

UNSERE THEMEN

Einweghandschuhe verbessern die Hygiene nicht

Basel belegt Spitzenplatz beim Kulturangebot

Servicequalität an der Euro 2008: Fans überraschen und überzeugen

Essverhalten in der Schweiz: Zwischen Wunsch und Wirklichkeit

Ständerat verschärft Rauchverbot: Gesetzgeberischer Sündenfall

Wechselwirkungen zwischen Museen und Tourismus

Rauchverbot in Deutschland: Die Existenzangst geht um

Wohin die Hasskampagne der Tabakgegner führt

Lehrbetriebsverbund für Küchenangestellte

Impressum

Unser Mitgliedermagazin erscheint fünfmal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 1800

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

Erfolgreiche Brancheninitiative Nichtraucherschutz

Basler Wirte erfüllen Raucher-Regeln

Es funktioniert auch ohne Gesetze: Mehr als sieben von zehn Basler Gastbetrieben verfügen über rauchfreie Angebote. Gesamthaft sind bereits 42% aller Innenplätze für Nichtraucher reserviert. Die Zwischenziele der «Brancheninitiative Nichtraucherschutz» werden deutlich übertroffen.

Der Wirtverband Basel-Stadt und der Basler Hotelier-Verein verpflichteten sich vor einem guten Jahr, die Anzahl rauchfreier Angebote in der Basler Gastronomie markant zu erhöhen. Ein Verhaltenskodex sieht als Zwischenziel per Ende 2007 vor, dass 60% aller Gastbetriebe Plätze für Nichtraucher bereit halten und insgesamt 30% aller Innenplätze für Nichtraucher reserviert sind.

Der erste offizielle Zwischenbericht wurde dem Gesundheitsdepartement fristgerecht abgegeben. Die Vorgaben per Ende 2007 wurden deutlich übertroffen: 71% der Restaurationsbetriebe in Basel-Stadt halten Plätze für Nichtraucher bereit und gesamthaft sind bereits 42% der Innenplätze für Nichtraucher reserviert.

In Basel-Stadt gibt es 106 komplett rauchfreie Betriebe, 92 Lokale mit separaten Nichtraucherräumen, 25 Betriebe mit rauchfreien Essenszeiten und 352 Lokale mit Nichtrauchersonnen. Diese Zahlen widerlegen ein häufig gehörtes Argument der Tabakgegner, es gebe kaum rauchfreie Restaurants.

Tatsache ist, dass der angestrebte Paradigmenwechsel in vollem Gange ist. Es ist auch ohne gesetzliches Verbot nicht mehr selbstverständlich, dass in Restaurants geraucht wird. Die Wahlmöglichkeiten von Gästen und Mitarbeitern werden immer besser. Zum einen gibt es immer mehr ganz, teil- oder zeitweise rauchfreie Betriebe, zum anderen wird generell weniger geraucht.

Weiter auf Seite 2



Keine Angebote für Nichtraucher? In Basel gibt es bereits 106 komplett rauchfreie Restaurationsbetriebe, 92 Lokale mit separaten Nichtraucherräumen, 25 Gaststätten mit rauchfreien Zeiten und 352 Lokale mit Nichtrauchersonnen.

Die Basler Gastronomie auf einen Klick!  Online-Markt für das Schweizer Gastgewerbe

www.basel-restaurants.ch  www.gastro-express.ch

Prävention an der Euro 2008

Keinen Alkohol an Betrunkene und Jugendliche!

Schon wenige stark alkoholisierte Personen können durch ihr Verhalten eine gute Stimmung zerstören. Ein verantwortungsbewusster Umgang mit alkoholischen Getränken vermeidet viele Probleme. Dem Jugendschutz und der Prävention sind gerade auch während der Fussball-EM grosse Beachtung zu schenken.

Alkohol spielt für viele Menschen in einem festlichen Rahmen eine wichtige Rolle. Leider ist Alkohol nicht nur ein Genussmittel und Kulturgut, sondern nicht selten auch ein Rausch- und Suchtmittel. Der übermässige Konsum von Bier, Wein

«Der Verkauf von Alkoholika an Betrunkene ist verboten.»

und Spirituosen beeinträchtigt die Reaktions- und Urteilsfähigkeit. Ausserdem kann er die Gewaltbereitschaft erhöhen und die Kontrollfähigkeit drastisch reduzieren. Das Gastgewerbegesetz verbietet

folgerichtig den Verkauf von Alkoholika an betrunkenen Personen.

Jugendliche sind durch Alkohol besonders gefährdet, da sie sensibler reagieren und oft noch wenig Erfahrung haben, wie viel sie vertragen. Das Gesetz verlangt, dass ein Hinweisschild mit den Jugendschutzbestimmungen an einem gut sichtbaren Ort angebracht wird. Bier, Wein und Apfelwein dürfen nicht an Jugendliche unter 16 verkauft werden, bei Spirituosen und Alcopops liegt das Mindestalter bei 18. Die Verkaufsmitarbeiter haben im Zweifelsfall das Recht und die Pflicht, nach einem Altersnachweis zu fragen.



■ Wenn das Alter unklar ist, haben Verkaufsmitarbeiter die Pflicht, nach einem Ausweis zu fragen.

Praktische Tipps

- Es ist nicht leicht, das Alter einer Person zu schätzen. Verlangen Sie einen Ausweis, wenn Sie unsicher sind!
- Treten Sie freundlich, aber bestimmt auf. Zum Beispiel: «Sie haben bereits zu viel getrunken. Wir dürfen Ihnen deshalb keinen weiteren Alkohol ausschenken. Gerne bieten wir Ihnen etwas anderes Erfrischendes an.»
- Bei Gewaltanzeichen sofort Hilfe bei Kollegen, Vorgesetzten oder Sicherheitskräften holen. Den Polizeinotruf 117 lieber einmal zu oft anrufen als einmal zu wenig.
- Professionalität am Arbeitsplatz: Wer arbeitet, trinkt keinen Alkohol.
- Halten Sie sich konsequent an zum voraus vereinbarte Regeln!
- Bei fremdsprachigen Gästen auf Kollegen mit entsprechenden Sprachkenntnissen zurückgreifen. Sonst hilft Englisch oft weiter: «We are not allowed to sell you alcoholic beverages. You are too young.»

Fortsetzung von Seite 1 Der Anteil der komplett rauchfreien Restaurationsbetriebe hat sich innert drei Jahren versechsfacht. Der Markt spielt. Das Gastgewerbe reagiert auf den gesellschaftlichen Wandel und erhöht die Zahl rauchfreier Angebote laufend. Nun gilt es, die Ziele der Brancheninitiative per Ende 2008 zu erreichen: 90% der Betriebe müssen Angebote bereithalten und gesamthaft müssen 50% der Innenplätze für Nichtraucher reserviert sein. Diese Vorgaben sind sehr ambitioniert, doch erreichbar.

«Die Wahlmöglichkeiten von Gästen und Mitarbeitern werden immer besser.»

Wir hoffen, dass sich auf Bundesebene die massvolle Linie des Nationalrats gegenüber dem strikten Rauchverbot des Ständerats durchsetzt. Erfahrungen aus dem Ausland zeigen, dass vor allem Einraum-Gaststätten stark unter Rauchverboten leiden. Unsere Branche kann nur erfolgreich sein, wenn es uns gelingt, sowohl Nichtraucher als auch Raucher glücklich zu machen.

Hohe Arbeitskosten

Dem Statistischen Lexikon der Schweiz ist zu entnehmen, dass eine durchschnittliche Arbeitsstunde im Schweizer Gastgewerbe weit mehr kostet als in der Europäischen Union:

Land	Arbeitskosten in Euro	Vergleich zur Schweiz
Schweiz	21.11	0.0%
Österreich	15.04	- 28.8%
Grossbritannien	14.99	- 29.0%
Italien	13.84	- 34.3%
Deutschland	13.80	- 34.6%
Spanien	10.86	- 48.6%
Tschechien	4.01	- 81.0%
Bulgarien	0.94	- 95.6%

Hauswirtschaft in Liestal

Hauswirtschaftsleiterinnen und Hauswirtschaftsleiter der Region Basel treffen sich am Dienstag, 22. April 2008 um 17 Uhr zu einem Netzwerk-Event. Hauptthema ist die Weiterbildung für Mitarbeitende ohne Berufsabschluss. Die Hotel & Gastro formation plant, in Liestal sogenannte Progresso-Kurse neu auch für Hauswirtschaftler/innen anzubieten – kostenlos und berufsbegleitend.

Monika Bättscher
baetscherfamily@vtxmail.ch



Fachbücher,
CDs und Videos

www.baizer.ch/shop

Wie man Mietverhältnisse vorzeitig beendet

Wie kann man vorzeitig aus einem Mietvertrag aussteigen? Diese Frage stellt sich gerade in Unterhaltungsbetrieben recht häufig, vor allem wenn sich wichtige Rahmenbedingungen verändern.

Es gibt immer wieder Lokale, deren Konzept durch neue Gesetze oder Vorschriften in Frage gestellt wird. Die Einführung restriktiverer Öffnungszeiten, wie vor kurzem in Chur, kann dazu führen, dass Nachtlokale nicht mehr auf die erforderlichen Umsätze kommen. Fallen in einem Kanton die L-Bewilligungen für Tänzerinnen weg, kann der Betrieb kaum in gleicher Art weiter geführt werden – im Aargau ging die Zahl der Cabarets von 27 auf 3 zurück, während gleichzeitig dubiose Kontaktbars wie Pilze aus dem Boden schossen. Last but not least, gefährden Rauchverbote die Existenz zahlreicher Betriebe. Künftig werden deshalb immer mehr Wirte mit der Frage konfrontiert, wie sie aus einem Mietvertrag aussteigen können.

