



# baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

## UNSERE THEMEN

Instagram beeinflusst die Restaurantauswahl	2
Städte und Overtourism: Reagieren oder verlieren	3
Interview mit Mrs. Burger: «Frisch und mit Liebe»	4
Die Bauernwirtschaft in der Aeschenvorstadt	5
Dorfwirtschaften mit Steuergeldern retten?	7
Beizentour im Kleinbasel	9
Anna Göttenstedt nach Bern: Mehr Leute aus der Praxis!	10
Das geplante Ozeanium: Ein Gewinn für alle!	10

## Impressum

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet. Unser MitgliederMagazin baizer.ch erscheint sechsmal jährlich. Die Erstausgabe erschien 1928 unter dem Titel «Der Basler Wirt». Auflage dieser Ausgabe: 1700

### Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt  
Freie Strasse 82, CH-4010 Basel  
Telefon 061 271 30 10, info@baizer.ch

### Redaktion

Maurus Ebnetter  
Hans-Peter Fontana  
Dr. Alex Hediger

### Gestaltung

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

### Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel  
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der  
**schweiz**

## Das Ende der Sozialpartnerschaft

**Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen bestimmen gemeinsam die Arbeitsbedingungen in ihrer Branche: Das war lange ein Erfolgsmodell. Doch jetzt wird die Sozialpartnerschaft auf eine harte Probe gestellt.**

Bereits 1947 gab es im Gastgewerbe einen «Städte-Gesamtarbeitsvertrag», der in Basel, Zürich, Bern und Lausanne gültig war. Etwas später wurden in anderen Regionen ähnliche Vereinbarungen getroffen. Der erste landesweite Gesamtarbeitsvertrag wurde 1974 unterzeichnet, als die

Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes. Zu den Errungenschaften gehören unter anderem geschlechtsunabhängige Mindestlöhne, fünf Wochen Ferien, der volle Dreizehnte sowie subventionierte Aus- und Weiterbildungen.

**«Wieso sollen die Sozialpartner noch verhandeln, wenn das Ergebnis am Schluss durch den Staat übersteuert wird?»**

Ohne gegenseitiges Verständnis und ständigen Dialog auf Augenhöhe wäre das alles nicht möglich geworden. Leider stimmt genau die Augenhöhe nicht mehr! Denn das Abschliessen des GAV hat stark an Freiwilligkeit eingebüsst. Faktisch werden die Arbeitgeber heute dazu genötigt. Wie kam es dazu?

Nachwirkungen der Ölkrise stark zu spüren waren. Eine Einigung war möglich, weil Arbeitgeber und Arbeitnehmer an einem Strick zogen und Rücksicht auf die Ertragskraft der Branche nahmen.

Der Niedergang der Sozialpartnerschaft begann mit den flankierenden Massnahmen zur Personenfreizügigkeit. Bei einer GAV-Kündigung drohen «Normalarbeitsverträge». Diese können von «tripartiten» Kommissionen beschlossen werden, die *weiter auf der nächsten Seite*



■ Mindestlöhne gelten für die Schwächsten. Sind sie allzu hoch, sabotieren sie die Einstiegschancen von Geringqualifizierten. Das ist unsozial!

Fortsetzung aus Arbeitnehmern, Arbeitgebern und Staatsvertretern bestehen. In vielen Kantonen und wohl auch auf Bundesebene haben die staatlichen Vertreter von den Eigenheiten der Branche nicht die geringste Ahnung. Sie sind nicht neutral, sondern einseitig arbeitnehmerfreundlich.

Ergebnisoffene Verhandlungen, deren Resultate bei der Basis der Arbeitgeber auf breite Akzeptanz stossen, sind kaum mehr möglich, da die Gewerkschaften wissen, dass sie notfalls staatlich verordnete Mindestlöhne erhalten. Eine Schlagseite gibt es zudem bei den Schiedsgerichten, die tätig werden, wenn die Sozialpartner sich bei den jährlichen Lohnverhandlungen nicht einigen. Den vollen Teuerungsausgleich haben die Arbeitnehmer auf sicher, selbst wenn es der Branche schlecht geht.

Unter solchen Umständen ist die Weiterentwicklung des GAV eine Einbahnstrasse. Geht es der Branche gut, müssen die Arbeitgeber sich nämlich hüten, die Arbeitsbedingungen zu verbessern. Denn läuft es ein paar Jahre später umgekehrt, ist nicht mit einem Entgegenkommen der Gewerkschaften zu rechnen – schon gar nicht bei der klassenkämpferischen Unia, die Bundesrat Couchepin dem Gastgewerbe trotz niedrigem Organisationsgrad als zusätzlichen Sozialpartner aufzwang.

Der Sozialpartnerschaft den Todesstoss versetzen wird die Einführung von Mindestlöhnen auf Gesetzesebene. Zwar hat das Schweizer Volk überdeutlich Nein zu staatlich festgelegten Löhnen gesagt, doch einzelne Kantone weichen davon ab. In Neuenburg ist dies bereits passiert; selbst allgemein-

**«Verhandlungen, deren Resultate bei der Basis auf breite Akzeptanz stossen, sind kaum mehr möglich.»**

verbindlich erklärte Gesamtarbeitsverträge sind dort nicht ausgenommen (die Bauern aber sehr wohl). In Genf und Basel wird es zu kantonalen Abstimmungen kommen: Hier ist von 23 Franken pro Stunde die Rede.

Wenn selbst Mitarbeitenden ohne Kenntnisse einer lokal üblichen Sprache und ohne jegliche Arbeiterfahrung ein solches Gehalt bezahlt werden muss, wird das die Einstiegschancen für Geringqualifizierte massiv beeinträchtigen. Einen Job wird eben nur noch bekommen, dessen Arbeitsstunde tatsächlich 23 Franken wert ist. Staatliche Beschäftigungsprogramme werden es dann richten müssen. Vielleicht ist das ja der Hintergedanke der Initianten.

Gesetzliche Mindestlöhne betreffen keineswegs nur Arbeitsverhältnisse, bei denen der bisherige Lohn darunter liegt. Sie treiben das ganze Gefüge nach oben, wollen und müssen Arbeitgeber doch treuen, qualifizierten Mitarbeitern entsprechend mehr bezahlen, damit es Anreize für das Verbleiben im Betrieb und die Weiterqualifikation gibt.

Gesamtarbeitsverträge stellen stets eine Pakettlösung dar. In ihnen sind neben den Löhnen viele andere Punkte geregelt, unter anderem die Arbeitszeiten und deren Erfassung, die Ferien und Feiertage, der Vaterschafts- und der Bildungsurlaub, die Pensionskasse und Taggeldversicherung. Durch gesetzliche Mindestlöhne wird das ganze Paket unausgewogen!

