



baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

UNSERE THEMEN

Schweizer Bauern droht Schocktherapie	3
Die Bauern-Lobby wird immer dreister	4
Fleischdeklaration: Kalb, Rind oder Kuh?	5
Jeder elfte Städtereisende schläft bei Airbnb	6
«Private» Zimmervermietung: Regierung räumt Schwierigkeiten ein	7
Entdeckungen in Porto	9
Begeisterndes Basel Tattoo: Interview mit Yvette Thüring	10
Regierungsratswahlen: Das bürgerliche Viererticket	14
Klage gegen Club: Anwohner blitzen ab	15

Impressum

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet. Unser Mitgliedermagazin baizer.ch (vormals «à la bâloise» und «D'Basler Baizer») erscheint sechsmal jährlich. Die Erstausgabe erschien 1928 unter dem Titel «Der Basler Wirt». Auflage dieser Ausgabe: 1700

Herausgeber

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

Redaktion

Maurus Ebner, Binningen
ebner@baizer.ch

Gestaltung

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

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der
schweiz

135. Generalversammlung des Wirtverbandes Wir brauchen konsumenten- freundliche Parkgebühren!

Die Mitglieder des Wirtverbandes Basel-Stadt haben genug davon, dass ihre Gäste beim Parkieren abgezockt werden. An ihrer Jahresversammlung beauftragten sie den Vorstand, eine Volksinitiative zu lancieren, falls Regierung und Kantonsparlament keine akzeptable Lösung finden.

Das Basler Gastgewerbe durchlebt trotz einer robusten regionalen Konjunktur schwere Zeiten. Josef Schüpfer, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt, rief Unternehmer und Politiker dazu auf, ihre Hausaufgaben zu erledigen.

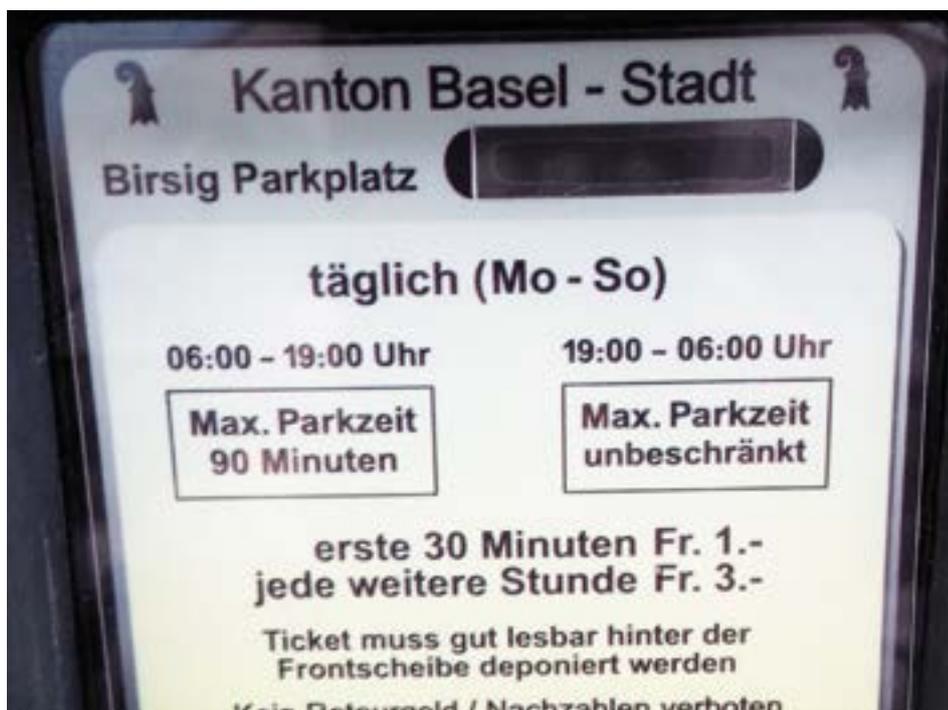
«Die Mitglieder haben genug davon, dass ihre Gäste beim Parkieren abgezockt werden.»

«Ein Teil unserer Umsatz- und Frequenzprobleme hat Ursachen, die ganz spezifisch mit den lokalen Rahmenbedingungen zu haben», ist Schüpfer überzeugt. Als eines der Hauptübel in Basel identi-

fizierte er die «katastrophale Verkehrspolitik». Besonders heftig kritisierte er, dass die Gebühren für oberirdische Parkplätze stark angehoben wurden: «Es gibt keine andere Stadt, die abends und in der Nacht auch nur annähernd so unverschämte Tarife verlangt.»

Der Grosse Rat hat es versäumt, dies zu korrigieren. Eine Motion von Stephan Mumenthaler (FDP) wurde mit Stichtscheid der grünen Präsidentin abgelehnt. Immerhin wurde ein paar Monate später ein Anzug überwiesen, der die Regierung verpflichtet, die Situation zu prüfen. Selbst gegen dieses Ansinnen votierten die Fraktionen von SP und Grünen geschlossen Nein.

> nächste Seite



3 Franken pro Stunde: Es gibt keine andere Stadt, die solche horrenden Parktarife am Abend und in der Nacht kennt!



Der Vorstand des Wirtverbandes: Guido Schmidt, Maurus Ebner, Hans-Peter Fontana, Präsident Josef Schüpfer, André Zimmerli, Geschäftsführer Dr. Alex Hediger. Auf dem Bild fehlt Raphael Wyniger. Weitere Bilder von der 135. ordentlichen Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt sowie von der anschliessenden Abendveranstaltung finden Sie auf den Seiten 12 und 13.

Fortsetzung «Wir brauchen eine bürgerliche Wende, sonst wird sich wohl kaum etwas ändern», verwies Schüpfer auf die kantonalen Wahlen im Herbst.

«Wir brauchen eine bürgerliche Wende, sonst wird sich wohl kaum etwas ändern.»

Die statutarischen Geschäfte gaben nicht viel zu reden. Die Mitglieder des Wirtverbandes Basel-Stadt bestätigten Guido Schmidt vom Café zum Roten Engel für eine weitere Amtsperiode. Andreas Zimmerli und Peter Mutti wurden für ihre 25-jährige Mitgliedschaft geehrt, Max König sogar für seine 60-jährige.

Die Grüsse des Dachverbands überbrachte GastroSuisse-Vorstandsmitglied Moritz Rogger aus Luzern. Christian Belser, Leiter des Rechtsdienstes von GastroSuisse, orientierte über die Ergebnisse bei den LGAV-Verhandlungen.

Auch der Basler Gewerbedirektor Gabriel Barell kritisierte in einer kurzen Ansprache die Verkehrspolitik. Er rief in diesem Zusammenhang dazu auf, Unterschriften für zwei laufende Volksinitiativen des Gewerbeverbands zu sammeln. Dieses Stichwort gab Schüpfer die Gelegenheit, Barell

mit einer Schachtel zu überraschen. Inhalt: 2500 von Basler Wirten gesammelte Unterschriften!

Im Anschluss an die Mitgliederversammlung fand eine festliche Abendveranstaltung mit 200 Gästen statt, darunter Grossratspräsidentin Dominique König-Lüdin, Regierungsrat Lukas Engelberger sowie zahlreiche Grossräte, Chefbeamte und Vertreter von Partnerorganisationen.

Der Abend stand unter dem Motto «Zaiche setze». Die Rapgruppe Brandhänd gab ihren gleichnamigen Hit zum Besten. Die Mitglieder des Wirtverbandes hatten an der Versammlung bereits ein deutliches Zeichen gesetzt: Sind Regierung und Parlament nicht willens und fähig, der Parking-Abzocke ein Ende zu bereiten, wird das Volk zu diesem Thema befragt!