Der einfachste Weg ist es, gestützt auf Art. 264 OR die Mietsache vorzeitig zurück zu geben (siehe nebenstehenden Artikel). Das bedingt aber, dass ein zumutbarer und zahlungsfähiger Ersatzmieter vorgeschlagen wird. Im Idealfall wird ein Nachfolger gefunden, der auch bereit ist, für das Inventar einen angemessenen Preis zu bezahlen. Nun wird es aber gerade in Krisensituationen nicht immer einfach sein, einen solventen Ersatzmieter zu finden.

Art. 266g OR sieht die Möglichkeit einer Kündigung aus wichtigem Grund vor, wenn eine Partei unvorhersehbar und ohne eigenes Verschulden in eine Situation gerät, die eine weitere Vertragserfüllung unzumutbar macht. Das Mietverhältnis kann in solchen Fällen unter Einhaltung der gesetzlichen Frist auf einen beliebigen Zeitpunkt gekündigt werden. Die vermögensrechtlichen Folgen werden durch den Richter unter Würdigung der gesamten Umstände festgelegt.

Als wichtige Gründe gelten Krieg, schwere Wirtschaftskrisen (nicht aber Konjunkturschwankungen) oder Naturkatastrophen, bei denen die Mietsache zwar nicht beschädigt wird, aber die Verwendung auf absehbare Zeit nutzlos erscheint. Allerdings bleibt ziemlich unklar, was sonst noch als «wichtiger Grund» gelten kann, da es sich um einen unbestimmten Rechtsbegriff mit weitem Ermessensspielraum handelt. Der Richter wird eine Interessensabwägung vornehmen und nach Recht und Billigkeit entscheiden.

Bei Konzepten, die besonders von Rahmenbedingungen abhängen, die aufgrund der politischen Diskussion bedroht erscheinen, empfiehlt es sich, anstelle von langen Mietverträgen kürzere Laufzeiten mit Optionen auf Vertragsverlängerung einzugehen. Es kann nicht schaden, im Mietvertrag allgemeine Voraussetzungen zu definieren (z.B. dass der Kanton pro Cabaret sechs Kontingente für L-Bewilligungen gewährt), die gegeben sein müssen, damit der Mieter den Vertrag einhalten muss. Der Nutzen solcher Ausstiegsklauseln wurde aber bisher nicht erwiesen.

Vorzeitige Rückgabe der Mietsache

Wenn Sie vorzeitig aus einem Mietvertrag aussteigen wollen, müssen Sie dem Vermieter klar und eindeutig mitteilen, dass Sie die Mietsache zurückgeben wollen - die schriftliche Kündigung ist üblich und ratsam. Der vorgeschlagene Ersatzmieter muss zahlungsfähig und für den Vermieter zumutbar sein, wobei nicht höhere Anforderungen gestellt werden können als seinerzeit gegenüber dem ausziehenden Mieter gestellt wurden. Wenn der Vermieter in der Liegenschaft wohnt, sind dessen Wünsche zu berücksichtigen, soweit sie vernünftig und nicht diskriminierend sind. Ein Ersatzmieter kann abgelehnt werden, wenn das Geschäft des Vermieters oder eines anderen Mieters konkurriert würden.

Der vorgeschlagene Ersatzmieter muss zahlungsfähig sein. Ein Auszug des Betriebsregisters und allenfalls eine Kopie der Steuererklärung geben darüber Auskunft. Der Ersatzmieter muss auch bereit sein, den Mietvertrag zu den gleichen Bedingungen zu übernehmen. Der Vermieter muss für die Prüfung des Ersatzmieters genügend Zeit haben. Bei Geschäftsmieten ist eine Prüfungsfrist

von 30 Tagen angemessen, wenn bei der Nennung des Ersatzmieters bereits alle wesentlichen Informationen mitgeliefert werden (Personalien, Referenzen, Betriebsregisterauszug). Es ist ratsam, eine Auswahl an Ersatzmietern vorzuschlagen.

Der Mieter muss die Mietsache dann tatsächlich verlassen und zurückgeben. Es kann deshalb nicht von einer vorzeitigen Rückgabe gesprochen werden, wenn die Schlüssel nicht zurückgegeben oder Möbel zurück gelassen werden. Der Vermieter muss das Mietobjekt dann auch tatsächlich zu den gleichen Konditionen weitervermieten, wenn er sich für den vom ausziehenden Mieter vorgeschlagenen Ersatzmieter entscheidet. Wenn hingegen der vorgeschlagene Ersatzmieter alle vom Gesetz geforderten Voraussetzungen erfüllt, der Vermieter sich aber dennoch für eine Weitervermietung in eigener Regie entscheidet, ist der ausziehende Mieter von seinen Verpflichtungen ab dem Zeitpunkt befreit, in dem er die Mietsache zurückgibt und der von ihm vorgeschlagen Ersatzmieter bereit gewesen wäre, den Mietvertrag zu übernehmen.



■ Ein Mietobjekt kann aus «wichtigen Gründen» vorzeitig gekündigt werden, wenn eine Partei unvorhersehbar und ohne eigenes Verschulden in eine Situation gerät, die eine weitere Vertragserfüllung unzumutbar macht.

Energie sparen

Die Energiekosten steigen unaufhaltsam. Umweltschutz geht uns alle an. Wie kann schnell und einfach gespart werden?

Hotels und Restaurants gehören zwar nicht zu den grössten Umweltsündern, doch der Energiebedarf der Betriebe ist enorm. Die Energiekosten liegen oft bei 4 bis 7% des Umsatzes. Welches Sparpotential es gibt, zeigt die Tatsache, dass es in gutlaufenden, umweltfreundlich geführten Betriebe nur 2 bis 3% sind.

Es ist klar, dass sich eine ökologische Betriebsführung nicht überall von heute auf morgen umsetzen lässt. Das Unternehmen auf entsprechende Schwachstellen zu durchforsten und gegebenenfalls entsprechende, wirtschaftlich tragbare Massnahmen zu ergreifen, lohnt sich aber auf jeden Fall. Hier sind einige Tipps:

- Heizung und Lüftung regelmässig warten und kontrollieren.
- Programmierbare Thermostaten, Zeitschalter und automatische Nachtabsenkung.
- Maximumwächter zur Optimierung und Vermeidung von Stromspitzen.
- Nicht alle Geräte gleichzeitig einschalten!
- Deckel auf die Kochtöpfe! Nachwärme der Herdplatten nutzen.

- Glühbirnen mit niedrigerer Leistung und Energiesparlampen ausprobieren.
- Im Sommer ein Grad weniger kühlen, im Winter ein Grad weniger heizen.
- Fenster zum Lüften nicht ankippen, sondern kurz weit öffnen.
- Vorhänge, Roll- und Fensterläden nachts schliessen.
- Spülkasten mit Spartaste, wasserlose Pissoirs mit biologisch abbaubarer Sperrflüssigkeit.
- Sparsame Duschköpfe und Armaturen verwenden.



Ein Weihnachtsmärchen

Der Basler Tourismus steht seit Jahren im Zeichen des Wachstums. Die Logiernächte haben innert sechs Jahren um 51% zugenommen und erreichen dieses Jahr möglicherweise erstmals die Millionengrenze. Beinahe unbemerkt blieb bisher, dass das grösste Wachstum im Dezember stattfand. Aus dem ursprünglich schlechtesten wurde ein durchschnittlicher Monat. Die Hotelübernachtungen im Weihnachtsmonat haben sich innert sechs Jahren auf fast 70'000 verdoppelt. Einzelne Hotels verzeichnen eine Zimmerauslastung von 80%. Das starke Jahresende ist vor allem dem Freizeittourismus zu verdanken. Basel wurde wirklich zur Christmas City.

Nützliche Infos

Eine neue Website liefert Informationen zu den Qualifikationsverfahren für Restaurationsfachleute und Restaurationsangestellte in Basel-Stadt und Basel-Land. Termine, Hinweise zum Ablauf der Lehrabschlussprüfungen und interessante Links.

www.refa-rean.ch

Ihr Spezialist für die Gastronomie aus Liestal



Profitieren Sie von unseren Dienstleistungen:

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

Interessante und attraktive Konditionen.

Unser Qualitäts-Sortiment:

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

Siebe Dupf Kellerei AG, Kasernenstrasse 25, 4410 Liestal, Tel. 061 921 13 33, info@siebe-dupf.ch, www.siebe-dupf.ch



Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

Neuer Abholmarkt

Cash+Carry Angehrn expandiert. Anfang März hat die neue Logistik-Plattform Bern den Betrieb aufgenommen. Im Herbst wird in Pratteln ein weiteres CCA eröffnet.

www.cchangehrn.ch



Laktosefreier Cappuccino

Auch Leute mit Milchzuckerunverträglichkeit – und das sind nicht wenige – möchten gerne einmal Cappuccino, Latte Macchiato oder gar einen Milchshake trinken.

Wer unter Laktoseintoleranz leidet, verträgt den Milchzucker nicht, das Kohlenhydrat der Milch. Es handelt sich nicht um eine Lebensmittelallergie, sondern um ein Mangelsyndrom: Hervorgerufen wird die Erkrankung durch zu schwache Produktion des Verdauungsenzyms Laktase, welches den Milchzucker so spaltet, dass er für den Menschen verwertbar wird. Vergärungsprozesse im Dickdarm führen dann zu Blähungen oder Durchfall.

