

### UNSERE THEMEN

Wettbewerbsvorteile  
dank höchster Qualität

Massensterben der  
englischen Pubs

Verfassungsklagen  
gegen Rauchverbot

Die zehn Gebote  
des Lärmschutzes

Supported Education:  
Jungen Menschen den Einstieg  
ins Berufsleben ermöglichen

Skandal-Entscheid:  
Gartenwirtschaft muss  
um 20 Uhr schliessen!

Entscheidungsgrundlagen für  
Rauchverbote sind zweifelhaft

Vorsicht bei Gratifikationen:  
Von der freiwilligen Leistung  
zur klagbaren Verpflichtung

### Impressum

Unser Mitgliedermagazin erscheint fünfmal jährlich.  
Auflage dieser Ausgabe: 1700

#### Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt  
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein  
kontakt@basler-hoteliers.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

## Comeback der regionalen Küchen

# Die Sehnsucht nach Heimat

**Es besteht kein Zweifel: Unser Leben und damit auch unsere Essgewohnheiten sind zunehmend globalisiert. Doch es gibt keinen grossen Trend ohne Gegenbewegung! Das Verlangen nach Vertrautem und Authentischem führt zu einer Renaissance der regionalen Küchen.**

Vor einem halben Jahrhundert gab es noch viele Schweizer, die nie im Ausland waren. Heute ist es nicht mehr aussergewöhnlich, fremde Kontinente zu bereisen. Diese Erfahrungen, verbunden mit grossem Interesse am Exotischen und einer Immigration aus immer fernerer Ländern, führten zu einem globalisierten Angebot an Lebensmitteln. Das Wissen über Essgewohnheiten in anderen Ländern hat enorm zugenommen.

Italienische und chinesische Restaurants gehörten bereits in den 70er-Jahren zum Strassenbild der Städte. Heute findet man selbst auf dem Land indische, thailändische, mexikanische oder türkische Restaurants. Die Bandbreite der Ethno-Gastronomie reicht bis nach Japan und Australien. Derweil wurde die italienische Küche längst weltweit domestiziert.

Weiter auf Seite 2



■ Basler Brunli wecken Kindheitserinnerungen.

Die Basler Gastronomie  
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online-Markt für das  
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

**Fortsetzung von Seite 1** Nicht wenige Amerikaner glauben, Pizza sei eine amerikanische Erfindung. Und in der Schweiz gibt es die beliebten Teigfladen nicht mehr nur in Pizzerien – einmal abgesehen davon, dass immer weniger italienische Lokale tatsächlich von Italienern betrieben werden.

Doch was wäre der Fernweh-Trend ohne eine entsprechende Gegenbewegung? Je bekannter uns das Exotische wird, desto reizvoller ist das Altvertraute. In Zeiten der Globalisierung wird der Wunsch stärker, sich auf seine Wurzeln zu besinnen: Der moderne, weitgereiste und bestens informierte Mensch sehnt sich nach Heimat und nach Gefühl-

**«In Zeiten der Globalisierung wird der Wunsch stärker, sich auf seine Wurzeln zu besinnen.»**

len. In der Essbiographie ist die heimische Küche kulinarisch prägend. Die neue Liebe zu regionalen Spezialitäten ist also in Wirklichkeit eine alte Liebe, die Kindheitserinnerungen weckt. Aus diesen Gründen stösst die heimische Küche auf steigende Nachfrage – und dies nicht nur in gutbürgerlichen Lokalen, sondern auch in der Betriebsverpflegung und selbst in der Szenegastronomie.

Und im Gourmetbereich! Nach der Nouvelle Cuisine schrie alle Welt nach mediterraner Küche. Diese wird heute vielerorts mit asiatischen Einflüssen ergänzt, so dass «jeder Provinzkoch mehr oder weniger hilflos mit Curry, Ingwer und Zitronengras hantiert» (Guide Michelin). In der Zwischenzeit haben klassische Gerichte wieder sichtbar zugelegt. Die grossen Entdeckungen liegen in der Ver-

gangenheit: Führende Köche verhelfen regionalen Produkten, Wildkräutern, alten Tierrassen oder Gemüsesorten zu neuen Ehren.

**«Wie essen nicht mehr, um unseren Hunger zu stillen, sondern um uns auszudrücken und darzustellen.»**

Für die Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler sind Food-Trends nichts anderes als sich durchsetzende Lösungsstrategien für konkrete Ernährungsprobleme, die sich aus dem gesellschaftlichen Wandel ergeben und in bestimmten Produkten, Lebensmitteln und Gastronomieangeboten niederschlagen. Die Zukunft unseres Essens wird nicht von einem, sondern von vielen Trends bestimmt, die sich teilweise verstärken und teilweise widersprechen. Rützler schrieb in einem Essay für die Fachzeitschrift Food Service: «Wir essen nicht mehr in erster Linie, um unseren Hunger zu stillen, sondern um uns auszudrücken, darzustellen und abzugrenzen.» Es geht also auch um Identität und soziale Unterscheidung.

Lebensmittel aus regionaler, handwerklicher Herstellung sind eng mit dem «Terroir» und den Menschen verbunden. Das befriedigt unsere Sehnsucht nach Geborgenheit und Heimat, nach Authentizität und Rückverfolgbarkeit. Auch Touristen lieben heimische Spezialitäten, stillen sie doch die Entdeckungslust. Der Gastronomie eröffnen sich neue Vermarktungschancen. Es genügt aber nicht, regionale, ökologisch einwandfreie Zutaten zu benutzen. Die Restaurateure müssen dies auch offensiv kommunizieren!

## Gibt es eine Basler Küche?

Ja, es gibt sie – genau so wie es eine Zürcher oder Berner Küche gibt! Jeder noch so enge Kulturraum verfügt zumindest teilweise über eigene Koch- und Esstraditionen. Selbstverständlich vermischen sich Einflüsse aus verschiedenen Gegenden: Bei uns sind es vor allem Rezepte aus der übrigen Schweiz, aus Deutschland und aus Frankreich, welche «eingebürgert» wurden.

Der Begriff «Basler Küche» ist nicht chauvinistisch gemeint, sondern in einem lockeren, offenen Sinn – wohlwissend, dass es fast keine «echten» Basler Gerichte gibt. Den Lummelbraten gibt es auch im Badischen, das Sauerkraut kommt wohl aus dem Elsass, die «Läberli nach Riehener Art» gleichen stark einem Gericht namens «Leber nach Berliner Art» - und selbst die angeblich so einzigartigen Leckerli haben viele Lebkuchen-Vettern in ganz Europa.

Viele Mägde und Köche in den reichen Basler Bürgersfamilien kamen aus dem badischen und elsässischen Raum. Diese dienstbaren Geister drückten der einheimischen Küche den Stempel auf. Basel war als europäisches Handelszentrum schon früh kulinarischen Einflüssen aus aller Welt ausgesetzt. Gewürze kannte man bei uns schon

im frühen Mittelalter, nebst Salz und Pfeffer vor allem auch Safran und Ingwer. Heute unterliegt die Küche in Basel auch Einflüssen aus dem mediterranen Raum, aus dem Mittleren Osten und sogar aus Asien. Wahrscheinlich geht in einigen Jahrhunderten vergessen, dass Kebab, Burgers und Chicken Curry aus anderen Kulturräumen stammen!

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



■ Eingebürgert: Der Lummelebraten stammt ursprünglich aus dem Badischen.

## Risotto für eine gute Sache

Am 1. September 2007 traten Gilde-Köche in 38 Schweizer Städten zum 11. Gilde-Kochtag an. Passanten genossen feinen Risotto und spendeten damit für eine gute Sache. Der gesamte Erlös ging an die Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft.

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



■ Gilde-Köche aus beiden Basel beteiligten sich tatkräftig an der Aktion und wurden durch verschiedene Prominente unterstützt.

## Sonntagsverkäufe vor Weihnachten

Am 16. und 23. Dezember 2007 haben die meisten Verkaufsgeschäfte in der Innenstadt von 13 bis 18 Uhr geöffnet!



## Auf Rekordkurs

Der Basler Tourismus steuert auf ein neues Rekordjahr zu: Per Ende 2007 werden in Basel-Stadt mit ziemlicher Sicherheit zum ersten Mal in der Geschichte mehr als 900'000 Hotel-Logiernächte verzeichnet, rund 5% mehr als im Vorjahr. Im Oktober betrug die Zimmerauslastung sagenhafte 76%. Über das Jahr beträgt sie etwa 65% - werktags 70% und am Wochenende zu tieferen Preisen 50%. Obwohl Basel mit einem Wachstum von 41% in den vergangenen fünf Jahren bereits wesentlich stärker zugelegt hat als Destinationen wie Zürich (10%) oder Bern (31%), zeichnet sich dank Hotel-Neueröffnungen und Events wie der Euro 2008 und der Van Gogh-Ausstellung 2009 weiteres Wachstum ab.



