



Dezember 2025 • Ausgabe 119

baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

Unsere Themen

Genussstadt Basel	3
Neuweilerplatz: Ein bedrohtes Biotop	4
Lille etabliert sich als Reiseziel	5
Basel braucht den Rheintunnel!	6
Perlen aus dem Archiv: Kaffee und Kuchen	7
Manfred Möller: «Sterne am Himmel»	12
Big & Beautiful: Überstunden steuerfrei!	14
Automatenrestaurants: Die Kochroboter sind da	16
Nein zum direkten Steuerabzug vom Lohn!	19

Impressum

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

Herausgeber

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

Redaktion

Maurus Ebner
Dr. Jascha Schneider-Marfels

Gestaltung

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

Druck

Druckerei Bloch AG, Arlesheim
info@blo.ch

gedruckt in der
schweiz

Auf dem Buckel der Gastronomen

Feldschlösschen hat seine Preise für Fassbiere und Mehrwegflaschen um vier Prozent erhöht, während typische Detailhandelsgebilde wie Einwegflaschen und Dosenbiere nicht aufschlagen. Die einseitigen Erhöhungen sind ein Schlag ins Gesicht des Gastgewerbes.

Am 2. Juni 2025 hatte Adrian Amstutz, CEO von Feldschlösschen, einen sympathischen Auftritt im «Eco Talk» des Schweizer Fernsehens. Er beklagte die gestiegenen Rohstoffpreise, sprach von Bierkultur und den Herausforderungen im Gastgewerbe, wo Feldschlösschen 55% seines Umsatzes erzielt. «Wir müssen die Gastronomie unterstützen», so Amstutz. Schöne Worte – doch nun passiert das Gegenteil.

«Die Benachteiligung der Gastgewerbes hat seit Jahrzehnten System.»

Die neuste Preistrunde führte zu happigen Aufschlägen bei den Fassbieren und Mehrwegflaschen, also bei Gebinden, die in der Gastronomie stark verbreitet sind. Völlig verschont von Erhöhungen werden derweil die Dosenbiere und Einwegflaschen. Als ob dort die Rohstoff- und Energiekosten nicht gestiegen wären!

Die Benachteiligung des Gastgewerbes hat seit Jahrzehnten System. Hinzu kommt, dass Dosenbier bei den grossen Detailhändlern oft in unglaublichen Aktionen verschertelt wird. Den Liter Ankerbier aus dem Hause Feldschlösschen gibt es exklusive Mehrwertsteuer immer wieder zu einem Preis von 1.15 Franken pro Liter. Das Markenbier «Feldschlösschen Original» ist zwar teurer, liegt bei Aktionen aber umgerechnet nur wenig über 2 Franken pro Liter.

Und die Wirte sollen fast vier Franken bezahlen? Sie erhalten zwar Rückvergütungen auf den Listenpreisen. Dennoch sind die Unterschiede zwischen der kleinen Dose (50cl) und der grossen «Dose» (20-Liter-Container) stossend. Ärgerlich sind zudem die grossen Unterschiede zwischen KMU-Wirten und grossen Gastronomiegruppen.

Während Gastketten Vergünstigungen von 30 bis 40 Prozent herausholen, werden Individualgastronomen in Lieferverträge *weiter auf Seite 2*



■ Grosse Brauereien wie Feldschlösschen reden gern von Nachhaltigkeit und Bierkultur, fördern aber mit ihrer Preispolitik die Wegwerfgesellschaft und die Take-Away-Mentalität.

Fortsetzung gedrängt, die lediglich Rückvergütungen von 15 bis 20 Prozent vorsehen. Sie kaufen das eh schon viel zu teure Fassbier also bis zu 25 Prozent teurer ein als ihre grossen Mitbewerber. Verschlimmert wird die Situation dadurch, dass die meisten Lieferverträge keine Ausstiegsmöglichkeit bei Preiserhöhungen vorsehen, welche die Brauerei einseitig bestimmen kann.

Die Preispolitik von Feldschlösschen benachteiligt das Gastgewerbe. Dabei sind es Restaurants, Kneipen und Bars, die eine Marke erlebbar und bekannt machen. Sie sind es, die die Bierkultur fördern und den Offenausschank pflegen.

Adrian Amstutz erwähnte im «EcoTalk», dass in der Schweiz aktuell «200 Millionen Stangen pro Jahr weniger» getrunken würden als zu Spitzenzeiten. Geht die Entwicklung so weiter,

werden es bald noch viel weniger sein. Einfacheren Lokalen muss man schon heute raten, auf Dosen und Einwegflaschen zu setzen, weil das Fassbier und die Mehrweggebinde zu teuer sind.

«Verschlimmert wird die Situation dadurch, dass die meisten Lieferverträge keine Ausstiegsmöglichkeit bei Preiserhöhungen vorsehen.»

Natürlich ist Feldschlösschen-Carlsberg nicht allein: Auch andere Brauereien setzen regelmässig Preiserhöhungen auf dem Buckel der KMU-Wirte durch, um damit Aktionen im Detailhandel zu finanzieren. Was den Heimkonsum fördert und die Gastronomie weiter schwächt.

Mit einem Marktanteil von über 40 Prozent hat Feldschlösschen eine spezielle Rolle, denn die anderen Anbieter orientieren sich am Marktführer. Das gilt auch für Bierimporteure, zu denen auch Feldschlösschen selbst mit einem riesigen Portfolio gehört: Sie verkaufen ausländische Biere in der Schweiz weit teurer als im Ausland, obwohl die Währungen in den Produktionsländern gegenüber dem Franken innert zwei Jahrzehnten fast die Hälfte ihres Werts eingebüsst haben.

Die Grossbrauereien reden gern und oft von Nachhaltigkeit und Bierkultur. Letztlich fördern sie mit ihrer unfairen Preispolitik aber die Wegwerfgesellschaft und die Take-Away-Gewohnheiten der Konsumenten.

Maurus Ebnetter

Die wichtigsten Kritikpunkte

- Fassbiere und Mehrwegflaschen sind im Vergleich zu Einweggebinden schon lange viel zu teuer. Das benachteiligt die Gastronomie gegenüber dem Detailhandel.
- Die aktuelle Preisrunde von Feldschlösschen ist ein Affront. Dosen und Einwegflaschen werden verschont, während typische Gastronomiegebinde massiv aufschlagen.
- KMU-Wirte bezahlen im Einkauf extrem viel mehr als grosse Gastronomiegruppen.

Das schwächt Individualbetriebe und die schweizerische Wirtshauskultur.

- Die grossen Brauereien unterstützen auf dem Buckel der Gastronomie aggressive Preisaktionen im Detailhandel. Damit fördern sie den Heimkonsum.
- Brauereien reden gern von Nachhaltigkeit und Bierkultur. Ihre Preispolitik fördert jedoch die Wegwerfgesellschaft und den Take-Away-Konsum.

- Importierte Markenbiere werden in der Schweiz viel zu teuer angeboten. Währungsgewinne werden uns vorenthalten.

- Viele Wirte werden mit Lieferverträgen geknebelt. Es braucht eine Ausstiegsmöglichkeit bei einseitigen Aufschlägen und ein Verbot von Exklusivklauseln.

Vorsicht bei Lieferverträgen!

Getränkeliieferverträge werden oft vorschnell unterzeichnet. Nehmen Sie sich Zeit, um verschiedene Angebote zu vergleichen und gute Bedingungen auszuhandeln!

2004 untersuchte die Wettbewerbskommission den Getränkemarkt. Sie bemängelte Exklusivvereinbarungen mit einer Laufzeit von mehr als fünf Jahren. Diese seien eine unzulässige Wettbewerbsabrede, wenn sie sich nicht mit einem Darlehen, einer Gebrauchsleihe oder einem anderen finanziellen Engagement verbunden sind.

«Kein Wunder, schaukeln die Brauereien die Fassbierpreise gegenseitig hoch!»

Die Brauereien halten sich noch so gerne an die von der Weko gebilligten Formulierungen, erhalten sie doch so eine fünfjährige sichere Kundenbindung – und dies oft ohne grössere Leistungen, sondern nur mit Konditionen, oder mit uralten Buffetanlagen, die längst abgeschrieben sind, bei einem Wirtewechsel aber in die Verträge «eingepflegt» werden.

Es kann doch nicht sein, dass in einem fünfjährigen Vertrag der Lieferant das Recht hat,

mit den Preisen aufzuschlagen, ohne dass es wenigstens ein Ausstiegsrecht des Wirtes gibt. Kein Wunder, schaukeln die Brauereien die Fassbierpreise gegenseitig hoch!

Es gäbe Gründe genug, die Kriterien von 2004 zu überdenken. Da die Weko es nicht tut, muss der einzelne Wirt in Verhandlungen faire Verträge durchsetzen. Hier sind einige Punkte, auf die Sie achten müssen.

Lehnen Sie Exklusivvereinbarungen ab. So behalten Sie Handlungsspielraum, um auf Markttrends zu reagieren oder auch lokale Kleinbrauereien zu berücksichtigen. Stellen Sie sicher, dass Sie komplementär auch Produkte anderer Firmen führen und die Bezugskanäle für die Vertragsprodukte frei wählen dürfen.

Verlangen Sie ein Ausstiegsrecht bei Preisaufschlägen. Bestehen Sie auf einer dreimonatigen Vorankündigungsfrist bei Preiserhöhungen und auf dem Recht, den Vertrag vorzeitig zu kündigen, falls Sie nicht einverstanden sind. Natürlich sind dann allfällige Darlehen zurückzuzahlen und ausgeliehene Gegenstände zurückzugeben (oder zum Zeitwert zu übernehmen).

Verzichten Sie auf Darlehen. Ist das nicht möglich, verlangen Sie die Möglichkeit, das

Darlehen vor Ablauf der vereinbarten Dauer vorzeitig zurückzuzahlen und dann unter Einhaltung einer Frist auch den Getränkeliiefervertrag zu beenden.

Verlangen Sie eine Kündigungsfrist. Erbringt die Brauerei keine bedeutsamen Vorleistungen, geht es also in den Verträgen im Wesentlichen nur um Konditionen und die üblichen Gebrauchsleihen, so verlangen Sie, dass Sie den Vertrag jederzeit unter Einhaltung einer sechsmonatigen Frist beenden und die ausgeliehenen Gegenstände zurückgeben oder zum Zeitwert übernehmen können.

Übernehmen Sie ausgeliehene Einrichtungen. Ausgeliehene Einrichtungen werden über einen Zeitraum von zehn Jahren abgeschrieben. Verlangen Sie das Recht, die Einrichtungen jederzeit zum Zeitwert und nach Ablauf von zehn Jahren kostenlos zu übernehmen.

Setzen Sie auf kurze Vertragslaufzeiten. Versuchen Sie, die Vertragsdauer zu begrenzen, die bestmöglichen Netto-Preise zu erhalten und während der Laufzeit Preiserhöhungen auszubedingen.