Parkieren in der Nacht auf Allmend in Innenstadtnähe		
Basel	von 19 bis 6 Uhr	3 Franken pro Stunde
Genf	von 19 bis 7 Uhr	meist kostenlos
Zürich	von 21 bis 8 Uhr	bis auf wenige Ausnahmen kostenlos
Colmar	von 19 bis 8 Uhr	kostenlos
Lörrach	von 19 bis 9 Uhr	kostenlos
Freiburg	von 19 bis 8 Uhr	maximal 4 Euro für die ganze Nacht

Das Parkieren in Innenstadtnähe ist meist nur in der Nacht unbeschränkt möglich. In Basel darf man von 19 bis 6 Uhr unbeschränkt parkieren, tagsüber maximal 90 Minuten. Ab 19 Uhr abends kann ein Ticket bis maximal 7.30 Uhr gelöst werden (bis 6 Uhr und die ersten 90 Minuten des anbrechenden Tages). Die Gesamtkosten für diese zwölfteinstündigen Aufenthalte belaufen sich auf 37 Franken. Bezahlbar in Münzen!

Meilenstein für Basel

Nach dreieinhalbjähriger Bauzeit hat der Neubau des Kunstmuseums gemeinsam mit dem teilsanierten Hauptbau eröffnet. Es ist ein Ausstellungshaus von höchstem Anspruch an zeitgemässe Kunstpräsentation entstanden, in dem künftig vor allem grosse Sonderausstellungen gezeigt werden. Auch für die weltberühmte, ständig wachsende Sammlung des Kunstmuseums stehen mehr Präsentationsflächen zur Verfügung. Zusammen haben die Häuser des Museums rund 10'000 Quadratmeter Ausstellungsfläche. Nicht zuletzt gewinnt Basel mit dem Neubau von Christ & Gantenbein ein weiteres kulturelles und architektonisches Highlight hinzu.



Das Gegenteil von gut ist gut gemeint

Der St. Galler SVP-Nationalrat Lukas Reimann verlangt in einer Motion, dass ein Steuerabzug für Ferien in der Schweiz getätigt werden kann. Das klingt verlockend, ist jedoch ordnungs- und wirtschaftspolitisch höchst bedenklich.

Kein Zweifel, die Schweizer Tourismusbranche leidet enorm. Zum einen bleiben viele Reisende aus den wichtigen europäischen Quellmärkten unserem Land fern, zum anderen sind Herr und Frau Schweizer ihrer Heimat während der Ferien zunehmend untreu, weil im Ausland Schnäppchenpreise locken.

Richtig ist die Diagnose von Reimann, dass der Rückgang von heimischen Gästen für touristische Betriebe in Graubünden, im Tessin und anderswo existenzgefährdend ist. Auch stellt er zu recht in Frage, ob die beschlossenen Beiträge für den Tourismus mit dem Impulsprogramm über 210 Millionen Franken rasch genug Wirkung erzielen, ist es doch gar nicht so einfach, diese Gelder so fort sinnvoll und nachhaltig auszugeben.

Die von Reimann geforderten Steuerabzüge für Ferien in der Schweiz würden möglicherweise schneller und stärker wirken. Wunschenken ist hingegen die Annahme, dass die durch diese Massnahme erzielte Tourismusförderung im Endeffekt den Bundeshaushalt positiv beeinflusst, weil dann die Betriebe wieder mehr Steuern bezahlen und die Sozialversicherungen weniger belastet würden.

Ferien in der Schweiz sind im internationalen Vergleich zu teuer. Die Ursache dafür liegt bei den extrem hohen Kosten hierzulande. Eine indirekte Subventionierung ist jedoch der falsche Weg. Einmal abgesehen vom Missbrauchspotential,

von den unklaren Kosten und der mangelnden Praktikabilität: Hier würde ein bürokratisches Ungetüm geschaffen, das die Tourismusbetriebe mit süßem Gift versorgt – zu viel zum Sterben, zu wenig zum Leben. Hängt die Branche dann erst richtig am Subventionstropf, wird sie kaum mehr davon loskommen – und dahinsiechen.

Eine Umsetzung von Reimanns Ideen würde manchen Betrieben vielleicht etwas Zeit kaufen, aber auch dazu führen, dass die Politik ihre Hausaufgaben hinausschiebt statt endlich dringend notwendige Reformen anzugehen. Wir brauchen keine Subventionen, sondern eine Befreiung von arbeitsrechtlichen Fesseln, einen Abbau von Handelshemmnissen, eine Öffnung der Agrarmärkte, eine schärfere Gangart der Wettbewerbskommission, tiefe Steuern, Investitionen in die Verkehrsinfrastruktur und ein Zurechtstutzen der Überregulierung in fast allen Bereichen.

«Es würde ein Ungetüm geschaffen, das die Tourismusbetriebe mit süßem Gift versorgt.»

Bei einigen dieser Punkte ist die Partei Reimanns ein wichtiger Verbündeter, bei anderen der grosse Bremsklotz. Es gehört zu den Widersprüchen der SVP, dass sie den freien Markt predigt, Schweizer Bauern und die Vertriebssysteme ausländischer Konzerne aber vor Wettbewerb schützt.

So nobel die Absicht ist, Ferientaufenthalte in der Schweiz günstiger und dadurch attraktiver zu machen, so bedenklich wären die Folgen einer solchen Subventionskur. Im Giesskannenprinzip

Steuerabzüge zu gewähren, ist ein gefährliches Gedankenspiel. Der Schritt, Gutscheine oder gar Bargeld direkt an die Bevölkerung zu verteilen, ist dann nicht mehr gross. Solche Massnahmen würden das Vertrauen der Bürger in die Wirtschaftsordnung weiter untergraben.

Eine Annahme der Motion Reimann wäre ein problematischer Präzedenzfall. Kommen dann als Nächstes Steuerabzüge für Einkäufe in der Schweiz, um den Detailhandel vor den Folgen des Einkaufstourismus zu schützen? Erhalten Unternehmen und Private schon bald Gutscheine, um ihre Drucksachen in der Schweiz statt im Ausland anfertigen zu lassen? An Branchen, die die Hand aufmachen, wenn es etwas zu verteilen gibt, wird es nicht mangeln.

Lukas Reimann ist zugute zu halten, dass er die Ernsthaftigkeit der Lage erkennt und der Tourismusbranche helfen will. Für viele Betriebe ist es fünf vor zwölf, für einige wohl schon 12 Uhr.



Maurus Ebner
Delegierter des Vorstands
Wirtverband Basel-Stadt

Schweizer Bauern droht Schocktherapie

Der Bundesrat will gerüstet sein für den Fall, dass die geplante Freihandelszone TTIP von EU und USA Realität wird. Mit einer zweistelligen Milliardensumme sollen die Bauern ruhig gestellt werden. Volkswirtschaftlich würde sich eine Liberalisierung der Agrarmärkte dennoch lohnen.

Recherchen der «Handelszeitung» zufolge erarbeitet das Bundesamt für Landwirtschaft im Auftrag von Wirtschaftsminister Johann Schneider-Ammann ein Notfallszenario, das eine vollständige Öffnung der Agrarmärkte vorsieht. Die Behörden wollten dies nicht kommentieren.

Laut der Modellrechnung sollen die Bauern als Kompensation für den Wegfall des Grenzschutzes Übergangszahlungen von bis zu elf Milliarden Franken erhalten. Diese sollen – zusätzlich zu den jährlichen Direktzahlungen von 2.8 Milliarden Franken – über einen Zeitraum von 10 bis 15 Jahren ausbezahlt werden.