Wieso sollen die Sozialpartner noch verhandeln, wenn das Ergebnis am Schluss durch den Staat übersteuert wird? Es wäre ehrlicher, dann gleich alles dem Gesetzgeber zu überlassen. Massgeschneiderte Lösungen für einzelne Branchen und Betriebsarten werden dann allerdings nicht mehr möglich sein. Wollen das die Gewerkschaften? Das Ende der Sozialpartnerschaft naht.

Maurus Ebnetter

## Instagram beeinflusst die Restaurantauswahl

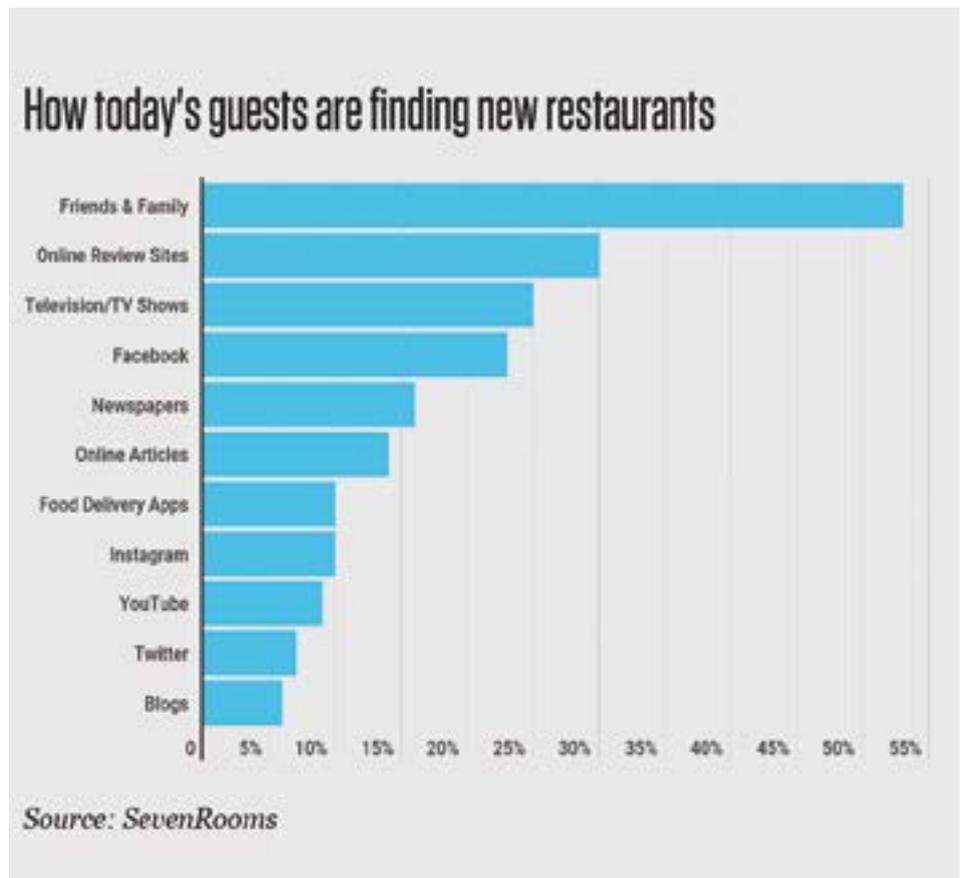
**Fotos von Restaurants und ihren Speisen sind auf Instagram sehr beliebt. Wie sehr beeinflusst der Social-Media-Kanal, wo Gäste essen?**

«Instagrammable» muss es sein: Gastronomen beschaffen neue Lampen und neues Geschirr, um fotogene Lokale zu haben. Das Kriterium der Fototauglichkeit gewinnt auch beim Zusammenstellen und Anrichten von Speisen enorm an Bedeutung.

**«Restaurants müssen Erlebnisse bieten, über die Menschen sprechen.»**

Die Reservationsplattform SevenRooms beauftragte das Forschungsunternehmen YouGov mit einer Umfrage. Befragt wurden 1206 US-amerikanische Verbraucher. Ergebnis: Den grössten Einfluss auf die Auswahl eines Restaurants haben nach wie vor Empfehlungen von Freunden und Familie. 53 Prozent der Konsumenten verlassen sich auf die gute alte Mund-zu-Mund-Propaganda.

Verbraucher durchsuchen aber zunehmend auch Facebook, Twitter und andere sozialen Medien nach Ideen zum Ausgehen. Bewertungsseiten wie Yelp und TripAdvisor werden von 30 Prozent der Befragten regelmässig konsultiert. Hingegen geben nur 10 Prozent der Befragten Instagram als wichtige Quelle an. Die digitalen Kanäle sind wichtig und gewinnen wohl weiter an Bedeutung. Doch Restaurants müssen Erlebnisse bieten, über die Menschen nicht nur online, sondern auch offline sprechen!



# Nachhaltige Tourismusentwicklung

## Wer nicht reagiert, verliert

**Wie können Städte dem Phänomen des «Overtourism» Herr werden? Eine europaweite Studie gibt Antworten. Das Management der Touristenströme gewinnt an Bedeutung.**

Man kennt die Bilder: Die überfüllte Rambla in Barcelona, hektisches Gedränge in der Salzburger Altstadt, Mega-Kreuzer vor dem Dogenpalast in Venedig, lange Warteschlangen vor dem Louvre. «Da wurden Städte Opfer ihres eigenen Erfolgs. Das ist unverantwortlich und wirklich nicht notwendig», fasst Markus Grätzer, Generalsekretär der Österreichischen Hotelvereinigung (ÖHV), die Situation zusammen.

### «Der eigentliche Turbo für Overtourism ist eine unregulierte Sharing-Economy.»»

Die Hintergründe legt Vladimir Preveden, Managing Partner bei Roland Berger Österreich und Co-Autor der Studie «Protecting your City from Overtourism», offen: «Das geschieht ja nicht von heute auf morgen und es wirken immer mehrere Faktoren zusammen», verweist er auf Ausnahmesituationen wie in Amsterdam oder Lissabon.

Einer davon ist der anhaltende Trend zum Städteurlaub: Stiegen die Nächtigungen in den untersuchten Ländern in den vergangenen zehn Jahren um 26%, nahmen sie in Städten mehr als doppelt so schnell zu. Eine Entwicklung, die zusätzlich durch die Sharing Economy forciert wird.