Fundament für das kulinarische Basel

Der Verein «GenussStadt Basel» blickt auf eine erfolgreiche Medienorientierung zurück. Zahlreiche Medienschaffende folgten der Einladung in den neu gestalteten Stadtmarkt Basel. Dort erhielten sie Einblicke in die aktuellen Aktivitäten und bekamen vor Augen geführt, welches kulinarische Potenzial in der regionalen Küche steckt, von der Vielfalt der Produkte bis hin zu deren Verarbeitung.

Conradin Cramer war beeindruckt zu sehen, wie breit abgestützt die Initiative GenussStadt Basel ist: «Wenn Organisationen wie Basel Tourismus, StadtKonzeptBasel, Slow Food, der Wirtverband, die Bäcker-Confiseure und der Kanton gemeinsam an einem Strick ziehen, entsteht ein starkes Fundament für das kulinarische Basel der Zukunft», so der Regierungspräsident.

«Die Gäste erhielten Einblicke, wie regionale Produkte unmittelbar und nachhaltig verarbeitet werden.»

Unter der Leitung von Küchenchef Kevin Winterhalter (Safranzunft) wurde das kulinarische Potenzial des Stadtmarktes erlebbar gemacht. Die Gäste erhielten Einblicke, wie regionale Produkte unmittelbar und nachhaltig verarbeitet werden können, vom Marktstand direkt in die Pfanne.

Eine Projektgruppe hat sich intensiv mit der Zukunft des Stadtmarktes auseinandergesetzt und dabei ein neues Konzept entwickelt, in dessen Zentrum die Stärkung regionaler Produzenten und eine erhöhte Aufenthaltsqualität stehen. Mathias Böhm, Co-Präsident GenussStadt Basel, freut sich: «So entsteht ein Ort, an dem Genuss, Begegnung und lokales Handwerk in besonderer Weise zusammenfinden.»

Zu den Höhepunkten gehörte erneut die Wahl der «Basler Bäcker-Spezialität des Jahres», einer Auszeichnung, die Handwerk, Tradition und Innovationsgeist verbindet. In der Kategorie «Innovation» gewann Jakobs Leckerly mit seinen «Leckerly mit Grand Cru Schoggi Fleurs des Alpes». In der Kategorie «süss» ging der erste Preis an die Bäckerei Bumann für ihr Linzertörtli, während die Kategorie «salzig» an die Konditorei Buchmann für ihr Silser-Sandwich «Thonfischli» ging.

GenussStadt Basel

Der Verein «GenussStadt Basel» steigert die Wahrnehmung der regionalen, saisonalen und handwerklichen Erzeugnisse. Er stärkt die Vielfalt und die Qualität der lokalen Produkte und dadurch kontinuierlich die Wertschöpfung entlang der ganzen Kette. Er bietet eine Plattform, um die nachhaltigen Produkte und Angebote aus Basel und der Region bekannt zu machen und zu fördern. Damit bietet er interessierten Unternehmen und Organisationen ein geeignetes Netzwerk von Produzenten, Verarbeitern und Konsumenten.



Alexandre Kaden von der Safranzunft im Gespräch mit der Moderatorin Cylane Howald.



Isabelle Buchmann von der Konditorei Buchmann und Daniel Nussbaumer von der GenussStadt.



Mathias Böhm (Stadtkonzept), Maurus Ebner (Wirtverband), Letizia Elia (Basel Tourismus), GenussStadt-Projektleiter Daniel Nussbaumer, Moderatorin Cylane Howald und Andreas Kuster (Bäcker-Confiseure Regio Basel).

Neuweilerplatz: Ein bedrohtes Biotop

Der Neuweilerplatz gibt dem Neubadquartier ein Gesicht und übt eine wichtige Zentrumsfunktion aus. Das Biotop aus Cafés, grossen und kleinen Läden geriet bereits durch einen massiven Parkplatzabbau unter Druck. Jetzt droht es durch eine Riesenbaustelle weiter beschädigt zu werden.

2023 verschwanden allein entlang der Neuweilerstrasse fast neunzig attraktive oberirdische Parkplätze. Das ging an den Geschäften im Neubadquartier nicht spurlos vorbei. Nun ist der Neuweilerplatz ein Jahr lang eine riesige Baustelle. Der Stadtteil soll im Rahmen des Klimaschutzes neu mit Fernwärme versorgt werden.

Der Neuweilerplatz ist der zentrale Ort im Quartier. Hier können die Bewohner Bank- und Postgeschäfte erledigen, bei Coop, Migros oder Sutterbegg einkaufen, die Apotheke aufsuchen, Kaffee trinken, eine Kleinigkeit essen und in kleinen Läden stöbern. Einiges davon könnte schon bald der Vergangenheit angehören, weil Lärm, Staub und Umleitungen erhebliche Umsatzrückgänge verursachen.

«Die Bautätigkeit rund um den Platz schneidet uns brutal von den Passanten ab.»

Leyla Aydemir, seit sechs Jahren Inhaberin des Tabaklädeli Neubad, hat Stammkunden aus der ganzen Region. «Leider scheuen sich aber vor allem meine älteren Kunden, den Weg durch die Baustelle auf sich zu nehmen. Lärm und Staub schrecken sie ab, obwohl mein Geschäft zu Fuss durchaus erreichbar wäre.»

In einem grossen Umkreis könne kein Auto anhalten. Die Einbussen beziffert Aydemir auf 30 Prozent. «Bereits der Wegfall von vielen Parkplätzen vor drei Jahren hat uns geschadet. Jetzt schneidet uns die Bautätigkeit rund um Neuweilerplatz brutal von den Passanten ab.» Es sei schwer, dies ein Jahr lang zu überstehen. «Ich bin auch nicht sicher, ob all meine Kunden nach Beendigung der Bautätigkeit wieder zurückkehren», sorgt sich die Geschäftsinhaberin.

Rosa Giangreco, seit 45 Jahren Inhaberin des Blumenladens Ambiente, ist ebenso bekümmert: «Ich verliere durch die Baustelle 70 Prozent meines Umsatzes. Bereits musste ich mein Schnittblumenangebot reduzieren, weil die Ware sonst nicht frisch genug bleibt.»

Eigentlich würde sie besser fahren, vorübergehend zu schliessen. «Obwohl die Bauleitung und die Arbeiter sich grosse Mühe gaben, die Zugänglichkeit zu meinem kleinen Laden nur kurz zu unterbrechen, leide ich sehr unter der riesigen Baustelle», so Giangreco. «Was nützt es mich, dass direkt vor meinem Geschäft nicht mehr gebaut wird, wenn die Frequenzen rund um den Platz zusammenbrechen?»

«Die Baustelle ist schlimm, doch sie ist wenigstens nach einem Jahr vorbei», so Giangreco. Grössere Sorgen bereite es ihr, dass die Stadt so viele Parkplätze abgebaut habe, denn diese

kämen nicht mehr zurück. «So machen die Politiker die Quartiere kaputt. Wenn es so weiter geht, gibt es bald nur noch Grossverteiler mit Self-Check-Out. Das Persönliche wird dann auf der Strecke bleiben.»

Inci Coban von der beliebten Café-Bar Mélange bestätigt die Frequenzrückgänge. «Bei mir liegt der Umsatz 30 Prozent unter dem Vorjahr, obwohl mir der Vermieter erlaubt hat, im Innenhof ein paar Tischchen aufzustellen. In manchen Bauphasen habe ich gar die Hälfte eingebüsst.»

Die langjährige Wirtin lobt die Bauleitung und die Baufirmen vor Ort, die «sich wirklich Mühe

geben, den Schaden so klein wie möglich zu halten». Sie kritisiert jedoch die späte und unzureichende Information durch den Kanton. «Ich hätte die Ferienplanung anders gelegt, wenn mir die Dimension der Bautätigkeit rechtzeitig bekannt gewesen wäre.»

Coban reagiert, wie die meisten Gewerbetreibenden es tun würden: Sie arbeitet noch mehr selbst und hat sich im Frühling aus Kostengründen mit Bedauern von ihrem Koch getrennt. Sie zeigt sich zuversichtlich, dass es nach der Bautätigkeit wieder besser läuft. Dann beginnt die Aufholjagd, um den Schaden wettzumachen.



Die Baustelle am Neuweilerplatz führt zu massiven Umsatzeinbussen in den umliegenden Geschäften.



Inci Coban von der Café-Bar Mélange kritisiert die unzureichende Information durch den Kanton.

Lille etabliert sich als Reiseziel

Als Drehkreuz zwischen Paris, London und Brüssel punktet die nordfranzösische Grossstadt Lille als Veranstaltungsort für Kongresse und Events. Auch Freizeitgäste kommen auf ihre Rechnung.

Einem breiteren Publikum wurde die Region Hauts-de-France, deren Hauptstadt Lille ist, durch die Filmkomödie «Bienvenue chez les Ch'tis» bekannt. Die Wahrnehmung als Reiseziel stieg schon zuvor, als die flämisch geprägte Metropole 2004 «Kulturhauptstadt Europas» war. Jenseits der Klischees besitzt die Gegend ein vielfältiges kulturelles Erbe.

Lille ist Kernstadt des Gemeindeverbandes «Métropole Européenne de Lille», der sich aus 85 Gemeinden zusammensetzt und 1.1 Millionen Einwohner zählt. Die Metropolregion ist von der Einwohnerzahl her gesehen das viertgrösste und am dichtesten besiedelte Ballungsgebiet Frankreichs. Lille selbst hat lediglich 235'000 Einwohner.

Die Lage nahe der belgischen Grenze, am Knotenpunkt von Fernstrassen, Eisenbahnlinien und Wasserwegen macht die Stadt zur Drehscheibe zwischen Köln, Ruhrgebiet, Amsterdam, Brüssel, London und Paris. Vom Flughafen Paris-CDG ist Lille per TGV in 50 Minuten erreichbar. Im Umkreis von 300 Kilometern leben 80 Millionen Menschen. Das sind hervorragende Voraussetzungen, um als Destination für Meetings und Events zu punkten.

Das Kongresszentrum «Grand Palais», ein Bau des Niederländers Rem Koolhaas, vereint unter seinem Dach 27 Tagungssäle, darunter drei Auditorien und eine Halle mit 7000 Plätzen sowie 20'000m² Ausstellungsfläche. Pro Jahr finden 300 Veranstaltungen mit über einer Million Besuchern statt. Weitere Locations bieten einen Rahmen für Events, Kongresse und In-

centive-Reisen, zum Beispiel das Museum für Moderne Kunst «LaM» in der Trabantenstadt Villeneuve d'Ascq.

Im Umkreis von 300 Kilometern leben 80 Millionen Menschen.

Mit mehr als 150'000 Studenten pro Jahr ist Lille eine namhafte Forschungsregion und eines der bedeutendsten Universitätszentren in Europa. 36 Prozent der Agglomerationsbevölkerung sind jünger als 25 Jahre.

Freizeittouristen zieht es in die Altstadt mit den schönen flämischen Häusern. Brasserien lo-

cken mit Moules-frites und Biergulasch. 2005 wurden das Rathaus von Lille und sein Belfried (Glockenturm) im Welterbe der Unesco eingetragen. Das jährliche Volksfest «Braderie de Lille» ist der grösste Trödelmarkt Europas und verzeichnet über zwei Millionen Besucher.

