

### UNSERE THEMEN

Euro 2008:  
Basel darf nicht im Müll versinken!

Megamarkt Städtereisen

Gastgewerbegesetz:  
Konstruktive Arbeit gefragt

New York kapituliert  
vor dem Rauchverbot

Das seltenste Getränk der Welt:  
Katzenkaffee aus Indonesien

GV des Basler Hotelier-Vereins:  
Im Zeichen des Wachstums

Rauchverbot in Québec:  
500 Bars innert Jahresfrist  
für immer geschlossen

Zolli auf Erfolgskurs:  
Mehr als 1.5 Millionen Besucher

Beizentour mit Andreas Albrecht

### 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

## Schweizweites Volumen von 1 Milliarde Franken MICE-Markt wächst

**Als MICE wird derjenige Teil des Geschäftstourismus bezeichnet, welcher sich mit der Durchführung von «Meetings, Incentives, Conventions, Exhibitions» beschäftigt, also mit Tagungen, Kongressen, Messen, Belohnungs- und Motivationsreisen. Zahlen von Destinationen, Verbänden und Marktforschern lassen darauf schliessen, dass die «Meeting Industry» in Europa stark wächst.**

Es ist schwierig, die genaue Grösse des MICE-Markts zu beziffern, denn die Grenzen zum reinen Geschäftsreiseverkehr sind fließend und die Datenerhebung uneinheitlich und schwierig. Klar ist lediglich, dass die Firmen sehr viel Geld ausgeben: Events nehmen mit 21% der Marketingausgaben hinter der klassischen Werbung (25%) den zweiten Platz ein, noch vor der Verkaufsförderung (16%), Direktmarketing (10%), PR (9%), Sponsoring (8%) und Web-Marketing (7%). Das ergab eine Umfrage des Marktforschungsinstituts MDK bei 397 europäischen Konzernen.

Gemäss Schweiz Tourismus machen Geschäftsreisen 14% der Hotelübernachtungen in der Schweiz aus – davon ist ein Drittel dem MICE-Segment zuzuordnen, gesamthaft also 5% der Logiernächte. Die Angaben stammen aus dem Jahr 2002. Nimmt man an, dass ein Schweizer Hotelgast pro Tag 300 Franken und ein ausländischer 350 Franken ausgibt, so ergibt sich für den MICE-Markt ein Volumen von 558 Millionen Franken.

Neuere Daten lassen vermuten, dass der Markt stark gewachsen ist. Der Anteil der MICE-Gäste wird in Zürich auf 11%, in Luzern auf 18% und in Davos auf 17% geschätzt. In Basel liegt der Wert sogar über 25%. Der MICE-Anteil am schweizerischen Gesamtmarkt dürfte heute eher also eher bei 10% als bei 5% liegen (der DTV geht für Deutschland sogar von 20% aus). Es ist nicht verwegen, drei Millionen Logiernächte und eine Marktgrösse von einer guten Milliarde Franken anzunehmen. Gemessen an Hotelübernachtungen, beträgt der Anteil der Region Basel rund 10%.

### Kongressland Schweiz

Die International Congress and Convention Association (ICCA) wertet 5838 internationale Verbandskongresse mit über 50 Teilnehmern aus. Die beliebtesten Destinationen sind Wien, Paris, Singapur, Barcelona, Berlin und Seoul. Im Kommen sind osteuropäische Städte wie Budapest und Prag. Genf liegt im Ranking an 28., Zürich an 34. und Basel an 52. Stelle. Nach Ländern führt die USA vor Deutschland, Grossbritannien, Frankreich, Spanien, Italien und Brasilien. Die Schweiz liegt auf dem elften Rang.



■ Nirgendwo in der Schweiz ist der Anteil der MICE-Gäste höher als in Basel.

Die Basler Gastronomie  
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online-Markt für das  
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Noch gut 300 Tage

# Euro 2008 steht vor der Tür

**In weniger als einem Jahr ist es soweit: Die Endrunde der Fussball-EM beginnt mit dem Eröffnungsspiel in Basel. In unserer Stadt finden insgesamt sechs Spiele statt, darunter auch ein Halbfinal. Basel ist nach Wien die wichtigste Host City. Das bietet enorme Chancen für das Standortmarketing.**

Die direkten wirtschaftlichen Effekte dürfen allerdings nicht überschätzt werden. Zwar wird die Gastronomie in der Innenstadt profitieren, doch wird es vor allem in den Quartieren auch Verlierer geben. Nicht zu vernachlässigen sind die höheren Kosten, die vielerorts anfallen werden, z.B. in den Bereichen Personal, Sicherheit und Unterhalt. Auch die Hotellerie wird wegen Verdrängungseffekten (Gäste, die wegen der Fussball-EM nicht kommen) nur bedingt profitieren, denn der Juni ist für die Basler Hotels sowieso ein starker Monat.

Der eigentliche Nutzen liegt bei der weltweiten Präsenz. Weit über 200 TV-Stationen werden während schätzungsweise 30'000 Stunden von der EM berichten. Im Durchschnitt sehen sich über 200 Millionen Zuschauer die Spiele an. Der geschätzte Werbewert der Berichterstattung für die Endrunde beträgt mehr als 400 Millionen Euro!

Die Euro 2008 bietet unserem Land die Chance, seine Stärken zu betonen und seine angeblichen

Schwächen zu widerlegen. Die Besucher und die Fernsehzuschauer sollen die Schweiz nicht nur als wunderschönes, sicheres und sauberes Land mit einer leistungsfähigen Volkswirtschaft erleben, sondern auch als Ort der Lebensfreude und Gastfreundschaft.

Vor und an Spieltagen ist je nach Paarung von mehr oder weniger grossen Sicherheitsrisiken auszugehen. Der Einsatz von Türstehern und Sicherheitsfirmen, die Einschränkung des Terrassenbetriebs (vorübergehend keine Gläser) und andere Präventivmassnahmen drängen sich auf.

Eine Studie der Fachhochschule Heilbronn über die Fussball-EM 2004 in Portugal gibt Aufschluss über die wichtigsten Ziele und Wünsche der Besucher. Im Vordergrund stehen die Themen «Essen, Trinken, Feiern» sowie «Begegnungen mit Besuchern aus aller Welt» und «Kennenlernen von Land und Städten». Die Qualität unserer Dienstleistungen wird bei der Beurteilung durch die Besucher eine entscheidende Rolle spielen.



Immer mehr Leute wollen sich die Fussballspiele nicht mehr alleine zuhause vor dem Fernsehen anschauen, sondern gemeinsam in Gaststätten oder öffentlichen Plätzen.

