

UNSERE THEMEN

Gewerbeliste gibt Anliegen der KMU mehr Gewicht

Hygienierisiko Eiswürfel

Ja zum Messe-Ausbau!
Kolumne von Andreas Burckhardt

Tourismusanfrage in Basel:
Neues Rekordjahr in Reichweite

Bewilligungsverfahren:
Wo der Schuh drückt!

Verbilligte Abgabe von Spirituosen:
Clubs missachten das Gesetz

Ruhmeshalle der Kulinarik:
Leitfiguren der Kochkunst

Noch mehr Potential für
Städtereisen in Europa

Herausragende Lehrabschlüsse

Impressum

Unser Mitgliedermagazin erscheint viermal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 2500

Herausgeber
Wirtverband Basel-Stadt
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein
kontakt@basler-hoteliers.ch

Redaktion
Maurus Ebnetter, Binningen
ebnetter@baizer.ch

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

Druck
Druckerei Stocker, Allschwil
info@spezialdruck.ch

Jede Stimme zählt

Mehr Bürgerliche nach Bern!

Schon bald finden eidgenössische Wahlen statt. Basel-Stadt braucht endlich wieder mehr gewerbefreundliche Vertreter in Bern. Wir legen Ihnen ans Herz, bei den Nationalratswahlen die Gewerbeliste oder die Liste einer bürgerlichen Partei einzulegen und bei den Ständeratswahlen Andreas Albrecht zu unterstützen.

Die linken Parteien begreifen den Staat einseitig als Institution der Fürsorge und bringen wenig Verständnis dafür auf, dass nicht mit vollen Händen ausgegeben werden kann, was nicht zuvor verdient wurde. Im Interesse einer gesunden wirtschaftlichen Entwicklung, welche soziales und ökologisches Handeln erst möglich macht, braucht

Basel dringend eine stärkere bürgerliche Vertretung in Bern.

Wir unterstützen die Kandidaten von CVP, FDP, LDP und SVP, weil wir überzeugt sind, dass diese Parteien hervorragende Persönlichkeiten ins Rennen schicken. Und selbstverständlich unterstützen wir die Kandidaten der neugeschaffenen Gewerbeliste!

**Mehr zu den Wahlen
auf den Seiten 2 und 3.**



■ Spitzenkandidat des Gewerbes ist der bisherige Nationalrat Urs Schweizer (FDP). Sein Name gehört auf jede Liste.

Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online-Markt für das
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Diese Kandidaten verdienen Ihr Vertrauen!

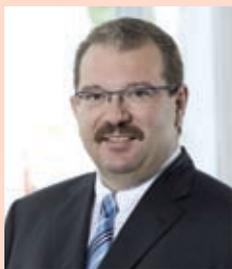
Gewerbeliste / Liste 24



■ Christoph Hablützel



■ Philip Karger



■ Josef Schüpfer



■ Fred Senn



■ Lucie Trevisan

FDP / Liste 1



■ Urs Schweizer (bisher)



■ Baschi Dürr



■ Roman Geeser



■ Christine Heuss



■ Peter Malama

LDP / Liste 3



■ Dr. Andreas Burckhardt



■ Dr. Conradin Cramer



■ Gabi Ess



■ Patricia von Falkenstein



■ Maria Iselin-Löffler

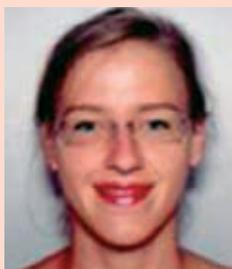
SVP / Liste 12



■ Dr. Jean Henri Dunant (bisher)



■ Lorenz Amiet



■ Larissa Bednar



■ Dr. Sebastian Frehner



■ Andreas Ungricht

CVP / Liste 7



■ Dr. Lukas Engelberger



■ Stephan Gassmann



■ Dr. Oswald Inglin



■ Markus Lehmann



■ Helen Schai-Zigerlig

Sind Rauchverbote rassistisch?

Mohammed Khalil von der Kampagne «Save Shisha» bezeichnet das Rauchverbot in englischen Restaurants als rassistische Massnahme. Shisha Bars verzeichnen Einbusen von 50 bis 80%. Die Besitzer wissen nicht, wie sie ihre Mieten bezahlen sollen. Streng gläubige Moslems gehen nicht in Bars, die Alkohol servieren. Für sie bedeuten Kaffee und Wasserpeife der einzige Genuss beim Zusammensein. In Belgien und Kalifornien haben die Behörden Ausnahmeregelungen für Shisha Bars getroffen, die sich dort nun auch bei der nicht-muslimischen Bevölkerung steigender Beliebtheit erfreuen.



Gastronomen fürchten sich

Eine Mehrheit der deutschen Gastronomen erwartet wegen des anstehenden Rauchverbots negative Folgen für die Gastronomie. Nach einer Umfrage im Auftrag des Verbands Deutscher Tabakwaren-Grosshändler befürchten 62 Prozent der Restaurateure Umsatzrückgänge und 52 Prozent den Abbau von Arbeitsplätzen.

Ihr Partner für Gastronomieeinrichtungen



- Kühl- und Tiefkühlzellen
- Gewerbe- und Industriekühlung
- Gewerbe- und Industrieklimatisierung
- Thekenbau und Gastronomieeinrichtungen

Böcklerstraße 5
79110 Freiburg
Deutschland
info@kaelte-mueller.de

Tel: 0049(0)761-131371
0049(0)761-131177
Fax: 0049(0)761-133471
www.kaelte-mueller.de

Gewerbeliste gibt Anliegen der KMU mehr Gewicht

Mehr aktive Gewerbler in den Nationalrat!

In immer mehr gewerberelevanten Bereichen werden die Vorschriften in Bern gemacht. Leider sind die meisten Politiker von ihren Entscheidungen nicht direkt betroffen. Solche praktischen Erfahrungen wären bei der Parlamentsarbeit enorm hilfreich.

Die Reglementierungswut führt dazu, dass Unternehmer immer weniger Zeit für ihr Kerngeschäft haben und sich statt dessen um Verwaltungskram kümmern müssen. Was im Bundeshaus entschieden wird, hat konkrete Auswirkungen auf den Alltag der Gewerbetreibenden. Darum müssen in die wirtschaftspolitischen Diskussionen dringend mehr Stimmen von Leuten einfließen, die anschliessend die Suppe auch auslöffeln.

Die Spitzenverbände und die wertvolle politische Arbeit ihrer Exponenten in Ehren – wir brauchen dringend mehr Leute aus dem gewerblichen Alltag in der Politik! Gewerbetreibende dürfen sich nicht länger „vertreten“ lassen. Fünf bekannte Unternehmer haben nun ein Zeichen gesetzt und kandidieren auf einer eigenen Gewerbeliste. Nur so können die Anliegen der KMU endlich das ihnen zustehende Gewicht erhalten!

Ein Blick auf die im Nationalrat vertretenen Berufe zeigt, dass Juristen und Landwirte stark übervertreten sind. Hingegen sitzen nur wenige Gewerbevertreter im Parlament, obwohl kleine und mittlere Unternehmen die überwiegende Zahl der Arbeits- und Ausbildungsplätze in unserem Land stellen.

Das Problem beginnt schon damit, dass auf den Wahllisten viel zu wenige aktive „Gewerbler“ figurieren. Deshalb müssen künftig auf bürgerlichen Listen mindestens 40% Unternehmer kandidieren. Bis es soweit ist, braucht es eigene Gewerbelisten.

www.gewerbeliste-basel.ch

Die Kandidaten

Lucie Trevisan

Inhaberin Neubad Apotheke
Vizepräsidentin Gewerbeverband

Christoph Hablützel

Mitinhhaber Dreba Küchen

Philip Karger

Geschäftsführer Karger Libri

Josef Schüpfer

Gastonomie-Unternehmer
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

Fred Senn

Kaminfegermeister
Gewerbeschullehrer

Schändliches Trauerspiel

Die Kandidaten der Gewerbeliste verfolgten die Absicht, das bürgerliche Lager zu stärken. Was danach passierte, ist beschämend: CVP, FDP und SVP verweigerten der Gewerbeliste die Aufnahme in den Listenverbund! Sie tragen damit die Verantwortung für die Zersplitterung der bürgerlichen Kräfte.

Ich verstehe die anfängliche Verstimmung der drei Parteien, weil sich die LDP einen Vorteil verschaffen wollte, indem sie mit den Gewerbe-Kandidaten eine Unterlistenverbindung anstrebte. Doch schnell war klar, dass das nicht geht. Und die LDP-Spitze entschuldigte sich für das Vorgehen.