Die Metropolregion Lille registriert pro Jahr 2.5 Millionen Hotelübernachtungen, davon entfallen gut die Hälfte auf die Stadt. Rund 70 Prozent der Logiernächte werden von französischen Gästen generiert. Die wichtigsten ausländischen Herkunftsmärkte sind Grossbritannien und Belgien, dahinter folgen Deutschland und die Niederlande. Fernmärkte sind mit Ausnahme der USA unbedeutend.



■ Lille trägt den Beinamen «Hauptstadt Flanderns». Der Tourismus hat weiteres Internationalisierungspotenzial.

Grosser Rat will einen Unterstützungsfonds

Das Basler Kantonsparlament nimmt die Sorgen von baustellengeplagten KMU ernst: Es hat zwei Vorstösse klar angenommen, die sich mit der Problematik befassen.

Mit dem eindrücklichen Resultat von 92 zu 1 Stimme hat der Grosse Rat eine Motion von Alex Ebi (LDP) überwiesen, die einen Unterstützungsfonds für KMU fordert, die von Baustellen stark betroffen sind. Bereits heute besteht theoretisch ein Anspruch auf Entschädigung, doch die Hürden sind zu hoch, weil es Hilfe nur bei übermässigen Immissionen von sehr langer Dauer gibt.

Nach dem Willen des Grossen Rats sollen Unterstützungsbeiträge auch bei «normalen» Baustellen möglich sein, die die Umsätze von

«Wenn wir Milliarden in die Infrastruktur investieren, dürfen wir die Betriebe nicht im Regen stehen lassen.»

Betrieben mit Publikumsverkehr während längerer Zeit stark beeinträchtigen. Der Fonds soll unbürokratisch helfen, in einer zweijährigen Pilotphase getestet und danach überprüft werden. «Wenn wir Milliarden in die Infra-

struktur investieren, dürfen wir die Betriebe nicht im Regen stehen lassen», so Alex Ebi.

Ein Anzug von Michela Seggiani (SP), der mit 79 zu 6 Stimmen angenommen wurde, setzt auf den Informationstransfer bei Baustellen. Zwar informiert der Kanton über Bauprojekte. Auch gibt es bei jedem Projekt eine verantwortliche Projektleitung. «Für die betroffenen Betriebe und Anwohnenden fehlt aber oft eine niederschwellige Anlaufstelle, die vor Ort präsent ist und pragmatische Lösungen koordiniert», so Seggiani.



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

Basel braucht den Rheintunnel!

Unsere Region leidet unter chronischem Verkehrschaos – mit schwerwiegenden Folgen für die Wirtschaft, die Pendler und die Lebensqualität. Nun liefert die ETH Zürich wissenschaftliche Rückendeckung für ein Projekt, das seit Jahren gefordert wird: Der Rheintunnel gehört zu den dringendsten Infrastrukturvorhaben der Schweiz!

So steht es im Gutachten «Verkehr 20245», das kürzlich von Bundesrat Albert Rösti und ETH-Professor Ulrich Weidmann präsentiert wurde. In der Studie werden rund 500 Projekte auf Strasse und Schiene nach Nutzen, Effizienz und Relevanz bewertet. Entscheidend war, welche Vorhaben das Verkehrssystem am stärksten verbessern – etwa durch weniger Staus, höhere Sicherheit oder bessere Umweltverträglichkeit.

Finden wir nicht rasch Lösungen, spitzt sich die Lage weiter zu und die Verkehrswege brechen endgültig zusammen.

Der Rheintunnel erhielt erneut die höchste Prioritätsstufe, weil er den Fern- und Stadtverkehr entflechten, die Osttangente entlasten und Ausweichverkehr in den Quartieren vermeiden hilft. Das Gutachten betont die überregionale Bedeutung. Ebenso wird der Zubringer Bachgraben-Allschwil hoch priorisiert, aber nur in Kombination mit dem Rheintunnel. Das zeigt die Schlüsselrolle des Projekts.

Leider hat das Schweizer Volk den Rheintunnel 2024 im Rahmen eines überfrachteten Gesamtpakets sistiert. Die ETH-Bewertung bestätigt, dass dies ein strategischer Fehler war. Der Rheintunnel ist schlicht eine Notwendigkeit: Nur mit einer leistungsfähigen Verkehrsinfrastruktur bleibt Basel attraktiv für Unternehmen, Beschäftigte und Kunden.

Der Bundesrat plant bis Januar 2026 konkrete Vorschläge für den Ausbauschritt 2027. Der

Rheintunnel bleibt Teil der nationalen Planung – mit einem Baubeginn bis 2045, bei vorhandener Finanzierung auch früher.

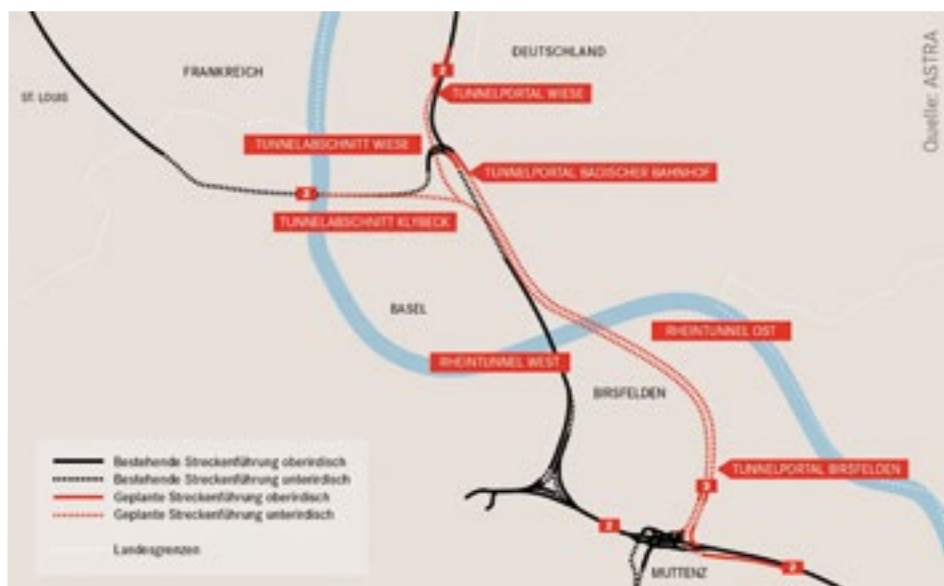
ETH-Professor Weidmann empfiehlt, das Strassenprojekt wieder aufzunehmen. Dem Bahnknoten Basel mit dem Basler Herzstück räumt er hingegen keine Priorität ein. Dieses Grossprojekt soll gemäss Gutachten in späteren Ausbauschritten berücksichtigt werden.

Finden wir nicht rasch Lösungen für die Mobilität in unserer Region, spitzt sich die Lage weiter zu und die Verkehrswege brechen endgültig zusammen. Auch weil die Schwarzwaldbrücke saniert werden muss, ist der Hand-

lungsbedarf gross: Ohne Alternativroute droht ein Verkehrsinfarkt. Die laufenden Überbrückungsarbeiten auf der Osttangente liefern dazu einen Vorgeschmack.

Der Rheintunnel würde nicht nur Kapazitäten schaffen, sondern auch Möglichkeiten für moderne Verkehrsführung, neue Velorouten und Lärmschutz. Gemäss Bundesverfassung müssen Bund und Kantone für eine ausreichende Verkehrsinfrastruktur sorgen. Die erneute ETH-Beurteilung bietet Basel die Chance, das Projekt wieder auf die Agenda zu setzen!

Maurus Ebnetter



Präventionsprogramm KMU konkret+

Unternehmen der Region Basel können vom Angebot «KMU konkret+» profitieren, das zielgerichtete Massnahmen zur Verhinderung sexueller Belästigung bereitstellt und sich an Betriebe richtet, die ihre Führungskräfte und Mitarbeitenden schulen sowie Betriebsreglemente erstellen möchten.

Sexuelle und sexistische Belästigung am Arbeitsplatz ist eine Realität. «Mehr als die Hälfte der Arbeitnehmenden hat im Verlauf des Erwerbslebens sexuelle Belästigung erlebt. Besonders betroffen sind Frauen, junge Berufstätige und Auszubildende», schreibt das Präsidialdepartement Basel-Stadt in einer Mitteilung.

Die Fachstellen für Gleichstellung der Kantone Basel-Stadt und Basel-Landschaft treten neu der Trägerschaft von «KMU konkret+» bei. Ge-

meinsam möchten sie das Präventionsangebot in der Region besser verankern. Das Programm ist gezielt auf die Bedürfnisse kleiner und mitt-

«Sexuelle und sexistische Belästigung am Arbeitsplatz ist eine Realität.»

lerer Unternehmen ausgerichtet und umfasst je eine Weiterbildung für Führungskräfte und für Mitarbeitende.

Zudem können Unternehmen Unterstützung erhalten bei der Entwicklung oder Überprüfung von Betriebsreglementen zu sexueller Belästigung am Arbeitsplatz. Das steht allen KMU aus der Deutschschweiz offen. Dank Finanzhilfen des Bundes bezahlen die Betriebe nur einen kleinen Beitrag an das Angebot.

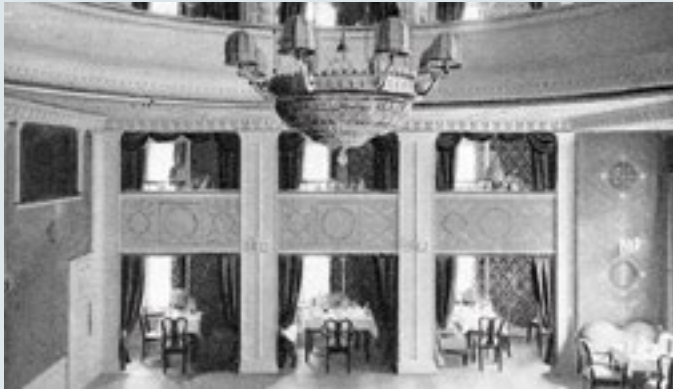
kmukonkret.ch

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.

Kaffee und Kuchen

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden in den Schweizer Städten zunehmend Kaffeehäuser und Konditoreiwirtschaften. Alkoholfreie Erfrischungsräume, ab den 1920er Jahren «Tea Room» genannt, galten als respektabler Ort, wo eine junge Frau allein hingehen konnte. Selbst in der sittenstrengen Nachkriegszeit überlegte es sich eine Dame zweimal, wohin sie sich guten Gewissens von einem Verehrer zu einer warmen Schoggi oder einem Canapé ausführen lassen konnte.



■ Das «Singer» am Marktplatz gehörte zu den spektakulärsten Kaffeehäusern in Basel (1917).



■ Café Mariza am Marktplatz (1965), heute Hotel Märthof.



■ Teil eines Grossrestaurants gegenüber der Markthalle: Café Sattler (1965).