## Unsere Ziele für die Euro 2008

- Hotellerie und Restauration helfen mit, die Euro 2008 für die Stadt Basel und ihre Besucher zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.
- Basel wird zum beliebtesten Austragungsort der Fans und genießt weltweite Medienpräsenz.
- Die Basler Gastronomie verfügt über eine überdurchschnittliche Qualität von Produkten und Dienstleistungen. Wir sind hilfsbereit, kompetent, freundlich und preiswürdig.
- Wir ermöglichen multikulturelle Begegnungen mit friedlichen Fussballfans aus aller Welt. Die Besucher sehen sich gemeinsam Spiele an. Sie feiern und verpflegen sich aber auch sonst in unseren Betrieben – von frühmorgens bis spätnachts.
- Wir überdenken unsere Öffnungszeiten und gestalten diese bedarfsgerecht.
- Die Atmosphäre ist fröhlich, international und kommunikativ.
- Wir betreiben beste Werbung für Basel und die Schweiz.
- Neben einheimischen und auswärtigen Fussballfans sollen auch Passanten und Familien auf ihre Rechnung kommen.
- Unsere Leistungen stehen in einem fairen und gesunden Verhältnis zu den Preisen.
- Wir arbeiten professionell und gewinnorientiert, bleiben aber stets menschlich.
- Angebote werden zwei- oder mehrsprachig kommuniziert. Mitarbeiter in der Gastronomie verfügen mindestens über rudimentäre Englischkenntnisse.
- Wir verhalten uns umweltverträglich, trennen unsere Abfälle und entsorgen sie fachgerecht.
- Wir verwenden möglichst regionale und saisonale Produkte, weil das der einheimischen Wirtschaft hilft und ökologisch ist.
- Take-Away-Betriebe haben eine besondere Verpflichtung, Abfall zu vermeiden. Verpackungen von Speisen zum Mitnehmen sind möglichst klein zu halten («pack's ins Brot»).
- Wir verfügen über genügend Abfallbehälter für unsere Gäste.
- Regelmässige Kontrollen sorgen dafür, dass die Gästetoiletten stets einen guten Eindruck machen.
- Wir unterstützen die Stadtreinigung, indem wir unmittelbar vor unseren Lokalen selber so gut wie möglich für Ordnung sorgen, auch wenn die Abfälle nicht von uns stammen. Je sauberer die Umgebung ist, desto grösser ist die Hemmschwelle für zusätzliches Littering.
- Auf das massenweise Verteilen von Flyers und auf wildes Plakatieren verzichten wir, weil das die Abfallmenge auf öffentlichem Grund stark erhöht.
- Wir sorgen für Sauberkeit, denn das hat auch einen Sicherheitsaspekt, weil in einer unordentlichen Umgebung die Gewaltbereitschaft und die Verletzungsgefahr (Scherben) steigt.
- Wir sind gut vorbereitet und unterstützen die öffentlichen Sicherheits- und Rettungskräfte bestmöglich bei ihrer Arbeit.
- Auffälligen Betrunkenen werden keine alkoholischen Getränke mehr ausgedient. Dem Jugendschutz schenken wir Beachtung.
- Auf die Euro 2008 hin überprüfen wir die Sicherheitskonzepte in unseren Betrieben. Dazu gehören Alarmierungspläne, Erste-Hilfe-Material, gut instruierte Mitarbeiter und nötigenfalls die Zusammenarbeit mit professionellen Sicherheitsleuten.
- Eine fröhliche, entspannte Stimmung erhöht die Sicherheit. Wir achten darauf, dass unsere Lokale nicht überfüllt sind und dass keine aggressive Musik gespielt wird.
- Fluchtwege müssen unbedingt frei bleiben. Dieser Grundsatz gilt noch mehr als sonst, denn Massenschlägereien und ähnliches könnten Panik verbreiten.
- Unsere Betriebe verzichten auf übermässige Abschränkungen und Bepflanzungen auf der Terrasse. Die zugewiesenen Allmendflächen werden eingehalten.
- Bei besonderen Gefährdungen (aggressive Stimmung, nicht mehr kontrollierbare Fussgängerströme, Hooliganismus) räumen wir die Terrassen und / oder wir verzichten auf den Einsatz von Gläsern und Glasflaschen.



Die Basler Gastronomie  
auf einen Klick!

[www.basel-restaurants.ch](http://www.basel-restaurants.ch)

## Patenschaften für den öffentlichen Raum Basel darf nicht im Müll versinken!

Während der Euro 2008 drohen entlang des Fan-Boulevards riesige Abfallberge. Hinzu kommen Sicherheitsprobleme bei grossflächigen Scherbenteppichen. Die staatlichen Reinigungskräfte sind auf unsere Unterstützung angewiesen. Mehrwegbecher mit Pfand halten wir für allerdings für den falschen Weg. Hier ist unser Vorschlag, wie die Innenstadt sauber bleibt.

Ein mögliches Szenario der Behörden sieht vor, am Spieltagen zwischen Steinenvorstadt und Messeplatz eine abgesperrte Zone einzurichten. An rund dreissig Strassensperren würden Eingangskontrollen vorgenommen, um Glasflaschen, Waffen, potentiell gefährliche Gegenstände, Getränke und Nahrungsmittel zurück zu halten. Detailhändler, Imbissstände und Restaurants in der Innenstadt würden verpflichtet, nur noch offene Getränke in Mehrwegbechern oder PET-Flaschen mit Pfandchip zu verkaufen.

Dieser Idee stehen wir ablehnend gegenüber. Grundsätzlich würde die Innenstadt-Gastronomie zwar profitieren, wenn in die Kernzone keine Speisen und Getränke mitgebracht werden dürfen, die ja meistens zuvor im Supermarkt oder

**«Die Stadtreinigung ist auf unsere Hilfe angewiesen.»**

an der Tankstelle gekauft werden. Einer solchen Massnahme fehlt jedoch die Rechtsgrundlage. Zudem vermitteln Absperrungen einen schlechten Eindruck auf unsere Besucher. Die Schweiz soll als offenes, freies Land wahrgenommen werden.

In den meisten konventionellen Gastronomiebetrieben werden wie üblich Glas, Porzellan und Metallbesteck zum Einsatz kommen – nur in Zeiten grossen Andrangs und bei konkreten Ge-

fährdungen wird das anders sein. Während dieser Stunden empfehlen wir den Einsatz von Einwegbechern und den Verzicht auf Glasflaschen. Die stark propagierten Mehrwegbecher sind für die meisten Betriebe ein untaugliches Mittel, weil der Handlingaufwand (Münz, Pfandchips) und der Raumbedarf viel zu gross sind.

Damit Basel sauber bleibt, schlagen wir vor, dass die Gewerbetreibenden die Stadtreinigung tatkräftig unterstützen. Jeder Laden und jedes Lokal soll an Spieltagen einen Abfallsammel- und Reinigungsdienst unterhalten, der auch die engere Umgebung einschliesst – also quasi eine Patenschaft für einen bestimmten Teil des öffentlichen Raums übernehmen. Als Gegenleistung erwarten wir, dass die Behörden die Abfallentsorgung in der Innenstadt gratis übernehmen und genügend Abfalleimer, Container und Mulden zur Verfügung stellen.

### Wirte bleiben beim Gewerbeverband

Die Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt hatte den Vorstand ermächtigt, aus dem Gewerbeverband auszutreten. Nach Verhandlungen mit der Spitze des Gewerbeverbands hat der Vorstand nun darauf verzichtet, von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen. Die beiden Verbände haben sich auf die Fortsetzung der Zusammenarbeit und auf Richtlinien hierfür geeinigt. Der Lead im gastronomischen Themenfeld liegt beim Wirtverband.

Ihr Partner für Gastronomieeinrichtungen



Seit 1960



- 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

## Kein Tabak an Minderjährige!

**Am 1. August 2007 wird im Kanton Basel-Stadt ein Verkaufsverbot von Tabak an Personen unter 18 wirksam. Zigarettenautomaten müssen umgerüstet werden.**

Das Verkaufsverbot dient dem Jugendschutz und betrifft neben Kiosken und Supermärkten auch Bars, Restaurants, Hotels und andere Betriebe, die Tabakprodukte direkt verkaufen. Bei Zuwiderhandlung droht den Verkaufsstellen eine Geldbusse.

Bis spätestens Ende 2009 müssen alle Zigarettenautomaten so eingerichtet sein, dass Minderjährige keine Möglichkeit haben, Tabakprodukte von dort zu beziehen. Dies kann bei unbewachten Automaten nur mittels einer Zahlkarte mit Alterskon-

trolle realisiert werden. In Deutschland sind solche Geräte bereits im Einsatz.

