

UNSERE THEMEN

Mühsame Bewilligungspraxis:
Berechtigte Kritik, falsch verpackt

Boulevardplan Innenstadt:
Zurück an den Absender!

Übernachten an der Euro 2008:
Gastfamilien und Zeltstädte
sollen Hotels entlasten

Genusstourismus tritt
aus der Nische

Eisen im Spinat:
Ein populärer Irrtum

Nichtraucherschutz:
Erste Etappe in Reichweite

Erfolgreiche Basler Museen

GV des Wirtverbandes:
Impressionen und Berichte

Schall- und Laserverordnung:
Erleichterungen für Discos

Beste Baselworld aller Zeiten

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

Studienresultate stets kritisch hinterfragen Wissenschaft verliert an Glaubwürdigkeit

Statistiken und Studien können verdreht und manipuliert werden, um fast jedes erwünschte Ergebnis zu erzielen. Aber wer einmal weiss, wie Zahlen schön gerechnet werden, wird Unehrlichkeit einfacher erkennen.

Im Bereich der Gesundheit, z.B. bei Untersuchungen zum Passivrauchen, wird fast immer die **Epidemiologie** genutzt, um zu Ergebnissen zu kommen. Deshalb ist das Verständnis ihrer Vorgehensweise der einzige Weg, um Fakten von Täuschungen zu unterscheiden. Das Ziel von epidemiologischen Studien ist es, das **relative Risiko** (RR) zu ermitteln. Ein RR von 1 bedeutet, dass das Risiko einer Gruppe gleich gross ist wie bei der Gesamtbevölkerung. Werte unter 1 deuten auf einen schützenden Effekt hin, Zahlen darüber bedeuten erhöhtes Risiko.

Die meisten Forscher halten ein RR von mindestens 2 für erforderlich, um einen klaren **Ursache-Wirkungs-Zusammenhang** aufzuzeigen. Diese Anforderung wird oft ignoriert: Wenn jemand von einem 20% grösseren Risiko spricht (RR 1.2), so ist das nicht sehr aussagekräftig. Wichtig ist es im übrigen auch, die genauen Zahlen zu kennen: Ein hohes RR ist kein Grund zur Sorge, wenn die absoluten Zahlen sehr tief sind.

Um die Genauigkeit des RR zu bestimmen, wird eine Spannweite von gültigen Werten verwendet, das sogenannte **Konfidenzintervall** (CI). Je enger das CI, desto genauer ist die Studie. Das CI wird normalerweise mit einer statistischen Sicherheit von 95% berechnet. Studien mit höherer Fehlertoleranz sind wertlos.

Zahlreiche **Störfaktoren** (Confounder) können Ergebnisse beeinflussen. So muss beispielsweise eine Untersuchung über Passivrauchen folgendes berücksichtigen, wenn sie genau sein will: Alter, Geschlecht, Ausbildung, Beruf, Allergien, Nationalität, Rasse, Medikamenteneinnahme, Einhalten ärztlicher Verschreibungen, sozioökonomischer Status, Belastung durch andere Chemikalien, Alkoholkonsum, Drogenkonsum, Ernährung, familiäre Historie, häusliche Belastung durch Radon und vieles andere mehr.

Die wichtigste Lektion im Umgang mit Statistiken: Eine Korrelation zwischen zwei Dingen beweist nicht, dass eine eindeutige **Kausalbeziehung** besteht. So deuteten frühe epidemiologische Studien von Brustkrebs an, dass **Fortsetzung auf Seite 2**



■ Äpfel mit Birnen vergleichen: Oft geht es gar nicht um wissenschaftliche Erkenntnisse, sondern um politische Ziele.

Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online-Markt für das
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Fortsetzung von Seite 1 mehrfache Schwangerschaften einen schützenden Effekt haben, in Wahrheit ist es aber das Alter der Frau bei der ersten Schwangerschaft. Die Studien wurden sorgfältig durchgeführt, vor der Veröffentlichung kritisch überprüft, weiterhin anerkannt – und dennoch waren sie falsch. Ein einziger übersehener Confounder führte dazu. Die Epidemiologie kann deshalb nichts beweisen oder widerlegen! Sie kann nur als Richtschnur für die Menschen in den Labors dienen, die die wirkliche Forschung betreiben.

«Um den Wert von Informationen einzuschätzen, müssen wir die Agenda der Forscher und der finanzierenden Organisationen kennen.»

Achtung vor kleinen Samples: Alles, was weniger als einige Hundert Menschen beinhaltet, sollte kritisch betrachtet werden. Doch auch ein grosses Sample ist keine Garantie für Genauigkeit, wenn die Studie schlecht durchgeführt wurde. So können Umfragefehler zu erheblichen Verzerrungen führen. Bei retrospektiven Studien werden Teilnehmer nach Dingen gefragt, die vor langer Zeit stattfanden. Solche Daten sind nicht sehr verlässlich. Wer beispielsweise eine Krankheit hat, die mit dem Konsum von Fleisch zusammenhängt, wird sich wahrscheinlich an einen häufigeren Fleischkonsum «erinnern». Dieses Erinnerungsvorurteil nennt man **Recall Bias**.

Hinzu kommt, dass manche Menschen in einer Umfrage absichtlich lügen. Diesen Hang zur Falschangabe nennt man **Misclassification Bias**. Es gibt mathematische Methoden, um die Höhe dieser Fehler zu schätzen, aber der einzig saubere Weg ist es, die Daten zu verifizieren.

Frageformulierungen können das Ergebnis einer Umfrage stark verändern. Aus diesem Grund ist es wichtig, die tatsächlichen Fragen und deren Reihenfolge zu kennen.

Das Risiko sollte mit zunehmender Belastung anwachsen. Sonst ist es unwahrscheinlich, dass Ursache und Wirkung miteinander in Verbindung stehen. Diese **Dosis-Wirkungs-Beziehung** wird in einer grossen Anzahl von Studien einfach ignoriert, genauso wenig wie die **biologische Plausibilität** zu interessieren scheint.

Eine weitere Verfälschung geschieht durch den sogenannten **Publication Bias**. Studien, die signifikante Risikoerhöhen aufzeigen, werden nämlich häufiger veröffentlicht als Studien, die das nicht tun.

Um den Wert von Informationen einzuschätzen, müssen wir die Agenda der Forscher und der finanzierenden Organisationen kennen. Den Einfluss dieser Ziele nennt man **Researcher Bias**. Die meisten Menschen haben wohl zurecht kein Vertrauen gegenüber der Tabakindustrie, denn schliesslich will diese bloss sich selbst und die eigenen Produkte schützen. Aber auch Arbeitsstellen und Non-Profit-Organisationen verfolgen Ziele, weshalb sie zu selektiver Datenauswahl und unsachlicher Information neigen. Neben ihrer offiziellen Agenda wollen Regierungsstellen ihr Budget und ihren Einfluss erhöhen. Auch Wohlfahrtsorganisationen haben eine Agenda jenseits ihrer öffentlich verbreiteten Ziele: Sie wollen mehr Spenden sammeln und sich gegen die Konkurrenz behaupten.

Dieser Text basiert auf einem englischsprachigen Artikel von Dave Hitt.



Der britische Staatsmann Benjamin Disraeli sagte: «Es gibt Lügen, verdamnte Lügen und Statistiken.»

Studienarten

Kohortenstudien folgen über einen bestimmten Zeitraum einer Gruppe von Menschen, die einer Substanz in verschiedener Häufigkeit ausgesetzt sind. Menschen bereits zu beobachten, bevor gesundheitliche Auswirkungen auftreten, reduziert die Gefahr systematischer Fehler und erhöht die Genauigkeit der Studie. Die Methode ist aber sehr teuer, weshalb sie selten angewendet wird.

Fall-Kontroll-Studien untersuchen zwei Gruppen von Menschen: Diejenigen, die bereits eine Krankheit haben, und eine Kontrollgruppe. Sie sind oft der einzig gangbare Weg, um seltene Krankheiten zu untersuchen.

Meta-Studien sind Analysen bereits bestehender Studien. Forscher sammeln Daten von anderen Studien, suchen sich die passenden heraus, fassen sie zusammen und kommen dann zu eigenen Ergebnissen. Genaue Ergebnisse erreicht man kaum und es ist sehr einfach, Resultate in eine gewünschte Richtung schön zu rechnen. Das simple Weglassen einiger Daten genügt. Ergebnisse von Meta-Studien sind mit höchster Vorsicht zu geniessen.

Wie seriös sind Studien?

Zahlreiche systematische Fehler können die Genauigkeit von Studien beeinträchtigen. Seien Sie stets kritisch und stellen Sie sich die folgenden Fragen:

- Um welche Art von Studie handelt es sich?
- Bei Meta-Analysen: Welche Agenda hat die finanzierende Einrichtung?
- Wie hoch ist das relative Risiko? Ist es höher als 2.0?
- Wie wurden die Daten gesammelt und verifiziert?
- Bei Umfragen: Wie lauteten die tatsächlichen Fragen?
- Wie gross war das Sample? Wie wurden die untersuchten Personen ausgewählt?
- Gibt es eine Dosis-Wirkungs-Beziehung?
- Welche Confounder wurden berücksichtigt?
- Welches Interesse könnte der Forscher oder der Auftraggeber am Ergebnis haben?

