



# baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

## UNSERE THEMEN

Kantonsentwickler Lukas Ott: «Nachtleben bereichert die Stadt»	3
Innenstadt: Wie wir das Ruder herumreissen!	4
Regierung gegen tiefere Parkgebühren	5
Anna nach Bern!	8
KMU nutzen das Potential des Internets zu wenig aus	12
Food-Report: Snacks lösen traditionelle Mahlzeiten ab	12
Tischreservierungen: Werden Restaurants bald abhängig?	13
Wer isst fleischlose Burgers?	14
Alles über die Genusswoche Basel	17

## 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**

## Wertvolles Nachtleben

**Ist vom Nachtleben die Rede, geht es meist um Ruhestörungen und Anwohnerbeschwerden. Sein wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Wert wird gerne vergessen. Dabei liegen unter dem Stichwort «night-time economy» erste Forschungsergebnisse vor.**

Bereits vor vier Jahren hat ein Team von Stadtplanern an der «HafenCity Universität» in Hamburg die Studie «Stadtnacht» publiziert. Auf Basis von Analysen und Gesprächen mit diversen Akteuren erhoben die Autoren in 13 deutschen Städten, wo das Nachtleben besonders ausgeprägt ist. Sie visualisierten die Ergebnisse in sogenannten «Heatmaps».

**«Gastronomische und kulturelle Aktivitäten nach 20 Uhr haben einen grossen ökonomischen Wert.»**

Wer ist nach Ladenschluss und in der Nacht unterwegs? Wenig überraschend, sind es vor allem Jüngere und Singles. Je höher der Bildungsabschluss und das Einkommen, desto öfter wird ausgegangen. Restaurant- und Kneipenbesuche haben eine grössere Bedeutung als das Tanzen gehen oder der Kinobesuch. Für viele junge Menschen spielt der Clubbesuch als Freizeitaktivität aber die gleiche Rolle wie Shopping.

Die Stadtplaner weisen in ihrer Studie nach, dass die gastronomischen und kulturellen Aktivitäten

nach 20 Uhr einen grossen ökonomischen Wert haben – und zwar nicht nur in Metropolen wie Hamburg und München, oder der «Partyhauptstadt» Berlin, wo es rund 1500 Nachtkeipen, Bars und Clubs gibt.

Das «Ausgehen» ist selbst in einer Stadt wie Bochum ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Allein der Getränkeumsatz der Lokale im sogenannten «Bermudadreieck» beläuft sich auf 620 Euro pro Einwohner und Jahr. Es kommt nicht von ungefähr, dass man in Bochum den Wert der Nacht erkannt hat. Ein Bebauungsplan beschränkt die Zulässigkeit des Wohnens im Ausgehquartier, was zu einem gewissen Bestandsschutz für die Gastronomie führt.

Studien zur «night-time economy» haben ihren Ursprung in Grossbritannien. Untersucht werden dabei Gastronomie-, Freizeit- und Kulturbetriebe, deren Nutzungsschwerpunkt in den Abend- und Nachtstunden liegt. Die sozio-ökonomische Betrachtung des erweiterten Nachtlebens dient der Stadtentwicklungsplanung.

Es geht nicht nur um Umsätze, sondern auch um Beschäftigungseffekte. *weiter auf Seite 2*



barrouge.ch

Ein attraktives Nachtleben ist für den Standort von grosser Bedeutung. Es hilft den Life-Science-Firmen, junge Talente aus aller Welt anzuziehen.

**Fortsetzung** Die Betriebe schaffen feste Arbeitsplätze und viele Aushilfsstellen, die für bestimmte Gruppen wie Studentinnen und Studenten eine willkommene Erwerbsquelle sind. Schliesslich kaufen die Gastronomen Waren und Dienstleistungen ein, wodurch auch viele andere Branchen profitieren.

Die «Umwegrendite» des Abend- und Nachtlebens ist hoch: Durch das Ausgehen fallen nicht nur in Gastronomie- und Kulturbetrieben Umsätze an,

sondern auch bei Taxifahrern, Convenience-Stores oder im Beherbergungsgewerbe. Das sorgt für weitere Arbeitsplätze und Steuern.

Ein attraktives Nightlife ist auch touristisch von grosser Bedeutung. Damit nicht genug: Die Qualität des Nachtlebens stellt vor allem für junge Berufsleute ein entscheidendes Kriterium bei der Auswahl des Arbeitsortes dar. In welche Stadt man zieht, wo man Steuern zahlt, wird vom Gastronomieangebot stark beeinflusst.

Für Stadtplaner, die sich lange vor allem für den klassischen Detailhandel in den Zentren interessierten, wird das Gastgewerbe auch deshalb vermehrt zum Thema, weil man zwar online shoppen, nicht aber online ausgehen kann. Es ist wichtig, dass Städte auch am Abend und in der Nacht belebt sind. Wie wichtig, ist noch nicht überall angekommen.

Maurus Ebnetter

## Nicht nur in den Metropolen

**Ein attraktives Abend- und Nachtleben ist ein wichtiger Standortfaktor. Dies erkennen auch kleinere Grossstädte.**

In Koblenz beziffert eine Studie der örtlichen Industrie- und Handelskammer die Wirtschaftsleistung der Gastronomie auf 113 Millionen Euro, wobei auf das Segment der getränkegeprägten Betriebe 36 Millionen entfallen. Jeder 25. Arbeitnehmer in der rheinland-pfälzischen Stadt ist in der Gastronomie beschäftigt.

In Mannheim, etwa dreimal grösser als Koblenz, wurde 2018 ein «Night Mayor» eingestellt, wie es ihn beispielsweise in Amsterdam schon länger gibt. Die Aufgabe des «Nachtbürgermeisters» ist es, zwischen nachtgastronomischen Betrieben, Gästen, Anwohnern und der Verwaltung zu vermitteln.



Beispiel Köln: Mit «Heatmaps» kann die Intensität des Nachtlebens visualisiert werden.

## Zwinglianisches Zürich?

**Vor dreissig Jahren galt Zürich als eine eher verschlafene, genussfeindliche Stadt. Heute strahlt der Ruf der Gastronomie und des Nachtlebens weit über die Region hinaus. Vor allem im Westen der Stadt hat sich die «Nachtökonomie» dauerhaft etabliert.**

In Zürich ist das Nachtleben ein derart wichtiger Wirtschaftsfaktor, dass es zu einem festen Bestandteil in der Stadtplanung wurde. Von offizieller Seite wird aber auch konstatiert, dass es nicht das Ziel sein kann, die gesamte Stadt zu jeder Tages- und Nachtzeit zu aktivieren, sondern gezielt die Ausgehviertel und zwar vor allem am Wochenende.

Zu Problemen führt die Lärmbelastung, da die entsprechenden Quartiere auch wichtige Wohnstandorte sind. Daneben geben auch Drogen, Gewaltdelikte, Vandalismus und Littering zu reden. Negativ dürften sich 24-Stunden-Shops auswirken, die günstigen Alkohol über die Gasse verkaufen.

Obwohl die Stadtpolizei an den Wochenenden verstärkte Präsenz zeigt, erweist es sich nicht immer als einfach, ein Gleichgewicht zwischen der nachtaktiven Stadt und den Bedürfnissen der Wohnbevölkerung zu finden.



Frau Gerolds Garten ist eine grüne Insel inmitten des hippen Zürich-West.

# «Das Nachtleben bereichert die Stadt»

**Nach Ladenschluss ist noch lange nicht Schluss: Das gilt auch in Basel. Menschen bleiben oder kommen in die Stadt, um Kinos, Konzerte oder Theater zu besuchen, zu essen, feiern und tanzen. Wir unterhielten uns mit Lukas Ott, dem Leiter der Kantons- und Stadtentwicklung, über die Chancen und Herausforderungen einer Stadt, die auch abends und nachts lebt.**

**Herr Ott, welche wirtschaftliche und gesellschaftliche Bedeutung hat das Nachtleben für Basel?**

Für Basel als weltoffene und urbane Stadt ist das Nachtleben ein wichtiger Standortfaktor – in jeder Hinsicht. Das Nachtleben schafft Arbeitsplätze, erweitert das Kulturangebot und ermöglicht Begegnungen und Austausch. Es trägt auch zur gewünschten Belebung der Innenstadt bei.

**Früher war die Innenstadt am Abend und in der Nacht allerdings stärker belebt, vor allem auch unter der Woche. Woran liegt das?**

Ich habe einen anderen Eindruck. Aber heute beschränkt sich das Nachtleben nicht mehr nur auf die Innenstadt. Das Rheinbord und der Hafen sind heute «places to be». Das hat den Vorteil, dass die Innenstadt von der schieren Zahl der Veranstaltungen etwas entlastet wird, ohne dass in Basel weniger läuft.

**Je attraktiver das Nachtleben, desto urbaner die Stadt. Wie «städtisch» ist Basel für einen Ort unserer Grösse?**

Basel kann problemlos mit grösseren Städten mithalten. Das Angebot ist breit und vielseitig. An Clubs, Boulevardgastronomie, Festivals, Zwischennutzungen und Jugendkulturangeboten mangelt es nicht. Zudem verfügt Basel über einen attraktiven öffentlichen Raum für konsumfreie Aufenthaltsmöglichkeiten.

**Ein lebendiges Nachtleben hat auch Nebenwirkungen. Wie lassen sich diese bekämpfen?**

Begleiterscheinungen wie Lärm, Littering, wildes Urinieren, Vandalismus und bisweilen Gewalt

sind die unangenehmen Seiten eines attraktiven Nachtlebens. Es stimmt, der öffentliche Raum wird zunehmend intensiver genutzt. Und das rund um die Uhr. Das kann für die Anwohnerinnen und Anwohner schon auch belastend sein. Es gehört zum Stadtleben, dass die unterschiedlichen Interessen laufend diskutiert und Lösungen gemeinsam gefunden werden müssen.

**Sind Nachtbetriebe per se problematisch?**

Im Gegenteil. Denn Nachtbetriebe haben klare Verantwortlichkeiten und auch Ansprechpersonen, mit denen bei Problemen eine Lösung gesucht werden kann. Schwieriger ist die Situation bei intensiv genutzten Orten im öffentlichen Raum. Da gibt es keine Verantwortlichen, die zum Beispiel in Sachen Lärm in die Pflicht genommen werden können.

**Wie lassen sich solche Nutzungskonflikte am besten bewältigen?**

Im Dialog. Wenn sich die verschiedenen Akteure verstehen, nehmen sie auch eher aufeinander Rücksicht. Ein gutes Beispiel dafür ist unser Pilotprojekt #RHYLAX, das wir zusammen mit dem Verein Rheinpromenade Kleinbasel umsetzen: Seit Mai ist ein Team am Rhein unterwegs und sucht den Dialog. Das wird von den Nutzerinnen und Nutzern des Kleinbasler Rheinufer gut angenommen. Da aber die Vernunft allein manchmal nicht ausreicht, braucht es natürlich auch die Möglichkeit der Repression. Allein die regelmässigen Polizeipatrouillen am Rheinufer zeigen schon Wirkung.