Die Verkaufsmitarbeiter sind verpflichtet, im Zweifelsfall zur Alterskontrolle einen amtlichen Ausweis zu verlangen. Nützlich ist der Aushang eines Schildes, das die neue gesetzliche Regelung eindeutig signalisiert. Das Hinweisschild kann gratis bezogen werden.

ajfp@bs.ch  
www.sfa-isp.ch

Für den Jugendschutz:

Das Gesetz **verbietet**  
den Verkauf von **Tabakwaren**  
an **unter 18-Jährige**

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

Der Auftraggeber erhält eine

sfa / ispa - Schweizerische Patenschaft für Tabak- und andere Erzeugnisse

Die Basler Hoteliers  
auf dem Internet

[www.basler-hoteliers.ch](http://www.basler-hoteliers.ch)

# Konstruktive Arbeit anstelle billiger Propaganda!

**In letzter Zeit wird wieder intensiv über das Gastgewerbegesetz diskutiert. Das Gesetz müsse gar totalrevidiert werden. Der Wirtverband hat die Frage intensiv geprüft und ist zu einem eindeutigen Ergebnis gekommen: Für eine Revision des Gesetzes, nur drei Jahre nach seinem Inkrafttreten, besteht kein Grund.**

Das Gesetz wurde seinerzeit von den vorbereitenden Kommissionen sorgfältig erarbeitet. Es ist mit seinen Regelungen Garant für das Ansehen unserer Branche und sorgt nicht zuletzt für die Gleichbehandlung aller Anbieter. Sogenannte Kulturbetriebe, Schnellverpfleger, Vereinswirtschaften und Detailhändler mit gastronomischen Angeboten dürfen nicht mit anderen Massstäben gemessen werden als konventionelle Gastbetriebe. Dieses Ziel hat das Gastgewerbegesetz erfüllt.

Die umweltrechtlichen Schranken haben ihre Grundlage massgeblich im eidgenössischen Recht und nicht im Gastgewerbegesetz, weshalb das Gesetz hierfür auch nicht verantwortlich gemacht werden kann. Wir haben ein grosses Interesse, dass sich Konflikte mit Anwohnern, die durch die Kleinräumigkeit der Stadt quasi vorprogrammiert sind, nicht verstärken. Wir Wirte wollen mit der Bevölkerung friedlich zusammen leben, so wie wir es seit Jahrhunderten tun. Dazu sind wir auf das Verständnis der Bevölkerung angewiesen, welche Lärmimmissionen viel eher tolerieren wird, wenn auch wir kompromissbereit sind. Zwar können wir Störungen nie ganz ausschliessen, doch ist es unsere Pflicht, übermässige Immissionen zu verhindern. Die Bewil-

ligungspflicht für generell verlängerte Öffnungszeiten hat nach wie vor ihre Berechtigung.

Wenn es teils zu Schwierigkeiten kommt, so liegt das nicht am Gastgewerbegesetz, sondern an der ungenügenden Organisation der Verwaltungsstellen. Wie der Regierungsrat zugibt, sind diese zuwenig untereinander vernetzt und zur Umsetzung nötige Unterlagen, selbst der Inhalt von Auflagen, werden teils nicht ausgetauscht.

Der Wirtverband wird sich weder von den sogenannten Kulturbetrieben noch vom Gewerbeverband für deren Eigenpropaganda einspannen lassen. Statt mit spektakulären Angriffen auf die Verwaltung und das Gastgewerbegesetz den Dialog mit den Behörden zu untergraben und dort eine Abwehrhaltung zu erzeugen, werden wir die Gespräche vorantreiben und in konstruktiver Weise auf eine effiziente Umsetzung des Gastgewerbegesetzes hinwirken.



**Josef Schüpfer**  
Präsident  
Wirtverband  
Basel-Stadt

## Megamarkt Städtereisen

Der deutsche Städtetourismus verzeichnet 2.2 Milliarden Aufenthaltstage pro Jahr. Tagesausflügler erzielen 1.51 Milliarden Aufenthalte, hinzu kommen 409 Millionen Tagesgeschäftsreisen, 180 Millionen Verwandten- und Bekanntenbesuche sowie 110 Millionen gewerbliche Übernachtungen. Tagesgäste geben durchschnittlich 32 Euro und Übernachtungsgäste 128 Euro aus. Städtetouristen in Deutschland generieren gemäss einer Untersuchung des Deutschen Tourismusverbands einen Umsatz von gut 82 Milliarden Euro pro Jahr. Jeder zweite ausländische Hotelgast besuchte eine Grossstadt. Am meisten gewerbliche Logiernächte (inklusive Pensionen, Jugendherbergen und Camping) erzielen Berlin mit 15.9, München mit 8.8, Hamburg mit 7.1 und Frankfurt mit 5.1 Millionen.



Das grösste Tourismuswachstum aller deutschen Grossstädte weist Dresden auf.

## Jasper Johns

Das Kunstmuseum Basel zeigt noch bis 9. September 2007 exklusiv in Europa das wegweisende Frühwerk des amerikanischen Malers Jasper Johns, welches auf einfachen Schemata beruht, beispielsweise Flaggen, Karten, Buchstaben, Ziffern und Zielscheiben. Die Ausstellung «An Allegory of Painting» lässt das prozesshafte Entwickeln in Johns Werk auf unmittelbare Weise nachvollziehen.

[www.kunstmuseumbasel.ch](http://www.kunstmuseumbasel.ch)



## Neuer Kantonschemiker

Philipp Hübner wurde als neuer Kantonschemiker von Basel-Stadt gewählt. Er ist Nachfolger von Urs Buxtorf, der das Kantonale Laboratorium bis zu seiner Pensionierung Anfang dieses Jahres leitete.

## Verbotskleber an der Kirchentüre

Der «Nanny State» produziert weiteren Unsinn: Die britischen Behörden haben verfügt, dass ab 1. Juli 2007 auch Kirchen Rauchverbotsschilder anbringen müssen. Die Geistlichen wehren sich und wollen ihre historischen Gebäude nicht mit hässlichen Klebern verunstalten. Wann haben Sie eigentlich das letzte Mal jemanden in einer Kirche rauchen sehen? Oder geht es um den Weihrauch?



Versicherungen  
für das Gastgewerbe

[www.baizer.ch/versicherungen](http://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.

### Das seltenste Getränk der Welt

Haben Sie schon einmal von «Katzenkaffee» gehört? Ein Kilogramm dieser exklusiven Kaffeebohnen, die Kopi Luwak heissen, bringt bei Auktionen bis zu 2000 Franken.

Wilde Fleckenmusangs sind eine Schleichkatzenart in Indonesien und verrückt nach Kaffeekirschen. Die Tiere verdauen allerdings nur die rote Schale des Kaffees. Die eigentliche Bohne wird ausgeschieden. Das «veredelte» Produkt muss von den Kaffeebauern nur noch aufgesammelt und geröstet werden. Es gibt übrigens auch afrikanischen Katzenkaffee, doch ist der indonesische Kopi Luwak bei Kennern beliebter, weil sich die dortigen Tiere ausschliesslich vegetarisch ernähren.

Leider verleitet der hohe Preis die Einheimischen dazu, die Fleckenmusangs zu fangen und übermässig mit Kaffee zu füttern. Die Tiere verenden nach kurzer Zeit an Mangelerkrankung. Zwielfichtige Quellen sind zu meiden, zudem besteht die Gefahr von Fälschungen.



■ Der Fleckenmusang spielt bei der Produktion von Kopi Luwak die entscheidende Rolle.



■ Die Kaffeebohnen nach der Nassfermentation im Darm der Schleichkatze.



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

# Aus dem Alltag des Wirte-Ombudsmanns Weinkarten laufend aktualisieren

**Der Ombudsmann des Wirtverbandes Basel-Stadt bearbeitet Reklamationen unzufriedener Gäste. Im folgenden Beispiel geht es um Flaschenweine und deren Jahrgänge.**

Ein Gast wählte von der Weinkarte eines gutbürgerlichen Lokals eine Flasche Amarone des Jahrgangs 1997 für 82 Franken aus. Die Servicedame brachte kommentarlos eine Flasche mit Jahrgang 2001. Auf Nachfrage des Gastes hin wurde ihm beschieden, der Preis sei der Gleiche. Daraufhin hat der Gast sich für einen Chianti Classico des Jahrgangs 2000 für 62 Franken entschieden. Doch auch bei diesem Wein war der angepriesene Jahrgang nicht mehr an Lager. Die Servicemitarbeiterin brachte eine Flasche mit Jahrgang 2002, wiederum zum gleichen Preis. Wir fragten unseren Ombudsmann Alex Stürchler nach seiner Meinung.