Entscheidend ist die Wertschöpfung und das Verhältnis zwischen Touristen und Einheimischen, die sogenannte Tourismusintensität. «In London, Wien, Berlin, München oder Rom ist ihr Verhältnis geradezu optimal, in Venedig, Reykjavik, Istanbul, aber auch Salzburg sehen wir – durchaus unterschiedlichen – Handlungsbedarf», so Preveden.

Doch es gibt auch eine gute Nachricht. «Overtourism ist keine Einbahnstrasse. Ein Turnaround ist möglich», hebt Grätzer hervor. Die Studie zeigt Ansätze auf, wie Städte dem effektiv begegnen können. Wichtigste Nachricht: «Wer noch nicht unter Druck steht, muss handeln, damit es so bleibt.»

Tourismusstrategie und Stadtplanung seien gemeinsam zu denken und zu entwickeln, heisst es in der Studie. Zu fokussieren sei auf Infrastruktur, Umwelt, Lebensqualität und «Smart City Features». Zudem seien abseits der Trampelpfade tourismusärmere Stadtviertel zu beleben.

Zur Steigerung der Wertschöpfung könnten Angebote geschaffen werden, die gezielt Luxusgäste ansprechen. Bestehende Angebote abseits vielfrequenter Lagen seien aktiv zu bewerben, idealerweise über die Stadt und die Jahreszeiten verteilt.

Doch was sollen Städte tun, die bereits von Overtourism betroffen sind? Hier raten die Autoren zu einer Beschränkung von Kapazitäten. Die Ansätze reichen vom Hotelbetten-Stopp bis hin zur Limitierung von Bus- und Kreuzfahrtgästen.

Der eigentliche Turbo für Overtourism ist eine unregulierte «Sharing-Economy». Von der Registrierungspflicht von Anbietern bis hin zum Kompletterwerb der touristischen Kurzzeitvermietung in Wohnungen gebe es eine breite Range möglicher Reaktionen.

Wenn keine anderen Massnahmen greifen oder zu spät reagiert wird, gibt es meist nur einen Ausweg: die Beschränkung des Zugangs. Die möglichen Massnahmen reichen von Ticketing über örtliche Zutrittsregulierungen oder flexibles Pricing.

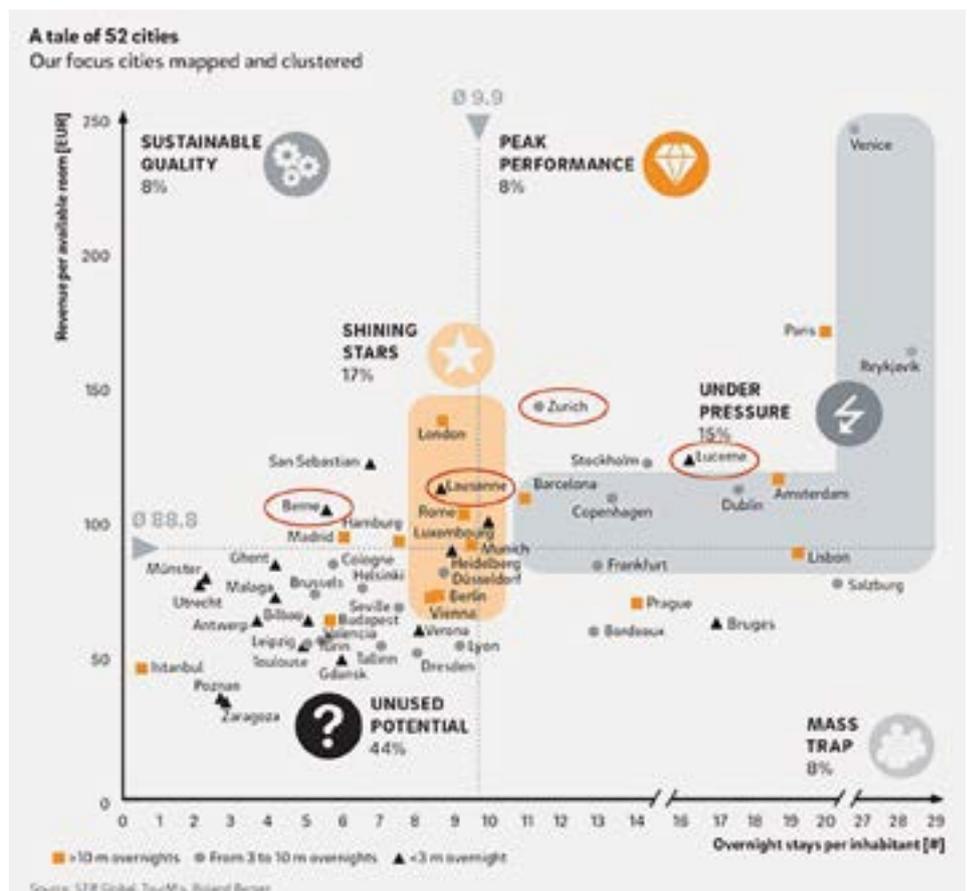
Wie Städte reagieren und ob sie alle Massnahmen umsetzen, sei von Fall zu Fall zu klären: «Passiv

bleiben, der Entwicklung zusehen, ist keine Option», heisst es in der Studie. Es brauche heute nicht nur Tourismuswerbung. Tourismusmanagement sei unerlässlich.

«Massnahmen wie das Management der Sharing-Economy können nicht früh genug angedacht werden, damit es gar nicht so weit kommt, dass die Situation entgleitet», gibt Markus Grätzer vom ÖHV als weiteren Tipp zur Verhinderung unnötigen Unmuts in der Bevölkerung.



Was passiert, wenn man zu sehr auf Quantität statt Qualität setzt, lässt sich in Teilen von Barcelona beobachten.



## Interview mit Charlotte «Mrs. Burger» Baly

# «Frisch und mit Liebe»

**Sie ist Absolventin der Hotelfachschule Lausanne und seit vier Jahren mit ihrem Food-Truck unterwegs: Charlotte Baly, von der Zeitschrift Beobachter als «Burgerfräulein» bezeichnet. Mit ihrem Konzept «Mrs. Burger» setzt sie auf Qualität – und hat damit Erfolg!**

In Schweizer Städten rollen immer mehr Imbisswagen durch die Strassen. Auf ihren Standplätzen ziehen sie mit frischen Ideen Kunden an. Manche Gefährte sind originell und verbreiten gute Laune: Zu dieser Sorte gehört der Food-Truck der diplomierten Hotelière Charlotte Baly.

Auf ihrem Wagen mit dem Namen «Mrs. Burger» ist es ganz schön eng. Die tiefhängende Decke ist nichts für allzu grosse Menschen. An guten Tagen bereiten Baly und ihr Mitarbeiter mittags etwa 70 Burgers zu, immer individuell nach Kundenwunsch.