Die Gewerbeliste konnte nach der Einreichung nicht mehr zurück gezogen werden. Es verblieb also nur eine einzige vernünftige Lösung, nämlich die Aufnahme der Liste als fünften Partner in den bürgerlichen Listenverbund. Sachliche Argumente dagegen gab es keine!

Durch die enorme Publizität wird die Gewerbeliste mehr bürgerlich denkende Wählerinnen und Wähler an die Urne bringen. Diese Stimmen können dem Ständeratskandidaten Andreas Albrecht

einen leichten Stimmenvorteil verschaffen. Und sie hätten auch dazu beitragen können, den dritten bürgerlichen Nationalratssitz zu erobern. Diese Chance ist nun höchstwahrscheinlich vertan.

Offenbar meinen es die Spitzen von CVP, FDP und SVP mit der Eroberung des dritten Sitzes gar nicht ernst. Statt übergeordnete Ziele im Auge zu behalten, schmollen sie. Die Geringschätzung des Gewerbes steht ihnen nicht gut an. Wen wundert es, dass die Politikverdrossenheit zunimmt? Das ewige Gezänke nervt. Es dient den Parteien einzig dazu, von den leeren Worthülsen ihrer Programme abzulenken.

Ich empfehle Ihnen, bei den Nationalratswahlen die Gewerbeliste einzulegen. Bitte schreiben Sie den bisherigen Nationalrat Urs Schweizer (FDP) und unseren Verbandspräsidenten Josef Schüpfer auf die Liste Ihrer Wahl!



Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands
Wirtverband Basel-Stadt

Urs Schweizer wieder in den Nationalrat!

www.urs-schweizer.ch

Ein heisses Problem

Hygienerisiko Eiswürfel

In tropischen Ländern verzichtet man besser auf Eiswürfel, weil diese oft mit Krankheitserregern belastet sind. Doch auch bei uns sind Eiswürfel nicht immer hygienisch einwandfrei. Eis ist ein Lebensmittel und sollte auch wie eines behandelt werden.

Zahlreiche mikrobiologische Untersuchungen weisen oft Darmbakterien oder Eitererreger im Eis nach. Das kann bei empfindlichen Personen zu gesundheitlichen Störungen führen. Eis und Eismaschinen sind also eine potentielle Gefahrenquelle – gerade in Bars, wo man glaubt, Hygieneregeln seien vor allem für Betriebe mit Küche wichtig. Hier sind einige eiskalte Tatsachen und Ratschläge:

- Zur Eisproduktion nur einwandfreies Trinkwasser verwenden. In der Schweiz ist das meist kein Problem, doch in anderen Ländern muss die Qualität jährlich überprüft werden.
- Eismaschinen gehören auf ihren Hygieneplan. Regelmässig reinigen. Die Maschine in periodischen Abständen warten lassen.
- Niemals die Hände benutzen. Die Eisschaufel nach Gebrauch nicht in den Behälter legen, weil der Griff mit Keimen verunreinigt ist.
- Sorgfältiges Händewaschen sollte auch für Kellner und Barkeeper selbstverständlich sein. Eis oder die Innenseite von Gläsern nie anfassen,

auch nicht mit «sauberen» Händen.

- Gläser zum Schöpfen von Eis verwenden. Glasbruch führt dazu, dass sie das gesamte Eis aus Sicherheitsgründen entsorgen müssen.
- Verunreinigungen vermeiden! Transport- und Lagerbehälter für Eis dürfen nur für Eis verwendet werden.
- Nur sauberes Eis verwenden, um Lebensmittel zu kühlen. Nach Gebrauch entsorgen.



■ Sauberes Aussehen ist keine Garantie, denn Keime sind unsichtbar.

Italianità in Basel

Das neue Caffè Fortuna an der Güterstrasse 166 setzt nicht nur auf sizilianische Spezialitäten und authentische Atmosphäre, sondern auch auf rauchfreie Innenräume. Die Betreiber Antonino Fortuna und Stephan Kalt bitten Raucher, ihrem Laster im lauschigen Innenhof oder auf dem Boulevard zu frönen. Weil der Betrieb um 19 Uhr schliesst, sind auch keine Lärmklagen zu befürchten.

www.caffe-fortuna.ch



Ja zum Messe-Ausbau!

Basel ist eine Messestadt und soll auch Messestadt bleiben. Die Messe Schweiz bringt mit ihren Veranstaltungen, insbesondere den beiden internationalen Messen BASELWORLD und ART, insgesamt jährlich 15'000 Aussteller und 500'000 Fachbesucher nach Basel. Die Medienpräsenz und damit die Marketingwirkung für Basel ist enorm. Mit den rund 4000 Medienleuten, die an den beiden grossen Messen über Basel berichten, erzielen wir mehr Aufmerksamkeit für unsere Region als wir mit direktem Marketing bei vergleichbarem Aufwand je erzielen könnten.

Die Messe plant einen Erweiterungsbau, der die heutige Halle 1 über den Messeplatz hinweg mit einem zweigeschossigen Brückenbau an eine erneuerte Halle 3 neben dem Parkhaus anbinden soll. Dafür braucht die Messe Geld. Neben 200 Millionen Schweizer Franken aus eigenen Mitteln benötigt sie diesmal auch die Hilfe der Kantone Basel-Stadt und Baselland. Dem Grossen Rat soll im Herbst dieses Jahres eine Kreditvorlage für einen Investitionsbeitrag von 70 Millionen Franken (davon 20 Millionen à fonds perdu und 50 Millionen hypothekarisch gesichert) und ein zinsloses, rückzahlbares Darlehen von 30 Millionen Franken vorgelegt werden. Zudem braucht es einen neuen Zonen- und Bebauungsplan.

In Basel-Stadt und Baselland profitieren wir mit rund 800 Millionen Franken von direkten Ausgaben der Aussteller und Besucher und mit rund 1.2 Milliarden Franken von deren Folgeeffekten.

Die dadurch entstehenden Steuererträge in den beiden Kantonen belaufen sich auf 72 Millionen Franken. Über 10'000 Arbeitsplätze basieren auf der Messe und deren Aktivitäten. Diesen Nutzen wollen wir der Region erhalten.

Die Messe Schweiz hat in den Jahren 1993 bis 2003 rund 500 Millionen Franken in ihre Infrastruktur investiert, welche die jährliche Erfolgsrechnung mit 40 bis 50 Millionen Franken belasten. Sie will jetzt weitere 260 Millionen Franken aufwenden, um die Baselworld auch nach dem Jahr 2011 noch in Basel durchführen zu können. Dafür verdient sie eine Unterstützung von 20 Millionen Franken à fonds perdu durch den Kanton!

Die Konkurrenz-Messeplätze, gegen welche sich die Messe Schweiz auf dem internationalen Markt durchsetzen muss, erhalten wesentlich höhere staatliche Unterstützungszahlungen. München

baute 1998 die neue Messe mit Gesamtinvestitionen der öffentlichen Hand von drei Milliarden Franken; 750 Millionen Darlehen sind nur rückzahlbar, wenn es der Geschäftsgang erlaubt. Stuttgart beschloss dieses Jahr für den Neubau 1.3 Milliarden Franken, zu 100 Prozent von der öffentlichen Hand finanziert. Wenn wir also ein erfolgreiches privates Unternehmen Messe Schweiz in Basel beherbergen, das für die lokale Wirtschaft und die Stadt derart viel Nutzen bringt und gleichzeitig für den Standort wirbt, dürfen, ja müssen wir sogar dafür 20 Millionen Franken investieren.



Dr. Andreas Burckhardt
Direktor Handelskammer
beider Basel

Unser neuer Ständerat: Andreas Albrecht

www.andreas-albrecht.ch

Der Basler Cafetier

Unser Info-Magazin «à la bâloise» wird auch an die Nordwestschweizer Mitglieder des Schweizer Cafetier-Verbands verschickt. Hier finden Sie aktuelle Informationen der Basler Cafetiers.

Raubt uns Kaffee die Flüssigkeit?

Jetzt, wo langsam alle wissen, dass Kaffee dehydrierend wirkt, zeigen immer mehr Studien, dass es gar nicht so ist.

Zwar wirkt das im Kaffee enthaltene Koffein harntreibend, doch dieser Effekt ist bei regelmässigem Kaffeekonsum nicht mehr zu beobachten. Nach einer gewissen Zeit gewöhnt sich nämlich der Körper und dessen Flüssigkeitshaushalt an die tägliche Koffeindosis. Zumindest sei der Effekt vernachlässigbar, sagen viele Forscher, und nur bei übermässigem Genuss zeitige die harntreibende Wirkung negative Folgen.



Wie auch immer: Da die meisten Menschen sowieso zu wenig trinken, schadet es nicht, zu einer guten Tasse Kaffee ein Glas Wasser zu reichen. Gäste schätzen das.