Als Alternative zu laktosehaltiger Milch bietet sich Sojamilch an, doch diese ist geschmacklich anders als Kuhmilch und lässt sich nicht aufschäumen. In Reformhäusern, Supermärkten und Molkereien ist «laktosefreie» Milch erhältlich, die weniger als 1 Gramm Laktose pro Liter enthält. Zum Vergleich: Die gleiche Menge herkömmliche Kuhmilch enthält rund 50 Gramm. Sojamilch und laktosefreie Milch kosten zwar etwas mehr, doch darf das beim Verkaufspreis berücksichtigt werden. Vorreiter ist Starbucks, wo die Gäste schon lange zwischen Vollmilch, fettarmer Milch, Sojamilch und laktosefreier Milch wählen können.

Abschied von Jost Müller

Im hohen Alter von 98 Jahren ist Jost Müller-Fruet verstorben, der ehemalige Wirt des «Goldenen Sternens». Müller war 54 Jahre lang Mitglied des Wirtverbandes Basel-Stadt und bis ins hohe Alter am Branchengeschehen interessiert. Wir trauern mit den Angehörigen und behalten den Verstorbenen in bester Erinnerung.

Servicequalität während der Euro 2008

Basel will Fans überraschen und überzeugen

Die Host City Basel präsentiert sich den Besuchern der Euro 2008 als überzeugende Gastgeberin. Die Leistungsträger aus den Bereichen Restauration, Beherbergung, Detailhandel, Transport, Sicherheit und Unterhaltung setzen sich für eine optimale Servicequalität entlang der gesamten Dienstleistungskette ein.

In zahlreichen Workshops wurden Massnahmen definiert. Dazu gehören Aufkleber und Mitarbeiter-Buttons, aber auch «Daily News» mit aktuellen Angeboten und ein Gastgeberhandbuch. Betriebe, die besondere Massnahmen umsetzen, erhalten die Auszeichnung «Service Star». Über 5000 Mitarbeitende mit Gästekontakt werden von Motivations-Trainer Dan Wiener zu Themen wie Basel, Fankulturen und Deeskalation geschult.

Auf den zentralen Polizeiposten werden «Info Center» eingerichtet. Die uniformierten Polizisten werden mit einem Pocket-Guide zur Abgabe an die Gäste ausgerüstet. Zudem wird als besonderes Überraschungselement ein Give Away unter dem Motto «Thank you for asking me» kreiert. Zentrale touristische Sehenswürdigkeiten wurden in die

offizielle Beschilderung integriert. Die BVB werden die aktuellen Spielresultate im Tram durchgeben. Ansagen der Leitstelle erfolgen an Spieltagen auch in der Sprache des Gastlandes.

Die Basler Hotels planen ein «Late Breakfast», eine themengerechte Inszenierung der Frühstücksbuffets und einen Schminkservice für Fans. Eine Gästebefragung mit Wettbewerb wird wertvolle Erkenntnisse liefern. Der Gewerbeverband realisiert eine Info-Hotline sowie Informations- und Gestaltungsmaterial. Auch die Kulturanbieter machen mit: Mit Torwandschiessen und attraktiven Preisen (unter anderem Museumstickets) wird eine Brücke zum Fussball gebaut. Basel wird sich seinen Gästen nicht zuletzt auch dank liberaler Öffnungszeiten als gastfreundliche, weltoffene Stadt präsentieren.

Vorsicht Falschgeld!

Nachdem jahrelang die 50-Euro-Note bei Fälschern besonders beliebt war, ist nun der 20-Euro-Schein die am häufigste gefälschte Banknote in Europa (44% aller entdeckten «Blüten»). Experten gehen davon aus, dass die Geldfälscher neue Wege erproben, weil die 50-Euro-Noten von den Kassieren besonders genau kontrolliert werden. Im Euro-Raum sind rund zehn Milliarden Banknoten im Umlauf. Pro Jahr zieht die Europäische Zentralbank rund 600'000 falsche Noten aus dem Verkehr. In jüngster Zeit sind vor allem in Südeuropa einige bedeutende Fälscherwerkstätten ausgehoben worden. Wachsamkeit ist angesagt. Mit einfachen Tests lassen sich Fälschungen von

echten Noten unterscheiden. Beliebte sind Erkennungsstifte (ab 5 Franken pro Stück) und Falschgeldscanner (ab etwa 100 Franken).



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 ebnetter@baizer.ch genügt.

Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliers.ch

Cash+Carry Angehrn News



CCA Pratteln
ab Herbst 2008



*Mehr Frische zu marktbesten Preisen –
demnächst auch in Ihrer Region!*

Die Expansion als führender Schweizer Cash+Carry-Grosshandelsmarkt geht im 2008 weiter. Im Herbst wird ein weiteres CCA exklusiv für Profis aus Gastronomie und Detailhandel in Pratteln bei Basel eröffnet.



CCA-Frischmarkt

CCA-Lebensmittelmarkt

CCA-Nonfoodmarkt

Cash+Carry
CCA Angehrn

Frische für Profis

CCA Gossau SG
CCA Frauenfeld
CCA Sargans
CCA Rapperswil
CCA Brüttsellen

CCA Bern
CCA Luzern
CCA Spreitenbach
CCA Pratteln
ab Herbst 2008

www.cca-angehrn.ch
Gratis-Nummer ins nächste CCA:
0800-ANGEHRN

Essverhalten in der Schweiz

Dilemma zwischen Wunsch und Wirklichkeit

Die Studie «Food Consumption 2008» der Universität St. Gallen beschreibt das Ess- und Verzehrverhalten in der Schweiz, zeigt wesentliche Veränderungen auf und benennt Konsumtrends. Das Wachstum des Ausserhaus-Konsums findet vor allem an den Verkaufstheken von Supermärkten und Lebensmittelgeschäftern statt.

Die Befragung von gut tausend zufällig ausgewählten Teilnehmern in neuen Städten ergab, dass sich das Dilemma zwischen Wunsch und Wirklichkeit ausweitete: Wohl scheinen sich 72% der Befragten der Bedeutung der Ernährung bewusst zu sein und stufen sie als sehr wichtig oder

«Die meisten Konsumenten erkennen als Hauptursache der Fehlernährung die eigene Disziplinlosigkeit.»

wichtig ein (2005 waren es 68%), doch gleichzeitig sank die Zufriedenheit mit der Ernährung von 73% auf 69%. Das gestiegene Ernährungsbewusstsein fordert Industrie, Handel und Gastronomiebetriebe auf, sich mit den Convenience-Produkten auseinanderzusetzen. Deren Image hat 2008 nach der im Jahr 2005 festgestellten positiven Entwicklung einen Rückschlag erlitten.

Für die Forscher des Instituts für Marketing und Handel der Uni St. Gallen ist das Thema Ernährung die zentrale gesellschaftliche Herausforderung im kommenden Jahrzehnt, denn das veränderte Ernährungsverhalten führe zusammen mit Bewegungsmangel zu einer starken Zunahme von Übergewicht in Westeuropa. Die meisten Konsumenten erkennen als Hauptursache für eine Fehlernährung die eigene Disziplinlosigkeit. Erschwert wird diszipliniertes Essverhalten durch die kürzeren Pausenzeiten.

Zwar dominieren immer noch die Bedürfnisse «gesund essen» und «genussvoll essen» mit 65%, doch ist «schnell essen» auf dem Vormarsch. Schnelligkeit ist für 21% der Befragten ein wichtiges Bedürfnis (2005 waren es 17%). Die Beschleunigung unseres Lebens wird durch den kontinuierlichen Rückgang der Verpflegungszeiten eindrücklich dokumentiert. Für das Frühstück wenden Herr und Frau Schweizer durchschnittlich nicht einmal mehr

sieben Minuten auf (minus 0.6 Minuten). Das Mittagessen dauert 19.6 Minuten (minus 0.6 Minuten), das Nachessen noch 23.2 Minuten (minus 1.2 Minuten).

Take-Away und Detailhandel legen zu

Der Wettbewerb im Ausserhaus-Markt ist äusserst intensiv. Die Gastronomie wird immer stärker von Anbietern bedrängt, die staatlich begünstigt sind, weil sie nur den reduzierten Mehrwertsteuersatz von 2.4% entrichten müssen, während Restaurants dem Normalsatz von 7.6% unterliegen. Wie der Markt sich wandelt, belegen untenstehende Zahlen der Universität St. Gallen.

Top 5 Verzehrorte für «schnelles Essen»

	2005	2008
über die Gasse / unterwegs	55%	61%
am Arbeitsplatz	43%	51%
Supermarkt / warme Theke	43%	50%
Fachgeschäft (z.B. Bäcker)	32%	37%
Café / Bistro	31%	36%

Die Vielfalt der Verzehrorte nimmt im Tagesverlauf der Konsumenten weiter zu, während der Esstisch in der Wohnstube und das Essen am Arbeitsplatz an Bedeutung verlieren. Wachstumschancen ortet die Studie bei «Verzehrorten, die das mobile Essen fördern». Fachgeschäfte und die Theke im Supermarkt werden also weiter zulegen. Konventionelle Restaurants können höhere Marktanteile nur am Abend gewinnen.

Marktanteile Mittagessen

	2005	2008
Zuhause	38%	37%
Restaurant	17%	17%
am Arbeitsplatz	17%	15%
Kantine	11%	10%
über die Gasse / unterwegs	6%	7%
Supermarkt / warme Theke	4%	5%
Café / Bistro	3%	4%
Fachgeschäft	2%	3%



Die Zeit ist knapp: Imbissbetriebe, Bäckereien, Metzgereien und Supermärkte erobern mehr Marktanteile bei der Ausserhaus-Verpflegung.

