



Dezember 2021 • Ausgabe 103

baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

Unsere Themen

| | |
|--|----|
| Roger Zächs Kampf für die Beschaffungsfreiheit | 2 |
| Fair-Preis-Initiative: Ziele erreicht | 3 |
| «Genusstadt 2022» | 4 |
| Tipps gegen die Lebensmittelvergeudung | 6 |
| Perlen aus dem Archiv: Der Kurort Mumpf | 7 |
| Beliebte Poke-Bowls | 8 |
| Geringe Ansteckungsgefahr in Restaurants | 9 |
| Der Grosse Rat ist zurück im Mittelalter | 11 |

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: 1500

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
Gerbergasse 48, CH-4001 Basel
Telefon 061 271 30 10, info@baizer.ch

Redaktion

Maurus Ebnetter
Dr. Jascha Schneider-Marfels

Gestaltung

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

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der
schweiz

Die Verzweiflung kehrt zurück

Nach einem passablen Sommer sind wir verhalten zuversichtlich in den Herbst gestartet. Nun holt uns die Realität ein: Die kommenden Monate werden zur Bewährungsprobe für das Schweizer Gastgewerbe.

Innert weniger Wochen hat sich die Lage verdüstert. Die Reservationen kamen zum Erliegen, bestehende Buchungen wurden reihenweise storniert. Grosse Firmen schicken ihre Mitarbeitenden wieder ins Home-Office und raten ihnen, auf Restaurantbesuche zu verzichten. Unsere Gäste sind verunsichert. Mit der Zertifikats-, Masken- und Sitzpflicht können nicht alle Betriebe gleich gut umgehen.

Bedenken Sie, was Sie in den letzten 22 Monaten alles geleistet und durchgestanden haben!

Immer mehr Gastronomen und Hoteliers wissen nicht, wie es weitergehen soll. Ihre Liquidität und die Zuversicht schwinden. Staatliche Unterstützungen haben uns zu überleben geholfen, unsere Leidenschaft allein hätte nicht gereicht. Doch jetzt riskieren viele Unternehmen doch noch unterzugehen!

An Sofortmitteln stehen die Kurzarbeit, der Corona-Erwerbsersatz und Bürgschaften zur Verfügung. Ob weitere Entschädigungszahlungen an der Gastgewerbe fliessen werden, ist unklar. Die Hoffnungen ruhen auf der sogenannten «Bundesratsreserve». In diesem Topf befinden sich noch 700 Millionen Franken. Für alles andere braucht es das Parlament – und viel Zeit.

Zu substantiellen Entschädigungen wird es wohl nur dort kommen, wo die Umsatzeinbussen eindeutig aufgrund behördlicher Massnahmen eintreten. Von daher wäre ein Lockdown, den man in den nächsten Monaten nicht komplett ausschliessen kann, einfacher. Von der psychologischen Seite her wären Schliessungen jedoch verheerend. Wer will schon in einer Branche arbeiten, die ständig von langanhaltender Kurzarbeit bedroht ist?

Rasche Abhilfe würde eine Umkehr beim Infektionsgeschehen und den Hospitalisierungen bringen. Die Entkoppelung von Fallzahlen und Spitalerweisungen zeigt, dass die Impfungen und die natürliche Immunisierung das Risiko schwerer

Verläufe verringern. Sofern diese Wirkung anhält, ist kaum mit einer unkontrollierbaren Überlastung des Gesundheitswesens zu rechnen.

Nur auf die Impfungen als Lösung zu setzen, wäre leichtfertig. Bessere Behandlungsmethoden und der Ausbau der Spitalkapazitäten (resp. das Hochfahren auf frühere Kapazitäten) müssen ebenso Bestandteil einer wirksamen Corona-Strategie sein wie ein achtsamer Umgang der Menschen untereinander. Im Vergleich zu den Nachbarländern wählt die Schweiz meist etwas mildere Wege, und sie macht damit gute Erfahrungen.

Es ist nicht einfach, positiv eingestellt zu bleiben. Doch bedenken Sie, was Sie in den letzten 22 Monaten alles geleistet und durchgestanden haben. Ihr Einsatzwille und die Solidarität Ihres Umfelds werden Sie auch durch diese Krisenphase führen. Gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden, Gästen, Freunden und Liebsten stehen wir das durch. Unser Verband wird alles unternehmen, um der Branche zu helfen. Wir wünschen Ihnen von Herzen viel Kraft, Geschick, Erfolg und frohe Festtage!

Maurus Ebnetter



«Eine Grundvoraussetzung für wirksamen Wettbewerb»

Der indirekte Gegenvorschlag des Parlaments zur Fair-Preis-Initiative erfüllt die Forderungen der Initiative fast vollständig. Sehr grossen Anteil an diesem Erfolg hatte Prof. Dr. Roger Zäch, der die Initianten juristisch beriet.

Herr Prof. Zäch, weshalb kosten viele Produkte in der Schweiz sehr viel mehr als im Ausland?

Ein Teil der höheren Preise kann durch höhere Kosten hierzulande erklärt werden, ein Teil aber eben nicht. Internationale Konzerne insbesondere schöpfen die Kaufkraft gezielt ab und halten die Preise künstlich hoch. Diese «Schweiz-Zuschläge» führen dazu, dass viele KMU weniger wettbewerbsfähig sind, weil ihre Produktionskosten zu hoch sind.

Wird der Gegenvorschlag zur Fair-Preis-Initiative dafür sorgen, dass missbräuchliche Schweiz-Zuschläge endlich unterbunden werden?

Nachfrager, die von einem bestimmten Produkt abhängig sind, weil sie das nicht anderswo beschaffen können, erhalten nun endlich Beschaffungsfreiheit. Die beschlossenen Gesetzesänderungen werden dafür sorgen, dass viele Unternehmen ihr Verhalten von sich aus ändern, weil sie nicht mehr davon ausgehen können, vom Kartellgesetz nicht erfasst zu werden. Nachfrager aus der Schweiz können künftig nicht mehr so einfach diskriminiert werden, nur weil sie aus der Schweiz kommen.

Können wir nun verlangen, dass heimische Unternehmen ihre Produkte zu den gleichen Preisen verkaufen wie beispielsweise in Portugal?

Nein. Jedes Unternehmen bleibt in seiner Preisgestaltung frei. Es muss sich jedoch dem Wettbewerb stellen. KMU oder die öffentliche Hand können Produkte, auf die sie angewiesen sind, neu auch in Portugal einkaufen, wenn sie das möchten – zu Preisen, die die Anbieter dort selbst unter Wettbewerbsbedingungen festgelegt haben.

Können die neuen Gesetzesbestimmungen im Ausland durchgesetzt werden?