*Darf ein Wirt bewusst eine alte Weinkarte aufhängen?*

Alex Stürchler: Eine laufend aktualisierte Weinkarte zeugt von Liebe zum Wein und von entsprechendem Sachverstand des Gastgebers. Legt ein Wirt bewusst und kommentarlos eine veraltete Karte auf, so halte ich das für schlecht. Dennoch darf vom Gast ein gewisses Verständnis erwartet werden, wenn einzelne Positionen ausverkauft sind oder durch andere Jahrgänge ersetzt werden.

*Sollte der Gast nicht auf die Jahrgangsänderung aufmerksam gemacht werden?*

Ja, unbedingt, aber sicher bei Weinen dieser Preisklasse. Ich finde sogar, dass man darauf aufmerksam machen sollte, wenn nur noch eine Flasche eines bestimmten Jahrgangs an Lager ist. Für Restposten und Raritäten können monatlich aktualisierte Ausdrücke hilfreich sein. Wichtig ist es auch, die Mitarbeiter entsprechend zu informieren, z.B.

durch Hinweise bei der Kasse.

*Hängt der Preis der Flasche nicht vom Jahrgang ab? Halten Sie es für richtig, auf dem Preis einer nicht mehr aktuellen Weinkarte zu bestehen?*

Aus meiner Sicht sollte der Verkaufspreis des Weines immer das Verhältnis Jahrgangsqualität / Einstandspreis widerspiegeln (geringere Qualität - geringerer Preis, höhere Qualität - höherer Preis). Sofern der tatsächlich angebotene Wein qualitativ dem angeschriebenen Wein entspricht, kann der Verkaufspreis belassen werden.



■ Es kann vorkommen, dass ein Jahrgang ausgeht. Nur sollte man den Gast darauf aufmerksam machen.

## Die Ombudsstelle vermittelt

Gästereklamationen sind für den Wirt eine Chance, Fehler gutzumachen und Schwachstellen auszumerken. Manchmal können Konflikte jedoch nicht befriedigend beigelegt werden. In solchen Fällen können sich die Gäste von Basler Restaurationsbetrieben an den Wirte-Ombudsmann wenden. Beschwerden oder Anfragen sind schriftlich zu richten an:

Alex Stürchler  
Ombudsmann des Wirtverbandes Basel-Stadt  
c/o Gnehm Schäfer Ingenieure AG  
Wallstrasse 8, 4051 Basel  
Fax 061 279 95 89  
ombudsstelle@baizer.ch



■ Alex Stürchler vermittelt zwischen Gast und Gastgeber.

# 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

Das Neue Rialto, Birsigstrasse 45  
Café del Mundo, Güterstrasse 158  
Restaurant Cantina Don Camillo, Burgweg 7  
Café Druckpunkt, St. Johannis-Vorstadt 19 \*

### E

Enothek, Grenzacherstrasse 62

### F

Caffè Fortuna, Güterstrasse 166

### 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 Koreahof, 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, Steinenvorstadt 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, 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, Rebgrasse 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



## 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

### J

Jay's Indian Restaurant, St. Johannis-Vorstadt 13  
(bis 22.30 Uhr)

### K

Brasserie Küchlin, Steinenvorstadt 55 (11 bis 17 Uhr)

### L

Café zum Lamm, Rebgrasse 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)  
Schützenstube im Schützenhaus (mittags und abends)  
Café Stoffer, 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](http://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](mailto:info@baizer.ch)

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

# Sängertreffen

Am 25. und 26. Juni trafen sich singende Wirte aus Baden, Basel, Bremgarten, Einsiedeln, Luzern, Schaffhausen, Thun, Zug und Zürich zu einem Wettsingen in der Clarakirche.

Das Sängertreffen, welches alle drei Jahre stattfindet, gastierte nach 1954 und 1977 zum dritten Mal in Basel. Die Geselligkeit kam auch dieses Mal nicht zu kurz.



■ Wirtechor Einsiedeln



■ Richard Strüby (Präsident des Wirtechors beider Basel) mit OK-Chef Edi Stücheli.



■ Wirtechor Schaffhausen

## Les Trois Rois an vierter Stelle

Im neuesten Hotel-Rating der Sonntagszeitung belegt das Basler Erstklassshaus «Les Trois Rois» den vierten Platz bei den Stadthotels, hinter dem Beau Rivage Palace Lausanne, dem Baur au Lac in Zürich und dem Four Seasons Des Bergues in Genf. Als beste Ferienhotels gelten das Eden Roc in Ascona und das Kulm in St. Moritz.

[www.myswitzerland.com/szrating](http://www.myswitzerland.com/szrating)



## Nidwalden: Kein Rauchverbot!

Der Landrat von Nidwalden hat sich mit 36 zu 15 Stimmen klar gegen die Einführung eines Rauchverbots in Restaurants ausgesprochen. Neu müssen die Wirte aber am Eingang deklarieren, ob in ihren Räumen geraucht werden darf. Auch ein Werbeverbot für Tabak fand im Nidwaldner Parlament keine Mehrheit. Hingegen sollen Schulen, Spitäler und Verwaltungsgebäude mit Ausnahme spezieller Räume rauchfrei werden.

## Lohnerhöhungen ab 2008

Die Verhandlungsdelegationen der Sozialpartner des LGAV des Gastgewerbes haben sich über die Lohnanpassungen für 2008 geeinigt. Die Zustimmung der zuständigen Verbandsghremien vorbehalten, steigt der Mindestlohn für ungelernete Arbeitskräfte um CHF 58 auf CHF 3300, derjenige für gelernete Arbeitskräfte um CHF 69 auf CHF 3730. Bei den Lohnstufen III und IV beträgt das Minimum neu CHF 4070 bis CHF 6750. Die durchschnittlichen Erhöhungen belaufen sich auf 2%.

[www.l-gav.ch](http://www.l-gav.ch)

**FELDSCHLÖSSCHEN 2.4**

**Neu!**

**Richtiges  
Bier  
mit halb  
so viel  
Alkohol.**

**FELDSCHLÖSSCHEN  
2.4**



Stellenbörse für die Schweizer  
Gastronomie und Hotellerie

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

## Bird's Eye gehört zur Spitze

Gemäss Bordmagazin von Easy Jet gehört das Basler «Bird's Eye» zu den drei besten Jazzclubs Europas. Herzliche Gratulation!

[www.birdseye.ch](http://www.birdseye.ch)



## Events mit mehr als 93 Dezibel melden!

Für Veranstaltungen mit elektroakustisch verstärkter Musik musste bisher eine Bewilligung beantragt werden, wenn der Schallpegel über 93 Dezibel lag. Neu gibt es nur noch eine Meldepflicht. Sofern spezielle Anforderungen erfüllt sind, dürfen Anlässe bis 96 resp. 100 Dezibel laut sein. Das gilt aber nur, wenn für die Lokalität keine Einschränkungen zum Schutze der Nachbarschaft verfügt wurde. Das Meldeformular können Sie von der Website des Amtes für Umwelt und Energie herunterladen.

[www.aue.bs.ch](http://www.aue.bs.ch)  
[www.bag.admin.ch/slv](http://www.bag.admin.ch/slv)

## Ryanair kommt

Ab Oktober fliegt Ryanair drei Mal wöchentlich von Stockholm nach Basel. Damit ist die Schweiz erstmals im Streckennetz des irischen Low-Cost-Carriers vertreten. Ein Ausbau der Verbindungen ist möglich und brächte dem EuroAirport und der Region Basel starke Wachstumsimpulse.

[www.ryanair.com](http://www.ryanair.com)

## Jay's Indian Restaurant bis 22.30 Uhr rauchfrei

Wie uns Jayesh Kumar mitteilt, ist Jay's Indian Restaurant bis 22.30 Uhr rauchfrei. Für Raucher, die nicht solange warten können, hat es auf dem Trottoir ein Stehtischchen.