**Bitte beschreiben Sie Ihr Konzept in wenigen Sätzen!**

Wir servieren Burgers und Pommes. Wichtig sind uns qualitativ hochstehende und bewusst ausgesuchte Zutaten. Alles wird frisch und mit Liebe zubereitet. Das Rindfleisch ist das Herz jedes ausgezeichneten Gourmetburgers. Wir beziehen es in Bio-Qualität und zu 100 Prozent aus Schweizer Herkunft von einer Metzgerei in Bern. Die Hamburgerbrötli stellt die Bäckerei Sutter speziell für uns her. Die Saucen sind selbstverständlich hausgemacht.

**Was ist Ihnen neben der Qualität sonst noch wichtig?**

Ökologie ist für uns ein Grundwert! Entsprechend verwenden wir für die Verpackungen ausnahmslos Recyclingpapier. Wie befolgen strikte Hygieneregeln und entsorgen Abfälle fachgerecht.

**Wie sind Sie auf die Idee gekommen, einen Food-Truck zu betreiben?**

Ich hatte schon lange den Wunsch, selbständig etwas in der Gastronomie zu machen. Wir wollten unser Produkt erst mit einem Food-Truck testen, weil die Investition weniger hoch ist als bei einem

Restaurant. Zudem können wir so ein breiteres Zielpublikum an verschiedenen Standorten erreichen.

**Wie häufig sind Sie mit Ihrem Food-Truck anzutreffen?**

Unterwegs sind wir nur von März bis November, dafür aber an mindestens fünf Tagen pro Woche. Am Wochenende sind wir sehr oft für Cateringaufträge unterwegs. Damit erzielen wir fast die Hälfte unseres Umsatzes.

**Was sind eigentlich die grössten Hürden für Food-Truck-Betreiber?**

Der Erfolg ist stark vom Wetter und vom Standort abhängig. Auch wenn wir viele treue Kunden haben, kommen diese weniger gern, wenn es kalt ist oder regnet. Es ist schwierig, geeignete Standorte zu finden. Wir müssen Firmen oder Privatpersonen überzeugen, uns Plätze zu vermieten.

**Was braucht es, damit man Erfolg hat?**

Unsere Produkte müssen einfach sein. Die Fläche ist limitiert, so dass wir nicht die Möglichkeit haben, ein kompliziertes Sortiment zu führen. Erfolg hat, wer sich auf die Qualität konzentriert!

**Werden Sie eines Tages ein Restaurant eröffnen?**

Wieso nicht? Aber etwas Kleines. Momentan ist das jedoch nicht aktuell.

**Was würden Sie wohl beruflich machen, wenn Sie keinen Food-Truck hätten?**

Vorher habe ich in einer Event- und Marketingabteilung gearbeitet. Das hat mir auch sehr gut gefallen.

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



Charlotte Baly hat die Hotelfachschule Lausanne abgeschlossen. Seit gut vier Jahren ist die 32-jährige Westschweizerin mit ihrem Food-Truck «Mrs. Burger» in der Region Basel unterwegs.

## Gastro-Express

Angekündigt wurde der Schritt erstmals vor drei Jahren. Jetzt ist es soweit: Der Wirtverband Basel-Stadt hat seinen erfolgreichen Online-Marktplatz Gastro-Express aus steuerlichen Gründen in eine Aktiengesellschaft ausgegliedert. Die Gastro-Express.ch AG gehört zu 100% dem Verband und hat das gleiche Domizil. Der Mitgliederversammlung wird detaillierter Bericht erstattet.

## Mehr Kochlernende

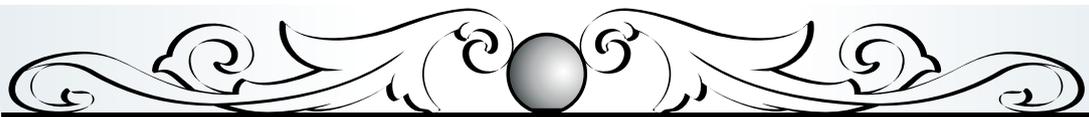
Die Lernendenzahlen bei den Köchen erholen sich leicht. Im Spätsommer 2018 begannen im Kanton Basel-Stadt 48 junge Frauen und Männer die dreijährige Ausbildung. In den letzten zehn Jahren waren es auch schon nur 41, aber eben auch schon 87.



Zu Besuch bei Kochlernenden des ersten Lehrjahres: Reto Kocher vom BHV, Maurus Ebnetter vom Wirtverband, Marcel Ammann von der Hotel & Gastro Union und Nadine Minder von der Hotel & Gastro formation Basel-Stadt wurden von Peter Wohlgemuth, Leiter der überbetrieblichen Kurse, und Instruktor Dominik Dischner empfangen.



Der Kurs über Suppen und Salate stiess bei den jungen Leuten auf reges Interesse. Motivation und Einsatz waren gut, doch zeigt sich schon nach wenigen Monaten Lehre ein unterschiedlicher Stand. Genau dafür sind die überbetrieblichen Kurse da: Allen eine umfassende praktische Ausbildung zu garantieren.



# PERLEN AUS DEM ARCHIV

Das Archiv des Wirtverbandes Basel-Stadt umfasst Gastronomiebücher und Dokumente sowie andere Dinge, die mit der Geschichte des Basler Gastgewerbes zu tun haben. Für Recherche-Aufträge wenden Sie sich an unseren Archivar Mario Nanni im Restaurant Pinguin, Telefon 061 261 35 13.

## TEIL 19: DIE BAUERNWIRTSCHAFT IN DER AESCHENVORSTADT

**B**is 1970 lag an der Aeschenvorstadt das Hotel Baslerhof. Die Geschichte des Gasthofs, der lange Zeit Schwarzer Bären hiess, reicht ins 18. Jahrhundert zurück. Die Gaststube war bei den Bauern beliebt, weil die dahinterliegenden Stallungen Platz für 150 Nutztiere bot. Sie kehrten dort ein, bevor sie aufs Land zurückkehrten. Im Bären gab es auch ein «Herrenstüblein» und einen Saal sowie Gästezimmer und Schlafsäle. Ende der 1870er Jahre logierte im Bären ein ganzer Zirkus samt Pferden und einem dressierten Elefanten. Beim Neubau im Jahre 1901 ereignete sich ein schweres Unglück, bei dem sieben Menschen starben, weil die Fassadenmauern einstürzten.



Der Schwarze Bären im Jahr 1893. Rechts ist die Einfahrt zu den riesigen Stallungen.