Es mag Fälle geben, in denen eine Durchsetzung im Ausland schwierig ist. Gerade in wichtigen Fällen wird aber die Verhandlungsposition der Nachfrager aus der Schweiz gestärkt. Die Wettbewerbskommission kann jetzt schon gegen Unternehmen im Ausland vorgehen. Das zeigen die Fälle Elmex, Nikon oder BMW.

Und wenn das Ausland einfach nicht mitmacht?

In der Schweiz wie in der EU und vielen anderen Staaten gilt für das Kartellrecht das Auswirkungsprinzip. Das Kartellgesetz ist auf Sachverhalte anwendbar, die sich bei uns auswirken, auch wenn sie im Ausland veranlasst werden.

Fast alle Länder in Europa haben überdies das sogenannte Lugano-Übereinkommen unterzeichnet, das sie verpflichtet, rechtskräftige schweizerische Urteile zu vollstrecken. Zudem wären Schadenersatzansprüche oder Bussen über Arrestlegungen durchsetzbar, wenn das behindernde Unternehmen Vermögenswerte in der Schweiz hat, etwa Forderungen aus Warenlieferungen.

Wird es nun eine Verfahrensflut geben?

Die meisten Unternehmen werden ihr Verhalten von vornherein anpassen, wenn sie nicht mehr damit rechnen können, vom Kartellgesetz gar nicht erfasst zu werden. Es braucht aber sicherlich noch ein paar Leitentscheide der Weko und/oder von Zivilgerichten.

Wird es mehr Parallelimporte geben?

Parallelimporte konnten schon bisher von den Herstellern nicht unterbunden verboten. Bisher funktionieren sie aber leider überall dort nicht, wo die Hersteller den ganzen Vertrieb kontrollieren, den Graumarkt dadurch klein halten und die Nachfrage zwingen, ihre Produkte in der Schweiz zum diktierten Preis abzunehmen. Diese unbefriedigende Situation wird sich stark verbessern.

Es geht nicht um ein Menschenrecht auf das günstigste Produkt.

Hätte es nicht genügt, die technischen Handelshemmnisse abzubauen?

Der Abbau staatlicher Hürden ist wichtig. Doch er nützt nichts, solange die Konzerne im Ausland Nachfragern aus der Schweiz gar keine Waren verkaufen und so ihr Vertriebssystem vor Wettbewerb schützen. Wer nichts zu verzollen hat, dem nützen vereinfachte Zollvorschriften nichts.

Wieso war das Kartellgesetz bisher nicht ausreichend?

In der Praxis ist es oft nicht möglich, Abreden oder Marktbeherrschung zu beweisen. Um Kartellrenten zu verhindern, braucht es die neuen Bestimmungen, welche die Weko zwingen, in wesentlich mehr Fällen als heute von einer Marktbeherrschung auszugehen und entsprechende Tatbestände zu unterbinden.

Die Gegner der neuen Bestimmungen behaupten, dass Jobs in der Schweiz gefährdet werden.

Arbeitsplätze gehen doch vor allem verloren, weil Betriebe ihre Produktion ins Ausland ver-

lagern und weil standortgebundene Unternehmen, wie Hotels und Restaurants, ihre internationale Wettbewerbsfähigkeit verlieren. Verschwinden die ungerechtfertigten Schweiz-Zuschläge, so steigt die Wettbewerbsfähigkeit unserer Unternehmen. Das sichert und schafft Arbeitsplätze!

Wenn jetzt alle im Ausland beschaffen, leiden Anbieter in der Schweiz.

Wer nichts zu verzollen hat, dem nützen vereinfachte Zollvorschriften nichts.

Wenn der Einkauf von Waren im Ausland nicht mehr behindert werden kann, werden auch die Preise von Vertretungen und Alleinimporteuren in der Schweiz sinken, so dass es wieder attraktiv wird, die gewünschten Waren in der Schweiz zu beziehen. Dafür gibt es einen empirischen Beweis: Seit man seit 1995 Autos direkt im EWR einkaufen kann, sind die Autopreise ohne «Swiss Finish» auf etwa EWR-Niveau.

Das Konzept der relativen Marktmacht wurde nicht nur von der Gewerkschaftslinken, sondern auch von wirtschaftsliberalen Kräften bekämpft. Wie liberal sind die neuen kartellrechtlichen Regelungen?

Es geht nicht um ein Menschenrecht auf das günstigste Produkt, sondern um das Recht der Nachfrager, ohne Diskriminierung nach Wohnort oder Nationalität dort einzukaufen, wo sie wollen. Diese Grundvoraussetzung für wirksamen Wettbewerb wurde beispielsweise schon 1859 von John Stuart Mills, einem der einflussreichsten Denker des Liberalismus, in seinem Werk «On Liberty» beschrieben. Eine echt liberale Politik beseitigt staatliche Handelshemmnisse und unterbindet Wettbewerbsbeschränkungen durch private Unternehmen.

Was ist mit der Vertragsfreiheit?

Zwar braucht die Wirtschaftsfreiheit die Vertragsfreiheit. Letztere ist aber zum Schutz der Wirtschaftsfreiheit dann einzuschränken, wenn damit andere Unternehmen in der Aufnahme oder Ausübung des Wettbewerbs behindert werden.

Verschwindet jetzt die Hochpreisinsel?

Die beschlossenen Präzisierungen im Kartellgesetz sind ein wichtiger Beitrag im Kampf gegen die Hochkosteninsel Schweiz. Aber es gibt keine Allheilmittel. Vergessen wir nicht, dass manche Preise in der Schweiz hoch sind, weil es politisch so gewollt ist. Bei Agrarprodukten

haben wir Schutzzölle und Importkontingente. Und die Medikamentenpreise werden staatlich festgelegt.

Eines aber ist sicher: Unternehmen in der Schweiz können nicht gerechtfertigte «Schweiz-Zuschläge» vermeiden, dadurch sinken ihre Produktionskosten, dadurch werden sie wettbewerbsfähiger und stärker. Das ist das eigentliche Ziel der Revision. Das dürfte auch Arbeitsplätze sichern. Dafür lohnte sich der Einsatz.

Werden Lebensmittel also teuer bleiben?

Fleisch und andere Lebensmittel werden wohl erst günstiger, wenn weitere Sektoren des Agrarmarkts liberalisiert werden. Die Preise gewisser Markenprodukte geraten aber durch Parallelimporte unter Druck.

Und im Gesundheitswesen?