[www.jaysindian.ch](http://www.jaysindian.ch)

# New York kapituliert Rauchverbot? Welches Rauchverbot?

**In New York haben Verstösse gegen das Rauchverbot massiv zugenommen, obwohl Gastronomen Strafen bis zu 2000 Dollar und im Wiederholungsfall sogar der Lizenzentzug droht. Zahlreiche Betriebe wurden bereits geschlossen, doch hat das offenbar keine abschreckende Wirkung.**

Viele Wirte haben die Wahl zwischen Lärmklagen der Nachbarn und Verstössen gegen das Rauchverbot – und ziehen letzteres vor. Die Polizei hat wichtigeres zu tun und getraut sich in gewisse Quartiere sowieso nur in Mannschaftsstärke. Auch das städtische Gesundheitsamt gibt zu, dass in den Bars und Clubs wieder geraucht wird. Im

**«Mit Gewalt Utopien zu erzwingen, hat noch nie zum Ziel geführt.»**

vergangen Jahr kamen 542 Verstösse zur Anzeige, doch das sei nur die Spitze des Eisberges. Man könne schliesslich nicht überall sein...

Bevor wir den Unsinn mitmachen, der über den Atlantik, Irland und Italien nun auch zu uns zu kommen droht, sollten wir zur Kenntnis nehmen, dass in den USA der Wind bereits wieder dreht. Es gehört zu den beruhigenden Tatsachen, dass weltfremde Absurditäten sich langfristig nicht halten können. Die Lebenswirklichkeit zu ignorieren und mit Gewalt Utopien zu erzwingen, hat noch nie zum Ziel geführt.



■ In New York gibt es Hunderte von illegalen Kneipen. Doch auch in vielen offiziellen Betrieben lässt sich die Raucherdrangsalierung schlicht nicht aufrecht erhalten.

## Neuer Lohnausweis

**Der neue Lohnausweis ist ab diesem Jahr in fast allen Kantonen verbindlich. Der Vorteil eines national einheitlichen Formulars ist unbestritten, doch geht damit eine Erhöhung des Steuersubstrats einher. Alles in allem bleibt der Eindruck einer neuen Behörden-Schikane für KMU.**

Roland Mülchi von der Gastroconsult informierte im Mai Kaderleute aus dem Basler Gastgewerbe über die Neuerungen. Für viele Firmen drängt sich eine Änderung des Spesenreglements auf. Gratis-Halbtaxabos der SBB, Reka-Check-Vergünstigungen bis CHF 600 pro Jahr, Geschenke und Zutrittskarten für Anlässe bis CHF 500 pro Ereignis sind nicht zu deklarieren. Es gibt also nach wie vor Spielraum für steuerfreie Gehaltsnebenleistungen.

[www.estv.admin.ch](http://www.estv.admin.ch)



■ Roland Mülchi, Gastroconsult AG



Basler Kochrezepte

[www.baslerkueche.ch](http://www.baslerkueche.ch)

# Generalversammlung des Basler Hotelier-Vereins Im Zeichen des Wachstums

**Sozusagen als Preview hatten am 31. Mai 2007 über 80 Mitglieder und Gäste des Basler Hotelier-Vereins die Gelegenheit, das einige Tage danach offiziell eröffnete Airport Hotel Basel zu besichtigen. Zuvor konnte Präsident Werner Schmid die Mitglieder zur ordentlichen Generalversammlung im Grand Casino Basel begrüßen.**

Von hotellerieuisse waren Präsident Guglielmo L. Brentel, CEO Dr. Christoph Juen und Geschäftsleitungsmitglied Jacques Pernet mit dabei. Aus Zürich angereist waren John Rusterholz, Präsident Zürcher Hoteliers, sowie Ex-Miss-Schweiz Silvia Affolter, CEO von City Guide TV.

Die beiden Anträge des Vorstandes zur Verwendung der Gelder aus dem vereinseigenen Fonds für Berufsbildung wurden genehmigt. In seiner Grussadresse richtete Guglielmo Brentel Komplimente an die Basler Hotellerie, sind doch die Übernachtungszahlen im Vergleich zu anderen Schweizer Grossstädten überdurchschnittlich gestiegen. Im Gegensatz dazu haben die Regionen der Saisonhotellerie in den letzten Jahren Einbussen erfahren. Zusammen mit Schweiz Tourismus, den lokalen Tourismusorganisationen und hotellerieuisse wird nun gezielt und partnerschaftlich

für diese Regionen geworben. Der Präsident von hotellerieuisse zeigte auch seine Freude über die grenzüberschreitende Zusammenarbeit des BHV und würde es begrüßen, wenn weitere ausländische Hotels als Mitglied dem schweizerischen Dachverband in Bern beitreten würden.

Zum Abschluss der Generalversammlung konnte Werner Schmid den für die Schweiz verantwortlichen Turnierdirektor der EURO 2008 begrüßen. Dr. Christian Mutschler zeigte in seinem Referat mit eindrücklichen Zahlen auf, was sowohl Besucher und Fans als auch die Wertschöpfung in Franken betrifft, was auf Basel als Host City zukommt, um im Juni 2008 die nötige Infrastruktur zur Verfügung zu stellen.

Zum gesellschaftlichen Teil des Anlasses trafen weitere Gäste aus der Basler Hotel-, Gastronomie-

und Tourismusszene im Airport Hotel ein. Bevor sie den Rundgang durch die Hotelzimmer antraten, konnten die Anwesenden vom Architekten des Gebäudes erfahren, was es mit der speziellen Fassadenkonstruktion auf sich hat. Mit einer musikalischen Einlage der besonderen Art, abgestimmt auf die hoffentlich zahlreich anreisenden internationalen Touristen, wurden die Preview-Gäste auf den Hotelrundgang eingestimmt. Ein Apéro reiche beendete die interessante und erfolgreiche Versammlung.

Herzlichen Dank an VR-Präsident Ruedi Schiesser, General Manager Beat Fleischmann und sein Team für das Gastrecht im neuen Airport Hotel Basel. Der Basler Hotelier-Verein wünscht seinem jüngsten Mitglied viel Erfolg und Freude!



■ Für Stadt und Land: Daniel Egloff und Marc Haubensak im Gespräch mit René Eichenberger (Präsident Baselland Tourismus), John Rusterholz und Jürg Schärer.



■ Apérostimmung in der grosszügigen Lobby des Airport Hotels Basel – ein paar Tage vor der offiziellen Eröffnung.



■ Mimi Wyss von der Geschäftsstelle des BHV, Rudolph Schiesser (VR-Präsident Airport Casino Basel AG) und Architekt Hans-Jörg Fankhauser mit einem Element aus der Hotelfassade.



■ Peter Malama, Christoph Juen, Christian Mutschler, Silvia Affolter, Werner Schmid, Guglielmo Brentel und Jacques Pernet.



Fachbücher,  
CDs und Videos

[www.baizer.ch/shop](http://www.baizer.ch/shop)

## Dunkle Gassen

Basel Tourismus bietet einen neuen szenischen Rundgang an. Nach den Erfolgen von «Basileia» und «Henker, Sünder, arme Seelen» begibt man sich nun «Des Nachts in dunklen Gassen». Der Bereich Stadtführungen erreichte im vergangenen Jahr mit über 60'000 Teilnehmenden eine neue Bestmarke.

[www.basel.com](http://www.basel.com)



## Airport Hotel eröffnet

Die französische Gruppe Tranchant hat neben dem Grand Casino für 35 Millionen Franken ein Hotel gebaut. Das Haus verfügt über 166 Zimmer und wird von Beat Fleischmann geleitet.