■ Das Café Zimmermann am Totentanz (1953), heute Restaurant New Bombay.



■ Beispiel aus Zürich: Passage-Café & Confiserie St. Annahof an der Bahnhofstrasse (1922).



■ Im Wiener Stil: Grand Café Huguenin am Barfüsserplatz (1963).

Kultlokal mit italienischer Seele

Ob zum Mittagessen, Abendessen oder bei einer Tavolata in guter Gesellschaft: Das Restaurant zur Mägd bringt Italiens Lebensgefühl ins St. Johann-Quartier. Das Kultlokal gehört seit 2025 zur Oniro-Gruppe, die italienische Seele ist geblieben. Gastgeber Leo Lüdi und das Küchenteam um Denis Parotta sorgen für authentisches Essen. Seit September ist die Mägd mit dem Label «Fait Maison» zertifiziert. Leo Lüdi gibt Auskunft.

Das Label Fait Maison will das Kochhandwerk hervorheben. Wie kommt diese Wertschätzung beim Küchenteam an?

Leo Lüdi: Die Begeisterung und Leidenschaft zu ehrlichen, unveränderten Zutaten ist im Küchenteam unter Denis Parotta seit Beginn spürbar. Das Label bestätigt die Arbeit, welche hinter jedem Teller steckt, darauf sind wir stolz.

Sprechen euch die Gäste auf die Präsenz des Labels an? Wenn ja, welche Rückmeldungen bekommt ihr?

Unsere Stammgäste wurden bereits auf das Label aufmerksam. Die Reaktionen zeigen oftmals Begeisterung und Wertschätzung unserer Arbeit.

Weshalb passt das Label Fait Maison zur Mägd?

Unser Konzept steht für eine ehrliche italienische Küche, in der die Produkte im Mittelpunkt stehen. Wir sind überzeugt, dass die Seele der italienischen Küche in der semplicità – der Einfachheit – liegt. Genau dafür steht auch das Label Fait Maison.

Wie hast du das Beitrittsverfahren erlebt?

Das Beitrittsverfahren verlief reibungslos und auf Augenhöhe. Die klare Kommunikation und

das transparente Aufzeigen der Vorgaben haben uns dabei geholfen, das Label prägnant in unsere Karte zu integrieren.



■ Begeisterung für ehrliche Zutaten: Leo Lüdi, Gastgeber in der Mägd.

«Fait Maison»

Das Label «Fait Maison» wurde 2017 von GastroSuisse, Slow Food, 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, Transpa-

renz 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.

labelfaitmaison.ch



DAS LABEL DER KOCHENDEN RESTAURANTS
www.labelfaitmaison.ch

Zertifizierte Betriebe

Basel-Stadt

Besenstiel | besenstiel.ch
Beyeler im Park | fondationbeyeler.ch
Brauerei | brauerei-basel.ch
Hasenburg | hasenburg.swiss
Kozak Buvette | altemarkthalle.ch
Landgasthof | landgasthof-riehen.ch
Matt & Elly | matt-elly.com
Mirai Ramenclub | mirai.ch
Murano | murano.ch
Roba Buona | robabuona.ch
Safranzunft | safran-zunft.ch
Schlüsselzunft | schluesselzunft.ch
Zum Tell | zumtellbasel.ch
Zur Mägd | zurmaegd.ch

Innert 45 Fahrminuten

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



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.

Protekta

Mit der speziell für Sie konzipierten Versicherungslösung der Protekta 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.



Wer eine (Grossrats-)Reise tut, darf nichts erzählen!

Ende August eines ersten Amtsjahres einer Legislatur begibt sich die Spielgruppe samt zugewandten Orten auf einen zweitägigen Ausflug; dieser führte dieses Jahr via Luzern auf die Rigi. Der Chronist darf darüber nicht berichten, Omertà gilt absolut. Wer aber die zahlreichen Social-Media-Posts der Mitglieder der Reisegruppe studierte, konnte feststellen, dass die SP-Mitglieder des Regierungsrats und die Partei- und Fraktionsspitzen der LDP gekonnt den Kameras auswichen.

Am 10. September 2025 wurde es wieder ernst. Pascal Pfister (SP) verpasste aber als Kommissionsprecher in Sachen kantонаler Mindestlohn seinen Einsatz, geistig war er noch in den Sommerferien und hatte sich nicht vorbereitet. Regierungsrat Kaspar Sutter (SP) musste auch seinen Part übernehmen. Derselbe Pascal Pfister wollte den Wirtschaftsbericht der Kantone Basel-Stadt, Basel-Landschaft und Jura schön zur Kenntnis nehmen (und nicht schöntrinken). Hat er dieses Votum in seinen Ferien vorbereitet?

Fleissig waren hingegen 19 Ratsmitglieder: sie haben Interpellationen zu baselbewegenden Themen wie Patrouille Suisse am Tattoo, Trängas und Pfefferspray, Blitzler und Bodenmarkierung und emissionsintensive Töff-Parade verfasst.

Am 17. September 2025 wurde rege über die Motion zur Halbierung der Handänderungssteuer debattiert. Regierungsrätin Tanja Soland (SP) bekannte, Mieterin zu sein, die nicht weiss, ob sie sich mit ihrem Einkommen in Basel-Stadt Grundeigentum leisten könne, ihre Bank sei skeptisch.

Lukas Faesch (LDP) war bei der Abstimmung kurzfristig nicht im Saale, dies bescherte Balz Herter (Mitte) die Möglichkeit, die Motion mittels Stichentscheids an den Regierungsrat zu überweisen. Nicht eingereicht wurde eine angedachte dringliche Motion, die Gehälter der Regierungsratsmitglieder sofort so zu erhöhen, dass sie sich Grundeigentum in Basel leisten können.

Den letzten Septembersitzungstag eröffnete der Spielgruppenleiter mit der Mitteilung, am

Abend finde auf dem Marktplatz eine ungewollte Palästina-Demonstration statt, die Mitglieder des Grossen Rates müssten dann das hohe Haus via Staatsarchiv verlassen.

Am Nachmittag durfte sich der Grosse Rat mit Veloständerinterpellationen beschäftigen. Bei derjenigen von Luca Urgese (FDP) kam es zu technischen Problemen. Nach kurzfristiger Mikrofonabstellung teilte ihm der Präsident mit, er heisse nun Joël Thüning, es gebe ja Schlimmeres, daraufhin antwortete Luca Urgese, aber durchaus auch Schöneres. Dank straffer Sitzungsführung war die Nachmittagsitzung schon um 16.20 Uhr beendet, die Ratsmitglieder konnten erhobenen Hauptes das Rathaus via Marktplatz verlassen.

Das Motto der Oktober-Session war «Aus Minderheit wird Mehrheit». In den Geschäften Roche-Bebauungsplan und Gegenvorschlag zur Initiative «Keine Steuerschulden dank Direktabzug» setzte sich im Plenum jeweils die Kommissionsminderheit durch, im ersten Fall durfte die rechte, im zweiten die linke Ratshälfte jubeln.

«Die Universität Basel soll die Studierenden mit Bildung und Wissen nähren, selbst braucht sie aber auch Nahrung in Form von Geld.»

Intensiv gestritten über den Steuerabzug wurde an zwei Tagen, am Ende des 15. Oktobers war die Redeliste so stark gefüllt, dass am Morgen des 22. Oktobers weiter diskutiert werden konnte. Mit der Füllung der Redeliste versprach sich die Linke zu Recht für sie bessere Chancen in der nächsten Woche.

Regierungsrätin Soland konnte ihre Genossinnen und Genossen nicht durch ihre Reminiscenz, sie habe als Anwältin ihrer Klientschaft immer empfohlen, vor den Steuern die Miete und die IWB-Rechnung zu bezahlen, nicht überzeugen. Gemäss Tanja Soland kürze der Staat seine Leistungen auch bei fehlender Entrichtung der Steuern nie. Sie war auch skeptisch bezüglich einer basel-städtischen Vorreiterrolle, die Schweiz werde Basel bis zur Machtübernahme der SP in der Schweiz in dieser Frage nicht folgen.

Der Minderheit zum Durchbruch verhalfen schliesslich Bruno Lötscher-Steiger (Mitte) und Sandra Bothe-Wenk (GLP), die beide an den Abstimmungen nicht teilnahmen, was der Erstgenannte auch wortreich begründete.

Nach dieser Monsterdebatte folgte der regierungsrätliche Legislaturplan. Wie Regierungspräsident Conradin Cramer (LDP) feststellte, lichteten sich die Reihen sehr, was auch auf die Medienbank zutraf. Der regierungsrätliche Vierjahresplan wurde zur Kenntnis genommen (und nicht gemäss Antrag von Erich Bucher (FDP) zurückgewiesen). Die Votierenden überschlugen sich aber nicht in Begeisterung. Oliver Bolliger (BastA!) vermisste Aussagen zur Umverteilung, er wünschte sich Gratis-ÖV und nicht nur digitales Galoppieren. Tim Cuénod (SP) plädierte als Präsident der GPK für mehr Rechenschaft und weniger Werbeaussagen.

Die Universität Basel, unsere Alma Mater, soll die Studierenden mit Bildung und Wissen nähren, selbst braucht sie aber auch (bikantonale) Nahrung in Form von Geld. Keine Nahrung in Form von privaten Drittmitteln wollte ihr das amtsjüngste Ratsmitglied Franziska Stier (BastA!) gönnen. David Jenny (FDP) griff auf Schnapsideen zurück. Der Nahrungszufluss aus Basel-Landschaft könne auch durch eine Abhaltung des Dies Academicus in jedem zweiten Jahr auf Baselbieter Boden gesichert werden, die Umsetzung dieser Idee könne aber zu seinem Ausschluss aus der Akademischen Zunft führen.

Zu guter Letzt stellt sich die Frage der Umbenennung dieser Kolumne. Lange wurde zum alters- und niveaudurchmischten Lernen in unseren Schulen gesprochen, auch von Sasha Mazzotti (SP), einer Grossratspräsidentin in spe. Spätestens in ihrem Präsidialjahr drängt sich der Titel «Aus der alters- und niveaudurchmischten Lerngruppe» auf. Ob es dann präsidiales Vorrecht sein wird, das Niveau der einzelnen Lerngruppenmitglieder zu bestimmen? We will see!

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

Neues Tagungszentrum

Neben dem «Haus der Wirtschaft» in Pratteln soll unter dem Namen «Event-campus Baselland» eine Kongress- und Festhalle für 1900 Personen entstehen. Zusammen mit den bisherigen Räumlichkeiten ergibt dies eine Veranstaltungsfläche von über 6000 Quadratmetern. Hinter dem Projekt steckt die Wirtschaftskammer. Spatenstich ist voraussichtlich im Januar 2026. Die Eröffnung ist in der zweiten Jahreshälfte 2028 vorgesehen.