An die Bauern verteilt werden könnten die Sub-

ventionen nach dem Leistungsprinzip: Für jeden Franken, den der Landwirt auf dem Markt verdient, würde der Bund eine Zulage drauflegen. Die Aufhebung des Grenzschutzes würde die Bundeskasse zusätzlich belasten: Neben den zusätzlichen Milliardensubventionen müsste der Bund auch auf jährliche Zolleinnahmen von etwa 600 Millionen Franken verzichten.

Volkswirtschaftlich würde sich die landwirtschaftliche Liberalisierung indessen auszahlen. Die Konsumenten würden im Zuge der Aufhebung der Zollbarrieren von günstigeren Lebensmittelpreisen profitieren, das von der Frankenstärke gebeutelte Gastgewerbe und der Tourismus spürbar entlastet.



Die Bauern setzen auf Abschottung statt sich auf weitere Öffnungsschritte vorzubereiten. Das ist zwar ein schwerwiegender Fehler, doch im Notfall wird der Bund mit Milliardenbeträgen einspringen.

Privilegien ohne Grenzen

Die Bauern-Lobby wird immer dreister

Mauscheleien bei Exportsubventionen, gescheiterte Freihandelsabkommen, Steuerprivilegien in dreistelliger Millionenhöhe: Das Beharren der Bauern auf ihren Eigeninteressen schwächt die Wettbewerbsfähigkeit anderer Branchen. Die Landwirte und ihre Interessensvertreter haben die Grenze zum Schmarotzertum überschritten.

Auf Grundlage des sogenannten «Schoggigegesetzes» schüttet der Bund pro Jahr rund 100 Millionen Franken an die Verarbeiter von Milch, Getreide und Zucker aus, damit diese zu konkurrenzfähigen Preisen exportieren können. Damit wird indirekt die Landwirtschaft subventioniert, die für ihre Produkte weiterhin überhöhte Preise erzielen kann.

Auf Druck der WTO wird die Schweiz diese Ausfuhrbeiträge per 2020 abschaffen. Wer meint, damit würden die verpönten Zahlungen an Konzerne wie Nestlé, Lindt & Sprüngli, Emmi oder Mondelez verschwinden, wird sich wohl täuschen. Gemäss einem Bericht der Handelszeitung brütet das Departement von Bundesrat Schneider-Ammann bereits an einem Trick, damit die satten staatlichen Zuschüsse hinter den Kulissen weiter fliessen.

Das Prinzip dieser Schlaumeierei: Künftig sollen die Gelder nicht mehr direkt an die Verarbeiter fliessen, um deren Rohstoffe zu verbilligen, sondern zuerst an die Milch-, Getreide- und Zuckerbauern. Bei der Ablieferung der Rohstoffe werden die Zahlungen dann wieder eingezogen und in einen neuen Topf geleitet, aus dem die Exporteure sich wie bis anhin bedienen können. Eine Art staatliche Geldwäsche.

Warum ich das hier erzähle? Zum einen sei die Frage erlaubt, wieso man nicht auch Gastronomen und Hoteliers die Rohstoffe staatlich verbilligt, wenn selbst grosse Konzerne es ohne solche Beiträge nicht schaffen, international wettbewerbsfähig zu sein. Zum anderen zeigt das Beispiel, wie sehr die Bauern die Politik in unserem Land bestimmen.

Herr und Frau Schweizer weichen zunehmend ins Ausland aus, während ausländische Kunden der Schweiz immer öfters fernbleiben. Darunter leiden vor allem der Detailhandel, die Gastronomie und die Hotellerie. Doch der Preis für die Abschottungspolitik der Bauern ist noch sehr viel höher. Der ehemalige Seco-Chef Jean-Daniel Gerber verriet kürzlich im Blick, was eigentlich schon alle wussten: 2006 sind die Gespräche mit den USA über ein Freihandelsabkommen wegen der Landwirtschaft gescheitert.

Das wird uns noch teuer zu stehen kommen. Schliessen die EU und die Vereinigten Staaten die «transatlantische Freihandels- und Investitionspartnerschaft» (TTIP) ab, gerät die Schweiz ins Hintertreffen. Manche US-Unternehmen werden

«Die Gespräche mit den USA über ein Freihandelsabkommen sind wegen der Landwirtschaft gescheitert.»

ihren Europasitz aus der Schweiz in die EU verlagern sowie ihre Investitionen bei uns reduzieren. Schweizer Waren werden schlagartig noch teurer als amerikanische oder europäische. Je nach Schätzung wird das Bruttoinlandsprodukt um 0.5 bis 3.8 Prozent schrumpfen.

Das sind keine Gehirngespinnste. Nachdem die EU 1998 mit Tunesien ein Freihandelsabkommen geschlossen hatte, brachen unsere Exporte dorthin um einen Drittel ein. Der Schweiz muss Freihandelsabkommen abschliessen, bevor es die EU tut. Das ist bisher meistens gelungen, so mit Kanada, Japan und China. Die Chance, mit den USA ein Abkommen zu schliessen, wurde hingegen vor zehn Jahren verpasst. Kommt nun das TTIP, kann die Schweiz nur noch als Bittstellerin auftreten.

Ein weiteres Beispiel. Die Bauern wollen Gewinne aus dem Verkauf von Baulandreserven nicht versteuern. Juristisch ist eine solche Privilegierung nicht zu rechtfertigen. Das Bundesgericht entschied denn auch 2011, dass die Befreiung

der Verkaufsgewinne von der direkten Bundessteuer auf jene Grundstücke beschränkt sein soll, die dem bäuerlichen Bodenrecht unterstellt sind.

Die Reaktion kam postwendend. Das Parlament zwang den Bundesrat via Motion zu einer Vorlage, welche die Situation vor dem Gerichtsurteil wiederherstellt. Der Nationalrat hat der Vorlage bereits zugestimmt. Die Basis war eine Koalition von SVP und CVP mit rund einem Drittel der FDP-Fraktion. Die Bauern-Lobby setzte sogar durch, dass die vorgeschlagene Gesetzesrevision rückwirkend für derzeit noch hängige Fälle gelten soll. Stimmt auch der Ständerat zu, entgehen der Allgemeinheit etwa 400 Millionen Franken – pro Jahr.



Josef Schüpfer
Präsident
Wirtverband Basel-Stadt

Gastro Express

www.gastro-express.ch

Der führende Online-Marktplatz für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche

Unklarheiten bei der Fleischdeklaration

Kalb-, Rind- oder Kuhfleisch?

In der Schweiz gibt es eher zu viele als zu wenige Deklarationsvorschriften. Der Entwurf der neuen Lebensmittelverordnung ist in dieser Hinsicht ein weiterer Sündenfall. Es gibt aber einen Bereich, in dem genauere Bezeichnungen wünschenswert wären.

Der Begriff «Rindfleisch» wird im Einzelhandel für Fleisch sehr unterschiedlicher Qualität verwendet. Zum einen wird unter dieser Bezeichnung tatsächlich das Fleisch von Rindern verkauft, die noch nicht gekalbt haben, zum anderen aber das Fleisch von mehr oder weniger alten Kühen.

In den meisten Ländern der Welt hält man Milchrasen zur Milchproduktion und Fleischrasen zur Fleischproduktion. Die weiblichen Tiere der Milchrasen lässt man alt werden, um dadurch den Ertrag (durch Milchproduktion und Kalbern) zu optimieren. Danach werden sie der industriellen Produktion (Tierfutter, Wurstwaren) oder gar der Verbrennung zugeführt.

