



März 2025 • Ausgabe 116

baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

Unsere Themen

Mobbing, Belästigung und Diskriminierung ernstnehmen	3
Basel: Erstmals mehr als 1.5 Millionen Logiernächte	4
Arztzeugnis? Anruf genügt!	5
Japanisches Küchenhandwerk im Restaurant Mirai	6
Maastricht findet sein touristisches Profil	8
Der Nachtmanager	10
Qualität von Frittierölen	11
Gastronomie-CAS geht in die zweite Runde	13
Der «Stucki» in London	14
Genf – die internationalste Stadt der Schweiz	18

Termin reservieren!

GV und GastroPodium
Montag, 2. Juni 2025
Landgasthof Riehen

Impressum

Der Wirteverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet. Unser MitgliederMagazin baizer.ch erscheint sechsmal jährlich. Die Erstausgabe erschien 1928 unter dem Titel «Der Basler Wirt». Auflage dieser Ausgabe: 1500

Herausgeber

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

Redaktion

Maurus Ebnetter
Dr. Jascha Schneider-Marfels

Gestaltung

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

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der
schweiz

Was tun gegen den Arbeitskräftemangel?

Zwar ist die akute Phase des Mitarbeitermangels vorbei, doch es ist nach wie vor schwierig, Arbeitskräfte zu gewinnen. Es gibt Lichtblicke am Horizont, aber auch dunkle Schatten.

Die Lehrlingszahlen bei den meisten Berufen zeigen erfreulicherweise nach oben. Dieser Mini-Aufschwung auf tiefem Niveau wird allerdings bei weitem nicht genügen, die demographischen Veränderungen abzufedern: Es gibt immer mehr Rentner und gleichzeitig weniger junge Leute, die in den Arbeitsmarkt drängen.

«Es braucht ein Steuersystem, das diejenigen belohnt, die viel arbeiten.»

Die Politik muss für die richtigen Anreize sorgen. Es braucht ein Steuersystem, das diejenigen belohnt, die viel arbeiten. Heute ist es umgekehrt: Manche Leute arbeiten auch deshalb Teilzeit, weil sie sonst in eine höhere Progression geraten. Um Rentner im Arbeitsmarkt zu halten, könnte man den AHV-Freibetrag erhöhen. Zudem ist

die soziale Hängematte, in der es sich manche gemütlich eingerichtet haben, durchzuschütteln.

Helfen würde auch eine liberale Drittstaaten-Regelung. Ausserhalb der EU und EFTA liessen sich qualifizierte und arbeitswillige Leute finden. Natürlich muss sichergestellt sein, dass die Zuwanderung in den Arbeitsmarkt und nicht in den Sozialstaat erfolgt. Genau daran krankt das jetzige System mit der Personenfreizügigkeit, was in grossen Teilen der Bevölkerung für Unmut sorgt.

Ein weiteres Problem ist die Aufblähung des öffentlichen Sektors: Bund, Kantone, Gemeinden und staatsnahe Betriebe nehmen der Privatwirtschaft viele Arbeitskräfte weg. Mit übertrieben guten Anstellungsbedingungen setzt man die Privatwirtschaft unter zusätzlichen Druck.

weiter auf Seite 2



SV Group

Ein hervorragendes Betriebsklima ist unabdingbar, um sich von Wettbewerbern auf dem Arbeitsmarkt abzuheben.

Anzusetzen ist auch im Bildungssystem: Die Qualität an den Volksschulen hat durch eine ausgebauten Bürokratie und zu viele Reformen gelitten. Gleichzeitig werden zu viele Schulabgänger in eine gymnasiale Laufbahn gezwängt. Am Schluss studieren sie dann an den Universitäten oftmals Fächer, die von der Wirtschaft kaum nachgefragt werden. Die Berufsbildung böte vielen jungen Leuten bessere Chancen, zumal das System nach oben durchlässig ist.

Gefragt sind auch die Verbände: Die Berufsbilder sind grösstenteils veraltet und müssen reformiert werden. Im Gastgewerbe geht es durchaus vorwärts, doch im Zusammenspiel zwischen den Organisationen der Arbeitswelt und den Bundesbehörden mahlen die Mühlen langsam.

«Die Berufsbilder sind grösstenteils veraltet und müssen reformiert werden.»

Die Unternehmen können sich eine solche Langsamkeit nicht leisten: Sie müssen hier und jetzt Lösungen finden, um bestehende Mitarbeitende zu halten und Personallücken zu schliessen. Dem einfachsten Ansatz, nämlich einer besseren Entlohnung oder zusätzlicher Freizeit, sind durch die Produktivität und die Zahlungsbereitschaft der Gäste enge Grenzen gesetzt.

Umso entscheidender sind ein gutes Betriebsklima und eine sinnstiftende Arbeit. Kommen noch Benefits wie Gratis-Schulungen, Rabatte bei Partnerbetrieben, schöne Personalzimmer und eine gute Verpflegung dazu, ist man auf dem Arbeitsmarkt wettbewerbsfähig.

Die Digitalisierung und Automatisierung von Prozessen sowie neue, weniger personalintensive Konzepte und die Einschränkung von Öffnungszeiten sind auch als Reaktion auf

den Arbeitskräftemangel zu verstehen. Neue Betriebe sind vor allem in den Städten oftmals hochspezialisiert: Sie bieten nur noch ein sehr beschränktes Angebot, z.B. Pizza, Pasta, Chicken, Sushi, Sandwiches oder Donuts.

«Standardisierte Konzepte erlauben kleinere rückwärtige Räume und die Beschäftigung von angelerntem Personal.»

Stark standardisierte Konzepte erlauben kleinere und günstigere Küchen und rückwärtige Räume sowie die Beschäftigung von angelerntem Personal. Die Jobs sind für Quereinsteiger oder Geringqualifizierte schnell beherrschbar, weil die Abläufe klar und immer gleich sind.

Manche Individualgastronomen begegnen dem Arbeitskräftemangel, indem sie vermehrt auf Leute aus der Familie setzen. Demgegenüber können grosse Unternehmen flexiblere Einsätze anbieten und besser auf Ferien- und Freitageswünsche eingehen. Das macht sie für Studenten und andere Teilzeitjobber attraktiv.

Neue Arbeitszeitmodelle wie die 4-Tage-Woche können für einzelne Betriebe eine Lösung sein, setzen sich aber nicht in der Breite durch, auch weil die einzelnen Arbeitstage sehr streng werden und die Wirtschaftlichkeit leidet. Klar ist aber, dass unregelmässige Einsatzzeiten, vor allem auch die Sonntagsarbeit und Schichten mit Zimmerstunde, auf dem Arbeitsmarkt einen Nachteil bedeuten.

Maurus Ebnetter



Die Verbände sind daran, bei der Berufs- und Weiterbildung neue Wege auszuloten, müssen aber einen Zacken zulegen.

Coop Sapori d'Italia

Vernünftiges Verwaltungswachstum!

Die bürgerlichen Jungparteien lancieren die «Bürokratie-Stopp-Initiative», um eine schlankere und effizientere Verwaltung in Basel zu fördern. Basel-Stadt hat ein Problem: Die Bürokratie wächst schneller als die Bevölkerung. 2023 gab es über 9177 Vollzeitäquivalente – das entspricht 4.5% der Bevölkerung. Wo 2012 auf 25 Basler ein Verwaltungsmitarbeiter kam, sind es heute 22. Trotz Digitalisierung und Skaleneffekten wächst die Verwaltung weiter.

Die rot-grün dominierte Politik erschliesst kontinuierlich neue Aufgabenbereiche und bläht so den Verwaltungsapparat auf. Der Kanton wird zur Konkurrenz für die Privatwirtschaft, indem er Fachkräfte mit höheren Löhnen, Arbeitsplatzsicherheit und

attraktiven Bedingungen abwirbt – finanziert durch Steuergelder. Dies gefährdet das Gleichgewicht zwischen öffentlichem Dienst und freiem Markt. Besonders KMU leiden unter dem Abzug von Talenten.

Die Initiative fordert, dass die Verwaltung nur im gleichen Mass wie die Bevölkerung wächst. Sollte in Krisenzeiten mehr Personal nötig sein, erlaubt eine Zweidrittelmehrheit im Grossen Rat Abweichungen. Der Mechanismus greift erst nach der Abstimmung, wodurch das aktuelle Leistungsniveau erhalten bleibt.

Keine Stellen werden gestrichen, sondern nur das künftige übermässige Wachstum gestoppt. Die Frage ist nicht, ob der Kanton Angestellte braucht – das tut er zweifelsohne.

Die Initiative gibt jedoch eine klare Antwort darauf, wie viel mehr: so viele, wie das Bevölkerungswachstum rechtfertigt. Eigentlich eine Selbstverständlichkeit.



Kerem Uslu
Vizepräsident Jungfreisinnige Basel-Stadt

Mobbing, Belästigung und Diskriminierung ernstnehmen

Arbeitgeber haben die physische und psychische Gesundheit ihrer Mitarbeitenden zu schützen. Die kantonalen Arbeitsinspektorate kontrollieren vermehrt, wie die Unternehmen mit Mobbing, sexueller Belästigung und Diskriminierung umgehen.

Für die Betriebe ist es am einfachsten, die gesetzlichen Vorschriften einzuhalten, wenn sie mit der «Branchenlösung Arbeitssicherheit im Gastgewerbe» arbeiten. Tun sie

«Die Betriebe haben ein Interesse, Gefährdungen proaktiv zu ermitteln und mit Schutzvorkehrungen zu treffen.»

dies nicht, müssen sie selbst Spezialisten der Arbeitssicherheit beiziehen, z.B. Arbeitsärzte, Ergonomen oder Sicherheitsingenieure.

Die Unterlagen der Branchenlösung werden von verschiedenen Behörden und in Zusammenarbeit mit GastroSuisse und anderen Trägerverbänden erstellt. Die Inhalte sind auf hotelgastrosafety.ch verfügbar und werden in sogenannten Kopas-Kursen im Präsenzunterricht vermittelt.

Im geschützten Bereich der Website befinden sich **E-Learning-Module** und zahlreiche Merkblätter. Die Module kann man mit einer Lernkontrolle abschliessen und so «Zertifikate» erwerben, die belegen, dass man sich

regelmässig im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz weiterbildet. Das wird von den Arbeitsinspektoren verlangt.

Aktuell gibt es Lernmodule zu den Themen Gefahrenstoffe, Stolperunfälle, Umgang mit Messern und Gefährdungsermittlung. Demnächst wird es weitere Module geben, unter anderem zum Verringern von psychosozialen Risiken.

«Mitarbeiter, die vertraulich über einen Vorfall sprechen möchten, müssen sich an eine neutrale Stelle wenden können.»

Unter diese Bezeichnung fallen beispielsweise Mobbing, sexuelle Belästigung, übermässiger Stress und Missbrauch von Suchtmitteln.