Bisher fehlt auch dort eine umfassende Beschaffungsfreiheit, und die ungerechtfertigt

hohen Importkosten schlagen sich in den Gesundheitskosten nieder. Wenn jetzt medizinische Verbrauchsgüter und Geräte direkt im Ausland beschafft werden können, lässt sich viel einsparen. In einer umfassenden Preisvergleichsanalyse und unter Einbezug einer Studie des Kantonsspitals Winterthur errechnete die Fachhochschule Nordwestschweiz für den Spitalbereich ein Sparpotenzial von jährlich 480 bis 600 Millionen Franken. Auch bei Generika werden die neuen Bestimmungen anwendbar sein.

Wie wird der einfache Bürger sonst noch profitieren?

Da auch die öffentliche Hand von missbräuchlichen Schweiz-Zuschlägen betroffen ist, werden wir alle als Steuer- und Prämienszahler profitieren. Auch die Stärkung des Produktionsstandorts Schweiz ist in unserem aller Interesse. Und schliesslich enthält der Gegenvorschlag auch ein Geoblocking-Verbot, von dem die Konsumenten stark profitieren werden – aber auch KMU, für die die Online-Beschaffung immer wichtiger wird.

Zur Person

Roger Zäch ist eine Koryphäe des Kartellrechts. Der 82-jährige habilitierte beim späteren Bundesrat Arnold Koller und Prof. Dr. Hans Merz, Universität Bern, für schweizerisches und europäisches Privat- und Wirtschaftsrecht. Im Anschluss lehrte er als ausserordentlicher, ab 1979 als ordentlicher Professor an der Hochschule St. Gallen.

Zudem war er dort von 1980 bis 1984 Dekan der juristischen Abteilung. Von 1989 bis 2006 lehrte er als Ordinarius für Privat-, Wirtschafts- und Europarecht an der Universität Zürich. Zäch war ab 1986 Mitglied der Kartellkommission und von 1996 bis 2007 Vizepräsident der Wettbewerbskommission.

Wie geht es jetzt weiter?

Wichtig ist, dass Unternehmen, insbesondere KMU, jetzt die neuen Möglichkeiten nutzen. Als erstes müssten sie von ihren bisherigen Lieferanten in der Schweiz oder im Ausland Preisreduktionen verlangen, und zwar unter Hinweis auf die neue Rechtslage ab 1. Januar 2022. In vielen Fällen dürfte bei Lieferung in der Schweiz ein Zuschlag von 5 bis 10 Prozent gerechtfertigt sein. Die Weko oder die Gerichte sollten erst nach Rücksprache mit ihren Verbänden eingeschaltet werden.



Prof. Roger Zäch kann als Hauptautor des Initiativtextes der Fair-Preis-Initiative bezeichnet werden. Er war sich nicht zu schade, bei der Unterschriftensammlung mitzuhelfen.

Ziele erreicht

Der Bundesrat setzt den indirekten Gegenvorschlag zur «Fair-Preis-Initiative» auf den 1. Januar 2022 in Kraft. Nun geraten missbräuchliche Schweiz-Zuschläge unter Druck.

Das Konzept der relativen Marktmacht wird ausdrücklich ins Schweizer Kartellrecht aufgenommen. Unternehmen erhalten für Produkte, für die sie keine ausreichenden und zumutbaren Ausweichmöglichkeiten haben, die Beschaffungsfreiheit im Ausland. Das wird ungerechtfertigte Schweiz-Zuschläge unter Druck setzen.

Viele Konzerne werden ihr Verhalten nur schon aus Compliance-Gründen anpassen.

Neu wird das private Geoblocking von Unternehmen grundsätzlich als unlauter und unzulässig qualifiziert, was eine Diskriminierung von Nachfragern aus der Schweiz bei der Online-Beschaffung nur noch bei Vorliegen eines sachlichen Grundes möglich macht.

Der Trägerverein der Fair-Preis-Initiative hat seine Ziele erreicht und wurde durch einstimmigen Beschluss der Mitgliederversammlung aufgelöst. Die einzelnen Unternehmen sind aufgefordert zu prüfen, ob sie bei der Beschaffung benötigter ausländischer Produktionsmittel missbräuchliche «Schweiz-Zuschläge»

bezahlen müssen. Sie sind gebeten, dies ihren Verbänden zu melden.

Zwar ist davon auszugehen, dass viele internationale Konzerne ihr Verhalten nur schon aus

Compliance-Gründen anpassen, doch wird es wohl auch einige Leitentscheide der Wettbewerbsbehörden brauchen, bis die Gesetzesänderungen ihre volle Wirkung entfalten.



Die Unternehmen sind aufgefordert, Diskriminierungen bei der Beschaffung ihren Branchenverbänden zu melden.

Basel wird «Genussstadt 2022»

Im September fand die dritte Ausgabe der Genusswoche Basel statt. Während elf Tagen stand das regionale Genusshandwerk auf der Bühne. Nächstes Jahr erhält Basel das Prädikat «Genussstadt 2022» und steht im nationalen Rampenlicht. Tanja Grandits wird offizielle Genuss-Patin.

Auch dieses Jahr bot die Genusswoche Basel viele Highlights. Über 100 Angebote, unter anderem Workshops, Touren und aussergewöhnliche Menüs, zeigten während elf Tagen eindrücklich, was das regionale Genusshandwerk zu bieten hat.

Das regionale Genusshandwerk wird von der erhöhten Aufmerksamkeit profitieren.

Nun wird Basel die Ehre zuteil, Schweizer Genussstadt 2022 zu sein. Der Kanton Basel-Stadt fördert schon lange eine nachhaltige Ernährung und hat mit der jährlichen Unterstützung der Genusswoche die Weichen für diese Auszeichnung gestellt.

Lukas Ott von der Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt, meint hierzu: «Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung. Unsere Bemühungen, Basel als Vorreiter einer nachhaltigen

Ernährung zu positionieren, findet Anerkennung.» Das regionale Genusshandwerk werde nächstes Jahr noch stärker im Fokus sein und von der erhöhten Aufmerksamkeit profitieren.

Das Motto von Basel 2022 lautet «Kräuter und Gewürze». Passend zu diesem Thema wird Tanja Grandits Genuss-Patin. Seit 2008 ist sie Chefin des Restaurants Stucki in Basel, wo sie ihre Gerichte mit Farben und Gewürzen inszeniert und mit zwei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet wird.

Grandits erhielt 2014 und 2020 von Gault Millau die Auszeichnung «Köchin des Jahres». «Ich bin sehr stolz, als Patin des regionalen Genusshandwerks gewählt worden zu sein. Basel hat kulinarisch unglaublich viel zu bieten und ich freue mich dabei zu helfen, diese Vielfalt in die Schweiz hinauszutragen.»

genusswochebasel.ch



■ Tanja Grandits, Patin der Genussstadt 2022: «Basel hat kulinarisch unglaublich viel zu bieten.»