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

Übertragungsrechte

Eine Lizenz zur öffentlichen Übertragung der Euro 2008 ist nur nötig, wenn die Spiele auf einer Leinwand mit einer Bildhöhe von über drei Metern gezeigt werden. Bestehen weder Eintrittsgeld noch Sponsoring und Konsumationspflicht, erteilt die UEFA selbst dann eine kostenlose Lizenz. Wer die Spiele auf kleineren Bildschirmen zeigt, benötigt keine Lizenz und muss sich nicht bei der UEFA melden.

www.euro2008.com

Neues Rekordjahr in Reichweite

Die Nachfrage im Basler Tourismus erreichte im ersten Halbjahr 2007 mit 461'041 Übernachtungen eine neue Bestmarke. Basel behauptet sich weiterhin erfolgreich als Wirtschaftsstandort, während gleichzeitig der Freizeittourismus an Bedeutung gewinnt.

Die Basler Hotelbetriebe registrierten im ersten Halbjahr 3.9% oder 17'443 mehr Logiernächte als im Vorjahr. Die Nachfrage aus dem Inland hat um 10.6% zugenommen, aber auch die ausländischen Logiernächte legten um 1.7% zu. Die höchsten relativen Zuwachsraten erzielten Weissrussland (+191%), die Philippinen (+91%) und Bulgarien (+73%). In absoluten Zahlen legten Gäste aus Italien, Griechenland und Grossbritannien am meisten zu.

Das Beherbergungsangebot im Kanton Basel-Stadt hat mit der Eröffnung des Airport-Hotels anfangs Juni leicht zugenommen. Nun bieten 53 Hotelbetriebe 3182 Zimmer mit 4860 Betten an. Zum Vergleich: Im Kanton Basel-Land gibt es 58 Beherbergungsbetriebe mit 2091 Betten. Letztes Jahr wurden dort 219'211 Logiernächte getätigt – zum überwiegenden Teil handelt es sich um Gäste, die (auch) Basel besuchen.



Nicht nur vor Weihnachten: Basel ist dank TGV und tiefem Schweizer Franken neu auch im Sommerprogramm eines japanischen Reiseveranstalters.

スイスへ行こう! モニターツアー

お洒落な街 **バーゼルへ行きましょう!**

モニターツアーにご参加の方全員に **スイス政府観光局** から「**スイスの小さな町へ**」をプレゼントします!

ハイセンスでオシャレな中世の街並みが美しい
ライン河は、フランス・ドイツ・スイス3国の国境が交わるあたりで流れる。オランダを流して再びへ流る中世ヨーロッパの大動脈となつて、バーゼルの街は古くから栄えてきました。その長い歴史の町が、経済・文化において重要な役割を担い、大きな旅行市場が育ちました。中でも、毎年春に行われる芸術祭「見本市の中央集行」といわれる旧暦中世集行の歴史・化学会社の本拠地から学ぶの中心地として知られてきたバーゼルにはスイス最大の観光地「カッセル」の美術館と数多くのミュージアムが並び、市内では旧市街地を中心とした町歩きをお楽しみ下さい。また、深層観光の「トリニャット」で市内の見所を巡って見物。

バーゼル/スイス

HOTEL バーゼルでは **Aクラス(スーパーリア)ホテル**に **メルキユール・オイローバ** (ご利用ホテル一棟) 市内の中心部に位置するアメリカンスタイルのホテルです。貴客の要望も嬉しいサービスが提供されています。

各ツアーごとに最少催行人員10名 (○印は入場観光、●印は下車観光)

フランス・アルザスワイン街道とドイツ・シュバルツバルト(黒い森) **1日観光(ランチ付)**
所要時間 6:00~19:00(約11時間)
4日目設定 お一人様代金: **19,000円**

基本料金 **28,000円** (お一人様/馬/おひと日)

ツアーコード **01-777777**

So wirbt Nippon Express. Die Reisenden bleiben fünf Tage in Basel und besuchen von hier aus Luzern, Colmar und Bern. Danach geht es via Paris zurück nach Tokio. Man beachte das Bild von Daniel Egloff – neben Heidi das einzige Portrait im ganzen Katalog. Ob er wohl mit dem Geissenpeter verwechselt wurde?

Sind die Bewilligungsverfahren zu kompliziert?

In letzter Zeit wurde viel über das Gastgewerbegesetz diskutiert. Die Bewilligungsverfahren seien kompliziert, wurde moniert, und selbst die Regierung gestand erhebliche Mängel ein. Wir wollten von verschiedenen Wirten wissen, wo der Schuh drückt.

Die überwiegende Mehrheit der Restaurateure ist mit dem Gastgewerbegesetz zufrieden. Probleme gibt es nicht mit dem Gesetz, sondern mit den strengen Lärmschutzbestimmungen, den aufwendigen Bewilligungsverfahren und der sturen Auslegung von Vorschriften. Es kann wohl niemand nachvollziehen, weshalb es für eine Terrassenerweiterung von zwei Quadratmetern neben einer Allmendbewilligung eine neue Betriebsbewilligung braucht.

Wenn Unternehmer bei Umbauten Dutzende von Plankopien einreichen und bauverteuernde Auflagen erfüllen müssen, deren Zweck manchmal zweifelhaft ist, dann ist dieser Behördenperfektionismus nicht nur für unsere Branche, sondern für die ganze Wirtschaft und auch für private Bauherren ein gewaltiges Problem.

Verschiedene Wirte machen im Gespräch noch auf ein anderes Übel aufmerksam: Es wird nicht immer mit gleich langen Ellen gemessen! Diesen Eindruck bestätigte ein bekannter Unternehmer, der nicht namentlich genannt werden will und der gemäss eigenen Angaben einen beträchtlichen Teil seines bisherigen Gewinns dafür verwendet hat, die zahlreichen «Wünsche» der verschiedenen Ämter zu erfüllen. Stossend sei, wie enorm unterschiedlich die einzelnen Behörden und ihre Amtspersonen bei Konkurrenzbetrieben vorgegangen seien. Es hapere im Vollzug: Während man den einen unverhältnismässige Auflagen mache, lasse man andere wissentlich oder unwissentlich gewähren.



■ Zahlreiche Auflagen sorgen dafür, dass es viel Geld und Geduld braucht, ein Lokal umzubauen oder neu zu eröffnen.

«Keine Probleme mit dem Gastgewerbegesetz»

Unser Hotel wurde vor zwei Jahren eröffnet und die diversen Bewilligungsverfahren erlebte ich als zumutbar. In Basel ist es sicher nicht komplizierter als in anderen Kantonen, einen Gastbetrieb zu eröffnen. Die Bewilligungen für die Fassadenbeschriftungen, die wir sehr kurzfristig beantragten, wurden uns sogar ausgesprochen speditiv zugestellt. Enttäuscht waren wir einzig, dass uns nur zwei braune Hotel-Wegweiser zugestanden wurden. Mit dem neuen Gastgewerbegesetz, welches bereits vor unserer Eröffnung in Kraft trat, hatten wir nicht die geringsten Probleme.



■ Ueli Genner, Direktor, Das Breite Hotel

«Ein sinnloser Aufwand – wegen einer Terrassenerweiterung»

Wir wirten seit 1995 auf dem Braunen Mutz und verfügen seit damals auch über ein Boulevard-Café. Nun wurde es möglich, dessen Fläche um zwei Quadratmeter zu vergrössern. Unser Gesuch bei der Allmendverwaltung wurde zügig behandelt und wir erhielten umgehend die Bewilligung. Wir wunderten uns dann allerdings, als wir in einem Schreiben vom Sicherheitsdepartement aufgefordert wurden, unsere Betriebsbewilligung anzupassen. Der Einfachheit halber gaben wir auf dem Formular an, dass sich die Betriebsverhältnisse nicht geändert haben und alle Unterlagen auf dem Bewilligungsbüro nach wie vor ihre Gültigkeit haben. Doch das reichte nicht: Wir mussten Vertragskopien, einen Betriebsregisterauszug und einen

Strafregisterauszug nachreichen. Hier wird ein riesiger Aufwand ohne Sinn und Zweck betrieben.



■ Carmen Rickhoff, Restaurant zum Braunen Mutz

«Ich musste 36 Plankopien unterschreiben»

Ich habe schon alles mitgemacht: Klagen wegen Geruchsemissionen, bei denen sich herausstellte, dass diese gar nicht von uns kommen. Lärmklagen wegen einer Lüftung, die ein Dezibel zu laut war. AHV- und Mehrwertsteuerrevisionen, die aufwendig waren. Manchmal frage ich mich, ob wohl alle Gastbetriebe so genau durchleuchtet werden wie meine. Sollte ich bei meinem Glück wohl Lotto spielen?