Solche Einwirkungen können bei betroffenen Mitarbeitern zu körperlichen und seelischen Beschwerden führen. In der Regel verschlechtern sich die Arbeitsleistungen und nicht selten führen sie auch zu krankheitsbedingten Ausfällen. Die Betriebe haben also ein Interesse, Gefährdungen proaktiv zu ermitteln und Schutzvorkehrungen zu treffen.

Mitarbeiter, die vertraulich über einen Vorfall sprechen möchten, müssen sich an eine neutrale Stelle wenden können. Das kann eine **Vertrauensperson** im Betrieb sein, z.B. in der Personalabteilung, oder eine ausserbetriebliche Stelle. Vertrauensstellen unterliegen einer Schweigepflicht und führen selbst keine Untersuchungen durch.

Mitarbeiter müssen sich beschweren können. Intern ist das sinnvollerweise der Vorgesetzte der betroffenen Person und/oder die Personalabteilung. In den meisten Betrieben werden **Beschwerden** zunächst intern bearbeitet, weil sich erfahrungsgemäss die meisten Probleme rasch aus der Welt schaffen lassen.

Arbeitgeber dürfen und können aber auch eine **externe Stelle** beauftragen. Wichtig ist es, dass die Verantwortlichen im Unternehmen wissen, wo man extern Unterstützung erhalten kann, wenn ein Fall eskaliert oder nicht zur Zufriedenheit gelöst werden kann.

*hotelgastrosafety.ch
seco.admin.ch
gastroswiss.ch*

Tipps für Arbeitgeber

Unterstützungsinstrumente nutzen. Das Seco bietet Checklisten und Broschüren an. Auf hotelgastrosafety.ch gibt es Online-Schulungen. GastroSuisse bietet Mitgliedern ein Merkblatt an, welches auch eine Textvorlage für eine Weisung oder eine Passage im Personalreglement enthält.

Bekanntnis abgeben. Die Unternehmensleitung bekennt sich klar zum Schutz der persönlichen Integrität und zur Nulltoleranz bei Persönlichkeitsverletzungen, z.B. in einem Leitbild oder bei den Unternehmenszielen.

Organisieren. Aufgaben und Kompetenzen hinsichtlich des Gesundheitsschutzes festlegen (unter anderem auch Anlaufstellen für Betroffene).

Ausbilden. Sicherstellen, dass die Verantwortlichen über die notwendigen Kenntnisse verfügen, z.B. mittels E-Learning.

Kommunikation. Regeln und Verfahren im Umgang mit psychosozialen Risiken bekanntgeben, z.B. in einer Weisung oder einem Personalreglement.

Evaluieren. Ermitteln, wo es Gefährdungen durch Fehlbelastungen geben könnte, z.B. mittels Checklisten.

Massnahmen ergreifen. Gezielt gegen die psychischen Fehlbelastungen vorgehen, z.B. Arbeitsplanung, Arbeitsplatz und Umfangsformen nötigenfalls anpassen.

Unterstützen. Die Mitarbeiter nach Ereignissen unterstützen, z.B. bei sexueller Belästigung oder Mobbing.

Mitwirkung. Die Mitarbeitenden einbeziehen, z.B. mit einer Umfrage.

Kontrollieren. Wirksamkeit der Massnahmen überprüfen, z.B. durch ein Absenzenmanagement.

Externe Dienstleister. Es gibt Beratungsunternehmen, die fast alles anbieten, was ein Arbeitgeber schlimmstenfalls benötigt, so zum Beispiel die «Fachstelle Mobbing und Belästigung» (fachstelle-mobbing.ch).

Definitionen

Mobbing bedeutet mehrfach wiederholtes, unangemessenes Verhalten gegenüber einem Arbeitnehmer oder einer Gruppe von Arbeitnehmern.

Als **sexuelle Belästigung** gilt jedes Verhalten mit sexuellem Bezug, das von einer Seite un-

erwünscht ist und eine Person in ihrer Würde verletzt.

Als **Diskriminierung** gilt jede Äusserung oder Handlung, die darauf abzielt, eine Person aufgrund ihrer Herkunft, Rasse, des Geschlechts, des Alters, der Sprache, der sozialen Stellung,

der Lebensform, der religiösen, weltanschaulichen oder politischen Überzeugung oder wegen einer körperlichen, geistigen oder psychischen Behinderung ohne sachlichen Grund zu benachteiligen, ungleich zu behandeln oder in ihrem Wert herabzusetzen.

Basel verzeichnet erstmals mehr als 1.5 Millionen Logiernächte

Der Basler Tourismus verzeichnete 2024 einen Allzeit-Gästerekord. Trotz der hohen Frequenzen und wegen der hohen Hotelkapazitäten liegt die Auslastung aber noch immer unter dem Wert des Vor-Corona-Jahres 2019.

Von Januar bis Dezember 2024 buchten 855'217 Gäste insgesamt 1'553'925 Übernachtungen in den Hotelbetrieben des Kantons Basel-Stadt. Die Zahl der ankommenden Gäste ist im Vergleich zu 2023 um 6.4 Prozent höher; die Zunahme bei den Übernachtungen liegt bei 5.4 Prozent.

Sowohl Gäste aus dem Inland (+7.6%) als auch dem Ausland (+4.1%) buchten mehr Logiernächte als 2023. Gäste aus dem Ausland generierten 971'726 Logiernächte, so viele wie noch nie. Mit insgesamt 582'199 Logiernächten wurde zum dritten Mal mehr als eine halbe Million Übernachtungen von Gästen aus der Schweiz registriert.

Mehr Übernachtungen als 2023 buchten Gäste aus den Vereinigten Staaten, dem mit 158'901 Übernachtungen zweitwichtigsten ausländischen Markt. Stärker nachgefragt als 2023

waren die Hotels auch bei Gästen aus Italien mit insgesamt 46'553 Übernachtungen, Spanien mit 37'310, Türkei mit 24'229, Indien mit 19'879 und China mit 16'829 Einheiten.

«Besonders starke Frequenzbringer waren der Weihnachtsmarkt, grosse Medizinkongresse und die Matisse-Retrospektive.»

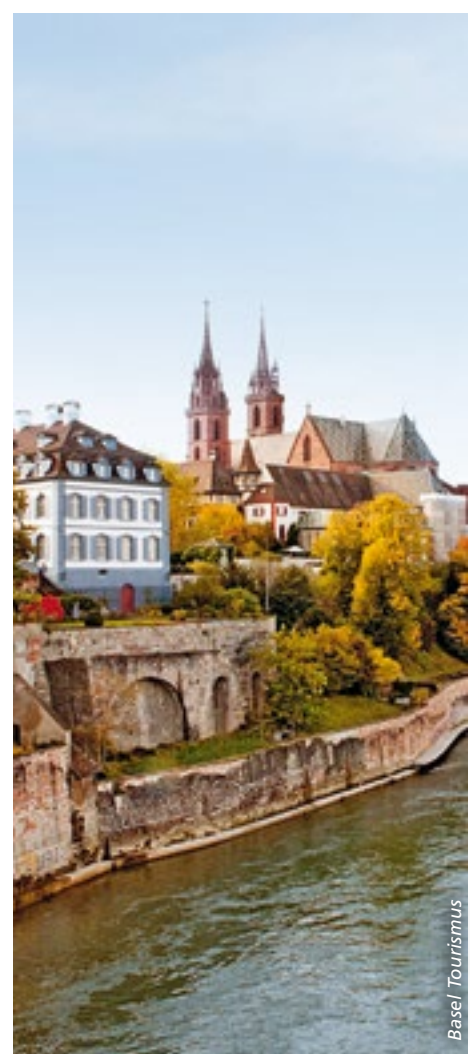
Weniger Übernachtungen als 2023 wurden von Gästen aus Deutschland gezählt, dem mit 203'190 Einheiten weiterhin wichtigsten ausländischen Markt. Ein Rückgang war auch bei Gästen aus dem Vereinigten Königreich zu beobachten, die insgesamt 82'742 Übernachtungen generierten. Die Quellmärkte Frankreich (54'234 Logiernächte) und die Niederlande (40'804) büssteten nur wenig ein.

2024 waren im Kanton Basel-Stadt 64 Hotelbetriebe an mindestens einem Tag des Jahres geöffnet. Durchschnittlich standen den Gästen 4690 Zimmer zur Verfügung (75 Zimmer weniger als im Vorjahr). Die Nettozimmerauslastung lag bei 60.1 Prozent, 3.7 Prozentpunkte höher als im Vorjahr, aber noch 4.6 Prozentpunkte tiefer als 2019.

Besonders starke Frequenzbringer waren der Weihnachtsmarkt, drei grosse Medizinkongresse und die Matisse-Retrospektive in der Fondation Beyeler. Tourismusdirektorin Letizia Elia zeigt sich zufrieden mit der Entwicklung. Mit Blick auf den für Basel wichtigen Kongress- und Freizeittourismus sagt sie: «Diese beiden Segmente werden weiter an Relevanz gewinnen.»



Schwache Auslastung in Basel		Belegung 2024	
Hamburg	76.6 %	München	69.8 %
Paris	76.4 %	Stuttgart	68.2 %
Rostock	75.7 %	Nürnberg	66.1 %
Berlin	73.4 %	Bern	65.3 %
Luzern	73.0 %	Zürich Region	64.3 %
Köln	71.5 %	Genf	64.1 %
Wien	71.0 %	Basel	60.1 %



Die Positionierung von Basel als Kongressdestination auf der einen und als Kunst-, Kultur- und Architekturstadt für Individualtouristen auf der anderen Seite trägt Früchte.

Arztzeugnis? Anruf genügt!

Es gibt viele leistungsfähige und leistungswillige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiterinnen, die oft sogar dann zur Arbeit erscheinen, wenn sie sich einmal nicht so wohl fühlen. Dennoch höre ich von vielen Gewerbetreibenden und Unternehmern, dass der Krankenstand in den letzten Jahren massiv gestiegen ist.

Dafür mag es nachvollziehbare Gründe geben: So bleiben die Leute seit Corona schneller zuhause, wenn sie eine Erkältung

«Oft reicht schon die dramatische Schilderung von leichten Symptomen, um für längere Zeit krankgeschrieben zu werden.»

haben – auch aus Angst, jemanden anzustecken. Vielleicht wurden während der Pandemie auch die Immunsysteme vieler Menschen schwächer. Zudem ist bekannt, dass psychische Störungen stark zugenommen haben.

Was können wir gegen die hohe Zahl krankheitsbedingter Absenzen tun, von denen wahrscheinlich nicht wenige motivationsbedingt sind? Die Frage so zu stellen, heisst, sie teilweise zu beantworten. Motivierte Mitarbeiter und ein gutes Betriebsklima sorgen für weniger Absenzen.

Es gibt Arbeitgeber, die dazu übergegangen sind, ein Arztzeugnis schon ab dem ersten Tag zu verlangen. Das ist nicht ungefährlich, denn viele Ärzte schreiben ihre Patienten ohne vertiefte Abklärung schnell einmal drei Tage oder länger krank. Manche Mitarbeiter würden von sich aus früher zur Arbeit zurückkehren, bleiben aber zuhause, weil das Arztzeugnis es ihnen ja vorschreibt respektive erlaubt.