Genusswoche Basel

Die Genusswoche fördert den Genuss, den Respekt vor den Lebensmitteln, die Freude am Kochen und am guten Essen. Sie bietet dem lokalen Genusshandwerk eine Bühne. Die Besucher können an zahlreichen Veranstaltungen Neues entdecken, mitmachen oder

einfach geniessen. Die Genusswoche Basel ist eine gemeinsame Initiative von Pro Innerstadt, Wirtverband Basel-Stadt, Kantons- und Stadtentwicklung, Markthalle, Ebenrain-Zentrum, der Künstlerin Sandra Knecht, der Foodstylistin Claudia Schilling, von Reto Thörig und

Daniel Nussbaumer als Projektleiter. Sie wird unterstützt von Slow Food, Gewerbeverband Basel-Stadt, Verein Kultur & Gastronomie, Gsünder Basel, dem Amt für Umwelt und Energie und dem Kochbuchautor Claudio del Principe.

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

www.gastro-express.ch

7.1 Millionen ausbezahlt

In der zweiten Auflage des Basler Dreidrittel-Modells wurden insgesamt 1045 Unternehmen unterstützt. Der durchschnittliche Auszahlungsbetrag lag bei 6829 Franken. Das Basler Modell der Mietzinshilfe setzt eine Einigung zwischen Mieter- und Vermieterschaft voraus und stiess auf grosse Resonanz. 94 Prozent der Gesuche wurden bewilligt. Bei den ausbezahlten Beträgen liegt der Anteil der Gastronomie bei knapp 70 Prozent. Weitere Gesuche kamen aus dem Detailhandel sowie den Bereichen Sport, Unterhaltung und Erholung.

Klares Ja

Für eine deutliche Mehrheit der Schweizer Stimmbürger hat sich das Covid-Zertifikat in den letzten Monaten als Instrument im Kampf gegen die Pandemie bewährt. Bei einer Stimmbeteiligung von fast 66% stimmten 62% Ja zu den Änderungen des Covid-19-Gesetzes. Nur zwei Kantone lehnten sie ab.

Daniel Egloff geht

Der langjährige Basler Tourismusdirektor wird per April 2022 selbstständiger Berater. «Daniel Egloff hat Basel Tourismus zu einer modernen Marketingorganisation gemacht und massgeblich dazu beigetragen, dass sich Basel international als Kulturstadt positionieren konnte. Er hinterlässt ein motiviertes Team sowie eine gut strukturierte Organisation mit starkem Fundament», sagt Carlo Conti, Präsident von Basel Tourismus. Es wurde eine Findungskommission eingesetzt.



Velos ausleihen

In Basel ging ein neues Veloverleihsystem mit vorerst 100 Fahrrädern an den Start. Das neue Angebot heisst «Velospot Basel» und richtet sich an Einheimische, Pendler und Touristen. Wer schnell ein Rad braucht, soll künftig auf dem ganzen Stadtgebiet fündig werden.

Die halbstündige Fahrt kostet mit einem klassischen Velo 2.90 Franken. Für eine Viertelstunde mit einem E-Bike bezahlt man 3.80 Franken.

velospot.info



Amt für Mobilität Basel-Stadt

Bretterhotel

Bereits zum fünften Mal wurde im Rahmen des Hotel-Innovations-Tags von GastroSuisse der Hotel-Innovations-Award an ein visionäres Beherbergungskonzept verliehen.

Zum Gewinner gekürt wurde das Projekt «Bretterhotel» in Hofstetten bei Brienz, das im Rahmen einer einzigartigen Erlebniswelt der Holzspielwarenfabrik Trauffer realisiert wird.



■ Martin Nydegger von Schweiz Tourismus, die Sieger Brigitte Trauffer, Vanessa Merlot und Marc Trauffer, GastroSuisse-Präsident Casimir Platzler, Giles Zollinger von der Gesellschaft für Hotelkredit.



Folgen Sie uns auf Facebook!

www.facebook.com/wirteverband

14 Tipps gegen Lebensmittelvergeudung

Viele Lebensmittel werden weggeworfen. Transgourmet Deutschland hat 14 Tipps zusammengestellt, wie Gastronomen Verschwendung vermeiden können.

Verwenden Sie alles. Karotten, Sellerie und Kartoffeln – häufig bleiben Blätter und Schalen bei Ihrem Obst und Gemüse übrig. Statt sie wegzuerwerfen, könnten Sie einen Gemüsefond aus ihnen kochen.

Kochen Sie à la minute. Nehmen Sie besonders Gerichte auf Ihre Karte, die Sie à la minute vorbereiten können. So umgehen Sie ungenaue Prognosen – und übriggebliebene Lebensmittel.

Beschreiben Sie Gerichte so genau wie möglich. Beschreiben Sie schon auf der Karte Ihre Gerichte und die verwendeten Zutaten möglichst genau, um böse Überraschungen zu vermeiden. Der Gast kann so das Gespräch mit dem Servicepersonal aufnehmen und das Gericht optimal auf sich zuschneiden.

Machen Sie Ihre Garnierung zum Highlight. Tomate, Zitrone, Petersilie sind schick, landen als Garnierung jedoch meist im Abfall. Wie wäre es stattdessen mit Hinguckern wie Kartoffelstroh oder Gemüseblättern?

Bieten Sie Mix & Match-Speisen an. Die Vorteile eines Buffets mit dem Komfort eines À-la-carte Gerichtes verbinden: Gäste lieben es, sich Speisen zusammenzustellen. Ausserdem reduzieren Sie auf diese Weise das Risiko, dass einzelne Zutaten auf dem Teller liegenbleiben

Passen Sie Ihr Menü dem Wetter an. Wird an heissen Sommertagen schwere Kost angeboten, besteht das Risiko einer hohen Rücklaufquote. Haben Sie also immer das Wetter im Blick und passen Sie Speisepläne der Jahreszeit an.

Bieten Sie Nachschlag an. Statt grosser Portionsgrössen könnten Sie Ihren Gästen auch einen Nachschlag (kostenlos oder gegen einen kleinen Aufpreis) anbieten.

Packen Sie Speisen ein. Was der Gast nicht schafft, nimmt er einfach mit – lassen Sie das Ihre Gäste bereits auf der Karte wissen. Und: Ermutigen Sie die Gäste, ihre eigene Box mitzubringen oder bieten Sie wiederverwendbare Boxen mit Pfand an.

All you can eat – nicht all you can waste. Schärfen Sie das Bewusstsein Ihrer Gäste für Lebensmittelabfälle, indem Sie für Ihr All-you-can-eat-Buffer eine kleine Gebühr erheben, die der Gast für Tellerreste zahlen muss.