**Sollen Politik und Verwaltung das Nachtleben eigentlich aktiv steuern?**

Die liberale Haltung des Kantons ermöglicht heu-

te ein attraktives Nachtleben. Gleichzeitig sollen auch die Ruhebedürfnisse der Anwohnenden berücksichtigt werden. Deshalb geht es nicht ohne staatliche Eingriffe. Steuerungsmöglichkeiten bieten beispielsweise die speziellen Nutzungspläne für Veranstaltungen in der Innenstadt. Oder die Bewilligungspflicht für Lautsprecheranlagen, über welche die Baslerinnen und Basler demnächst abstimmen werden.

**Inwiefern kümmert sich die Stadtentwicklung eigentlich um das Nachtleben?**

Indem wir es ab und zu auch nutzen. Nein, Spass. Wir sind ja dazu da, mitzuhelfen, Basel als urbane Stadt mit hoher Lebensqualität und internationaler Ausstrahlung weiterzuentwickeln. Dazu gehört ein attraktives Nachtleben. Deshalb setzen wir uns für entsprechende Rahmenbedingungen ein, ohne dabei die ruhebedürftigen Anwohnerinnen und Anwohner zu vergessen. Allerdings müssen diese auch wissen: Zu einer Schlafstadt darf Basel nicht werden.

**Das Nachtleben nistet sich nicht selten an Orten ein, die später städtebaulich entwickelt werden. Ist das eine Art Pionierleistung?**

Absolut. Ein gutes Beispiel ist die erfolgreiche Zwischennutzung von 2000 bis 2011 auf dem ehemaligen nt/Areal und heutigen Erlentattquartier, welches ein Hotspot des Basler Nachtlebens war. Das hat nicht nur den Ort bei der Basler Bevölkerung bekannt gemacht, sondern auch dessen Transformation und damit die Identifikation mit dem neuen Quartier gefördert. Dieser positive Effekt zeigt sich auch bei der Zwischennutzung am Hafen, die wir begleiten. Man kann also ohne Übertreibung sagen: Das Nachtleben trägt auch zur Entwicklung von Basel bei.

## Zur Person

Lukas Ott (53) hat Soziologie, Kunstgeschichte und Botanik an der Uni Basel studiert. Als Publizist und Konsulent war er von 1997 bis 2017 Inhaber eines Büros für Politikforschung und Kommunikation. Von 1987 bis 1996 gehörte Ott dem Baselbieter Landrat an. Einer breiteren Öffentlichkeit bekannt wurde er als Stadtpräsident von Liestal. Von diesem Amt trat er 2017 überraschend zurück, um im Präsidentsdepartement Basel-Stadt bei der Kantons- und Stadtentwicklung die Leitung zu übernehmen. Ott ist in Allschwil geboren und wohnt in Basel. Er ist Vater von zwei erwachsenen Kindern.



Bild: Flavia Schaub

Stadentwickler Lukas Ott: «Unterschiedliche Interessen müssen laufend diskutiert und Lösungen gemeinsam gefunden werden.»

# Innenstadt: Wie wir das Ruder herumreissen!

**Die Probleme der Innenstadt treten immer öfter zu Tage. Es braucht einen gemeinsamen Effort aller Akteure, damit Basel wieder das unbestrittene Zentrum des Dreiländerecks wird. Und es braucht das Bewusstsein, dass die Stadt nicht aus sich selbst heraus lebt.**

Die Innenstadt von Basel leidet unter Frequenzproblemen. Das widerspiegelt sich bei den Mietzinsen. Laut Zahlen von SPG Intercity hat sich der genormte Quadratmeterpreis an der Freien Strasse in den letzten zehn Jahren auf 1500 Franken halbiert.

Leerstände häufen sich und sind nur deshalb nicht dauerhaft, weil die Mieten gesenkt werden. Während früher happige Schlüsselgelder bezahlt wurden, um einen Mietvertrag zu ergattern, bieten heute Geschäftsinhaber demjenigen Geld, der sie von ihrem Vertrag erlöst.

**«Leerstände häufen sich und sind nur deshalb nicht dauerhaft, weil die Mieten gesenkt werden.»**

Wie kam es zu diesem dramatischen Zerfall? Basel ist schön und kann von drei Millionen Menschen innert 60 Minuten erreicht werden. Die regionale Konjunktur ist robust, und der Übernachtungstourismus eilt von Rekord zu Rekord. Doch es gibt Entwicklungen, die alles überlagern. Zu nennen sind etwa der Einkaufstourismus und der Trend zum Online-Shopping.

Gegen generelle Verhaltensänderungen und den starken Franken können wir auf kantonaler Ebene nichts tun, genauso wenig wie gegen die hohen Agrarpreise und missbräuchliche Schweiz-Zuschläge, die den Kaufkraftabfluss ins Ausland befeuern. Deshalb müssen wir uns auf Massnahmen konzentrieren, die wir lokal beschliessen und umsetzen können.

Einige Strassen wurden schon umgestaltet, nun ist endlich die Freie Strasse dran. Zwar treibt die Bauzeit von drei Jahren manchem Gewerbetreibenden Sorgenfalten auf die Stirn, da Lärm und Staub zu Einbussen führen werden, aber es stimmt optimistisch, dass es gestalterisch vorwärts geht. Nur eine Innenstadt mit hoher Aufenthaltsqualität ist konkurrenzfähig.

Auch längere Öffnungszeiten würden etwas bewirken. Solche Bestrebungen waren in Basel bisher chancenlos, obwohl Zürich und Baselland

**«Welche Distanz vernünftig ist, entscheiden die Kunden und nicht Städteplaner.»**

mit liberalen Ladenschlussgesetzen gute Erfahrungen machen. Wehmütig blicken wir zurück auf den früheren Abendverkauf bis 21 Uhr, als die Stadt jeden Donnerstag knallvoll war und auch Besucher mit längerem Reiseweg anzog. Ein echter Abendverkauf, zum Beispiel jeden Freitag bis 22 Uhr, würde Basel guttun! Träumen ist erlaubt.

Zum Convenience-Gedanken, der heute fast alle Konsumentenentscheide begleitet, gehört neben der zeitlichen auch die örtliche Erreichbarkeit. Fussgängerzonen sind attraktiv, sofern sie tatsächlich verkehrsfrei sind und nicht im Minutentakt von Trams und Velorowdys durchquert werden. Besonders wichtig sind ausreichend Parkplätze in vernünftiger Gehdistanz. Welche Distanz vernünftig ist, entscheiden die Kunden und nicht Städteplaner.

Das Parkieren muss zudem erschwinglich sein. Solange Basel für zentrumsnahe oberirdische Parkplätze sogar am Abend, in der Nacht und am Sonntag drei Franken pro Stunde verlangt, werden manche Automobilisten die Stadt meiden.

Während sich viele Unternehmen, Pro Innerstadt, Basel Tourismus und das Standortmarketing viel Mühe geben, Besucher nach Basel zu locken, sind die offizielle Verkehrspolitik und die Polizei damit beschäftigt, autofahrende Besucher zu schikanieren. Ein gutes öffentliches Verkehrsnetz genügt nicht: Wir müssen auch für andere gängige Verkehrsmittel offen sein, sonst stimmen deren Nutzer mit den Füßen ab.

Historisch gesehen, sind Städte bei Verkehrsknotenpunkten entstanden. Der Wohlstand Basels basiert letztlich auf dem Entscheid des Fürstbischofs Heinrich von Thun, eine Rheinbrücke zu bauen. Natürlich können wir jetzt wieder Brücken sperren und den Verkehr an der Kantonsgrenze mit langen Rotphasen behindern. Nur dürfen wir uns dann nicht wundern, dass der Wohlstand schwindet und andere Knotenpunkte zulegen.

**«Der Wohlstand Basels basiert letztlich auf dem Entscheid des Bischofs, eine Rheinbrücke zu bauen.»**

Die Konsumenten wünschen sich Preiswürdigkeit, Erlebnisqualität und einen bequemen Zugang zu den Angeboten. Mit attraktiven Preisen punkten wir nicht, solange die Schweiz eine Hochkosteninsel ist. Besondere Sorge tragen müssen wir der Sauberkeit, der Sicherheit, dem Branchenmix, der Produkt- und Servicequalität. All dies nützt aber wenig, solange es Staatsräson ist, Autofahrer zu vergraulen.

Wir alle haben Hausaufgaben zu erledigen. Nur mit gemeinsamen Anstrengungen von Unternehmen, Verbänden, Politik und Verwaltung wird es gelingen, das Ruder herumzureissen. Sonst überflügeln uns andere Freizeit- und Shoppingdestinationen.

Maurus Ebnetter



So sieht die Freie Strasse ab 2023 aus. Die Neugestaltung ist überfällig. Doch Kosmetik genügt nicht, damit die Innenstadt dem Wettbewerb mit anderen Freizeit- und Shoppingdestinationen standhält.

# Regierung gegen tiefere Parkgebühren

**Der Regierungsrat beantragt dem Grossen Rat, die Gesetzesinitiative «Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren» den Stimmberechtigten zur Ablehnung zu empfehlen. Dafür hat er eine befristete Reduktion der frühabendlichen Parkgebühren in drei staatlichen Parkhäusern beschlossen.**

**A**b etwa November 2019 und vorerst befristet für zwei Jahre wird der Wechsel vom Tagestarif zum Abendtarif in den Parkhäusern Steinen, Elisabethen und City bereits um 17 statt erst um 19 Uhr vollzogen. In diesen zwei Stunden wird das Parkieren neu 2 statt 3 Franken pro Stunde kosten. Die Reduktion sei für den Kanton mit jährlichen Einnahmefällen in der Höhe von einer Million Franken verbunden, heisst es in einer Mitteilung.

**«Teuer sind nicht die Gebührenaufschläge, sondern das Vergraulen der Besucher und der Verlust der Zentrumsfunktion.»**

Die Initiative «Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren» verlangt, dass die Tarife von Parkhäusern und oberirdischen Parkplätzen in Basel sich an den Konkurrenzdestinationen orientieren. Laut Regierung «widerspricht das dem Ziel, Parkierungsvorgänge aus dem Strassenraum in Parkhäuser zu verlagern». Zudem sei es zu teuer: Die Einnahmefälle betragen angeblich acht bis zehn Millionen Franken pro Jahr – «ohne erkennbaren Nutzen für das Gewerbe», wie die Regierung schreibt.

