gewicht. In Basel stammen durchschnittlich 25% der Restaurationsumsätze von Touristen, wobei die Unterschiede zwischen den Betrieben natürlich gewaltig sind.

Und wie man gemeinhin annimmt, wie muss ein Wirt ein geduldiger Mensch sein! Wie viele Zumutungen muss sich der Wirt (auf dem Lande wenig-

stens) gefallen lassen! Wie oft muss er stundenlang ein wertloses, widerliches Geschwätz anhören und oben drauf noch die «Kreide» zur Hand nehmen. Nein, die Wirte sind nicht auf Rosen gebettet: Ihr Einkommen ist ein «sauer verdientes».

Kreditkarten sind an die Stelle der «Kreide» getreten. Mancher Wirt muss aber auch heute noch ein geduldiger Zuhörer sein...



■ Ettingen war anfangs des 20. Jahrhunderts dank seines Bads ein beliebter Ausflugspunkt der Basler. Die Wirte verdienten ihr Geld aber «sauer», schrieb die Basellandschaftliche Zeitung im Jahr 1905.



> Stellen suchen.

> Stellen anbieten.

> Kostenlos.

www.gastro-express.ch

Aha-Effekte

Etymologie, die Lehre von der Herkunft und Entwicklung der Wörter, ist vielleicht nicht die seriöseste Wissenschaft, doch die Erklärungen vermitteln oft überraschende Einsichten.

FOLGE 7

GRILLIERTE HIRSCHWÜRSTE

Bratwurst

Sie hat ihren Namen nicht vom Braten, sondern vom althochdeutschen *brato* (Fleisch ohne Speck und Knochen). Auch *Wildbret* hat dieselbe Herkunft.

Cervelat

Die Herleitung von lateinisch *cerebellum* (kleines Hirn) ist nicht sicher. Ursprünglich handelte es sich nämlich um eine dunkle Wurst aus Hirschfleisch (lateinisch *cervus*). Allerdings dürfte auch Wurst aus Hirn (französisch *cervel*) eine Rolle gespielt haben, für Deutschland ist eine solche bereits im 14. Jahrhundert bezeugt.

Grillieren

Der Begriff geht zurück auf lateinisch *craticulum* (kleiner Rost). Dass der Grill eben nicht immer etwas mit Braten zu tun hat, zeigt sich am «Kühlergrill».

Kartoffel

Das Wort stammt vom italienischen Wort *tartufoli* (Trüffel) und geht weiter zurück auf frühromanisch *terrītuberum* (Erdknolle). Es wanderte über Frankreich und Italien nach Deutschland. Dabei kam es zu einer Bedeutungsübertragung. Im französischen *pommes de terre* ist lediglich noch der Hinweis auf «Erde» zu erkennen.

Rebhuhn

Der Anklang von *Rebe* beruht auf nachträglicher Angleichung. Die Germanen benannten den Vogel nämlich schon, bevor sie Reben kannten. Aus niederdeutsch *rap* (schnell) entstand mittelniederdeutsch *raphone*. Auf Russisch heisst das Rebhuhn *rjabka*.

In der nächsten Ausgabe

- Was Zander mit Sand zu tun haben
- Sardinen aus Sardinien?
- Über die Fahlheit der Felchen

Treffen der Wirtechöre

Am 25. und 26. Juni 2007 treffen sich Hunderte von singenden Wirtsleuten in Basel! Unter der Regie von OK-Präsident Edi Stücheli organisiert der Wirtechor beider Basel das schweizerische Wirtechor-Sängertreffen. Dieses fand zum letzten

Mal vor dreissig Jahren am Rheinknie statt. Am 25. Juni zwischen 15 und 17 Uhr gelangt in der Clara-Kirche ein Konzert aller Wirtechöre zur Durchführung. Der Eintritt ist für alle Sängerfreunde kostenlos.



Der Wirtechor beider Basel ist Gastgeber des diesjährigen nationalen Treffens aller Wirtechöre.



In einer Zeit, als der sagenumwobene Basilisk bei uns noch kein Symbol für Schutz und Sicherheit war, floss im Baselbieter Jura schon hochwertiges und reines Wasser. Seit zehn Jahren wird dieses erfrischende Trinkwasser in Glasflaschen abgefüllt und mit prickelnder Kohlensäure angereichert.

Die Zeit war reif, das begehrte Basler Wasser aus unserer Region mit seinem neutralen Geschmack in ein unverwechselbares Gewand zu hüllen.

Mehr unter www.baslerwasser.ch



baizer.ch/aktuell

Stets auf dem Laufenden mit unserem elektronischen Newsletter!