Verschiedene Portionsgrössen. Auch unterschiedliche Portionsgrössen helfen, Lebensmittelverschwendung zu minimieren. Was wir vom Kinder- oder Seniorenteller kennen, lässt sich auf die gesamte Karte übertragen: Den Eisbecher gibt es mit zwei, drei und vier Ku-

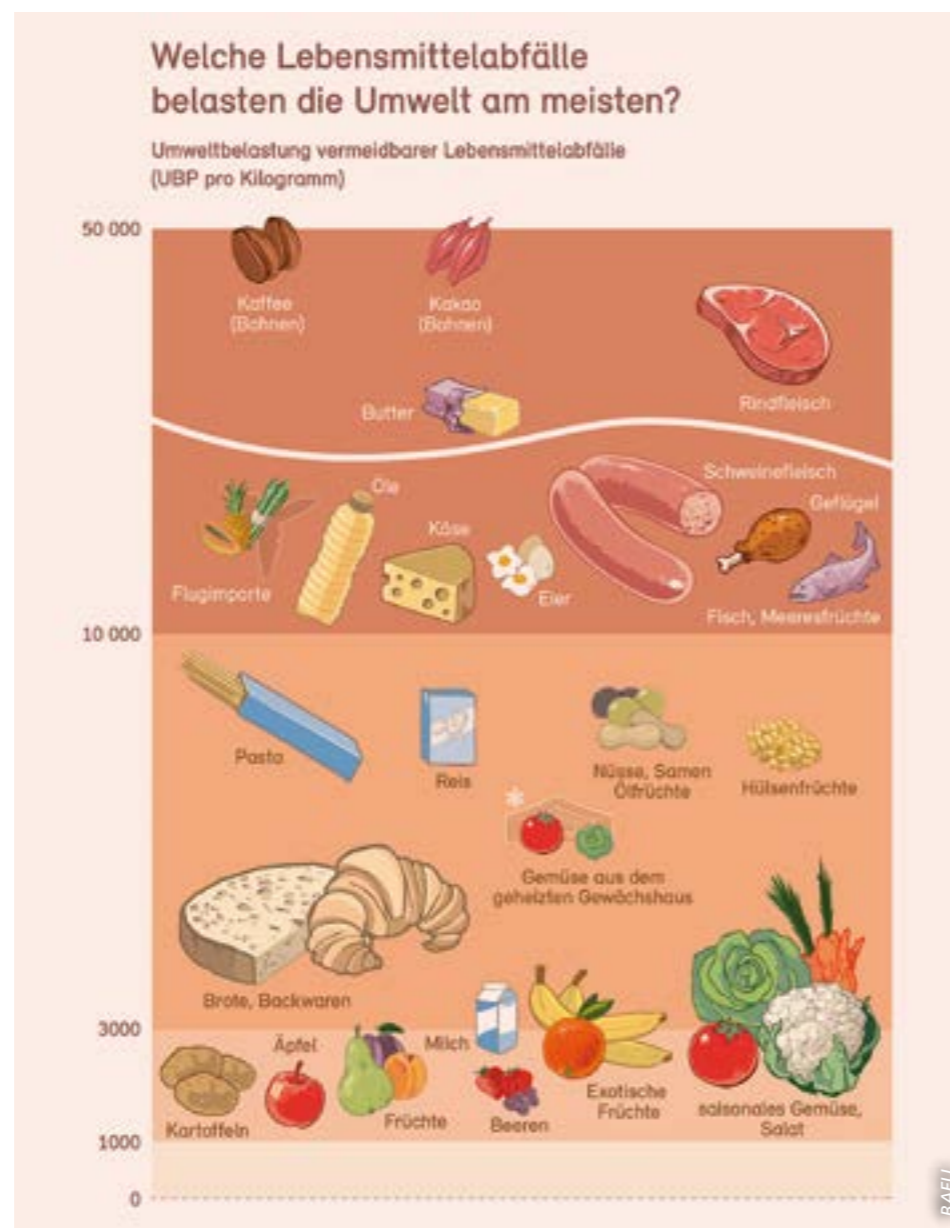
geln, den Schnittteller mit einem oder zwei Schnittzeln.

Stimmen Sie Ihre Gerichte aufeinander ab. Durchdenken Sie Ihre Speisekarte gut und stimmen Sie alle Gänge und Gerichte aufeinander ab. Vor allem saisonale Themenmenüs, z.B. Gerichte mit Spargel, Kürbis und Co. können helfen, Lebensmittelreste zu vermeiden, da Sie Ihren Einkauf gleich für mehrere Gerichte einsetzen können.

Verwenden Sie Verpackungen weiter. Ein Karton hier oder eine alte Speisekarte da – überlegen Sie, wie sie anfallenden Abfall wiederverwenden könnten, z.B. als Verpackung für die Damenhygiene auf Ihrer Toilette oder, indem Sie ihm als Recyclingpapier für Visitenkarten ein neues Leben einhauchen.

Nutzen Sie Foodsharing-Apps. Weniger entsorgen und dabei neue Kunden gewinnen? Registrieren Sie Ihren Betrieb auf Plattformen wie «Too Good to Go» und bieten Sie Nutzern die Möglichkeit, Speisen kurz vor Ladenschluss zu einem vergünstigten Preis abzuholen. Der Vorteil für Sie: Die Kunden erhalten Überraschungstüten mit Gerichten, die Sie sonst wegschmeissen müssten.

Verpassen Sie Lebensmitteln eine Frischekur. Schrumpelige Radieschen, Rüben, Pastinaken oder Kartoffeln werden wieder knackig, wenn Sie sie für ein paar Stunden in Wasser legen, auch welcher Salat wird in einer Schale Wasser mit zwei Teelöffeln Zucker wieder frisch.