Weit schlimmer als einzelne manipulierte Studien ist der Versuch, die Meinung zu einem Thema zu monopolisieren und die Diskussion als abgeschlossen zu erklären. So reklamieren beispielsweise Gesundheits- und Umweltorganisationen oft für sich das gesicherte Wissen – und wer dieses anzweifelt, wird als «Leugner» diffamiert. So sollen Meinungen gleichgeschaltet werden, um politische Ziele zu erreichen (z.B. ein Rauchverbot). Dabei wäre es gerade ein Grundsatz seriöser Wissenschaft, dass alles kritisiert werden darf, denn Wissen muss revidierbar bleiben.

Gesündere Kellner?

Die Gesundheit von irischen Gastronomiemitarbeitern sei nach Einführung des Rauchverbots deutlich besser geworden, behauptet eine «Studie», deren Resultate von Tabakgegnern erfolgreich verbreitet wurde. Der Hauptautor, Prof. Luke Clancy, ist Direktor des «Research Institute for a Tobacco Free Society» und Vorsitzender der Anti-Tabak-Gruppe ASH. Das ist nicht gerade eine Garantie für Unabhängigkeit und Neutralität. Das

«Office of Tobacco Control» und das «European Network for Smoking Prevention» leisteten finanzielle Beihilfen. Beide Organisationen sind dem politischen Ziel der hundertprozentigen Raucherfreiheit verpflichtet. Die 73 Befragten – davon waren übrigens nur acht Raucher – wurden über die Gewerkschaft «Mandate» rekrutiert, welche zur Trägerschaft von «Smokefree England» gehört.



Die Basler Gastronomie auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

Goldener Sternen ausgezeichnet

Der Gasthof zum Goldenen Sternen, dessen bewegte Geschichte ins 14. Jahrhundert zurück reicht, wurde in die Schweizerische Gilde etablierter Köche aufgenommen. Das Traditionshaus am St. Alban-Rheinweg ist erst der zweite Betrieb in Basel, dem diese Ehre zuteil wurde.

www.sternen-basel.ch



■ Gilde-Ambassador Werner Gautschi mit Sandra und Johannes Tschopp vom Goldenen Sternen.

Auf ein langes Leben!

Eine holländische Langzeitstudie untermauert die These, dass mäßiger Alkoholkonsum das Leben verlängert. Wein bringt am meisten.

Niederländische Wissenschaftler beobachteten vierzig Jahre lang die Trinkgewohnheiten von 1400 Männern. Der lange Untersuchungszeitraum liefert den Nachweis, dass der Genuss von ein bis zwei Gläsern Alkohol pro Tag vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen schützt und das Leben verlängert. Neben den Trinkgewohnheiten prüften die Forscher auch die Ernährung der Männer, das Gewicht und das Rauchverhalten. Weintrinker profitieren von allen Studienteilnehmern am meisten von ihrem Lieblingsgetränk. Voraussetzung ist allerdings, dass sie auf Dauer nicht den Rahmen von zwei alkoholischen Getränken täglich überschreiten.

Totale Abstinenz ist ungesund: Während Alkohol generell die Lebenszeit gegenüber den Abstinenzlern um 1.6 Jahre verlängert, beschert Wein sogar 3.8 zusätzliche Lebensjahre. Die Studie beschäftigte sich nicht mit den Ursachen, doch Martinette

Streppel von der Universität Wageningen vermutet, dass die Verbesserung von Cholesterinwerten durch Alkohol eine Rolle spielt.

Auch diese Studie – so angenehm die Resultate für die meisten von uns sind – ist wohl mit Vorsicht zu geniessen (siehe Leitartikel).



■ Mässig, aber regelmässig:
Ein Gläschen in Ehren verlängert das Leben.

Berufsinfo

Im Februar orientierte Alex Supersaxo von Hotelleriesuisse im Rahmen der Veranstaltungsreihe «Beruf des Monats» im WBS-Schulhaus Holbein rund sechzig Jugendliche über Attest-Angebote in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie.

DIE BASLER GASTRONOMIE AUF EINEN KLICK!

www.basler-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

Übernachtungsgelegenheiten an der Euro 2008

Hotelschiffe, Zeltstädte und Gastfamilien

Anlässlich der Fussball-EM werden in Basel mehr als 100'000 zusätzliche Besucher erwartet, die in der Stadt oder in der Umgebung logieren möchten. Dies schafft einen enormen Bedarf an zusätzlichen Übernachtungsmöglichkeiten. Mit Hotelschiffen, Fan Camps und Gastfamilien will die lokale Projektleitung diese Herausforderung meistern.

Im Juni 2008 sollen mindestens zwei Hotelschiffe mit 136 Zimmern vor Anker gehen, so wie man das bei grossen Messen sieht. Um auch günstigere Übernachtungsmöglichkeiten anbieten zu können, sollen mindestens 2500 Schlafstellen in Fan Camps geschaffen werden. Momentan wird ein Pflichtenheft erstellt, welches als Basis für die Ausschreibung dienen wird.

«Die Fan Camps werden ausgeschrieben.»

Die Projektleitung der Host City Basel will die Bewohner in der Region dazu motivieren, ihre Wohnungen und Häuser für Gäste zu öffnen. Ziel ist es, mindestens 500 zusätzliche Übernachtungsgelegenheiten zu generieren. Die Gastfamilien werden im Vorfeld optimal auf ihre Rolle vorbereitet. Für die Durchführung dieses Projekts wurde ein Verein gegründet.

www.euro08.basel.ch



Hotelschiffe sollen helfen, das Zimmerangebot an der Euro 2008 zu vergrössern

Ferien für alle!

Am Mittwoch, 6. Juni 2007 von 21 bis 22.30 Uhr findet im Stadtkino Basel der thematische Diskussionsabend «Ferien für alle!» statt. Moderator Gregor Gill begrüsst die Historikerin Beatrice Schumacher und den ehemaligen Direktor von Basel Tourismus, Hans-Peter Ryhiner. Es werden zahlreiche historische Ton- und Filmdokumente vorgeführt, unter anderem ein Wochenschau-Bericht aus dem Jahr 1955 über ein damals neuartiges System, das Reisende in der Basler Bahnhofshalle über freie Hotelzimmer informierte. Der Anlass findet in der Reihe «Erlebte Schweiz» statt und wird vom Bundesarchiv, von Memoriav, der Nationalbibliothek und der SRG getragen.

www.stadtkinobasel.ch

Ketten legen zu

Gemäss einer Aufstellung der Zeitschrift «Food Service» verzeichneten die hundert grössten Gastronomen Deutschlands im Jahr 2006 ein Umsatzwachstum von 7.6%, während das gesamte Gastgewerbe 0.7% verlor. Die Top 100 erlösten 9.4 Mrd. Euro. Vierzig Firmen erzielten zweistellige Plusraten, nur zehn Grossunternehmen verloren Umsatz. Die stärksten Gewinner in absoluten Zahlen waren McDonald's, Burger King und Subway.

www.cafe-future.net

Genusstourismus tritt aus der Nische

Was in gewissen Gegenden von Europa schon fast der Normalfall ist, wird nun auch in den USA zum Trend: Für viele Freizeittouristen ist das Ausprobieren und Geniessen kulinarischer Spezialitäten ein wichtiges Kriterium bei der Destinationswahl.

«Culinary Tourism» nennen die Amerikaner diesen aufkommenden Schlemmertourismus. Damit wird etwas bezeichnet, was die Leute schon gern taten, bevor ein Begriff dafür kreiert wurde. Die Travel Industry Association of America (TIA) befragte 2364 Erwachsene und fand heraus, dass die kulinarischen Genüsse für einen Viertel der Freizeittouristen ein zentrales Kriterium bei der Auswahl des Reiseziels sind.

«12.6 Millionen Amerikaner bezeichnen Essen und Trinken als Hauptgrund ihrer Reisen.»

Die meisten Reisenden probieren gern neue Restaurants aus. In den letzten drei Jahren besuchten 27.3 Millionen Amerikaner mindestens einmal auf

Reisen Kochkurse, Bauernmärkte, Winzer, Food Festivals oder ähnliches. 12.6 Millionen tun dies regelmässig aus Leidenschaft und bezeichnen Essen und Trinken als Hauptgrund ihrer Reisen.

Die Region Basel hat viele entsprechende Vorzüge, um vom Trend zu Genussreisen zu profitieren. Denken wir nur an die stark verwurzelte Bier- und Spirituosenkultur, die Weingebiete Elsass, Baden, Baselbiet und Fricktal sowie an die hohe Anzahl von über 20 Sternelokalitäten im Umkreis von 45 Fahrminuten.



Weinberge im Elsass: Die Region Basel liegt inmitten des «Gourmet Triangle of Europe».



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.



Kaffee gegen Gedächtnisverlust?