Visualisierung Eventcampus Baselland

Verwaltungsbremse

Die Jungfreisinnigen lancieren 2026 eine «Verwaltungsbremse-Initiative», welche eine Kopplung des Wachstums der Personalausgaben des Bundes an das Medianlohnwachstum der Bevölkerung fordert. Die Personalausgaben sind übermässig stark gewachsen. Hätte man die Verwaltungsbremse bereits 2010 eingeführt, wären die Personalausgaben der Bundesverwaltung statt um 32% nur um maximal 16% gewachsen. Die Politik hätte sich auf die wesentlichen Staatsaufgaben fokussieren müssen.

Englisch-Kurse

Der L-GAV des Gastgewerbes finanziert ab dem kommenden Jahr neu «fide-Sprachkurse» auf Englisch. Das Bedürfnis dafür ist gross, ist doch eine gute sprachliche Verständigung mit internationalen Gästen wichtig. Die Kurse können ab Februar 2026 online besucht werden, ab Niveau Anfänger bis und mit B1. Sie werden für Mitarbeitende, deren Betrieb zwingend dem L-GAV unterstellt sind, komplett finanziert. Die Betriebe erhalten zudem eine Arbeitsausfallentschädigung.

hotelgastro.ch



Das Phantom der Quartierparkings

Die Idee von Quartierparkings kursiert im Basler Verkehrsgarten schon seit Jahrzehnten. Realisiert wurde bisher noch kein einziges solches Quartierparking. Die Idee dahinter ist, dass Autos aus den Quartierstrassen verbannt und in Tiefgaragen verlagert werden sollen.

Projektideen gab es schon viele. Beispielsweise das Parking unter dem Landhof oder auf der Tschudimatte vor dem Kinderspital. Was hingegen seit Jahren reibungslos funktioniert und wöchentlich im Kantonsblatt publiziert wird, ist der Abbau von oberirdischen Parkplätzen.

So wurden in den letzten 15 Jahren über 5000 Parkplätze auf der Allmend abgebaut. Statt Quartierparkings zu realisieren, nutzt man gar die bestehende Einstellhalle einer staatlichen Liegenschaft um und macht Musikräume daraus, wie vor ein paar Wochen bekannt wurde.

Bald sieben Jahre nach dem Vorstoss aus dem Grossen Rat, der ein Konzept für Quartierparkings forderte, hat man im Oktober ein solches präsentiert. Eine Neuigkeit darin war, dass das angedachte provisorische Roche-Parking in der Schwarzwaldallee nicht als Quartierparking umgenutzt werden kann.

Präsentiert wurden ein paar neue Ideen für Quartierparkings. Weiterhin steht dort, dass man Geld benötige, damit man das Ganze noch genauer analysieren könne. Man zeichnete auf der Stadtkarte von Basel drei bis vier Standorte von Quartierparkings ein und zog grosszügig Kreise darum.

Im Kleinbasel reicht das Einzugsgebiet des angedachten Quartierparkings in

der alten Messehalle 3 mit einem Radius von 1'000 Metern vom Rhein bis zum Tierpark Lange Erlen. Die Laufzeit von A nach B, je nachdem 15 bis 45 Minuten. Ist das zumutbar für die Bewohner der Stadt? Und was ist mit den Besuchern der Stadt und den Arbeitspendlern?

«Was hingegen seit Jahren reibungslos funktioniert, ist der Abbau von oberirdischen Parkplätzen.»

Ob es in Zukunft wirklich Quartierparkings in Basel geben wird oder ob diese weiterhin nur ein Phantom bleiben, ist unklar. Falls ja, dann müssten aber auch noch ein paar verbleibende Parkplätze für die Kompensation gefunden werden, denn für ein neues unterirdische Quartierparking gilt die gesetzliche Regelung, dass 95 Prozent der neu erstellten Parkplätze durch einen Abbau von Strassenparkplätzen im Radius von 500 Metern kompensiert werden müssten.

500 Meter sind bis zu 15 Minuten Gehdistanz und das ist für viele Menschen nicht zumutbar. Und wenn dann die Parkiermöglichkeiten in Einstellhallen noch wesentlich teurer sind als auf der Allmend vor der Haustüre oder vor dem Restaurant, dann wird es noch weniger attraktiv.



Daniel Seiler, Grossrat FDP
Geschäftsführer ACS beider Basel

Manfred Möller: «Sterne am Himmel sind schöner»

Es gibt Orte, an denen Essen mehr ist als Nahrungsaufnahme – es ist Begegnung, Atmosphäre, fast ein Ritual. Der Club de Bâle gehört dazu. Und mitten in dieser stillen Welt kulinarischer Exklusivität steht ein Mann, der sie mit Leben füllt: Manfred Möller.

Vom Sternelokal zum Club. Als sich Manfred Möller im Herbst 2018 zum ersten Mal im Club de Bâle umsah, war der Ort weit entfernt von Glanz und Glamour. «Es war ziemlich alles am Boden – es konnte nur besser werden», erinnert er sich lachend. Damals führte er noch das Restaurant Martin in Bättwil, mit einem Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkten. Doch der Gedanke an einen Neuanfang reizte ihn.

«Handwerk und Kreativität kann man nicht trennen. Das eine funktioniert ohne das andere nicht.»

Bei einem Treffen mit Daniela Spillmann, der Gastgeberin des Clubs, war schnell klar: Die Chemie stimmt. «Wir waren uns nach drei Minuten handelseinig», so Möller. Sein Schritt, den Stern «abzugeben», sorgte damals für Gesprächsstoff. Für ihn selbst war das kein Thema: «Ein Stern ist eine Bestätigung, eine Motivation für das Team und eine Orientierung für Gäste. Aber für mich persönlich sind die Sterne am Himmel schöner.»

Individualität statt Etikette. Im Club de Bâle geht es nicht um das Höher, Weiter, Besser. Möller will seinen Gästen eine «persönliche Wohlfühloase» schaffen – jenseits des Leistungssports, zu dem die Spitzengastronomie manchmal verkommen kann. «Handwerk und Kreativität kann man nicht trennen. Das eine funktioniert ohne das andere nicht. Wenn Leidenschaft dazukommt, entsteht täglich etwas Schönes.»

Sein wohl bekanntestes Gericht, die Langustinenravioli, ist für viele Gäste längst Kult. «Optisch unscheinbar – doch mit immensen inneren Werten.» Ein Klassiker, der Menschen berührt: «Mich überrascht immer wieder, welche Emotionen dieses Gericht auslöst.»

Dampfnudeln und Freudentränen. Das Konzept des Clubs erlaubt, was in herkömmlichen Restaurants selten ist: echte Individualität. Jedes Mitglied ist bekannt, jeder Wunsch willkommen – sofern er umsetzbar ist. «Wir freuen uns, wenn unsere Gäste mit persönlichen Geschichten zu uns kommen. Können wir das umsetzen, ist es ein Gewinn für beide Seiten.»

Einmal wünschte sich ein 80-jähriger Gast Dampfnudeln – das Lieblingssessen seiner Kindheit, das er 60 Jahre nicht mehr gegessen hatte. «Am Schluss hatte er Tränen der Freude in den Augen. Mehr geht nicht.»

Nahbarkeit als Luxus. Trotz der exklusiven Atmosphäre ist der Alltag in der Küche boden-

ständig. «Ein typischer Tag unterscheidet sich kaum von einem anderen Restaurant – ausser, dass wir wissen, wer kommt und was uns erwartet.» Der persönliche Kontakt zu den Mitgliedern ist zentral: «Wir kennen unsere Gäste, können die Zugehörigkeit pflegen und daraus Freude schöpfen.»

Was Möller von seinem Team erwartet, ist einfach: Leidenschaft. «Ich versuche, jedem Mitarbeiter Freude zu vermitteln und die individuellen Stärken einzubringen.» Auch Zutaten, die ihm persönlich weniger liegen, behandelt er mit Respekt. «Das gehört dazu.»

Weniger ist mehr. Kulinarisch ist für Möller klar: Die Zeit der Teller mit zwanzig Komponenten ist vorbei. «Die Kulinarik ist leichter geworden. Ein tolles Produkt, eine gute Beilage – das reicht. Vielfach ist weniger mehr.» Er setzt auf frische, regionale Produkte und auf den Menschen als Mittelpunkt. «Vor und hinter den Kulissen. Wir stellen den Menschen in den Vordergrund unseres Handelns.»

Trends wie die Molekularküche haben ihn nie begeistert: «Das war nie meins.» Dafür gefällt ihm der Trend zum Teilen: «Sharing in jeglicher Form kommt gut an. Es ist gesellig und ehrlich.»

Gastronom mit Leidenschaft. Und wenn Manfred Möller selbst einmal unterwegs ist? Dann zieht es ihn dorthin, wo Menschen zusammenkommen: in die Bodega zum Strauss, in die Brauerei oder in den Landgasthof Roderis. «Entscheidend ist nicht, was auf dem Tisch steht, sondern wer daran sitzt.»

Ein besonderer Moment war für ihn der Tag, als Lea Linster, die Luxemburger Spitzenköchin, im Club de Bâle zu Gast war: «Wir haben uns

zum ersten Mal getroffen, und vom ersten Augenblick an war da eine wundervolle Harmonie. Der ganze Tag verging wie im Flug – Reden, Lachen, Arbeiten. Einfach herrlich.»

Manfred Möller steht für eine Kulinarik, die Herz, Handwerk und Haltung verbindet. Sterne interessieren ihn nicht – Emotionen schon. Oder, wie er sagt: «Wenn ein Gast den Club mit einem Lächeln verlässt, dann habe ich meinen Stern gefunden.»



Club de Bâle

■ Manfred Möller: «Die Zeit der Teller mit zwanzig Komponenten ist vorbei.»



Club de Bâle

■ Bretonischer Hummer mit Vin Jaune und Wintertrüffel.

Marschhalt

Der St. Galler Mitte-Ständerat Beni Würth fordert in einer Motion den Bundesrat auf, die Verabschiedung neuer Richtlinien zum mässigen Alkoholkonsum zurückzustellen. Er moniert, dass die «Zero-Strategie» der WHO seitens der Bundesbehörden nicht kritisch hinterfragt werde, obwohl sie wissenschaftlich nicht haltbar sei. Würth weist auf die laufende UNATI-Studie hin. Diese gelte als Goldstandard für die Erforschung kausaler Zusammenhänge zwischen Alkohol und Gesundheit. Ein voreiliger Anschluss an die WHO-Empfehlung von 2023 («es gibt keine gesundheitlich unbedenkliche Menge Alkohol») sei aus wissenschaftlicher Sicht falsch.

Tramunterbruch

2026 sanieren die BVB, die IWB und der Kanton die Tramgleise am Marktplatz. Die dortige Haltestelle wird dabei so umgebaut, dass Fahrgäste stufenlos ein- und aussteigen können. Im Sommer werden während rund zehn Wochen keine Trams zwischen Barfusserplatz und Schifflande verkehren.