Da männliche Kälber von Milchrasen oft zu wenig schnell Fleisch ansetzen und sich mit Milch immer weniger Geld verdienen lässt, gelten diese Tiere als unrentabel. Sie werden zunehmend zum Abfallprodukt. Bis zu 10'000 Kälber von Milchkühen, so schätzt der Schweizer Tierschutz, werden kurz nach der Geburt getötet, zum Teil sogar bereits vor der gesetzlich erlaubten Frist von sieben Lebens-tagen. Es gibt Bauern, die kurz nach der Geburt erkrankte Tiere nicht mehr behandeln, sondern sie lieber sterben lassen, um sich ihrer so auf einfache Art zu entledigen. Das «Eintagskälbchen» droht zur Begleiterscheinung der modernen Milchproduktion zu werden.

Bei typischen Fleischrasen wie Angus, Hereford



Auf hiesigen Bauernhöfen werden kaum reine Fleischrasen gehalten. Die Qualität von Schweizer Rindfleisch kann deshalb international nicht mithalten.

Was sagt das Gesetz?

Wo hört das Kalb auf? Wo fängt das Rind an? Wo beginnt das Kuhfleisch? Auf Konsumentenstufe existieren keine gesetzlichen Definitionen der Begriffe Kalb- und Rindfleisch, sondern höchstens unverbindliche Beschreibungen der Fleischbranche.

In der Schweiz ist die Kennzeichnung von Fleisch unter anderem in der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung geregelt. Die wichtigen Bestimmungen betreffen aber vor allem Erzeugnisse, die aus in der Schweiz verbotener Produktion stammen. Auch die Verordnung des EDI über

Lebensmittel tierischer Herkunft hilft nicht weiter. Zwar steht dort, dass die Tierart angegeben muss, eine Unterscheidung zwischen Kalb-, Rind- und Kuhfleisch lässt sich jedoch nicht finden.

Die Schlachtgewichtsverordnung liefert ebenfalls keine Hinweise. Die Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten unterscheidet bei Tieren der Rindergattung lediglich zwischen solchen, die jünger und älter als sechs Wochen sind. Andernorts gibt es eine Unterscheidung zwischen Tieren unter und über 150 kg Schlachtgewicht.

oder Limousin ergibt es wenig Sinn, die Tiere besonders alt werden zu lassen. Nach 18 bis 24 Monaten weisen die Tiere ein Lebendgewicht von gut 600 Kilogramm auf, was bei einer Ausbeute von 53% einem Schlachtgewicht von gut 300 Kilogramm entspricht. Zwar liesse sich das noch geringfügig steigern, doch würde man dazu ein weiteres Jahr benötigen. Ausserhalb von Zuchtprogrammen werden die Tiere deshalb meist geschlachtet, bevor sie kalbern.

Fleischrasen haben zudem den Vorteil, dass die zwei Qualitätsmängel DFD (dunkles, leimiges Fleisch) und PSE (blasses, wässriges Fleisch) unter normalen Haltungsbedingungen nicht vorkommen. Die Tropfsaftverluste (Verluste im frischen Fleisch) bewegen sich im tolerierbaren Bereich, und die Kochverluste sind bei den meisten Fleischrasen gering. Auf Schweizer Bauernhöfen werden jedoch kaum reine Fleischrasen gehalten. Die meisten Rinder gehören zu Milch- oder Zweinutzrasen, wobei bei der Einkreuzung in erster Linie auf die Milchleistung geachtet wird.

Kühe der in der Schweiz am meisten verbreiteten Rassen müssen oft jedes Jahr ein Kalb liefern und so lange wie möglich Milch geben. Dadurch vertrocknen die Gefässe und die Muskeln der Tiere werden hart. Nicht selten werden sie erst geschlachtet, nachdem sie mehrere Mal gekalbt haben. Dann gelingt es aber selbst mit besten Mastmethoden nicht mehr richtig, die verzogenen, ver-

schrumpften Muskeln wieder auszudehnen und mit Fett durchwachsen zu lassen. Ein in seiner besten Lebenszeit gemästeter Bulle und eine erst spät angefütterte alte Kuh weisen eine unterschiedliche Fleischqualität auf.

Wenn gut informierte Konsumenten «Rindfleisch» kaufen, wollen sie in der Regel das Fleisch von Tieren im Alter von anderthalb bis zwei Jahren beziehen. Auch die meisten professionellen Köche arbeiten am liebsten mit solchem Rindfleisch. Das bedeutet nicht, dass «Kuhfleisch», also das Fleisch älterer Tiere, nicht auch verwendet werden kann, z.B. für Hamburger-Hack (möglichst wenig Bratverlust bei viel Geschmack und wenig Fett) oder für Sauerbraten. Ab einem gewissen Alter ist es aber wohl sinnvoll, Kuhfleisch der Wurstverarbeitung zuzuführen.

Leider ist es für Konsumenten praktisch unmöglich, aufgrund des Aussehens zu beurteilen, ob es sich um Rindfleisch im engeren Sinne oder um das Fleisch von Kühen handelt. Selbst für Fachleute ist das nicht einfach, wenn sie einzelne Fleischstücke und nicht Tierviertel mit Fleischstempel vor sich haben.

Während beispielsweise beim Schweinefleisch durch massive Geschmacksveränderungen sichergestellt ist, dass den Konsumenten kein Frischfleisch von Mutterschweinen (Moren) verkauft wird, gibt es diese Gewähr bei der mengen- und wertmässigen sehr wichtigen Kategorie der Hausrinder nicht.

Wenn man bedenkt, was heute alles deklariert sein muss, so überrascht es doch sehr, dass es noch immer möglich ist, das Fleisch alter Kühe übersteuert als «Rindfleisch» zu verkaufen. Bei vielen Früchten und Gemüsen wird im Supermarkt die Sorte angegeben – beim Fleisch ist das meist nur bei hochpreisigen Angeboten der Fall. Angesichts der grossen Qualitätsunterschiede wäre es wünschenswert, dass das Alter und die Rasse der Tiere deklariert werden.

Es braucht zudem eine klare Trennlinie für die Begriffe Kalb, Rind und Kuh. Das würde zum einen sicherstellen, dass den Verbrauchern kein Kalbfleisch verkauft würde, das eigentlich von jungen Rindern stammt, andererseits wäre es auch nicht mehr möglich, das Fleisch von Kühen als teures «Rindfleisch» zu verkaufen.

Eine Deklarationspflicht würde zu günstigerem «Kuhfleisch» und zu einer Qualitätssteigerung von Schweizer Rindfleisch führen, der mit einem zunehmenden Umstieg auf Fleischrasen verbunden wäre. Damit würden auch ethisch fragwürdige Jungtierschlachtungen eingedämmt. Es besteht Handlungsbedarf, da in der Schweiz fast nur Milchrasen gehalten werden und die Qualität des Rindfleisches sehr zweifelhaft ist.

Jeder elfte Städtereisende schläft bei Airbnb

Online-Portale vermitteln in Deutschland jährlich rund 15 Millionen Übernachtungen bei «privaten» Zimmervermietern. Insgesamt werden Zehntausende Privatunterkünfte dauerhaft an Touristen vermietet, was die ohnehin angespannte Lage am Wohnungsmarkt verschärft. Das Airbnb-Phänomen verfälscht auch Tourismusstatistiken.

Mehr als 14.5 Millionen Übernachtungen in Privatunterkünften werden in Deutschland jährlich über Online-Portale wie Airbnb, Wimdu oder 9flats vermittelt und daher von der amtlichen Statistik nicht erfasst. «Der Tourismusrekord liegt also

«Durch die Vermietung an Touristen sinkt das Angebot kleiner Apartments.»

noch deutlich höher als die für 2015 offiziell gezählten 436 Millionen kommerziellen Übernachtungen, nämlich bei mehr als 450 Millionen», erläutert Dr. Stefan Brauckmann, Leiter der Abteilung Research & Analyse des Immobilienentwicklers GBI.