Forscher aus Alabama fanden heraus, dass Koffein die Aktivität der Nervenzellen im Gehirn anregt. Sie vermuten einen positiven Einfluss auf das Erinnerungsvermögen bei älteren Menschen. Dr. Martin Vreugenhil von der Universität von Birmingham: «Kaffeekonsum erhöht die Wachsamkeit und beschleunigt die Verarbeitung von Informationen.» Bereits frühere Forschungen zeigten, dass Koffein möglicherweise das Gedächtnis verbessert, indem es Hirnrezeptoren belegt und den beruhigenden Einfluss von Adenosin blockiert.

Die Aktivität der Nervenzellen im Gehirn wird etwa vierzig Mal pro Sekunde synchronisiert. Müssen wir komplexe Aufgaben lösen, nimmt dieser Rhythmus deutlich zu. Koffein erhöht ihn um mehr als das Dreifache, zumindest bei den im Versuch verwendeten Mäusehirnen. Die Forscher warnen jedoch davor, sehr grosse Mengen Kaffee zu trinken, weil das zu Schlaf-, Herz- und Kreislaufproblemen führen könne.



■ Ein paar Tassen Kaffee pro Tag verbessern wahrscheinlich das Erinnerungsvermögen.



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

Kritik an der Bewilligungspraxis im Gastgewerbe

Berechtigte Anliegen – falsch verpackt

Es wird wieder intensiv über das Gastgewerbegesetz diskutiert. Auslöser waren verschiedene Interpellationen von Grossräten, die den hohen Bewilligungsaufwand beklagten.

In ihrer Antwort schob die Regierung den Schwarzen Peter an das Parlament zurück. Das Gastgewerbegesetz habe sich nie richtig bewährt und müsse vollständig überarbeitet werden. Die Bestrebungen der Politik, die Bewilligungsverfahren kundenfreundlicher zu gestalten, sind begrüssenswert. Das Gastgewerbegesetz zum Sündenbock zu stempeln, lenkt aber von den wirklichen Problemen ab.

Die sieben Grossräte Tino Krattiger, Conradin Cramer, Daniel Stolz, Desirée Braun, Tobit Schäfer, Lukas Engelberger und Peter Malama kommen aus verschiedenen politischen Lagern, setzen sich aber gemeinsam für Verbesserungen beim Vollzug des Gastgewerbegesetzes ein. Sie wünschen eine pragmatischere Auslegung der gesetzlichen Bestimmungen und eine Leitbehörde zur Koordination der involvierten Amtsstellen. Die Parlamentarier wollten vom Regierungsrat unter anderem wissen, wie er die Vollzugspraxis beurteilt und weshalb die Bewilligungsverfahren oft so lange dauern.

Die ausführliche Antwort des Regierungsrats an-

erkennt «aus kundenorientierter Sicht» den Bedarf, eine zentrale Anlaufstelle zu schaffen. Die Probleme seien bekannt und würden im Rahmen einer departementübergreifenden Sachbearbeiterkonferenz angegangen. Eher überraschend sind die grundsätzlichen Bedenken des Regierungsrats: Das Gastgewerbegesetz habe sich nie richtig bewährt und müsse deshalb vollständig überarbeitet werden!

Ziel müsse es sein, alle Gesuche für Gastwirtschaftsbetriebe bei der gleichen Dienststelle entgegen zu nehmen, welche über Fachleute verfügt, die unterstützt durch eine geeignete Software den weiteren Ablauf koordinieren. Die Vorteile liegen auf der Hand: Eine Anlaufstelle, eine Beurteilungsmethode, eine Entscheidungsstelle, eine Rechtsmittelinstanz. Das tönt alles sehr gut, doch dazu braucht es keine Totalrevision des Gastgewerbegesetzes, sondern höchstens Korrekturen in einzelnen Paragraphen. Die grössten Probleme liegen nämlich in anderen Bereichen (siehe untenstehenden Kommentar).

Sündenbock Gastgewerbegesetz

Schön, dass Politiker schlanke und transparente Bewilligungsverfahren anstreben! Schade ist nur, dass die gemeinsame Medienkonferenz von Gewerbeverband und «Kulturstadt jetzt» unter dem Aufhänger «Gastgewerbegesetz» stattfand. Das lenkte die wichtige Diskussion in eine falsche Richtung. Und die Regierung macht dieses Spiel gerne mit: Indem sie kurzerhand das Gesetz zum alleinigen Sündenbock stempelt, lenkt sie auf geschickte Weise von den Schwierigkeiten an den Schnittstellen zwischen Baudepartement und Sicherheitsdepartement ab.

Die meisten Probleme liegen nicht beim GGG selbst, sondern beim Vollzug und bei der Überregulierung in anderen Bereichen, z.B. bei den feuerpolizeilichen Bestimmungen, im Bau- und Umweltrecht. Hinzu kommt der schweizerische Hang zum Perfektionismus. Diese Missstände zu beheben ist ein unterstützenswertes Ziel, doch sollte man die Dinge beim richtigen Namen nennen.

Manche Kinderkrankheiten des Gastgewerbegesetzes, z.B. die Gebührenhöhe bei Bewilligungswechseln oder das Formular für generell verlängerte Öffnungszeiten, wurden behoben, ohne dass es dazu publizitätsheischende Veran-

staltungen brauchte. Wir fragen uns deshalb, ob eine Leitbehörde nicht auch im Dialog mit der Verwaltung hätte geschaffen werden können. Klar ist: Die Situation würde durch die Schaffung eines One-Stop-Shops (Interpellation Malama) tatsächlich verbessert. Erfreulicherweise will das auch die Regierung.

Zweifelsohne gibt es im Bewilligungswesen noch erhebliches Verbesserungspotential, doch müssen wir auch zugeben, dass bei Verzögerungen oft die Gesuchssteller selber schuld sind, weil die Räumlichkeiten und Einrichtungen die gesetzlichen Voraussetzungen nicht erfüllen. Der Wettbewerb ist aber nur fair, wenn alle Marktteilnehmer gleich lange Spiesse haben! Wieso soll eine Tanzschule, die regelmässige Discoanlässe durchführen will, nicht die gleichen Auflagen haben wie eine Diskothek? Warum soll eine Vereinswirtschaft, die sich an ein öffentliches Publikum richtet und kommerziell geführt wird, nicht die gleichen Voraussetzungen erfüllen wie alle anderen Restaurationsbetriebe?

Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands
Wirteverband Basel-Stadt

Rauchfrei Geniessen in Basel!



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. Johannis-Vorstadt 19 *
- E**
Enothek, Grenzacherstrasse 62
- 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 Kelim, Steinenbachgässlein
Restaurant Korea Hof, Sempacherstrasse 34
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, Steinvorstadt 23
Restaurant Mister Wong, Centralbahnplatz 1

- N**
Japanese Ramenbar Namamen, Steinenberg 1
Negishi Sushi Bar, Gerbergasse 80 *
Noohn Restaurant, Henric Petri-Strasse 12 *

- O**
Deli Café Bar Ono, Leonhardsgraben 2

- P**
Restaurant Peppone, Markgräflerstrasse 14
Piadina-Bar, Gerbergasse 78
Café-Bar Prima-Klima, Steinvorstadt 58 *

- R**
Restaurant Sportplatz Rosental, Landauerstr. 45

- S**
Café Sri Veda, Vogesenstrasse 100
Starbucks Coffeehouse, Aeschenplatz 7
Starbucks Coffeehouse, Freie Strasse 89
Starbucks Coffeehouse, Rebgeasse 2
Starbucks Coffeehouse, Steinvorstadt 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



Rauchfreie Zeiten

- A**
Restaurant Atlantis, Klosterberg 13 (mittags)
Brasserie Au Violon, Im Lohnhof 4
(11.30 bis 13.30 Uhr / 18.30 bis 22 Uhr)
- B**
Restaurant Bodega zum Strauss, Barfüsserplatz 16
(1. Stock von Sonntag bis Mittwoch rauchfrei)
- 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, Steinvorstadt 55 (11 bis 17 Uhr)
- L**
Café zum Lamm, Rebgeasse 16 (mittags)
- 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 Schumachernunft, 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)



Separater Nichtraucherraum

A

Diskotheek Allegra, Aeschengraben 31
Restaurant Altes Warteck, Clarastrasse 59
Restaurant Antonius, Kannenfeldstrasse 59

B

Restaurant Baslerhof, Bettingen
Restaurant Bel Etage, Hotel Der Teufelhof
Restaurant Bläsitörl, Klybeckstrasse 2
Restaurant Bowling-Park, Leimgrubenweg 9
Restaurant Brauerei, Grenzacherstrasse 60
Restaurant Bundesbahn, Hochstrasse 59

C

Coop Restaurant, Gerbergasse 4
Coop Restaurant, Freie Strasse 75

D

Ristorante Da Roberto, Küchengasse 3
Restaurant Pizzeria Dorenbach, Holestrasse 61
Restaurant Dreispitz, Reinacherstrasse 30

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
Restaurant Hahn, Hammerstrasse 67

I

Restaurant If d'Or, Missionsstrasse 20
Restaurant zum Isaak, Münsterplatz 16

K

Café Kranich, Wilhelm Klein-Strasse 27

L

Mexikanisches Restaurant La Fonda, Sattelgasse
Parkrestaurant Lange Erlen, Basel
Restaurant Latini, Falknerstrasse 31
Restaurant Lehenmatt, Lehenmattstrasse 145
Restaurant Löwenzorn, Gernsbühl 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 Nachbarkanton 69 Restaurants mit separaten Nichtraucherräumen, 14 rauchfreie Betriebe und 25 Lokale mit rauchfreien Essenszeiten. Einige Beispiele:

Rauchfrei

Asphof Rothenfluh, Bad Bienenberg, Bad Schauenburg (Fumoir vorhanden), Hallenbad Muttenz, McDonald's Füllinsdorf, Molerbeck Reigoldswil, Mühleisen Liestal, Stab Waldenburg, Sterne Arlesheim, Erica Langenbruck.