[www.airporthotelbasel.com](http://www.airporthotelbasel.com)

## Verbot drängt Raucher in geschlossene Zirkel

Weil 28 Bürger der deutschen Kleinstadt Geislingen nicht auf Zigaretten zu Bier oder Kaffee verzichten wollen, haben sie den «Verein diskriminierter Raucher» gegründet. Von der Regierung in der Freiheit eingeschränkt, wehren sie sich auf eigene Weise gegen die Bevormundung. Als Vereinsheim dient eine ehemalige Gaststätte, in der sich die Mitglieder schon zuvor in loser Runde zusammengefunden hatten. Der Treffpunkt wird vom Verein, welchem übrigens nicht nur Raucher angehören, selbst bewirtschaftet. So wird das Rauchverbot umgangen, das in Baden-Württemberg bald gelten soll. Der Vereinsleiter zur Presse: «Jeder soll frei entscheiden, ob er sich einer Sache anschliesst oder nicht. So wie jeder, der in der Gastronomie arbeitet, doch schon vorher gewusst hat, dass er in Kneipen Rauch ausgesetzt ist.» Das Konzept kommt offenbar an, denn seit der Eintragung beim Amtsgericht ist die Zahl der Mitglieder bereits rasant angestiegen.

# Québec: 500 Bars für immer geschlossen!

**Vor einem guten Jahr hat die kanadische Provinz Québec ein Rauchverbot in Gastronomiebetrieben verhängt. Die «Union des tenanciers de bars du Québec» erhob nun die Umsatzrückgänge.**

Gemäss einer Erhebung des Verbandsmagazins «Le Tenancier» sind die Verkäufe von alkoholischen Getränken in Bars um 23% eingebrochen. Die Erträge von Video-Lotteriegeräten in den Lokalen sind um 21% zurückgegangen.

UTBQ-Präsident Peter Sergakis schätzt die Zahl der Betriebsschliessungen wegen des Rauchverbots auf 500 und 1000 – wohlverstanden innert eines Jahres in einer Provinz mit sieben Millionen Einwohnern. Nicolas Tetreault, Besitzer eines Unterhaltungskomplexes, musste 20 von 50 Mitarbeitern entlassen, weil er einen Umsatzrückgang von 400'000 kanadischen Dollars verzeichnete. Betroffen sind aber auch zahlreiche Nonprofit-Organisationen, die sich über Bingohallen finanzieren. Dort betragen die Rückgänge sogar bis 80%!



■ Nachzulesen auf [www.utbq.org](http://www.utbq.org)



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](http://www.baslerwasser.ch)



## 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](mailto:ebnetter@baizer.ch) genügt.

Die Basler Hoteliers  
auf dem Internet

[www.basler-hoteliars.ch](http://www.basler-hoteliars.ch)

Mehr als 1.5 Millionen Besucher pro Jahr

## Zolli auf Erfolgskurs

**Der Zoo Basel verzeichnete 2006 einen Besucherrekord, was zu Mehreinnahmen bei Eintritten und Restaurants führte. Betriebseigene Aktivitäten decken nun fast zwei Drittel des Gesamtaufwands. Spender tragen entscheidend zur Entwicklung des Zoos bei.**

Der Zoo Basel zählt zu den beliebtesten Ausflugszielen der Schweiz. Im Jahr 2006 besuchten 1.53 Millionen Personen den Zolli und erstmals wurden über 22'000 Jahresabonnemente verkauft. Nebst der neuen Themenanlage Australis

### «Ohne Spenden geht es nicht.»

waren Spezialveranstaltungen, das Nashornhaus und günstige Witterungsbedingungen für den Rekordwert ausschlaggebend.

Der Betriebsertrag stieg um 7% auf 9.1 Millionen Franken. Ohne Menschen und Institutionen, die den Zolli materiell, ideell oder in Form von Gratis-

leistungen unterstützen, ginge es nicht. Spenden, Geschenke und Legate (im Jahr 2006 über 5 Millionen Franken), die Zuwendung des Kantons für die Energie- und Entsorgungskosten in Höhe von zirka 1.3 Millionen Franken sowie Beiträge von Gemeinden haben den Zoobetrieb mitermöglicht.

Die Gesamtkosten für den Betrieb betragen 15.1 Millionen Franken. Der Zoo kann mit betriebseigenen Aktivitäten fast zwei Drittel des Aufwandes bestreiten. Daneben muss auch investiert werden: So wird alleine die Umsetzung neuer Anlagen für Menschenaffen und Elefanten nach heutiger Einschätzung mehr als 40 Millionen Franken beanspruchen.

### Tradition und Renommee

Der Zoo Basel wurde 1874 eröffnet und ist der älteste «offizielle» Zoo der Schweiz. 1952 erhielt der Zolli als Europa-Premiere ein erwachsenes Gorillapaar. Zu den zahlreichen Zuchterfolgen gehören das erste in einem Zoo geborene Panzernashorn (1956) sowie die weltweit zweite Gorillageburt (1959) und die dritte Elefantengeburt (1966) in einem Zoo. In vielen zoologischen Gärten leben Nachkommen von Basler Zuchtgruppen, so beispielsweise die raren Somali-Wildesel oder Zwergflusspferde.

Der Tiergarten besitzt einen wunderschönen, alten Baumbestand und ist von vielen Wasserflächen durchzogen. Da der Zolli praktisch mitten in der Stadt liegt, gibt es kaum Möglichkeiten, die bestehende Fläche von 13 Hektaren zu erweitern. Zu den Hauptattraktionen gehören die Themenbereiche Australis (u.a. mit Riesenkänguruhs), Gamgoas (mit Löwen und Nilkrokodilen) und Etoscha, wo das Zusammenleben verschiedener Tierarten in der afrikanischen Savanne erläutert wird.

[www.zoobasel.ch](http://www.zoobasel.ch)



Flusspferd Helvetia mit Töchterchen Chimala: Der Zoo Basel zählt zu den beliebtesten Ausflugszielen der Schweiz.

DIE BASLER GASTRONOMIE AUF EINEN KLICK!

[www.basel-restaurants.ch](http://www.basel-restaurants.ch)

wird unterstützt von:

**Basel+**  
Culture Unlimited.

**IWB**  
WIRTSCHAFTS  
ENERGIE

[mybasel.ch](http://mybasel.ch)

  
FELDSCHLÖSSCHEN  
GETRÄNKE

**OKK**



Swiss Restaurant Guide

[www.restaurant-express.ch](http://www.restaurant-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 9 KÖNIGLICHER BASILIKUM KRAFTVOLLER THYMIAN

### Kerbel

Die volkstümliche Verknüpfung mit den Kerben der stark eingeschnittenen Blätter ist falsch. Das Wort stammt vom griechischen *chairephyllon*, zusammengesetzt aus *chairein* (sich freuen) und *phyllon* (Blatt). Das lateinische *caerfolium* lieferte die Stammform für das italienische *cerfoglio* und das französische *cerfeuil*.

### Basilikum

Der Name für die Gewürz- und Heilpflanze geht auf lateinisch *basilicus* und weiter auf griechisch *basilikós* (königlich) zurück. Wahrscheinlicher Grund für den Namen ist der edle Duft. Das Fabelwesen *Basilisk* ist ein kleiner König (griechisch *basilískos*).

### Rucola

Das lateinische *eruca* (Senfkohl) ergibt italienisch *ruca* sowie die Formen *ruchetta* und *rucola*. Die deutsche Bezeichnung lautet *Rauke*, ist aber in der Schweiz nicht gebräuchlich.

### Thymian

Das griechische *thymos* bedeutet «Kraft». Das weist auf die Bedeutung des Krautes in der Antike hin. Die antiken Griechen verwendeten Thymian zum Würzen bestimmter Käsesorten, Hippokrates verordnete ihn als entwässerndes Gemüse.