Neue Wachstumsmärkte

Die Nachfrage im Schweizer Tourismus steigt im kommenden Winter weiter an. Gemäss den Prognosen von BAK Economics im Auftrag des Staatssekretariats für Wirtschaft werden für die Wintersaison 18.7 Millionen Logiernächte erwartet. Das sind 0.9 Prozent mehr gegenüber der letzten Wintersaison. Das Wachstum aus den USA verlangsamt sich, und die Nachfrage aus Asien bleibt schwach. Perspektivisch gewinnen andere Herkunftsmärkte wie Australien, Brasilien, Kanada und Mexiko an Bedeutung.

Überlebenskampf

Das Gastgewerbe in Deutschland steht unter massivem Druck. Nach Daten des Statistischen Bundesamtes setzten die Hoteliers und Gastronomen im ersten Halbjahr 2025 real 15.1 Prozent weniger um als im Jahr 2019, dem letzten Jahr vor der Coronakrise. Damit droht das sechste Verlustjahr in Folge. Eine Umfrage des Branchenverbands Dehoga bestätigt die angespannte Situation: Für den Zeitraum Januar bis Juli 2025 lag das Minus bei 8.9 Prozent. «Die Kosten explodieren, die Gäste sind preissensibler, die Umsätze sinken», sagt Dehoga-Präsident Guido Zöllick.

Die Ernährung von morgen

Die Anuga in Köln ist die weltweit grösste Messe für Lebensmittel und Getränke. Ein Marktforschungsunternehmen hat für die diesjährige Ausgabe sechs Trends für die Ernährung von morgen identifiziert.

Pflanzliche Vielfalt jenseits von Ersatzprodukten. Die pflanzliche Ernährung etabliert sich als eigenständige Genusswelt. Sie ist ein dynamischer Markt, in dem kultivierte Proteine und mikrobiell fermentierte Alternativen besonders stark im Kommen sind.

Personalisierte Ernährung. Functional Food ist kein neuer Trend, aber einer mit steigender Tendenz. Vor allem Produkte, die gezielt die Darmgesundheit unterstützen, stehen im Fokus. Angeführt wird dieser Trend von den USA. Das stärkste Wachstum verzeichnet hingegen Deutschland.

Clean Label. Immer mehr Verbraucher wollen genau wissen, welche Zutaten in ihren Lebensmitteln enthalten sind und welche nicht. Dabei bevorzugen sie natürliche und möglichst wenig verarbeitete Zutaten und vermeiden künstliche Farb-, Aroma-, Konservierungs- und Zusatzstoffe.

Genuss bleibt König. Innovation und Geschmack gehen Hand in Hand: Produkte, die Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit clever vereinen, sind im Kommen.

Nachhaltigkeit als Voraussetzung. Nachhaltigkeit ist kein Zusatznutzen mehr, sondern Standard: Von der Produktauswahl über Möglichkeiten, Verpackungsmaterial zu sparen oder zu substituieren bis zur Optimierung von Prozessabläufen.

Eigenmarken als Innovationstreiber. Produkte, die von spezialisierten Herstellern produziert, aber unter dem Markennamen eines Handelsunternehmens verkauft werden, sind längst nicht mehr «zweite Wahl». Die neue Generation von Private Labels setzt auf «Premiierung», also hochwertige Rohstoffe, nachhaltige Verpackungen und eine klare Herkunft.



Die Anuga im Oktober war mit 8015 Ausstellern aus 110 Ländern die grösste in ihrer Geschichte.

Qualität in der Innenstadt

Die Volksinitiative «Go Basel Go» will das Herz der Stadt neugestalten: Mehr Brunnen und Bäume statt Asphalt, mehr Raum für Menschen und Begegnung – und keine «Tramwand».

Die Grossbasler Innenstadt soll grüner, sicherer und lebendiger werden – vergleichbar mit Projekten in Dijon oder Barcelona. «Die Innenstadt soll wieder atmen können, damit sich das urbane Leben der Menschen, Geschäfte und Gastronomie entfalten kann», heisst es in einer Mitteilung des Initiativvereins.

«Die Initiative liefert Denkanstösse und schiebt eine wertvolle Diskussion an.»

Ziel ist eine bessere Tramlinienführung, wie sie auch im Rahmen der Netzplanung schon angedacht wurde. Künftig sollen die Trams nicht mehr mitten durch die Innenstadt fahren, sondern über alternative Strecken, beispielsweise via Kohlenberg, Petersgraben und Schiffflände oder über weitere Brücken. Dabei entfällt die Tramhaltestelle Marktplatz.

Diese Umleitung sei technisch machbar und die zusätzlichen Fahrzeiten seien nur minimal länger, schreiben die Initianten, dies bei gleichzeitig «deutlich mehr Raum für Menschen und Stadtleben im Herzen von Basel». Zudem werde das Liniennetz dadurch wieder verlässlicher und stehe auch bei Kundgebungen oder Veranstaltungen nicht einfach still.

«Die Initiative liefert Denkanstösse und schiebt eine wertvolle Diskussion an», findet Maurus Ebner, Präsident des Wirtverbandes. Die Zen-

trumsfunktion von Basel müsse gestärkt werden.

Für Alexandre Kaden von der Groupe Oniro eröffnet die Initiative neue Perspektiven: «Eine

lebendigere, grünere Innenstadt steigert nicht nur die Aufenthaltsqualität, sondern macht sie für Einheimische wie auch für Gäste aus aller Welt attraktiver.»

go-basel-go.ch



■ Grün, sicher und lebendig: So könnte dereinst die Gerbergasse aussehen.

Big & Beautiful: Überstunden steuerfrei!

Keine Sorge, ich hebe nicht zu einem Loblied über das «grosse, schöne Gesetz» von Trump an! Wobei es schon beeindruckend ist, wie der US-Präsident diese Monstervorlage durch den Kongress und das Repräsentantenhaus brachte.

Gerne weise ich auf einen Teil des Beschlusses hin, der mir gut gefällt: Für Personen mit einem Jahreseinkommen von weniger als 150'000 Dollar werden Trinkgelder und Überstunden steuerfrei! Während das

«Wie wäre es, wenn Leute, die freiwillig weniger arbeiten, nach ihrer eigentlichen Leistungsfähigkeit besteuert würden?»

erste sowieso eine Selbstverständlichkeit sein sollte, finde ich es richtig, dass Leute, die besonders viel arbeiten, dafür belohnt werden. Oder wenigstens nicht bestraft.

Wie ist die Realität in der Schweiz? Unser Steuersystem setzt falsche Anreize: Wer beispielsweise freiwillig nur 80% arbeitet, kommt in eine wesentlich tiefere Progression. In manchen Fällen gibt es dann sogar noch Krankenkassensubventionen und günstigere Kita-Tarife. Und gegen Ende des Lebens vielleicht sogar noch Ergänzungsleistungen zur AHV.

Wieso soll jemand, der 100% arbeitet und vielleicht sogar noch Überstunden leistet, nach Steuern netto pro Stunde weniger verdienen, als jemand, der es gemütlich nimmt, um beispielsweise einem Hobby zu frönen? Die Progression bestraft alle, die etwas mehr leisten möchten. Und Müssiggang wird steuerlich honoriert.

Ein paar Gedankenspiele: Wie wäre es, wenn Leute, die freiwillig weniger arbeiten, nach ihrer eigentlichen Leistungsfähigkeit besteuert würden? Wieso befreien wir Überstunden

nicht von den Steuern? Und sogar von den Sozialversicherungen! Wie wäre es mit einer schweizweiten Flat Tax?

Der Arbeitskräftemangel würde gelindert, weil viele Menschen wieder mehr arbeiten würden. Leistung soll und muss sich lohnen!



■ Maurus Ebner
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

Clubförderung als Chance

Clubs mit Sitz in Basel-Stadt können seit April 2024 Fördergelder beantragen. Die Trägerorganisationen der «Clubförderung» ziehen eine erste Zwischenbilanz: Eine Befragung der Clubszene zeigt, dass die neuen Fördermöglichkeiten zu Professionalisierung und zu Verbesserungen in der Programmplanung, Vernetzung sowie Prävention und Sicherheit führen. Fast 60 Prozent der Befragten sehen in den Förderstrukturen und Beratungsangeboten eine Stärkung der Clubszene. Ein Drittel der Betriebe kann nicht kostendeckend wirtschaften, bei 6 Prozent ist die Lage gar existenzbedrohend. Als Gründe werden steigende Kosten für Personal und Gagen genannt sowie ein Publikum, das kurzfristiger plant, weniger ausgeht und dabei weniger konsumiert. Über 70 Prozent beklagen sinkende Bar-Umsätze.

Hospitality Summit

Nach dem erfolgreichen Start einer Kooperation im laufenden Jahr intensivieren HotellerieSuisse und GastroSuisse ihre Partnerschaft am kommenden «Hospitality Summit». GastroSuisse engagiert sich neu an beiden Kongresstagen als Gastpartner. Zusätzlich wird die Kooperation beim «Career Day» verstärkt. Die Veranstaltung findet am 3. und 4. Juni 2026 in der Festhalle in Bern statt.

hospitality-summit.ch

Volles Haus

15 Betriebe präsentierten 101 Berufe und 1193 offene Lehrstellen: Die Lehrstellenbörse im Congress Center Basel zog 1890 Besucher an. Bereits von Beginn weg strömten Jugendliche, Eltern und Lehrpersonen in die Messehalle. «Die Atmosphäre war lebendig und voller Neugier», so Stephan Heiber vom Gewerbeverband Basel-Stadt. Viele Schülerinnen und Schüler nutzten die Gelegenheit, sich im direkten Gespräch mit Ausbildnern auszutauschen.

Basel in den Top 25

Basel erreicht im aktuellen «Global Destination Sustainability Index» den 22. Rang unter mehr als 100 bewerteten Destinationen. Damit zählt Basel zugleich zu den Top-5-Destinationen in Zentral- und Südeuropa. In der Kategorie Tourismusorganisationen erreicht Basel Tourismus den dritten Platz, gemeinsam mit Göteborg hinter Helsinki und Kopenhagen. Das Resultat unterstreicht das konsequente Engagement für eine nachhaltige Destinationentwicklung.

170 Meter Naturschwimmbad

Die Christoph Merian Stiftung entwickelt das Gewerbe- und Wohnareal Dreispitz weiter. Mit dem neuen Freiraumkonzept sollen zusätzliche Grünräume geschaffen und die Aufenthaltsqualität gesteigert werden. Ein Umsetzungsschritt ist der Gleispool – ein schweizweit einzigartiges, 170 Meter langes Naturschwimmbad in einer stillgelegten Eisenbahnrampe. Der Gleispool soll bereits 2027

eröffnen. Mit seiner Lage am Freilager-Platz schliesst er an die «Kulturmeile» mit der Hochschule für Gestaltung, dem Haus der Elektronischen Künste, dem Atelier Mondial und dem Kunsthaus Baselland an. Die Investitionskosten belaufen sich auf rund 8.8 Millionen Franken. Der Betrieb soll an eine geeignete Organisation übergeben werden.



Frohe Festtage
und viel Erfolg
im neuen Jahr!