Der Wissenschaftler und sein Team haben 179 Städte mit mehr als 50'000 Einwohnern untersucht. Ergebnis: Bezogen auf die dort offiziell rund 157 Millionen Übernachtungen ergibt sich über Privatunterkünfte ein Zuschlag von 9.3 Prozent. Somit übernachtet faktisch etwa jeder elfte Städtereisende bei Airbnb.

Das Phänomen konzentriert sich besonders auf die Metropolen. Mehr als zehn Millionen Graumarkt-Übernachtungen finden in den Millionenstädten Berlin, München, Hamburg und Köln statt. Die restlichen rund vier Millionen Übernachtungen in Privatquartieren verteilen sich auf die übrigen 175 Städte.

In Berlin kommt zu 30.25 Millionen offiziell gezählten Übernachtungen ein Graumarkt-Plus von 6.1 Millionen oder 20.2 Prozent hinzu. Das ist der höchste Wert in allen Städten. Hamburg weist ein Plus von 15.7 Prozent, München 13.6 Prozent und Köln 10.8 Prozent aus. In die Riege der Millionenstädte schiebt sich Leipzig, auf den zweiten Platz mit 17.9 Prozent. «In Leipzig hat sich eine besonders starke Privatquartierszene entwickelt, viel stärker etwa als in deutlich grösseren Städten wie Frankfurt am Main oder Stuttgart», so Brauckmann.

Die zusätzlich ermittelten Übernachtungen verteilen sich bundesweit auf mehr als 46'400 angebotene Privatunterkünfte. «Diese Zahlen sind bemerkenswert, zumal wir nur komplette Unterkünfte ermittelt

haben, die dauerhaft zur Vermietung angeboten wurden. Werden über Airbnb & Co. lediglich Schlafstellen ohne eigenes Bad und WC angeboten, haben wir diese nicht erfasst», erläutert Brauckmann.

In Berlin etwa würden zu 14'400 kompletten Dauerunterkünften weitere rund 9600 Angebote hinzukommen. Ziel der GBI-Studie war es aber, Unterkünfte zu ermitteln, die eine quasi-gewerbmässige Konkurrenz zu Hotels und Pensionen darstellen und zudem einen anhaltenden Effekt auf den regulären Wohnungsmarkt haben. Dort sinkt durch die Vermietung an Städtereisende nämlich das Angebot kleiner Apartments.

In Berlin gibt es nur 75'000 Ein-Zimmer-Wohnungen, rechnerisch lediglich für jeden zwölften Ein-Personen-Haushalt. In anderen Grossstädten ist das Verhältnis ähnlich ungünstig. Brauckmann: «Wenn dann mehrere tausend solcher Unterkünfte überwiegend in Innenstadtlagen dem ohnehin angespannten Wohnungsmarkt entzogen werden, verstärkt das den Engpass extrem.»



Airbnb-Hauptstadt: In Berlin werden jährlich rund sechs Millionen Logiernächte in der Graumarkt-Hotellerie generiert und statistisch nicht korrekt erfasst.

Sightseeing-Bus

Seit kurzem gehört ein Touristenbus zum Basler Stadtbild. Er fährt täglich fünf Mal eine feste Route abfährt. Reisende können an 14 Haltestellen zu- und aussteigen. Über einen Audioguide oder eine App für das Handy erfahren die Fahrgäste Wissenswertes über Basel. Hinter dem Angebot «Basel City Tour», das auch von Basel Tourismus unterstützt wird, steckt das Unternehmen busmie.ch aus Pratteln.



www.baselcitytour.ch

Regierung räumt Schwierigkeiten bei der Überwachung ein «Private» Zimmervermietung in Basel boomt

Der Basler FDP-Grossrat Peter Bochsler erkundigte sich in einer Interpellation, wie der Regierungsrat zur gewerbmässigen Kurzzeitvermietung von Zimmern und Wohnungen steht. Er erhielt ausführlichen Antworten, die aber nicht gerade einen überbordenden Willen belegen, die Parahotellerie zu überwachen und die Schattenwirtschaft zu unterbinden.

Auf Plattformen wie Airbnb gibt es immer mehr Anbieter mit gewerblicher Relevanz. Schweizweit wird fast jedes fünfte Objekt von einem Anbieter vermietet, der über zwei und mehr Einheiten verfügt. Es gibt sogar Anbieter, die mehrere Dutzend Objekte verwalten und letztlich nichts anderes als Hoteliers sind – einfach mit dem Unterschied, dass sich ihre Zimmer auf verschiedene Standorte verteilen. Diese schleichende Industrialisierung war der Ausgangspunkt für die Fragen des Parlamentarierers.

«Die Kommerzialisierung der Kurzzeitvermietung befördert einen unlauteren Wettbewerb zum Nachteil der professionellen Gastgeber und wird negative Auswirkungen auf die Beschäftigungssituation im Gastgewerbe haben», befürchtet Bochsler, der in seiner Interpellation auch die Auswirkungen auf den Wohnungsmarkt anschnitt. Die Hauptfragen drehten sich um die Notwendigkeit der Registrierung und der statistischen Messung, die Einhaltung von Sicherheits-

standards, die steuerlichen Verpflichtungen und den Schutz der Arbeitnehmerrechte.

«Bereits heute gelten für alle Anbieter, also auch in der Sharing Economy, grundsätzlich dieselben Regeln in Steuer-, Bewilligungs- und Hygienefragen sowie im Arbeitnehmerschutz», schreibt die Regierung. Würden die Dienste gewerbmässig angeboten, seien die geltenden Richtlinien in der Gebäudesicherheit anwendbar. Mit der anstehenden Revision des Gasttaxengesetzes sollen auch private Zimmervermieter abgabepflichtig werden, dafür im Gegenzug deren Gäste von den Leistungen des «Mobility Tickets» profitieren.

Aufgrund einer fehlenden Meldepflicht existieren keine offiziellen Statistiken zum Angebot. Im Fall von Airbnb wurde 2015 eine schweizweite Bestandsaufnahme durchgeführt. Auf dem Kantonsgebiet von Basel-Stadt sind 1144 Objekte von gesamthaft 964 Anbietern erfasst. «Vermieter, die zwei oder mehr Objekte verwalten, können dabei mit einer gewissen Wahrscheinlichkeit als gewerbmässige Marktteilnehmer eingestuft werden», so die Regierung. Es sei folglich von mindestens 34 bis 125 gewerblichen Anbietern auszugehen, die zusammen 123 bis 305 Objekte bereitstellten.

Der Regierungsrat weist ferner auf einen Entscheid des Appellationsgerichts hin. Eine durch

das Bau- und Gewerbeinspektorat festgestellte Zweckentfremdung einer Wohnung wurde dort gerichtlich beurteilt. Momentan seien zudem zwei Rekursfälle hängig, bei denen die Behörde eine Zweckentfremdung der bewilligten Wohnnutzung meint beweisen zu können.

Die Sharing Economy habe über die letzten Jahre ein starkes Wachstum erfahren, schreibt die Regierung. Die neuen Möglichkeiten in der mobilen Kommunikation befeuern die Entwicklung und die steigende Verbreitung eröffne Möglichkeiten für neue Geschäftsmodelle. «Grundsätzlich gelten in vielen Bereichen für alle privat und gewerblich erbrachten Leistungen dieselben Rahmenbedingungen», zieht die Regierung Fazit.