Ein Ärgernis sind Arztzeugnisse, die telefonisch eingeholt werden. Oft reicht schon eine belegte Stimme oder die dramatische Schilderung von leichten Symptomen, um für längere Zeit krankgeschrieben zu werden.

Verschiedentlich habe ich von Arbeitgebern gehört, dass typische Hausärzte sorgfältiger abklären, ob jemand wirklich arbeitsunfähig ist, als die grossen «Gesundheitszentren», welche als Durchlauferhitzer für ausländische Ärzte wahrgenommen werden, die ein paar Monate in der Schweiz arbeiten wollen.

Ein angeblich grippekranker Mitarbeiter wird dabei beobachtet, wie er Freunden beim Zügeln hilft oder an seinem Häuschen im Elsass arbeitet. Oder ein Mitarbeiter hat Streit mit seinem Vorgesetzten und kündigt an, er werde sich krankschreiben lassen. Wer kennt sie nicht, diese üblen Geschichten?

Bestehen Zweifel, kann die Überprüfung durch einen Vertrauensarzt verlangt werden. Je nach Resultat kann das Arztzeugnis zurückgewiesen werden. Besteht der Arbeitnehmer

«Trennen Sie sich von all jenen, die Sie im Verdacht haben, es mit Krankheitsabsenzen zu übertreiben!»

aber auf seiner Arbeitsunfähigkeit, muss das Gericht entscheiden, ob eine Lohnfortzahlung geschuldet ist.

Es ist die Lohnfortzahlungspflicht im Krankheitsfall, die manche Mitarbeiter in Versuchung führt, eine gewisse Zeit lang nicht zur Arbeit zu gehen, obwohl sie nicht oder nur geringfügig krank sind. Allein schon die Tat-

sache, dass die krankheitsbedingten Absenzen an gewissen Wochentagen zahlreicher sind, kann als Beweis für das Vorkommen von «Blaumachen» gelten.

Die Einführung von ein oder zwei Karenztagen und der damit verbundene Lohnausfall würde viele Mitarbeiter davon abhalten, bei kleineren Beschwerden zuhause zu bleiben. Allerdings besteht umgekehrt die Gefahr, dass Mitarbeiter aus finanziellen Gründen zur Arbeit kommen, obwohl sie tatsächlich krank sind. Dann würden vielleicht Krankheiten verschlept und verschlimmert.

Letztlich hilft wohl nur ein gutes, vertrauensvolles Arbeitsverhältnis. Reden Sie mit Ihren Mitarbeitern, erkundigen sie sich bei Absenzen nach dem Befinden. Der wichtigste Tipp zum Schluss: Trennen Sie sich von all jenen, die Sie im Verdacht haben, es mit Krankheitsabsenzen zu übertreiben!



■ Maurus Ebnetter
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.

www.gastro-express.ch



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

Japanisches Küchen-Handwerk

Seit November 2024 ist die Küche des japanischen Restaurants «Mirai Ramenclub» an der Sternengasse in Basel mit dem Label «Fait Maison» ausgezeichnet. Mittags liegt der Schwerpunkt auf verschiedenen, hausgemachten Ramen-Suppen. Abends bietet eine verfeinerte Karte im Izakaya-Stil eine grössere Auswahl an japanischen Spezialitäten.

Das Label Fait Maison steht allen Arten von Gastronomiebetrieben offen. Für jeden Geschmack und jedes Budget lässt sich ein «Fait Maison»-Restaurant finden. Wir haben bei Miguel Anaya, dem Geschäftsführer des japanischen Lokals «Mirai», nachgefragt, was ihn an Fait Maison überzeugt hat.

Wie sind Sie aufs Label Fait Maison aufmerksam geworden?

An einer Veranstaltung in Basel, bei der verschiedene Themen im Zusammenhang mit der Gastronomie diskutiert wurden. Während des

Gesprächs wusste ich sofort, dass dieses Siegel unser Restaurant aufwertet.

Wo sehen Sie die Pluspunkte fürs Mirai?

Mit diesem Siegel ist es für unsere Gäste einfacher zu erkennen, dass in unserem Restaurant die meisten unserer Gerichte handwerklich hergestellt werden. Dieses Siegel schafft mehr Transparenz für unsere Gäste.

Inwiefern passt das Label Fait Maison auch zu japanischen Spezialitäten?

Die japanische Küche ist eine komplexe Angelegenheit. Unsere Köche sind stolz darauf, jede einzelne Zutat, einschliesslich der Nudeln, die wir in unseren Suppen verwenden, Tag für Tag zuzubereiten.

Das «Mirai» arbeitet mit QR-Codes zu digitalen Speisekarten. Wie gestaltete sich die Integration der Kriterien des Labels Fait Maison?

Es war eine sehr einfache Aufgabe, da wir das QR-Code-System über «yoordi» haben. Es war eine Sache von zwei, drei Klicks in fünf Minuten.



■ Hausgemacht: Im Mirai gibt es mittags Ramen-Suppen und abends eine Karte im Izakaya-Stil.

Zertifizierte Betriebe

Basel-Stadt

Besenstiel | besenstiel.ch
Beyeler im Park | fondationbeyeler.ch
Hasenburg | hasenburg.swiss
Kozak Buvette | altermarkthalle.ch
Matt & Elly | matt-elly.com
Mirai Ramenclub | mirai.ch
Murano | murano.ch
Roba Buona | robabuona.ch
Yoyovegi | yoyovegi.ch
Zum Tell | zumtellbasel.ch

Innert 45 Fahrminuten

Bären, Hottwil | baeren-hottwil.ch
Bisskid Catering, Münchenstein | bisskid.com
Frohsinn, Nunningen | henz-frohsinn.ch
Kantine Fabriggli, Laufen | nicht öffentlich
Hirschen, Mandach | hirschen.perfect-lifestyle.ch
Lamm, Laufen | lamm-laufen.ch
Rössli, Gipf-Oberfrick | gasthaus-roessli.ch
Schlüssel, Reinach | schluessel-in-reinach.ch
Wahlievents, Arlesheim | wahlievents.ch
Métropole, Delémont | restaurant-metropole.ch

«Fait Maison»

Das Label «Fait Maison» wurde 2017 von GastroSuisse, Slow Food Schweiz, der Schweizer Genusswoche und dem Konsumentenschutzverband FRC mit dem Ziel lanciert, hausgemachte Gerichte und damit das Können der Gastronomen zu fördern, die Geschmacksvereinheitlichung zu bekämpfen, Transparenz für Konsumenten zu schaffen sowie die Regionalität und Saisonalität zu fördern.

Das Label steht landesweit allen Arten von Gastronomiebetrieben offen und stellt die «hausgemachte» Zubereitung in den Vordergrund. Über 550 Betriebe sind gesamtschweizerisch bereits zertifiziert.

labelfaitmaison.ch



PERLEN AUS DEM ARCHIV

Das Archiv des Wirtverbandes Basel-Stadt umfasst Bücher, Dokumente und Objekte, die mit der Geschichte des Basler Gastgewerbes zu tun haben.

Der Hopfenkranz

Der «Hopfenkranz» war eine Bierhalle an der Ecke Allschwiler- und Gotthelfstrasse. Dort stärkte sich die Damenriege nach dem Training. Dort wurde gejasst und geraucht. Dort gab es Rahmschnitzel und Käseschnitten. Und Eierständler mit Aromat. 2008 gingen die Lichter aus. Das Lokal war aus der Zeit gefallen, und doch vermissen wir es ab und zu.



■ Innenansicht der Bierhalle.



■ Der Speisesaal im «Hopfenkranz».



■ Das Restaurant Hopfenkranz lag an der Allschwilerstrasse in Basel.

A photograph of a chef's hands preparing vegetables on a wooden cutting board. The chef is using a large knife to slice a beet. On the board, there are several sliced beets, some whole beets, and other vegetables like onions and leafy greens. The background is dark, making the cutting board and ingredients stand out.

DAS LABEL DER KOCHENDEN RESTAURANTS
www.labelfaitmaison.ch



labelfaitmaison.ch

Kongresse und Kultur: Maastricht findet sein Profil

Vom Drogen-Hotspot zur internationalen Kongressstadt und erfolgreichen Freizeitdestination: So kann man, leicht überspitzt, die Entwicklung der holländischen Stadt Maastricht beschreiben.

Maastricht war einst für den Drogentourismus bekannt. Pro Tag kamen bis zu 10'000 Auswärtige in die Stadt, um sich in sogenannten «Coffeeshops» legal Cannabisprodukte zu besorgen. Seit 2010 gibt es eine striktere Drogenpolitik: Coffeeshops dürfen nur noch einheimische Gäste bedienen, die sich zuvor registriert haben.

Der Tourismus in Maastricht hat sich dennoch – oder erst recht – gut entwickelt. Die Stadt im äussersten Süden der Niederlande hat seit jeher eine herausragende Stellung als Drehscheibe in Europa. Bereits die Römer unterhielten dort eine wichtige Militärstrasse und eine Brücke über die Maas.

«Mit dem MECC verfügt die Stadt über ein stattliches Ausstellungs- und Kongresszentrum.»

Maastricht liegt nahe der belgischen und der deutschen Grenze. Die 120'000 Einwohner profitieren von den Synergien, die durch die Lage entstehen: Metropolen wie Lüttich, Brüssel, Düsseldorf und Köln sind in weniger als anderthalb Stunden erreichbar.

Ursprünglich basierte die Wirtschaft auf der Herstellung von Glas und Zement. Im 20. Jahrhundert fand wie vielerorts eine Verschiebung in den tertiären Sektor statt.

Maastricht ist den meisten vor allem wegen des Vertrags bekannt, der 1991 den Grundstein für die Europäische Union in der heutigen Form legte.

An der Universität studieren 15'000 junge Leute, davon stammen die Hälfte aus dem Ausland. Hinzu kommen Studierende an diversen Hochschulen. Der Ruf als «Studentenstadt», das attraktive Nachtleben, das historische Zentrum, die belebten Strassen und das Ufer der Maas ziehen viele Freizeittouristen an, die vor allem aus den Nachbarländern Deutschland, Belgien und Frankreich stammen.

Die Hauptstadt der Provinz Limburg hat ein klassisches Aussehen und strahlt Geschichte aus. Sie gilt als die zweitwichtigste Kulturstadt der Niederlande. Maastricht beherbergt ein breites Spektrum an kulturellen Einrichtungen, darunter das Bonnefantenmuseum.

Jedes Jahr finden beliebte und erfolgreiche Veranstaltungen statt, wie die niederländischen Tanztage oder die TEFAF, eine der weltgrössten Kunst- und Antiquitätenmessen. Die «Preuvenemint» ist ein Festival rund um die lokale Esskultur und zieht jedes Jahr mehr als 100'000 Besucher an. Bekannt ist auch das elektronische Musikfestival «Kingsland».