Vor einem Jahr bauten wir die Walliserkanne um. Das Baubewilligungsverfahren war sehr aufwendig. Wenn ich mich recht erinnere, musste ich als Hauseigentümer 36 Plankopien unterschreiben. Die Auflagen der verschiedenen Ämter waren enorm. So mussten wir beispielsweise über der Friteuse eine automatische CO2-Löschanlage installieren – Basel ist meines Wissens der einzige Kanton, der das verlangt. Natürlich sind manche Aufla-

gen sinnvoll und sie gelten auch nicht nur für das Gastgewerbe, doch alles in allem war es halt schon mühsam. Bei der Bauabnahme waren 12 Beamte anwesend. Die eigentliche Betriebsbewilligung zu erhalten, war dann allerdings sehr einfach.



■ Josef Schüpfer, Hotel Stadthof / Restaurant Walliserkanne

Urs Schweizer wieder in den Nationalrat!

www.urs-schweizer.ch

«Nachtbewilligung problemlos erhalten»

Ich übernahm anfangs 2006 das Alte Stöckli und hatte damals reguläre Öffnungszeiten bis ein Uhr respektive zwei Uhr am Wochenende. Der Betreiberwechsel verlief ohne nennenswerte Probleme und auch die Terrassenerweiterung wurde rasch bewilligt. Da ich ab und zu Anlässe durchführe, beantragte ich jeweils per Fax-Formular eine Frei-

nacht, welche mir stets prompt bewilligt wurde. Ich war nicht wenig überrascht, als man mir vorschlug, doch eine generelle Nachtbewilligung zu beantragen, weil das auf die Dauer günstiger käme. Inzwischen verfüge ich über eine Bewilligung für durchgehenden Betrieb, welche ich allerdings selten ausnutze.



Philippe Schmitt, Restaurant & Bar zum Alten Stöckli

«Bewilligungen werden heute zügiger erteilt»

Wir führen und vermieten verschiedene gastgewerbliche Betriebe in Basel. Mit den Bewilligungen für generell verlängerte Öffnungszeiten hatten wir in den eigenen Lokalen keine Probleme. Ich weiss aber von einem Mieter, dass er aufgrund von Lärmklagen nicht mehr durchgehend, sondern «nur» noch bis 4 Uhr offen halten kann. Wenig Verständnis habe ich dafür, dass Eingangsschleusen gebaut werden müssen, selbst wenn ein Lokal nicht in einer

Wohnzone liegt und nur leise Hintergrundmusik anbietet. Von unserer Bauabteilung weiss ich, dass die Bewilligungsverfahren heute zügiger vorangehen als noch vor ein paar Jahren. Die Ansprechpartner auf den Ämtern sind meist hilfsbereit. Am meisten Einschränkungen und Verzögerungen gibt es, wenn sich die Denkmalpflege einschaltet, deren Ansprüche manchmal gar hoch sind.



Markus Thommen, Vorest AG Restaurationsbetriebe, Muttenz

«Nicht im Sinne des öffentlichen Dienstes»

Bewilligungsinhaber haben allfällige Rechtsänderungen dem Bereich Dienste schriftlich mitzuteilen. So steht es in der Verordnung zum GGG. Als wir für einen Betrieb genau dies taten, wurden uns alle Unterlagen zurück gesandt. Wir wurden zuerst telefonisch und dann schriftlich aufgefordert, ein Formular zu verwenden. Schliesslich füllten wir

dieses aus und sandten die gleichen Beilagen wieder ein. Das Bewilligungsbüro erlässt auch sonst gerne Weisungen und Verfügungen, die vielleicht im weiteren Zusammenhang korrekt sein könnten, die aber weder logisch noch wirtschaftlich und sicher nicht im Sinne eines wirklichen «service public» sind.



Stefan Tomek, Accora AG

«Ämter scheinen untereinander nicht zu kommunizieren»

Der Umgang mit den Behörden ist manchmal sehr mühsam, doch zunächst etwas Positives: Wir haben unseren Betrieb kürzlich in eine neue Firma überführt und den Geranten ausgetauscht. Das ging reibungslos über die Bühne!

Vor gut drei Jahren bei der Eröffnung unseres Betriebs, noch zu Zeiten des alten Gastgewerbegesetzes, war das ganz anders. Ich hätte zuvor nie geglaubt, wie aufwendig alles ist. Da gab es reihenweise Verzögerungen, die mich heute noch ärgern. So mussten wir plötzlich ein Kanalisationsbegehren stellen, weil wir ein Lavabo um einen Meter verlegten. Es dauerte zwölf Wochen, bis diese Bewilligung eintraf!

Wir hatten unsere Pläne fein säuberlich in x-facher Ausführung an die verschiedenen Amtsstellen geschickt, doch diese scheinen untereinander nicht zu kommunizieren: Nachdem der Umbau endlich abgeschlossen war, merkte das Bewilligungsbüro, dass ein kleiner Teil des Lokals, welches früher als Verkaufsladen diente, noch nicht als Gastraum registriert war. Wir mussten eine Betriebsvergrößerung beantragen, natürlich gegen eine happige Gebühr. Auch die Feuerpolizei wurde auf den Plan gerufen. Obwohl sich unsere gesamte Front-

seite öffnen lässt, wurden die Schiebefenster nicht als Fluchtweg anerkannt und wir mussten nach hinten einen Notausgang ins Treppenhaus einrichten.

Unsere Allmendbewilligung hatte keine zeitliche Einschränkung. Nach 22 Uhr war zwar die Nachtruhe einzuhalten, doch es war nicht vorgeschrieben, die Terrasse zu schliessen. Plötzlich wurden wir von der Allmendverwaltung aufgefordert, draussen um Mitternacht zuzumachen. Das Schreiben berief sich auf das neue Gastgewerbegesetz, obwohl dort nirgends zwischen Innen- und Aussenräumen unterschieden wird – die Uhrzeit 24 Uhr kommt schon gar nicht darin vor. Nach heftigen Reklamationen erhielten alle Wirte in der Steinen den Bescheid, ihre Boulevards nun doch bis 1 Uhr resp. 2 Uhr öffnen zu können. Die Allmendbewilligung wurde neu ausgestellt, worauf sich das Bewilligungsbüro veranlasst sah, die ganze Betriebsbewilligung neu auszustellen. Kostenpunkt 500 Franken – wohlverstanden für etwas, dass wir gar nicht beantragt hatten!

In der Zwischenzeit ist die Lärmschutzfachstelle mit der glorreichen Vorschrift an uns herangetreten, unsere Fensterfront zu schliessen, wenn

im Lokal Hintergrundmusik läuft. Sogar tagsüber! Das ist in höchstem Masse ungerecht: Warum sollen wir diesen übertriebenen Lärmschutz betreiben, wenn auf der Allmend gleichzeitig Betteleusikanten ungestört lärmern, der Sound der Boutiquen auf die Strasse dröhnt und andere Betriebe sogar kleine Aussenboxen haben? Wieso können Events wie das Jugendkulturfestival bis spätnachts mit 100 Dezibel lärmern, während wir nicht einmal tagsüber unsere Fenster offen halten können, wenn im Lokal Hintergrundmusik läuft?



Livio Giambonini, Büchel Caffè Bar Lounge

Vereinfachung für Gastbetriebe

Bewilligungsbüro wechselt ins Baudepartement

Die Regierung will die Bewilligungspraxis für Gastbetriebe einfacher und transparenter gestalten. Deshalb wird das Baudepartement vom Sicherheitsdepartement die dafür zuständigen Amtsstellen übernehmen. So kommen alle Bewilligungen aus einer Hand!

Ab nächstem Jahr wird das Baudepartement Basel-Stadt im Sinne einer Leitbehörde nicht nur für die Baubewilligungen zuständig sein, sondern auch für die Betriebsbewilligungen. Damit werden diese beiden ohnehin eng verknüpften

Aufgaben in einer Hand vereinigt. Zudem soll der Zugriff der Polizei und anderer Behörden auf die Bewilligungen mit technischen Mitteln erleichtert werden.

Wir begrüssen die Schaffung einer zentralen An-

lauf-, Auskunfts- und Bewilligungsstelle, die amtübergreifend Kundenanliegen entgegen nimmt. Die Neuordnung auf der administrativen Ebene ermöglicht es, transparenter zu arbeiten, ohne dass das Gastgewerbegesetz angepasst werden muss.

Gastgewerbegesetz: Zufriedene Wirte und einige Vorbehalte

Aufgrund der Kritik haben wir das Gastgewerbegesetz erneut analysiert. Wir kamen zum Ergebnis, dass das Gesetz nachvollziehbar aufgebaut ist. Probleme bestehen bei der organisatorischen und verfahrensmässigen Umsetzung durch die Behörden. Die Regierung hat diesen Handlungsbedarf erkannt.