Ressourcenverbrauch durch Nahrungsaufnahme

Es wird immer schwieriger, das Richtige zu tun, denn die Zahl der zu berücksichtigenden Aspekte nimmt laufend zu. Das neueste Schlagwort heisst «Food Print» und bezeichnet die Landfläche, die benötigt wird, einen Menschen dauerhaft zu ernähren.

Der Begriff leitet sich von «ecological footprint» ab, einem Indikator für Nachhaltigkeit, bei welchem es darum geht, wieviel Biokapazität bereitgestellt werden muss, um die Ressourcen für eine Person bereitzustellen. Wenn man weiss, dass die Weltbevölkerung jedes Jahr um eine halbe Milliarde Menschen wächst, versteht man, wieso der «ökologische Fussabdruck» interessiert: Wir haben nur einen Planeten und der muss für alle reichen.

Die Nahrung isoliert betrachtet – also ohne andere konsumierte Güter und Dienstleistungen, die Mobilität und das Wohnen – ergibt den «Food Print». Die Cornell University fand heraus, dass ein Vegetarier mit fettarmer Diät weniger als einen halben Hektar benötigt, um sich dauerhaft zu ernähren. Jemand, der viel Fleisch und Fette isst, benötigt mehr als das Vierfache. Aus dem Gesichtspunkt des Landverbrauchs wäre allerdings eine Mischdiät sinnvoller als der reine Vegetarismus, denn die Viehzucht braucht teilweise wenig fruchtbares Land, das sich nicht für die Getreide- oder Gemüseherstellung eignet. Nebenbei bemerkt: Ein Quadratmeter Acker gibt 4kg Kartoffeln her, aber nur 600g Weizen.

Jetzt wird es kompliziert: Bioproduktion und artgerechte Tierhaltung benötigen wesentlich mehr Landflächen als intensive Landwirtschaftsmethoden und Massenproduktion. Doch das ist nicht das einzige Dilemma beim Essen. Ist eine Gewächshaus-Tomate aus der Schweiz umweltfreundlicher als eine natürlich gewachsene Tomate aus Spanien? Was schädigt die Umwelt mehr: Ein einheimischer Apfel, der monatelang in einem Kühlhaus lag, oder ein Apfel aus Neuseeland, der mit dem Schiff hierher transportiert wurde? Ist Biofleisch aus Norddeutschland konventionell produziertem Fleisch aus der Region zu bevorzugen?



■ Viehzucht braucht teilweise wenig fruchtbares Land, das sich nicht für die Getreide- oder Gemüseherstellung eignet.

Nachhaltigkeit als Chance für die Zukunft

Immer mehr Menschen sind sich bewusst, dass ihr eigenes Konsumverhalten die Umwelt beeinflusst. Diese Haltung wirkt sich auf die Erwartungen und Präferenzen der Gäste aus, denn der Markt ändert sich, wenn sich in den Köpfen etwas ändert.

Die Bewegung begann aus Egoismus und die Frage lautete: «Was tut mir gut?» Immer öfters mündet dieses Motiv in den Wunsch, nicht nur sich selbst, sondern der Umwelt und der Gesellschaft den geringsten Schaden zuzufügen. Die Konsumenten wollen wissen, von wem, wo und wie Nahrungsmittel produziert werden. Für kleine, lokale, qualitätsbewusste Erzeuger kündigt sich rosige Zeiten an, ist doch ein Drittel der Bevölkerung bereit, für «nachhaltige» Produkte höhere Preise zu bezahlen. Dabei geht es nicht unbedingt um streng biologischen Anbau, sondern um eine verantwortungsbewusste Landwirtschaft, regionale Saisonprodukte und kurze Transportwege.

In einer Gesellschaft, die von Glaubwürdigkeitskrisen geprägt ist, sehnen sich die Leute nach Vertrauen. Wenn das keine Chance für die Gastronomie ist! Zwar noch etwas zögerlich, aber doch spürbar zunehmend, steht Nachhaltigkeit auf der gastronomischen Agenda.

Immer mehr Betriebe lassen sich von Energieberatern durchleuchten, was sich in vielen Fällen auch wirtschaftlich rechnet. Selbst Quick-Service-Konzerne erkennen den Wunsch der Gäste, mehr für die Umwelt zu tun. In den USA bezieht Burger King einen Teil des Fleisches von Erzeugern, die ihre Tiere artgerecht halten und auf humane Art schlachten. McDonald's begann in England, sein gebrauchtes Fritieröl als Treibstoff für Lastwagen zu verwenden. Starbucks nimmt Fair-Trade-Kaffee in sein Sortiment auf. Ikea verkauft immer mehr Bio-Produkte. In London eröffnete Tom's Place, ein Fish-and-Chips-Laden, der nur Produkte aus nachhaltiger Fischerei verwendet. Und in Hamburg ging mit «nat» eine Formel an den Start, die sich als Bio-Schnellverpfleger positioniert.

Die meisten Gäste fordern noch nicht gezielt nachhaltiges Handeln, aber Wirte, die glaubhaft vermitteln können, dass ihr Angebot Kriterien der Nachhaltigkeit standhält, werden sich nicht nur über ein positives Image, sondern auch über höhere Frequenzen und stärkere Gästebindung freuen können.

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 13

Suppen saufen!

Croissant

Das Croissant kommt nicht aus Frankreich, sondern aus Österreich! Es wurde 1683 von Wiener Bäckern zum Andenken an den Sieg gegen die Türken erfunden und hat deshalb die Form eines türkischen «Halbmondes» (französisch *croissant*).

Joghurt

Die nach bestimmten Verfahren gesäuerte Milch trägt immer noch immer türkischen Namen *yoğurt*. Der Begriff «Kefir» stammt aus dem Russischen, ebenso wie «Quark» (russisch *tvorogu*).

Gabel

Das altirische *gabul* (gegabelter Ast) und das bretonische *gaol* (Gabelung) sind urverwandt. Das lateinische *gabalus* (Galgen, Kreuz) ist aus dem Keltischen entlehnt. Die Gabel der Vorzeit ist hölzern, ihre eiserne Nachfolgerin heisst *Fork* und wird in der Landwirtschaft verwendet. Geländennamen wie *Furka* oder *Furgglen* bezeichnen Gabelungen. Als Tischgerät wird die Gabel erstmals 1023 erwähnt. Am Hofe von Aragon kommt seit 1423 eine Gabel vor, mit der man «essen kann, ohne sich die Hände zu salben». Der Gebrauch verbreitete sich aber erst im 17. Jahrhundert!

Suppe

Das mittelniederdeutsche *supen* (mit dem Löffel essen) führt zu *suppelin*, welches in die romanischen Sprachen entlehnt wird, z.B. italienisch *zuppa*, spanisch *sopa* und französisch *soupe*. Das Wort ist verwandt mit saufen und seufzen. Ausgangspunkt ist die indogermanische Wurzel *seu* (Saft), die den Laut des Schlüpfens wiedergibt.

In der nächsten Ausgabe

- Wie ein Glücksspieler das Sandwich erfand
- Wie die Chinesen den Ketchup nach Amerika brachten
- Wie der Kellermeister zum Kellner wurde

So werden Ihre Mitarbeiter zu Euro-Experten!

Unter der Leitung von Motivations-Trainer Dan Wiener finden Schulungsveranstaltungen für Hotel- und Restaurantangestellte statt. Die Teilnehmer erhalten ein Handbuch, den Gastgeber-Pass, ein Diplom sowie einen «Experten-Button». Während zweieinhalb Stunden erhalten Ihre Mitarbeiter wertvolle Informationen zum Ablauf der Euro, zur Host City Basel, zur Sicherheit sowie zu den Fans und ihren Kulturen. Die Kosten pro Teilnehmer betragen CHF 30, inklusive Gastgeber-Handbuch.

Restauration

Donnerstag, 15. Mai 2008, von 9 bis 11.30 Uhr

Donnerstag, 22. Mai 2008, von 14.30 bis 17 Uhr

Beherbergung

Dienstag, 13. Mai 2008, von 9 bis 11.30 Uhr

Donnerstag, 15. Mai 2008, von 14.30 bis 17 Uhr

Donnerstag, 22. Mai 2008, von 9 bis 11.30 Uhr

Anmeldung

<http://application.basel.com/euro08>

Bis CHF 2200 beitragsfrei

Auf den massgebenden Lohn bis CHF 2200 brutto pro Jahr werden Sozialversicherungsbeiträge neu nur noch erhoben, wenn der Arbeitnehmer dies verlangt. Dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um einen Lohn aus einem Nebenerwerb oder aus einem Haupterwerb handelt. Die frühere AHV-Verzichtserklärung, mit der ein Mitarbeiter auf die Abrechnung von Beiträgen bei einem Einkommen aus einem Nebenerwerb bis maximal CHF 2000 pro Jahr verzichten konnte, fällt dahin.

Gut besuchte Museen

2007 besuchten 1'399'781 Interessierte die dreissig öffentlichen und privaten Museen in Basel-Stadt. Das sind 5% mehr als im Vorjahr. Die drei meistbesuchten Museen (Beyeler, Kunstmuseum, Tinguely) verzeichnen zusammen mehr als die Hälfte aller Besucher. Vom Lernort Museum haben 5'469 Schulklassen profitiert. Die Fondation Beyeler verzeichnet im Jubiläumsjahr einen Besucherrekord (389'385, + 14.6%). Aufsteiger des Jahres war das Naturhistorische Museum mit einem Plus von 65%.

www.museenbasel.ch

Ständerat verschärft Rauchverbot Gesetzgeberischer Sündenfall

Bei der Beratung des Bundesgesetzes zum Schutz vor Passivrauchen hat der Ständerat die Version des Nationalrats deutlich verschärft. Einmal mehr wird weit über das Ziel hinaus geschossen.