Sie weist aber auch freimütig auf Schwierigkeiten hin: «Je heterogener das Angebot, flexibler die Anbieter und kurzfristiger die Gäste, desto schwieriger ist es, die Aktivitäten zu überwachen. Darum besteht in der Praxis die Möglichkeit, dass gewisse Tätigkeiten sich der Kontrolle des Staates entziehen.» Eine systematische Überwachung wäre nur mit einem unangemessen hohen zusätzlichen Verwaltungsaufwand realisierbar. Stattdessen will man «Regulierungen mit den richtigen Anreizmechanismen» ausstatten. Von einer übertrieben grossen Bereitschaft, gegen kommerzielle Anbieter im Untergrund vorzugehen, zeugt das nicht.

Kampf gegen die Hochpreisinsel

Der Frankenschock sei ein gutes Fitnessprogramm für die Schweizer Wirtschaft. Wer die Hausaufgaben mache, komme effizient und gestärkt aus der Krise heraus. So lassen sich die fundamentalen Optimisten vernehmen. Gegen positives Denken ist nichts einzuwenden, solange der Blick auf die Realität nicht vernebelt wird.

Für die Mehrheit der exportierenden KMU sieht die Realität anders aus, wie das Beispiel der produzierenden Industrie zeigt. Die rund 1400 Mitgliedsunternehmen von Swissmechanic, dem Arbeitgeberverband der KMU in der MEM-Branche (Maschinen-, Elektro- und Metall-Branche), erleben seit Jahren den Niedergang ihrer Margen.

Wer sich vor dem 15. Januar 2015 noch über Margen zwischen zwei bis vier Prozent freuen konnte, ist seit der Aufhebung des Mindestkurses im Überlebenskampf-Modus. Einem Drittel geht es gut, ein Drittel musste massive Massnahmen ergreifen und ein Drittel schreibt Verluste.

Haben Sie schon mal versucht einer ausgepressten und ausgetrockneten Zitrone Saft zu entlocken? Viele KMU in unserem Land müssen genau

dieses Kunststück vollbringen. Was nun? Für die grossen Konzerne ist Auslagerung ein Gebot der Stunde. Am Anfang waren es vor allem Massenproduktionen, mittlerweile sprechen wir ebenso von Administration, Buchhaltung oder IT.

Der Franken ist zu stark, der Euro zu schwach, die Preise und Löhne zu hoch und umrahmt wird das Ganze von einer schleppenden Weltkonjunktur.

«Der Import ist eine Kostenstelle mit Potential.»

Ein Horrorszenario für eine teure Exportnation wie die Schweiz. Es bleibt den KMU nichts anderes übrig, als den Verkauf zu stärken und die wenigen verbleibenden Kostenschrauben mit aller Kraft zu drehen.

Der Import ist eine Kostenstelle mit Potenzial. Jahrzehntlang haben wir uns missbräuchliche Schweiz-Zuschläge gefallen lassen. Es ist an der Zeit sich dagegen zu wehren, weil in der Krise jeder Strohalm zählt. Gastronomie, Tourismus, Detailhandel oder Industrie – überhöhte Importpreise belasten uns alle.

Swissmechanic ist an vorderster Front bei der Lancierung eines Fitnessprogramms der etwas anderen Art. Präsentiert das Parlament keine Lösung, unterstützen wir die Lancierung der Initiative «Stopp der Hochpreisinsel – für faire Preise». Helfen Sie mit, damit auch Sie an der Kostenschraube drehen können. Besten Dank.



Oliver Müller
Direktor Swissmechanic

PERLEN AUS DEM ARCHIV

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

TEIL 3: VERSCHWUNDENE HOTELS

Die Erinnerung verblasst: Ascot, Admiral, Alban-Ambassador, Am Viadukt, Balances, Baslerhof (zuvor Bären), Bauer, Bayerischer Hof, Bernerhof, Bernina, Blume, Bristol, Central, City, Continental, De la Gare, De l'Univers, Drachen, Du Nord (Strassburg), Europäischer Hof, Greub (Hofer), Habsburg, Hilton, Italia, Jura, Merkur, Metropole, Münchnerhof, Rex, Simplon, Spalen, Spalenhof, St-Antoine, Steinbock Garni, Storchen, Touring, Vogt & Flügelrad.



■ Zimmer mit Rheinsicht: Hotel Bauer am Blumenrain (1895)



■ Heute Bank Sarasin: Parc-Hotel Bernerhof an der Elisabethenstrasse (1940)



■ Gastlichkeit an der Aeschenvorstadt: Gasthof Bären / Hôtel de l'Ours (1905)



■ Nähe zum Centralbahnhof als Standortvorteil: Hotel Jura (1910)



■ Gediegenes Haus beim Barfi: Hotel Metropole an der Falknerstrasse (1908)

Gastronomische Entdeckungen in Porto

Unter dem Titel «Discover Porto» bietet der Wirtverband Basel-Stadt erstmals eine gastronomische Entdeckungsreise an. Ausgewählt wurde Porto, das gemäss Tripadvisor in diesem Jahr eine der Destinationen mit den grössten Zuwachsraten sein wird..

Die dreitägige Reise bietet Sternenküche, ein Portwein-Seminar, Gitzi vom Holzkohlegrill und feine Fischspezialitäten. Porto ist eine sehr idyllische, an der Meeresmündung des Douros gelegene Stadt mit Gebäuden, die teilweise aus dem frühen Mittelalter stammen. Hans-Peter Fontana, noch bis Ende Juni Pächter der Safran-Zunft, organisiert diese Reise und begleitet sie. Im folgenden Interview erklärt er, um was es geht.

Ist Reiseführer Ihre neue berufliche Tätigkeit?

Hans-Peter Fontana: Nein, eher ein Hobby. Reisen war schon immer eine Leidenschaft von mir. Vor allem suche ich heute Destinationen, die (noch) nicht von den grossen Tourismusströmen entdeckt sind. «Off the mainstream» gibt es sehr viel zu entdecken. Die Reisebegleitungen mache ich aus Freude und Entdeckerlust.

Also wird der Wirtverband Basel-Stadt nicht auch noch ein Reisebüro?

Nein, der Wirtverband unterstützt diese Reisen, indem er Website, Magazin und Mitgliederverband als Werbepattform anbietet. Organisiert und durchgeführt werden sie vom Reisebüro Frossard, das sämtliche Mannschafts- und Supporterreisen des FC Basel organisiert. Die Reisen sind ein Zusatzangebot für die Mitglieder und kosten den Verband keinen Rappen. Zudem bieten wir diese Reisen unseren Mitgliedern, deren Mitarbeiter und Stammgästen (!) vergünstigt an. Es können also viele davon profitieren.

Warum soll man gerade mit Ihnen nach Porto reisen und nicht alleine oder mit einem anderen Anbieter?

Als Wirt ist man stark mit dem täglichen Geschäft beansprucht. Man findet kaum Zeit individuelle, abwechslungsreiche Ferien zu buchen. Wir stellen ein sehr abwechslungsreiches Programm zusammen, einmal Haute Cuisine, einmal landestypische Gerichte und einmal schwerpunktmässig Fisch. Zusätzlich bieten wir ein Portwein-Seminar an. An einem Abend kann jeder selber die Altstadt und die Baizen am Douro entdecken. Unser Konzept ist es, einen spannenden und abwechslungsreichen Mix von Kultur, Gastronomie und Erholung anzubieten.

Was kostet die Reise und wen sprechen Sie an?