PERLEN AUS DEM ARCHIV

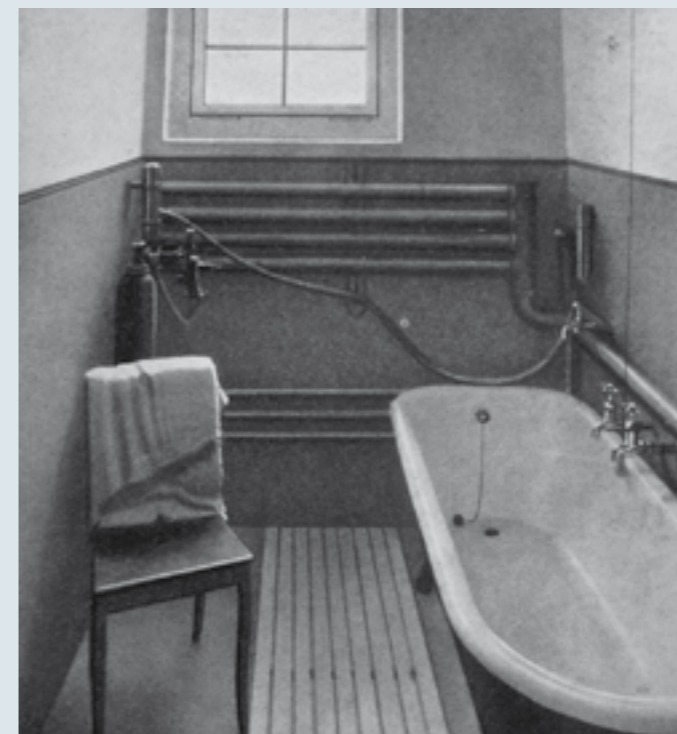
Das Archiv des Wirtverbandes Basel-Stadt umfasst Gastronomiebücher und Dokumente sowie andere Dinge, die mit der Geschichte des Basler Gastgewerbes zu tun haben. Für Recherche-Aufträge wenden Sie sich an unseren Archivar und Gastrohistoriker Mario Nanni, Telefon 061 261 81 18.

TEIL 34: DER KURORT MUMPF

Lange verdienten die Menschen im Fricktaler Dorf Mumpf ihr tägliches Brot als Flösser und Fischer. Durch den aufkommenden Strassen- und Bahnverkehr nahm die Arbeit auf dem Rhein jedoch ab. Ab 1854 machten Bäder mit Sole aus den nahegelegenen Rheinsalinen den Flecken zum Kurort. Zu den Angeboten zählten Wannenbäder, Massagen, Zirkularduschen, Lokalduschen, Inhalationen, Gurgeln, Milchkuren und Schwitzkästen. Nach dem Zweiten Weltkrieg begann der Niedergang. Mit der Schliessung der «Schönegg» 1991 war der Kurort Mumpf endgültig Geschichte.



1972 eröffnete das Hotel Schönegg ein modernes Schwimmbad von 10 mal 25 Metern mit 34 Grad warmem Solewasser.



Kleien- und Glühlichtbäder gegen Leiden aller Art: Badewanne im Kurhotel Schönegg (1910).



Solbad und Gasthof Sonne um das Jahr 1880: Sonnenwirt Waldmeyer hielt in der ganzen Schweiz Vorträge zu seinem Kurhotel.



Die Veranda auf der Schönegg bot Aussicht über den Rheinbogen. Nach einem Brand im Jahr 1926 wurde der Betrieb neu konzipiert.



Der Speisesaal im Anker. Der Gasthof verfügte über sieben Solebäderräume, ein Kohlensäurebad und eine Liegewiese am Rhein.

Beliebte Poke-Bowls

Sushi war gestern. Heute wird roher Fisch in einer Schale mit frischem Gemüse, Algen und Reis serviert. «Poke Bowl» nennt sich das Nationalgericht aus Hawaii, das von der japanischen Küche inspiriert ist. Auch bei uns gibt es immer mehr Restaurants, die diese Spezialität anbieten und neu interpretieren.

Auf Hawaii hat Poke (ausgesprochen Poh-Kay) eine lange Tradition. Das Gericht ist wahrscheinlich auf Fischer zurückzuführen, die ihren Fang mit Meersalz haltbar machten und mit Öl und Meeresalgen würzten. Erst später kam der Reis hinzu.

Heute ist Poke Bowl eine leckere Alternative zu üblichem Salat. Mit frischen Zutaten kann das Gericht einen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten. Fettreicher Fisch wie Lachs und Thunfisch versorgt den Körper mit wertvollen Omega-3-Fettsäuren und Eiweiss. Gemüse liefert Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe, während die Kohlenhydrate im Reis Energie geben.

Auf Hawaii ist die Poke Bowl ein beliebtes Streetfood. Die Zutaten für verschiedene Varianten gibt es auch abgepackt im Supermarkt zu kaufen. Wer die hippe Mahlzeit selbst zubereitet, kann die Schüssel (englisch «bowl») nach eigenem Geschmack zusammenstellen.

Achten Sie besonders auf Qualität und Frische, da der Fisch roh verzehrt wird. Für ein bis zwei Personen braucht man mindestens 150 Gramm. Alternativen sind Meeresfrüchte wie Krabbenfleisch, gegarter Tintenfisch, Crevetten, Muscheln oder mariniertes Räuchertofu.

Zunächst werden Fisch und Meeresfrüchte in mundgerechte Würfel geschnitten, denn «poke» bedeutet auf Hawaiianisch «in kleine Stücke schneiden». Anschliessend wird der Fisch zum Beispiel in Sojasauce, Sesamöl, etwas Honig oder Limettensaft mariniert und auf klebrigen Sushi-Reis gebettet. Auch Vollkornreis, Wildreis, Quinoa, Hirse, Couscous, Zucchini-Nudeln oder gebackene Süsskartoffeln sind als sättigende Basis geeignet.

Hinzu kommen weitere Zutaten wie zum Beispiel Algensalat, Minitomaten, Salatgurke, Karotten, Frühlingszwiebeln und Gewürze je nach Geschmack. Sie werden auf den Fisch und den Reis geschichtet, aber nicht wie in einem Salat vermengt. Zum Schluss wird die bunte Schüssel mit frischen Küchenkräutern gekrönt. Das schmeckt nach Urlaub, Strand und Aloha.



■ Poke Bowls haben sich vielerorts zu einem Bestseller entwickelt.

Ihre Expertin in Treuhand für Gastronomie und Hotellerie – seit 1921

Wir erleichtern Ihren Alltag.

- Wir führen Ihre Finanz- und Lohnbuchhaltung
- Wir erstellen Branchenvergleiche und GastroAnalysen
- Wir erstellen Ihre Steuererklärung
- Wir stellen Ihnen verschiedene Kundentools zu Verfügung
- Wir erstellen Ihnen ein Gutachten, unterstützen Sie bei Ihrem Businessplan und der Entwicklung Ihres Unternehmens oder Ihrer Nachfolgeregelung.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf – es lohnt sich!

Gastroconsult AG Olten
Telefon 062 296 77 30, www.gastroconsult.ch

Gastroconsult 100 JAHRE
nahe. kompetent.

Härtefallgelder zurückbezahlen?

Gemäss Vorgaben des Bundes müssen Unternehmen mit einem durchschnittlichen Jahresumsatz 2018/2019 von über 5 Millionen Franken, die 2021 einen Gewinn erzielen, Rückzahlungen von Härtefallgeldern leisten. Dabei kann ein im Jahr 2020 entstandener, steuerlich massgebender Verlust abgezogen werden. Einige Kantone entscheiden im Sinne der Gleichbehandlung, dass diese Bestimmungen auch für Unternehmen mit einem Jahresumsatz von weniger als 5 Millionen Franken anzuwenden sind. Falls Sie 2021 voraussichtlich einen Gewinn erzielen werden, empfehlen wir Ihnen dringend, sich mit Ihrem Treuhänder zu besprechen.