Raum für Nichtraucher

Blume Pfeffingen, Dürstel Langenbruck, McDonald's Therwil, Mittenza Muttenz, Ochsen Oberwil, Rössli Oberwil, Heyer Biel-Benken,

Schüre Therwil, Sonneck Allschwil, Elsässerhof Allschwil, Zic Zac Rockgarden Allschwil, Schützenstube Pratteln, Krummeneich Pratteln, Seegarten Münchenstein, Hofmatt Münchenstein, Classico Arlesheim, Ochsen Arlesheim, Sonne Aesch, Brücke Grellingen, Rathausstube Laufen.

Rauchfreie Zeiten

Farnsburg Ormalingen, Mühle Allschwil, Solbad Schweizerhalle, Kallhof Eppingen, Kentucky-Saloon Pratteln, Höfli Pratteln, Schlüssel Reinach, Alte Braue Liestal, Bad Ramsach Läfelfingen.

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

Schall- und Laserverordnung revidiert

Kleine Erleichterungen für Discos und Veranstalter

Der Bundesrat hat die revidierte Schall- und Laserverordnung verabschiedet. Die Bestimmungen treten am 1. Mai 2007 in Kraft. Den Veranstaltern von Musikanlässen wird mehr Flexibilität gewährt, aber auch mehr Verantwortung übertragen. Das Publikum muss über den Schallpegel und das Gesundheitsrisiko informiert werden und Möglichkeiten erhalten, das Gehör zu schützen.

Veranstaltungen mit elektroakustisch verstärkter Musik und mit Lasern sind in der Schweiz seit 1996 rechtlich geregelt. Die gastgewerblichen Verbände wiesen wiederholt auf Mängel im Vollzug und auf die unrealistisch tiefen Grenzwerte hin. Mit der revidierten Verordnung wurden nun bessere Grundlagen für einen effizienten, wirkungsvollen und einheitlichen Vollzug geschaffen.

Zwar hält die Verordnung im Grundsatz am bestehenden Grenzwert von 93 Dezibel fest. Neu ist es aber nur noch melde- und nicht mehr bewilligungspflichtig, Veranstaltungen mit bis zu 100

Dezibel durchzuführen. Musiklokale müssen dem Publikum im Eingangsbereich den erhöhten Schallpegel deklarieren, auf das Gesundheitsrisiko aufmerksam machen und Gehörschutz abgeben.

Die Lautstärke muss elektronisch aufgezeichnet werden. Dauern schallintensive Anlässe länger als drei Stunden, müssen dem Publikum Ruhezeiten mit maximal 85 Dezibel angeboten werden. Im Sinne des Jugendschutzes sind Veranstaltungen, die sich an ein Publikum unter 16 Jahren richten, auf 93 Dezibel beschränkt.



■ Beschränkungen des Schallpegels machen Sinn, denn immer mehr junge Menschen leiden an Hörschäden.

FELDSCHLÖSSCHEN 2.4

Neu!

Richtiges Bier mit halb so viel Alkohol.

FELDSCHLÖSSCHEN 2.4

Rauchverbot gefährdet Kinder

Raucher, die in der Gastronomie nicht mehr rauchen dürfen, rauchen vermehrt zu Hause. Das bestätigten Ökonomen des University College London unter der Leitung von Dr. Jerome Adda auf der Grundlage von amerikanischen Daten. Während ein Rauchverbot in öffentlichen Verkehrsmitteln oder in Schulen die Belastung senke, hätten entsprechende Verbote im Freizeitbereich den gegenteiligen Effekt. Das Rauchen verlagere sich vermehrt ins Private. Besonders betroffen sind gemäss der Untersuchung Kinder in einkommensschwachen Familien.

Tabakindustrie fürchtet sich nicht

Der deutsche Tabakkonzern Reemtsma sieht im geplanten Rauchverbot für Gaststätten keine Gefahr für seinen Absatz. «Darunter leidet vor allem die Gastronomie, nicht die Tabakindustrie», sagte Reemtsma-Chef Richard Gretler der «Berliner Zeitung». In Ländern mit radikalen Verboten, wie etwa in Irland, habe dies den Absatz nur kurzzeitig belastet. «Die Leute haben das Rauchen einfach nach Hause verlegt,» sagte Gretler.



Speisewagen im Minus

Eigentlich geschieht es der Deutschen Bahn ja recht und dennoch beängstigt die Meldung: Das Rauchverbot in den Bord-Bistros hat Millionenverluste gebracht. Der Umsatz ging um 15 Prozent zurück. Vor allem Pendler, die sich früher zu Frühstückskaffee oder Feierabendbier eine Zigarette anzündeten, sorgten für Umsatzeinbrüche.



Kult-Wanderweg nach Basel

Wussten Sie, dass der älteste durchgehende Weitwanderweg der europäischen Mittelgebirge nach Basel führt? Bereits im Jahr 1900 wurde der 280km lange «Westweg» fertig gestellt. Er beginnt in Pforzheim und berührt nach steilem Anstieg die Wasserscheide zwischen Rhein und Donau. Über den Titisee gelangen die Wanderer zum Feldberg (1493m), dem höchsten Schwarzwaldgipfel, danach auf einem Höhenweg über den Belchen ins Markgräfler Land. Die elfte Etappe führt nach Basel.

www.westweg.de



Unser gemeinsames Unternehmen «Erde»

«XY studiert Wirtschaft...» «Ach ja? Das trifft sich gut, ich will auch noch in die Beiz heute Abend...» Oft hört man diesen abgenutzten Spruch. Doch so faul er auch zu sein scheint, die Kernaussage liegt doch gar nicht so fern von der Wahrheit.

Denn wenn es der Wirtschaft schlecht geht, dann sind die Wirtschaften bei den ersten, die es zu spüren bekommen. Und wenn es der Wirtschaft gut geht auch. Die langersehnte Lohnerhöhung, der neue, bessere Job oder die finanzielle Sicherheit wird gerne mit einem guten Essen gefeiert; steht es aber schlecht um die finanzielle Sicherheit oder bleibt die Lohnerhöhung aus, dann gibt's schnell einmal einen Abend mehr Käse und Brot zum Znacht.

So kann man die Wirtschaften gut als Wirtschaftsbarometer betrachten. Aber auch andere Trends zeichnen sich in der Gastronomie schneller ab als in andern Wirtschaftszweigen. So muss heute jeder Beizer, der etwas auf sich hält, Biofleisch mit Herkunftsangabe anbieten. Ein Heizungsmonteur dagegen muss selten Auskunft geben über die Herkunft eines neuen Radiators.

«Wer überleben will, muss offen für Veränderungen sein.»

Aber gerade beim Umweltschutz gibt es einen wesentlichen Unterschied zwischen der Gastronomie und andern Wirtschaftszweigen. So liegt für einen Wirt der Anreiz für biologische Produkte direkt im Umsatz – Bio-Produkte werden vom Konsumenten verlangt und gerne gut bezahlt. In andern Wirtschaftszweigen belohnt der Markt Bemühungen zum Umweltschutz viel weniger. Deshalb ist es hier, im Interesse unserer Umwelt, die Aufgabe des Staats, Anreize zu schaffen.

Deshalb leistet der Staat grosszügige Beiträge an Investitionen in die Effizienzverbesserung von Energieanlagen. An Energieanlagen mit erneuerbaren Energieträgern (Sonnenenergie, Wind, Geothermie, Biogas, Wasser) sogar Beiträge von bis zu 40% der Investitionssumme. Haben Sie schon einmal überprüft, in welchen Bereichen Ihres Betriebs Sie solche Anlagen zum Einsatz bringen könnten?

Für eine sichere und lebenswerte Zukunft brauchen wir saubere, nachhaltige und zuverlässige Energiequellen, die uns darüber hinaus auch unabhängig von importierten fossilen Brennstoffen machen. Deshalb ist es unbedingt notwendig, die Forschung im Bereich der erneuerbaren Energieträger weiter voran zu treiben und massiv auszubauen.