Der Neubau aus dem Jahr 1901 hiess zunächst noch Bären.



Die Bierhalle im Erdgeschoss führte unter anderem Paulaner Bräu aus München (1913).



Vorfahrt mit dem Auto möglich: Der Baslerhof im Jahr 1936.



1970 wurde der geschichtsträchtige Gasthof liquidiert und abgerissen.

# Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

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



Die Basler  
Gastronomie auf  
einen Klick!

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

## Termin reservieren!

Die 138. ordentliche Mitgliederversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt findet am Montag, 6. Mai 2019 im «Werk 8» auf dem Gundeldingerfeld statt. Türöffnung ist um 15 Uhr. Es wird einen ausgedehnten Apéro mit Cocktails verschiedener Bartender geben. Mitglieder und Gäste erhalten rechtzeitig eine detaillierte Einladung.

## Telefon ist beliebt

Hotels und Flüge werden wie selbstverständlich online gebucht, bei Restaurants ist das noch lange nicht Standard. Das ist das Ergebnis einer Umfrage im Auftrag des Digitalverbands Bitkom. Demnach buchen 18 Prozent der Befragten zumindest hin und wieder einen Tisch online – sei es über spezielle Reservierungsplattformen (13%) oder über die Website eines Restaurants (10%). Besonders bei den Unter-30-Jährigen ist die Online-Reservierung verbreitet: Hier machen dies bereits 24 Prozent hin und wieder. Beliebteste Reservierungsart bleibt bei allen Altersstufen der Anruf. Das liegt wohl auch daran, dass es immer noch viele Restaurants gibt, bei denen man gar nicht online reservieren kann.

## Nachtruhe

Der Grosse Rat wird sich im Rahmen der Totalrevision des Übertretungsstrafgesetzes mit der Frage beschäftigen, ob die Nachtruhe neu ab 23 Uhr gelten soll. In verschiedenen Schweizer Gemeinden, unter anderem in Reinach und Therwil, gibt es schon eine solche Regelung. Der durchschnittliche Einschlafzeitpunkt der Bevölkerung hat sich in den letzten Jahrzehnten um fast eine Stunde nach hinten verschoben.

## Diskussionen um Wirtepatent

Der Basler Grosse Rat beschäftigt sich mit dem Gastgewerbegesetz. Die Vorlage der Regierung sieht vor, dass Bewilligungsinhaber nicht mehr zu bestimmten Zeiten im Betrieb sein müssen. Zudem sollen Lokale bis zu zehn Plätzen bewilligungsfrei geführt werden können. Künftig soll die finanzielle Situation von Gastronomen kein Grund mehr dafür sein, die Betriebsbewilligung zu entziehen oder nicht zu erteilen. Schliesslich will der Regierungsrat das sogenannte «Wirtepatent» abschaffen. Der Wirtverband fordert, dass Bewilligungsinhaber weiterhin einen minimalen Standard an Wissen zu Themen des Arbeitnehmer- und Konsumentenschutzes nachweisen müssen, bevor sie einen Betrieb übernehmen.

# Dorfwirtschaften mit Steuergeldern retten?

**Innert zehn Jahren hat Bayern einen Fünftel seiner Wirtshäuser verloren. In mehreren Hundert Gemeinden gibt es gar keine Lokale mehr. Nun keimen Ideen, wie mit Staatsgeldern die Wirtshauskultur gerettet werden könnte.**

Die CSU fordert ein «bundesweites Förderprogramm, das durch zinsfreie Darlehen und Zuschüsse für den Erhalt der Wirtshäuser auf dem Land sorgt». In ihrem Arbeitspapier «Gesamtstrategie Wohnen» steht, dass neben dem Dorfladen auch das Wirtshaus als Ort der Begegnung erhalten bleiben müsse.

**«Neben dem Dorfladen muss auch das Wirtshaus als Ort der Begegnung erhalten bleiben.»**

Der bayerische Ministerpräsident Markus Söder hatte den Wirten im Freistaat bereits im vergangenen Frühling 30 Millionen Euro versprochen, um die Wirtshauskultur zu retten. Es gibt ein Pilotprojekt, das der bayerische Branchenverband Dehoga zusammen mit der Regierung vorantreibt. Die Kam-

pagne «Zukunft für das bayerische Gastgewerbe» greift schwächelnden Dorfgaststätten unter die Arme.

Erreichen will der Verband das Ziel mit einer Bündelung von Informations- und Förderangeboten. Regionale Beratertage, eine kostenlose Potenzial- und Schwachstellenanalyse, die sogenannte «Blitzlichtberatung», der Aufbau einer fachspezifischen Beraterdatenbank und ein «Fachkräfte-Navigator» sollen hinzukommen.

2008 führte Bayern ein gesetzliches Rauchverbot ein. «Das wirkte für Schankwirtschaften wie ein Meteoriteneinschlag», heisst es in einer Studie des Vereins zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur. Der Umsatz habe sich vielerorts um einen Drittel reduziert, während Selbstbedienungslokale weiter zulegten.



Der Freistaat Bayern greift schwächelnden Dorfgaststätten unter die Arme.





## Die Ladestation für Ihre Gäste.

Steigern Sie mit der Chargebox SHARE die Attraktivität Ihres Gastrobetriebes. Gerne beraten wir Sie unter T +41 61 275 51 11. [iwb.ch/chargebox](http://iwb.ch/chargebox)

Aus eigener Energie.

Mit dem Förderprogramm «Wirtschaft unter Strom» können Unternehmen in Basel-Stadt E-Fahrzeuge eine Woche lang kostenlos testen. Beim Kauf eines E-Fahrzeugs profitieren Sie von bis zu 5000 Franken Förderbeitrag pro Fahrzeug und 15% Rabatt auf unsere Ladestationen. «Wirtschaft unter Strom» ist ein gemeinsames Projekt des Gewerbeverbandes Basel-Stadt, dem Amt für Umwelt und Energie und IWB. Weitere Informationen unter [wirtschaft-strom.ch](http://wirtschaft-strom.ch)

**WIRTSCHAFT  
UNTER STROM**



## «Alle reden von Digitalisierung. Ich will die neuen Möglichkeiten nutzen.»

**Informatik:**

mit eleganten Lösungen viel Zeit gewinnen.