Die Möglichkeit, klar gekennzeichnete Raucherbetriebe zu betreiben, wurde vom Ständerat leider gestrichen. Zudem soll eine Bestimmung eingeführt werden, wonach die Kantone strengere Regeln beschliessen können.

«Das bedeutet das Ende einer vielfältigen Beizenkultur in unserem Land.»

Setzt sich die Variante der kleinen Kammer im Differenzbereinigungsverfahren durch, bedeutet dies nicht nur die endgültige Ausgrenzung von Rauchern, sondern auch das Ende einer vielfältigen Beizenkultur in unserem Land. Quartier- und Dorfwirtschaften, Kultur- und Szenekneipen, Treffpunkt- und Unterhaltungslokale mit lediglich einem Gastraum werden existenzbedrohende Umsatzverluste verzeichnen. Die individuelle und unternehmerische Freiheit, das Recht auf privates Eigentum, die Eigenverantwortung sowie die Kultur und Tradition unserer Gastronomie geraten unter die Räder.

Interessenskonflikt

Der Zürcher Ständerat Felix Gutzwiller (FDP) steht als Verwaltungsrat der Siegfried Holding in einem direkten Interessenskonflikt. Die Firma stellt Nikotinersatzprodukte her, während Herr Gutzwiller an vorderster Front für Rauchverbote in Restaurants kämpft. Die Medien drücken beide Augen zu, während sie frühere Interessenskonflikte zwischen Wissenschaft, Politik und Tabakindustrie zurecht verurteilten.



Der totalitäre Verbots- und Gesundheitsstaat stösst in neue Dimensionen vor.

Ist Kaffee ein Aphrodisiakum?

Als der Kaffee in Europa aufkam, war das Getränk mit Lust und Laster verbunden. Doch sind Kaffeetrinker tatsächlich sexuell aktiver?

In der Kaffeekantate von Johann Sebastian Bach heisst es: «Ey, wie schmeckt der Kaffee süsse, lieblicher als tausend Küsse.» Um das Jahr 1700 gab es in Deutschland den Spruch «Coffeum wirft die Jungfrau um». Präziser ist die Inschrift einer Kaffeemühle, die der Dichter Joachim Ringelnatz von einem Freund zur Hochzeit geschenkt bekam: «Ich schenke Dir zum Ehespiele als Leitmotiv die Kaffeemühle. Fest musst Du gleich den Schwengel fassen, Du orgelst eifrig darauf los und drückst den Schieber in die Dos.»

Aber wirkt Kaffee tatsächlich luststeigernd? In einem Versuch mit Ratten hatte Koffein eine durchschlagende Wirkung. Weiblichen Tieren wurde Koffein verabreicht, worauf sie «rattenscharf» wurden. «Sie entwickelten ein wesentlich stärkeres Interesse an den Männchen als normalerweise»,

heisst es im Forschungsbericht. Eine eindeutige, pharmakologisch belegte Wirkung als Aphrodisiakum konnte dem Kaffee bislang aber nicht nachgewiesen werden.



Regt den Kreislauf an: Wenn schon keine Lust, so spendet Kaffee doch Energie.

Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliars.ch

Versuch einer Marktsegmentierung

Wechselwirkungen zwischen Kunstmuseen und Tourismus

Gut inszenierte Museen geniessen nicht nur das wachsende Interesse von Einheimischen, sie stellen auch eine immer bedeutungsvollere Attraktion für Städtetouristen dar. Die Bedürfnisse der Museumstouristen sind sehr heterogen. Das zeigt eine Untersuchung der Universität Bern.

Der Trend, Kultur und Reisen miteinander zu verbinden, wird in unserer Erlebnisgesellschaft immer populärer. Die bildende Kunst ist eine der zahlreichen Möglichkeiten. Eine Studie des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus nahm die Wechselwirkungen zwischen Kunstmuseen und Fremdenverkehr unter die Lupe. Befragt wurden Besucher von fünf renommierten Schweizer Kunstmuseen. Die Autorin Monika Bandi macht unter anderem folgende Aussagen zu den Museumstouristen:

«Es wird in unserer Erlebnisgesellschaft immer populärer, Kultur und Reisen zu verbinden.»

- Der Frauenanteil beträgt 55%
- Das Durchschnittsalter liegt zwischen 52 und 63.
- 54% haben einen Hochschulabschluss.
- 45% kommen aus dem Ausland.

- 37% logieren in der jeweiligen Destination.
- 82% der Tagesgäste verbleiben zwischen vier und acht Stunden in der Destination.
- Für 32% ist der Museumsbesuch der wichtigste Aufenthaltsgrund.

Die Ausstellungsqualität, Sonderausstellungen und Freundlichkeit stellen die wichtigsten Erfolgspositionen dar. Die Kernleistungen der Museen sind also bedeutungsvoller als jene der gesamten Destination. Eine Clusteranalyse mündete in den Versuch einer Segmentierung:

- Die anspruchsvollen, unterhaltungsorientierten Museumstouristen sind vorwiegend weiblich (67%) und im Vergleich zu anderen Segmenten etwas jünger.
- Für die «Destinationsorientierten» haben die übrigen Angebotsselemente vor Ort grosses Gewicht.
- Die «Kunstorientierten» legen ihren Fokus primär auf das Angebot im Museum.

- Die «Betreuungsorientierten» (zu 80% Tages-touristen) zeichnen sich durch ein ausgeprägtes Verlangen nach Annehmlichkeiten aus.

Monika Bandi: Kunstmuseen und Tourismus
ISBN 978-3-905666-07-6
www.fif.unibe.ch



■ Die Fondation Beyeler war eines von fünf bekannten Schweizer Kunstmuseen, deren auswärtige Besucher befragt wurden.

Touristen beurteilen die Stärken von Städten Basel belegt Spitzenplatz beim Kulturangebot

Die Nähe zur Natur, die Atmosphäre, das Kunst- und Kulturangebot gehören zu den grössten touristischen Stärken von Schweizer Städten. Das ergab eine Online-Befragung von Schweiz Tourismus.

4000 Umfrageteilnehmer aus dem In- und Ausland äusserten sich zu 26 Schweizer Städten und zwölf ausländischen Vergleichsstädten. Jede Destination habe ihre individuellen Trümpfe und keine brilliere in allen Bereichen, schreibt Schweiz Tourismus. Atmosphäre, Authentizität, die natur-

«Jede Destination hat ihre individuellen Trümpfe.»

nahe Umgebung, das Historische und Traditionelle seien die wichtigsten Entscheidungskriterien bei der Wahl einer Städtereise.

Zu den «stärksten Städten mit besonders vielfältigem Profil» gehören Zürich, Basel, Genf, Lugano,

Luzern und Bern. Gegenüber den ausländischen zeichnen sich die Schweizer Städte besonders durch die Nähe zur Natur aus. Für Zürich, Luzern und Montreux wurde immer die exklusive Lage am See als wichtigste touristische Stärke genannt.

Während die grossen Städte mit Kunst und Kultur, Shopping und guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr überzeugen, bieten kleinere und mittlere Städte eine spezielle Atmosphäre mit gut erhaltenen, überschaubaren Altstädten. Luzern, Freiburg und Bern schneiden bei «Sightseeing und Atmosphäre» am besten ab. Shoppingstadt Nummer 1 ist Zürich, gefolgt von Lugano, Luzern und Bern. Basel punktet mit dem Spitzenplatz bei Kultur und Kulturgeschichtlichem, aber auch mit Stadtfesten und Märkten. Am besten essen kann man gemäss der Umfrage in Zürich.



■ Basel verfügt über ein vielfältiges Profil, doch die Hauptstärke liegt eindeutig beim Kulturangebot.

Sechs Monate nach Einführung des Rauchverbots

Deutsche Gastronomen erleiden hohe Verluste

Über 40 Prozent der Gastronomen in Baden-Württemberg und Niedersachsen verzeichnen einen Gästeschwund von mehr als zehn Prozent. Die Verweildauer der Gäste nimmt ab. Das ergab eine erneute Befragung von Gastbetrieben in den beiden Bundesländern.

Die Verluste weiten sich aus. Sechs Monate nach Einführung des Rauchverbots in den ersten deutschen Bundesländern wird deutlich, dass der Rückgang an Gästen enorm ist. 58 Prozent der Gastronomiebetriebe in Niedersachsen und Baden-Württemberg erlitten einen Umsatzverlust. Mehr als vier von zehn Betrieben verzeichnen sogar einen Rückgang von mindestens zehn Prozent, in vielen Fällen sogar weit darüber. Dies geht aus einer Studie des Marktforschungsinstituts CHD Expert hervor.

Im Februar wurden 628 Gastronomen telefonisch befragt. Die Quotierung nach Segmenten erfolgte entsprechend den Marktanteilen: Befragt wurden 289 Restaurantbetreiber, 296 Kneipenwirte und 43 Barbetreiber. Die Studie ergänzt eine gleichartige Untersuchung vom vergangenen November. Es zeigte sich erneut, dass das Rauchverbot sich unterschiedlich auf die verschiedenen Gastronomieformen auswirkt. «Speiseorientierte Betriebe sind am geringsten betroffen», sagt Thilo Lambracht, Geschäftsführer von CHD Expert. «Bei den Bars sind es allerdings bereits zwei Drittel, die nach einem halben Jahr des Nichtraucherschutzgesetzes teilweise erhebliche Einbußen bei der Gästezahl zu verzeichnen hatten.»