Als Geschäftsführer wissen wir, dass, wer überleben will, für Veränderungen offen sein muss. Diese

bringen mitunter auch Risiken mit sich. Und wer Risiken eingeht, ist vor gelegentlichem kräftigen durchgeschüttelt werden nicht gefeit. Aber davon darf man sich nicht entmutigen lassen, denn jede Veränderung macht uns langfristig überlebensfähig. So verhält es sich auch mit dem Projekt «Deep Heat Mining».

Denn solange die durch das Projekt verursachten Beben nicht stärker werden und wir dafür eine zuverlässige und saubere Energiequelle erhalten, sind die vor einiger Zeit wahrgenommenen kleinen Eruptionen ein kleiner Preis für ein Projekt mit grosser Zukunft.

Ist es nicht der Traum eines jeden Geschäftsführers, sein Unternehmen eines Tages gesund und überlebensfähig an die nächste Generation weitergeben zu können? Tragen wir Sorge dazu, dass wir unser aller gemeinsames Unternehmen «Erde» eines Tages eben so gesund und überlebensfähig an die nächste Generation weitergeben können.

Urs Schweizer - Ihr Nationalrat



■ Nationalrat Urs Schweizer (FDP) setzt sich für die Förderung von alternativen Energien ein.

Wirten im Freien wird eingeschränkt

Boulevardplan Innenstadt: Zurück an den Absender!

Das Baudepartement Basel-Stadt hat zwei Neuerungen vorgestellt: Zum einen geht es um Einschränkungen von Terrassenwirtschaften, zum anderen soll der Sekundärlärm von Gastbetrieben mit einem Instrumentarium beurteilt werden. Wir lehnen die Behördenpläne vehement ab.

Die Regelwerke wurden von einer verwaltungs-internen Kommission im stillen Kämmerlein erarbeitet – ohne jeglichen Einbezug der Betroffenen. Begründet werden die Massnahmen mit einer angeblichen Zunahme von Lärmbeschwerden. Einmal mehr zeigt sich, dass die Überregulierung im Umweltbereich die Gastronomie vor riesige Probleme stellt – und eben nicht das Gastgewerbe-gesetz, wie oft behauptet wird.

Für die Innenstadt gibt es einen behördenverbindlichen Plan der Öffnungszeiten für Bewirtungen im Freien. Im Kern geht es darum, die Betriebszeiten von Terrassenwirtschaften massiv einzuschränken. Nur gerade zwischen Heuwaage und Barfüsserplatz soll es noch möglich sein, unter der Woche bis 1 Uhr und am Wochenende bis 2 Uhr offen zu halten. In den anderen Zonen sollen Terrassen künftig um 22, 23 oder 24 Uhr schliessen. Diese Regelung entspricht weder den heutigen Lebens-gewohnheiten noch den klimatischen Verhältnissen im Hochsommer.

Wir fordern, dass das Gastgewerbegesetz zur Anwendung kommt, welches nicht zwischen In-

nen- und Aussenplätzen unterscheidet. In Wohn-gebieten ist auf die Nachtruhe Rücksicht zu nehmen – das legen Anstand und Rechtsprechung nahe – doch die Öffnung einer Terrasse bedeutet nicht zwangsläufig erhebliche Lärmstörungen. An kühleren Abenden gehen die Gartenwirtschaften sowieso früher zu oder sie sind nur schwach frequentiert, an schwülen Sommerabenden hingegen liegt es im öffentlichen Interesse, dass sich soziales Leben im Freien abspielen kann – so wie das in mediterranen Ländern selbstverständlich ist.

Das ebenfalls vorgestellte «Gastronomie-Sekundärlärm-Beurteilungsinstrument» (GASBI) verfolgt zwar ein nobles Ziel, nämlich die Beurteilung von Sekundärlärm objektiv und nachvollziehbar zu machen. Der gewählte Ansatz ist aber technokratisch und letztlich pseudo-wissenschaftlich. Stossend ist auch, dass das System für neue Betriebe Strafpunkte vorsieht. Wir sind für freien Wettbewerb und fordern gleich lange Spiesse für alle Marktteilnehmer.

Wir plädieren für mehr Selbstverantwortung von Wirten und Gästen. Da behördeninterne Richtlinien

juristisch nicht bekämpft werden können, werden wir Mitgliederbetrieben kostenlose Rechtshilfe ge-währen, um Einzelentscheide anzufechten.



■ Geht es nach dem Willen der Behörden, müssen Gartenwirtschaften in ruhigeren Zonen über kurz oder lang selbst im Hochsommer um 22 Uhr schliessen. Das entspricht nicht den heutigen Lebensgewohnheiten!

Stadtentwicklung unter Ausschluss der Öffentlichkeit

Bei der Präsentation des sogenannten GASBI und des Boulevardplans Innenstadt sind von der Verwaltung verschiedentlich Begriffe wie Strategie (= Stadtentwicklung), Konzentration und Kanalisierung verwendet worden. Auch die detaillierte Betrachtung der Pläne zeigt den Lenkungscharakter der Vorhaben.

Die einseitige Betrachtung, welche lediglich auf den Anteil der Wohnbevölkerung abstützt, vernachlässigt historisch gewachsene Strukturen, die zur Lebensqualität in der Innenstadt beitragen. Der spezielle Mix aus Wohnen, Leben und Arbeiten hat viele bewogen, ihre Zelte genau dort, in der teuren Innenstadt, aufzuschlagen. Es ist deshalb unverständlich, dass Betriebe wie der Löwenzorn – um nur ein bekanntes Beispiel zu nennen – langfristig verdrängt werden sollen.

Seit einigen Jahren ist zu beobachten, dass die Gäste in der warmen Jahreszeit kaum mehr bereit sind, sich in geschlossenen Räumen aufzuhalten – ob diese nun gekühlt sind oder nicht. Im Hochsommer 2003 war die Stadt tagsüber bis etwa 22 Uhr leer. Danach füllten sich selbst montags und dienstags alle Boulevardplätze im Zentrum – übrigens fast durchwegs mit Anwohnern, die der Hitze

ihrer Wohnungen entflohen. Der spätabendliche Umsatz ermöglichte es den Wirten, einen Teil Ihrer Fixkosten zu decken und den Sommer finanziell zu überstehen. Die Einschränkungen der Behörden bedrohen deshalb viele Gastbetriebe in ihrer Existenz.

Zusammen mit der ominösen (weil nicht kommunizierten) «Aufwertung Innenstadt», die kaum einen Platz oder eine Gasse im Zentrum auslöst, der versteckten Umfunktionierung des Barfüsserplatzes und einigen grösseren Bauvorhaben ergibt sich ein Bild der gezielten Veränderung unter Ausschluss der Öffentlichkeit. Das widerspricht krass dem im Politikplan definierten Vorgehen! Einzelne Behördenstellen wollen offenbar noch schnell Pflöcke einschlagen, bevor die Gesamtverantwortung für Stadtentwicklung und Kultur an den noch zu bestimmenden neuen Stadtpräsidenten übergeht.

Wir fordern Regierung und Behörden auf, die relevanten Akteure bereits im Planungsverfahren einzubeziehen, so wie das der Politikplan vorsieht. Wir verlangen, dass künftige Bau- und Renovationsvorhaben im Entwurf, in Planung und in Ausführung gemäss Politikplan behandelt werden. Im

weiteren müssen die Bauzeiten im Interesse von Anwohnern und Gewerbetreibenden optimiert werden: Zustände wie letztes Jahr am Steinberg sind nicht tragbar!

Aus dem Politikplan der Regierung

«Aus der ... komplexen Problemlage einerseits und aus der Bedeutung der Innenstadt andererseits wird klar, dass sich die anstehenden Aufgaben nicht von der Verwaltung alleine lösen lassen... Im Jahr 2006 werden wir einen Runden Tisch ins Leben rufen, an dem alle relevanten Akteure... aus Bevölkerung, Gewerbe und Verwaltung zusammenkommen. Gemeinsam werden... Perspektiven für die Innenstadt erarbeitet, die alle mittragen und die die Basis für die weitere Arbeit bilden. Im Jahr 2007 dann werden wir in themenspezifischen Gruppen weiterarbeiten. Für die Gestaltung des öffentlichen Raumes wird ein Entwicklungskonzept für die gesamte Innenstadt mit Richtlinien für die Gestaltung von Strassen, Plätzen und Gassen erarbeitet...»



Fachbücher,
CDs und Videos

www.baizer.ch/shop

Neues Grosshotel

Auf dem Henkel-Areal in Pratteln entsteht bis 2010 eine Anlage mit einer 13'000 Quadratmeter grossen Wellness- und Wasserwelt namens «aquabasilea», mit Büroturm, Verkaufsflächen und 700 Parkplätzen. Geplant ist auch ein Viersterne-Hotel mit 175 Zimmern. Der Hotelbetreiber wurde noch nicht bekannt gegeben, es kann aber davon ausgegangen werden, dass eine weitere Kette in der Region Fuss fassen wird. Die Gesamtinvestitionen belaufen sich auf 230 Millionen Franken.



Der TGV kommt!