Eine Mailumfrage bei 300 Wirten und Hoteliers sowie zahlreiche persönliche Gespräche ergaben, dass fast alle Unternehmer mit dem neuen Gastgewerbegesetz zufrieden sind – zumindest gibt es keine grösseren Probleme als zuvor mit dem alten Gesetz. Die meisten Wirte sehen nur Vorteile, vor allem den Wegfall der diskriminierenden Gastwirtschaftsabgaben. Nur wenige kritisieren das Gesetz, meinen aber oft andere Vorschriften.

Es wird immer wieder behauptet, das Gastgewerbegesetz verhindere jede vernünftige Gastronomie, es sei Ausdruck eines kleinlichen Ruhebedürfnisses und leiste der Bürokratie Vorschub. Zwar sind tatsächlich viele Betriebe stark von Lärmproblemen betroffen, doch diese werden im Umweltrecht geregelt. Gerne geht auch vergessen, dass bereits zu Zeiten des alten Gesetzes 80 Betriebe behördlich verfügte Einschränkungen hatten. Die Polizeistunde «light» ist ein Ausgleich zwischen dem berechtigten Ruhebedürfnis der Wohnbevölkerung und dem Wunsch nach einer lebendigen Stadt – ein Kompromiss notabene,

der von einer Mehrheit des Stimmvolks für gut befunden wurde.

Für das Branchenimage wäre es schlecht, wenn wir in erster Linie als Lärmquelle wahrgenommen werden. Wünschenswert wäre eine Art Schlichtungsstelle, um in strittigen Fällen für beide Seiten annehmbare Lösungen zu finden und diese möglichst in einer Vereinbarung zwischen den Nachbarn und dem Gastronomiebetrieb festzuschreiben, bevor es zu einer Verhärtung der Positionen kommt.

Kritik kommt auch von einigen Detailhändlern mit gastronomischen Angeboten. Geringfügige gastronomische Dienstleistungen in Bäckereien, Metzgereien oder Supermärkten fallen zurecht nicht unter das Gastgewerbegesetz. Es muss aber eine Grenze definiert sein, ab welcher es sich um einen Restaurationsbetrieb handelt! Es wäre nicht fair, wenn ein Konditorei-Café mit mehr als zehn Innenplätzen zum Sofortverzehr – in der Praxis wird die gleiche Anzahl Aussenplätze zugestan-

den – andere Auflagen hätte als ein kleines Café ohne Bäckerei. Wer die definierte Grösse überschreitet, soll Gästetoiletten anbieten, dem allgemeinverbindlich erklärten LGAV des Gastgewerbes unterstehen und den normalen Mehrwertsteuersatz von 7.6% entrichten – so wie die direkte Konkurrenz.

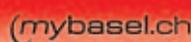
Das Gastgewerbegesetz ist seriös abgefasst und garantiert die Gleichbehandlung von Gastronomie und Paragastonomie. Das ist für uns unerlässlich. Wer sich über strenge Lärmvorschriften, bau-, feuer- und gesundheitspolizeiliche Auflagen ärgert, sollte daran denken, dass diese auch Gültigkeit hätten, wenn es gar kein Gastgewerbegesetz gäbe!



Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands
Wirteverband Basel-Stadt

DIE BASLER GASTRONOMIE AUF EINEN KLICK!
www.basel-restaurants.ch

wird unterstützt von:



Unser neuer Ständerat: Andreas Albrecht

www.andreas-albrecht.ch

Aha-Effekte

Etymologie, die Lehre von der Herkunft und Entwicklung der Wörter, ist vielleicht nicht die seriöseste Wissenschaft, doch die Erklärungen vermitteln oft überraschende Einsichten.

FOLGE 10

REGELN DER BAUCHPFLEGE

Bankett

Die Italiener entlehnten bei uns schon früh das Wort Bank. Sie machten daraus *banchetto*, was als *banquet* auch ins Französische und Englische gelangte. Kurz vor 1500 wird das italienische Wort ins Deutsche zurück entlehnt. 1525 benutzt Zwingli das Modewort, um ein Tauffest zu beschreiben: «die froid und fest oder *bancket* – als man yetz redt»

Diner

Das lateinische *disjejunare* bedeutet «Fasten brechen» oder wörtlich «zernüchtern». Das Wort *Diner* beruht auf altfranzösisch *disner* (zu Mittag essen), dessen substantivierte Form uns im 18. Jahrhundert das Fremdwort geliefert hat.

Gastronomie

Lateinisch *gaster* (Bauch) und *nomos* (Gesetz): Die Gastronomie hat also die Regeln der Bauchpflege zu befolgen...

Saal

Die Germanen bezeichneten ihr bäuerliches Einraumhaus als *saliz*. Daraus wurde althochdeutsch *sal* und *selihus* (Saalhaus). Urverwandt ist das altslawische *selo* (Hof, Dorf) und *selitva* (Wohnung). Der germanischen Wortsippe entsprang das französische *salle*, das italienische *sala* und *salone* (grosser Saal).

Wirt

Im althochdeutschen bezeichnete man damit den Ehemann, Hauswirt oder Landesherrn. Grundbedeutung des germanischen *werdu* scheint «Mahl» gewesen zu sein, woraus sich die Bedeutung *Wirt* entwickeln konnte. Das altindische *kalyavarta* (Frühmahl) ist eventuell verwandt. Die indogermanische Wurzel *uer* steht für «sieden».

In der nächsten Ausgabe

- Was Salat mit Salz zu tun hat
- Der Wein kommt aus dem Kaukasus
- Wie der Zucker über die Alpen kam

Verbilligte Abgabe von Spirituosen

Clubs missachten das Gesetz

Viele Bars und Diskotheken schenken Spirituosen verbilligt aus oder geben sie gar gratis ab. Das verstösst klar gegen das Alkoholgesetz. Jetzt setzt es Bussen ab.

Zwei für eins, All Inclusive, Fünfliber-Abend, Happy Hour: Mit erfinderischen Namen werben Wirte für vergünstigte Getränke. Das ist legal, sofern es sich um Bier oder Wein handelt. Es ist jedoch verboten, Gäste mit Preisreduktionen auf Spirituosen und Alcopops anzulocken.

Marc Huber, Sprecher der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, sagte gegenüber der Luzerner Zeitung, seine Behörde erhalte pro Woche rund ein Dutzend Hinweise auf verbotene Werbung für verbilligte Spirituosen, vor allem aus städtischen Gebieten.

Dem bunten Treiben mögen die Beamten jetzt allerdings nicht mehr länger zusehen. Im Gegensatz zur bisherigen Praxis, als Betreiber bei Verstössen zunächst einmal verwarnt wurden, werden jetzt Bussen bis zu 500 Franken ausgesprochen. Macht

sich ein Wirt zum wiederholten Mal strafbar, kann die Busse höher ausfallen oder gar das Patent kosten.



■ Flatrate-Partys oder Happy Hours sind erlaubt, müssen aber Spirituosen und Alcopops ausschliessen.

FELDSCHLÖSSCHEN 2.4

Neu!

Richtiges Bier mit halb so viel Alkohol.

FELDSCHLÖSSCHEN 2.4

Unterschiedliche Wachstumsdynamik in Europa

Noch mehr Potential für Städtereisen

Die grossen Städte in Europa verzeichnen eine stärkere Auslastung der touristischen Infrastruktur. Der Ausbau von Verkehrsverbindungen und Informationsmöglichkeiten lassen weiteres Wachstum, aber auch einen verschärften Konkurrenzkampf und ökologische Herausforderungen erwarten.

Die Studie «Städtereisen in europäischen Grossstädten» von Dr. Tim Freytag vom Geographischen Institut der Universität Heidelberg zeigt auf, dass der Tourismus in den 473 Grossstädten des Kontinents seit mehreren Jahren ein deutliches Wachstum verzeichnet. Die untersuchten Städte verzeichnen zusammen fast 500 Millionen Logiernächte innerhalb ihrer Grenzen, wobei Übernachtungen in Aussengemeinden, beispielsweise bei Flughäfen, nicht eingerechnet sind.