Die Basler Gastronomie auf einen Klick!

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

## Ein Liter Bier für 88 Rappen

Bei Coop gibt es regelmässig Preisaktionen für Dosenbiere. Kürzlich wurde die Schweizer Marke «Anker» für 47.5 Rappen pro Dose angeboten. Zieht man die Mehrwertsteuer von 7.6% ab, kostete der halbe Liter Bier gerade noch 44 Rappen, was einem Literpreis von 88 Rappen entspricht. Warum bezahlen Wirte für einen Liter Fassbier das Dreifache?



## In neuem Kleid

Basel Tourismus hat seine Website neu konzipiert und gestaltet. Die offizielle Domain lautet nun basel.com. Auch die Museumsdienste Basel haben ihrer Site ein neues Outfit verpasst.



www.basel.com



www.museenbasel.ch

# Umsatzrückgänge von über 20% Massensterben der englischen Pubs

**In England wurde am 1. Juli ein rigoroses Rauchverbot in der Gastronomie eingeführt. In einem Leserbrief an den «Daily Telegraph» berichtet ein Pub-Betreiber von Umsatzeinbussen und Betriebsschliessungen.**

Die Regierung habe stets behauptet, die Nichtraucher würden in hellen Scharen die Pubs stürmen, doch habe wohl jemand vergessen, dass den Nichtrauchern auszurichten. Es sei ihm schon

**«Im Umkreis von 10 Meilen haben bereits fünf Pubs dicht gemacht.»**

immer merkwürdig vorgekommen, dass angeblich 70% der Bevölkerung ein Rauchverbot wünschen, hätten doch 80% seiner Gäste geraucht.

Der Umsatz sei seit Einführung des Verbots um 22 Prozent gefallen. Allein im Umkreis von 10 Meilen hätten bereits fünf Betriebe dicht gemacht. Die Vorhersage des «British Institute of Innkeepers», in den nächsten zwei Jahren würden 5000 Pubs wegen des Rauchverbots schliessen, werde wohl leider zutreffen. Schon bald müsse man Landgasthöfe mit der Lupe suchen – und die verbliebenen Gaststätten könnten nur überleben, wenn sie fünf Pfund für ein Glas Bier verlangen.



## Smoke-free but empty

Sir - The Government told us that once the smoking ban was in force, non-smokers would start to flock to our pubs, trade would be well above normal and food sales would go through the roof. But we have a problem. I think that somewhere along the line somebody has forgotten to tell the non-smokers. Where are they? We geared up with extra staff, revamped the menu, did a paint job, but no extra trade.

The Government told us that 70 per cent of the British people wanted smoke-free pubs, which we thought was a little strange at the time as 80 per cent of pub-goers smoke. Average British pub takings are 22 per cent down since July 1. I have been told of five closing down within 10 miles of me. Three months ago the British Institute of Innkeepers predicted that England would lose 5000 pubs in the first two years as a

direct result of this ban. What is wrong with pubs having a choice of being smoking or non-smoking? Then market forces would dictate what we would become. That's democracy. And everybody gets a choice.

I predict that within two years you will have to drive quite a few miles to find a village pub that is open. If you do, a pint of beer will cost £5 because the publican will have to charge this to make up for the lack of trade. We are taking the Government on in the High Court. We have been told that we will win, but if we don't you can kiss goodbye to the great British pub forever, and watch the small micro-brewers start to fold.

Tony Blows, The Dog Inn,  
Ewyas Harold, Herefordshire

Die Basler Hoteliers  
auf dem Internet

www.basler-hoteliere.ch

## Wirtschaftliche Schäden in Deutschland

# Verfassungsklagen gegen Rauchverbot

**Angesichts massiver wirtschaftlicher Probleme in Kleinbetrieben und Diskotheken geht der Gaststättenverband Dehoga jetzt mit rechtlichen Mitteln gegen das Rauchverbot vor.**

«Unser Verband hat nach sorgfältiger Prüfung entschieden, Verfassungsbeschwerden von Mitgliedsbetrieben gegen das Nichtraucherschutzgesetz zu unterstützen», erklärte Peter Schmid, Präsident des Dehoga Baden-Württemberg. «Wir können nicht tatenlos zusehen, wie der Staat durch ein solches Gesetz wichtige Teile unserer Branche ruiniert.»

Eine Umfrage hat grosse wirtschaftliche Schäden durch das Gesetz deutlich gemacht. «Mehr als die

Hälfte der von uns befragten 335 Inhaber sehen sich durch das gesetzliche Rauchverbot in ihrer Existenz bedroht», so Peter Schmid. Negativ betroffen seien insbesondere Kneipen, Bars und kleine Gaststätten mit nur einem Gastraum sowie Diskotheken, die gemäss dem baden-württembergischen Nichtraucherschutzgesetz keine Nebenräume für Raucher anbieten dürfen.



Die «kleine Kneipe in unserer Strasse» gibt es bald nicht mehr.

## Neuer Berufszweig: Privater Gastwirt

Zweifellos wünschen sich zahlreiche Gäste weniger Rauch in den Restaurants. Was jedoch passiert, wenn die Konsumenten mit den Füssen abstimmen können, lässt sich zur Zeit in Ulm (Baden-Württemberg) und Neu-Ulm (Bayern) beobachten. Seit August gilt in Baden-Württemberg das sogenannte Landes Nichtraucherschutzgesetz, während auf der anderen Donauseite noch bis Ende Jahr weiter gequalmt werden darf. In den Bars und Cafés rund um den Ulmer Marktplatz ist ab 23 Uhr «tote Hose», während die Kneipen in Neu-Ulm ihre Tagesumsätze teilweise verdoppeln. Ein bloggender Barman aus Ulm fragt auf thekenmeister.de: «Wo sind denn nun all die Nichtraucher, die jetzt die Chance hätten, qualmfrei wegzugehen. Welche Gäste sollen geschützt werden, wenn sie sowieso nicht weggehen?»

Eine «Marion» schrieb als Antwort: «Ich als Raucher gehe nicht in eine Bar, in der ich nicht rauchen kann. Geht ja auch anders: In unserer Gruppe haben wir in einem Haus ein Raucherzimmer im Keller ausgebaut. Da gibt's kein Rauchverbot und keine Umsatzsteuer... Ein arbeitslosen Kellner rein, und schon gibt's keine Sozialversicherungsabgaben. Kosten vom Steuerberater, Alarmanlage, Telefon und vieles andere mehr werden umgangen. Die Einkommenssteuer, die ich bisher bezahlt habe, hole ich mir über Hartz 4 wieder und verdiene in meiner privaten Bar nebenbei. So entsteht ein ganz neuer Berufszweig: Privater Gastwirt. Der Staat will es so – so soll er es auch haben!» Ob es dort im Keller wenigstens eine Lüftung gibt?

## Badische Wirte leiden

Seit August gilt für die Gastronomie in Baden-Württemberg ein Rauchverbot. Das zeigt wirtschaftliche Folgen. Nach einer Emnid-Befragung beklagen 51% der Betriebe einen Rückgang. Ein Drittel der Betriebe meldet sogar «deutlich weni-

ger Umsatz». Nur vier Prozent der Betriebe gaben einen Umsatzanstieg an. 40% der Wirte sehen sich in ihrer Existenz bedroht und 23% wollen Personal abbauen.

## Bierorden für Mario Nanni

Mario Nanni, Besitzer des Restaurants Pinguin in Basel, wurde eine grosse Ehre zuteil. Der Schweizerische Brauerei-Verband zeichnete ihn mit dem Bierorden «Ad Gloriam Cerevisiae» (zum Ruhme des Bieres) aus. Es ist dies die höchste Auszeichnung, die in der Schweiz an Förderer der Bierkultur vergeben wird. Herzliche Gratulation!



## Neuer Stern für Basel

In der hundertsten Schweizer Ausgabe des Guide Michelin wurden 84 Lokale mit einem der begehrten Sterne ausgezeichnet. Damit verteidigt unser Land den Spitzenplatz in der europäischen Gastronomie in Bezug auf Sterne pro Einwohner. Die bekannten Restaurants Stucki-Bruderholz, Les Quatre Saisons, Teufelhof, Bad Burg und Säge Flüh wurden erneut mit einem Stern ausgezeichnet. Neu zu diesem exklusiven Kreis gestossen ist das Restaurant Cheval Blanc. Das Hotel Les Trois Rois, zu welchem das Spitzenlokal mit Küchenchef Peter Knogel gehört, war schon in der Erstausgabe von 1908 lobend erwähnt. Wir gratulieren!

## Zeter und Mordio

Der neue szenische Stadtrundgang von Basel Tourismus führt durch das streitbare Basel der letzten Jahrhunderte. Ein Streifzug über den Münsterhügel durch Streit, Mord und Totschlag – auf den Spuren provokanter Gestalten in bewegten Zeiten. «Zeter und Mordio» wird bis zur Fasnacht 2008 jeden Donnerstag durchgeführt. Der Rundgang ist auch individuell für Gruppen buchbar.