Ab Juni fährt der TGV viermal täglich ab Paris nach Basel und umgekehrt. Im Hinblick darauf verstärkt Basel Tourismus die Werbung in Frankreich, unter anderem mit einer Präsenz am Salon Mondiale du Tourisme, mit einer Konferenz für französische Journalisten und einem Infoschalter im Gare de l'Est. Mit dem TGV dauert die Fahrt aus der französischen Hauptstadt ans Rheinknie nur noch dreieinhalb Stunden. Verkehrsdirektor Daniel Egloff verspricht sich nicht nur zusätzliche Gäste für ein «weekend culturel à Bâle», sondern auch vermehrt asiatische Touristen, die via Basel reisen, z.B. auf ihrem Weg nach Grindelwald.

Megaposter

Wer von Deutschland her in den Süden reist, wird an der Autobahn von Riesenplakaten in Basel willkommen geheissen. Die bestehende Signalisation wurde durch ein weiteres Megaposter mit dem Slogan «Basel – Schöner als Ferien» ergänzt. Durchreisende sollen so zu einem Aufenthalt animiert werden.

Vorfälle in Gastbetrieben

Im August 2007 beenden die ersten Attestlehrlinge ihre Ausbildung. Die Sozialpartner haben sich auf einen Mindestlohn von CHF 3480 geeinigt. Nach sieben Jahren Berufspraxis – die Lehrzeit angerechnet – haben die Mitarbeiter Anspruch auf den Mindestlohn für Absolventen von dreijährigen Lehren, aktuell wären dies CHF 3661. Danach gibt es keinen weiteren «Altersautomatismus» mehr.

Der Mythos vom Eisen im Spinat

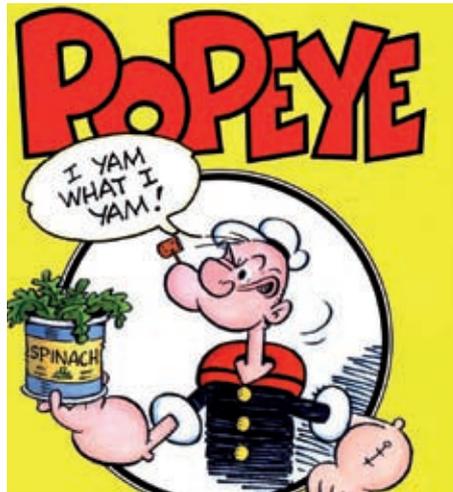
Millionen von Kindern müssen leiden, weil wohlmeinende Eltern den angeblich stärkenden Spinat auf den Menüplan setzen. Die Kleinen sollen schliesslich genügend Eisen und Muskeln wie Popeye bekommen.

Der hohe Eisengehalt von Spinat ist ein Mythos! Zwar hat der Schweizer Physiologe Gustav von Bunge schon 1890 einen korrekten Wert berechnet, doch bezog sich dieser auf getrocknetes Spinatpulver. Da Spinat zu 90 Prozent aus Wasser besteht, liegt der Eisengehalt nur bei einem Zehntel des angeblichen Sensationswerts. Selbst Schokolade enthält mehr Eisen! Ausserdem kann das Eisen

von Gemüse im Körper nur schlecht verwertet werden, da es nicht in Form von Ionen, sondern chemisch gebunden als aktives Zentrum eines Enzyms vorkommt. Unausgewogene, fleischlose Ernährung kann zu Eisenmangel führen.

Populäre Irrtümer

Im Alltagswissen wimmelt es vor Missverständnissen. Noch immer glauben viele Leute, dass Alkohol wärmt, obwohl sich objektiv gesehen die Blutgefässe an der Körperoberfläche erweitern, was die Temperatur des Körpers senkt. Kürbisse und Gurken sind botanisch gesehen Beeren. Erdnüsse sind Hülsenfrüchte, während Walnüsse botanisch zum Steinobst gehören. Auch Cashews sind keine Nüsse, sondern Kerne des tropischen Caju-Apfels. Hingegen sind Hanfsamen eigentlich Nüsse! Und obwohl man Buchweizen zu Mehl verarbeiten kann, gehört das Knöterichgewächs nicht zu den Getreidesorten. Auch die Erdbeeren täuschen, denn aus biologischer Sicht handelt es sich um Sammelnussfrüchte. Der rote Teil ist eine Scheinfrucht, während die kleinen gelben Nüsschen an der Oberfläche die eigentlichen Früchte sind.



■ Spinat macht stark, meint Popeye. Wirklich?

Beste Baselworld aller Zeiten

Die diesjährige Weltmesse für Uhren und Schmuck verzeichnete die Rekordzahl von 101'700 Besuchern (+8%) aus über 100 Nationen. 2758 Journalisten aus allen Kontinenten berichteten über die Veranstaltung. Bei den Ausstellern herrschte höchste Zufriedenheit. Als ein Highlight entpuppte sich das neue Baselworld Village auf dem Kuppel-Areal. Auch die Restaurants und Lounges auf dem Messeplatz erfüllten ihre Aufgabe als Networking-Plattformen vollumfänglich. Die Ombudsstelle des Basler Hotelier-Vereins verzeichnete äusserst wenige Beschwerden.



■ Nächstes Jahr findet die Baselworld vom 3. – 10. April statt.

Ihr Partner für Gastronomieeinrichtungen



- 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

Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliers.ch

Brancheninitiative Nichtraucherschutz

Erste Etappe geschafft – es bleibt noch viel zu tun!

Bisherige Erhebungen zeigen, dass wir auf bestem Weg sind, die Zwischenziele der freiwilligen Selbstbeschränkung zu erfüllen. Bis Ende 2008 müssen wir aber noch viel Arbeit leisten, um die ehrgeizigen Endziele zu erreichen.

Gemäss unserem «Verhaltenskodex Nichtraucherschutz» müssen bis Ende 2007 sechs von zehn Basler Gastbetrieben über rauchfreie Angebote verfügen. Gesamthaft sollen bis zu diesem Zeitpunkt 30% aller Innenplätze rauchfrei sein. Ein Jahr später sollen dann 90% der Betriebe und die Hälfte aller Innenplätze für Nichtraucher bereit halten. Werden diese Ziele verfehlt, behält sich die Regierung vor, dem Grossen Rat ein gesetzliches Rauchverbot vorzuschlagen.

Bis jetzt liegen von 222 Gastbetrieben gesicherte Daten vor: Von 22'375 Innenplätzen sind 11'491 oder 51.35% für Nichtraucher reserviert! Für gut 500 weitere Betriebe mit insgesamt rund 36'000 In-

«Konsumenten und Mitarbeiter haben bereits erstaunliche Wahlmöglichkeiten.»

nenplätzen sind die Angaben noch nicht verifiziert. Geht man in einer konservativen Annahme davon aus, dass diese weit unter dem hervorragenden Wert der gemeldeten Betriebe liegen, so sind nach einer vorsichtigen Schätzung gesamthaft bereits 36% aller Innenplätze für Nichtraucher reserviert.

Konsumenten und Mitarbeiter haben bereits erstaunliche Wahlmöglichkeiten. Von den rund 800 relevanten Betrieben sind 80 rauchfrei (sieben davon mit Fumoir), 70 Betriebe verfügen über einen separaten Nichtraucherraum, 20 über rauchfreie

Zeiten und weit mehr als 300 über Nichtraucherräumen. Gesamthaft bieten bereits 59% aller Betriebe rauchfreie Angebote an. Gemäss unserem Kodex erstatten wir dem Gesundheitsdepartement erstmals ausführlichen Bericht bis 31. März 2008. Erste Daten haben wir bereits eingereicht, damit die Behörden Stichproben vornehmen können.



■ *Noch ungenügend ist die Kennzeichnung vieler rauchfreier Angebote. Hinweisschilder und Tischsteller können kostenlos beim Wirtverband bestellt werden.*

Wieso es in Deutschland nicht funktionierte

Warum ist die Brancheninitiative in Deutschland gescheitert? Weil die Politik sich nicht an die Vereinbarung mit dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband hielt! Schon ein Jahr, bevor die Frist abgelaufen war, strebten zunächst der Bund (welcher nach deutschem Recht gar nicht zuständig ist) und danach die meisten Bundesländer Rauchverbote an. Das demotivierte die Wirte, ihren Teil der Abmachung einzuhalten.

Tabakgegner lancieren Volksinitiativen

Die Lungenliga und die Krebsliga haben in Basel-Stadt und in Basel-Land gleichlautende Volksinitiativen lanciert, um ein generelles Rauchverbot in Gastbetrieben zu erreichen. Den Initianten steht ein Budget von CHF 250'000 zur Verfügung. Diese Mittel stammen zum Teil aus Subventionen, aber auch aus lukrativen Geschäften im Gesundheitsbereich (die Lungenliga hat ein Monopol auf Lungenautomaten). Zwar sollen sogenannte Fumoirs zugelassen werden, doch müssten diese «unbedient» sein. Das vorgeschlagene Gesetz wäre also noch strenger als die Rauchverbote im Tessin und in Solothurn, was den fundamentalistischen Geist zeigt, der dahinter steckt. Es ist noch unklar, wann mit der Volksabstimmung zu rechnen ist.