Gastroconsult AG Olten  
Telefon 062 296 77 30, [www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)

**Gastroconsult**   
nahe. kompetent.

# Beizentour im Kleinbasel

**Der Vorstand des Wirteverbands zog einen Abend lang um die Häuser. Gerne hätten wir noch mehr hübsche Lokale besucht, am Schluss waren es immerhin sechs. Es war gemütlich, anregend, lustig und genussvoll. Wir können nur allen empfehlen, auch wieder einmal loszuziehen!**



■ Nach der Vorstandssitzung ging es in die Linde zu einem kühlen Bier – direkt vom Zapfhahn am Stammtisch.



■ Zu Gast bei Jürgge Erzer (rechts): Wir hatten es so gemütlich, dass wir gerne länger geblieben wären, doch der Zeitplan war eisern...



■ Bei Robert Schröder (links) und Michele Parisi im Schmalen Wurf wurden wir ebenfalls sehr herzlich empfangen.



■ Kaum sassen wir, kamen schon einige Plättchen mit feinem Rohschinken und Oliven.



■ Sehr feine Vorspeisen gab es bei Madeleine Grieder (rechts) im Roten Bären. Küche, Service und Design überzeugten!



■ Auch bei Bettina Larghi im Goldenen Fass waren wir in besten Händen. Tolle Atmosphäre!



■ Eine wunderbare Kombination: Pochiertes Ei auf Spinat mit Schwarzwurzel-Tempura.



■ Wie ein Junge im Süßwarengeschäft: Dr. Alex Hediger vor dem Weinregal im Flore.



■ Was gibt es Besseres als Käse und Brot? Miron Landreau empfahl uns dazu eine Weinspezialität aus Südfrankreich.



■ Yannick vom Flore erklärt Hans-Peter Fontana das Zigarrensortiment. Wir fühlten uns wie in Paris.



■ Alexandre Kaden mit Marco Mazzotti, dem Wirt im Wilden Mann, der auch ein ausgezeichnete Jazzpianist ist.



■ Gemütlicher Ausklang: Ruedi Spillmann und Carmela Petitjean mit Marco Mazzotti und Caroline Hügi Mazzotti.

## Anna Götenstedt in den Nationalrat!

# «Es braucht mehr Leute aus der Praxis»

**Anna Götenstedt ist Vorstandsmitglied des Wirteverbands Basel-Stadt. Nun kandidiert sie auf der Liste der LDP für den Nationalrat. Die 51-jährige Harmonie-Wirtin und zweifache Mutter äussert sich zu ihrer Motivation und zu den Wahlchancen.**

**Was hat Sie dazu bewogen, für den Nationalrat zu kandidieren?**

Im Parlament gibt es zu wenige KMU-Vertreter. Dabei sind sieben von zehn Arbeitsplätzen und noch mehr Ausbildungsstellen in kleinen und mittleren Betrieben. Das Gastgewerbe ist in Bundesbern praktisch nicht vertreten. Kein Wunder, ist die Politik manchmal welfremd! Es braucht wieder mehr Leute aus der Praxis und aus dem wirklichen Leben.

**Welcher Unternehmer hat heute noch Zeit, sich politisch zu engagieren?**

Leider nur wenige. Zwar ist es verständlich, dass die geschäftlichen Probleme bei den meisten Priorität haben, aber wenn alle so denken, kommt es nicht gut heraus. Auch ich müsste mich massiv umorganisieren, falls ich gewählt würde.

**Wie beurteilen Sie Ihre Chancen?**

Auf der Liste der LDP hat es vier sehr starke Mitbewerber. Natürlich hoffe ich, die Wähler zu überzeugen, dass KMU-Interessen eine bessere Vertretung verdienen. Und ich hoffe auf viele Stimmen, damit die Bürgerlichen in Basel einen dritten Nationalratssitz holen.

**Welche Themen interessieren Sie besonders?**

Es ist richtig, unseren grossen Unternehmen Sorge zu tragen. Jetzt ist es aber dringend, endlich etwas für die Kleinen zu tun. Wir müssen die Bürokratie auf ein vernünftiges Mass zurückfahren. Negativ wirken sich hohe Steuern und Abgaben aus. Dazu zähle ich auch die steigenden Krankenkassenprämien. Vielen unserer Gäste fehlt zunehmend das Geld, regelmässig auswärts zu essen! Sehr am Herzen liegt mir zudem die Berufsbildung.

**Wie soll es weitergehen bei den Sozialversicherungen?**

Sehr viele Menschen, auch im Gastgewerbe, sind auf Leistungen angewiesen. Um den Sozialstaat zu finanzieren, brauchen wir eine gute Wirtschaftspolitik. Nur wenn die Unternehmen gute Rahmenbedingungen haben, können sie den hohen Aufwand schultern. Jede Hausfrau weiss, dass man auf Dauer nicht mehr ausgeben kann als man einnimmt.

**Was ist mit der Hochpreisinsel?**

Hier besteht Handlungsbedarf, denn die hohen Kosten führen dazu, dass viele Schweizer Betriebe international nicht mehr mithalten – am schlimmsten ist es im Grenzgebiet. Unsere Branche würde

vor allem von Zollsenkungen bei Agrarprodukten profitieren. Wir können unsere Bauern nicht ewig vor Wettbewerb schützen. Sie müssen Qualität produzieren, dann kaufen wir ihre Produkte, selbst wenn sie etwas teurer sind. Wichtig scheint mir ausserdem eine Umsetzung der Fair-Preis-Initiative.



■ Harmonie-Wirtin Anna Götenstedt hält die Politik manchmal für welfremd. Das will sie ändern!

## Das geplante Ozeanium – ein Gewinn für alle

**Als kleiner Junge war ich oft in den Zolli. Einer meiner Lieblingsplätze war das Vivarium – da konnte ich stundenlang Fische und Pinguine beobachten. Jetzt möchte der Zolli an der Heuwaage das Ozeanium bauen und darin unter anderem eine Schwimmanlage für Pinguine bauen, die doppelt so gross sein wird wie das Schwimmerbecken im Basler Hallenbad Rialto.**

Der Zolli setzt sich seit Jahren intensiv für das Wohl der Tiere ein und hat schon zahlreiche Anlagen nach den neusten Erkenntnissen der Wissenschaft um bzw. neu gestaltet. Mit dem Ozeanium möchte der Zolli nicht nur das Meer in seiner Vielfalt und Schönheit zeigen, er will die Besucherinnen und Besucher auch für das Meer begeistern und sie für dessen Schutz gewinnen.

Finanziert soll das Ozeanium durch private Gönner und der Betrieb soll durch die laufenden Einnahmen gedeckt werden. Eigentlich eine gute Sache für alle, wenn da nicht die Gegner vom Komitee NoZeanium wären. Sie haben das Referendum gegen den Grossratsbeschluss zum Bau des Ozeaniums ergriffen. Das Komitee besteht aus einer

Mischung aus Personen, die Zootierhaltung teils grundsätzlich ablehnen, den Energieverbrauch (Stichwort 2000-Watt-Gesellschaft) dramatisch reduzieren und den motorisierten Individualverkehr eigentlich aus der Stadt vertreiben wollen.