Bereits profitieren 700 Hoteliers und Wirte von unserem Angebot.

Interessiert? Ein kurzes Mail an ebneter@baizer.ch genügt.



Basler Kochrezepte

www.baslerkueche.ch

England wird zum Polizeistaat Spitzel überwachen Rauchverbot

Fast 30 Millionen Pfund wird der Kontrollapparat kosten, welcher zur Zeit in England aufgebaut wird, um die Einführung des Rauchverbots in öffentlichen Räumen ab Juli zu überwachen. Um die bestehenden Polizeikräfte nicht zu überfordern, werden 1200 Undercover-Kontrolleure geschult.

In einer ersten Phase sollen allein in Liverpool 200 «Spione» durch Pubs und Büros patrouillieren. Dabei sollen sie unbemerkt filmen und so Beweise sichern. Die Kontrolleure erhalten das Recht, Bussen von 50 bis 200 Pfund für illegales Rauchen auszusprechen. Geschäftsinhaber, die sich weigern, das Rauchverbot umzusetzen, werden verzeigt, wobei Bussen bis 2500 Pfund drohen. Der konservative Schattenminister Eric Pickles bezeichnete die vorgesehenen Spitzel-Truppen als «Townhall Taliban» und meinte gegenüber dem Daily Express: «Hier werden mit einem Presslufthammer Nüsse geknackt.»



■ *Defending the Empire: Die Bobbys werden bald «undercover» durch Pubs patrouillieren.*

Diageo spürt Rauchverbot in Pubs

Der britische Spirituosen- und Bierhersteller Diageo, zu welchem unter anderem Johnny Walker, J&B, José Cuervo und Guinness gehören, vermeldet per Ende Dezember 2006 einen Rückgang von 11% auf den Britischen Inseln, während weltweit 2%

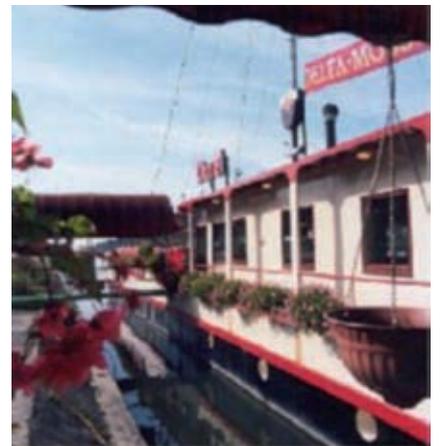
mehr verkauft wurde. Für die Schwierigkeiten im Heimmarkt werden vom Unternehmen vor allem die Rauchverbote in Irland und Schottland verantwortlich gemacht.



Unzufriedene Wirte in Belgien

Obwohl Lokale mit weniger als einem Drittel Küchenanteil am Gesamtumsatz separate Raucherzimmer einrichten dürfen, beklagen viele belgische Wirte Umsatzerluste. Einige Betreiber leisten Widerstand.

Gemäss der nationalen Gesundheitsbehörde SPF geben 26% der kontrollierten Restaurants und Bars zu Beanstandungen Anlass. 4% der Betreiber leisten sogar offenen Widerstand. Einige von ihnen erreichen als «Rauchrebellen» nationale Berühmtheit, so Danny Vermeer vom Restaurantschiff «De kleppende Klipper» in der Nähe von Antwerpen. Vermeer beklagt sich nun über massive Schikanen des Gesundheitsamts, er will sich aber nicht kleinkriegen lassen: «Wenn man mein Lokal schliesst, dann mache ich es eben einfach wieder auf.»



■ *Meuterei auf dem Restaurantschiff: Hier wird trotz staatlichem Verbot weiter geraucht.*

Fussballfieber

An der Euro 2008 soll ein Boulevard zwischen dem Badischen Bahnhof und dem Centralbahnhof eine optimale Besucherführung ermöglichen. Geplant ist unter anderem ein «Fussballhimmel» auf künstlerisch hochstehendem Niveau. Die offiziellen Areale für Public Viewing liegen auf dem Kasernenareal und am Kleinbasler Rheinbord. Auf dem Münsterplatz, dem Barfüsserplatz und in der Markthalle werden vermutlich zusätzliche Angebote geschaffen. Aus dem Rennen sind der Messeplatz und der Marktplatz. Bestehende Allmendbewilligungen sollen – wo immer möglich – nicht angetastet werden. Auch sind keine Catering-Stände ausserhalb der eingezäunten Festplätze vorgesehen. Das Event-Management wird ausgeschrieben.

www.euro08.basel.ch



Versicherungen
für das Gastgewerbe

www.baizer.ch/versicherungen