Immer mehr rauchfreie Betriebe

Gab es vor einigen Jahren nur wenige Nichtraucherlokale, so positionieren sich heute viele Betriebe «rauchfrei». In diesem Magazin finden Sie eine Übersicht, die aber auf die Listung rauchfreier Personalrestaurants verzichtet, obwohl diese oft auch für die Öffentlichkeit zugänglich sind.

Auch in den letzten Wochen wurden uns wieder einige neue rauchfreie Angebote gemeldet. So wird das neue Restaurant Koreahof im Gundeli komplett rauchfrei geführt. Im Restaurant Kelim (Eingang vom Steinenbachgässlein her) werden die Gäste gebeten, im Innenhof zu rauchen. Christian Nussbaumer, welcher bisher bereits die Enothek an der Grenzacherstrasse rauchfrei führte, hat nun auch das wunderschöne Jugendstil-Braustübli in seinem Restaurant Brauerei zum Nichtraucherraum erklärt.

Das Parkrestaurant Lange Erlen hat seine rauchfreien Angebote nochmals markant ausgebaut. Neu ist die Gourmet-Stube komplett rauchfrei und selbst im grossen Ausflugslokal sind zwei Drittel der Plätze für Nichtraucher reserviert. Die Banketträume sind ebenfalls rauchfrei, ausser eine geschlossene Gesellschaft wünscht eine andere Regelung.

Das Restaurant If d'Or an der Missionsstrasse bietet seit kurzem den Wintergarten als separaten Nichtraucherraum an. Damit nicht genug: Auch im vorderen Teil des Restaurants sind die Hälfte aller Tische für Nichtraucher reserviert. Die neuen Pächter des Kleinbasler Restaurants Hahn, Adriano und Claudia Tonin, setzen im ersten Stock auf rauchfrei. Im Parterre wird geraucht wie schon seit Menschengedenken.

Meldestelle für Konsumenten

Wer in Basel ein Lokal kennt, welches Angebote für Nichtraucher relativ einfach schaffen oder besser bezeichnen könnte, dies aber nicht tut, kann sich unter Angabe seines Absenders an eine von uns eingerichtete Meldestelle richten. Wir sind dankbar für entsprechende Hinweise. Bis jetzt hatten wir allerdings erst zwei Meldungen! Die Tabakgegner sind eben nicht daran interessiert, dass unsere Brancheninitiative funktioniert, denn sie geben sich nur mit einem Totalverbot zufrieden.

Wirtverband Basel-Stadt
Nichtraucherschutz
Freie Strasse 82, 4010 Basel
Fax 061 278 94 94
info@baizer.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 8

FAHLE FELCHEN UND SANDIGE ZANDER

Felchen

Die Alemannen brauchen das Wort *velche* seit dem 14. Jahrhundert. In Konstanz wurde der Fisch 1860 mit dem Ruf *felcho* angeboten. Das Wort geht auf das germanische *falhjan* zurück, abgeleitet von *fahl*.

Sardine

Die naheliegende Deutung ist wohl falsch: Die Sardine lebt zwar im Mittelmeer, hat ihren Namen aber kaum von der Insel Sardinien. Das griechische *sardinos* taucht schon um 321 vor Christus in einem Aristoteles-Zitat auf. Es ist unwahrscheinlich, dass die Athener schon so früh Fische von der sardischen Küste bezogen haben.

Zander

Den Zander gibt es im Rhein nicht, dafür in östlichen Flüssen wie Donau, Elbe und Weichsel. Der Name lehnt sich an «Sand» an (*Sandbarsch*). Ein andere Bezeichnung des Raubfisches lautet *Schill* oder *Schiele*, entlehnt aus dem magyrischen *süllő*, das wiederum vom türkischen *sela* kommt (sel = Zahn).

Bouillabaisse

Auf dem Fischmarkt von Marseille sammelten arme Hafendarbeiter die Fischreste ein und brachten sie nach Hause, um einen Eintopf zu kochen. Mit Resteverwertung hat das Gericht heute meistens nichts mehr zu tun. Das Fischfleisch muss nach dem Zubereiten noch bissfest sein und zusammenhalten: Deshalb muss man die Wärme senken (*baisser*), sobald die Brühe anfängt zu kochen (*bouillir*).

In der nächsten Ausgabe

- Basiliken mit Basilikum
- Kerbel sind Blätter der Freude
- Wie Rucola auf Deutsch heisst

Erfolgreiche Basler Museen

Das Museumsjahr 2006 war abwechslungsreich und anspruchsvoll. 1'334'031 Personen haben die Ausstellungen und Sammlungen der dreissig öffentlichen und privaten Museen des Kantons Basel-Stadt besucht. Das sind 10.9% mehr als im Vorjahr.

Das Kunstmuseum und das Historische Museum haben mit den Ausstellungen zu Holbein und der Himmelsscheibe von Nebra massgeblich zur positiven Entwicklung beigetragen. Auch 2006 übte der Bereich der Bildenden Kunst eine grosse Anziehungskraft aus: Die Fondation Beyeler, das Kunstmuseum und das Museum Tinguely erzielten mehr als die Hälfte der Besucherzahlen. Mit den erstklassigen und bedeutenden Sammlungen alleine gelingt es den Basler Museen allerdings kaum mehr, die Massen zu bewegen. Dazu bedarf es grosser Sonderausstellungen wie beispielsweise Matisse, Niki & Jean, Eros oder Kandinsky.

Erfreulicherweise ist es auch kleineren Museen gelungen, den Aufwärtstrend der letzten Jahre fortzusetzen, z.B. der Sammlung Friedhof Hörnli und dem Cartoon-Museum. Museen leisten einen unverzichtbaren Beitrag zur Bildung, indem sie eine anschauliche Vermittlung von komplexen Inhalten

und von zentralen kulturellen und gesellschaftlichen Werten ermöglichen. Pro Jahr besuchen rund 6000 Schulklassen die Basler Museen. Bei den Schulen am beliebtesten sind das Kunstmuseum und das Naturhistorische Museum.

www.museenbasel.ch



Die Fondation Beyeler in Riehen ist das besucherstärkste Museum in Basel.

Besucherstarke Museen		
Museum	Besucherzahlen 2006	Veränderung zu 2005
Fondation Beyeler	339'730	- 0.3%
Kunstmuseum Basel	263'337	+ 51.3%
Historisches Museum	194'965	+ 49.3%
Museum Tinguely	144'180	+ 22.9%
Naturhistorisches Museum	69'055	- 15.6%
Puppenhausmuseum	57'116	0.0%
Museum der Kulturen	51'552	- 31.5%
Antikenmuseum	30'076	+ 113.9%
Basler Papiermühle	27'511	- 17.5%
Architekturmuseum / Kunsthalle	26'002	-18.7%

Hawelka kündigt Widerstand an

Das traditionsreiche Wiener Café Hawelka wird niemals ein generelles Rauchverbot einführen. «Mokka und Zigarette gehören einfach zusammen», sagte Günter Hawelka gegenüber der Zeitung «Österreich». Hawelka kündigte zivilen Ungehorsam an. Einem Rauchverbot und dem damit verbundenen Angriff auf die Wiener Kaffeehauskultur werde man trotzen. Die Versuche mit Nichtrauchertischen hätten sich nicht bewährt, sagte der Inhaber des Cafés.



Tradition und Kultur sind stärker als Gesetze und Vorschriften.



GV wählt Livio Giambonini

Vorstand ist wieder komplett

Die 126. ordentliche Generalversammlung des Wirteverbands Basel-Stadt fand im Restaurant Safranzunft statt. Livio Giambonini wurde neu in den Vorstand gewählt. Die Kassenrevision wird in Zukunft von einer externen Fachfirma durchgeführt.

Das warme Wetter war wohl der Grund, dass Präsident Josef Schüpfer nur rund sechzig Mitglieder und Gäste zur Jahresversammlung begrüßen konnte. Dem Boulevardplan der Behörden und der Art und Weise, wie dieser entstand, erteilte Schüpfer eine klare Absage. Er forderte eine politische Diskussion zur Stadtentwicklung. Zum neuen Stadtcasino meldete der Präsident städtebauliche und finanzielle Bedenken an. Die anwesenden Wirte forderte er auf, mehr rauchfreie Angebote zu schaffen und diese gut sichtbar zu deklarieren.

«Es wurde beschlossen, künftig eine externe Fachfirma mit der Kassenrevision zu beauftragen.»

Geschäftsführer Dr. Alex Hediger erläuterte verschiedene gesetzliche Neuerungen, die das Gastgewerbe betreffen. Der Vorstandsdelegierte Maurus Ebnetter ging in seinem Referat auf die Me-

dienarbeit, das Seminarwesen, die starke Internetpräsenz des Verbands, die Behördenkontakte und die Zusammenarbeit mit befreundeten Organisationen ein.