Bildungsoffensive

Um die anhaltenden Folgen der Pandemie für das Gastgewerbe einzudämmen und dem akuten Fachkräftemangel entgegenzuwirken, verlängern die Sozialpartner im Gastgewerbe die nationale Bildungsoffensive mit kostenlosen Aus- und Weiterbildungen nochmals um ein ganzes Jahr bis Ende 2022. Die Bildungsoffensive erfreut sich grosser Beliebtheit und wurde im laufenden Jahr bereits von über 1700 Personen genutzt.

weiterbildung-inklusive.ch

Landesaussstellung

Die Landesaussstellung «Svizra27» steht unter dem Motto «Mensch, Arbeit, Zusammenhalt» und soll mit neun Themen und einer spielerischen Inszenierung an neun Standorten in der Nordwestschweiz stattfinden. Acht Raumzeitkapseln entlang der Flüsse Aare, Birs, Doubs, Limmat, Rhein und Reuss sollen dazu einladen, hochverdichtete Zukünfte spielerisch zu entwickeln, zu erleben und danach ernsthaft zu bewerten. Das Siegerprojekt kommt vom Team Fabienne Hoelzel und Claudia Meier. Als nächstes folgt eine Machbarkeitsstudie.

svizra27.ch



Geringe Ansteckungsgefahr in Restaurants

Daten des führenden deutschen Corona-App-Anbieters Luca zeigen: Es gibt verhältnismässig wenige Warnmeldungen in Restaurants und Cafés. In Clubs und Bars sieht es etwas anders aus.

Luca hat eine Auswertung von Warnungen veröffentlicht, die von Gesundheitsämtern an Nutzer herausgegeben wurden. Die Daten zeigen, an welchen Orten mit Luca-Checks bisher Infektionen stattgefunden haben, die nach einer individuellen Risikobewertung durch die Gesundheitsämter zu Warnhinweisen per App oder zu Anrufen bei Nutzern führten.

Einer individuellen Warnung gehen Abwägungen durch das Gesundheitsamt mit Blick auf den Ort, die Anzahl der Besucher zum relevanten Zeitpunkt und zu den Raumeigenschaften voraus. Blosser Nähe, beispielsweise im Freien, reicht

für eine Warnmeldung durch Luca nicht aus.

Demnach werden im Verhältnis zu anderen Locations wenige Warnmeldungen bei Restaurants, Cafés, Kinos, im Einzelhandel sowie im Theater und in Museen abgegeben. Eine Häufung der Warnmeldungen ist dagegen bei Clubs und Bars zu beobachten.

Im vergangenen Oktober haben die Gesundheitsämter bundesweit rund 130'000 Warnungen an Besucher von Clubs und Bars gesendet. Das entspricht einem Anteil von rund 72 Prozent aller via Luca ausgespielter Warnungen in diesem Zeitraum.



■ Daten aus Deutschland zeigen: Restaurants gehören nicht zu den Treibern des Infektionsgeschehens.

Schwaches Braujahr

Der Biermarkt Schweiz verzeichnete im Braujahr 2020/21 im Vergleich zur bereits schwachen Vorjahresperiode ein Minus von fast 5 Prozent. Die Schliessung der Gastronomie und der Eventbranche bis weit in den Frühling 2021 hinein traf die Brauereien empfindlich.

Vom 1. Oktober 2020 bis 30. September 2021 wurden in der Schweiz 4.41 Millionen Hektoliter Bier verkauft. Gegenüber dem letzten Braujahr entspricht dies einem Rückgang von 68 Millionen Stangen Bier. Der Vergleich zum Braujahr 2018/19, also noch vor Corona, ergibt sich gar ein Verlust von 100 Millionen Stangen.

Der Inlandausstoss ging um 4.9 Prozent auf 3.39 Millionen Hektoliter zurück. Auch die Bierimporte verzeichneten eine Einbusse von 4.8 Prozent auf 1.07 Millionen Hektoliter. Im letzten Berichtsjahr war der Importanteil noch angestiegen. Ihren Siegeszug fortsetzen konnten die alkoholfreien Biere. Im Berichts-

zeitraum wuchs deren Absatz um 13 Prozent. Der Marktanteil des alkoholfreien Gerstensafts beträgt mittlerweile 5 Prozent, Tendenz noch immer steigend.

Der Anteil des Gastronomiekanals verringerte sich im abgelaufenen Braujahr auf 24 Prozent, während 76 Prozent des Biers im Detailhandel verkauft wurde. Brauereien, die mehrheitlich auf die Gastronomie und Events ausgerichtet sind, standen und stehen vor einer riesigen wirtschaftlichen Herausforderung. Besser stehen Brauereien da, die stark im Handel vertreten sind. Allerdings ist dort der Preisdruck enorm.



bio
Aus einer Hand

Das Bio-Sortiment zum Profipreis

transgourmet.ch/natura



Zurück ins Mittelalter

Nach Corona-bedingtem «Asyl» in der Messe Schweiz tagte der Basler Grosse Rat im Oktober erstmals seit langem wieder im alt- aber alles andere als ehrwürdigen Saal des Rathauses. Es war eng, dunkel, stickig und weil die Abstände natürlich nicht eingehalten werden konnten, sprech- und hörtechnisch durch «Muulwindle» (vulgo Masken) erschwert. Vor allem für die bei den letzten Wahlen neu in den Rat gekommenen Mitgliedern war es ein regelrechter Schock, vom Messesaal mit seinem lichten Raum und den modernen Möglichkeiten nun quasi ins parlamentarische Mittelalter zurückgeworfen zu werden.

Immerhin konnte ab dem zweiten Sitzungstag auf das Maskentragen verzichtet, die Stühle im Vorzimmer wieder installiert und das Ratskäffeli wieder geöffnet werden. Dies darum, weil der Rat gleich als erstes Geschäft eine dringliche Gesetzesänderung beschloss und damit eine Zertifikatspflicht für das Rathaus einführte. Wer das nicht wollte, durfte seine Verweigerungshaltung dadurch demonstrieren, dass er weiterhin nur mit Maske Einlass fand.

Ob in einem alten Gemäuer oder einer modernen Halle, die Redefreude bleibt ungebrochen.