Mit dem «MECC» (Maastrichts Expositie en Congres Centrum) verfügt die Stadt über ein stattliches Ausstellungs- und Kongresszentrum. Die beiden Haupthallen besitzen eine Zuschauerkapazität von 1700 und 2500 Plätzen. Neben internationalen Kongressen, Ausstellungen und Messen finden hier immer wieder auch Konzerte bekannter Künstler statt.

Maastricht verzeichnet pro Jahr 1.4 Millionen Hotelübernachtungen. Den Hoteliers macht die touristische Ausstrahlung der Stadt Freude: Die Zimmerbelegung liegt bei 75 Prozent und auch die durchschnittlichen Raten sind zufriedenstellend. An die Zeiten des blühenden Drogentourismus erinnert nichts mehr. Die Stadt an der Maas hat ihr Gleichgewicht gefunden.



■ Die Maas ist der längste Nebenfluss des Rheins und ein wichtiger Wasserweg für Massengutfrachter.



■ Restaurants, Bars, Cafés: Studenten prägen die Stimmung in der Altstadt von Maastricht.

Kalorienangaben

Wer im Restaurant isst oder Fastfood zum Mitnehmen bestellt, lässt sich bei der Wahl der Mahlzeiten kaum von der Kalorienangabe beeinflussen. Eine Kennzeichnung des Energiegehaltes auf der Speisekarte macht Konsumenten die Kalorienmenge zwar bewusster, verändert aber die Essensentscheidung und damit die Kalorienaufnahme nicht wesentlich. So lautet das Fazit einer aktuellen britischen Studie unter Leitung der University of Liverpool.

Mindestlöhne

Die Sozialpartner konnten sich nicht auf die GAV-Mindestlöhne für 2025 einigen. Das Schiedsgericht hat ein Urteil gefällt: Per 1. Februar wurden die Mindestlöhne um 1.1 Prozent moderat erhöht. Der neue Mindestlohn für Mitarbeiter mit EFZ beträgt 4519 Franken, für Ungelernte 3706 Franken. Das Gericht stärkte die Haltung der Arbeitgeber, faire und finanzierbare Löhne festzulegen.

Fast auf Vorkrisen-Niveau

Im Jahr 2024 begrüsst der Flughafen Basel-Mulhouse rund 8.9 Millionen Passagiere, was einer Zunahme von 10.2% gegenüber dem Vorjahr entspricht. Gegenüber 2019 lagen die Passagierzahlen bei 98%. Auch die Frachtzahlen pendeln sich auf Vorkrisen-Niveau ein.

Mindestlohn gerät ins Stottern

In den Kantonen Baselland und Solothurn kamen Initiativen zur Abstimmung, die einen kantonalen Mindestlohn forderten. Die Stimmbürger sagten Nein und bremsen damit eine Erfolgsserie der Gewerkschaften. Staatliche Mindestlöhne bedrohen die Jobs gerade derjenigen, die man zu schützen vorgibt. Höhere Lohnkosten steigern den Druck auf die KMU-Wirtschaft, insbesondere in margenschwachen Branchen, wie eine Studie der Basler Wirtschaftspraxis Conny Wunsch zeigt. In der Folge kommt es zu Preiserhöhungen, zum Abbau von Arbeitsplätzen und zu verstärkter Automatisierung. Gesetzliche Mindestlöhne schwächen zudem die bewährte Sozialpartnerschaft, weil sie austarierte Verhandlungsergebnisse aushebeln und den Arbeitgebern gesetzliche Auflagen überstülpen.



Das neue Miteinander?

Mit dem Velo nebeneinander fahren: Ist dies das neue Miteinander im Verkehr? Zur Abstimmung über die Volksinitiative «sichere Velorouten» vom 18. Mai 2025.

Ein Verkehrs-garten ist eine gute Erfindung. Kinder lernen im geschützten Umfeld die Verkehrsregeln und wie man sich im Verkehr richtig verhalten soll. Wenn man einen Blick darauf wirft, mit welcher Ideologie auf dem 37 Quadratkilometer kleinen Kanton eine Antiautopolitik betrieben wird, dann muss man sich mittlerweile fragen, ob man das geschützte Umfeld im Rathaus nicht auch einmal verlassen sollte, um zu schauen, was diese verkehrte Politik für Konsequenzen hat.

«Einmal mehr sollen die Stimmbürger die Katze im Sack kaufen.»

Am 18. Mai 2025, also am Sonntag nach dem ESC, sind die Basler Stimmbürger aufgerufen, über die Volksinitiative «sichere Velorouten» oder einfacher gesagt, über neue Velovorzugsrouten auf rund 16% des Basler Strassennetzes abzustimmen. 50 Kilometer solcher Velovorzugsrouten werden gefordert. Sie sollen mind. 2.4 Meter breit sein, frei von Autos und sollen auch Vorzug für Velos an Verkehrsknoten haben. Auch soll auf ihnen nebeneinander gefahren werden können. Nebeneinander das neue Miteinander im Verkehr?

Der Ursprung der Volksinitiative geht auf eine gleichlautende Initiative in Zürich zurück. Auch in Zürich wurden 50 Kilometer Velovorzugsrouten gefordert. Nur ist das Zürcher Strassennetz (ohne Autobahnen) 663 Kilometer lang und damit mehr als doppelt so lang wie das Basler Strassennetz mit 318 Kilometern (ohne Autobahnen).

In Basel müssten also auf 16% oder auf mehr als doppelt so vielen Strassen (Zürich 6%) Velovorzugsrouten eingerichtet werden. Das hätte gemäss Regierungsbericht in den kommenden 10 Jahren ein Vielfaches an zusätzlichen Baustellen zur Folge. Der Regierungsrat betont auch, dass im Gegensatz zu anderen Schweizer Städten der Kanton Basel-Stadt

trotz zunehmendem Veloverkehr weniger polizeilich rapportierte Unfälle mit Velobeteiligung verzeichnen.

Auch bald drei Jahre nach der Einreichung der Initiative liegt kein Routennetz für die Initiative vor. Einmal mehr sollen also die Stimmbürger die Katze im Sack kaufen. Es ist völlig unklar, wo die Vorzugsrouten durchführen würden und wer davon betroffen sein wird. Der Regierung geht vom Abbau von mindestens 1'000 zusätzlichen Parkplätzen aus und von neuen Einbahnstrassen. Noch mehr Behinderung für Anwohner, Gewerbe und Gastronomie.

Daher 2 x Nein zur Initiative und zum Gegenvorschlag.



Daniel Seiler
Grossrat FDP
Geschäftsführer ACS beider Basel
acsbs.ch

Der Nachtmanager

Seit einem Jahr hat Basel einen «Nachtmanager» – den ersten der Schweiz. Roy Bula sammelt die Anliegen der Clubszene, setzt sich für die Nachtkultur ein und bildet Clubbetreiber mit Workshops weiter. Dies alles im Rahmen des Pilotprojekts Clubförderung, zusammen mit der Fachleiterin für die Programmförderung beim Musikbüro Basel und einem Beauftragten für die Clubkultur bei der Abteilung Kultur Basel-Stadt.

Was ist die Aufgabe eines Nachtmanagers?

In erster Linie sehe ich mich als Interessensvertreter der Basler Clubs. Mittels Roundtables, Workshops und Events wie der Clubnacht, versuche ich die Clubs untereinander, aber auch mit dem Publikum stärker zu vernetzen.

«Die Stelle vereint meine Liebe zur Musik, die Lebendigkeit des Nachtlebens und die Bereiche, bei denen ich die nötige Expertise mitbringe.»

Dabei ist es wichtig, auch über die Stadtgrenze hinaus zu blicken: Monatlich tausche ich mich beispielsweise mit der «IG Nacht Konsil» aus, einem Zusammenschluss von Menschen aus Deutschland, welche in ähnlichen Rollen arbeiten, um über Herausforderungen zu diskutieren.

Clubs übernehmen eine gesellschaftliche Rolle, in welcher die Betreiber:innen oft zu tiefen Löhnen oder im Ehrenamt arbeiten. Und gerade in Zeiten, in welchen das Weltgeschehen verrückt spielt, brauchen Menschen Orte, in die sie entfliehen können. Musik, Tanzen und Clubs sind solche Orte. Leider fehlt aber oft das Verständnis dafür, dass die Clubkultur auch etwas kostet. Mir ist es ein Anliegen, die Wertschätzung für die Nachtkultur zu fördern.

Was prädestiniert Dich persönlich, diese Rolle auszufüllen?

Schon während meinem Publizistik-Studium arbeitete ich hinter der Bar eines Clubs – die Branche hat es mir seitdem angetan. Über ein Praktikum bei den Swiss Music Awards kam ich

zum Bandmanagement. Mit dem Umzug nach Basel trat ich die Stelle als Geschäftsstellenleiter der Zwischennutzung Holzpark Klybeck an, als Verein realisierten wir mit dem Feuerschiff Gannet einen eigenen Club. Die Stelle als Nachtmanager vereint meine Liebe zur Musik, die Lebendigkeit des Nachtlebens und die Bereiche, bei denen ich die nötige Expertise mitbringe.

Wie geht es der Clubszene in Basel?

Ein gesellschaftlicher Wandel findet statt, Kosten sind gestiegen. Das lässt sich nicht weglächeln. Doch dies ist nicht der erste Wandel und es werden auch nicht die letzten Herausforderungen sein. Durch Wandel entsteht auch immer viel Kreatives, ein Umdenken, eine Aufbruchstimmung. Und diese ist in Basel spürbar.

«Leider fehlt oft das Verständnis dafür, dass die Clubkultur auch etwas kostet.»

Unter solchen Umständen entstehen dann auch Konzepte wie die Clubnacht Basel – eine Nacht, in welcher die Besucher:innen mit einem Ticket in elf Clubs kommen und die Vielfalt der Basler Club-Landschaft am eigenen Leib erfahren können. Der Event war ein riesiger Erfolg, der den Austausch unter den Clubs verstärkte und viele Tanzende in Clubs führte, in welchen sie sonst weniger oft sind.

Es gibt also einen guten Zusammenhalt.

Schon lange war es ein Wunsch der Clubs, sich untereinander vermehrt auszutauschen und zusammen etwas auf die Beine zu stellen. Mittels der Clubförderung ist dies nun auch

endlich umsetzbar. Mit monatlichen Treffen, gemeinsamen Workshops und zusammen organisierten Events findet automatisch auch eine bessere Verknüpfung statt. Und dies nicht nur in Basel, sondern über die Schweiz verteilt.

Was sind konkrete Anliegen und Ziele?

Die Clubförderung entstand aus der Trinkgeldinitiative und war somit ein Wunsch der Bevölkerung, mehr für die Clubkultur zu tun. Wieso soll die Clubkultur nicht auch so gefördert werden, wie andere Kulturzweige?

Mittels der Clubförderung sollen die Inhalte qualitativ noch besser und vielfältiger werden, aber es soll auch eine gewisse Entlastung für die Menschen sein, welche ihr ganzes Herzblut in ihre Arbeit stecken. Ich kenne kaum eine Branche, in welcher so viel ehrenamtliche Kraft eingesetzt wird. Das verdient Respekt und soll zu einer Besserung führen.