Leider ist die befristete Senkung der Parkgebühren viel zu zaghaft, um eine Wirkung zu entfalten. Wollen wir das Publikum am Feierabend in der Stadt halten oder es in die Stadt bringen, braucht es mutigere Schritte bei den Parkhäusern sowie auch

bei den Tarifen der oberirdischen Parkplätze. Teuer sind nicht die Gebührenaufschläge, sondern das Vergraulen der Besucher und der schleichende Verlust der Zentrumsfunktion. Das kostet Umsätze, Arbeitsplätze und Steuern!



■ Oberirdische Parkplätze in Zentrumsnähe kosten selbst in der Nacht und am Sonntag drei Franken pro Stunden. Die Basler Regierung will daran festhalten und lehnt die Stadtbelebungs-Initiative ab, welche massvolle Parkgebühren fordert.

**Mehr  
stadtbelebung  
weniger  
schikane**

**Ja** Basel als wettbewerbsfähiges und klares Zentrum der Region.

**Ja** Sichere Arbeitsstellen im Detailhandel und in Freizeitbetrieben.

**Ja** Wirksame Belebung der Stadt durch konsumentenfreundliche Gebühren.

**Ja** zu vernünftigen Parkgebühren

[www.stadtbelebung-ja.ch](http://www.stadtbelebung-ja.ch)

# Gegenvorschlag zur Fair-Preis-Initiative taugt nicht

**Eine Umsetzung der Fair-Preis-Initiative würde missbräuchliche Schweiz-Zuschläge wirksam unterbinden. Der Bundesrat hat dem Parlament einen indirekten Gegenvorschlag zur Beratung überwiesen. Leider bleibt sein Entwurf auf halbem Wege stecken.**

Manche Produkte kosten in der Schweiz sehr viel mehr als im benachbarten Ausland. Oft kann ein grosser Teil des Mehrpreises nicht mit den höheren Kosten hierzulande erklärt werden. Die Ursache liegt woanders: Internationale Konzerne schöpfen die Kaufkraft gezielt ab und halten die Preise künstlich hoch.

Ungerechtfertigte Schweiz-Zuschläge zementieren die Hochpreisinsel. Nur eine umfassende Beschaffungs- und Importfreiheit stellt sicher, dass hierzulande die abgeschotteten Vertriebssysteme unter Druck geraten. Um Kartellrenten zu verhindern, braucht es eine gesetzliche Regelung, die sicherstellt, dass Nachfrager aus der Schweiz nicht diskriminiert werden. Genau das will die Fair-Preis-Initiative.

## «Ungerechtfertigte Schweiz-Zuschläge zementieren die Hochpreisinsel.»

Auch der Bundesrat anerkennt Handlungsbedarf und will das Kartellgesetz anpassen. Sein Entwurf hilft allerdings nur Unternehmen, die im Wettbewerb mit dem Ausland stehen. Andere Bereiche wie etwa die Landwirtschaft und besonders auch KMU, die nicht exportieren, müssten nach wie vor Schweiz-Zuschläge zahlen. Das gilt auch für die öffentliche Verwaltung oder den Bildungs- und Gesundheitssektor. Hier müssten weiterhin die Steuer- und Prämienzahler die Zeche übernehmen.

Der indirekte Gegenvorschlag beinhaltet zwar eine Regelung, dass relativ marktmächtige Unterneh-

men sich missbräuchlich verhalten, wenn sie «von ihnen abhängige Unternehmen in der Aufnahme oder Ausübung des Wettbewerbs behindern». Für marktbeherrschende Unternehmen ist es jedoch nach geltendem Gesetz zusätzlich unzulässig, wenn ihr Verhalten «die Marktgegenseite benachteiligt». Dieser kleine Unterschied hat eine grosse Wirkung!

Da die Binnenwirtschaft nicht in direkter Konkurrenz zu ausländischen Unternehmen steht, läge keine Wettbewerbsbehinderung vor. Der vom Bundesrat vorgeschlagene neue Artikel 7a des Kartellgesetzes wäre auf solche Fälle nicht anwendbar. Folglich wird mit dem Gegenvorschlag die Benachteiligung der Nachfrager aus der Schweiz nicht unterbunden. Die Unternehmen der Binnenwirtschaft müssten nach wie vor überzogene Preise für Dienstleistungen oder Waren bezahlen, für die sie keine geeignete Alternative finden.

Der Gegenvorschlag regelt zudem nur den grenzüberschreitenden Handel. Das genügt nicht, denn auch Unternehmen in der Schweiz können gegenüber Abnehmern missbräuchliche Preise oder Geschäftsbedingungen durchsetzen, wenn letztere auf die entsprechenden Produkte angewiesen sind. Deshalb sind auch relativ marktmächtige Unternehmen in der Schweiz vom Kartellgesetz zu erfassen. Ganz grundsätzlich gilt: Kartellgesetze sollten nicht zwischen Inland und Ausland unterscheiden.

Eine weitere Schwäche des Gegenvorschlags ist das Fehlen eines Geoblocking-Verbots. In der EU ist ein solches Verbot seit 2018 in Kraft. Es ist nicht

ersichtlich, weshalb nicht auch die Schweiz gegen die Diskriminierung im Online-Handel vorgeht, zumal diese Art der Beschaffung immer wichtiger wird. Eine Ergänzung des Bundesgesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb würde hier Wunder wirken.

Es braucht nun endlich Nägel mit Köpfen! Sonst setzen sich einmal mehr die Konzerne gegen die Interessen von KMU und Konsumenten durch. Bessert das Parlament nicht nach, muss das Stimmvolk es tun!



Maurus Ebnetter  
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

## Zeitgemässe Flaniermeile

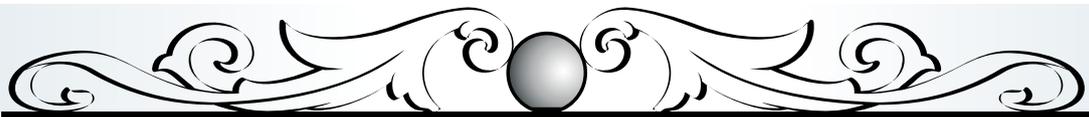
**Geniessen, flanieren, erleben, wohnen, arbeiten und verweilen: Die neue Gestaltung der Freien Strasse wird der Fussgängerzone gerecht.**

Für die Erneuerung der Freien Strasse sowie der Rüden-, Streit-, Kaufhaus- und Barfüssergasse hat der Regierungsrat 15.6 Millionen Franken bewilligt. Durchgehende Platten aus Quarzsandstein werden zum ungehinderten Schlendern einladen. Strasse und Gassen bilden künftig eine optische Einheit und stärken so die Identität der Basler Innenstadt.

Anlass für die Umgestaltung ist die anstehende Sanierung der unterirdischen Leitungen. Die Bauarbeiten beginnen voraussichtlich 2020, werden in mehreren Etappen vorgenommen und verteilen sich über drei Jahre. So werden die Geschäfte möglichst wenig beeinträchtigt.



Der Dreizackbrunnen am Fusse des Münsterbergs wird in Anlehnung an seine historische Position um einige Meter versetzt.



# 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 22: AN DER THEKE

**B**ars sind eine relativ neue Erscheinung. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden sie in amerikanischen Städten und in den Saloons des «Wilden Westens». In Europa verfügten damals nur einige mondäne Grand-Hotels über Theken mit Barhockern. Bei uns setzte sich das Format nach zaghaften Versuchen um die Jahrhundertwende erst nach dem Zweiten Weltkrieg in grossen Stil durch.



Die Benny-Bar / Stehbar zur Quelle am Gerbergässlein 28 (undatierte Aufnahme).



Der Billardsaal des Hotels Metropole an der Falknerstrasse (1919).



Die Sunny-Bar im ersten Stock des Restaurants Baselstab am Marktplatz (um 1960).



In den 1960er-Jahren führte das Restaurant Gambrinus eine «Quick Lunch Bar» ein.



1970 lagen die famosen Canapés in der Brötli-Bar noch offen auf der Theke. Die Geschichte des Konzepts reicht 120 Jahre zurück.



Das Restaurant Viadukt in den 1950er Jahren. Hier entstand später die legendäre Diskothek «Happy Night».

# Anna nach Bern!

**Als Wirtin der traditionsreichen, gemütlichen und lebhaften Restauration zur Harmonie liebt Anna die Menschen – Jung und Alt, Arm und Reich, von nah und fern. Sie kennt die Sorgen und Nöte der Bevölkerung. Sie weiss, wo der Schuh drückt.**

Als Chefin von fast zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern übernimmt Anna soziale Verantwortung. Die beste Sozialpolitik ist noch immer eine gute Wirtschaftspolitik. Nur bei guten Rahmenbedingungen können die Unternehmen den hohen Aufwand schultern.

Als Inhaberin einer KMU wird Anna in Bern dafür sorgen, dass endlich etwas für das Rückgrat unserer Wirtschaft getan wird – und zwar nicht nur in den Sonntagsreden. Sieben von zehn Arbeitsplätzen und noch mehr Ausbildungsstellen sind in kleinen und mittleren Betrieben.

Als bestandene Geschäftsfrau weiss Anna, dass man auf Dauer nicht mehr ausgeben kann als man einnimmt. Da hat sie schon einen gewaltigen Vorzug gegenüber einer Mehrheit der aktuellen Bundesparlamentarier! Als Praktikerin packt Anna Herausforderungen pragmatisch und lösungsorientiert an. Juristen, Theoretiker, Staatsnahe und Subventionsritter gibt es in Bern schon genug. Mehr als genug, sonst wäre die Politik nicht so weltfremd.

Als Vorstandsmitglied des Wirtverbandes kennt Anna die Sorgen und Anliegen einer wirtschaftlich, sozial und kulturell bedeutenden Branche. Sie weiss um die Bedeutung des Tourismus. Als Geniesserin setzt sich Anna gegen unsinnige Verbote und den grassierenden Präventionswahn ein. Weitere Einschränkungen der persönlichen und unternehmerischen Freiheit sind zu bekämpfen!

Als Frau mit gesundem Menschenverstand weiss Anna, wie negativ sich hohe Steuern und Zwangsabgaben auswirken. Immer noch mehr Umverteilung zulasten von immer weniger Leistungsträgern ist nicht die Lösung, sondern ein Teil des Problems. Als Mutter zweier Kinder weiss Anna, wie bedeutsam die Schul- und Berufsbildung sind. Sie kämpft für eine sichere, saubere, weltoffene und friedliche Schweiz.

Es braucht in der Politik wieder mehr Leute mit Bodenhaftung. Aus der Praxis und dem wirklichen Leben. Setzen Sie Anna Göttenstedt zweimal auf die Nationalratsliste Ihrer Wahl!

Maurus Ebnetter



Die Harmonie-Pächterin Anna Göttenstedt kandidiert auf der Liste der LDP für den Nationalrat.