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



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.

### Kaffees mit Terroirgeschmack?

So richtig durchgesetzt haben sich herkunftstreue Kaffees in der Gastronomie noch nicht, doch besteht im Gourmetbereich ein Bedürfnis nach solchen Spezialitäten. Es gibt auch schon Kaffeehäuser, die sich mit «Pure Origin»-Kaffees profilieren.

Um die technische Ausrüstung zu begrenzen, wären Mahlkaffee-Portionensysteme das einfachste. Diese schutzgasverpackten Einzelkapseln (Pods) garantieren eine längere Frische als Offenkaffee, sie vermitteln dem Gast aber nicht das Erlebnis eines Halbautomaten mit duftender Kaffeemühle. Aufwendiger ist es, mit verschiedenen Mühlen zu arbeiten, die man auf die Einzelsorten einstellt.

Lagenkaffees mit typischem Terroirgeschmack oder gar Single-Estate-Kaffees von einzelnen Plantagen sorgen für Abwechslung und vermitteln Lifestyle. Sie rechtfertigen höhere Preise und erzielen damit einen höheren Bruttoertrag, obwohl die Einkaufspreise recht hoch sind, nämlich meist über 30 Franken pro Kilo, beim berühmten Blue Mountain aus Jamaica sogar bei 140 Franken.



■ Kaffa, ein wildgewachsener Kaffee aus Äthiopien, ist selbst bei hohem Röstgrad mild, gleichzeitig aber auch vollmundig-würzig, mit milder Säure und feiner Süsse.



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

# Gastronomieführer für Nichtraucher Rauchfreie Angebote in Basel

**Das Magazin «Rauchzeichen» erschien in einer Auflage von 58'000 und präsentiert eine Auswahl von Gastbetrieben mit rauchfreien Angeboten.**

Der Basler Grosse Rat verzichtete letzten Herbst auf die Einführung eines Rauchverbots in Restaurants, verlangte aber gleichzeitig einen mar-

**«Konsumenten und Mitarbeiter haben bereits heute erstaunliche Wahlmöglichkeiten.»**

kanten Ausbau der rauchfreien Angebote in Eigenverantwortung. Auch wir wollen den Nichtraucherschutz spürbar und rasch verbessern. Das Magazin «Rauchzeichen» belegt, dass das nicht nur leere Worte sind.

Konsumenten und Mitarbeiter haben bereits heute erstaunliche Wahlmöglichkeiten. Das Magazin «Rauchzeichen» verfolgt das Ziel, der Öffentlich-

keit genau das aufzuzeigen. In zehn Kapiteln von «Bella Italia» bis «exotische Aromen» und von «kreative Küchen» bis «gemütliche Kaffeepausen» wird eine Auswahl von rund 200 Betrieben vorgestellt, die für Nichtraucher besonders gut geeignet sind.

Es ist gut, dass Basel einen Weg gefunden hat, der auf einem breiten Konsens beruht, denn wir können nur erfolgreich sein, wenn es uns gelingt, sowohl Raucher als auch Nichtraucher glücklich zu machen. Die Bevölkerung will zwar mehr Nichtraucherschutz, aber keine extremen Lösungen. Der «Basler Weg» ist erfolgreich: Bereits verfügen 59% aller Gastbetriebe über rauchfreie Angebote. Vor drei Jahren waren es lediglich 31%. Gesamthaft sind 36% der Plätze für Nichtraucher reserviert.



■ Einer der schönsten rauchfreien Gasträume in Basel: Der Jugendstilsaal des Restaurants Brauerei an der Grenzacherstrasse.



Wir wünschen  
frohe Weihnachten und einen  
guten Rutsch ins neue Jahr!

# Migros verliert Umsatz

Die Fachzeitschrift «Food Service» veröffentlicht jedes Jahr eine kommentierte Rangliste der grössten Schweizer Gastronomen. Unter dem Titel «Stimmung steigt» verkündet die September-Ausgabe für das Jahr 2006 einen Umsatzanstieg bei den 22 grössten Gastronomieunternehmen von 1.8% gegenüber 2005.

Branchenführer Migros vermeldet jedoch einen Rückgang von 2.8%, dies bei «konstantem bis gestiegenem Mittagsgeschäft» und «steigenden Take-Away-Umsätzen». Als Grund wird «weniger Kundenfrequenz vormittags und nachmittags» angegeben. Konkurrent Coop, in dessen Lokalen es Raucher- und Nichtraucherabteile gibt, legte 2006 um fast 2% zu und kommentiert das wie folgt: «Ein überaus gutes Geschäftsjahr, wir konnten Marktanteile gewinnen.»



## Wettbewerbsvorteile dank höchster Qualität

Qualität wird auch im Tourismus immer mehr zum entscheidenden Wettbewerbsinstrument. Um dieser Entwicklung gerecht zu werden, hat der Schweizer Tourismus-Verband gemeinsam mit Basel Tourismus den Branchenleitfaden ISO 9001:2000 für Tourismusorganisationen getestet.

Das Handbuch steht den Betrieben nun als Hilfsmittel für die Erlangung des Qualitäts-Gütesiegels der Stufe III zur Verfügung. Im Rahmen des Pilotprojektes ist diese Auszeichnung an Basel Tourismus als erste regionale Tourismusorganisation verliehen worden.

«Die Dienstleistungsqualität im Reiseland Schweiz wird hochgehalten.»

Das Programm «Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus» bietet touristischen Organisationen die Möglichkeit, die Qualität ihrer Dienstleistungen zu prüfen, zu sichern und zielgerichtet zu optimieren. Durch die Sensibilisierung auf die Thematik wird die Zusammenarbeit zwischen den Anbietern gefördert und die Dienstleistungsqualität im Reiseland Schweiz hochgehalten.

Die Implementierung erfolgt etappenweise: Stufe I widmet sich vor allem der Servicequalität. Ist dieses Ziel erreicht, kann das Gütesiegel Stufe II angestrebt werden, welches sich insbesondere der Führungsqualität und der Qualitätssicherung verschrieben hat. Danach ist der Betrieb in der Lage, ein umfassendes Qualitätsmanagement-System wie ISO 9001:2000 einzuführen und damit die Stufe III zu erreichen.

Bei sämtlichen Q-Marketingmassnahmen steht der Mensch im Zentrum. Es sind die Mitarbeiter, die den direkten Kontakt zu den Gästen pflegen, ihre persönliche Visitenkarte der Schweizer Gastfreundschaft abgeben und somit zum entscheidenden Erfolgsfaktor werden. Qualität ist nicht nur eine Frage der Infrastruktur oder der Klassifizierung. Aspekte wie Herzblut, Freundlichkeit, Herzlichkeit und Hilfsbereitschaft spielen eine sehr bedeutende Rolle. Es geht nicht in erster Linie um Perfektion, sondern um den Willen, Gäste freundlich zu empfangen, zu beraten und zu pflegen.

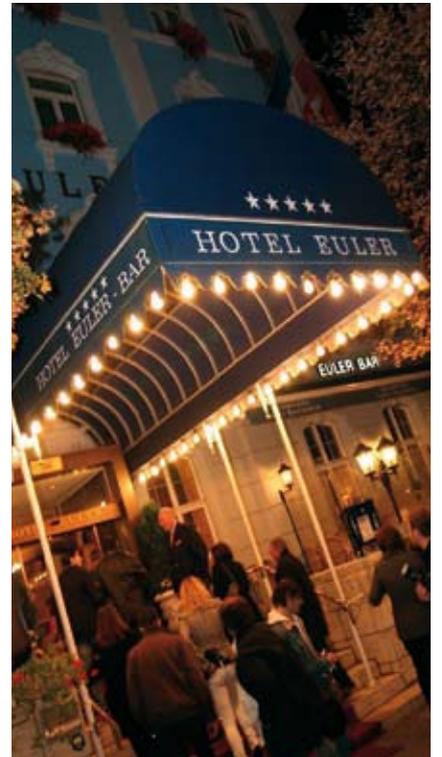
[www.quality-our-passion.ch](http://www.quality-our-passion.ch)



## Nacht der Hotelbars

Auch die zweite Basler Auflage der «Langen Nacht der Hotelbars» war erfolgreich. Gut 700 Gäste nutzten die Chance und das attraktive Angebot, neun ausgesuchten Basler Hotelbars in einer einzigen Nacht einen Besuch abzustatten. Es wurde bis in die frühen Morgenstunden stilvoll gefeiert.