Die Reise kostet normalerweise 1890 Franken. Unsere Mitglieder, befreundete Verbände, Mitarbeiter und Stammgäste profitieren von einem Bonus in

der Höhe von 300 Franken. Dies war eine der Bedingungen für die Zusammenarbeit mit Frossard. Warum nicht einmal einem langjährigem Mitarbeiter eine solche Reise schenken? Aus eigener Erfahrung weiss ich, dass solche Incentives äusserst gut ankommen und sehr motivierend sind.

Darf man in Zukunft weitere gastronomische Entdeckungsreisen erwarten?

Mit dieser ersten Reise nach Porto möchten wir herausfinden, wie gross das Bedürfnis ist. Um die Reise durchführen zu können, sollten es mindestens 14 Leute sein, jedoch nicht mehr als 24. Haben wir Erfolg, motiviert das mich, ähnliche Angebote zusammen zu stellen, vielleicht zwei bis maximal dreimal pro Jahr. Ein paar Destinationen habe ich bereits auf dem Radar, z.B. Hamburg, Kopenhagen oder San Sebastian. Aber zuerst muss die erste Reise gut besucht sein. Wichtig: Melden Sie sich bitte bis Mitte Juni an!

Porto-Reise vom 28. bis 30. September 2016

Flug ab Basel nach Porto und zurück, ein Gepäckstück, Sitzplatzreservierungen, zwei Übernachtungen in Vierstern-Hotel, dreimal Apéro und Lunch inklusive Getränke, Nachtessen am zweiten Tag, Ausflüge und Degustationen mit lokaler Reiseleitung sowie Reisebegleitung durch Hans-Peter Fontana.

Preis pro Person im Doppelzimmer	CHF 1890
Preis für Mitglieder GastroSuisse	CHF 1590
Zuschlag Einzelzimmer	CHF 280

Auskunft und Buchung
www.frossard-reisen.ch (Rubrik Spezialreisen)



■ Die Reise nach Porto bietet einen spannenden Mix von Kultur, Gastronomie und Erholung.

Interview mit Yvette Thüring

Die eigene Begeisterung überträgt sich auf die Gäste

Hotels spielten im Leben von Yvette Thüring immer eine grosse Rolle. Sie war über zwanzig Jahre Direktorin verschiedener Hotels, unter anderem führte sie das Swissôtel Le Plaza in Basel, das Presidente InterContinental in Mexico City, das Brown's Hotel in London und das Swissôtel Am Schloss in Dresden. Seit Juni 2014 arbeitet sie als Business Manager beim Basel Tattoo. Wir sprachen mit ihr über diesen interessanten Seitenwechsel.

Yvette Thüring, was ist für Sie das Basel Tattoo?

In erster Linie ein Megaevent mit sensationeller Blasmusik, Pipes & Drums, Tanz, Farben, Überraschungsmomenten, Tempo und internationalem Flair. Der ursprüngliche Gedanke eines Tattoos war und ist es, durch ein Treffen von internationalen Militärmusik-Formationen Brücken zu bauen. Wie diese Idee zu einer solch spannenden und kurzweiligen Show entwickelt wurde, darüber staune ich jedes Jahre wieder aufs Neue. Für Basel ist das Tattoo ein Glücksfall, weil dadurch im Ferienmonat Juli jedes Jahr mehr als 100'000 Gäste die Stadt besuchen.

Sie sind seit zwei Jahren beim Basel Tattoo. Was ist Ihre Rolle?

Die Bezeichnung meiner Funktion ist Business Manager. Ich unterstütze den Produzenten und CEO Erik Julliard im administrativen Bereich und helfe mit, damit alles in der Firma so läuft, dass die Spezialisten ihren Job machen können. Wo immer Not am Mann ist, packe ich mit an. Sei es während des Jahres in der Firma oder im Juli während des Events vor Ort auf dem Kasernenareal.

Hotels waren Ihr Leben. Was führt eine erfolgreiche, weltweit tätige Hotelmanagerin zum Basel Tattoo?

(Thüring lacht) Gegenfrage: Wann ist der richtige Moment, nicht mehr Hotelmanagerin zu sein? Es gibt keine richtige Antwort, aber als ich das Angebot erhielt, bei der Basel Tattoo Productions GmbH

einzusteigen, wusste ich es: jetzt! Denn der Gedanke, als Hotelmanagerin in Pension zu gehen, gefällt mir überhaupt nicht. Und – bis heute habe ich den Schritt nicht bereut.

Seit 2006 gibt es das Basel Tattoo. Was beschäftigt Sie, wenn Sie an die Zukunft denken?

Die Herausforderung besteht darin, weiterhin mehr als 100'000 Gäste im In- und Ausland jedes Jahr aufs Neue für einen Besuch des Basel Tattoo zu begeistern. Die grosse Zahl von Gästen ist wichtig, damit der Event weiterhin attraktiv für Sponsoren bleibt und genug Mittel aus eigener Kraft erwirtschaften kann, um die hohen Fixkosten eines solch gigantischen Events zu decken.

Und was unternimmt das Basel Tattoo, um weiterhin attraktiv zu sein?

Einerseits gelingt es unserem Produzenten Erik Julliard immer wieder, die Gäste mit einer fabelhaften Show zu überraschen. Andererseits müssen wir im Marketing- und Sales-Bereich alle Register ziehen, um den Brand «Basel Tattoo» noch breiter bekannt zu machen, neue Besucher zu gewinnen und bestehende Kunden zum erneuten Besuch zu motivieren. Ich bin überzeugt, dass das Potenzial für unsere tolle Show noch lange nicht ausgeschöpft ist.

Was können Gastronomen in Basel für das Basel Tattoo tun?

Die beste Werbung ist immer die eigene Begeisterung. Wenn die Wirte ihren Gästen ihre persönli-

che Begeisterung über das Basel Tattoo mitgeben, dann werden diese sicher «gluschtig» auf einen Besuch. Und natürlich freuen wir uns über jeden Besuch eines Wirtes und seiner Mitarbeitenden selbst.

Und was macht das Basel Tattoo im Gegenzug für das heimische Gastgewerbe?

Ich denke, der Event generiert Umsätze für sehr viele Wirte und Hoteliers – nicht nur im Kleinbasel, sondern in der ganzen Stadt. Und Wirten, welche vor und während dem Basel Tattoo in ihrem Lokal etwas Tattoo-Ambiente schaffen wollen, stehen wir natürlich mit Rat und Tat zur Verfügung.

Ist die Tattoo Street eine Konkurrenz für die Restaurants in Basel?

Auf keinen Fall, denn auch die umliegenden Restaurants profitieren von diesem Event, weil viele Zuschauer es vorziehen, sich in einem geschlossenen Restaurant zu verpflegen. Auch wird mancher Basler dank dem Basel Tattoo wieder einmal auf diesen Stadtteil aufmerksam; dies kann bewirken, dass er/sie sich vornimmt, öfters wieder einmal am Rhein entlang spazieren zu gehen und somit vermutlich auch in einem Restaurant zu konsumieren.

Was ist Ihr persönliches Gänsehaut-Erlebnis beim Basel Tattoo?

Wenn sich die Scheinwerfer auf den Turm der Kaserne richten, es in der Luft knistert und der Lone Piper zu spielen beginnt.



Die diesjährige Ausgabe des Basel Tattoo findet vom 21. bis 30. Juli 2016 statt. Tickets gibt es unter Telefon 061 266 10 00, über www.baseltattoo.ch oder beim Basel Tattoo Shop an der Schneidergasse 27.



Als die Anfrage des Basel Tattoo kam, wusste Yvette Thüring sofort: «Jetzt ist der richtige Moment.»