## Food Save Apps

Zwei neue Apps unterstützen dabei, auch im hektischen Arbeitsalltag Food-Waste zu reduzieren und dadurch Kosten zu sparen. Ob Buffetreste, Überproduktion oder Tellerrückläufe: Das «Food Save Starter-Kit» liefert mit dem «Waste Tracker» und der «Food Save App» zwei Lösungen, die

einen einfachen Einstieg ins Thema ermöglichen. Die Apps dienen auch als Sensibilisierungstools in Schulungen. Über 200 Food-Save-Massnahmen und Inspirationen erwarten die Nutzer.

[www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)



## Mehr Gastronomie

In Shopping-Centern kann man shoppen, arbeiten, wohnen, zum Arzt gehen oder ins Fitnessstudio. Besonders in den letzten Jahren haben sich viele Einkaufszentren zu mischgenutzten Quartieren entwickelt. Die Studie «Center Management im Fokus» von EHI prognostiziert, dass klassische Mieter aus den Bereichen Textil und Elektronik künftig weniger Mietfläche belegen. Zulegen werden Branchen wie Gastronomie oder Entertainment, weil sie den Erlebnischarakter der Center vorantreiben.

## Wirtepatent soll beibehalten werden

Die Justizkommission (JSSK) des Grossen Rats spricht sich einstimmig für eine Beibehaltung des «Wirtepatents» aus, will den Fähigkeitsausweis und die Wirtefachprüfungen jedoch reformieren. Unnötige Hürden für Fachleute sollen beseitigt werden, sinnvolle Präventionsmassnahmen jedoch weiter bestehen. Stimmt der Grosse Rat zu, wird es noch zwei Prüfungsfächer geben, nämlich «Konsumentenschutz» und «Arbeitnehmerschutz». Es wird keinen Fähigkeitsausweis mehr benötigen, wer in einem anderen Kanton drei Jahre lang beanstandungsfrei gewirtet hat. Die Vorschläge der JSSK stellen sicher, dass Personen mit wenig Vorkenntnissen sich ein Mindestmass an wichtigem Wissen aneignen, bevor sie ein Lokal eröffnen.

## Schuldenfalle Gastgewerbe

Die Wirtschaftsauskunftei Creditsafe hat Jahresabschlüsse von mehr als 900'000 Firmen in Deutschland ausgewertet. Im Branchenvergleich gibt es grosse Unterschiede. Die höchste Überschuldungsrate weist das Gastgewerbe auf. Hier weisen 27.9 Prozent der Unternehmen ein negatives Eigenkapital auf, während es in der Gesamtwirtschaft 14 Prozent sind. «Mögliche Gründe sind der hohe Eigenkapital-Einsatz, ein kompetitiver Markt, die starke Abhängigkeit von externen Faktoren wie dem Wetter sowie unterschiedliche Grade der Professionalisierung», schreibt Creditsafe.





## 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**



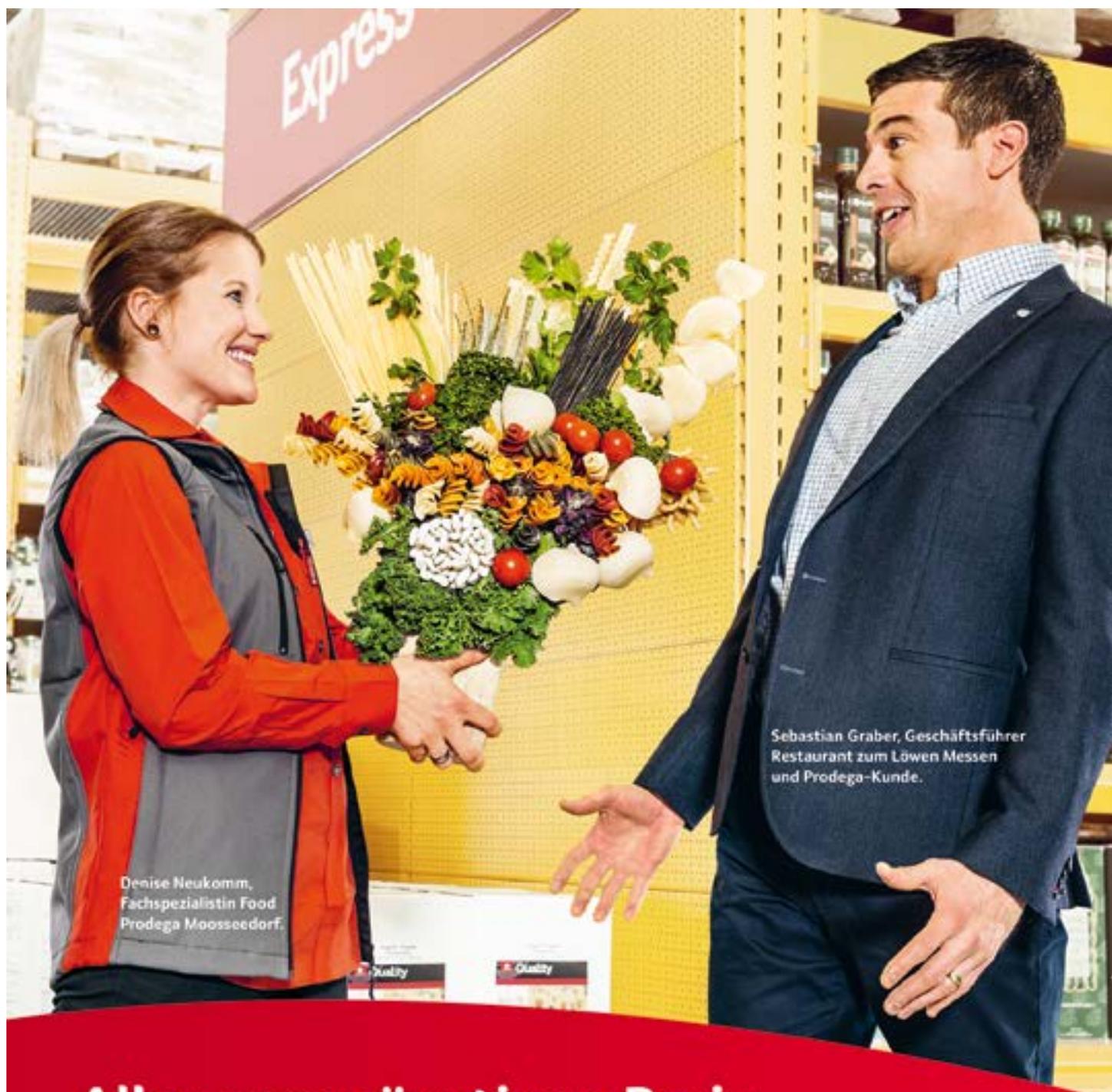
«Es wäre interessant zu wissen, ob die Anderen auch nur mit Wasser kochen.»

**Branchenvergleich:**  
wichtige Kennzahlen – exklusiv für unsere Kunden.

Wir möchten Ihnen das Leben leichter machen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf – es lohnt sich!

**Gastroconsult AG**  
Solothurnerstrasse 259, 4601 Olten  
Telefon 062 296 77 30  
E-Mail: [olten@gastroconsult.ch](mailto:olten@gastroconsult.ch)

**Gastroconsult**   
nahe. kompetent.



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**



Aus der betreuten

Spielgruppe\*

## Ich denke, also bin ich... im Grossen Rat

**Es ist gute und gern gesehene Sitte, dass ein Grossrat, der einen runden Geburtstag feiert, Vater wird oder seinen Abschied gibt, einen halben Tag lang seinen «Gschpännli» im Rathaus den Kaffee spendiert. Dies geschah auch in der Juni-Sitzung, aber nicht von einem einzelnen Ratsmitglied, sondern von der Grünen Partei.**

**«Aus den hinteren Reihen wurde die Frage laut, ob es sich bei den Grünen um eine fruchtbare oder furchtbare Fraktion handelt.»**

Die freute sich nämlich riesig, dass endlich wieder alle Fraktionsmitglieder an Bord sind, auch Michèle Lachenmeier, Lea Strässle und Barbara Wegmann, welche fast gleichzeitig in Mutterschaftsurlaub waren. Aus den hinteren Reihen wurde die Frage laut, ob es sich bei den Grünen nun um eine fruchtbare oder furchtbare Fraktion handelt.

Überrumpelt wurde Jürg Meyer (SP), der ebenfalls den Kaffee spenden wollte, weil er einen runden Geburtstag feierte. Das bürgerliche Lager grinste darüber, dass sich Linke und Grüne für einmal nicht abgesprochen hatten, und Grossratspräsident Heiner Vischer regte spasshaft an, doch sein Lieblingsgetränk (dabei handelt es sich um Jahrgangs-Champagner) auszuschenken. Dazu kam es – schon mangels Verfügbarkeit dieses Luxusgetränks – nicht, aber der verhinderte Meyer wich auf den Nachmittag aus und schonte dann die Portemonnaies der Ratsmitglieder.

Gar nicht mehr in Champagnerlaune war der Ratsvorsitzende bei der Diskussion, ob man für die Behandlung der vielen «Klima»-Vorstösse eine Spezialkommission einsetzen soll. Vischer rügte erst SP-Vertreterin Lisa Mathys, weil die den Vorstoss «perfid» nannte, und dann Raoul Furlano (LDP) für die Worte «erbärmlich» und «engstirnig».

Furlano wunderte sich, hatte er die Rede von Mathys doch gar nicht am Rednerpult als «erbärm-

lich» klassifiziert, sondern im leisen Gespräch mit seiner Banknachbarin Patricia von Falkenstein. Womit bewiesen wäre: Das Gehör des Grossratspräsidenten ist ausserordentlich...

Ausserordentlich effizient war der Rat am zweiten Sitzungstag. Da wurde Interpellation um Interpellation, Anzug um Anzug ohne grosses Gerede abgeschrieben und die an sich überlange Traktandenliste abgearbeitet, bevor das «Mittagsglöckli» läutete. Für einen Lacher sorgte Edi Rutschmann (SVP), der darauf hinwies, dass Basel die «kriminellste Stadt der Schweiz» sei und deshalb anregte, nach dem Klima- nun den Kriminalitäts-Notstand auszurufen.

Noch einen drauf setzte sein Parteikollege Joel Thüring, der die Nichtabschiebung eines afghanischen Asylbewerbers trotz entsprechender Bundesanweisung «skandalös» fand und von «Bananenrepublik» sprach. Er verwies auf die entsprechende Rüge durch die Justizministerin

**«Das Denken ist zwar allen Menschen erlaubt, aber vielen bleibt es erspart.»**

an die Basler Regierung und begrüsst in diesem Zusammenhang, dass die angesprochenen sieben Kollegiumsmitglieder sich die Zeit genommen hätten, zur Beantwortung seiner Interpellation im Saal zu erscheinen.