Automatenrestaurants: Die Kochroboter sind da

Im folgenden Artikel wagt Romeo Brodmann, Herausgeber von «Das Pauli Magazin», einen Blick in eine Zukunft, die schon schnell Realität werden könnte – natürlich nicht überall, aber doch an recht vielen Orten. KI-gesteuerte Roboterküchen werden zu gewaltigen Verschiebungen führen: Detailhandel und Gastronomie verschmelzen noch mehr, die Lebensmittelindustrie steht vor neuen Herausforderungen, die Folgen auf die Esskultur sowie den Arbeitsmarkt lassen sich noch kaum abschätzen.

Die Geschichte der Automatenrestaurants beginnt mit dem Versprechen technischer Effizienz: Essen ohne Personal, rund um die Uhr. Was um 1900 als Fortschritt galt, wirkt heute entmenslicht. 1896 eröffnete Ludwig Stollwerck in Berlin das erste europäische Automatenrestaurant – ein Symbol für Rationalisierung und Hygiene, das jedoch bald an sozialen und kulinarischen Erwartungen scheiterte. In den USA und Deutschland wuchs die Zahl solcher Lokale bis Mitte des 20. Jahrhunderts, doch fehlende Wärme und kulinarische Vielfalt führten zum Niedergang.

Japan hingegen entwickelte mit den «Jihanki Shokudo» eine eigene Automatenkultur, in der Automaten frische Gerichte zubereiten.

Auch die niederländische Kette Febo zeigt, dass Automatenrestaurants funktionieren können – mit Fokus auf warme Snacks. Heute kehrt die Automatisierung zurück, etwa durch Burger-Roboter oder vollautomatisierte Küchen wie «Creator».

Die Circus Group geht weiter: Mit KI-gesteuerten Robotersystemen wie CA-1 entsteht eine autonome Küchenplattform, die rund um die Uhr nährstoffreiche Mahlzeiten produziert – integriert in Supermärkte, Pflegeheime oder Militärstützpunkte. Circus steht für industrielle Präzision statt Retro-Charme und könnte kurzfristig die Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung revolutionieren. Mittelfristig wird Automatisierung zur

Norm in Kantinen und Ghost Kitchens. Langfristig droht eine Verschiebung des Kochbegriffs und ein Verlust von Sinnlichkeit – es sei denn, neue Formate schaffen Gegenräume.

Die Geschichte der Automatenrestaurants beginnt mit einem technologischen Versprechen: Essen ohne Personal, rund um die Uhr, hygienisch und effizient. Was um 1900 als Symbol für Fortschritt und urbane Modernität galt, ist heute brutale Realität – eine entmenslichte Form der Nahrungsproduktion, deren Ausmass wir erst allmählich begreifen. Die Vision von damals hat sich nicht als Traum, sondern als technokratischer Umbau unserer Esskultur entpuppt: effizient, kontrolliert, aber ohne Seele.

Die Anfänge: Berlin als Brutstätte der Selbstbedienung

1896 eröffnete Ludwig Stollwerck in Berlin das erste Automatenrestaurant Europas – ein Selbstbedienungslokal, in dem Speisen und Getränke durch Münzeinwurf aus verchromten Klappen entnommen wurden. Die Idee war nicht neu: Stollwerck hatte bereits auf der Gewerbeausstellung desselben Jahres Automaten präsentiert und mit dem US-Partner John Volkmann die Expansion in die USA vorbereitet. 1902 folgte das erste amerikanische Pendant in Philadelphia.

Diese frühen Automatenrestaurants waren Teil eines grösseren Diskurses über Technik, Arbeit und Urbanisierung. Alwin J. Cubasch analysiert in seiner Studie «Zu Gast im Automaten» (Waxmann Verlag, 2023) die Berliner Automatenlokale als vermeintliche Zukunftsrestaurants, die mit Semantiken der Rationalisierung und Hygiene spielten, aber letztlich an sozialen und kulinarischen Erwartungen scheiterten. Die Studie verknüpft Technikgeschichte mit Food Studies und zeigt, wie das Versprechen der Automatisierung zur gescheiterten Innovation wurde.

Aufstieg und Fall: Zwischen Faszination und Funktion

Bis 1916 existierten in Deutschland rund 50 Automatenrestaurants, in den USA waren es 1950 über 80. Doch die Euphorie flaute ab. Die Gründe: fehlende Wärme, fehlende Gastlichkeit, fehlende Flexibilität. Automaten konnten Sandwiches und Süsswaren ausgeben, aber keine dampfende Suppe oder ein frisch gebratenes Steak. Die Idee war zu unpersönlich, zu mechanisch – und kulinarisch zu limitiert.

Japan und die Renaissance der Automatenkultur

Während Europa und die USA das Konzept weitgehend aufgaben, entwickelte Japan eine eigene Automatenkultur. Die sogenannten «Jihanki Shokudo» sind voll ausgestattete Restaurants ohne Personal, in denen Automaten nicht nur ausgeben, sondern auch zubereiten: Ramen, Udon, Soba – heiss, frisch und effizient. Hier wird das Automatenrestaurant nicht als Ersatz, sondern als eigenständige Form verstanden, eingebettet in eine Kultur der Technikaffinität und des Platzmangels.

Febo und die niederländische Nische

Ein Sonderfall ist die niederländische Kette Febo, die aus einer Bäckerei hervorging und heute über 70 Filialen betreibt. Ihre Automaten bieten Kroketten und Hamburger – selbst produziert, heiss serviert, und erstaunlich beliebt. Febo zeigt, dass Automatenrestaurants funktionieren können, wenn sie sich auf einfache, warme Produkte konzentrieren und die urbane Snackkultur bedienen.

Gegenwart: Automatisierung als Teilkonzept

In Teilbereichen kehrte Automatisierung jüngst zurück: Burger-Roboter wie Flippy in Kalifornien oder vollautomatisierte Küchen wie bei «Creator» in San Francisco sind keine klassischen Automatenrestaurants, sondern technisierte Küchenprozesse. Sie reagieren auf Fachkräftemangel und Effizienzdruck – und wurden sehr schnell zu einem Teil eines neuen Narrativs: Automatisierung als Lösung, nicht als Erlebnis.

Zwischen Vision und Verzicht

Automatenrestaurants waren nie nur Technik – sie waren ein Spiegel gesellschaftlicher Hoffnungen und Ängste. Ihre Geschichte ist eine Geschichte der Entzauberung: Was als Fortschritt galt, wurde als Verzicht empfunden. Heute kehrt die Idee kehrte zurück, aber fragmentiert: als Roboterarm, als Bestellterminal, als Snackautomat. Die Vision vom vollautomatischen Restaurant lebt – aber nicht als Ort der Gastlichkeit, sondern als Prozessoptimierung.

Und plötzlich ist da die Circus Group mit «KI-Robotersystemen für autonome Versorgungsinfrastruktur.» Das ist keine Spielerei mehr, sondern ein technologischer Paradensprung. Die Roboter von Circus Group markieren eine neue Phase in der Geschichte der Automatenrestaurants: weg vom statischen Snackautomaten, hin zur vollautonomen, KI-gesteuerten Kücheninfrastruktur.

Was ist neu an Circus?

Circus kombiniert Robotik, KI und ein natives Betriebssystem (Circus OS) zu einem modularen, skalierbaren System für die vollautomatische Mahlzeitenproduktion. Der Roboter CA-1 kann laut Firmen-Homepage rund um die Uhr warme, nährstoffreiche Gerichte zubereiten – ohne menschliches Eingreifen. Die Einsatzorte reichen von Supermärkten (Rewe), Tankstellen (HEM), Pflegeeinrichtungen bis hin zu Militärstützpunkten.

Einschätzung für die Gegenwart

Technologische Reife: Circus hat die Schwelle vom Prototyp zur Serienproduktion offen-

sichtlich überschritten. Mit Partnern wie Celestica und Kunden wie Meta ist das System nicht mehr experimentell, sondern skalierbar.

Marktfähigkeit: Die Integration in bestehende Infrastrukturen (z. B. Rewe-Märkte) zeigt, dass Circus nicht auf eigene Filialen angewiesen ist. Das macht die Expansion effizient.

Kulturelle Reibung: In der Gastronomie bedeutet Kochen mehr als Produktion. Die Entmenschlichung des Kochprozesses wird nicht überall willkommen sein – besonders nicht in kulinarisch geprägten Kulturen wie der Schweiz oder Frankreich. Aber können wir das noch verhindern? Nein.

Einschätzung für die nahe Zukunft

Systemgastronomie im Umbruch: Circus könnte Fast-Food-Ketten, Kantinen und Pflegeeinrichtungen revolutionieren. Die Kombination aus Hygiene, Effizienz und 24/7-Verfügbarkeit ist unschlagbar – momentan aber eher nur dort, wo Emotionalität keine Rolle spielt.

Arbeitsmarktverschiebung: Die Roboter ersetzen (noch) keine Spitzenköche, aber sehr wohl Köche, Küchenhilfen, Kantinenpersonal und Nachtdienste. Das wird den Arbeitsmarkt in der Gastronomie weiter unter Druck setzen.

Kulinarische Standardisierung: KI-gesteuerte Portionsplanung und sensorbasierte Überwachung minimieren Abfall und maximieren Effizienz – aber sie homogenisieren auch Geschmack und Erlebnis. Die Vielfalt leidet derzeit noch, wenn Algorithmen entscheiden, was gut ist und was nicht. Circus ist kein Automatenrestaurant im klassischen Sinn – es ist eine autonome Küchenplattform. Die Qualität liegt nicht im Retro-Charme, sondern in der industriellen Präzision. Für die Gegenwart bedeutet das: neue Standards in Effizienz und Hygiene. Für die Zukunft: eine Herausforderung für alles, was wir unter Gastlichkeit und kulinarischer Kultur verstehen. Allerdings dürfte sich das mit der kulinarischen Blutarmut mit der Lernfähigkeit der Systeme sehr schnell ändern.

Nachfolgend eine Trendeinschätzung zur Zukunft automatisierter Gastronomie unter Einbezug offizieller Quellen und aktueller Branchentrends:

Trendeinschätzung

Die Roboterküchen von Circus und ähnliche Systeme markieren nicht nur eine technologische Innovation – sie stehen für einen Paradigmenwechsel in der Gastronomie. Mittelfristig (bis 2030) und langfristig (bis 2040) lassen sich folgende Entwicklungen absehen:

Mittelfristige Trends (bis ca. 2030)

Standardisierung und Skalierung: Automatisierte Küchen wie Circus werden in systemgastronomischen Kontexten (Tankstellen, Supermärkte, Pflegeeinrichtungen, Kantinen) zur Norm. Die Vorteile liegen in Hygiene, 24/7-Verfügbarkeit und kalkulierbarer Qualität.

Integration in bestehende Infrastrukturen: Statt eigene Filialen zu eröffnen, setzen

Anbieter auf modulare Integration: Roboterküchen als Plug-in-Lösung für Retail, Hotellerie und Delivery-Konzepte.

Ghost Kitchens und Delivery-Optimierung: Die Kombination aus Robotik und digitalen Bestellplattformen beschleunigt den Trend zu Ghost Kitchens – Küchen ohne Gastraum, die rein für Online-Bestellungen produzieren.