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



## Neue Strecken

Die Billigflieger am EuroAirport Basel bauen ihr Angebot weiter aus. Ryan Air beschränkt sich nicht mehr auf Stockholm, sondern fliegt seit Ende Oktober auch drei bis vier Mal pro Woche von Dublin, Barcelona, Alicante und Valencia nach Basel. Easy Jet bietet neu Verbindungen nach Porto und Marrakesch an, womit sich die Zahl der Destinationen auf 21 erhöht.

## Standort-Marketing

Der Name des Stadtmarketing Basel wurde geändert: Seit 1. September heisst die Marketingorganisation unseres Kantons «Standort-Marketing Basel». Der Wechsel hat mit den heutigen und künftigen Schwerpunktthemen und Aktivitäten zu tun, welche vermehrt bei der Aussenwirkung und der Positionierung des Standortes Basel im internationalen Wettbewerb Akzente setzen.

# 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 10 SAURER ESSIG UND ZUCKRIGER WEIN

### Essig

Zusammen mit dem Wein drang schon früh die Kenntnis des Weinessigs zu uns. Das lateinische *acetum* (*acere* = sauer sein) ergab gotisch *akeit*. Die altheimische Benennung des Essigs im westlichen Niederdeutschland ist *sur*.

### Salz

Die indogermanische Wurzel *sal* ist ein substantiviertes Adjektiv mit der Bedeutung «schmutzig, grau» – ein Hinweis auf Zeiten, als Salz noch ungereinigt gehandelt wurde. *Salat* ist «in Salz eingelegt» (lateinisch *insalata*). Auch *Sauce* (*Salsa*) und *Salami* enthalten den gleichen Wortstamm. Der Ortsname «Schweizerhalle» nimmt Bezug zum griechischen *hal*.

### Zucker

Das altindische *sárkara* (Sandzucker) ergab das persische *sákár*. Daraus stammen das griechische *sákcharon* und das lateinische *saccarum* genau so wie das russische *sáchar* und das arabische *sukkar*. Von den Mauern, die in Spanien Zuckerrohr bauten, geht spanisch *azúcar* aus. Von Sizilien drang das italienische *zuccher* nordwärts und ergab mittellateinisch *zuccarum*. Über die Alpen kamen Wort und Ware im 12. Jahrhundert und erschienen zunächst als *zuccer*.

### Wein

Die Herkunft scheint auf den ersten Blick klar: Aus lateinisch *vinum* lässt sich auf indogermanisch *nei* schliessen, was der Wurzel für «drehen» entspricht. Die Weinranke dreht sich zwar um einen Stamm, doch gilt die Erklärung als falsch. Es wird vermutet, dass das georgische Wort *gwino* übernommen wurde. Die Rebe stammt ursprünglich aus dem Kaukasus.

### In der nächsten Ausgabe

- Wieso Erdbeeren nicht Johannisbeeren heissen
- Warum Hafer nur für den Ziegenbock ist
- Wie die welsche Nuss unsere Haselnuss verdrängt

## Anliegen der Anwohner ernst nehmen

# Die zehn Gebote des Lärmschutzes

**Lärmstörungen sind in einer Stadt, die neben einer florierenden Wirtschaft dem Ruhebedürfnis ihrer Bewohner zu genügen hat, auch vom Gewerbe ernst zu nehmen. Gute und tragfähige Lösungen müssen einvernehmlich und gemeinsam angegangen werden.**

Die fröhliche Runde auf der Terrasse, der etwas zu laute DJ in der Musik-Bar oder die zugedrehte Tür beim Verlassen der Quartierbeiz können Nachbarn verärgern, welche dann in ihrer Wut die Polizei rufen statt den Wirt zu kontaktieren – und schon stecken wir mitten in einer Auseinandersetzung, die im Extremfall vor Gericht endet. Das Einhalten einiger Verhaltensregeln hilft, solche Probleme zu vermeiden:

1. Nehmen Sie Klagen der Nachbarschaft ernst und suchen zusammen mit ihr nach Lösungen!
2. Bitten Sie Ihre Gäste durch eine aktive Information, die Nachtruhe der Anwohner zu respektieren.
3. Achten Sie darauf, dass sich eine allfällige Musikbeschallung auf niemanden störend auswirkt.
4. Falls Sie eine Gartenwirtschaft haben, nehmen Sie bitte besondere Rücksicht auf die umliegenden Anwohner!
5. Schliessen Sie ab 22 Uhr nach Möglichkeit Fenster und Türen Ihres Restaurationsbetriebs!
6. Falls Sie einen Musikbetrieb haben: Ziehen Sie Akustikfachleute bei, um zu vermeiden, dass Ihre Nachbarn erheblichen Störungen ausgesetzt sind.
7. Sorgen Sie in Ihrem Betrieb dafür, dass die Lärmschutzregeln allen Mitarbeitern bekannt sind und kontrollieren Sie deren Einhaltung.
8. Beauftragen Sie nötigenfalls einen privaten Sicherheitsdienst, um die Ruhe vor Ihrem Lokal zu gewähren!
9. Unterhalten Sie Ihre technischen Einrichtungen ordentlich, damit sie keinen Anlass für Geruchs- und Lärmreklamationen geben.
10. Prüfen Sie den Einsatz von automatischen Türschliessern, die ein lautes Zuschlagen der Türen verhindern!



■ Lärmschutz ist möglich und in kleinräumigen Verhältnissen auch dringend nötig.



## Projekt «Supported Education»

# Jungen Menschen den Einstieg ins Berufsleben ermöglichen

Seit Jahren bietet die Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (gaw) im Auftrag der Invalidenversicherung Ausbildungsplätze für lern- und psychisch behinderte Jugendliche in Detailhandel, Büro, Küche und Restauration an. Um die entsprechenden Ausbildungs- und Arbeitsplätze zur Verfügung stellen zu können, führt die gew in und um Basel diverse Verkaufs- und Gastronomiebetriebe. Parallel dazu werden unter dem Titel «Supported Education» auch Lernende betreut, die in privatwirtschaftlichen Betrieben ihre praktische Ausbildung durchlaufen.

Nach einer Vorselektion in der gew erhalten die jugendlichen Kandidatinnen und Kandidaten Gelegenheit, sich in den praktischen Ausbildungsbetrieben vorzustellen und dort zu schnuppern. Kommt es zu einer Einigung, schliesst die gew im Auftrag einer kantonalen IV-Stelle den Lehrverbundvertrag mit dem Lernenden ab. Die gew übernimmt dabei die sozialpartnerschaftliche Verantwortung des Lehrbetriebes. Sie ist verantwortlich gegenüber Ämtern, Schulen und IV-Stellen, regelt Versicherungsfragen und die finanziellen Belange.

Im Rahmen des Verbundvertrages übernimmt der Ausbildungsbetrieb die Verantwortung für die praktische Ausbildung der Lernenden. Unterstützt wird er dabei durch die zusätzliche individuelle Förderung durch den Job Coach der gew, der einen regelmässigen Kontakt zu den Berufsbildnern vor Ort pflegt und bei Bedarf Beratung und Begleitung für die Lernenden und die Berufsbildner anbietet. Darüber hinaus sind die Lernenden in die gew-interne Förderung mit Stützunterricht in Deutsch und/oder Rechnen, Kurs Sozialkompetenzen und Bewerbungcoaching eingebunden.

Nach ersten, erfreulichen Erfahrungen im Detailhandel und einem Pilotversuch in der Gastronomie, sucht die gew nun für eine Ausweitung des Projektes «Supported Education» weitere Partner in der Gastronomie. Gesucht sind Restaurants mit einer Ausbildungsbewilligung für Restaurationsangestellte, die bereit sind, gegen einen bescheidenen finanziellen Beitrag einem jungen Menschen

den Einstieg ins Berufsleben zu ermöglichen. Nebst Schule und Stützkursen sind die Lernenden an 3½ Tagen pro Woche in den Lehrbetrieben.

**gaw**  
**Gesellschaft für Arbeit und Wohnen**  
Heinz Eckardt  
Leiter Coaching, Psychologe FSP  
St. Alban-Rheinweg 222, 4020 Basel  
Telefon 061 317 66 88  
heinz.eckardt@gaw.ch  
www.gaw.ch



Die gew sucht Partner in der Gastronomie, um nach den erfreulichen Erfahrungen im Detailhandel das Projekt «Supported Education» auf Restaurationsangestellte auszuweiten.

## Eine gute Sache

Es gibt Menschen, die sind ihr Leben lang auf geschützte Arbeitsstätten angewiesen. Es gibt aber auch lernbehinderte oder psychisch beeinträchtigte Jugendliche, die mit ein wenig Unterstützung die Chance haben, eine Attestlehre zu absolvieren und im ersten Arbeitsmarkt Fuss zu fassen. Das Projekt «Supported Education» der gew gibt Arbeitgebern auf unkomplizierte Weise die Möglichkeit, einen wichtigen Beitrag

zu leisten. Interessiert? Dann holen Sie sich weitere Informationen direkt bei der gew!