Dies war Sarkasmus pur, denn auf dem «Regierungsbänkli» verharrte einsam Finanzministerin Eva Herzog. Immerhin ist sie die wirklich Betroffene des bundesrechtswidrigen Basler Entscheids, denn der Kanton «darf» nun für die Folgen finanziell aufkommen, was bei der notorischen Fürsorgeabhängigkeit von Asylanten leicht ein paar hunderttausend Franken kosten kann.

Einige nützten die nicht gerade sehr inhaltsreiche Liste von Vorstössen dazu, bei den Kolleginnen und Kollegen mit eigenen Entwürfen von Motionen oder Anzügen zu weibeln und um Mitunterzeichnen zu bitten. Auf Widerstand, selbst

bei denjenigen, die ihm sonst wohlgesinnt sind, stiess dabei ein CVP-Vertreter, da sein Textentwurf derart voll von Fehlern war. Beispiel: «Wenn das Vorstehende zulässig ist...». Gemeint war «zutreffend». Nichtzutreffend war dafür in vielen Fällen die Setzung der Satzzeichen. Das Pikante: Der Motionär ist im «normalen» Leben Schulleiter. Dies bewog einen Ratskollegen zur Frage: «Gell, Deutschlehrer ist Du aber nicht?»

Zu reden gab dann noch eine Motion von Danielle Kaufmann (SP), die forderte, dass man über eine Osttangente mit Gundelitunnel nicht weiter nachdenken dürfe. «Denkverbot!» riefen die Bürgerlichen, unterstützt von Baudirektor Wessels (was nicht gerade oft vorkommt), «Wehret den Anfängen!» antwortete Links-Grün, und dem SP-Regierungsrat Wessels brandete eine Welle abgrundtiefen Misstrauens aus den eigenen Reihen entgegen.

In einem finsternen Hinterzimmer des Baudepartements arbeite bereits eine Gruppe Beamter an dieser neuen Autobahn, mutmasste Jörg Vitelli (SP), was den Angesprochenen zur Berichtigung veranlasste, dass weder bei ihm noch bei Kollegin Pegoraro jemand in finsternen Hinterzimmern über solchen Plänen brüte.

Ratspräsident Vischer rief die Volksvertreter vom Hinterzimmer in den Ratssaal zurück, liess abstimmen.... und versenkte das Denkverbot per Stichentscheid. Das Schlusswort bleibt hier Goethe: «Das Denken ist zwar allen Menschen erlaubt, aber vielen bleibt es erspart.»

*\* 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.*

# Snacks lösen traditionelle Mahlzeiten ab

**Lieber öfters, aber in kleineren Portionen: Der aktuelle «Food Report» von Ernährungsexpertin Hanni Rützler zeigt, wie das mobile und flexible Leben die Essgewohnheiten beeinflusst.**

Die Trendforscherin Hanni Rützler macht in ihrem «Food Report 2020» die sogenannte «Snackification» als die wichtigste Entwicklung aus. Sie meint damit nicht Chips oder Süßigkeiten, sondern kleine Speisen, die traditionelle Mahlzeiten ersetzen. Gegessen werde heute überall, oft «on the go» und spontan.

**«Die Veränderung der Werte, Sitten, Strukturen und Rituale lässt sich an Food-Trends ablesen.»**

Laut Rützler verändert sich die Wahrnehmung von «Fast Food» und «Convenience». Die Gesundheit trete in den Vordergrund und Gemüse spiele zunehmend eine Hauptrolle. Neuartige Gastronomiekonzepte rund ums gesunde und hochwertige Snacking wüssten diese Entwicklung schon für sich zu nutzen.

Der Mensch ist nicht mehr nur das, was er isst, sondern «immer mehr auch das, was er bewusst nicht isst». Die aktuelle Esskultur sei «Ausdruck einer flexibleren, spontaneren und individuelleren Gesellschaft». Essen sei ein mächtiges Kommunikationsmittel geworden. «Die stete Veränderung der Werte, Sitten, Strukturen und Rituale lässt sich an Food-Trends deutlich ablesen», betont Rützler.

Als Motor der Entwicklung sieht Rützler die globale Vernetzung, eine weltweit wachsende konsumfreudige und konsumfähige Mittelklasse. «Food-

Trends sind ein Phänomen der Wohlstandsgesellschaft», so Rützler. Der Überfluss beschleunige den Konsum, löse aber auch Suchbewegungen aus.

Für den «Food Report 2020» analysierte Rützler zum siebten Mal die wichtigsten Entwicklungen

rund ums Essen. Sie wertete Studie über Ernährungsverhalten aus und untersuchte Entwicklungen in der Gastronomie. Der Bericht wurde vom Zukunftsinstitut in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelzeitung und der dfv Mediengruppe herausgegeben.



■ Kleine Speisen zwischendurch: Das klassische Drei-Mahlzeiten-Schema wird immer mehr durchbrochen.

## KMU nutzen Potential des Internets nicht aus

**Laut einer aktuellen Studie haben viele Schweizer KMU im Internet Verbesserungspotential. Neun von zehn Kleinunternehmen ignorieren demnach grundlegende Empfehlungen. Besonders drängender Nachholbedarf zeigt sich bei der Internetsicherheit.**

Neun von zehn Schweizer Konsumenten nutzen das Internet, wobei über 70 Prozent aller Kundenkontakte ihren Anfang über die Online-Suche nehmen. Deshalb ist die Suchmaschinen-Optimierung (SEO) von hoher Wichtigkeit. Eine Auswertung

**«44 Prozent der Firmenseiten sind innerhalb eines Jahres nicht aktualisiert worden.»**

von mehr als 18'000 Schweizer Webseiten im Auftrag von Localsearch zeigt nun aber, dass KMU bei vielen SEO-Kriterien nicht überzeugen.

41 Prozent der KMU-Webseiten verfügen laut der Studie über kein SSL-Zertifikat. Damit ist die Identität der Webseite nicht authentifiziert und Daten

werden unverschlüsselt an den Server übermittelt. Das stellt ein Sicherheitsrisiko dar und führt zu einer Rückstufung bei Google. Aufpoppende Sicherheitshinweise, die in vielen Browsern auf die fehlende Verschlüsselung aufmerksam machen, verunsichern zudem die Nutzer.

Auch bezüglich Ladezeiten von Webseiten sieht die Studie klaren Verbesserungsbedarf, vor allem bei den Mobilversionen. Wichtig ist das, weil bei einer Ladezeit von mehr als 3 Sekunden bereits 53 Prozent der Nutzer den Vorgang abbrechen und die Webseite verlassen würden.

Die untersuchten Webseiten benötigen in ihrer Desktopversion für den Aufbau durchschnittlich 3.8 Sekunden. Die Mobilversionen hingegen liegen mit 9.4 Sekunden deutlich über dem empfohlenen

Wert. Positiv ist immerhin, dass 71 Prozent der Schweizer KMU-Webseiten überhaupt über eine mobile Version verfügen.

Potential nach oben sieht die Studie zudem bei der Aktualisierung der Webseite: 44 Prozent der untersuchten Firmenseiten sind innerhalb eines Jahres nicht aktualisiert worden. Auch das kann zu schlechten Ergebnissen bei Suchmaschinen führen.

Das Potential von sozialen Medien nutzen laut der Studie wenige Firmen aus: Lediglich 24 Prozent verfügen über ein Facebook-Account und 16 Prozent über eine Instagram-Präsenz. Positiv setzen sich hier die Gastronomie und Hotellerie ab mit deutlich höheren Werten.

# Werden Restaurants bald abhängig?

**Direkt bei Google einen Tisch buchen? Das ist keine Zukunftsmusik mehr. Der Suchmaschinen-Gigant kooperiert mit verschiedenen Reservationsportalen. Damit erhöht sich für die Restaurants die Gefahr einer Abhängigkeit.**

Ein Restaurant zu «googeln» ist heute für die meisten etwas Alltägliches. Die Suchmaschine zeigt in Sekundenbruchteilen das gewünschte Lokal an, samt Fotos, Bewertungen und Telefonnummer-Link. Nun geht Google einen Schritt weiter: Die direkte Reservation wird möglich.

Die Funktion «Tisch reservieren» bietet Google in Kooperation mit Reservationsportalen wie Bookatable und Quandoo an. Der Reservations-Button ist auf dem Google-Profil des jeweiligen Restaurants noch vor den Adressdaten positioniert.

**«Um Google als universellen Dienstleister wird man kaum noch herumkommen.»**

Klickt der Nutzer auf den neuen Button, erscheint eine Übersicht zu den buchbaren Zeiten des Lokals. Wählt der Nutzer einen bestimmten Termin, öffnet sich ein Fenster: Der Gast kann nun die Personenanzahl, seine Kontaktdaten und Sonderwünsche eingeben. Danach läuft die Reservierung direkt zum System des Gastronomen – sofern er mit dem jeweiligen Reservierungssystem arbeitet.

Es ist wohl nur eine Frage der Zeit, bis alle bekannten Reservierungssysteme ihre Datenbanken mit einem solchen Button an die Google-Suchergebnisse anschliessen. Das birgt langfristig die Gefahr einer Abhängigkeit. In der Hotellerie, wo sich vie-

le Betriebe eher erfolglos bemühen, von Booking.com wieder unabhängiger zu werden, kennt man das schon.

Eine vorbeugende Massnahme kann es sein, auf Eigenvertriebs-Software zurückzugreifen und darauf zu bestehen, dass die Daten dem Betrieb gehören, wenn das System einmal gewechselt wird. Allerdings wird man um Google als universellen Dienstleister kaum mehr herumkommen.

Die Entwicklung geht schon weiter: So setzt das Portal Quandoo auf Spracherkennung und Künstliche Intelligenz. Reservierungen werden auch per Chatbot entgegengenommen. In den USA können der Google Assistant, die Websuche und Google Maps bereits Essen bestellen. Der gesamte Prozess wird dabei ohne sichtbaren externen Dienstleister abgewickelt.



Immer mehr Gäste erwarten, dass Restauranttische auch online reserviert werden können.

## Guido Schmidt †

Mit Betroffenheit haben wir vernommen, dass unser früheres Vorstandsmitglied Guido Schmidt am 8. Mai 2019 im Ausland verstorben ist. Guido war erst 65 Jahre alt. Er gehörte dem Vorstand des Wirtverbandes von 1995 bis 2016 an. Wir werden ihn als klugen, engagierten und liebenswürdigen Berufskollegen in bestem Gedächtnis behalten. Den Angehörigen sprechen wir unser tiefes Mitgefühl aus.



## Max König †

Unser Ehrenmitglied Max König ist am 1. Juni verstorben, kurz vor seinem 95. Geburtstag. Der grosse, langjährige Einsatz von Max im Interesse des Gastgewerbes ist eindrücklich. So war er Mitglied der Berufsbildungskommission Gastro-Suisse und interimistisch Direktor der Hotelfachschule Belvoirpark. Wir kondolieren seinen Angehörigen und behalten die enge und treue Verbundenheit von Max König in dankbarer Erinnerung.