Spitzenreiter ist Paris mit 32 Millionen Logiernächten, knapp vor London mit 30 Millionen. Danach



Städtetourismus in Europa: Die steigenden Besucherzahlen planerisch, organisatorisch und ökologisch zu bewältigen, gehört zu den grossen Herausforderungen der Zukunft.

folgen mit beträchtlichem Abstand Rom (15 Millionen), Berlin (14 Millionen), Madrid (12 Millionen) und Prag (11 Millionen). In der oberen Liga spielen auch Städte wie Dublin, Amsterdam, München, Wien, Budapest, Mailand, Florenz und Barcelona. Schweizer Städte gehören im internationalen Vergleich zu den kleinen, aber feinen Destinationen. Die europäischen Metropolen konkurrieren mit unterschiedlichem Erfolg. Neben der Erreichbarkeit, zum Beispiel mit Hilfe von Billigfluglinien, spielen die Attraktivität, das Image der einzelnen Standorte und deren tourismusbezogenes Profil eine wichtige Rolle.

Das grösste Wachstum seit 1995 verzeichneten die baltischen Republiken. Ebenfalls überdurchschnittlich wuchsen spanische und britische Städte, mit Ausnahme von London. Hingegen lagen die Steigerungsraten in Griechenland, Italien und Österreich unterhalb des europäischen Durchschnitts von 3% pro Jahr. Bevölkerungreiche Industriestädte im Ruhrgebiet, in Nordspanien, Nordfrankreich oder Mittelengland, weisen eine geringere Tourismusintensität auf.

Die Verlagerungen der Entwicklungsdynamik lassen Parallelen zur Expansion der Low-Cost-Fluglinien erkennen. Zumindest zum Teil reagieren die Billigflieger aber auch auf eine bereits vorhandene Nachfrage seitens der Reisenden. Gegenwärtig vollzieht sich eine verstärkte Orientierung nach Osteuropa. Künftig werden auch aussereuropä-

ische Destinationen wie die nordafrikanische Mittelmeerküste und die amerikanische Ostküste vermehrt von Billigfliegern bedient werden. Das muss nichts Schlechtes bedeuten, denn eine neue Flugverbindung ergibt grundsätzlich Chancen für beide angebundenen Städte und Regionen.

«Für die einzelnen Destinationen wird es wichtiger, ein erfolgreiches Marketing zu betreiben.»

Alle Anzeichen deuten auf längerfristig anhaltendes Wachstum. Der Ausbau der Verkehrsverbindungen und immer flexiblere Informations- und Buchungsmöglichkeiten verschärfen jedoch den Wettbewerb. Deshalb wird es für die einzelnen Destinationen wichtiger, ein erfolgreiches Marketing zu betreiben und dauerhaft attraktive Angebote zu entwickeln. In stark frequentierten Städten besteht eine besondere Herausforderung darin, die steigenden Besucherzahlen zu bewältigen, ohne dass es für die Besucher und die Bevölkerung zu negativen Begleiterscheinungen kommt. Das erhöhte Mobilitätsaufkommen muss auch ökologisch bewältigt werden: Hier ist gemäss Freytag mit international abgestimmten politischen Massnahmen und ökonomischen Steuerungsinstrumenten zu rechnen.

Hintergründe

In sehr vielen europäischen Grossstädten kam es zu einer merklich stärkeren Auslastung und zum Ausbau der Beherbergungskapazitäten. Diese Entwicklung wird getragen durch ein verändertes Reiseverhalten der Konsumenten, die sich immer öfters für Kurz- und Erlebnisreisen entscheiden. Eine steigende Anzahl von Single-Haushalten und kinderlosen Paaren sowie die Flexibilisierung der Arbeitszeiten werden von Freytag als Hintergrund genannt. Auf der Anbieterseite spielen technologische Innovationen im Bereich der Transport-, Kommunikations- und Buchungsmedien eine Rolle. Viele Städte betreiben einen erheblichen Aufwand, um sich im touristischen Wettbewerb zu behaupten. Innenstädte werden schon seit den 70er-Jahren gezielt saniert und aufgewertet. In letzter Zeit gewinnen Aktivitäten des Standortmarketings und die Ausrichtung von Grossveranstaltungen zunehmend an Bedeutung für den Städtetourismus.



Urs Schweizer auf die Liste Ihrer Wahl!

www.urs-schweizer.ch

21. Oktober 2007: Nationalratswahlen.

Besser für unser Land.



Lukas Engelberger
Markus Lehmann
Osi Inglin
Helen Schai
Stephan Gassmann

Liste
7

und Andreas Albrecht in den Ständerat!



Selbstbewusst in die Zukunft.

Wählen Sie Liste 12

Larissa Bednar Jean Henri Dunant Sebastian Frohner Andreas Ungricht Lorenz Amiel
(Ständer)



In den Nationalrat.
Und Andreas Albrecht in den Ständerat.



Liste 24 **Gewerbeliste**

- ▶ Steuern und Abgaben senken
- ▶ Berufsbildung aufwerten
- ▶ Verkehr ermöglichen statt verhindern
- ▶ Umwelt durch Innovationen schonen
- ▶ Behördenschungel roden
- ▶ Sport und Kultur entlasten



Lucie Trevisan



Christoph Hablützel



Philip Karger



Josef Schüpfer



Fred Senn

in den
Nationalrat

... und Andreas Albrecht
in den Ständerat

Täglich für Sie im Einsatz - in Basel und bald in Bern

Bildung³



Andreas Burckhardt
Conradin Cramer
Patricia von Falkenstein
Gabi Ess
Maria Iselin-Löffler

... und Andreas Albrecht in den Ständerat.

Liste 3 Die Liberalen. **LDP**

Freiheit und Verantwortung: Politik mit Zukunft – www.ldp.ch

Basel braucht einen neuen Ständerat: Andreas Albrecht

www.andreas-albrecht.ch

Leitfiguren der Kochkunst

Ruhmeshalle der Kulinarik

Wer hat die hohe Kunst des Kochens am stärksten beeinflusst? In der folgenden «Culinary Hall of Fame» listen wir Persönlichkeiten, die durch ihre Arbeit, ihr Denken und ihre Lebensweise die Entwicklung der Haute Cuisine geprägt haben.

Der einflussreichste Koch aller Zeiten? Den meisten von uns kommt spontan Escoffier in den Sinn. In der Tat basieren die «art culinaire» und die Küchenorganisation bis heute stark auf seinen Ideen. Doch schon zuvor gab es wichtige Reformer. Varenne verabschiedete sich im 17. Jahrhundert endgültig von der mittelalterlichen Küche und Carême begründete nach den Wirren der französischen Revolution die Grande Cuisine. Und selbstverständlich gab es auch nach Escoffier noch Entwicklungen – die bisher wichtigste war wohl die Nouvelle Cuisine, deren Wegbereiter Bocuse war.

Stets gab es auch Menschen, die ihrem lustvollen Treiben einen intellektuellen Unterbau gaben. Zu den bekanntesten gehören der griechische Philosoph Epikur und der französische Gastronomiekritiker Brillat-Savarin. Heute sind es nicht mehr nur Köche, Autoren und Feinschmecker, die sich mit dem Kochen befassen, sondern auch Wissenschaftler, die begreifen wollen, was bei der Zubereitung von Speisen genau passiert. Der Chemiker Hervé This gilt als der geistige Vater der Molekularküche, die allerdings bislang in den Medien grössere Resonanz fand als in den Kochtöpfen der zunehmend globalisierten Spitzengastronomie.

Im Alltag sind es sowieso eher «Betty Bossy» und Jamie Oliver, die beeinflussen, wie wir kochen – so wie es vor gut hundert Jahren die Erfindungen von Louis Pasteur, Justus Liebig (Fleischextrakt), Carl von Linde (Kältemaschine) und August Oetker (Backpulver) waren, die den Küchenbetrieb mehr revolutionierten als die Vertreter der Grande Cuisine. Und was wäre die europäische Küche ohne die Zutaten geworden, die Kolumbus und andere Entdecker aus der Neuen Welt mitbrachten? Wir müssten auf Kartoffeln, Mais, Tomaten, Paprika, Sonnenblumen, Vanille, Kakao und vieles mehr verzichten.

Antike

Epikur (341vC-270vC) war ein griechischer Philosoph, dessen Lehre sich stark auf das individuelle Lebensglück ausrichtet und der Lustmaximierung im Diesseits grosse Bedeutung beimisst.

Lucullus (117vC-56nC) war ein römischer Feldherr und Konsul. Bekannt wurde er wegen seiner üppigen Festmähler. Er war aber kein geistloser Prasser, sondern ein Geniesser.

Apicius (1. Jahrhundert nach Christus) war ein römischer Feinschmecker und der bekannteste Kochbuchautor der Antike. Von ihm stammt die Idee, Schweine mit Feigen zu mästen, um eine besonders wohlschmeckende Leber zu erhalten (das

italienische Wort «fegato» erinnert daran).

Mittelalter

Guillaume Tirel (1310-1395) alias Taillevent kochte am französischen Hof und verfasste das Kochbuch «Le Viandier», das spätere Publikationen anderer Autoren stark beeinflusste.