Insgesamt gilt: Es wird weniger ausgegangen und die Gäste verweilen kürzer. Die meisten rauchenden Stammgäste haben offenbar keine Lust darauf, wie Schuljungen vor die Tür geschickt zu werden,

um miteinander eine Zigarette zu genießen. Die soziale Funktion vieler Lokale geht ein Stück weit verloren. Beim Bier- und Spirituosenkonsum sind die Einbußen in allen Gastronomieformen eklatant. Kneipen sind besonders betroffen, während Restaurants mit Speisen und alkoholfreien Getränken noch etwas ausgleichen können. «Den Gästen schmeckt das Bier nicht mehr so wie früher – Zigarette und Pils waren bisher für viele eine Einheit», kommentiert Lambracht.

Gravierend macht sich das Rauchverbot bei der Verweildauer bemerkbar. Nicht nur bei den

Stammgästen verkürzt sich der Aufenthalt im gastronomischen Betrieb deutlich. Positive Signale bewegen sich im Promillebereich, während fast die Hälfte der Befragten kürzere Aufenthalte feststellt. Besonders betroffen sind Einraumbetriebe. Deren Einbußen bei den Getränkeumsätzen sind existenzbedrohend. Unter den besonders vom Rauchverbot betroffenen Gastronomen macht sich Resignation breit. Über 90 Prozent sind von der bisherigen Unterstützung durch Branchenverbände und Lieferanten enttäuscht.

www.chd-expert.de



■ Zwei Drittel der Bars und Kneipen verzeichnen Umsatzverluste im zweistelligen Bereich.

Die Existenzangst geht um

Die Resultate der CHD-Expert-Studie (siehe oben) werden durch eine Umfrage des Dehoga Baden-Württemberg leider bestätigt: Viele Kneipen und Diskotheken im Land leiden massiv unter dem Rauchverbot. Jeder zweite Wirt und Diskothekenbetreiber fürchtet um seine Existenz.

Besonders hart betroffen sind Kleinbetriebe. Fast 80% der Inhaber von Einraum-Gaststätten bewerten die Auswirkungen des Rauchverbotes negativ, wobei sich der durchschnittlich angegebene Umsatzrückgang auf 22% beläuft. 61% der Betriebsinhaber sehen durch das Rauchverbot ihre wirtschaftliche Existenz bedroht.

Noch gravierender sieht die Lage bei den Diskotheken aus. 38 der 39 Diskothekenbetreiber, die sich an der Umfrage beteiligt haben, bewerten die Auswirkungen des Gesetzes als negativ. 71% der

Unternehmer sehen sich in ihrer Existenz gefährdet. Kein Wunder, bei durchschnittlichen Umsatzrückgängen von 29%!

Aus der Umfrage des Dehoga geht allerdings auch hervor, dass Inhaber von Gaststätten mit mehreren Räumen offenbar weniger Probleme haben: Rund der Hälfte der befragten Inhaber in diesem Segment bewerten die Auswirkungen des Nichtraucherschutzgesetzes neutral bis positiv. Es gibt vom allem im Bereich der Speisegastronomie viele Betriebe, die positive Erfahrungen mit rauchfreier Luft im Lokal machen. Das Nichtraucherschutzgesetz gefährdet in seiner jetzigen Form aber viele kleine Unternehmensexistenzen und Arbeitsplätze.

Der Verband und drei Viertel der befragten Wirte wünschen sich die «spanische Lösung». In Spanien dürfen die Inhaber kleiner Einraum-Gaststätten

selbst entscheiden, ob sie ihren Gästen das Rauchen gestatten oder nicht. Raucherlokale müssen sich durch eine Kennzeichnung am Eingang deutlich zu erkennen geben.

Eine solche Kennzeichnungspflicht für Raucherbetriebe wäre auch für die Schweiz das Richtige. In Basel-Stadt verfügen beispielsweise nur 21% der gastgewerblichen Betriebsstätten über mehr als einen Gastraum! Theoretisch sind es also rund 160 Lokale, die überhaupt ein Fumoir einrichten können. Da mit strengen Auflagen zu rechnen ist (kein Durchgang zu den Gästetoiletten, nur ein Drittel der Gastfläche, separate Lüftungen, automatische Türen), werden am Schluss höchstens ein paar Dutzend Betriebe wirklich ein Fumoir mit vertretbarem wirtschaftlichen Aufwand einrichten können.

Schöne neue Welt

Befürworter von Rauchverböten sollten bedenken, wohin ihre Hasskampagne gegen Raucher führt. Die Forderungen der Tabakgegner werden immer absurder. Das Gesundheitsstreben nimmt religiöse Züge an. Sieht so unsere Zukunft aus?

Die Fraktion der Grünen im Europäischen Parlament fordert, dass Rauchen auch in der Aussen-gastronomie verboten werden soll. Der Dro-genbeauftragte der deutschen Regierung will Neu-produktionen von Fernsehsendungen zensieren, so dass keine Raucher mehr abgebildet werden.

Der britische Gesundheitsminister will ein Rauch-verbot in den eigenen vier Wänden, sofern sich Kinder im Rauch aufhalten könnten. Das ist irgend-wie sogar eine konsequente Haltung, wenn Pas-sivrauchen tatsächlich so gefährlich ist wie immer wieder behauptet wird.

In den USA ist es nicht selten, dass Unternehmer nur noch Nichtraucher einstellen. Es ist zulässig, Mitarbeiter mittels Blut- oder Urinproben auf Niko-tin zu testen. Unter solchen Vorzeichen überrascht es kaum, dass bereits die ersten gesetzlichen Rauchverbote für private Wohnräume durchge-setzt werden. In der kalifornischen Stadt Calabasas ist sogar das Rauchen im Freien verboten. In Los Angeles ist es schon seit 2004 verboten, an den Stränden zu rauchen.

Welche Folgen die Drangsalierung und Ausgren-zung der Raucher hat und wie deren Widerstand aussieht – davon geben die folgenden Kurzaufartikel eine Ahnung. Willkommen in der schönen neuen Welt!

Dicke werden nicht mehr bedient

In Mississippi wurde von drei Abgeordneten ein Gesetzesentwurf eingebracht, der es Restaurants verbieten soll, Personen zu bedienen, die einen

Body-Mass-Index von 30 überschreiten. Zuwider-handelnde Gastwirte riskieren den Verlust ihrer Lizenz. Wir sind auf dem Weg zum totalitären Ge-sundheitsstaat. Erfahrungsgemäss dauert es weni-ger als zehn Jahre, bis unsinnige Diskussionen von den USA nach Europa schwappen.

Raucher raus!

Richard Herzinger äusserte in der Zeitung «Welt am Sonntag» Gedanken, die nachdenklich stimmen. Gegen die Gebote der Gesundheit zu verstossen komme heute einer ungeheuerlichen Gottesläste-rung gleich, schreibt der Autor. Das Rauchverbot sei ein Baustein in einer grossen kulturellen Um-kodierung, die in der gesamten westlichen Welt im Gange sei.

Die Vernichtung der proletarischen Eckkneipen sei kein unerwünschter Nebeneffekt, sondern eine der eigentlichen Zielsetzungen der strikten Nicht-rauchergesetze. Soziologisch betrachtet, gehe es um die systematische Vertreibung der Unter-schichten aus dem öffentlichen Raum. Herzinger: «Wer am Qualmen festhält, sich nicht zumindest bemüht, es aufzugeben, gilt als untauglich, einen konstruktiven Beitrag zur menschlichen Gemein-schaft zu leisten.»

Rauchen, fettes Essen und übermässiges Trinken seien kleine Alltagsfluchten aus einer Diktatur der jederzeit Fitten und Verwendbaren, und deshalb würden diese Tätigkeiten von einer Allianz aus durchkommerzialisierten Aufstiegsmenschen und Öko-Gesundheitsaposteln unbarmherzig verfolgt. Herzinger: «Die als haltlos stigmatisierten Unter-

klassen passen nicht mehr in die schöne neue Welt der stets Einsatzbereiten und müssen daher aus der Öffentlichkeit verschwinden.» Man werde nicht dulden, folgert der Autor, dass sich die Rau-cher in eine Art Eckkneipen-Getto zurückziehen. Denn es dürfe keine Schandflecke der Irrationalität und Versumpfung geben, die die Erfolgreichen da-ran erinnern, dass auch ihnen einmal der Absturz ins Haltlose drohen könnte.

Raucher-Guide

Das Rauchverbot treibt die Raucher scharenweise in eigene Clubs. In München gibt es bereits den ersten entsprechenden Online-Guide. Dort findet man von «Edelrauch» bis «Rauchen im Rotlicht» so ziemlich alles, was Herzen begehren. Kreisverwal-tungsreferent Wilfried Blume-Beyerle sagte gegen-über der Süddeutschen Zeitung, in München gebe es bereits 200 Raucherclubs – Tendenz steigend. Das Ordnungsamt der Stadt Augsburg sprach im Februar von 70 Kneipen, die neu als «Vereinshei-me» auftreten. In ganz Bayern sollen es sogar 2000 sein!