Josef Schüpfer  
Präsident Wirtverband  
Basel-Stadt

## Rauchfreie Bar

Die Bar im kürzlich renovierten Hotel Schweizerhof ist zweigeteilt. Selbst im Raucherabteil spürt man dank modernster Lüftung den Tabakrauch kaum noch. Geöffnet von 6 bis 24 Uhr, bei warmem Wetter mit grosser Terrasse.

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



## Rauchfreie Zunftstube

Dank grosszügigen Spenden konnte das denkmalgeschützte Zunfthaus zum Schlüssel auf den Stand des 21. Jahrhunderts modernisiert werden. Spannend, wie die Architekten die historische Substanz und das moderne Innenleben kombinierten. Die neue Crew, bekannt aus dem Gasthof Solbad Schweizerhalle, sorgt für tadellose Gastronomie und eine ausgezeichnete Fischküche. Die Zunftstube und die neue Lounge sind rauchfrei. Rauchen ist nur an der Bar und im Hof erlaubt.

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

## Neue Empfangsgebühren

Ab 1. Januar 2008 gelten neue Radio- und Fernsehgebühren. Es wird zwischen privatem, gewerblichem und neu dem sogenannten kommerziellen Empfang unterschieden. Die Gebühren für den kommerziellen Empfang kommen zur Anwendung, wenn die Empfangsgeräte nicht nur den Mitarbeitern zur Verfügung stehen, sondern der Unterhaltung oder der Information von Kunden dienen. Betriebe mit bis zu zehn Empfangsgeräten bezahlen monatlich CHF 18.20 für Radio und CHF 31.59 für Fernsehen. Wer über 50 Geräte auf dem gleichen Firmenareal hat, bezahlt exkl. MwSt CHF 41.86 resp. CHF 72.66. Unternehmen mit mehreren Arealen müssen jeden Standort separat melden. Auf Wunsch werden Sammelrechnungen ausgestellt.

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



Swiss Restaurant Guide

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

# Rauchverbot mit Ausnahmen

**Der Nationalrat hat ein neues Bundesgesetz zur Eindämmung des blauen Dunsts genehmigt. Restaurants und Bars sollen zwar grundsätzlich rauchfrei sein, doch Ausnahmen für bediente Fumoirs und «Raucherbetriebe» bleiben möglich.**

Mit einem besseren Schutz vor dem Passivrauchen soll ein Beitrag an die Volksgesundheit geleistet werden. Mit 95 zu 77 Stimmen wurde ein Antrag von Roland Borer (SVP) gutgeheissen, wonach bediente Fumoirs möglich bleiben. Ferner sollen Gastbetriebe die Möglichkeit haben, eine Bewilligung als «Raucherlokal» zu erhalten, wenn keine getrennten Raucherräume geschaffen werden können.

Im Entwurf der vorberatenden Gesundheitskommission, der auf eine parlamentarische Initiative von Felix Gutzwiller (FDP) zurückgeht, war noch von einem faktischen Rauchverbot die Rede. Dieser fundamentalistische Ansatz wird nun zum Glück für das Gastgewerbe etwas aufgeweicht. Zu begrüssen ist auch, dass für Restaurants und Nachtlokale eine Übergangsfrist von zwei Jahren gelten soll. Das Gesetz wird voraussichtlich im März vom Ständerat behandelt. Ohne Referendum dürfte es am 1. Januar 2009 in Kraft treten und ab 2011 vollzogen werden.

Der Entscheid des Nationalrats ist ein klares Signal gegen eine Regelung über das Arbeitsgesetz und für eine landesweit einheitliche Lösung. Das

---

**«Gastbetriebe sollen eine Bewilligung als Raucherlokal erhalten, wenn keine getrennten Raucherräume geschaffen werden können.»**

---

Gesetz macht uns zwar keine Freude, ist aber sicher branchenverträglicher und praktikabler als die Forderungen der Lungenliga, welche mit ihren diversen kantonalen Volksinitiativen ein totales Rauchverbot in bedienten Räumen anstrebt. Diese Initiativen sollen übrigens nicht zurück gezogen werden, was die Initianten als fanatische Tabakgegner entlarvt, die ihre Vorstellungen um jeden Preis durchzwingen wollen.



■ Das Gastgewerbe wird weitgehend rauchfrei. Raucher-Reservate in Fumoirs und Kleinbetrieben bleiben aber erhalten.

**KSB KASSENSYSTEME**  
**NAEGELI**

**Touchkassen für die Gastronomie**



**KSB Kassensysteme GmbH**  
Schützenmattstrasse 43 4051 Basel  
Tel. 061 281 75 70 Fax 061 281 75 51  
E-Mail [info@ksbasel.ch](mailto:info@ksbasel.ch)

# Urteil der Baurekurskommission Gartenwirtschaft muss um 20 Uhr schliessen!

**Ein Restaurant im Kleinbasel muss seine Wirtschaft im Hof um 20 Uhr schliessen. Das verlangt ein rechtskräftiger Entscheid vom April 2004. Die Probleme liegen weder beim Gastgewerbegesetz noch bei den Bewilligungsbehörden, sondern beim eidgenössischen Umweltschutzgesetz und der Rechtsprechung.**

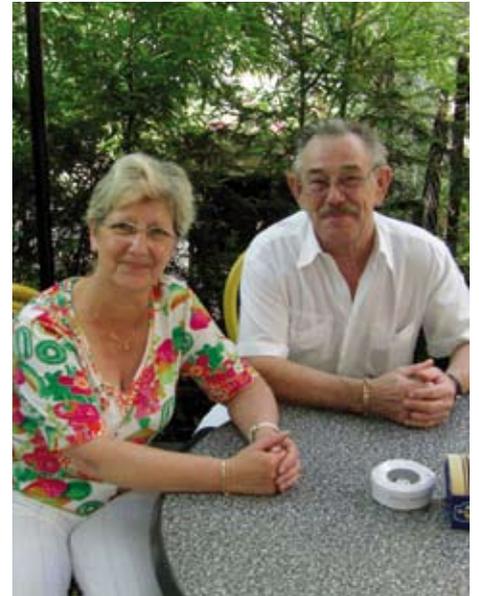
Astride und Helmut Zankl betreiben seit 24 Jahren das Restaurant zum Stänzler beim Erasmusplatz. Da ein Lokal ohne attraktive Aussenplätze sich kaum mehr wirtschaftlich führen lässt, wollten sie 2003 im Innenhof ein paar Tischchen aufstellen, um dort im Sommer während fünf Tagen pro Woche ihre Gäste zu empfangen. Doch die Wirte hatten die Rechnung ohne zwei Hausbesitzer gemacht, die sich gegen die idyllische Gartenbeiz wehrten. Ein rechtskräftiges Urteil verlangt, dass die Aussenplätze um spätestens 20 Uhr geschlossen sein müssen. Es nützte auch nichts, dass fast hundert Nachbarn mit ihrer Unterschrift das Projekt begrüsst.

Man ist geneigt, in solchen Fällen reflexartig der kantonalen Lärmschutzfachstelle die Schuld zu geben. Dort greift man gerne auf selbstgemachte Entscheidungshilfen zurück. Doch aufgepasst: Das Amt für Umwelt und Energie beantragte, dem Ehepaar Zankl die Bewilligung bis 22 Uhr zu erteilen. Das Bauinspektorat, in diesem Zusammenhang ebenfalls stets einer der «üblichen Verdächtigen»,

wies Einsprachen ab und erteilte die Bewilligung.

**«Es nützte auch nichts, dass hundert Nachbarn mit ihrer Unterschrift das Projekt begrüsst.»**

Zwei Hausbesitzer – der eine wohnt gar nicht dort, die Liegenschaft des anderen ist etwas entfernt – meldeten gegen den Einsprachentscheid Rekurs an. Nun war der Ball bei der Baurekurskommission. Diese trat auf die Rekurse ein und hiess sie teilweise gut: Der Betrieb der Gartenwirtschaft wurde zwar erlaubt, doch Service und Inkasso haben bis 20 Uhr abgeschlossen zu sein. Allfällige lärmige Aufräum- und Reinigungsarbeiten dürfen erst am Folgetag nach 9 Uhr vormittags ausgeführt werden. Begründet wurden die Auflagen damit, dass der Betrieb einer Gartenwirtschaft in einem Hinterhof zum mehr als geringfügigen Störungen führe und damit zu unzulässigen Lärmimmissionen im Sinne des Bundesgesetzes über den Umweltschutz.



■ Existenzbedrohende Einschränkung:  
Das Ehepaar Zankl im idyllischen Innenhof ihres Restaurants.

## Interview mit der Stänzler-Wirtin: «Bis 22 Uhr würde uns genügen»

Das Restaurant zum Stänzler muss seine Gartenwirtschaft um 20 Uhr schliessen. Dieser Entscheid ist rechtskräftig. Wirtin Astride Zankl versteht die Welt nicht mehr.