## Hans-Heiny Spillmann †

Im Dezember wäre Hans-Heiny Spillmann 80 Jahre alt geworden. Leider ist der ehemalige Weiherhof-Wirt am 6. Juli verstorben. Wir teilen mit seinen Angehörigen den grossen Schmerz. Hans-Heiny gehörte acht Jahre dem Grossen Rat an und engagierte sich stark für das Gewerbe. Auch im Vorstand des Wirtverbandes leistete er wertvolle Arbeit, unter anderem trug er den Finanzen Sorge. Hans-Heiny war stets aufrecht und kämpferisch. Die Generalversammlung ernannte ihn im Jahr 2000 für seine Verdienste um die Branche und den Verband zum Ehrenmitglied. Wir werden sein Andenken in Ehren halten.



# Klimahysterie und Freiheit

**Dieser Sommer steht ganz im Zeichen des Klimamas. Wenn man es genau nimmt, dann müsste man von Klimahysterie sprechen.**

**E**ins vorweg: Ich bin kein Klimaleugner. Das Klima ändert sich und es ist auch klar, dass die Menschen ihren Anteil daran haben - welchen genau ist unklar. Und auch ich bin der Meinung, dass wir so leben sollten, dass die Umwelt möglichst wenig Schaden nimmt.

**«Es ist einfacher, den Klimanotstand auszurufen als vor der eigenen Türe zu kehren.»**

Es gäbe konkrete Massnahmen, die man ergreifen könnte: Ich habe einen Vorstoss in Bundesbern eingereicht, der den Parlamentsbetrieb papierlos, d.h. nur noch digital machen will. Mein Vorschlag wurde zwar angenommen, wird aber nur zögerlich umgesetzt.

Eine grüne Nationalrätin meinte zu mir: «Ich arbeite halt schon viel lieber mit Papier, da hat man etwas in der Hand.» Es ist halt einfacher, rein proklamatorisch, den Klimanotstand auszurufen als vor der eigenen Türe zu kehren. Eine andere

Idee, um die Umwelt zu entlasten, wäre ein rein digitales Postsystem in der Schweiz. Ein konkreter Vorschlag, der sofort etwas nützen würde. Aber mit konkreten Vorschlägen haben es die Klimaaktivisten meistens nicht so...

Das kann man von den Grünen Basel-Stadt nicht sagen, die nun auch auf den Klimahysterie-Zug aufspringen: Sie wollen die Bürger unseres Kantons per Gesetz zwingen, nur noch die Hälfte Fleisch und Milchprodukte zu essen. Zudem soll es ein Werbeverbot für Fleisch geben. Restaurants sollen wohl künftig nicht mehr ihre Hauspezialität, ein «saftiges Entrecôte double mit hausgemachter Café de Paris-Butter» anpreisen dürfen.

Die Grünen wollen auch keine Werbung mehr für Flugreisen erlauben. Die Touristen sollen zu Hause bleiben und ja nicht nach Basel kommen. Auch dem Klima zu Liebe. Der Anfang vom Ende der Tourismusstadt Basel...

Bald soll wohl auch das Wasser besteuert werden, damit wir nur noch einmal in der Woche duschen und auf einen Rasen im Garten verzichten. Und günstige Kleider von H&M, C&A und Co. sollen wir wohl auch bald nicht mehr kaufen und uns lieber

etwas Wärschaftes und dafür Unmodisches anschaffen. Willkommen im vorletzten Jahrhundert!

Tragen wir Sorge zu unserer Umwelt, aber lassen wir uns nicht von der grassierenden Klimahysterie anstecken. Ich freue mich schon auf mein nächstes Cordon-bleu in einer der wunderbaren Basler Baizen.



Sebastian Fehner, Nationalrat SVP

## Wer isst fleischlose Burgers?

**In US-amerikanischen Schnellverpflegungsrestaurants sind Bestellungen von Vegi-Burgers gegenüber dem Vorjahr um 10 Prozent gestiegen. Die Fleischvarianten sind allerdings noch immer sehr viel beliebter. Das zeigt eine Erhebung des Marktforschungsunternehmens NPD.**

**I**nnert Jahresfrist wurden in Quick-Service-Lokalen 228 Millionen pflanzenbasierte Burgers verkauft. Das starke Wachstum um einen Zehntel wird laut NPD nicht durch eine Zunahme von Vegetariern oder Veganern getrieben, sondern vor allem von der Tatsache, dass mehr grosse Restaurantketten überhaupt fleischlose Varianten des Fastfood-Klassikers anbieten.

**«Viele Erwachsene sind bestrebt, die Menge pflanzlicher Lebensmittel in ihrer Ernährung zu erhöhen.»**

Der CREST-Service von NPD beobachtet, wie Konsumenten Restaurants nutzen. Hamburger mit Fleisch-Pattys sind immer noch der meistbestellte Artikel, auch wenn deren Wachstum flach ist. Im Berichtsjahr bis April 2019 kauften US-amerikanische Verbraucher in Schnellrestaurants zwei pflanzliche Burger und 18 Rindfleisch-Burger.

Interessanterweise verzehrten 95% aller Käufer von Vegi-Burgers innerhalb des letzten Jahres auch mindestens einen Rindfleischburger. Zwar tragen Veganer und Vegetarier möglicherweise zum Wachstum der fleischlosen Burgers bei, sie sind aber nicht dafür hauptverantwortlich.

Laut NDP ist ein grosser Teil der erwachsenen Bevölkerung bestrebt, die Menge pflanzlicher Lebensmittel in ihrer Ernährung zu erhöhen. Als Motiv geben Befragte das Tierwohl, die Nachhaltigkeit

und die Gesundheit an. «Burgers auf pflanzlicher Basis ermöglichen es den Verbrauchern, Fleisch zu ersetzen, ohne ein Opfer zu bringen», meint Darren Seifer, Lebensmittel-Analyst bei der NPD Group.



Die meisten fleischlosen Hamburger werden von Konsumenten verzehrt, die auch Fleisch essen.

# «Fairness ist die Grundlage einer gesunden Wirtschaftspolitik»

**Der Cateringunternehmer Mustafa Atici (50) kandidiert auf der SP-Liste für den Nationalrat. Zu seinen Kernthemen gehören die Bildungspolitik, die KMU-Wirtschaft und die Integration.**

**M**ustafa Atici ist 1969 in der Türkei geboren. Der alevitische Kurde ist verheiratet und hat zwei Kinder. Von 2005 bis 2019 sass er im Grossen Rat. Geschäftlich ist Atici als selbständiger Berater und Unternehmer im Bereich Lebensmittel und Catering tätig, unter anderem im Fussballstadion St. Jakob-Park.

### Weshalb wollen Sie Nationalrat werden?

Ich möchte mich auf der nationalen Ebene für kleine und mittlere Unternehmen einsetzen und bringe meine Erfahrung ein. Zudem ist es doch so, dass auch wenn über die Interessen und Bedürfnisse von KMU gesprochen wird, die Vertreter der grossen Unternehmungen mehr Gewicht haben. Gleichzeitig besteht die Gefahr, dass in diesen Diskussionen die Ideologie der Parteien den Kurs bestimmt.

### Die SP steht für mehr Umverteilung, Verbote und Bürokratie...

Die Interessen der KMU-Wirtschaft haben mit mir auch in der SP eine Stimme. Mit guten Argumenten verschaffe ich mir durchaus Gehör. Die SP will nicht mehr Verbote oder Bürokratie als andere Parteien. Aber, eine gesunde Wirtschaftspolitik kann nur auf dem Boden von Fairness funktionieren. Konkret heisst das: faire Arbeitsbedingungen, attraktive und familienfreundliche Teilzeitmodelle, gleiche Startchancen, nachhaltige Produkte. KMU sind attraktive und wichtige Arbeitgeber, sie sollen dies auch bleiben.

### Sie beschäftigen sich stark mit Integrationsthemen. Warum?

Ich kam als Immigrant hierher und habe mit der Integration unterschiedliche, für mich letztlich vorwiegend positive Erfahrungen gemacht. Doch zu Beginn war es nicht einfach. Wirklich integriert fühlte ich mich erst, nachdem ich die deutsche Sprache erlernt hatte. Die Sprache ist der Schlüssel! Ich möchte auf der politischen Ebene zur Integration anderer beitragen.

### Welche Rezepte empfehlen Sie?

Ich bin ein Anhänger der kantonalen Vorgabe «fordern und fördern». Für mich steht fest, dass wir nur gemeinsam die Zukunft positiv beeinflussen werden. Alle Jugendlichen in diesem Land brauchen gute Bildungsmöglichkeiten, unabhängig von ihrem Elternhaus. Perspektiven zu bieten, das ist unsere Hauptaufgabe!

Mangelhafte Sprachkenntnisse, weil zuhause die Unterstützung fehlt, können überwunden werden. Hier muss das Schulsystem ausreichend unterstützen und eingreifen. Es braucht Spielgruppen mit

Sprachförderung. So gehen uns die Lehrlinge nicht aus und junge Menschen werden im Berufsleben erfolgreich sein. Dann werden sich viele der sogenannten Integrationsprobleme von allein lösen.

### Anerkennen Sie, dass es echte Integrationsprobleme gibt?

Es bringt nichts, die Dinge schönzureden. Ich plädiere aber dafür, die Aspekte Asyl und Kriminalität separat zu thematisieren. Die Schweiz ist für ihre

---

**«Wirtschaft, Bildung und Migration können nicht getrennt voneinander betrachtet werden.»**

---

weitere Entwicklung auf den positiven Beitrag von Migrantinnen und Migranten angewiesen. Ihre Kinder sind ein Teil der Zukunft unserer Gesellschaft.

### Weshalb engagieren Sie sich in der Bildungspolitik?

Es gehört zu den Aufgaben eines Staates, sich dafür einzusetzen, dass alle Bürgerinnen und Bürger die gleichen Chancen auf Bildung und Weiterbildung

haben. Sobald die Chancengleichheit gewährleistet ist, zählt die Leistung.

### Schulabgängern fehlt es an grundlegenden Kenntnissen. Versagt unser System?

Forschungsergebnisse zeigen, dass 63% der Eltern ihre Kinder in die Nachhilfe schicken. Es sind vor allem Kinder aus begüterten Familien, die eine besondere Förderung erhalten. Wenn der Schulerfolg vom Geldbeutel abhängig ist, bedroht das die Chancengleichheit. Tagesschulen wären hier eine Lösung. Zudem müssen wir den individuellen Lernbedürfnissen noch mehr gerecht werden.