Verein für Wirtshauskultur

Der «Verein zum Erhalt der bayerischen Wirtshaus-kultur zählt nach zwei Monaten 30'000 Mitglieder. Die lokale Sektion von Weiden (43'000 Einwohner) hat schon 2500 Mitglieder! Es gibt 15 Mitglieds-betriebe, in denen ungehindert weiter geraucht werden kann. Im Januar fand im «Josefshaus» eine «Smokers Party» mit 1500 Gästen statt. Das Ord-nungsamt erstattete Anzeige, doch die oberpfälzi-sche Regierung in Regensburg musste klein beige-geben, denn es handelte sich um eine Vereinssitzung. Ein Volltreffer war die Schaffung des «Vereins für fränkische Wirtshauskultur» in den «Fässla-Stu-ben» in Bamberg. Anfangs Februar hatte der Club bereits 2487 Mitglieder – ein Drittel davon sind Nichtraucher. Die Mitgliedskarte kostet einen Euro. Werbung wurde keine gemacht.

Raucherclub in Passau

Das Raucherdrangsalierung in Deutschland ver-anlasst Wirte und Raucher erwartungsgemäss zu Gegenmassnahmen. Der Inflamm Club in Passau verzeichnete innert weniger Wochen 500 Mitglie-der jeden Alters, in der Mehrheit überraschender-weise Frauen. Die Partys finden ausschliesslich für angemeldete Mitglieder, also in geschlossenen Gesellschaften, statt. Schon in Kürze soll an jedem Tag der Woche ein Mitgliedertreffen stattfinden, jeweils in einem anderen Lokal. Laut Ordnungsamt reicht dazu aber ein Schild an der Türe nicht aus. Mitgliedschaften müssen langfristig ausgelegt, auf einer Liste festgehalten und per Mitgliedsausweis zu belegen sein. Einlasskontrollen seien zwingend.



■ Nach den Rauchern werden jetzt die Übergewichtigen drangsalieren.

Wirt gründet eigene Kirche

Seit zehn Jahren betreibt Dirk Bruckner die Musikkneipe «Mausefalle» in Kappeln / Schleswig-Holstein. Nun hat der 46-jährige Wirt eine Kirche gegründet, in der Rauchen ein religiöser Akt ist. Die Bar wurde zur offiziellen Begegnungsstätte des JCKM (Jüdisch-Christliche Kirche der Mausefalle). Bruckner: «Wir verbrennen Zigaretten statt Weihrauch.»

Strafanzeige gegen Altkanzler

Eine Boulevardzeitung veröffentlichte ein Bild von einem Neujahrsempfang in einem Hamburger Theater. Darauf war zu sehen, wie Altkanzler Helmut Schmidt und seine Frau Loki genüsslich an ihren Zigaretten ziehen – trotz Rauchverbot. Bizarre Folge: Die Nichtraucherinitiative Wiesbaden erstattete bei der Hamburger Staatsanwaltschaft Anzeige wegen Körperverletzung (!) und Verstoß gegen das Rauchverbot.

Raucherboxen

Der Augsburger Gastronom und Stadtratskandidat Leo Dietz beauftragte ein Architekturbüro mit der Schaffung von «Ersatzräumen» für den Aussenbereich von Gastronomieobjekten. Die sogenannten S-Boxen (substitution box) können individuell gestaltet werden.



■ *Projektierte Raucherboxen an der Maximilianstrasse in Augsburg.*

KSB KASSENSYSTEME
NAEGELI

Touchkassen für die Gastronomie



KSB Kassensysteme GmbH
Schützenmattstrasse 43 4051 Basel
Tel. 061 281 75 70 Fax 061 281 75 51
E-Mail info@ksbasel.ch



**Gastgewerbliche
Liegenschaftsbörse**

www.gastro-express.ch

Speisekarten auf tschechisch und türkisch? Mit Übersetzungen die Herzen der Gäste erobern

Gäste in ihrer Muttersprache anzusprechen, schafft Sympathie und erhöht die Umsätze. Neben Englisch und Französisch werden weitere Sprachen wichtig – gerade auch an Events wie der Euro 2008.

In einer Messe- und Kongressstadt wie Basel ist es für die meisten Betriebe selbstverständlich, ihr Angebot mindestens zweisprachig zu kommunizieren. Deutsch und Englisch sind das absolute Minimum. Auch Französisch ist verbreitet, weil es die klassische Gastronomiesprache ist und die Sprachgrenze nah liegt. Aus touristischer Sicht sind zudem Italienisch und Spanisch wichtig, obwohl die meisten Italiener oder Spanier mit französischen oder englischen Texten durchaus etwas anfangen können. In Zukunft dürften auch Russisch, Japanisch und Mandarin eine gewisse Rolle spielen.

Während der Euro 2008 werden wir in Basel noch mehr internationales Publikum als sonst beherbergen und bewirten. Die Gastmannschaften der drei ersten Spiele sind bekannt: Es sind die Tschechen, die Portugiesen und die Türken. Für die meisten Restaurateure führt es wohl etwas weit, ihre Speise- und Getränkekarten in die entsprechenden Sprachen übersetzen zu lassen. Abgesehen davon, hätten die Mitarbeiter Mühe, die Bestellungen auf tschechisch, portugiesisch oder türkisch entgegen zu nehmen. Falls Sie dennoch Texte übersetzen möchten, sind hier einige Webadressen von pro-

fessionellen Übersetzungsagenturen:

www.24translate.ch
www.linguapool.com
www.lingua-uebersetzungen.ch
www.schnelluebersetzer.ch
www.transcript.ch
www.translavis.ch (tschechisch)

Wem das zu aufwendig ist, der kann mit wenigen Sprachfetzen und Willkommenssprüchen die Herzen der fremdsprachigen Fans erobern:

Deutsch	Portugiesisch	Türkisch	Tschechisch	Englisch	Französisch
Herzlich willkommen!	bem vindo	Hoş geldiniz	Srděcně víjte	Welcome!	Bienvenue!
Hallo	olá	Merhaba	Ahoj	Hi	holá
Guten Morgen	bom dia	Gün Aydin	Dobré ráno	Good morning	Bonjour
Guten Tag	boa tarde	Merhaba	Dobry den	Good afternoon	Bonjour
Guten Abend	boa noite	iyi Akşamlar	Dobry večer	Good evening	Bonsoir
Auf Wiedersehen	até logo	iyi Günler	Nashledanou	Good bye	Au revoir
Tschüss	tchau	Hoşca kalın	Ahoj	Bye	à bientôt
Danke vielmals	muito obrigado	Çok Teşekkürler	Velmi děkuji	Thanks a lot	Merci beaucoup
Guten Appetit	bom apetite	Afiyet olsun	Dobrou chut'	Enjoy your meal	Bonne appétit
Zum Wohl!	saúde	Yarasin	Nazdraví	Cheers!	Santé!

Fankulturen

Die Portugiesen

Die meisten Fans der portugiesischen Mannschaft werden nicht aus Portugal anreisen, sondern aus der Schweiz, aus Italien und Frankreich, wo es grosse portugiesische Gemeinden gibt. Die portugiesischen Fans sind noch nie negativ aufgefallen. Sie sind im allgemeinen herzliche und offene Menschen, trinken gerne Wein und essen sehr spät.



Die Tschechen

Die Fans aus der Tschechischen Republik sind an den bisherigen Turnieren nicht negativ aufgefallen, obwohl bei den Spielen gegen Deutschland Ausschreitungen befürchtet wurden. Die Tschechen unterstützen ihre Mannschaft fanatisch, ihr Verhalten ist aber problemlos. Das Reisebudget ist meist eher bescheiden, doch beim Bier wird nicht gespart. Tschechen lieben eine deftige Küche und grosse Portionen zu günstigen Preisen.



Die Türken

Die meisten türkischen Fans wohnen schon hier oder reisen aus Deutschland an. Türkische Fans machen gerne einen riesigen Umzug durch die Stadt. Von einer Pauke begleitet, skandieren sie lautstark «Türkyie». Das wirkt etwas bedrohlich, ist aber problemlos. Bei den Ausschreitungen anlässlich der WM-Qualifikation 2005 waren keine Fans beteiligt, sondern Spieler und Funktionäre. Moslems essen kein Schweinefleisch. Türken trinken gerne Kaffee und Tee.



Interessante Lösung für Kleinbetriebe

Das Berufsbildungsgesetz ermöglicht kleineren oder spezialisierten Betrieben, sich zusammen zu schliessen und gemeinsam Lernende auszubilden. Diesen Sommer lanciert die Genossenschaft Overall einen Lehrbetriebsverbund für Küchenangestellte.

Overall trägt im Lehrbetriebsverbund als Geschäftsstelle und Leitbetrieb die Gesamtverantwortung für die Ausbildungen, übernimmt alle organisatorischen und administrativen Aufgaben sowie die Absprachen mit Behörden, Berufsschule und Eltern. Im Vorselektionsverfahren prüft Overall

der Jugendarbeitslosigkeit und zur Sicherung des beruflichen Nachwuchses leisten. Bedarfsgerechte Strukturen und Unterstützungsangebote ermöglichen es auch kleineren Betrieben, Lernende auszubilden.

«Die einzelnen Betriebe werden von administrativen und organisatorischen Aufgaben entlastet.»

all, ob die Bewerberinnen und Bewerber die Voraussetzungen für die Ausbildung mitbringen. Nur dann werden sie den Verbundbetrieben als Kandidaten vorgeschlagen.

Overall begleitet und fördert die Lernenden während der ganzen Lehrzeit. Die einzelnen Verbundbetriebe werden von aufwendigen administrativen und organisatorischen Aufgaben entlastet. Sie können sich entsprechend ihrer Strukturen auf einzelne Ausbildungsbereiche beschränken und ohne Bürokratie einen Beitrag zur Bekämpfung

Wer ist Overall?