Der Entscheid war unbestritten, aber es ging ihm eine lang(wierige) Debatte voraus, die wenig mit dem konkreten Anliegen, aber viel mit den persönlichen Ansichten zur Zertifikatspflicht im allgemeinen und zur Vorbildrolle des Grossen Rates im speziellen zu tun hatte. Vor allem der mittlerweile schweizweit notorische Gegner David Trachsels (SVP) wetterte über Überwachungsstaat und Zweiklassengesellschaft, zog dann aber ebenfalls freudig die Maske ab – hatte also ein Zertifikat.

Eine Rätin aus dem links-grünen Lager (die ihren Namen nicht in diesen Spalten sehen will) fragte entnervt, ob es nun bald Schweizerische Verschwörungs-Partei heissen werde. Das würde Trachsels Parteikollege Joel Thuring vehement bestreiten; ihm gehen die aktuellen Massnahmen jeweils viel zu wenig weit, und wenn man liberalisiert, redet er gerne von einer «Lockerungsorgie».

Ein fast staatsfrauliches Referat hielt bei diesem Traktandum Jessica Brandenburger (SP), die frag-

te, ob man sich als Politiker tatsächlich anmassen wolle, ein Sonderrecht zu beanspruchen, wenn jeder Baizer die Einhaltung der Zertifikatspflicht garantieren müsse. Der Ratspräsident bewunderte anscheinend die nahezu magistralen Worte und nannte sie Regierungsrätin Brandenburger – schallendes Gelächter war die Folge.

Egal, ob man in einem alten Gemäuer oder in einer modernen Halle tagt, die Redefreude der Ratsmitglieder bleibt ungebrochen. So wurde der Rest des ersten Sitzungsvormittags komplett mit der Debatte des neuen Legislaturprogramms verbraucht. Ganz nach dem Motto «es ist schon alles gesagt, aber noch längst nicht von allen». Übrigens: Bei diesem Programm handelt es sich um ein Arbeitsinstrument des Regierungsrates, das der Grosse Rat lediglich zur Kenntnis nehmen kann. Er tat dies, aber alles andere als stillschweigend.

Das gleiche Motto galt auch für einen Ratschlag zum Ausbau der Fernwärme. Alle Fraktionen waren dafür – und alle mussten es ausführlichst begründen. Antizyklisch verhielt sich lediglich Thomas Müry (LDP). Obwohl als ehemaliger Pfarrer lange Predigten gewohnt, votierte er kurz und bündig: «Auch die LDP ist dafür. Alles andere wurde schon gesagt.»

Viel Raum nahmen unbeachtet des Tagungsortes wieder mal die Interpellationen ein. Regierungsrat Cramer beantwortete eine Interpellation von Stefan Suter (SVP) betreffend Lateinunterricht sachgerecht weitgehend auf Latein. Grossratspräsident Jenny erinnerte den Erziehungsdirektor daran, dass die Verhandlungssprache Deutsch sei, und lediglich fremdsprachige Zitate gestattet seien

Er wolle nun nachsichtig sein, erwarte aber, dass der Interpellant auch auf lateinisch erkläre, ob ihn die Antwort befriedige. Damit konnte Suter nicht dienen – womit der Chronist die Gelegenheit nutzt, mit seiner humanistischen Bildung anzugeben: «(non) contentus sum» bedeutet «ich bin (nicht) befriedigt».

Die Dioxin-Problematik im Kanton wollte Christian «Guschi» von Wartburg (SP) per Interpellation geklärt wissen. Er erklärte sich – auf Deutsch – von der Antwort befriedigt, fügte aber immer hin auf lateinisch «fat lux» hinzu. Für Nichtlateiner: Dies ist nicht die Schlagzeile über den Zusammenstoss eines Wildtieres mit einem italienischen Auto-

fabrikat, sondern bedeutet «es werde Licht».

Derweil wurde es allerdings draussen immer dunkler und dunkler – gleich wie die Aussichten auf einen freien Abend am zweiten Sitzungstag. Die Nachtsitzung wurde denn auch Tatsache, nachdem die Ausweitung des Kita-Angebots – obwohl ebenfalls unbestritten – in allen Details «zerredet» wurde. Als Meisterin entpuppte sich dabei Sascha Mazotti (SP), die sich nach eigenen Worten «gebetsmühlenartig» bemühte, ein fiktives Haar in der Suppe zu finden.

Nach gefühlt ewiger Zeit erklärte der Ratspräsident ihre Redezeit für beendet, was die streitbare Dame nicht bremsen konnte: «Wir bleiben kritisch...» Jenny wurde es zu bunt, mit «Das haben wir verstanden» verscheuchte er sie vom Rednerpult. Mazotti fühlte sich aber alles andere als verstanden und führte ihren Kampf mit einer Zwischenfrage an Regierungsrat Conradin Cramer weiter. Der resignierte: «Ich sehe ein, ich verstehe Sie nicht!»

Obwohl als ehemaliger Pfarrer lange Predigten gewohnt, votierte er kurz und bündig.

In der November-Sitzung gab einmal mehr die Einbürgerungsfrage zu denken, insbesondere die Frage, ob man Einbürgerungswillige zu ihren lokalen Kenntnissen befragen dürfe. Man soll, ja muss, fand Thomas Müry (LDP) auf eine Zwischenfrage von Tim Cuénod (SP) und stellte die Gegenfrage, in welchem Umfang der Frager nun ein Grundsatzreferat wolle. «Das entscheide ich», fuhr ihm der Ratspräsident in die Parade. Und musste dann dem stark verwirrten Eric Weber erklären, dass es gar nicht um den Bürgerrat, sondern um Einbürgerung gehe.

Ganz in Absurdistan war man dann bei der Beratung einer Petition «gegen die Baumfällungen in der Margarethenstrasse». Die Bäume sind schon lange weg, trotzdem wurde fleissig diskutiert. Zum Beispiel darüber, ob die teilweise in die Stadtgärtnerei transferierten Gewächse sich auf der Intensivstation (Laurin Hoppler) oder im Sterbezimmer (Statthalterin Jo Vergat) befinden.

Fraktionskollege Beat Leuthardt, sonst eher als «Polteri» bekannt, gab sich sanft: «Ich versuche, ein versöhnliches Votum zu halten, aber es wird mir wohl nicht gelingen.» Er hatte recht. Die Petition zum Erhalt nicht mehr existierender Bäume wurde tatsächlich an den Regierungsrat überwiesen. Und so wachsen die Bäume nicht mehr an der Margarethenstrasse, aber auch im Rathaus nicht in den Himmel.

*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.



Verschenken Sie Genuss!

Geschenkkarte für Basler Restaurants

- über 500 Akzeptanzstellen in Basel-Stadt
- mit beliebigem Betrag aufladbar
- Saldoabfrage jederzeit online oder per SMS
- kostenloser Versand innert 3 Tagen



www.lunch-check.ch/webshop