Die finanzielle Lage des Verbands präsentiert sich gut. Nach einer kurzen Diskussion wurde beschlossen, künftig eine externe Fachfirma mit der Kassenrevision zu beauftragen. Guido Schmidt vom Grand Café Huguenin wurde für eine weitere Amtsperiode als Vorstandsmitglied bestätigt. Für den verstorbenen Hanspeter Fröhlicher wurde neu Livio Giambonini in den Vorstand gewählt. Giambonini ist 45-jährig und betreibt die Bar & Lounge «Bücheli» in der Steinenvorstadt sowie als Mitinhaber das «Ono» auf der Lyss.

Auf grosses Interesse stiess die Ansprache von Andreas Albrecht, welcher als gemeinsamer Kandidat der bürgerlichen Parteien ins Rennen um den basel-städtischen Ständeratssitz steigt. Nach der Versammlung fand ein Apéro statt, zu welchem

sich weitere Gäste aus Politik, Verwaltung und Gesellschaft gesellten.



Das neu gewählte Livio Giambonini mit seiner Lebenspartnerin Julia Naute, umrahmt von den Vorstandsmitgliedern Pierre Buess (Stucki Bruderholz) und Beat Emmenegger (White Horse, Roter Kater, Adagio).



In einer Zeit, als der sagenumwobene Basilisk bei uns noch kein Symbol für Schutz und Sicherheit war, floss im Baslerbiet 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



Gästewünsche

Der Südtiroler Gastwirteverband liess 700 Restaurantgäste nach ihren Wünschen und Anforderungen befragen. Nur 2% der Befragten besuchen mehr als zehn Mal pro Monat ein Restaurant zu privaten Zwecken, 43% gehen nur sporadisch in ein Wirtshaus. Unter den Gästen sind 31%, die häufig im selben Restaurant essen, während es 69% bevorzugen, das Lokal zu wechseln. Als Muss-Kriterien für die Auswahl eines Lokals standen die Sauberkeit, die Qualität der Küche, die Freundlichkeit der Mitarbeiter und ein stimmiges Preis-Leistungs-Verhältnis im Vordergrund. Wichtig sind auch eine leichte Erreichbarkeit, Aussenplätze sowie ein abwechslungsreiches, saisonales Angebot.

www.hgv.it

baizer.ch/aktuell

Stets auf dem Laufenden mit unserem elektronischen Newsletter!

Bereits profitieren 700 Wirte und Hoteliers von unserem Angebot.

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

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.

> Stellen suchen.

> Stellen anbieten.

> Kostenlos.

www.gastro-express.ch

Impressionen von der Wirte-GV



■ Präsident Josef Schüpfer im Gespräch mit VIP-Betreiber Sahin und Necati Yasar von der Alten Post.



■ Ob der ehemalige Regierungsrat Karli Schnyder dem bürgerlichen Ständeratskandidaten Andreas Albrecht wohl einige Tips für den Wahlkampf gab?



■ Ramada-Direktorin Petra Emmel im Gespräch mit Bernie Thommen von der Vorest AG und Guido Schmid.



■ Unterhielten sich über Unterschiede zwischen süd- und nordindischer Küche: Joyson Putanicka (Restaurant Amrutham) und Stefan Schurter (Restaurant zum Ilp).



■ Engagieren sich für den Berufsnachwuchs: Dieter Beyerle von der Gewerbeschule, HGF-Präsident Kurt Sinsel und Marcel Ammann, Präsident der Gewerkschaft Hotel & Gastro Union Nordwestschweiz.



■ Markus Lehmann (Präsident der CVP Basel) mit Willi Erzberger (Rechercheur im vermeintlichen Ruhestand) und Gewerbeverbands-Präsident Werner Schmid.



■ Stefan Tomek von der Ueli-Stube und Sohn Francis unterhielten sich mit Tenor Bruno Perretti über das schweizerische Wirtchortreffen im Juni.



■ Karin Hanser vom Restaurant The Point im M-Parc Dreispitz mit dem Geschäftsführer des Traditionslokals Löwenzorn, Olaf Apelt.



■ Quartierbeizer Ruedi Eggmann vom Lehenmatt zusammen mit Alfred Loeb, welcher demnächst wieder ein Bistro eröffnen wird.



■ Corinne Demenga mit Marc Keller vom Baudepartement Basel-Stadt.



■ Wirte aus Riehen: Arben Kasa vom Sängerstübli und Nesit Asani vom Restaurant zur Grenze.



■ FDP-Nationalrat Urs Schweizer im Gespräch mit dem Geschäftsführer des Wirteverbands, Dr. Alex Hediger.



Saisonstart mit Rückenwind

Mit dem neuen Fahrplan führt die Basler Personenschiffahrt auch attraktive Angebote ein. Am Abend sind zwei Apérofahrten vorgesehen, welche auch die Stationen zwischen der Schiffflände und Birsfelden bedienen.

Die BPG wartet dieses Jahr mit Highlights im Bereich Unterhaltungsfahrten auf: Neu im Angebot sind zwei knapp einstündige «Apérokurse», welche dem entspannten Ausklingen des Feierabends vor der herrlichen Basler Kulisse dienen und gleichzeitig den Zubringerdienst zwischen Schiffflände, St. Alban-Tal, Tinguely-Museum und Birsfelden sicherstellen. Einmal im Monat wird die Abendfahrt auch ab Rheinfelden bis zur Station Augst Kraftwerk angeboten. An diesen Tagen ist der direkte Anschluss an eine abendliche Unterhaltungsfahrt vorgesehen. Beim «Diner Surprise»



■ Ab sofort einfacher möglich: Den Feierabend und den Sonnenuntergang auf dem Rhein geniessen.

sorgen Essen und Entertainment an Bord für einen überraschenden Abend. Hinzu kommen Spezialanlässe wie «Mord an Bord», Wine & Dine oder «Sir Francis & friends uff em Schiff».

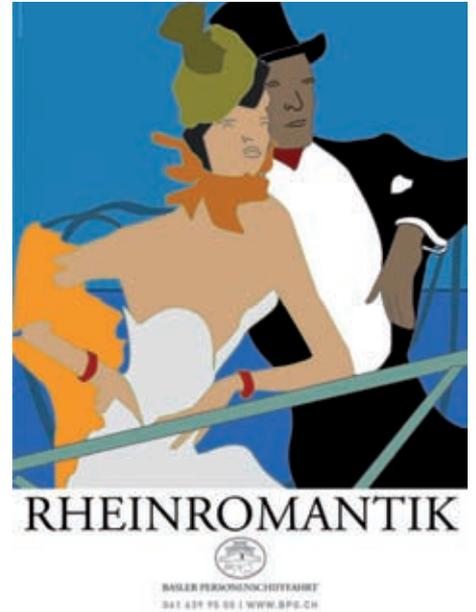
«Die Werbung der BPG setzt stark auf die Themen Nostalgie und Romantik.»

Die beliebten Stadt- und Hafenrundfahrten werden neuerdings kommentiert. Mit Roger Thiriet konnte ein ausgewiesener Fachmann gewonnen werden, der die Texte nicht nur erarbeitet, sondern dem Kommentar auch seine Stimme geliehen hat. Nina Bradlin spricht den englischen Teil.

«Die BPG wird auch in dieser Saison flexibel auf Kundenwünsche reagieren. Dazu gehört, dass wir aufgrund des schönen Wetters bereits zwei Wochen vor dem offiziellen Saisonstart mit den Kursfahrten begonnen haben», erklärte BPG-Geschäftsführer Christian Vultier. Die im vergangenen Jahr gestartete Werbekampagne «Rheinromantik» wurde mit sieben neuen Nostalgie-Plakaten ergänzt. Die BPG wirbt auch mit kurzen Spots auf

TeleBasel. Neu werden auf der Website die sogenannten «Captain's News» publiziert.

www.bpg.ch



Jetzt auf Eptinger umsteigen und Geld sparen!

Mineralwasser zu Sonderkonditionen

Es ist uns gelungen, mit der Mineralquelle Eptingen spezielle Konditionen für Wirte auszuhandeln – und zwar nicht nur für Eptinger Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure (33cl, 50cl, 100cl), sondern auch für die Pepita-Süssgetränke Grapefruit, Citro und Orange (33cl, 100cl).

- Sie beziehen Eptinger-Produkte in umweltfreundlichen Mehrwegflaschen.
- Freie Lieferantenauswahl: Kaufen Sie dort ein, wo Sie die besten Bedingungen erhalten!
- Mehrere Rappen Verkaufsförderungsbeitrag pro Flasche – bei grossen Mengen sogar noch mehr.
- Einen Monat lang jeden vierten Harass gratis beziehen (3+1)!
- Profitieren Sie von drei Aktionen pro Jahr!



Eptinger ist mehrfacher Testsieger und unbestritten das reichhaltigste Mineralwasser der Schweiz. Der Gehalt an Calcium und Magnesium ist enorm hoch, gleichzeitig ist das Wasser praktisch nitratfrei. Weil Eptinger aus der Region kommt, sind die Transportwege kurz und die Umwelt wird geschont.

Interessenten melden sich bitte bei Maurus Ebnetter
Telefon 061 421 34 93, ebnetter@baizer.ch