*Die Baurekurskommission hat entschieden, dass ihre Gartenwirtschaft im Innenhof nur bis 20 Uhr offen bleiben darf. Verstehen Sie diesen Entscheid?*

Nein, überhaupt nicht. Im Hinterhof gibt es viele Balkone. Auf denen wird im Sommer gegrillt, Bier getrunken, geschwätzt und gelacht, manchmal auch bis in alle Nacht gefeiert. Das Leben in unserem Quartier ist so! Der Lärm, der von unserer Gartenwirtschaft ausgeht, fällt doch gar nicht ins Gewicht. Es waren übrigens Nachbarn, die anregten, den schattigen Innenhof zu nutzen. Die wenigen Tische, die wir dort überhaupt aufstellen können, als «Biergarten» zu bezeichnen, ist absurd. Ich würde ja verstehen, wenn man unsere Öffnungszeiten wegen Lärmklagen einschränken würde. Doch man lässt uns nicht einmal den Tatbeweis erbringen, dass ein Gartenbetrieb bis 22 Uhr problemlos ist.

*Aber ein bisschen Verständnis für die Rekurrenten haben Sie schon, oder?*

Nein, unter guter Nachbarschaft verstehen wir etwas anderes. Unsere Gartenwirtschaft führt doch nicht zu einer Wertverminderung der Liegenschaften. Der Hinterhof war noch nie richtig ruhig. Früher wurde er gewerblich genutzt, bis vor kurzem hatten wir an der Leuengasse sogar noch eine Schreinerei. Und die Balkone werden von den Bewohnern doch auch als «Gartenwirtschaft» genutzt. Auch wir selbst leben hier: Haben wir etwa reklamiert, als einer der Rekurrenten seine Liegenschaft während eines halben Jahres umgebaut hat?

*Warum haben Sie die Sache nicht weitergezogen?*

Herr Mohler von der Lärmschutzfachstelle, Herr Breitenmoser vom Bauinspektorat und Frau Ackermann vom Bewilligungsbüro haben uns versprochen, dass wir es ein Jahr später nochmals probieren können. Genau das ist nun aber gar nicht möglich! Abschreckend wirkte überdies die Tatsache, dass auch höhere Instanzen schon verschiedentlich Urteile gefällt haben, die der Normalbürger nicht nachvollziehen kann. So schützte das Bundesgericht ein Urteil aus Zürich, wonach eine Traditionsbeiz ihren Garten um 20 Uhr schliessen muss – wegen der Abendruhe! Es wäre schon

wichtig, solche Skandalurteile zu revidieren. Insofern bedauern wir, dass wir die Sache nicht weiter gezogen haben.

*Wieso richten Sie Ihre Aussenplätze nicht einfach vor dem Lokal ein?*

Das ist nicht wirklich eine Alternative, denn vorne dort führt die verkehrsreiche und laute Feldbergstrasse vorbei.

*Bei der Beurteilung von Gastronomielärm wird auch der Mehrverkehr durch die Gäste berücksichtigt. Führt Ihre Gartenwirtschaft nicht auch zu mehr Sekundärlärm?*

Unsere Gäste kommen fast ausschliesslich aus der Nachbarschaft, deshalb entsteht auch kein Mehrverkehr. Abgesehen davon: Wo soll man denn hier überhaupt parkieren? Wir möchten doch nur die Gelegenheit, dass unsere bestehenden Gäste im Sommer draussen essen können statt in der Gaststube. An heissen Tagen sind wir auf die Wirtschaft im Hof angewiesen, denn sonst wandern die Stammgäste ab. Wir wären zufrieden, wenn wir nur schon bis 22 Uhr offen halten könnten!



> Stellen suchen.

> Stellen anbieten.

> Kostenlos.

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

## Viel Lärm um Lärm

Hören war für unsere Urahnen wichtig, um Gefahren frühzeitig zu erkennen. Ein lautes Geräusch versetzte in Fluchtbereitschaft und der Körper schüttete Stresshormone aus. Vielleicht ist das der Grund, weshalb Lärm gesundheitsgefährdend sein kann. Schutzmassnahmen sind sinnvoll, doch sie dürfen normales Leben nicht verunmöglichen. Genau diese Gefahr besteht bei der Beurteilung von Gastronomielärm, welcher eben nicht mit Immissionen von Strassen, Eisenbahnen und Flugverkehr zu vergleichen ist.

Die heute geltenden Lärmgrenzwerte beruhen auf 25 Jahre alten Grundlagen. Wir müssen uns ernsthaft fragen, ob die Nachtruhe ab 22 Uhr noch den heutigen Lebensgewohnheiten entspricht. In der Schweiz haben nämlich rund 30% der Erwerbstätigen gar nicht die Möglichkeit, zwischen 22 und 6 Uhr zu schlafen. Und die übrigen wollen nicht um 22 Uhr ins Bett, schon gar nicht an einem schönen Sommerabend!

Gastronomielärm ist auch anders zu beurteilen als der Lärm von anderen Gewerbebetrieben. Wir verstehen, wenn ein Handwerker seine lauten Maschinen in einer Wohn- oder Mischzone ab 19 Uhr nicht mehr laufen lassen darf. Bei einer Gartenwirtschaft muss aber berücksichtigt werden, dass sich dort das Leben naturgemäss auch am Abend abspielt. Pro Jahr ist in einer Gartenwirtschaft mit höchstens 60 Abenden mit Hochbetrieb zu rechnen. Genau dann ist das Leben im Quartier sowieso lauter, weil die Kinder draussen spielen, die Leute bei offenem Fenster fernsehen oder auf ihren Balkonen feiern.

Eine Gartenwirtschaft, die um 20 Uhr schliessen muss, ist nicht konkurrenzfähig. Wer möchte dort schon zu Abend essen? Es ist lebensfeindlich und menschenverachtend, das soziale Leben in Restaurants als Lärm zu bezeichnen. Natürlich muss bei berechtigten Klagen eingeschritten werden. Lärm hat eine stark psychologische Komponente: Die Einstellung zu den unterschiedlichen Quellen spielt eine grosse Rolle. Die Öffnungszeiten grundsätzlich einzuschränken, weil einzelne nicht vertragen, dass andere fröhlich sind, ist falsch. Wir müssen wieder lernen, miteinander zu leben. Das braucht gegenseitiges Verständnis, aber auch gesundem Menschenverstand!



Maurus Ebnetter

# Safran-Zunft erhält Auszeichnung der Denkmalpflege

**Das Restaurant Safran-Zunft in Basel wurde vom Internationalen Rat für Denkmalpflege (ICOMOS) mit einer «Besonderen Auszeichnung» geehrt. Zum «Historischen Hotel des Jahres 2008» wurde das Hotel Schatzalp in Davos gewählt.**

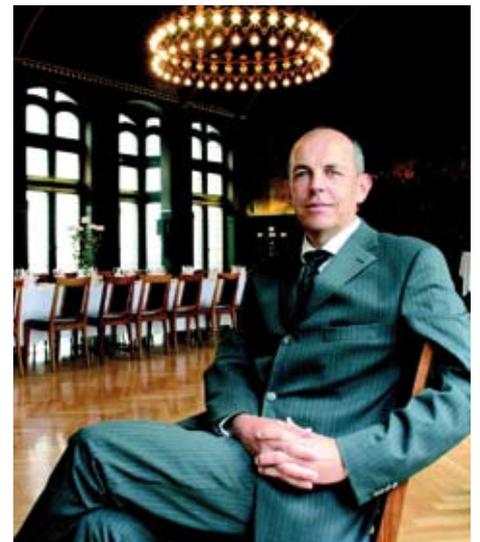
Bereits zum zwölften Mal seit 1997 hat eine zehnköpfige Jury aus Fachleuten in den Bereichen Denkmalpflege, Architektur, Geschichte, Gastronomie und Hotellerie das «Historische Hotel des Jahres» erkoren. Aus den eingereichten Bewerbungsdossiers wurde das Hotel Schatzalp in Davos zum Sieger ernannt.

Das Restaurant Safran-Zunft in Basel erhielt eine Auszeichnung «für die kontinuierliche Pflege des detailreich erhaltenen historischen Zunfthauses». Der Betrieb lasse mit innovativen gastronomischen Ideen die lokalen Traditionen fortleben, schreibt die Jury in ihrer Begründung.

Als 1899 die Gerbergasse verbreitert wurde, musste ein Gebäude aus dem 16. Jahrhundert weichen und leicht zurückversetzt neu aufgebaut werden. Das neugotische Zunfthaus wurde von den Architekten Rudolf Linder und Gustav Adolf Visscher van Gaasbeck entworfen und 1902 eingeweiht. Nachdem das Haus in den 1970er-Jahren beinahe abgebrochen worden wäre, hat man es in der Folge mit einem Lifteinbau und einer Dienstreppe versehen, die das Rückgrat für die Bewirtschaftung der Säle bilden. Die allgegenwärtige historische

Substanz wird mit grosser Sorgfalt und nach denkmalpflegerischen Kriterien gepflegt.