Wie sieht Dein Arbeitsalltag aus: Schlägst Du Dir die Nächte um die Ohren?

Die eine oder andere Nacht schlag ich mir tatsächlich um die Ohren – schliesslich will ich mir auf der Tanzfläche ein Bild machen, wie viele Besucher:innen vor Ort sind, wie die Stimmung ist und wie es den Mitarbeitenden geht. Nebst zahlreichen Meetings verbringe ich den Tag aber auch sehr oft am Computer, erarbeite Konzepte, tausche mich aus, kommuniziere und höre dabei Musik. Tag und Nacht.



Kastos Maros

Roy Bula: «Ich kenne kaum eine Branche, in welcher so viel ehrenamtliche Kraft eingesetzt wird.»

60 Jahre Prodega

Seit 60 Jahren erleichtert Prodega vielen Gastronomen den Alltag. Zum Jubiläum läuft ein Wettbewerb: Zu gewinnen gibt es 60 Einkaufsgutscheine im Wert von je 1000 Franken. Teilnahmeschluss ist Ende Oktober 2025.

transgourmet.ch/de/pg/60-jahre-prodega



Höhere Gasttaxe

Der Basler Regierungsrat hat die Gasttaxe per 1. März 2025 um 20 Rappen pro gasttaxenpflichtige Übernachtung auf neu 4.20 Franken erhöht. Er schöpft damit den gesetzlichen Spielraum aus. Die Mehrerträge gehen zur Hälfte an den Tarifverbund Nordwestschweiz. Die andere Hälfte geht an Basel Tourismus, damit Angebote des Gästepasses «BaselCard» finanziert werden können.

Online-Strafanzeigen

Die Möglichkeit, eine Anzeige online zu erstatten, wird immer beliebter: Bis Ende November 2024 sind bei der Kantonspolizei Basel-Stadt bereits über 6660 Online-Anzeigen eingegangen. Auch bei der neuen Kategorie der Mehrfachdeliktsgut-Anzeigen zeigt der Trend nach oben.

bs.ch/ePolice

Nachhaltige Destination

Ein gemeinsam von Basel Tourismus, Partnern und Regierung erarbeiteter Meilenstein in der zukunftsorientierten Stadtentwicklung ist erreicht: Seit Dezember 2024 ist Basel als nachhaltige Destination nach international anerkanntem TourCert-Standard zertifiziert. Die Nachfrage nach umweltverantwortlichem, sozial gerechtem und wirtschaftlich tragfähigem Tourismus wächst laufend. Das Engagement in diesen Fragen muss für Gäste erlebbar und prüfbar sein. Blosser Lippenbekenntnisse würden in den für Basel wichtigen Segmenten Messe- und Kongress- sowie Städtetourismus sofort offenkundig.

Stabile Qualität von Frittierölen

Es wird nach wie vor eifrig frittiert. Entsprechend sind in vielen Lokalen Fritteusen im Einsatz. Das benutzte Frittieröl leidet unter den harschen Bedingungen beim Frittieren und es entstehen schwerverdauliche Oxidationsprodukte. Wird das Öl nicht rechtzeitig gewechselt, werden diese Zersetzungsprodukte mitgegessen.

Frittieröl in der heissen Fritteuse wird richtig geplagt. Im Zusammenspiel von Licht, Sauerstoff aus der Luft und den hohen Temperaturen entstehen Oxidations- und Zersetzungsprodukte. Diese Stoffe werden als sogenannte «polare Anteile» zusammengefasst. Sie gehen mit dem Öl in die frittierten Speisen über und werden mitgegessen.

«Nach Arbeitsschluss ist das Frittieröl zu filtrieren und regelmässig zu wechseln.»

Ein zu hoher Gehalt an polaren Bestandteilen macht das Essen schwer verdaulich. Darüber hinaus kann bei den hohen Temperaturen in stärkehaltigen Lebensmitteln wie z.B. Pommes Frites auch gesundheitsgefährdendes Acrylamid entstehen.

Im Lebensmittelrecht ist ein Höchstwert von 27% für den polaren Anteil in Frittierölen und -fetten festgelegt. Wird dieser Wert überschritten, gelten die Produkte als verdorben und sind als für den menschlichen Verzehr ungeeignet einzustufen.

Mit einfachen Handmessgeräten wird durch die Lebensmittelkontrolleure vor Ort der Gehalt an polaren Bestandteilen gemessen. Verdächtige Öle, die den Höchstwert überschreiten, werden direkt entsorgt. Ein Teil des Öls wird als Probe erhoben und im Labor einer Bestätigungsanalyse unterzogen.

Im Kanton Zürich wurden im vergangenen Jahr in 1544 Betrieben insgesamt 2705 Frittieröle kontrolliert. Nach genaueren Abklärungen im Labor bestätigte sich bei 53 Frittierölen die Überschreitung des Höchstwertes von 27% polaren Bestandteilen.

In 17 Fällen erfolgte eine Strafanzeige, weil das verwendete Frittieröl besonders schlecht war oder es sich um einen Wiederholungsfall innerhalb kurzer Zeit handelte. Schon seit Jahren bewegt sich der Anteil verdorbener Frittieröle stabil bei rund zwei Prozent.

Nach Arbeitsschluss ist das Frittieröl zu filtrieren und regelmässig zu wechseln. Gastrobetriebe sollten zur Erfüllung ihrer Pflicht zur Selbstkontrolle die Qualität des Frittieröls unbedingt mit einem eigenen Handmessgerät überprüfen.

Auf keinen Fall sollte sich beim Erhitzen des Öls Rauch bilden. Von der Farbe des Öls kann aber nicht auf die Qualität geschlossen werden. In Restaurants kann ein starker Geruch nach Frittieröl ein Hinweis auf die Verwendung von Frittieröl minderer Qualität sein.

Da beim Frittieren hohe Temperaturen erreicht werden, sollten grundsätzlich nur hitzestabile Öle oder Fette verwendet werden. Dazu eignen sich von der Industrie speziell zum Frittieren entwickelte raffinierte Pflanzenöle. Ungeeignet sind kaltgepresste Öle mit vielen ungesättigten Fettsäuren.



Kantonales Labor Zürich / Mirjam Widmer

■ Pommes Frites gehören zu den Bestsellern beim Ausserhaus-Konsum.



«Es wird gschpaart, egal was es koschtet»

Traditionell zum Jahresende berät der Grosse Rat das Budget – und ebenso traditionell wird viel über die Notwendigkeit des Sparens geredet und gleichzeitig immer mehr Geld gesprochen. Dazu ging es noch um die Integration von Tennisplätzen im Quartier und um diejenige von Basler Rehen im Jura.

Mangelnden Fleiss kann man den Deputierten nicht vorwerfen: Gleich zu Beginn der Dezember-Sitzung scheiterte ein Antrag, doch für einmal auf eine Nachtsitzung zu verzichten, auch wenn dieser Antrag sogar mit einem «Nigginäggi-Vers» begründet wurde.

Wohl zu viele im Saal hatten den Babysitter schon bestellt (mit dieser Begründung wurde der Verzicht auf Sitzungen früher schon abgelehnt) oder die 200 Franken an Sitzungsgeld schon für Weihnachtsgeschenke eingeplant. Die Mehrkosten, allein an Sitzungsgeldern, für die «Überstunden»: 20'200 Franken. Verbracht wurde die Nachtsitzung von den meisten mit Schreiarbeiten im Vorzimmer oder dem interessierten Fussball-Schauen (Champions League!) auf den diversen Laptops.

Sehr emotional sind immer Debatten über Sportanlagen, höchstens noch geschlagen von Diskussionen um Parkplätze. Die von den Old Boys seit bald zwanzig Jahren verfolgte Idee einer Tennishalle bei der Schützenmatte mobilisierte viele Sprechende.

Die Befürworter regten sich über die Gegner auf, die sich in fundamentalistischer Weise der «5. Landessprache», nämlich der «Einsprache» bedienten, und darüber, dass nun als neuestes Argument ein Schulhaus herangezogen wird, dass nur eventuell überhaupt gebaut, und nur als ein möglicher Standort dort gebaut wird.

Joël Thüring (SVP) und Gabriel Nigon (LDP) outeten sich als Tennis-Spezialisten und sprachen von Aufschlag, Return und Break. Als dann Regierungsrätin Keller betonte, dass die Flächen für Schulhaus und Tennishalle nicht identisch seien, konnten die Befürworter einen Winner schlagen. Da den Gegnern aber noch viele Beschwerdemöglichkeiten offen-

stehen, kann man nur von einem gewonnenen Satz sprechen. Bis es «Game, Set and Match» heisst, dürften noch einige juristische Bälle übers Netz geschlagen werden.

Ebenfalls sehr emotional war die Debatte darüber, ob der Staat künftig bei Schneefall auch die Trottoirs zu räumen hat. Kommissionspräsident Raphael Fuhrer (GAB) nannte eine erstaunliche Erkenntnis seines Gremiums: «Die Unvorhersehbarkeit eines Wintereinbruchs ist als nachteilig zu bezeichnen.» David Jenny (FDP) hielt die neue Staatsaufgabe für ausgemachten Blödsinn und dankte angesichts der überwältigenden Zustimmung, «dass Sie das dem Staat antun».

«Die Unvorhersehbarkeit eines Wintereinbruchs ist als nachteilig zu bezeichnen.»

Bruno Lötscher (Mitte) bekannte: «Ich liebe Schnee und gehe dann gerne schippen. Da die Nachbarn dies auch tun, ist es ein soziales Ereignis.» Welches in Zukunft nicht stattfindet, da der Grosse Rat zustimmte, dass der Kanton eine «Lizenz zum Schippen» auch für Trottoirs bekommt.

Auch Tierisches kam in der Dezember-Sitzung zur Sprache, so die Hörnli-Rehe, die in den Jura «gezügelt» wurden. André Auderset (LDP) fragte nach, wie viele Rehe ihren Umzug auf den Tellern jurassischer Feinschmecker beendet hätten. Regierungsrätin Esther Keller konnte bestätigen, dass einige der Tiere dieses Schicksal erlitten hätten, aber «die meisten Rehe sind gut integriert und sprechen bereits sehr gut Französisch.»

Nicht französisch, sondern deutsch und deutlich äusserte sich Bruno Lötscher (Mitte) bei der Beratung des Budgets, die traditionell immer im Dezember auf der Tagesordnung steht. Der alt-Gerichtspräsident sprach von einer «Bananenrepublik» Basel-Stadt, wenn die Staatsanwaltschaft so schwach dotiert sei, dass viele Fälle liegen blieben – und nannte ein Beispiel: «Ihr wurde die Handtasche gestohlen, worauf sie Anzeige erstattete – und bis zur Verjährung des Delikts nichts mehr von Polizei oder Staatsanwaltschaft hörte.»