### In der nächsten Ausgabe

- Über die Regeln der Bauchpflege
- Woher das Wort «Wirt» stammt
- Wer diniert, bricht das Fasten

## Rialto ohne Rauch

Immer mehr Restaurateure positionieren ihren Betrieb als als Nichtraucherlokal. So ist auch «Das Neue Rialto» seit seiner Wiedereröffnung rauchfrei. Angeboten wird eine mediterrane Küche. Das Rialto ist mit Designmöbeln bestückt, welche man bei Gefallen gleich kaufen und mit nach Hause nehmen kann.

[www.dasneuerialto.ch](http://www.dasneuerialto.ch)

# Basel als Ferienhochburg

Im Mai fanden in Basel der 10. Schweizer Ferientag und der 14. Switzerland Travel Mart (STM) statt. Unsere Region konnte sich in bestem Licht präsentieren. Am «Ferientag» nahmen 1450 Fachleute aus Tourismus, Wirtschaft und Politik teil. Der Anlass stand unter dem Motto «Branding» und verfügte über hochkarätige Referenten wie Bundesrat Samuel Schmid, Henri Giscard d'Estaing und Samih Sawiri. Der STM ist die grösste Incoming-Fachmesse der Schweiz und findet alle zwei Jahre statt. 450 Anbieter präsentierten 500 Reisespezialisten und Journalisten aus 54 Ländern das Ferien- und Kongressland Schweiz.



■ Chinesische Medienvertreter auf einer Stadtbesichtigung.



■ Die beiden Euro-Maskottchen Trix und Flix durften natürlich nicht fehlen.



■ Indische Reiseveranstalter auf dem Grosstannen-Hof in Bubendorf.

# Basel für Kinder

Leute mit Kindern haben es in der Stadt oft nicht ganz einfach. Abhilfe schafft das Büchlein «Basel für Kinder». Damit können Kinder und ihre Begleitpersonen Basel spielerisch erforschen. Neben kulturellen Angeboten für Kinder, Ausflugstipps und einer Übersicht von Spiel- und Einkaufsmöglichkeiten rundet eine Liste kinderfreundlicher Restaurants den handlichen Führer ab.

### Basel für Kinder

Die Stadt entdecken, erleben und enträtseln  
CHF 19.80  
ISBN 978-3-7272-1333-5



# Freier Personenverkehr

**Am 1. Juni 2007 tritt die Personenfreizügigkeit in eine neue Phase. Für die meisten EU-Länder fallen die Kontingente weg. Beschränkungen gelten nur noch für osteuropäische Länder.**

Die Kontingente für Bürger aus Frankreich, Deutschland, Österreich, Italien, Spanien, Portugal, Vereinigtes Königreich, Irland, Dänemark, Schweden, Finnland, Belgien, Niederlande, Luxemburg, Griechenland, Zypern, Malta, Norwegen, Island und Liechtenstein fallen weg. Die Einrichtungszeit für selbständig Erwerbstätige wird aufgehoben. Bewilligungen für Grenzgänger aus diesen Staaten sind neu für die ganze Schweiz gültig. Aufenthalts-, Kurzaufenthalts- und Grenzgan-

gerbewilligungen bleiben bestehen! Stellenwechsel sind weiterhin meldepflichtig.

Die arbeitsmarktlichen Zulassungsbeschränkungen (Inländervorrang, Lohnkontrolle, aufsteigende Kontingente) für Polen, Ungarn, Tschechien, Slowenien, Slowakei, Estland, Litauen, Lettland bleiben noch bis zum 30. April 2011 bestehen. Die Personenfreizügigkeit gilt noch nicht für Bulgarien und Rumänien.

# Tu das Altöl in den Tank!

von Nationalrat Urs Schweizer

**Stellen Sie sich vor: Die letzten Gäste haben den Ausgang gefunden, die Scherben der zu Bruch gegangenen Biergläser sind zusammengekehrt, die Küche geputzt und Sie haben Feierabend. Beim Verlassen der Küche packen Sie noch, wie jeden Abend, den Kanister mit dem alten Fritieröl. Sie schliessen die Tür hinter sich ab, gehen zu ihrem Auto, öffnen den Tankdeckel und giessen den Inhalt des Kanisters hinein. Dann setzen Sie sich ans Steuer und fahren zufrieden nach Hause. Klingt wie eine Szene aus einem Film mit einem exzentrischen Erfinder in der Hauptrolle? Nein, diese kleine Geschichte ist näher bei der Realität als Sie vielleicht glauben.**

Die Firma Admano – mit Sitz in Stansstad – betreibt einen Produktionsbetrieb für Biodiesel sowie eine Entwicklungsabteilung in Tschechien und ist gerade dabei, auf dem Areal der RUAG in Altdorf eine Anlage für die Produktion von Biodiesel zu erstellen, welche in naher Zukunft in Betrieb gehen soll.

Nebst den bekanntesten und gebräuchlichsten Rohstoffe dafür – unter anderem Raps, Soja und Palmöl – eignen sich auch rezyklierte organische Abfälle, beispielsweise altes Fritieröl, als Ausgangsmaterial für die Herstellung von Biodiesel. Sie sehen also, es ist gut möglich, dass der Lastwagen, der Ihre neue Fritierware bringt, Biodiesel im Tank hat, der unter anderem aus Ihrem alten Fritieröl gewonnen wurde.

In der Frühlingssession 2007 verabschiedete nun das Parlament eine Revision des Mineralölsteuergesetzes. Diese bringt eine Steuerbefreiung für Treibstoffe aus erneuerbaren Rohstoffen. Bundesrat und Parlament sehen in dieser Massnahme einen wirkungsvollen Beitrag zur CO<sub>2</sub>-Reduktion und zum Klimaschutz. Mit einem Brief an sämtliche Mitglieder des Parlamentes setzten sich auch Werner Witschi und Dieter Pöll von der Admano AG für das Geschäft ein. Ich habe mich mit den beiden Unternehmern unterhalten.

*Urs Schweizer: Der Parlamentsbeschluss öffnet Ihnen nun freie Bahn für ein lukratives Geschäft in der Schweiz?*

Werner Witschi: In unserem Logo steht neben Admano auch der Claim «new energy». Neue Energie heisst für Admano primär Energie aus erneuerbaren Rohstoffen oder aus geschlossenen Kreisläufen. Wir freuen uns vor allem, dass mit diesem

Beschluss der Weg dafür geebnet wird, dass weitere neue Energieträger im Schweizer Energie-Mix konkurrenzfähiger werden und ihren Platz erhalten.

Dieter Pöll: Es ist gut, dass nachwachsende Rohstoffe von der Mineralölsteuer befreit und damit gegenüber den fossilen Energieträgern konkurrenzfähiger sind. Das ist vor allem wichtig, wo Biodiesel als Treibstoff für Fahrzeuge eingesetzt werden soll. Aber als «freie Bahn» würde ich das nicht bezeichnen. Das Parlament hat die Steuerbefreiung auch mit Auflagen bezüglich Ökobilanz und Sozialverträglichkeit verbunden.

*Urs Schweizer: Woher soll denn der Rohstoff für in der Schweiz produzierten Biodiesel kommen?*

Dieter Pöll: Biodiesel wird über einen speziellen chemischen Prozess, einer sogenannten Veresterung, aus organischen Rohstoffen mit einem Anteil aus Ölen oder Fetten gewonnen. Die bekanntesten und gebräuchlichsten Rohstoffe dafür sind unter anderem Raps, Soja und Palmöl. Daneben eignen sich auch rezyklierte organische Abfälle, wie beispielsweise altes Fritieröl und Schlachtabfälle als Ausgangsmaterial für die Herstellung von Biodiesel. In der Schweiz stehen neben importierten Rohstoffen vor allem Raps und Rezyklieren im Vordergrund.