Maître Chiquart (ca. 1480-1530) war Küchenchef bei Amadeus VIII. von Savoyen. Er diktierte 1420 «Du fait de cuisine», eine Sammlung von Rezepten und praktischen Ratschlägen für die Arbeit in der Küche.

Katharina von Medici (1519-1589) heiratete König Heinrich II. Die Köche und Konditoren, die ihr aus Florenz folgten, beeinflussten die französische Küche stark. Sie brachten Olivenöl, Spinat, Bohnen, Erbsen und die Angewohnheit, Geflügel à l'orange zu kochen.

Frühe Moderne

François-Pierre de La Varenne (1618-1678) war der bedeutendste Küchenchef des 17. Jahrhunderts. Seine Bücher («Le cuisinier françois») markierten den Bruch mit den Kochtraditionen des Mittelalters. Von ihm verwendete Bezeichnungen (z.B. au bleu, Bouquet garni) haben bis heute Gültigkeit. Varenne kochte unter anderem für den Marquis d'Huxelles, welchen er mit Duxelles, einer Farce aus gemahlene Pilzen und Schalotten, verewigte. Er propagierte den Verzehr von Gemüse und machte neue Sorten wie Spargel, Blumenkohl und Artischocken bekannt. Statt exotischer Gewürze, die er mit Ausnahme von Pfeffer nur sparsam verwendete, empfahl er einheimische Kräuter wie Petersilie, Thymian, Kerbel und Estragon. Er band Saucen mit Roux (Mehlschwitze) statt mit Brotkrumen und verwendete meist Butter statt des damals üblichen Schweineschmalzes.

François Vatel (1631-1671) hiess eigentlich Fritz-Karl Watel und stammte aus Zürich. Bis zu dessen Verhaftung arbeitete er für Fouquet, den reichsten Mann Frankreichs. Danach amtierte er als Hofmeister des Prinzen von Condé auf Schloss Chantilly, wo er für die Essenszubereitung, Schaudarbie-tungen, Kulissenbauten und Feuerwerke verantwortlich war. Als eine Fischlieferung für ein Festmahl mit Louis XIV. nicht eintraf, soll sich Vatel in ein Schwert gestürzt haben. Tragischerweise traf der Fisch kurz nach seinem Tod ein.

Laguipiere (ca. 1750-1812) war Lehrer von Carême, welcher von ihm sagte: «Er war der ungewöhnlichste Koch unserer Zeit.» Er begleitete Murat, den

Schwager Napoleons, nach Neapel und später nach Russland. Auf dem Rückzug erfror er in Wilna.

Grande Cuisine

Alexandre Grimod de la Reynière (1758-1838) war ein französischer Gourmet und der eigentliche Erfinder der Gastronomiekritik: Sein «Almanach des gourmands» erschien bereits 1803.

Jean Anthèlme Brillat-Savarin (1755-1826) war ein französischer Philosoph und Gastronomiekritiker. An seinem bekanntesten Werk «La Physiologie du Goût» (1826) soll er 25 Jahre lang gearbeitet haben. Es geht darin nicht nur um die Zubereitung exquisiter Speisen, sondern auch um geistvolle Theorien zu den Tafelfreuden.

Antonin Carême (1784-1833) vereinfachte den Kochstil seiner Zeit und verfeinerte ihn zugleich. Er war der erste Küchenchef mit Prominentenstatus und galt nicht nur als König der Köche, sondern auch als Koch der Könige. Im Alter von acht Jahren wurde er von seinem Vater auf die Strasse gesetzt. Er fand Arbeit als Hilfskraft bei einem Pâtissier. Seine Karriere führte in an Fürstenhöfe in ganz Europa. Carême war bekannt für seine Schaustücke. Ihm ist die Erfindung des Toques und des Schneckenbestecks zu verdanken. Die Einteilung der Saucen in die vier Hauptgruppen Allemande, Béchamel, Espagnole und Velouté geht ebenfalls auf ihn zurück. Sie hat sich, durch Escoffier mit Hollandaise, Mayonnaise und Tomatensauce ergänzt, bis heute gehalten.



Paul Bocuse wird nicht nur als einer der besten Köche des 20. Jahrhunderts in die Geschichte eingehen, sondern auch als glänzender Selbstdarsteller, Medienstar und Nationalheld.

Gewerbeliste (Liste 24) – Steuern und Abgaben senken!

www.gewerbeliste-basel.ch



■ Antonin Carême verdanken wir zahlreiche Rezepte sowie die Erfindung des Toques und des Passiersiebs.

Eugen von Vaerst (1792-1855) war ein preussischer Offizier und Schriftsteller. Sein Hauptwerk «Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel» erschien 1851 in zwei Bänden. Darin wird der Genuss von Speisen zu einer Kunstform erhoben. Von Vaerst unterscheidet drei Arten von Feinschmeckern: Den Gourmet, den Gourmand (Vielfrass) und den Gastrosophen, welcher beim Essen stets das Beste aussucht, aber unter Berücksichtigung von Gesundheit und Sittlichkeit.

Jules Gouffre (1807-1877) war ein hochbegabter Schüler von Carême. Noch mehr als das Kochen schätzte er das Backen und von ihm stammt der Satz: «Aus einem guten Feinbäcker wird leicht ein grosser Koch, aber noch nie wurde aus einem guten Koch ein grosser Feinbäcker.»

Adolphe Dugléré (1805-1884) war ebenfalls ein Schüler von Carême und Küchenchef im bekannten Café Anglais. Die Welt verdankt ihm zahlreiche Gerichte wie Pommes Anna, Potage Germiny, Poularde Albufera, Sole Dugléré und Tournedos Rossini.

Urbain Dubois (1818-1901) war zusammen mit Emile Bernard Küchenmeister bei Kaiser Wilhelm I. und schrieb zahlreiche Bücher, unter anderem «La Cuisine Classique» (1856)

Alexandre Choron (1837-1924) war Küchenchef im berühmten Restaurant Voisin und erfand die Sauce, die seinen Namen trägt: Eine Béarnaise

mit Tomatenmark. Als wegen des deutsch-französischen Kriegs 1870 der «Jardin d'acclimatation» mit seinen 110'000 Tieren geschlossen wurde, kreierte Choron Gerichte wie Elefantenrüssel (trompe d'éléphant à la sauce chasseur), Eselskopf (tête d'âne farcie) und Antilopenterrine (terrines d'antilope aux truffes).

Joseph Favre (1849-1903) stammte aus dem Wallis und machte Karriere als Küchenchef in Paris. 1879 gründete er die Vorläuferorganisation der Académie Culinaire de France, 1882 die Zeitschrift «Le Sciene Culinaire». Favre setzte sich für die Berufsbildung und eine Demokratisierung der französischen Küche ein. Gute Ernährung bezeichnete er als die beste Medizin des Menschen.

Klassische Moderne

Auguste Escoffier (1846-1935) erlangte durch seinen «Guide Culinaire» (1903) Weltruhm. Die bekanntesten seiner Spezialitäten kreierte er im Londoner Savoy, z.B. Seezungenfilet Coquelin und flambierten Hummer. Nach Streitigkeiten mit der Eigentümerin verliess Escoffier das Luxushotel und wurde Küchendirektor im Ritz in Paris. Der Erfolg war riesig, auch dank einer Anhängerschaft, die ihm von weit her folgte. Escoffier reformierte die Küche wie keiner vor ihm: Er senkte die Anzahl Gänge pro Menu, vereinfachte die Anrichteweisen und machte Gerichte leichter und verdaulicher. Seine effiziente Küchenorganisation, mit Spezialisierung und Aufteilung in verschiedene Posten, hat sich bis heute gehalten.

Prosper Montagné (1865-1948) war Küchenchef und Autor zahlreicher Bücher über Essen, Küche und Gastronomie. 1938 erschien sein «Larousse Gastronomique». Er war der erste Spitzenkoch, der auf üppige Garnituren und Schaustücke konsequent verzichtete.

Henri-Paul Pellaprat (1869-1952) war 40 Jahre lang Chefkoch des Restaurants «Le Cordon bleu» und der Verfasser des Standardwerks «L'Art Culinaire Mondiale». Das Buch erschien auf deutsch als «Der Grosse Pellaprat» und wurde in zahlreiche andere Sprachen übersetzt.

Nouvelle Cuisine

Fernand Point (1897-1955) ist der geistige Vater der Nouvelle Cuisine, die erst ein gutes Jahrzehnt nach seinem Tod begann, konkrete Formen anzunehmen.

Michel Guérard (geboren 1933) gilt als Pionier der Nouvelle Cuisine, die sich von den opulenten Gerichten der Vergangenheit lossagte und auf besonders frische Produkte setzte.