Jedes Jahr hört man bei der Budgetdebatte von diversen Kulturinstitutionen, die regelmässig eine Erhöhung der Subventionen fordern. Unrühmliche Spitze ist dabei die Kaserne, die laut Regierungsratspräsident Conradin Cramer einen kulturellen Leuchtturm darstellt, vor allem aber mit roten Zahlen leuchtet und deshalb jedes Jahr mit noch mehr Staats-Manna überschüttet wird.

Nur die SVP und wenige aus anderen bürgerlichen Parteien stemmten sich dagegen, wobei sich einige fragten, ob der Präsident der Finanzkommission mit seiner Kleidung kodierte Zeichen sendet wie weiland die Queen: Die Erhöhung der Zolli-Subvention verteidigte Joel Thüring (SVP) nämlich am Mittwoch mit Kravatte, diejenige bei der Kaserne bekämpfte er ohne Halsschmuck. Wobei Thüring ohnehin für seine gewagten Socken-Sujets bekannt ist, bei der sich auch manche fragten, was da für Zeichen gesetzt werden.

Apropos Kaserne: Da gingen die Gemüter auch in der Januar-Sitzung hoch. Der Staat soll ein neues Restaurant dort massgeblich finanzieren (normalerweise muss ein neuer Wirt auf eigene Kosten für eine Einrichtung sorgen oder diese dem Vorpächter abkaufen).

René Brigger (SP) fand dies unnötig, es «tödele» ohnehin auf dem Kasernenvorplatz und Tonja Zürcher stellte fest: «Was es sicher nicht braucht, ist ein zusätzliches Angebot an über- teuertem Bier am Rhein.» Sie war deshalb gegen den Antrag, im Gegensatz zu Ivo Balmer (SP) der sich dafür aussprach, «den Wackel- pudding zu fixieren». Das will der Grosse Rat tatsächlich probieren und segnete das Projekt ab.

Damit endet meine Aufgabe als Ihr Kolumnist, die mir in all den Jahren grossen Spass gemacht hat – Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, hoffentlich auch. Und keine Angst: Wie so oft ist das Amt wichtiger als der Autor, die Serie geht weiter mit einem neuen und sehr kompetenten Kolumnisten.

*Diese Definition verwendete alt Grossrat Giovanni Nanni jeweils für den Grossen Rat, ähneln die Sitzungen doch oft den Sandkastenkämpfen um «Schüffel und Kesseli». In dieser Rubrik berichtet ein nicht ganz unbekannter Volksvertreter regelmässig und nicht ganz humorfrei aus den Debatten des Basler Parlaments.

Die steilste Seilbahn

Die neue Direktverbindung zwischen Stechelberg und Mürren ist mit 159.4 Prozent Steigung die steilste Seilbahn der Welt. Sie verbindet den Talboden in nur vier Minuten über die senkrechten Wände der Mürrenfluh mit dem autofreien Bergdorf. Wegen der Steilheit fährt die Kabine nicht vorne aus der Station, sondern direkt nach oben durch das Dach. Bei Vollaustlastung kann die Pendelbahn pro Stunde 800 Personen transportieren.



schilthorn.ch

Anziehungspunkt Rheinfall

Gemäss Schaffhauserland Tourismus verzeichnete der Rheinfall im vergangenen Jahr mehr als zwei Millionen Gäste. Auf der Zürcher Seite zählte das Schloss Laufen über 900'000 Besucher, auf der Schaffhauser Seite waren es rund 1.15 Millionen. Um den Andrang sicher zu bewältigen, wurden neue Massnahmen zur Besucherlenkung eingeführt. Erstmals ist auch der einstündige Rundweg ausgeschildert, welcher an den Attraktionen rund um den mächtigen Wasserfall vorbeiführt.



Schaffhauserland Tourismus / Seraina Kaiser

Gastronomie-CAS geht in zweite Runde

Der CAS-Studiengang «Excellence in Gastronomy» startet in die zweite Runde. Der grosse Zuspruch der Teilnehmenden und der Branche bestätigt den Bedarf einer praxisnahen Weiterbildung auf Hochschulniveau, die gezielt auf die Herausforderungen der modernen Gastronomie ausgerichtet ist.

GastroSuisse hat gemeinsam mit der Kalaidos-Fachhochschule das Weiterbildungsprogramm «CAS FH Excellence in Gastronomy» entwickelt, welches Perspektiven für weiterführende akademische Abschlüsse wie MAS, MBA oder EMBA eröffnet.

«Der akademische Abschluss verleiht der Höheren Berufsbildung in der Gastronomie einen entscheidenden Mehrwert.»

Der Lehrgang richtet sich an Führungskräfte in der Gastronomie und vermittelt Werkzeuge, um in einem dynamischen und zunehmend digitalen Umfeld erfolgreich zu sein. Die Schwerpunkte Leadership, Innovation und Digitalisierung bereiten optimal auf die Herausforderungen der modernen Gastronomie vor. Hochrangige Dozenten mit langjähriger Praxiserfahrung gewährleisten eine erstklassige Ausbildung.

Der akademische Abschluss verleiht der Höheren Berufsbildung in der Gastronomie einen entscheidenden Mehrwert. Teilnehmende können ihr Fachwissen vertiefen, Einblicke in verschiedene Gastronomiebetriebe gewinnen und wertvolle Netzwerke knüpfen.

Dank der flexiblen Struktur ist eine volle Berufstätigkeit möglich. Die Weiterbildung ist praxisnah, inspiriert durch den Austausch mit Gleichgesinnten und bietet wertvolle Impulse für die berufliche Weiterentwicklung. So wird der Abschluss zu einer zukunftsweisenden Investition in die eigene Karriere!

Der Studiengang beinhaltet 15 Präsenztage, beginnt am 22. April 2025 und dauert zwei Semester. Kursort ist die Hotelfachschule Zürich. Die Kosten betragen 9800 Franken (inklusive Lernmaterial, Kaffeepausen und Mittagessen).

thomas.fahrni@formation-gastrouisse.ch



■ Kleine Klassengrössen sorgen für intensives Lernen und individuellen Austausch.

Wie Daniel Stucki in London die Sterne erkocht

Es gibt Namen, die verpflichten. In Basel kennt jeder das «Stucki», jenes legendäre Restaurant auf dem Bruderholz, das unter Hans Stucki zur kulinarischen Institution wurde. Und in London gibt es einen Daniel Stucki, der an einem der exklusivsten Herde der britischen Metropole steht – als Head Chef des «Lecture Room & Library» im Sketch, das gerade erneut mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde und obendrein als schönstes Michelin-Restaurant der Welt prämiert wurde.

Zufall? Natürlich. Aber einer, der für Gesprächsstoff sorgt. «Ich werde tatsächlich öfter gefragt, ob ich mit dem Basler Stucki verwandt bin», lacht Daniel Stucki. «Vor allem Gäste aus der Schweiz sind oft erstaunt über den Namensgleichklang.»

Doch auch wenn es keine familiären Bande gibt – die Verbindung zur Schweizer Spitzengastronomie ist durchaus da. «Ich war schon im 'Stucki' in Basel essen, es ist ein grossartiges Restaurant mit einer beeindruckenden Geschichte.»

Der Weg nach London und in die absolute Spitze der Haute Cuisine war kein Zufall, sondern ein Weg voller Hingabe, harter Arbeit und unbändigem Ehrgeiz. «Schon früh war mir klar, dass ich in die Spitzengastronomie möchte. Mich faszinierte die Präzision, die Kreativität und diese einzigartige Mischung aus Handwerk und Kunst.»

Heute leitet er eine der angesehensten Küchen Europas und arbeitet eng mit der französischen Kochlegende Pierre Gagnaire zusammen. Die französische Küche ist es auch, die ihn besonders begeistert. «Es gibt kaum eine Küche mit so viel Tiefgang, Eleganz und technischer Raffinesse. Aber gleichzeitig ist sie unglaublich wandelbar – genau das reizt mich.»

«Ohne ein grossartiges Team funktioniert so ein Restaurant nicht.»

Seit 2019 hält das «Sketch – Lecture Room & Library» die Höchstwertung von drei Michelin-Sternen. Ein Ritterschlag – aber auch eine gewaltige Bürde. «Natürlich ist das ein riesiger Druck. Jeder Service muss perfekt sein, jeder Teller auf allerhöchstem Niveau. Aber genau das macht es auch spannend.»

Viele Spitzenköche zerbrechen an diesem Druck. Manche wechseln den Beruf, andere ziehen sich bewusst zurück, um ein einfacheres Leben zu führen. Wie hält Daniel Stucki dem Stand? «Man muss eine gewisse mentale Stärke entwickeln und ein gutes Team haben. Ohne ein grossartiges Team funktioniert so ein Restaurant nicht.»

Und die Freude am Kochen, betont er, darf nie verloren gehen: «Man merkt sofort, wenn ein Koch nur noch mechanisch arbeitet. Leidenschaft ist der Schlüssel.»

Eine der spannendsten Fragen: Kann ein Spitzenkoch Michelin-Tester erkennen? «Manchmal gibt es Anzeichen – zum Beispiel, wenn

jemand allein speist, sich sehr genau Notizen macht oder ungewöhnlich viel Interesse an den Details zeigt. Aber im Grunde ist es besser, wenn man jeden Gast so behandelt, als wäre er ein Tester. Dann macht man alles richtig.»

«Es gibt kaum eine Küche mit so viel Tiefgang, Eleganz und technischer Raffinesse.»

Die Haute Cuisine entwickelt sich ständig weiter. Gibt es Trends, die ihn besonders beschäftigen? «Die Verbindung von klassischen Techniken mit modernen Elementen fasziniert mich. Gleichzeitig sehe ich, dass die Gäste vermehrt Authentizität schätzen. Die Zeit der überkomplexen Teller ist vorbei – es geht um Klarheit und Geschmack.»

Und wenn er selbst mal nicht am Herd steht – was isst ein Drei-Sterne-Koch dann? «Ganz ehrlich? Ein gutes Brot mit Butter kann mich genauso glücklich machen wie ein aufwändiges Menü.» In der Region Basel hat er ebenfalls einige Lieblingslokale: «Es gibt viele spannende Restaurants in Basel und Umgebung. Ich geniesse es, einfach mal als Gast dazusitzen und gutes Essen zu geniessen.»

Bleibt noch eine letzte Frage: Gibt es irgendwann ein «Stucki» in der Schweiz – geführt von Daniel Stucki? «Man soll nie nie sagen, aber im Moment bin ich sehr glücklich, wo ich bin.» Ein Glück für London. Ein Ansporn für Basel. Und ein Name, der weiterhin für kulinarische Spitzenklasse steht.



■ Daniel Stucki: «Die Zeit der überkomplexen Teller ist vorbei – es geht um Klarheit und Geschmack.»



Als GastroSuisse-Mitglied profitieren Sie bei unseren Partnern von folgenden Vorzugskonditionen:

Schweiz Tourismus.



Gratis Restaurant-Eintrag (Wert CHF 500.–) auf der grössten Gastronomie-Plattform der Schweiz auf MySwitzerland.com.