Fachkräftemangel als Treiber: Die Automatisierung wird nicht primär durch Techniklust, sondern durch Personalmangel und Kostendruck vorangetrieben. Routineaufgaben werden delegiert, kreative Aufgaben bleiben menschlich.

Langfristige Perspektiven (2030-2040)

Kulturelle Verschiebung des Kochbegriffs: Die Definition von Kochen wandelt sich: vom handwerklichen Akt zur kuratierten Prozesssteuerung. Küchenchefs werden zu Systemdesignern, die Rezepte für Maschinen schreiben.

Algorithmische Ernährung: KI-basierte Menüplanung, Nährstoffoptimierung und personalisierte Ernährung könnten zur Norm werden – besonders in institutionalisierten Kontexten wie Spitälern, Schulen oder Seniorenheimen.

Verlust von Gastlichkeit und Sinnlichkeit: Die Automatisierung bringt Effizienz, aber gefährdet die soziale und sinnliche Dimension des Essens. Langfristig droht eine Entfremdung vom kulinarischen Erlebnis – es sei denn, neue Formate schaffen Gegenräume.

Regulatorische und ethische Fragen: Mit zunehmender Verbreitung automatisierter Systeme stellen sich Fragen zu Haftung, Lebensmittelsicherheit, Arbeitsrecht und ethischer Verantwortung. Die Gesetzgebung hinkt der Technik oft hinterher. Ganzer sicher lustig dürfte die Auseinandersetzung um den Begriff

«hausgemacht» werden – wenn ein KI-Kochroboter in der Küche im Haus steht, ist es ja im Haus produziert also hausgemacht.

Wie Kochroboter die Lebensmittelindustrie herausfordern

Die Einführung von KI-gesteuerten Kochrobotern wie dem Circus-System markiert nicht nur einen technologischen Wandel – sie verschiebt die tektonischen Platten der kulinarischen Wertschöpfung. Was früher in industriellen Produktionshallen geschah, könnte künftig direkt in der Restaurantküche stattfinden. Die Küche wird zur Fabrik, der Koch zum Operator, das Rezept zum Code.

Die Verlagerung: Von der Industrie zurück in die Küche

Bisher war die Convenience-Produktion – also das Vorbereiten, Portionieren und Verpacken von Lebensmitteln – fest in der Hand der Industrie. TK-Gemüse, Sous-vide-Fleisch, Fertigsaucen: alles kam aus zentralisierten Anlagen, optimiert für Haltbarkeit und Logistik.

Mit KI-Kochrobotern könnte sich das Spiel ändern

Vorproduktion wird zur Echtzeitproduktion: Statt vorgefertigte Produkte zuzukaufen, kann die Küche selbst frisch portionieren, garen und kombinieren – gesteuert durch Algorithmen, nicht durch Handarbeit.

Individualisierung statt Standardisierung: KI-Systeme können Rezepte dynamisch anpassen: weniger Salz, mehr Protein, vegan statt vegetarisch. Das ist mit industriellen Produkten kaum möglich.

Wertschöpfung am Point of Sale: Die ökonomische Leistung – also das, was Umsatz generiert – verlagert sich vom Hersteller zum Betreiber. Die Küche wird zur Produktionsstätte mit direktem Kundenkontakt.



■ Kochroboter der neuesten Generation sind komplette Systeme für die vollautomatische Mahlzeitenproduktion und können rund um die Uhr warme, nährstoffreiche Gerichte zubereiten.

Die Reaktion der Industrie: Gegenhalten mit Systemintegration

Die Lebensmittelindustrie könnte vor einem Dilemma stehen: Entweder sie verliert Marktanteile – oder sie entwickelt neue Produkte, die sich in KI-Küchensysteme integrieren lassen.

Mögliche Strategien

Modulare Vorprodukte für KI-Küchen: Statt fertiger Gerichte liefert die Industrie halbfertige Module: gegarte Komponenten, aromatisierte Fonds, präzise geschnittene Zutaten – optimiert für Robotik und Sensorik.

Softwarekompatible Rezeptbausteine: Hersteller entwickeln Zutaten, die sich digital steuern lassen: z. B. Garzeiten, Texturverhalten, Mischbarkeit – alles dokumentiert für KI-Systeme.

Lizenzmodelle und Datenintegration: Die Industrie könnte Rezeptdaten, Nährwertprofile und Zubereitungsalgorithmen lizenzieren – und so Teil der KI-Küche werden, ohne physisch präsent zu sein.

Der Konflikt: Küche vs. Fabrik

Was früher getrennt war – Produktion hier, Zubereitung dort – verschmilzt. Die Restaurantküche wird zur Miniaturfabrik, die Industrie verliert ihre Exklusivität. Es entsteht ein Machtkampf um die letzte Meile der Kulinarik: Wer kontrolliert die Rezeptur? Wer besitzt die Daten? Wer profitiert von der Automatisierung? Die Antwort ist offen – und wird die Zukunft der Gastronomie und Lebensmittelproduktion entscheidend prägen.

Romeo Brodmann / daspaulimagazin.ch

Alwin Cubasch: *Zu Gast im Automaten – Automatenrestaurants als vermeintliche Zukunftsrestaurants.* Waxmann Verlag, 2023
Uwe Spiekermann: *Künstliche Kost – Ernährung in Deutschland 1840-2020.* Göttingen: Wallstein Verlag, 2018
Circus Group: Offizielle Website circus-group.com



■ Automatenrestaurant in Stockholm (1905): Die gediegene Einrichtung steht im Widerspruch zum fehlenden Service.



■ Die Serienproduktion läuft an: Supermarkt-Ketten wie Rewe zeigen, dass neu entwickelte Kochsysteme nicht mehr experimentell, sondern skalierbar sind.

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

www.gastro-express.ch

Von der App ins Restaurant

Eine Umfrage unter Nutzern eines deutschen Lieferdienstes zeigt, dass viele Kunden über dessen Portal neue Restaurants entdecken – und diese dann auch offline besuchen.

Lieferplattformen entwickeln sich zu Kanälen, über die Menschen lokale Gastronomie und den Handel in ihrer Stadt besser kennenlernen. Das zeigt eine Umfrage der Handelsplattform «Wolt» im Rahmen eines «Local Commerce Reports».

«Fast jeder Fünfte besucht später die Restaurants auch direkt vor Ort.»

83 Prozent der Nutzer geben an, über die Plattform von Wolt regelmässig neue Restaurants und Geschäfte zu entdecken und diese später auch persönlich zu besuchen. Damit bringt die digitale Reichweite realen Kundenzuwachs für Handel und Gastronomie vor Ort.

Die überwiegende Mehrheit der Nutzer gibt also an, regelmässig neue Restaurants über die App zu entdecken, wobei 87% bei einigen oder allen davon erneut bestellen. Viele bestellen dort sogar mehrmals und fast jeder Fünfte besucht später die Restaurants auch direkt vor Ort.

Mehr als die Hälfte der befragten Händler berichtet, dass Wolt ihre Sichtbarkeit steigert, ohne das stationäre Geschäft zu kannibalisieren.

Einige berichten sogar über eine Steigerung der stationären Einnahmen.

Fast die Hälfte der Nutzer hebt hervor, dass Wolt ihnen Zugang zu Restaurants und Geschäften ermöglicht, die sonst nur schwer erreichbar wären. Gleichzeitig sagen fast ebenso

viele der Befragten, dass sie bewusst lokale Händler über Wolt unterstützen möchten.

In Deutschland gaben 71% der befragten Partner an, dass Lieferplattformen für ihr Geschäft wichtig oder sehr wichtig sind.



■ Lieferportale geben Kunden Zugang zu Restaurants, die sonst nur schwer erreichbar wären.

Nein zum direkten Steuerabzug vom Lohn!

Der Basler Grosse Rat hat einem Gegenvorschlag zur SP-Initiative «Keine Steuerschulden dank Direktabzug» zugestimmt, worauf die Initiative zurückgezogen wurde. Da der Gegenvorschlag im Kern denselben fragwürdigen Inhalt hat, ergreifen der Arbeitgeberverband Region Basel, der Gewerbeverband Basel-Stadt sowie die Handelskammer gemeinsam mit den bürgerlichen Parteien und weiteren Partnern das Referendum.

Genau wie die Direktabzugs-Initiative der SP will auch der ebenfalls von linker Seite aufgebrachte und vom Parlament verabschiedete Gegenvorschlag Arbeitgeber dazu verpflichten, bei ihren in Basel-Stadt wohnhaften Arbeitnehmern monatlich einen Betrag für die kantonalen Einkommenssteuern direkt vom Lohn abzuziehen und der Steuerverwaltung zu überweisen.

Der Aufwand für dieses zeitraubende und bürokratische Verfahren steht in keinem Verhältnis zum möglichen Nutzen. Zudem käme es zu einer Verlagerung von Steuerschulden zu anderen Schulden z.B. für Miete, Strom oder Internet.

Gegen 30 Prozent der Steuerpflichtigen haben gar kein steuerbares Einkommen – und

dennoch würden ihnen monatlich die Steuern vom Lohn abgezogen, wenn sie sich nicht aktiv für ein «Opting-out» entscheiden.

Durch das Lohnabzugsverfahren werden die Arbeitgeber zum Vollzugsgehilfen der Steuerverwaltung gemacht, obwohl das Steuerinkasso nicht ihre Aufgabe ist. Und den Firmen wird zusätzlicher bürokratischer Aufwand aufgedrückt, den gerade KMU sich kaum leisten können.

Das Gesetz sieht vor, dass alle Arbeitnehmer die Höhe des Steuerabzugs frei wählen können. Dies bedeutet, dass es für jede Mitarbeiterin und jeden Mitarbeiter potenziell eine eigene Lösung geben würde.

Wie massiv der administrative Aufwand zunähme, verdeutlichen auch folgende Beispiele: Menschen wechseln häufiger als früher ihren Wohnkanton oder ihren Arbeitsort, Unterhaltspflichten ändern sich, und es gibt vermehrt wechselnde Arbeitspensen. Haushalte erzielen ihren Verdienst oft bei mehreren Arbeitgebern, und erst noch in unterschiedlichen Kantonen.

Schliesslich führt der Steuerabzug zu einer Entmündigung der Steuerpflichtigen, denn er konfrontiert sie nicht mehr mit ihren finanziel-

len Verpflichtungen, sondern überlässt es den Arbeitgebern, Steuerprobleme zu lösen.

Der Steuerabzug ist unnötig: Wer Mühe hat, den Überblick über seine finanziellen Verpflichtungen zu behalten und sich zu organisieren, kann bereits heute via Dauerauftrag seine Steuern in Raten zahlen. Eine zusätzliche Aufgabe für die Arbeitgeber und damit eine weitere Regulierung braucht es dafür nicht!



■ Dominik Marbet
Direktor Arbeitgeberverband Region Basel



Das Bio-Sortiment zum Profipreis

transgourmet.ch/natura