### Was werden Sie in Bern bewirken?

Ganz generell werde ich in der SP-Fraktion meine Erfahrungen als Unternehmer einbringen. Mehr Bodenhaftung tut auch uns gut. Ich verstehe mich als Vertreter der kleinen Unternehmen und der vielen Migranten in diesem Land. Wirtschaft, Bildung und Migration können nicht getrennt voneinander betrachtet werden. Im guten Zusammenspiel dieser drei Bereiche liegt für die Schweiz nach wie vor das Zukunftspotential.



Mustafa Atici: «Perspektiven zu bieten, das ist unsere Aufgabe.»

Kostenlose Weiterbildung

## Führen zur Spitzenleistung



Mittagsservice, Hektik, Coup de Feu: In diesem Höchstleistungsumfeld ein Team zu führen, ist anspruchsvoll. Gute Führung heisst unter anderem, ein Arbeitsklima zu schaffen, in dem die Mitarbeiter gerne anpacken.

Ein fröhliches Team hat positive Auswirkungen auf den wirtschaftlichen Erfolg. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu Höchstleistungen führen und gleichzeitig mehr Führungsfreiraum erhalten.

Unser Referent hat 20 Jahre Erfahrung im Fallschirmsport als Mitglied der Nationalmannschaft und mehrfacher Weltrekord-Teilnehmer. Er ist «Agiler Coach» bei der Mobiliar und der Swisscom. Seine These: Die Gesetzmässigkeiten für erfolgreiche Leadership sind im Sport und in der Wirtschaft identisch.

## Dienstag, 17. September 2019

Rhyпарк, Mülhauserstrasse 17, Basel

Parkplätze beschränkt, Haltestelle Novartis Campus

### Ablauf

14.45 Uhr	Türöffnung
15.00 Uhr	Begrüssung und Einleitung durch Maurus Ebner, Wirtverband Basel-Stadt
15.10 Uhr	Referat von Martin König, Durchblick Business Coaching, Münchenstein
16.10 Uhr	Apéro
17.00 Uhr	Ende der Veranstaltung

### Inhalt

Wie Sie Mitarbeiter und Teams zu Spitzenleistungen führen. Wie Sie Ihre Strategie mit Ihrem Team umsetzen. Welche erfolgreichen Führungswerkzeuge es gibt. Wie Sie Führungsfreiraum erhalten. Wie Sie ein einzigartiges Arbeitsklima schaffen, in welchem Mitarbeiter Lust haben, mitzuwirken und anzupacken. Wie gesunde und fröhliche Mitarbeiter/innen zu einem profitablen Unternehmen führen. Weshalb Führung nie aufhört.

### Zielpublikum

Betriebsinhaber, Geschäftsführer, Kadermitarbeiter

### Anmeldung

Ein kurzes Mail an [ebner@baizer.ch](mailto:ebner@baizer.ch) genügt. Für Mitglieder und Begleitpersonen ist die Teilnahme kostenlos. Mitglieder unserer GastroSuisse-Schwestersektionen sind ebenfalls willkommen! Melden Sie sich rasch an, spätestens bis zum 15. September 2019.

# Elf Tage im Zeichen des Genusses

**Vom 12. bis 22. September findet die erste Ausgabe der «Genusswoche Basel» statt. Während elf Tagen dreht sich in Basel alles um die Freude am Essen und Trinken. Höhepunkt wird das «Genussfestival» am 21. September sein, bei dem die kulinarische Vielfalt der Stadt konzentriert erlebbar wird.**

Die Genusswoche hat zum Ziel, den Genuss, den Respekt vor den Lebensmitteln, die Freude am Kochen und am guten Essen zu fördern sowie dem lokalen Genusshandwerk eine Bühne zu bieten. Die Besucherinnen und Besucher können während zehn Tagen an zahlreichen Veranstaltungen Neues entdecken, mitmachen oder einfach geniessen.

**«Die Lebensmittelbranche ist innovationsbereit und stark verbunden mit regionalen Produkten.»**

Projektleiter Daniel Nussbaumer ist überwältigt von der Anzahl Anmeldungen: «Unser Ziel war es, um die dreissig Veranstaltungen für die Lancierung der ersten Genusswoche in Basel-Stadt zu gewinnen, nun sind es über hundert!»

Es ist gelungen, ein abwechslungsreiches Angebot mit vielen Highlights zusammenzustellen. So führt eine Velotour von Slow Food Basel zu den Bienenvölkern in der Stadt. Die Confiserie Besche lädt ein, selbst «Schoggi» herzustellen. Der Chefkoch

der Taverne Johann metzget eine Wildsau aus regionaler Jagd, bereitet daraus täglich wechselnde Gerichte zu und zeigt praxisnah, was es heisst, ein Tier «nose to tail» zu verwerten. Und Tanja Grandits bietet im Stucki «Spitzengastronomie für Jugendliche».

Das Angebot ist bunt und vielfältig. Es stammt von Produzenten, Händlern, Gastronomen und Kulturschaffenden. «Es ist sehr erfreulich, dass so viele verschiedene Betriebe an der Genusswoche Basel teilnehmen. Die Lebensmittelbranche ist innovationsbereit und stark verbunden mit regionalen Produkten», so Maurus Ebnetter, Co-Präsident des Vereins Genusswoche Basel.

Am 21. September findet das Genussfestival statt. An diesem Tag können in der ganzen Stadt Veranstaltungen besucht werden. Man wirft einen Blick in die Kitchen Party von Globus und geniess ein lokales Randenrisotto oder besucht im Hause Kirschgarten eine Führung im Historischen Museum. In der alten Markthalle werden Fische filetiert, das Amt für Umwelt zeigt unter freiem Himmel den

Film «Edible City» und Unser Bier öffnet die Tore zur Brauerei.

Die Genusswoche Basel wird unterstützt von den IWB und den Schweizer Salinen. In die Arbeitsgruppe und das Qualitätskomitee der Genusswoche Basel sind zahlreiche Organisationen und Personen eingebunden: Pro Innerstadt, Wirtverband, Gewerbeverband, der Verein Kultur & Gastronomie, Slow Food Basel, Gsünder Basel, Markthalle Basel AG, der Kochbuchautor Claudio del Principe, die Künstlerin Sandra Knecht, das Amt für Umwelt und Energie sowie die Kantons- und Stadtentwicklung.

Auch dank dieser breiten Abstützung ist es gelungen, so viele regionale Hersteller und Verarbeiter von Lebensmitteln zum Mitmachen zu bewegen: Restaurants, Bars, Bäckereien, Confiseries, Metzgereien, Manufakturen, Bildungsinstitutionen und andere mehr. Für die teilnehmenden Betriebe ist die Genusswoche eine hervorragende Gelegenheit, sich noch stärker zu profilieren.

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



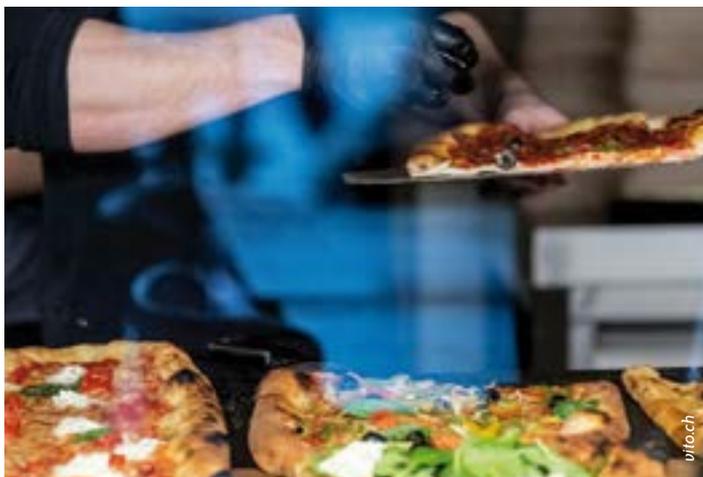
sutterbegg.ch

Am 13. und am 21. September gewährt Sutter Begg Einblicke in seine Backstube. Anmeldung erforderlich.



mylk.ch

Im Rahmen des Genussfestivals werden kostenlose Führungen durch Basels einzige Käserie angeboten.



vitaloch

Einen Blick hinter die Kulissen werfen und zusammen mit den Profis Pizza backen: Das ist im Vito Gundeli möglich.



stuckibaseli.ch

Im Restaurant Stucki bietet Tanja Grandits jungen Leuten von 18 bis 25 die Gelegenheit, für 60 Franken Spitzengastronomie zu erleben.

# Genusswoche Basel

## vom 12. bis 22. September 2019

Mehr Infos unter  
[genusswochebasel.ch](http://genusswochebasel.ch)

### Gastronomie

#### Baselbieter Wildschwein

Taverne Johann  
[tavernejohann.ch](http://tavernejohann.ch)

#### Basler Spezialitäten

Restaurant Weiherhof  
[weiherhof.ch](http://weiherhof.ch)

#### Basler Spezialität in dr typische Basler Beiz

Restaurant Schnabel  
[restaurant-schnabel.ch](http://restaurant-schnabel.ch)

#### Beer & Dine

Restaurant Les Gareçons  
[lesgarecons.ch](http://lesgarecons.ch)

#### Bier-Genussmenü

Restaurant Linde  
[linde-basel.ch](http://linde-basel.ch)

#### Bio-Gemüse aus Biel-Benken

Bio-Bistro  
[buespi.ch](http://buespi.ch)

#### Brunch mit Spezialitäten aus der Region

Restaurant Kohlmanns  
[kohlmanns.ch](http://kohlmanns.ch)

#### Essen mit Freunden

Restaurant Gifhüttli  
[gifthuettli.ch](http://gifthuettli.ch)

#### Forelle blau

Restaurant Walliserkanne  
[walliserkanne-basel.ch](http://walliserkanne-basel.ch)

#### Feine Tropfen aus der Region

Spale Bar  
[spale-bar.ch](http://spale-bar.ch)

#### Frisches aus der Region

Der Teufelhof Basel  
[teufelhof.com](http://teufelhof.com)

#### Genuss aus dem Urban Gardening

Restaurant Parterre Rialto  
[parterre-rialto.ch](http://parterre-rialto.ch)

#### Genuss-Menü

Restaurant Krafft  
[krafftbasel.ch](http://krafftbasel.ch)

#### Genusswoche im Besenstiel

Restaurant Besenstiel  
[besenstiel.ch](http://besenstiel.ch)

#### Genusswoche im Volkshaus

Restaurant Volkshaus  
[volkshaus-basel.ch](http://volkshaus-basel.ch)

#### Genusswoche-Spezialmenü

Restaurant Klingeli  
[klingeli.ch](http://klingeli.ch)

#### Indische Spezialitäten zur Genusswoche

Restaurant Mandir  
[mandir.ch](http://mandir.ch)

#### Individuelles 3-Gang-Menü

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

#### Kaffee-Erlebnis mit der Rösterei Buser

Kaffee Restaurant Bar 1777  
[1777.ch](http://1777.ch)