[www.safran-zunft.ch](http://www.safran-zunft.ch)



Besonders eindrucksvoll ist der reich ausgestattete grosse Zunftsaal der Safran-Zunft. Pächter Hanspeter Fontana ist stolz auf die drei neuen Kronleuchter.



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



# Mittagessen mit Gross- und Regierungsräten

**Danke zu sagen, kommt im Leben oft zu kurz. Aus diesem Grund lud der Wirteverband auch dieses Jahr Gross- und Regierungsräte zu einem Essen ein. In der Mittagspause der Parlamentsitzung vom 12. September 2007 wartete ein Bus auf die 56 angemeldeten Parlamentarier und brachte sie ins Restaurant Stucki Bruderholz. Die Basler Regierung war durch Erziehungsdirektor Christoph Eymann und Sicherheitsdirektor Hanspeter Gass vertreten.**

Manchmal unterschiedliche Meinungen zu haben, darf nicht zu persönlicher Entfremdung führen. Deshalb den Volksvertretern auch an dieser Stelle nochmals vielen Dank für die Dienste

zum Wohl des Gemeinwesens, welche jeder nach bestem Wissen und Gewissen leistet. Präsident Josef Schüpfer wies in einer kurzen Ansprache auf die volkswirtschaftliche Bedeutung des Hotel- und

Gastgewerbes hin. Hier sind einige Impressionen vom Anlass.



Das Empfangskomitee steht bereit: Vorstandsmitglied Guido Schmidt (Grand Café Huguenin) und Dr. Alex Hediger (Geschäftsführer Wirtverband)



Frohgelaunt dem Bus entstiegen: Hans Baumgartner (SP), Michael Martig (SP) und Patricia von Falkenstein (LDP).



Sturm aufs Bruderholz: Kleinbasler Gewerbetypiker Giovanni Nanni und Roland Vögli (FDP).



Vom Rathaus ins Grüne: Die Präsidentin der gleichlautenden Partei, Anita Lachenmeier, trifft im Bruderholz ein.



Mise en place für durstige, durch Debatten ausgetrocknete Kehlen.



Lorenz Nägelin und Roland Lindner (SVP) werden von Josef Schüpfer und Alex Hediger begrüsst.



Was gibt es heute zu essen?



Es steht alles auf der Speisekarte.



Thomas Strahm (LDP) mit Gewerbedirektor und FDP-Nationalrat Peter Malama.



■ Wirtpräsident Josef Schüpfer mit FDP-Grossrat Urs Schweizer.



■ Generationsübergreifende SVP: Rolf Janz-Vekony (72) mit Alexander Gröflin (22).



■ Staatsschreiber Dr. Robert Heuss mit LDP-Grossrat Peter Zinkernagel und Bruno Mazzotti (FDP).



■ Das Restaurant Stucki Bruderholz als neue Grossrats-Kantine?



■ Rolf Jucker (FDP) scherzt mit Desirée Braun (SVP).



■ Alex Hediger mit Angela Zanolari und Patrick Hafner (SVP).



■ LDP-Fraktionspräsidentin Christine Wirz-von Planta, Dr. Conradin Cramer (LDP) und Sybille Benz Hübner (SP).



■ Erika Paneth (SP) lauscht den Worten ihres Parteikollegen Hasan Kanber.



■ Felix Meier (FDP) mit Thomas Strahm, dem Präsidenten des Riehener Einwohnerrats.



■ Im Roten Salon: LDP-Grossrat Heiner Vischer, FDP-Fraktionspräsident Christophe Haller und Parteikollege Emanuel Ullmann.



■ Kurz vor dem Amuse-Bouche: Stephan Mauer (DSP) mit Urs Joerg (EVP).



■ Maurus Ebner im Gespräch mit Regierungsrat Dr. Christoph Eymann.

## Vorsicht bei Gratifikationen

# Von der freiwilligen Leistung zur klagbaren Verpflichtung

**Mit dem nahenden Jahresende gewinnt das Thema von zusätzlichen Leistungen des Arbeitgebers zur Honorierung von guten Arbeitleistungen wieder an Aktualität. Stellen Sie sicher, dass eine freiwillige Leistung nicht plötzlich zur klagbaren Verpflichtung wird!**

Gratifikationen sind in ihrer Grundform eine freiwillige Leistung, die aus einem bestimmten Anlass, z.B. an Weihnachten oder beim Jahresabschluss, ausbezahlt werden. Arbeitsrechtlich ist die Gratifikation nicht Lohnbestandteil, sondern zusätzliche Leistung. Ein Lohn liegt jedoch vor, wenn die Höhe einer Leistung zum voraus vertraglich festgelegt und deren Fälligkeit nicht von Bedingungen abhängig ist.

Bei einer Gratifikation entscheidet der Arbeitgeber unter Berücksichtigung der Arbeitsleistung und des Geschäftsgangs, ob und wieviel Zusätzliches er auszahlen will. Achten Sie darauf, dass eine Gra-

**«Bei der Ausrichtung von Gratifikationen ist unmissverständlich auf deren Freiwilligkeit hinzuweisen.»**

tifikation nicht in Form einer klagbaren Leistung ausbezahlt wird. Bereits durch eine regelmässige, ununterbrochen und vorbehaltlose Ausrichtung während drei Jahren kann eine Verpflichtung zur Zahlung der Gratifikation entstehen.

Klar formulierte Vertragsbestimmungen sind von Vorteil. Wollen Sie verhindern, dass eine ursprünglich freiwillige Gratifikation zur klagbaren Verpflichtung wird, müssen Sie bei der Ausrichtung regelmässig unmissverständlich auf deren

Freiwilligkeit hinweisen. Zudem müssen Sie darauf achten, dass der Vorbehalt nicht zur leeren Floskel verkommt, indem Sie beispielsweise Gratifikationszahlungen ausrichten, obwohl Grundbestan-

**«Arbeitsrechtlich ist die Gratifikation nicht Lohnbestandteil, sondern zusätzliche Leistung.»**

den hätte, diese auszulassen. Auch Zahlungen von gleichbleibender Höhe können problematisch sein. In der Regel erlaubt selbst der Hinweis auf die Freiwilligkeit nicht die Verweigerung einer Gratifikation an einzelne Mitarbeiter, wenn das Gros der Belegschaft eine solche erhält und keine ernsthaften Pflichtverletzungen des betreffenden Arbeitnehmers vorliegen.

Beim «Bonus» handelt es sich um eine mögliche Form von Leistungslohn. Das hauptsächliche Unterscheidungsmerkmal für die rechtliche Einordnung der Leistung stellt die Ermessensfreiheit des Arbeitgebers dar. Damit ein Bonus als Gratifikation qualifiziert werden kann, muss dem Arbeitgeber zumindest bei der Festsetzung der Höhe ein Ermessen zustehen, die Zahlung also vom Erreichen eines bestimmten Geschäftsergebnisses und der subjektiven Einschätzung der Arbeitsleistung abhängig sein.

Kann der Mitarbeiter aufgrund des Unternehmensgewinns den Bonus berechnen, liegt ein Anteil am Geschäftsergebnis vor. In diesem Fall ist mangels Ermessensspielraum nicht von einer Gratifikation, sondern von einem variablen Lohnbestandteil auszugehen. Die Frage, ob eine Leistung als Lohnbestandteil oder als allenfalls wegfallende Gratifikation zu qualifizieren ist, ist von Bedeutung, weil sich grundsätzlich nur im ersten Fall die Basis zur Berechnung von Überstunden- und Ferienentschädigungen erhöht.

Quelle: Rechtsdienst GastroSuisse



■ Zahlungen von gleichbleibender Höhe können problematisch sein.

## Saubere Toiletten als Erfolgsfaktor

**Die Toilette ist wirklich die Visitenkarte des Hauses: Laut einer amerikanischen Untersuchung ist die Toilettensauberkeit sogar der wichtigste Erfolgsfaktor eines Restaurants.**

Shannon Jones, Verantwortliche für lebensmittelverarbeitende Betriebe bei Georgia Pacific, schreibt in ihrem Artikel «The Hidden Costs of an Unclean Restroom» auf Restaurantreport.com, die Toilettensauberkeit sei der wichtigste Erfolgsfaktor eines Restaurants. Unsaubere Toiletten würden ein negatives Image schaffen und Krankheitserreger assoziieren. Sie trügen die Botschaft in sich, die anderen Räume, einschliesslich der Küche, seien genauso schmutzig.