Heizen und tanken mit AVIA und dabei sparen. Sie profitieren unter anderem von einem Sonderrabatt von 6.5 Rappen pro Liter und attraktiven Vorzugskonditionen auf Heizöl.



Ihr Vorteil dank der Partnerschaft mit SWICA: Sie erhalten exklusive Prämienrabatte von bis zu 20 % bei branchenspezifischen Personenversicherungen.



Nebst einem Rabatt von 35 % auf die gängigsten Büromaterialien profitieren Sie zusätzlich bis Ende Jahr von CHF 20.– Reduktion mit dem Promotionscode GS24 auf Ihre nächste Online-Bestellung ab CHF 120.–.

Alle Vergünstigungen im Detail finden Sie hier:



Nexi Schweiz bietet die passende Payment-Lösung für Ihren Gastro- oder Hotelbetrieb. Nutzen Sie die exklusiven Konditionen und massgeschneiderten Angebote für Zahlkartenterminals und Acquiring.

Protecta

Mit der speziell für Sie konzipierten Versicherungslösung der Protecta sichern Sie sich zu vergünstigten Tarifen gegen das finanzielle Risiko von Rechtsstreitigkeiten ab.



Hochwertige, wiederverwendbare Verpackungen, die sich nahtlos in den Gastronomieprozess integrieren lassen. Bestehende Partner profitieren von einem Gutschein über CHF 100.–, neue Partner starten mit einmaligen Vergünstigungen.

CWS

Die CWS Gruppe ist Ihr verlässlicher Partner rund um gewerbliche Serviceleistungen – von Hygiene bis Schutzkleidung. Sparen Sie bis zu 40 % auf aktuelle Angebote.

«Notruf» für Gastro-Betriebe

Nach verschiedenen Zusammenschlüssen der letzten Jahre ist der Wettbewerb im Gastro-Grosshandel erheblich eingeschränkt. Der Verein «Faire Märkte Schweiz» lanciert deshalb eine Notrufnummer für betroffene Gastronomen und Lieferanten.

«Faire Märkte Schweiz» hat bereits Meldungen von betroffenen Gastronomen und Produzenten erhalten. Um die Branche weiter für das Thema zu sensibilisieren und Verdachtsfälle von Marktmachtmissbrauch und unfairen Handelspraktiken systematisch zu erfassen, richtet der Verein eine Meldestelle ein.

«Die Weko ist angehalten, die Situation im Grosshandel zu überwachen und Meldungen von Betroffenen über unzulässiges Verhalten ernst zu nehmen.»

Meldungen werden in Zusammenarbeit mit Wettbewerbs- und Kartellrechtsexperten anonym und kostenfrei geprüft. In Fällen, bei denen Hinweise auf gesetzeswidriges Verhalten vorliegen, werden konkrete Handlungsempfehlungen erarbeitet und eine individuelle Beratung geleistet.

«Faire Märkte» ist bestrebt, mit solchen Fällen an die Wettbewerbsbehörden zu gelangen

und die Betriebe mit ihren Anliegen in Zusammenhang mit unfairen Handelspraktiken lösungsorientiert zu unterstützen.

Mit dem Zusammenschluss von Saviva und Transgourmet nimmt der Wettbewerb im Gastro-Grosshandel weiter ab. Es ist zu befürchten, dass dies zu höheren Preisen, schlechteren Einkaufskonditionen und einer kleineren Sortimentsauswahl führen wird.

Darüber hinaus verschärft sich auch die Situation für die Lieferanten des Handelsriesen. Sie könnten zunehmend unter der sich zuspitzenden Marktmacht leiden, weil Verhandlungen tendenziell einseitig und unfair werden könnten.

Es ist wenig bekannt, dass Coop einen Drittel seines Umsatzes im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie, Hotellerie, Kantinen und Altersheime erzielt.

Die Wettbewerbskommission hatte vor der Übernahme von Saviva durch Transgourmet auf eine vertiefte Prüfung verzichtet. Sie ver-

traut auf die Angaben der Parteien, die den Marktanteil der fusionierten Unternehmen gesamthaft auf 10 bis 20% beziffern.

«Faire Märkte Schweiz» kommt in eigenen Erhebungen auf einen relevanten Umsatz des Gesamtmarktes von rund 5 Milliarden Franken. Transgourmet hätte somit zusammen mit Saviva einen Marktanteil von über 40%, womit das Unternehmen als mindestens marktmächtig eingestuft werden muss, in gewissen Regionen vielleicht sogar als marktbeherrschend.

Die Weko ist angehalten, die Situation im Grosshandel aktiv zu überwachen und Meldungen von Betroffenen über unzulässiges Verhalten ernst zu nehmen. Gegebenenfalls sind rasch Massnahmen zu treffen, damit das Gastgewerbe, aber auch die Zulieferer, nicht einem Missbrauch von Marktmacht oder unfairen Handelspraktiken ausgeliefert sind.

fairemaerkteschweiz.ch

Exportschlager Schweizer Käse

Die Schweiz exportiert wieder mehr Käse, obwohl der Franken sehr stark ist. Nach zwei schwachen Exportjahren haben sich die Zahlen deutlich erholt: Insgesamt wurden 79'268 Tonnen Schweizer Käse im Wert von 748.5 Millionen Franken exportiert.

Der Schweizer Käseexport kann an frühere Erfolge anknüpfen. Mit einem Exportvolumen von 79'268 Tonnen lag das Jahr 2024 zwar noch unter dem Covid-bedingten Rekordjahr 2021, markierte jedoch das zweitbeste Exportjahr seit Beginn der Aufzeichnungen.

Diese Entwicklung ist unter anderem auf die leichte wirtschaftliche Erholung in einigen europäischen Ländern und den USA zurückzuführen, die den Konsum angekurbelte, wovon auch Premium-Lebensmittel wie Schweizer Käse profitierten.

Die positive Entwicklung spiegelt sich in den meisten Exportmärkten wider. Mengenmässig wuchs der Export um 7.9%. Alle Kategorien mit Ausnahme von «Schmelzkäse» und «Fertigfondue» konnten ein Wachstum verzeichnen.

Der Gesamterlös für die Schweizer Käsebranche (Milchbauern, Käser, Affineure, Handel) belief sich auf 748.5 Millionen Schweizer Franken, was einer Wertsteigerung von 5.3% im Vergleich zum Vorjahr entspricht.

Rund 45% der Schweizer Milch wird zu über 700 verschiedenen Schweizer Käsespezialitäten verarbeitet, von denen knapp 40% weltweit in über 70 Länder exportiert werden. Eu-

ropa bleibt mit 83% der exportierten Menge mit Abstand der wichtigste Markt.

«Der Schweizer Käseexport kann an frühere Erfolge anknüpfen.»

Im US-Markt stieg die Exportmenge um 1.4% auf 8774 Tonnen. Ein Schlüsselfaktor für den Erfolg in Europa war unter anderem der intensive Fokus der «Switzerland Cheese Marke-

ting» auf Massnahmen am Verkaufspunkt und die Weiterführung der Kommunikation der Werte von Schweizer Käse.

Tradition, Handwerk, Schweizer Qualität und Natürlichkeit sind die Grundwerte und der USP von Schweizer Käse beruhend auf der qualitativ hochwertigen Schweizer Milch. Auch die Produktion von Schweizer Käse verzeichnete 2024 ein Wachstum, was die starke Nachfrage sowohl im Inland als auch Ausland widerspiegelt.



Switzerland Cheese Marketing

■ 45% der Schweizer Milch wird zu über 700 verschiedenen Käsespezialitäten verarbeitet, von denen knapp 40% weltweit in über 70 Länder exportiert werden.

**Mario Nanni
(1950-2025)**

Mario Nanni ist am 23. Januar 2025 im Alter von 74 Jahren verstorben. Er war gelernter Koch und seit 1975 Mitglied des Wirtverbandes. Als Vorstandsmitglied unserer Familienausgleichskasse und als Verbandsarchivar hat er wertvolle Arbeit geleistet. Sein enormes Wissen über die Geschichte der Gastronomie und der Bierkultur hat er in zwei Büchern niedergeschrieben. Es gab kaum ein Thema, bei dem Mario nicht Anekdoten beisteuern konnte. Seinen Beruf übte er stets mit viel Leidenschaft aus. In seinem «Bierhaus zum Pinguin», welches er 40 Jahre lang führte, wurden 70 verschiedene Biere im Original-Glas serviert. Unvergessen ist der Widerstand gegen das staatliche Rauchverbot in Restaurants, welchen er als Präsident des Vereins «Fümoar» auf kreative Weise anführte. Seiner Lebenspartnerin Vreni und den Angehörigen wünschen wir viel Kraft. Mario werden wir als originellen Gesprächspartner sowie als gutmütigen, fachkundigen Berufskollegen in bestem Gedächtnis behalten. Er wird uns allen fehlen!



Mario Nanni

Im Schutze der Anonymität

Online-Bewertungen sorgen für Transparenz und bieten den Konsumenten eine nützliche Orientierung. Soweit die landläufige Meinung. Leider verstecken sich die Bewertenden oft in der Anonymität, was Fake- oder Rachebewertungen begünstigt – und Erpressungen ermöglicht.

Auch wenn zum Glück die meisten Bewertungen in den Weiten des Netzes positiv sind, gibt es nicht selten auch übertriebene oder verletzend Beschwerten, sogar mit der Absicht, Betriebe gezielt zu schädigen. Ob die Kommentare auf echten Erlebnissen beruhen, lässt sich kaum überprüfen.

«Die Plattformen tun bisher zu wenig, um die Echtheit von Bewertungen zu prüfen.»

Das ist bedrohlich, zumal die Möglichkeiten der Betriebe, sich gegen rufschädigende und persönlichkeitsverletzende Kommentare zu wehren, eher theoretischer Natur sind. Die internationalen Plattformen sind wenig kooperativ, obwohl es klar unlauter ist, wenn Unternehmen durch Äusserungen unrichtig, irreführend oder unnötig verletzend herabgesetzt werden.

Es ist gegen das Gesetz, Betriebe oder Produkte anzuschwärzen und auf schwerwiegende Weise verächtlich zu machen. Betroffene Unternehmen haben eigentlich die Möglichkeit, gegen herabsetzende oder irreführende Äusserungen sowie gegen die Verletzung von Persönlichkeitsrechten zivilrechtlich vorzugehen.

hen und sogar Schadenersatz geltend zu machen.

Leider reicht das im weltweiten Wirrwarr des Internets nicht aus, um missbräuchliche Online-Bewertungen erfolgreich zu bekämpfen. Die Plattformen tun bisher zu wenig, um die Echtheit von Bewertungen zu prüfen. In der Regel stellen sie nicht sicher, dass die Verfasser von Rezensionen tatsächlich im Unternehmen waren. Zudem reagieren sie oft sehr langsam oder gar nicht, wenn ein Unternehmen ihnen eine missbräuchliche Bewertung meldet.

«Es braucht ein Gleichgewicht zwischen der Meinungsfreiheit, den Konsumentenrechten und dem Schutz von Unternehmen.»