#### «La Bénichon» mit Wein aus Muttenz

Restaurant Gellert  
[cafe-restaurant-gellert.ch](http://cafe-restaurant-gellert.ch)

#### Local Treats – Cocktail & Food Pairing Dinner

Restaurant Werk 8  
[werkacht.ch](http://werkacht.ch)

#### Metzgete im Löwenzorn

Restaurant Löwenzorn  
[loewenzorn.ch](http://loewenzorn.ch)

#### Mittelalterschmaus

Wirtshaus St. Jakob  
[sanktjakob-basel.ch](http://sanktjakob-basel.ch)

#### Nomad comes home

Nomad Eatery & Bar  
[nomad.ch](http://nomad.ch)

#### Picknick in den Merian-Gärten

Café-Restaurant Villa Merian  
[villa-merian.ch](http://villa-merian.ch)

#### Raclette über dem offenen Feuer

Hotel Basel  
[hotel-basel.ch](http://hotel-basel.ch)

#### Real Food 4 Real People

Restaurant Tellplatz 3  
[tellplatz3.ch](http://tellplatz3.ch)

#### Regionaler Wine & Dine Abend

Restaurant Hasenburg  
[hasenburg.swiss](http://hasenburg.swiss)

#### Regional food, less foodwaste

Gymnasium Bäumlihof und Mensa der Universität  
[sv-restaurant.ch](http://sv-restaurant.ch)

#### Schwarzwald im Gellert

Restaurant Gellert  
[cafe-restaurant-gellert.ch](http://cafe-restaurant-gellert.ch)

#### Soirée Vigneron

VinOptimum Bar à Vin  
[vin-optimum.ch](http://vin-optimum.ch)

#### Spezial-Menü im Rhyschänzli

Restaurant Rhyschänzli  
[rhyschaenzli.ch](http://rhyschaenzli.ch)

#### Spitzengastronomie für Jugendliche

Restaurant Stucki – Tanja Grandits  
[stuckibasel.ch](http://stuckibasel.ch)

#### Suppenfleisch in drei Gängen

Hotel Restaurant Stadthof  
[stadthof.ch](http://stadthof.ch)

#### Swiss Shrimp direkt am Rhein

Café Spitz im Hotel Merian  
[sorellhotels.com / swissshrimp.ch](http://sorellhotels.com/swissshrimp.ch)

#### Täglich Frisches aus der Region

Restaurant Ufer 7  
[ufer7.ch](http://ufer7.ch)

#### Tap Takeover: Bier von hier im Bierrevier

Bierrevier in der Alten Markthalle  
[bierrevier.ch](http://bierrevier.ch)

#### Tartar-Tage

Restaurant Filini im Hotel Radisson Blu  
[radissonblu.com](http://radissonblu.com)

#### Total regional & radikal saisonal

Restaurant zum Goldenen Fass  
[goldenes-fass.ch](http://goldenes-fass.ch)

#### Tour de Bâle

Restaurant Gellert  
[cafe-restaurant-gellert.ch](http://cafe-restaurant-gellert.ch)

### Kurse und Workshops

#### Atelierkurs «Fermentiertes»

Mimmis Kombucha Brauerei  
[mimmis-kombucha.ch](http://mimmis-kombucha.ch)

#### Backen, degustieren, dekorieren

Confiserie Beschle  
[beschle.ch](http://beschle.ch)

#### Clever einkaufen, genussvoll essen

Gsünder Basel  
[gsuenderbasel.ch](http://gsuenderbasel.ch)

#### Der Tisch als Statement

Globus Decoatelier  
[globus.ch](http://globus.ch)

#### Dessert-Workshop mit Albarock

Restaurant Schloss Bottmingen  
[weiherschloss.ch](http://weiherschloss.ch)

#### Faszinierende Welt der Pilze

Stadtpilze Basel  
[stadtpilze.ch](http://stadtpilze.ch)

#### Fisch-Workshop

Gasthof zum Goldenen Sternen  
[sternen-basel.ch](http://sternen-basel.ch)

#### Genuss mit Stil

Fellow Goldschmiede  
[fellowgoldschmiede.ch](http://fellowgoldschmiede.ch)

#### Genuss von klein auf gelernt

Gsünder Basel  
[gsuenderbasel.ch](http://gsuenderbasel.ch)

### **Glacemachen leicht gemacht**

Gelateria Eisuru  
altemarkthalle.ch

### **Grill-Event «Das grüne Kochwunder»**

Globus Marktplatz  
globus.ch

### **Kinderbackstube**

Cool Beans  
altemarkthalle.ch

### **Kürbisschnitzen zu Halloween**

Swissôtel LePlaza  
swissotel.com

### **Mehr als ein grüner Daumen**

Demeter-Gärtner Stefan Berg  
altemarkthalle.ch

### **Öi Öi**

Oelist GmbH  
oelist.ch

### **Pflanzenspaziergang und Schnabulieren**

Atelier du Monde  
feingemachtes.ch

### **Power und Harmonie durch 5 Elemente**

Forum für zeitgemässe Ernährung  
forum-ernaehrung.ch

### **Stadthonig**

Stadthonig Andreas Seiler  
stadthonig.ch

### **Wildgemüse in der Stadt**

Gemeinschaftsgarten Landhof  
urbanagriculturebasel.ch

### **Wildkräuter-Köstlichkeiten selber herstellen**

Forum für zeitgemässe Ernährung  
forum-ernaehrung.ch

### **Wurstseminar**

Slow Food Basel  
slowfood.ch

## **Besichtigungen / Degustationen**

### **Basel im Glas**

Choose Catering  
choose-basel.ch

### **Basel unverpackt**

Spezialitäten und Geschichten dahinter  
baselunverpackt.ch

### **Basler Spezialitäten**

Basler Fyynkoscht-Lädeli  
basler-fyynkoscht.ch

### **Besuch in der Ölmanufaktur**

Oelist GmbH  
oelist.ch

### **Blick in die Backstube**

Sutter Begg, Münchenstein  
sutterbegg.ch

### **Cookies-Spass**

Bäckerei Kult  
baeckereikult.ch

### **Den Basler Bienen auf der Spur**

Slowfood Basel  
slowfood.ch

### **Die Basler Stadtkäserei entdecken**

Mylk in der Markthalle  
mylk.ch

### **Die grüne und die schwarze Nuss**

Slow Food Basel  
slowfood.ch

### **Die Nacht der offenen Backstube**

Bäckerei Kult  
baeckereikult.ch

### **Eat global, buy local**

La Taparia  
lataparia.ch

### **Gaumenfreude und Fahrvergnügen**

Mobilitätswoche Dreiland  
mobilitaetswoche.ch

### **Herbstliches Lächerli-Huus**

Lächerli-Huus  
laeckerli-huus.ch

### **Hereinspaziert**

StadtPilze Basel  
stadtpilze.ch

### **How to Croissant**

Bäckerei Kult  
baeckereikult.ch

### **How to Pizza**

Vito Gundeli  
vito.ch

### **Käse, Sauerbrot, Hausbier**

Wirth's Huus GmbH  
kaese-spezialitaeten.ch

### **Kräuterkunde im Restaurant Stucki**

Restaurant Stucki  
stuckibasel.ch

### **Kulinarische Reise für junges Gemüse**

GemüseAckerdemie  
gemueseackerdemie.ch

### **Kulinarische Wanderung durch Basel-Stadt**

Wandersinn  
wandersinn.ch

### **Pastawerkstatt**

Ladenlokal Güterstrasse 271  
genusswochebasel.ch

### **Schwarzbrand – freche Destillate**

Zeltner Destillerie / Unser Bier  
zeltnerdestillerie.ch

### **Stadtmauerbrauer im Teufelhof**

Der Teufelhof Basel  
stadtmuerbrauer.ch

### **Teste Dein Weinwissen**

Vino e/y Vino  
vinoeyvino.ch

### **Urban Winery, Basels einzige Weinkellerei**

Vinigma GmbH  
vinigma.ch

### **Vom Bier zum Brand**

Brauerei Fischerstube  
uelibier.ch

### **Von der Bohne zur Tafel**

ChocolART  
altemarkthalle.ch

### **Whisky meets Whiskey**

Hinz und Kunz  
hinzundkunz.bar

### **Whisky und Schokolade**

Lokal Feldbergstrasse  
lokalfeldberg.ch

## **Ausstellungen, Filme, Podien**

### **Die Kraft der Lokalen**

Amt für Umwelt und Energie  
umwelt-vorbilder.ch / urbanagriculturebasel.ch

### **Ein Augenschmaus für den Wissensdurst**

Historisches Museum Basel  
Haus zum Kirschgarten  
hmb.ch

### **Erst das Fressen, dann die Moral**

Verein Soup & Chill  
soupandchill.ch

### **Weltacker-Tournee**

Verein Weltacker Schweiz  
weltacker.ch

## **Märkte und Produkte**

### **LA 21 Herbstmarkt: E Guete**

Rauracherzentrum und Humanitas  
riehen.ch

### **Genussweggli**

Sutter Begg  
sutterbegg.ch

### **Herbstgartenzeit Pflanzenmarkt**

Pro Specie Rara und Merian Gärten  
herbstgartenzeit.ch

### **Herbstgenuss am Breitemarkt**

Breitemarkt  
breitemarkt.ch

### **Hofverkauf: Produkte aus dem Stadtkanton**

Frisch vom Hof Bettingen  
frischvomhof.ch

### **Kitchen Party mit Blick auf den Marktplatz**

Globus Basel  
globus.ch

### **Kürbismarkt**

Verein Mätthäusmarkt  
matthaeusmarkt.ch

### **Produzentenmarkt «Feld zu Tisch»**

Alte Markthalle  
altemarkthalle.ch

### **Saisonales Spezialangebot**

Confiserie Beschle  
beschle.ch

GENUSSWOCHEBASEL.CH

# Genusswoche Basel

—  
12. - 22.  
September  
2019  
—

## Erleben Sie die erste Genusswoche Basel

Die erste Genusswoche Basel findet im Rahmen der Schweizer Genusswoche statt. Sie fördert den Genuss und die Freude am guten Essen und lädt dazu ein, die Genusstvielfalt Basels mit einem Fokus auf Regionalität, Saisonalität und Handwerk zu entdecken. Ob Picknick, Tasting, Workshop oder ein Essen mit Freunden – die Genusswoche bietet alles, was das Schlemmerherz begehrt und mehr. Es wird probiert, gemischt, gekocht, bestaunt.

Sponsoring:

SCHWEIZER  
SALINEN  
SALINES  
SUISSES

iwb

GENUSSWOCHE-Fonds  
Basel-Stadt

Support Organisationen:

Präsidentenrat des Kantons Basel-Stadt  
Kantons- und Stellenentwicklung

MARKTHALLE

Slow Food  
Basel – Food and Land



PRO INNERSTADT  
BASEL