Die Genossenschaft Overall realisiert seit 1976 Trainingsprogramme und Integrationsmassnahmen für Menschen, die auf Stellensuche oder in Abklärung sind. In eigenen Betrieben werden 150 Arbeitsplätze angeboten, unter anderem in den Bereichen Detailhandel, Administration, Lingerie, Bau und Gastronomie. Qualifiziertes Fachpersonal begleitet die Teilnehmenden bei der Arbeit und fördert mit individuellem Coaching und speziell konzipierten Bildungseinheiten deren Kompetenzen.

www.overall.ch



■ Dank Lehrverbund können auch Kleinbetriebe einen Beitrag zur Sicherung des beruflichen Nachwuchses leisten.

Die fünfte Geschmacksdimension

Wie man mit Umami Speisen aufpeppt

Süss, sauer, bitter und salzig – so lautet die gängige Einteilung der Geschmacksqualitäten. Bereits 1908 beschrieb der japanische Forscher Kikunae Ikeda einen weiteren Grundgeschmack, den er «umami» nannte, was auf deutsch soviel wie fleischig-herzhaft bedeutet. Lange Zeit hörte man nicht viel von dieser fünften Geschmacksdimension. Das scheint sich langsam zu ändern.

Träger des Umami-Geschmacks ist die Glutaminsäure, eine Aminosäure, welche auch als Geschmacksverstärker Verwendung findet. Glutamate sind die Salze der Glutaminsäure und kommen besonders reichlich in reifen Tomaten, Spargeln, Fleisch, Sojasauce und Hartkäsen vor, aber auch in der Muttermilch. Im Jahr 2000 haben Forscher der Universität Miami Rezeptoren an der Zunge nachgewiesen, deren einziger Zweck es ist, das Vorhandensein von Glutamaten zu identifizieren. Die Studie ist zwar nicht unumstritten, weil sie teilweise von Ajinomoto finanziert wurde, der japanischen Firma, die den Geschmacksverstärker MSG herstellt.

So oder so setzt die Lebensmittelindustrie immer stärker auf Umami. Die Firma Nestlé reichert ihre Bouillonwürfel in der Karibik oder Instant-Nudelgerichte in Brasilien mit entsprechenden Geschmacksstoffen an. Hersteller von Kartoffel-

chips oder Käsereien experimentieren ebenfalls. Der amerikanische Suppenhersteller Campbell versucht Produkte mit tieferem Natriumgehalt herzustellen, ohne dass der Geschmack leidet. Dabei wird in die Umami-Trickkiste gegriffen: Angeblich dienen Käse- und Sardellenpulver, vergorene Sojabohnen, Meeresalgen und gemahlene Pilze als Rohstoffe.

Es gibt auch einfachere Methoden, Gerichten einen Umami-Kick zu verleihen. Dazu gehört die fein dosierte Zugabe von Parmesan, Ketchup, Sojasauce, Worcestershire oder thailändischer Fischsauce. Der bekannte Molekularkoch Heston Blumenthal schwört auf Sternanis, um den Geschmack von Fleisch und Tomaten zu betonen. Umami hat den Vorteil, dass die Salzmenge zurückgefahren werden kann, ohne dass die Geschmacksintensität abnimmt. Aus Gründen, die die Wissenschaft noch immer nicht ganz versteht, verstärkt sich der

Umami-Effekt, wenn Glutamat mit gewissen Nukleotiden kombiniert wird, wie sie beispielsweise in einigen Meeresfrüchten oder Kalbsfonds vorkommen. Zu guter letzt entsteht Umami auch durch Prozesse, die Eiweisse spalten: Dazu gehören Trocken, Reifen, Pökeln und langsames Kochen.



■ Vollreife oder getrocknete Tomaten schmecken «umami». Die fünfte Geschmacksdimension findet sich aber auch in Fleisch, Käsen, Pilzen und Algen.

Die Grössten, die Ältesten, die Höchsten Gastronomie-Rekorde aus aller Welt

Wir begeben uns auf die Suche nach den Superlativen der Gastronomie. Die Ergebnisse erstaunen, sind aber ohne Gewähr. Denn Rekorde werden gerne gebrochen.

Das «Royal Dragon» in Bangkok gilt als grösstes Restaurant der Welt. Der Betrieb hat 1200 Mitarbeiter und 5000 Plätze, welche pro Abend zwei Mal besetzt werden. Die Küchenbrigade besteht aus 322 Köchen, die pro Tag neun Tonnen Seafood verarbeiten.

Das grösste Restaurant der USA ist mit 2500 Plätzen das «Venus de Milo» in Swansea, Massachusetts. Die Einzelbetriebe mit dem höchsten Umsatz sind die New Yorker «Tavern on the Green» (USD 35 Millionen) und das Tao in Las Vegas (USD 55 Millionen). Die höchste Gästefrequenz hat «The Varsity» in Atlanta: Fast zwei Millionen Menschen pro Jahr essen dort Chili Cheese Dogs und andere Fastfood-Klassiker. Der grösste Hamburger der Welt serviert angeblich Denny's Barrel Pub in Clearfield, Pennsylvania. Das Gesamtgewicht beträgt 4.5 Kilo, davon sind 3 Kilo Fleisch.

Der Augustiner Biergarten in München existiert seit 1854 und verfügt über 5000 Plätze, die Hälfte davon im Selbstbedienungsbereich. Auf einem Hügel vor der fränkischen Stadt Forchheim reihen sich 23 Bierkeller nebeneinander und bieten Platz für 30'000 Besucher. Die Ursprünge reichen ins 14. Jahrhundert zurück. Die oberfränkische Gemeinde Aufsess hat 1500 Einwohner und vier Brauereien. Das ist vermutlich die höchste Brauereidichte der Welt. In Franken gibt es über 200 Braustätten.

Das tiefstgelegene Lokal ist die Kristallbar im Erlebnisbergwerk Merkers bei Eisenach in Thüringen. Die Bar befindet sich bei der Kristallgrotte 850 Meter unter der Erdoberfläche und 508 Meter unter

dem Meeresspiegel! Das höchstgelegene Restaurant der Schweiz ist das Gletscherrestaurant Top of Europe auf dem Jungfrauoch auf 3454 Metern über Meer. In Zermatt gibt es eine Panorama-Bar auf dem Kleinmatterhorn auf 3800 Meter über Meer, die aber nur Snacks verkauft. Auf einem Ba-

«Ein Restaurant in Bangkok hat 5000 Plätze, die pro Abend zweimal besetzt werden.»

sislager am Himalaya soll es eine Art Internet-Café für Bergsteiger geben – auf 5300 Metern über dem Meeresspiegel.

Das nördlichste Restaurant der Schweiz ist das Gasthaus Löwen in Barmen SH. Das westlichste Lokal der Schweiz ist das Restaurant Le Virage in Chancy GE, das südlichste die Bar Graziella in Chiasso. Geographen berechneten, dass die Mitte unseres Landes auf der Älggialp im Kanton Obwalden liegt: Das dortige Berggasthaus ist das «zentralste» Restaurant der Schweiz.

1830 eröffnete in Neapel die Pizzeria Port'Alba. Sie ist die älteste Pizzeria, die heute noch existiert. In der Deutschschweiz wurde 1965 die erste Pizzeria mit Holzofen eröffnet (Santa Lucia in Zürich). Das erste italienische Restaurant in der Deutschschweiz war das Cooperativo in Zürich, gegründet 1898. Im gleichen Jahr eröffnete in Zürich mit dem Hiltl das erste vegetarische Restaurant Europas. Das erste chinesische Restaurant der Schweiz eröffnete 1935 in Genf.



Die Kristallbar im Thüringer Erlebnisbergwerk Merkers liegt 508 Meter unter dem Meeresspiegel.



Einen Burger mit 3 Kilo Fleisch für USD 23.95 serviert ein Lokal in Pennsylvania.

Einweghandschuhe verbessern die Hygiene nicht

Das Arbeiten mit Einmalhandschuhen bringt keinen zusätzlichen Gewinn an Hygiene. Zudem schadet regelmässiges Tragen den Mitarbeitenden.

In einem deutschen Forschungsprojekt hat das Institut für Arbeitsschutz in Sankt Augustin die Bakterienbelastung auf der blossen Hand, auf Einmalhandschuhen und auf Lebensmittelattrappen eruiert. Handflächen, Handschuhe und verwendete Geräte zeigten bereits nach fünfminütigem Umgang mit verschiedenen Lebensmitteln eine sehr starke Anreicherung von Bakterien.

Es gab keinen Unterschied zwischen der Arbeit mit Handschuhen und jener mit blossen Händen. Wer Handschuhe benutzte, war eher geneigt, die Le-

bensmittel mit den Händen zu berühren. Wer keine trug, griff öfters zu Hilfsmitteln, etwa einer Gabel. Arbeitgeber sollten ihre Mitarbeiter schulen, Lebensmittel möglichst wenig zu berühren – egal ob mit Handschuhen oder ohne.

Wer bei der Arbeit Einmalhandschuhe regelmässig und über längere Zeit trägt, hat ein höheres Risiko für Hauterkrankungen. Durch das Schwitzen im Handschuh entsteht eine feuchte Umgebung, wodurch die natürliche Schutzfähigkeit der Haut leidet und das Entstehen von Ekzemen begünstigt wird.



Einweghandschuhe sind für die Kunden eines Lebensmittelgeschäfts zwar ein Signal, dass der Betrieb es mit der Hygiene ernst meint, doch wirklich hygienischer sind sie nicht.