Es braucht Massnahmen, um die Unternehmen besser zu schützen. Die Beweislast in Bezug auf die Richtigkeit von Onlinebewertungen soll bei den Plattformen liegen. Es braucht ein Gleichgewicht zwischen der Meinungsfreiheit, den Konsumentenrechten und dem Schutz von Unternehmen vor Missbräuchen!

Maurus Ebnetter



Die meisten Bewertungen in den Weiten des Netzes sind positiv, doch leider gibt es auch verletzend Beschwerten mit der Absicht, Betriebe zu schädigen.



Folgen Sie uns auf Facebook!
www.facebook.com/wirteverband

Genf ist die internationalste Stadt der Schweiz

Genf ist hinter Zürich die zweitwichtigste Städtedestination der Schweiz. Die Zahl der Hotelübernachtungen steigt stark an, vermag aber nur knapp mit den höheren Kapazitäten mitzuhalten. Obwohl die Preise der Hotelzimmer unter Druck sind und die Belegung noch weit unter früheren Höchstwerten liegt, hat die Calvinstadt weiteres touristisches Potenzial.

Genf belegt regelmässig Spitzenplätze bei Rankings der Lebensqualität und wird in internationalen Medien oft als Reiseziel empfohlen, so zum Beispiel von «European Best Destinations», einer der meistbesuchten Reise- und Kulturwebseiten. Die New York Times führte Genf in ihrer prestigeträchtigen Liste «52 Ziele für 2024».

Auszeichnungen wie diese belegen, dass es Genf mit den Claims «The Resort City» und «Unexpected Geneva» gelingt, sich als spannende und naturnahe Freizeitdestination zu positionieren. Der 140 Meter hohe «Jet d'Eau» im grössten Alpensee ist Genfs Wahrzeichen und ein ganzjähriges Besuchermagnet.

«Genf verfügt über eine grosse und malerische Altstadt.»

Im Stadtteil Eaux-Vives gibt es neuerdings einen Badstrand, und auch die schwimmende Insel von Cologny zieht Einheimische und Touristen an. Ausserdem bietet die erneuerte Bergstation der Salève-Seilbahn den Gästen ein atemberaubendes Panorama auf Stadt, See und Berge. Genf verfügt auch über eine grosse und malerische Altstadt.

Vor allem bei wohlhabenden Reisenden ist Genf sehr beliebt als Shopping- und Genussdestination. Davon zeugen rund 80 exklusive Boutiquen, dreissig «maîtres chocolatiers» und elf Sterne-Restaurants. 95% der grossen Luxusuhren-Marken sind in Genf mit einem Verkaufsgeschäft vertreten.

Genf ist auch eine Stadt der Wissenschaft. Die Europäische Organisation für Kernforschung

(CERN) betreibt eine der wichtigsten Grossforschungsanlagen der Welt. Die «Université de Genève», deren Anfänge bis 1559 zurückreichen, ist mit über 18'000 Studenten die zweitgrösste Volluniversität der Schweiz. 40 Prozent der Studierenden stammen aus dem Ausland.

Doch Genf ist viel mehr – und zuvorderst eine Diplomatenstadt. Bei den Vereinten Nationen sind 181 ständige Vertretungen registriert. 38 internationale Organisationen und 432 NGOs haben in Genf ihren Sitz oder eine wichtige Niederlassung.

Wie international der Tourismus in Genf ist, zeigt die Tatsache, dass nur ein gutes Viertel der Übernachtungen von Gästen aus der Schweiz stammen (2019 waren es sogar nur 19%). Zum Vergleich: In Basel-Stadt generieren Schweizer Gäste 37% der Logiernächte.

«Während die Logiernächte über dem Niveau von 2019 liegen, sind die Frequenzen am Flughafen noch deutlich darunter.»

Die wichtigsten ausländischen Quellmärkte sind die USA, das Vereinigte Königreich, Frankreich und die Golfstaaten. Ganze 40% der ausländischen Logiernächte verteilen sich aber auf Gäste aus der übrigen Welt!

Der Kanton Genf verfügt über 127 Hotels mit gut 11'000 Zimmern. Mit 14 Hotels und 1757 Zimmern im Fünfsterne-Bereich sind Luxusangebote stark ausgeprägt. Zudem gibt es rund zwanzig exklusive Privatkliniken, die zum Teil stark von «Gesundheitstouristen» leben.

Bereits 2023 verzeichnete die Hotellerie im Kanton Genf mit 3.55 Millionen Logiernächten Rekordfrequenzen. 2024 waren es 3.78 Millionen Einheiten, was einem Wachstum von 6.6 Prozent entspricht.

Obwohl die Beherbergungskapazitäten in den letzten Jahren stark stiegen – allein seit 2022 eröffneten zwölf neue Hotels mit 1500 zusätzlichen Zimmern – verbesserte sich der Belegungsgrad um einen Prozentpunkt auf 64.1 Prozent. In guten Jahren vor der Corona-Krise waren es allerdings 67 Prozent. Über die Jahre wurde der Kuchen viel grösser, aber eben auch die Zahl der Hotels, die sich diesen teilen.

Die Nachfrage ist nicht sehr gut über das Jahr verteilt. Während die Monate April bis Juni sehr stark frequentiert sind, ist das erste Quartal schwach. Im März fehlt der Automobilsalon, der jeweils über einige Tage weitherum für volle Hotels sorgt.

Die höchste Zimmerbelegung weisen Viertern-Häuser auf. Der durchschnittliche Zimmerpreis in diesem Segment ist aber unter Druck. Die Fünfsterne-Hotels setzen am Markt nach wie vor hohe Preise durch, bezahlen dies aber mit einer sinkenden Belegung.

Immerhin gibt es für die kommenden Jahre aber Potenzial bei ausländischen Quellmärkten. Während nämlich die Zahl der Logiernächte klar über dem Niveau des Vor-Covid-Jahres 2019 liegt, sind die Frequenzen am Flughafen noch deutlich darunter.



swiss-image.ch / Jan Geerk

■ Genf ist die zweitgrösste Schweizer Stadt und zieht viele Touristen an.

Erfindet Genf den Städtetourismus neu?

Die meisten Hotelgäste in den Städten bleiben nur ein oder zwei Nächte. In Genf liegt durchschnittliche Aufenthaltsdauer bei 2.02 Tagen, was im Vergleich zu Bern, Basel, Zürich, Lausanne und Luzern recht lange ist. Dennoch versuchen auch die Touristiker in der Calvinstadt, die Reisen für zusätzliche Nächte zu gewinnen.

«Städtereisen gleichen oft mehr einem Zwischenstopp als einem echten Aufenthalt.»

Städtereisen aus beruflichen Gründen gleichen oft mehr einem Zwischenstopp als einem echten Aufenthalt. Auch Freizeitreisen in die Städte sind meist kurz: Sie konzentrieren sich auf die bekannten Sehenswürdigkeiten und lassen ausser Acht, dass es in den Quartieren und der Umgebung einer Stadt viel zu erleben gäbe.

Für den urbanen Tourismus sind die kurzen Aufenthalte eine Herausforderung. Die gleiche Wertschöpfung liesse sich nämlich auch mit weniger Touristen erzielen, wenn diese länger blieben. Das wäre auch ökologisch

nachhaltiger, weil die meisten Emissionen auf den Reisewegen anfallen.

Genf versucht, das Angebot neu zu denken. Der Claim «The Resort City» tönt an, in welche Richtung die Überlegungen gehen. Der See und die nahen Berge, die Vielfalt und Pracht der Stadt sorgen bereits für Ferienatmosphäre. Genf ist ein ideales «Basislager», um Ausflüge zu unternehmen. Die «Hub-Strategie» findet auch in anderen Städten Nachahmer.

Als Chance gilt zudem der Trend zu «Bleisure». Immer mehr Menschen versuchen, Arbeit und Freizeit zu verbinden. Jetzt muss es nur noch gelingen, mehr Geschäftsreisende dazu zu verleiten, eine oder sogar mehrere Nächte anzuhängen. Die Zielgruppe ist nicht ganz einfach zu erreichen.

Schweiz Tourismus hat die Kampagne «Fly another day!» aufgelegt und schlägt konkrete Erlebnisse vor, um Geschäftsreisende ein wenig länger im Land zu behalten. Diese Kommunikationsmassnahmen werden idealerweise auf Destinationsebene ergänzt – am besten zusammen mit den Veranstaltern von

Business-Events und auch über deren Plattformen.

«Wir brauchen bereits im Vorfeld der Reise ein neues Narrativ. Kreative Kampagnen und strategische Partnerschaften sollen Routen anpreisen, die Abenteuer in der Stadt mit Erlebnissen auf dem Land verbinden», sagt

«Immer mehr Menschen versuchen, Arbeit und Freizeit zu verbinden.»

Adrien Genier, Direktor von Genève Tourisme. Die Gäste müssten davon überzeugt werden, dass sie mehrere Tage brauchen, um alles zu erkunden. Es gelte, Optionen mit konkreten Beispielen und Preisvorschlägen bereits in der Planungsphase einzubinden.

Konkret bietet Genf Tourismus bereits bei der Anmeldung zu einem Kongress oder einer Veranstaltung «Pre-Event-Stays» und «Post-Event-Stays» an. Genf hat aufgrund der Attraktivität der Stadt und der näheren Umgebung gute Karten.

**Kostenloser Servicekurs
für Einsteigerinnen und Einsteiger**
Samstag, 20. September 2025,
von 8 bis 16.30 Uhr
Restaurant Weiherhof, Neuweilerstrasse 107,
Basel (Endstation Tram 8)

**Die Gastronomie - eine vielfältige
und aufregende Welt voller Emotionen
und persönlicher Erlebnisse!**

Deine Vorteile

- Der Kurs ist für Dich kostenlos.
- Kleine Gruppen, maximal 12 Personen.
- Du gewinnst Sicherheit und Selbstvertrauen für Deinen Einsatz in der Gastronomie.
- Du erhältst ein Handbuch, welches nach dem Kurs als Nachschlagewerk dient.
- Du erhältst eine Urkunde für Deine Bewerbungsunterlagen.

Inhalt

- Wie Du Tischtücher auflegst, Tische deckst, Wein- und Wassergläser richtig anordnest.
- Wie Du einen Servicetisch korrekt vorbereitest und ein Apéro-Buffer effektiv aufbaust.
- Wie Du ein Mehrgangmenü mit den dazu passenden Getränken fachgerecht servierst.
- Wie Du Deine Arbeitskolleginnen und Kollegen sowie die Gäste glücklich machst.

Hast Du schon in der Gastronomie gearbeitet und suchst den Wiedereinstieg?

Oder bist Du neu in der Branche und suchst Einstiegsmöglichkeiten?

Wir unterstützen Dich dabei!

Auskunft und Anmeldung
Wirteverband Basel-Stadt
info@baizer.ch
www.baizer.ch





natura

bio
Aus einer
Hand



Das Bio-Sortiment zum Profipreis

transgourmet.ch/natura