Die Sauberkeit der Toiletten sei für die Gästezufriedenheit gleich wichtig wie die Speisenqualität und die Atmosphäre. Eine Studie habe ergeben, dass bei unsauberen Toiletten viele Gäste nicht mehr wiederkommen, selbst wenn das Essen ausgezeichnet war. Die Toilette ist ein Ort, den kein Gastronom unterschätzen sollte.



■ Saubere, wohlriechende und hübsche Toiletten kommen bei den Gästen gut an.



Die Basler Gastronomie auf einen Klick!

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

Am 14. November lud der Basler Hotelierverein ins Hilton zu einer Mitgliederinformation. Peter Malama gab eine Übersicht über diverse Hotelprojekte in der Region Basel. Tourismusdirektor Daniel Egloff regte an, die Hotelkontingente zur Journalistenbetreuung zu erhöhen. Er bat die Hoteliers, sich jeweils persönlich um die Medienvertreter zu kümmern und ihnen die Vorzüge Basels schmackhaft zu machen. Präsident Werner Schmid referierte über den Nichtraucherschutz im Gastgewerbe und gab einen Ausblick auf das veranstaltungsreiche kommende Jahr. Urs Hitz berichtete von der Basel-Promotion des Standortmarketings in Hamburg.



■ Urs Hitz wurde für seine 33-jährige Tätigkeit als Hilton-Direktor gewürdigt. Hitz bleibt dem Basler Hotelier-Verein als Vizepräsident erhalten.

## Regulierungswut der Präventionsfanatiker Besteuerung und Verbote bringen nichts

**Nach dem Tabak- und Übergewichts-Aktionismus gerät nun wieder der Alkohol ins Visier des Bundesamts für Gesundheitswesen. Der Trend zur Bevormundung der Bevölkerung geht weiter. In einem «Nationalen Aktionsprogramm Alkohol» schlug das BAG diesen Sommer 34 Massnahmen vor, die in gewohnter Manier weit über das Ziel hinaus schiessen.**

Die Verfügbarkeit und Erhältlichkeit von alkoholhaltigen Getränken sowie die Werbung sollen schrittweise stärker eingeschränkt werden. Eine solche Politik führt zu Umgehungsstrategien und ist nicht nur wirkungslos, sondern verschlimmert sogar die Probleme. In den USA führte die Prohibition nur zu illegaler Produktion und Kriminalität, in Skandinavien förderte die hohe Besteuerung Schmuggel und Schwarzmarkt und im früheren Ostblock konnten totale Werbeverbote den überdurchschnittlich hohen Alkoholkonsum nicht senken.

Die Bevölkerung soll mit zusätzlichen, unverhältnismässigen Vorschriften und Verboten bevormundet, gegängelt und kriminalisiert werden. Die Berner Gesundheitsapostel versuchen eine eige-

ne, politisch nicht abgestützte Alkoholpolitik auf dem Verwaltungsweg umzusetzen. Dabei wird der

«Die Bevölkerung soll mit Verboten gegängelt werden.»

Rückgang des Pro-Kopf-Konsums von Alkohol in der Schweiz (minus 23% in zwanzig Jahren) einfach ausgeblendet. Obwohl das neue Biersteuergesetz erst kürzlich verabschiedet wurde, strebt das BAG schon neue Steuererhöhungen an. Das ist eine flagrante Missachtung der Legislative und verletzt das Prinzip der Gewaltenteilung. Den übermässigen Regulierungsoffensiven der Gesundheitsbeamten ist endlich Einhalt zu gebieten!

### Ihr Spezialist für die Gastronomie aus Liestal



#### Profitieren Sie von unseren Dienstleistungen:

- Hohe Fachkompetenz durch unsere ausgewiesenen Weinfachberater.
- Zuverlässiger und flexibler Lieferservice.
- Erstellung und Gestaltung von Wein- und Saisonkarten.
- Unterstützung zur Verkaufsförderung.

Interessante und attraktive Konditionen.

#### Unser Qualitäts-Sortiment:

- 20 ausgezeichnete Weine aus der Region (Eigenkelterung).
- 400 Weine aus den wichtigsten Weinregionen der Welt.
- 100 Grappe und Destillate sowie Schaumweine, Ports etc.

**Siebe Dupf Kellerei AG**, Kasernenstrasse 25, 4410 Liestal, Tel. 061 921 13 33, [info@siebe-dupf.ch](mailto:info@siebe-dupf.ch),  
[www.siebe-dupf.ch](http://www.siebe-dupf.ch)

# Entscheidungsgrundlagen für Rauchverbote zweifelhaft

«Tabakrauch birgt gesundheitliche Risiken. Aber der grosse Teil der Grundlagen politischer Entscheidungen für ein Rauchverbot in Gaststätten kann hinterfragt werden!» Diese Auffassung vertrat Romano Grieshaber, Präventionsleiter der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) und Professor für angewandte Prävention an der Universität Jena anlässlich des Symposiums «Tabakrauch am Arbeitsplatz» in Mannheim. Viele der angewandten statistischen Methoden und damit die ermittelten Daten seien zumindest diskussionswürdig.

Vor nationalen und internationalen Fachleuten bezog sich Grieshaber dabei sowohl auf die Zahl von 3300 jährlichen Toten durch Passivrauch in Deutschland wie auch auf Aussagen, nach denen von Passivrauch grössere Gesundheitsgefahren ausgingen als von Dieselruss. Grieshaber führte aus, genaueres Hinsehen zeige, dass bei den so oft zitierten 3300 Toten zwei Drittel der untersuchten Fälle älter als 85 Jahre waren. Da sei es recht schwierig, allein Passivrauch als Todesursache anzunehmen.

«Es gibt keine Hinweise auf ein erhöhtes Gesundheitsrisiko im Gastgewerbe.»

Im Vergleich zu anderen Beschäftigten gebe es keine Hinweise auf ein erhöhtes Gesundheitsrisiko im Gaststättenbereich. In Irland seien die Todesfälle durch Herzerkrankungen bereits vor dem Rauchverbot rückläufig gewesen. Messungen, nachdem Dieselruss weniger gefährlich sein solle als der Rauch von Zigaretten hätten sich als unhaltbar erwiesen, weil mit falschen Messgeräten gearbeitet wurde. Kuriose Aspekte und offene Fragen, die offenbar niemand bisher bemerkt oder diskutiert habe.

«Bei Erforschung der Kausalitätsfragen müssen wir uns der vielfältigen variablen Rahmenbedingungen annehmen», so Grieshaber. Co-Faktoren, die als Vermittler oder als solche mit gleicher Wirkung in eine Erkrankung eingriffen, müssten beachtet werden und für die Analyse bekannt sein. Grieshaber wies im Hinblick auf die Beschäftigten in der Gastronomie auf die besonderen Rahmenbedingungen hin, wie sie allgemein in der erwerbstätigen Bevölkerung nicht zu finden seien. Deutliche Unterschiede zu den Gruppen der Normalbevölkerung seien beispielsweise die Altersverteilung, die

Vielfalt der vertretenen Nationalitäten, gastronomiespezifische Berufsbildungs- und Tätigkeitsvorgeschichten, Schulbildung und die Besonderheiten wie Sonntags- oder Nachtarbeit.

Wie aus einer Untersuchung des Umweltbundesamtes hervorgehe, seien diese sozioökologisch herausgearbeiteten Gruppen sehr starke Raucher. In Kinderärztkreisen werde diskutiert, dass ein Verbot das Rauchen aus dem beruflichen Umfeld auch in das private verlagere, mit dem Ergebnis einer Höherbelastung der Kinder durch Passivrauch.



■ Die Nennung von Opferzahlen durch Passivrauch ist absurd und dient einzig der politischen Propaganda. Eine sachlichere Diskussion wäre wünschenswert.

## Übertragungsrechte von EM-Spielen

Für die Übertragung von Spielen der Euro 2008 in gastgewerblichen Betrieben müssen Sie neben den üblichen Billag-Gebühren folgendes beachten:

Bei einem Bildschirm bis zu einer Diagonale von drei Metern fällt der Tarif GT 3a der Suisa an. Eine Anmeldung ist notwendig. Die Kosten für die ganze Euro betragen zwischen CHF 17 und 26. Wer sonst keinen Fernseher im Betrieb hat, muss sich bei der Billag melden, zahlt jedoch keine Gebühren.

Auch bei einer Bilddiagonale zwischen drei und fünf Metern reicht eine Anmeldung bei der Suisa. Die Kosten für das ganze Turnier betragen CHF 160, für einen einzelnen Tag CHF 60. Wird ein Eintrittsgeld oder ein Konsumationszuschlag erhoben, beläuft sich die Gebühr auf CHF 624 für das ganze

Turnier oder auf CHF 124.80 für einen einzelnen Tag. Für grössere Bildflächen erhöht sich die Vergütung in angemessenem Rahmen.

[www.suisa.ch](http://www.suisa.ch)  
[www.billag.com](http://www.billag.com)



Fachbücher,  
CDs und Videos

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