Paul Bocuse (geboren 1926) ist der prominenteste Vertreter der Nouvelle Cuisine. Er verstand es ausgezeichnet, seine Bekanntheit für seine weitreichenden Geschäfte und zur Promotion der französischen Küche zu nutzen.

Postmoderne

Alice Waters (geboren 1944) ist mehr als die Quotenfrau in dieser Liste. Sie gilt als Begründerin der California Cuisine und setzt stark auf regionale, naturnah produzierte Frischprodukte.

Joël Robuchon (geboren 1945) wurde von Gault-Millau zum «Koch des Jahrhunderts» gewählt. Nach den Exzessen der Nouvelle Cuisine war er es, der sich wieder auf die Wurzeln der französischen Küche besann. Er stellte den Eigengeschmack der Produkte auf perfektionistische Art in den Mittelpunkt.

Heinz Winkler (geboren 1949) steht für eine Küche der Klarheit. Obwohl seine Kreationen (z.B. Kartoffelsuppe mit weissem Trüffel) nur aus wenigen Zutaten bestehen, orientiert er sich an der französischen Klassik.

Alain Ducasse (geboren 1956) war der erste Restaurateur mit Dreistern-Michelin-Lokalen in drei verschiedenen Städten: In Monte Carlo, Paris und New York.

Gordon Ramsay (geboren 1966) ist nicht nur wegen seiner Restaurants mit insgesamt zehn Michelin-Sternen berühmt, sondern vor allem im angelsächsischen Raum auch dank seiner Fernsehsendungen.



■ Die tragische Geschichte des Küchenmeisters Vatel wurde mit Gérard Dépardieu und Uma Thurmann in den Hauptrollen verfilmt.



■ Auguste Escoffier verbrachte 63 Jahre seines Lebens am Herd, unter anderem im Grand Hotel National in Luzern.

Avantgarde

Nobu Matsuhisa (geboren 1949) mischt traditionelle japanische Gerichte mit peruanischen Zutaten zu einer Fusion Cuisine. Der Erfolg von Nobu in New York inspirierte Köche auf der ganzen Welt.

Hervé This (geboren 1955) ist ein französischer Chemiker, der die physikalischen Prozesse und chemischen Reaktionen des Kochens erforscht. Er hat den Begriff der Molekulargastronomie geprägt.

Tetsuya Wakuda (geboren 1960) kombiniert fernöstliche Küchenphilosophie mit französischen Kochtechniken und saisonalen Produkten seiner Wahlheimat Australien.

Ferran Adrià (geboren 1962) ist Küchenchef im bekannten Restaurant El Bulli, welches verschiedene internationale Rankings anführt. Sein provokativer Kochstil basiert auf Dekonstruktion. Eine Mahlzeit besteht aus über dreissig kleinen Gängen mit überraschenden Geschmackskontrasten und Texturen. Adrià gilt als wichtigster Vertreter der Molekularküche, auch wenn er sich selber nicht dieser Richtung zurechnet.

Heston Blumenthal (geboren 1966) entwickelt in

seinem Restaurant The Fat Duck in der Nähe von London zusammen mit Forschern die Molekulare Gastronomie weiter.

Zhang Jin Jie (geboren 1972) ist Musikerin, Designerin und Köchin. Die Philosophie ihrer neoklassischen chinesischen Küche: Speisen soll alle fünf Sinne betören.

Die Tafel als Spiegel der Gesellschaft

Der französische Philosoph Michel Onfray schrieb: «Die gastronomische Frage ist eine ästhetische und philosophische Frage. Die Kochkunst gehört zum Bereich der schönen Künste, der kulturellen Praktiken einer Zivilisation und einer Epoche – im gleichen Masse wie ein Gemälde, eine Sonate, ein Monument, ein Theaterstück oder ein Bauwerk verleiht sie einer Epoche Ausdruck.» So gesehen, sind schnelles Essen und industrielle Produktion von Nahrungsmitteln nicht ein Verfall der Esskultur, sondern einfach eine Reaktion auf die Lebensumstände der heutigen Zeit.

Wir gratulieren!

Auch dieses Jahr gab es wieder einige herausragende Lehrabschlüsse bei den gastgewerblichen Berufen in Basel-Stadt:

Till Bäumli	Koch	Hotel Teufelhof	5.9
Isabelle Renz	Köchin	Bethesda-Spital	5.7
José Antonio Barea	Küchenangestellter	Merian Iselin Spital	5.6
Sevilay Dogan	Köchin	Hotel Merian	5.6
Gilbert Engelhard	Koch	Art. 32	5.6
Jan-Friedrick Wehrli	Küchenangestellter	Bürgerspital	5.6
Elisha Schoppig	Koch	Holbeinhof	5.5

baizer.ch/aktuell

Stets auf dem Laufenden mit unserem elektronischen Newsletter!

Bereits profitieren 700 Wirte und Hoteliers von unserem Angebot.

Interessiert? Ein kurzes Mail an ebneter@baizer.ch genügt.

Urs Schweizer wieder in den Nationalrat!

Bitte legen Sie bei den Parlamentswahlen die Gewerbeliste (Liste 24) ein. Wichtig ist, dass Sie den bisherigen Nationalrat Urs Schweizer auch dort draufschreiben.

Mit Urs Schweizer sitzt erstmals seit langem wieder ein Gewerbetreibender für Basel im Nationalrat. Ich empfehle ihn zur Wiederwahl, denn er hat das Herz auf dem richtigen Fleck: Seine Politik ist sowohl wirtschaftsfreundlich als auch nachhaltig. Als Touristiker wissen wir, dass eine intakte Umwelt zu den Grundlagen unserer Branche gehört. Wir haben deshalb viel Sympathie für ökologische Anliegen, solange sie grünliberal und nicht in roter Mogelpackung daher kommen.

Urs Schweizer ist der Spitzenkandidat des Gewerbes: Er gehört auf in jedem Fall auf die Liste Ihrer Wahl! Natürlich bin ich Ihnen auch dankbar, wenn Sie meinen eigenen Namen auf Ihren Wahlzettel schreiben.

Die eidgenössischen Wahlen bestimmen die Richtung, in welche sich unser Land bewegen wird. Die Schweiz muss wieder zu den alten Erfolgsrezepten zurück finden: Mehr Freiheit und Selbstverantwortung, weniger Staat! Ein sozialer Ausgleich und ökologische Anliegen sind wichtig, sie dürfen aber nicht dazu führen, dass Raum für Missbräuche entsteht und unsere Wettbewerbsfähigkeit verloren geht – sonst können wir es uns gar nicht mehr leisten, sozial und umweltfreundlich zu sein!

Basel braucht dringend einen neuen Ständerat. Bitte wählen Sie Andreas Albrecht, den gemeinsamen Kandidaten der bürgerlichen Parteien!



Josef Schüpfer
Präsident Wirtverband
Basel-Stadt

Gewerbeliste (Liste 24) – Verkehr ermöglichen statt verhindern!

www.gewerbeliste-basel.ch

Basel braucht einen neuen Ständerat!

Beizentour mit Andreas Albrecht (Teil 2)

Weil auch wir der Meinung sind, dass Basel dringend einen neuen Ständerat braucht, liessen wir 360'000 Zuckerbeutel mit Werbung für Andreas Albrecht bedrucken. Der gemeinsame Kandidat aller bürgerlichen Parteien liess es sich nicht nehmen und half bei der Verteilung tatkräftig mit.



■ Andreas Albrecht mit Edita Kuhn im philippinischen Restaurant Palawan.



■ Ein anstrengender Tag, doch in Erinnerung bleibt nur der tolle Empfang in den Betrieben.



■ Auch Sandra Kövi vom Restaurant Schlipf in Riehen setzt auf Andreas Albrecht.



■ Zuckerlieferung im Restaurant Schifferhaus in Kleinhüningen.



■ In der Piano-Bar Seventy-One fehlte dann leider die Zeit für einen Drink.



■ Bei Wirt Spano im Restaurant Erasmus am Erasmusplatz.



■ Andreas Albrecht mit Ueli Gerber von der Fair & Square Bar beim Messeplatz.



■ Mit Urs Bossert und Theres Reinhard im Restaurant Balade.

Liste 24

Gewerbeliste

- ▶ Steuern und Abgaben senken
- ▶ Berufsbildung aufwerten
- ▶ Verkehr ermöglichen statt verhindern
- ▶ Umwelt durch Innovationen schonen
- ▶ Behördenschungel roden
- ▶ Sport und Kultur entlasten



Lucie Trevisan



Christoph Hablützel



Philip Karger



Josef Schüpfer



Fred Senn

in den
Nationalrat

www.gewerbeliste-basel.ch

Täglich für Sie im Einsatz - in Basel und bald in Bern