CCA Angehrn – ein starker Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft



Die Schweizer Kochnationalmannschaft ist das Aushängeschild des Schweizer Kochverbandes und des Schweizer Kochberufes. CCA Angehrn ist stolz, die Mannschaft als Partner zu unterstützen.



Wir wünschen viel Erfolg!
www.cca-angehrn.ch/kochnati

EIN GESCHÄFTSBEREICH VON SAVIVA
Swiss Food Services

Impressionen von der Generalversammlung 2016



Das Viererticket für die Wirtschaft

Erstmals treten die bürgerlichen Parteien CVP, FDP, LDP und SVP in Basel-Stadt gemeinsam zu den Regierungsratswahlen an. Conradin Cramer, Baschi Dürr (bisher), Lukas Engelberger (bisher) und Lorenz Nägelin – das sind die Namen des bürgerlichen Vierertickets für die Wahlen vom 23. Oktober. Sie fordern Rot-Grün heraus, die sogar mit einem Fünfticket antreten. Der Wirteverband Basel-Stadt unterstützt das bürgerliche Viererticket. Eine bürgerliche Koalition würde Basel KMU-freundlicher gestalten und den Standort stärken!



Baschi Dürr, Regierungsrat FDP

Ich mache für KMU «weniger»

Nichts zu machen, ist für einen Politiker unsexy. So wird etwa Wirtschaftsminister Schneider-Ammann immer wieder kritisiert, dass er sich auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten unnötigem Aktivismus verschliesst. Als Liberaler bin ich aber überzeugt, dass sowohl kleinere und mittlere als auch grössere Unternehmen nicht grundsätzlich an zu wenig, sondern an zu viel staatlichem Aktivismus leiden. Das Gewerbe braucht keine behördliche Förderung, sondern politische Enthaltsamkeit: Weniger Vorschriften, weniger Abgaben, weniger politisches Dreinreden, weniger staatliches «Machen».



Lorenz Nägelin, Regierungsratskandidat SVP

Den KMU und deren Arbeitsplätzen Sorge tragen

Als neu gewählter Regierungsrat würde ich mich zusammen mit meinen drei bürgerlichen Regierungskollegen dafür einsetzen, dass die KMU-Wirtschaft einer weniger starken Regulierungsdichte ausgesetzt ist und im Alltag von unnötiger Bürokratie entlastet wird. Dazu gehören tiefere Steuern für das Gewerbe, gute Verkehrskonzepte und raumplanerische Verbesserungen. Des Weiteren dürfen die Gewerbebetriebe im Rahmen der Unternehmenssteuerreform III nicht vergessen gehen.



Lukas Engelberger, Regierungsrat CVP

Die Erfolgsfaktoren des Wirtschaftsstandorts

Im Handelsbetrieb meines Vaters konnte ich erste praktische Einblicke in die Welt der Wirtschaft gewinnen: In den Schulferien «jobbte» ich im Magazin oder erfasste Rechnungen in der Buchhaltung. Seither hat sich vieles verändert. Aber auch heute sind die Tugenden unserer KMU wie Zuverlässigkeit, Qualitätsbewusstsein und Innovationsbereitschaft zentrale Erfolgsfaktoren für den Wirtschaftsstandort Basel. Das spüre ich in der Zusammenarbeit mit den KMU der Gesundheitsbranche deutlich. Gerne würde ich diese Partnerschaft weiterhin pflegen!



Conradin Cramer, Regierungsratskandidat LDP

Verbessern heisst oft vereinfachen

Die KMU sind das wirtschaftliche Rückgrat unserer Region. Gute Rahmenbedingungen für KMU müssen in der Basler Politik eine höhere Priorität erhalten. Als Regierungsrat wird es mein Ziel sein, die Rahmenbedingungen für KMU zu verbessern. Verbessern heisst oft vereinfachen: Weniger und nur eindeutige Auflagen, weniger Formalien, weniger «Hilfsaufgaben» für den Staat. Verbessern heisst auch, dass die Steuerbelastung der KMU auf ein in der Schweiz konkurrenzfähigeres Niveau gesenkt wird. Dafür will ich mich einsetzen.

Klage gegen Club: Anwohner blitzen ab

Nach dem letztjährigen Entscheid eines Zürcher Gerichts, eine 40-plätzig Aussenwirtschaft in einem Hof bis 22 Uhr offen zu lassen und dem aktuellen Bundesgerichtsentscheid, den Gästen des Hirschen Erlinsbach auch die Abendnutzung eines Gartens zu erlauben, gibt es einen weiteren Hoffnungsschimmer, dass ein übertrieben restriktiver Vollzug der Lärmschutzvorschriften ein Auslaufmodell ist.

Anwohner eines Unterhaltungsbetriebs sind vor dem Baurekursgericht Zürich abgeblitzt. Sie standen im Streit mit dem Club «Gutenberg» beim Bahnhof Enge, der seit 2012 existiert, sechshundert Gästen Platz bietet und über 14 Parkplätze verfügt.

«Dem Baurekursgericht ging die faktische Betriebschliessung zu weit.»

Die Anwohner beklagten sich nicht über wummende Bässe und laute Musik, sondern über sogenannten «Sekundärlärm», der rund um das Lokal entstehe, wenn Gäste parkieren oder sich draussen aufhalten. Zunächst waren sie erfolgreich. So verlangte die Bausektion der Stadt vom Club, das Sicherheitskonzept zu verschärfen. Seither müssen mindestens fünf Sicherheitsleute im Freien zum Rechten sehen.

Das reichte den Anwohnern nicht. Sie rekurrten und forderten griffige Massnahmen, ja sogar stark beschränkte Öffnungszeiten (bis 22 Uhr im Winter, bis 23 Uhr im Sommer). Dem Baurekursgericht ging diese «faktische Betriebsschliessung» jedoch zu weit. Im Urteil heisst es, das «Gutenberg» richte sich gerade an Gäste, die nach der Schliessung der

übrigen Lokale noch einen Ort zum Weiterfeiern suchten.

Der von den Anwohnern monierte Sekundärlärm könne nicht allein dem Club angelastet werden. Es gebe in der Nähe viele andere gut frequentierte Lokale. Der Betreiber unterhalte bereits einen teuren Sicherheitsdienst, der jedoch Immissionen nur begrenzen, nicht aber zum Verschwinden bringen

könne. Weitere Einschränkungen liessen sich nicht rechtfertigen, befand das Gericht.

Immer mehr Clubs beschäftigen Mitarbeiter, deren Hauptzweck es ist, um den Club herum für Ruhe zu sorgen. Mit den «Silencers» entstand eine neue Berufsgattung im Gastgewerbe. Statt wie früher «nur für Members» heisst es heute eher «Psst, seid bitte leise».



Eingang zum Club Gutenberg: Ein teurer Sicherheitsdienst sorgt für Ruhe.

Dienstleistung à la carte



- Wir nehmen uns Zeit für Sie.
- Wir hören Ihnen aktiv zu.
- Wir bieten Unterstützung, die entlastet.
- Wir bringen Sie weiter, engagiert und vertrauenswürdig.

Ganz einfach: Partnerschaft, die mitdenkt.

Gastroconsult 
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Gastroconsult AG
Grammetstrasse 18, CH-4410 Liestal
Tel. +41 62 296 77 30, Fax +41 62 296 77 69
www.gastroconsult.ch
liestal@gastroconsult.ch





Holen Sie sich das Beste
oder lassen Sie es liefern.

Prodega Markt
Transgourmet Schweiz AG
Singerstrasse 12
4052 Basel
Telefon 061 315 14 14
www.transgourmet.ch
shop.transgourmet.ch

 **PRODEGA
GROWA
TRANS-GOURMET**