Das sind grösstenteils die gleichen Kreise, die der Bevölkerung immer mehr vorschreiben wollen, was sie zu tun haben. Sie möchten von Basel aus die Welt retten, anderen ihre Lebenskonzepte aufzwingen und nach dem Rauchen auch vermehrt Fleisch oder Genussmittel verbieten. Stolz erzählen Sie, dass wenn sie dann persönlich ein Auto brauchen, es bei Mobility bestellen und dass sie bei allen Flugreisen den CO<sub>2</sub>-Ausstoss entsprechend kompensieren.

Das Ozeanium ist aber doch für die Stadt und die ganze Region ein riesiges Geschenk. Private Gönner und Spender schaffen einen neuen Anziehungspunkt für die Bevölkerung und die Touristen. Endlich wird dem Unort an der Heuwaage frisches Leben eingehaucht. Die Realisierung des Ozeaniums wäre aber auch ein Gewinn für die Gastronomie, den Detailhandel und die Hotelle-

rie. Ebenfalls würde mit dem Ozeanium die Attraktivität des Life-Science-Standorts erhöht.

Ich bin vom Ozeanium überzeugt, setze mich für die Realisierung ein und freue mich, dass der Zolli mit dem Ozeanium auch in Zukunft Generationen von Kinderaugen zum Glänzen bringt.



■ Daniel Seiler  
Vizepräsident FDP Basel-Stadt



Aus der betreuten

Spielgruppe\*

## Von seltsamen Allianzen und Verbotskultur

**G**ar Seltsames ereignete sich an der Januar-Sitzung des Grossen Rates. Auf der Traktandenliste stand ein Parkplatz-Geschäft – und es fand keine Diskussion statt. Ja nicht nur das: Die Anträge der bei diesem Thema schon traditionell in Mehrheit und Minderheit geteilten Verkehrskommission waren übereinstimmend. Dies geschah, weil der Baudirektor am Sitzungsmorgen noch redaktionelle Änderungen vorlegte, und diese derart falsch waren, dass sich Kommissionspräsident und Minderheitssprecher einig waren: Zurück an den Absender!

*«Bis diese Strasse unter dem Boden ist, sind Sie es auch!»*

Ganz ohne nachfolgende Fraktionsvoten ging es aber doch nicht: SP-Sprecherin Lisa Mathys erklärte die Zustimmung ihrer Fraktion mit einem Satz und nur deshalb, damit es auch diejenigen mitbekommen, die eher selten im Saal anzutreffen sind. Wenn sich Linke und Rechte in der UVEK einig seien, so sei dies ebenso selten wie berücksichtigungswert, erklärte der Minderheitssprecher in seinem Schlusswort unter schallendem Gelächter. Baudirektor Wessels dagegen verlor für einmal sein berichtigtes Lachen, denn er erhielt das Geschäft mit 89:0 Stimmen zurück.

Die bereits erwähnte Lisa Mathys sorgte in einem anderen Geschäft für den Brüller des Tages. Bei der Diskussion, ob bei der Planung einer Osttangente ein kantonales Planungs- und damit Denkverbot verhängt werden soll, relativierte sie die Bedeutung mit dem leicht morbiden Satz: «Bis diese Strasse unter dem Boden ist, sind Sie es auch!»

Gegen Denkverbote und überhaupt die «grasierende Verbotskultur» sprach sich dann LDP-Grossrat Thomas Mury aus, was doch etwas pikant war angesichts der früheren Tätigkeit des Sprechenden als Pfarrer. Schliesslich pflegt die Kirche doch nicht nur bei den zehn Geboten ihre ganz eigene Verbotskultur...

Sie sei dagegen, erklärte in der Debatte die Grünliberale Katja Christ – und zwar sei sie gegen

mehr Strassen, gegen mehr Parkplätze und gegen mehr Verkehrsspuren. Da sie gleich so im Schuss war, fuhr sie weiter: «und ich bin auch gegen zukunftsgerichtetes Denken», merkte nach Gelächter im Saal aber den Versprecher und korrigierte: «Ich meine natürlich gegen das Verbot von zukunftsgerichtetem Denken.»

Zusammengefasst wurde die Debatte von FDP-Vertreter David Jenny, der sich angesichts seltsamer Allianzen in «Absurdistan» währte: «Ausgerechnet wir Bürgerlichen müssen die rot-grüne Regierung vor Denkverboten schützen.»

Apropos Versprecher: SP-Frau Edibe Gölgeli begründete ihre Motion, welche die Einführung von Tagesschulen will, und erklärte mit Inbrunst: «Es geht nicht um eine Pflicht für Tagesbestuhlung.» Wo sie recht hat, hat sie recht!

Bei dieser und der vorangehenden Abstimmung war es wie oft sehr knapp. Wenn da eine oder einer falsch drückt (der sogenannte Koechlin-Lapsus), dann kann das Ergebnis rasch auf die andere Seite kippen. So etwa, als erst ein SVPLer aus Ver-

*«Stimmen Sie dem Vorstoss zu, ob aus Überzeugung oder aus Versehen, ist mir egal.»*

sehen den falschen Knopf drückte und so eine Erhöhung der Subvention für das Vorstadtheater ermöglichte. Die Entscheidung erfolgte nämlich mit (s)einer Stimme Unterschied. Sein Name sei schamvoll verschwiegen, jedoch zeigten ihm einige den «Vogel».

Bei der bereits erwähnten Denkverbots-Motion waren dann auch einige seiner Fraktionskollegen auf der falschen Spur, und so verhalf die SVP dem Vorstoss unbeabsichtigt zum Durchbruch.

Das brachte dem bereits erwähnten David Jenny einen erneut recht humorvollen Auftritt. Er sei nicht Ghostwriter, sondern Ghostreader, da er für den abwesenden Erich Bucher dessen Vorstoss verteidigen müsse, präziserte er und liess wissen, Bucher bedanke sich für die interessante Dis-

kussion (woher wusste der Abwesende das?) und ergänzte: «Stimmen Sie dem Vorstoss zu, ob aus Überzeugung oder aus Versehen, ist mir egal.»