*Urs Schweizer: Aber gerade am Palmöl entzündet sich momentan eine Ökologiediskussion. Es gibt Umweltschutzverbände, welche die Abholzung von Tropenwäldern für Palmölplantagen befürchten...*

Werner Witschi: Wir haben mehr als bloss Sympathie für diese Umweltschutzorganisationen, welche die Abholzung von Tropenwäldern bekämpfen

und verfolgen die Diskussionen, wie sie beispielsweise beim WWF in dessen Round Table on Sustainable Palm Oil (RSPO) laufen. Palmöl aus solchen Plantagen ist und darf kein Rohstoff für die Herstellung von Bio-Energieträgern sein. Wir hoffen, dass es rasch auf EU-Ebene oder ein von Branche und Umweltschutzorganisationen getragenes Zertifikat oder Label für nachwachsende Energieträger gibt, wie beispielsweise das FSC Label für Tropenholz aus nachhaltiger Nutzung.

Dieter Pöll: Auf der anderen Seite haben wir das Ziel, zuerst im kleinen Massstab ein funktionierendes Modell für das Recycling von verbrauchtem Speiseöl aus Haushalten, Gastronomie und Nahrungsmittelindustrie sowie von tierischen Abfällen aus Schlachthöfen und dem verarbeitenden Gewerbe auf die Beine zu stellen. Solche Konzepte gibt es z.B. bereits im benachbarten Österreich. Damit arbeiten wir dann nicht nur mit erneuerbaren Energien, sondern sogar mit rezyklierten Rohstoffen.

Werner Witschi ist gelernter Ingenieur. Als Projektleiter bei der Swisscom arbeitete er in Tschechien. Dort startete seinen ersten Produktionsbetrieb für Biodiesel und baute ein Engineeringteam auf, welches die Forschung und Entwicklung in diesem neuen, zukunftsträchtigen Bereich betreibt. Die tschechische Admano ist eine Tochtergesellschaft der Admano Holding in Stansstad.

Dieter Pöll baut als Geschäftsführer zurzeit die Admano (Schweiz) AG auf und kümmert sich schweremässig um den Bau der neuen Produktionsanlage in Altdorf sowie um die Etablierung im schweizerischen Markt für Biotreibstoffe.



■ FDP-Nationalrat Urs Schweizer unterhielt sich mit zwei Unternehmern, die Energie aus nachwachsenden und rezyklierbaren Rohstoffen gewinnen wollen.

# Basel braucht einen neuen Ständerat!

## Beizentour mit Andreas Albrecht (Teil 1)

W eil auch wir der Meinung sind, dass Basel dringend einen neuen Ständerat braucht, liessen wir 360'000 Zuckerbeutel mit Werbung für Andreas Albrecht bedrucken. Der gemeinsame Kandidat aller bürgerlichen Parteien

liess es sich nicht nehmen und half bei der Verteilung tatkräftig mit. Es war ein anstrengender Tag, doch in der Erinnerung bleibt nur der begeisterte Empfang in den Betrieben.



■ In der Webergasse: Andreas Albrecht mit der Barfrau des Restaurants Adagio.



■ Die Familie Altay führt die Restaurants Schiff und Rheinhafen in Kleinhüningen.



■ Andreas Albrecht mit André Zimmerli, Messesgastronom und Vizepräsident des Wirteverbands.



■ Andreas Albrecht bei Barbara Preissel im Restaurant Wiesengarten in Kleinhüningen.



■ Mit Claudia Tonin im legendären Kleinbasler «Hahn».



■ Bei Edgar Brückner im Restaurant zum Neuen Feldberg.



■ Kleinbasler Institution: Fränzi Wolf im Restaurant Wurzengraber bei der Messe.



■ Mit Josef Schöpfer und Maurus Ebner vom Wirteverband in der Walliserkanne.



■ Andreas Albrecht mit Restaurateur Rupert Bruchmann vom Alten Warteck.



■ Die Wirtfamilie Sahin betreibt in Basel den Schorenhof und mehrere andere Quartierbeizen.



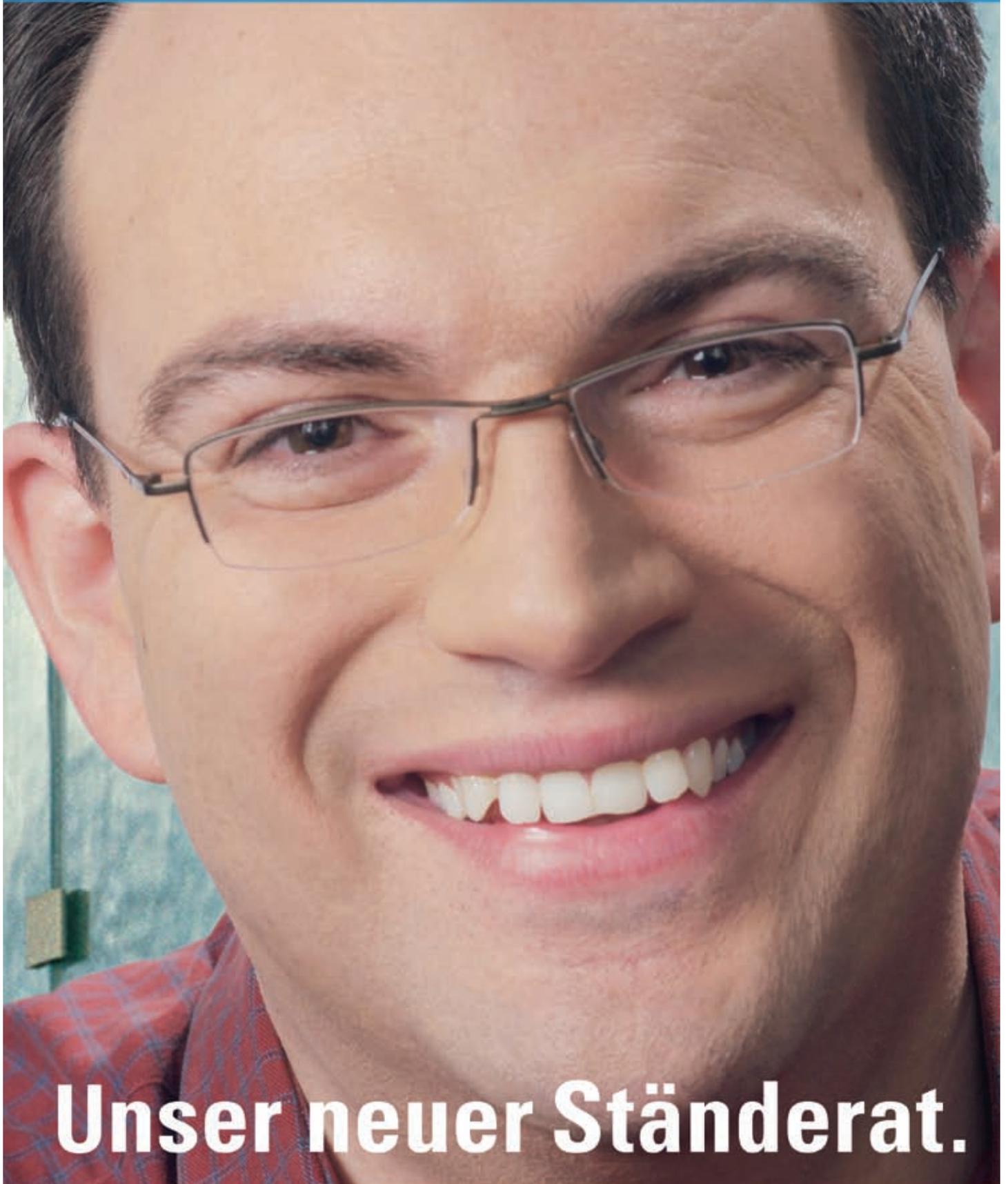
■ Tolle Stimmung bei Tino Bandel im Old Time Dancing des Restaurants Drei Könige in Kleinhüningen.



■ Im Gartenbad Eglise mit dem Ehepaar Kocakol vom Restaurant Glitsch-Platzsch.

Wohin die Beizentour sonst noch führte, erfahren Sie in der nächsten Ausgabe.

# Andreas Albrecht



**Unser neuer Ständerat.**

[www.andreas-albrecht.ch](http://www.andreas-albrecht.ch)