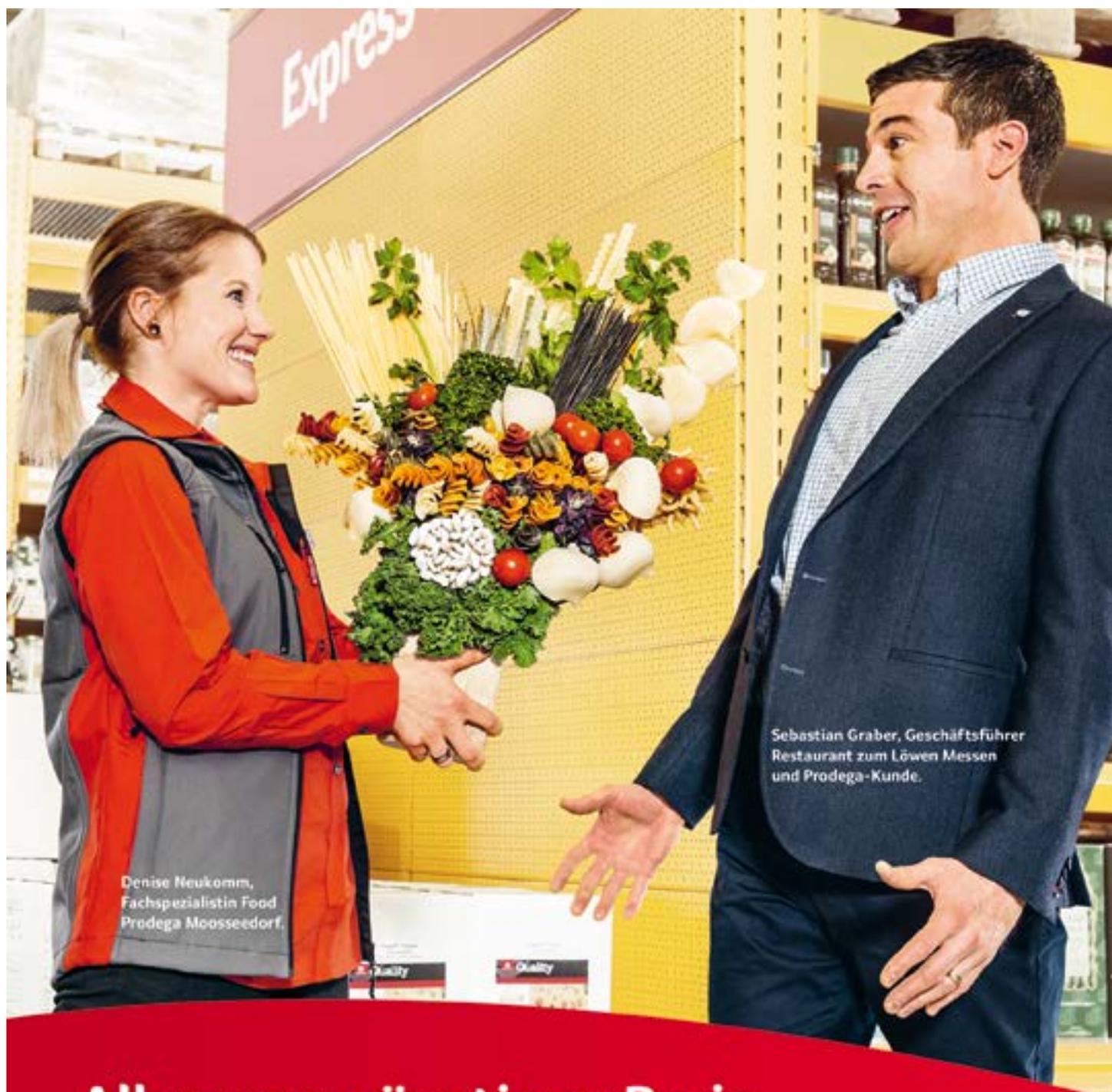
*«Baudirektor Wessels verlor für einmal sein berichtigtes Lachen.»*

Leicht persönlich wurde es bei der Beratung einer Motion, welche mehr Transparenz bei der Parteienfinanzierung forderte. Dem Motionär David Wüest-Rudin wurde von Joel Thuring (SVP) «wohlwollend Naivität» unterstellt, dem Unterstützer Tim Cuenod (SP) ungezügelter Voyeurismus. Der Angesprochene schlug zurück und nannte Parteispenden «legalisierte Korruption». Zum Glück endet die Januarsitzung jeweils mit dem traditionellen Schlusssessen des Grossen Rates – da dürften sich die Wellen wieder gelegt oder zumindest alkoholisch geglättet haben.

Einiges zu glätten haben dann wohl auch Regierungsrat Wessels und LDP-Vertreter André Auderset. Letzterer wütete zum Schluss der Sitzung, dass eine Motion von ihm trotz klarer Frist bis November verzögert wurde. Und war erst recht sauer, dass ein anderer Vorstoss von ihm und Mark Eichner (FDP) mit ziemlich lapidarer Begründung zur Abschreibung empfohlen wurde. LDP und FDP wollten nämlich die absurde Praxis ändern, dass die Beschriftung von Schaufenstern willigungsfrei ist, wenn die Folien innen angebracht werden, hingegen ein kompliziertes Baubewilligungsverfahren durchlaufen müssen, wenn sie aussen kleben.

Wessels begründete mit den drei beliebtesten Begründungen einer Verwaltung: 1. Das habe man schon immer so gemacht. 2. Das habe man noch nie so gemacht. 3. Da könnte doch jeder kommen. Der Rat sah das differenzierter und wies den Baudirektor an, sich der Sache vertiefter anzunehmen.

*\* Diese Definition verwendete alt Grossrat Giovanni Nanni jeweils für den Grossen Rat, ähneln die Sitzungen doch oft den Sandkastenkämpfen um «Schüüfeli und Kesseli». In dieser Rubrik berichtet ein nicht ganz unbekannter Volksvertreter regelmässig und nicht ganz humorfrei aus den Debatten des Basler Parlaments.*



Denise Neukomm,  
Fachspezialistin Food  
Prodega Moosseedorf.

Sebastian Graber, Geschäftsführer  
Restaurant zum Löwen Messen  
und Prodega-Kunde.

## Alles zum günstigen Preis.

In unseren 30 Abholgrossmärkten finden Sie über 25'000 Artikel, von günstigen Eigenmarken bis zu ausgewählten Premiumprodukten. Profitieren Sie zusätzlich wöchentlich von mehr als 1'500 Aktionen.

Sie und wir – das passt.  
[transgourmet.ch](http://transgourmet.ch)  
[webshop.transgourmet.ch](http://webshop.transgourmet.ch)

Prodega Markt  
Transgourmet Schweiz AG  
4052 Basel

 **PRODEGA  
GROWA  
TRANSGOURMET**