



# baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

## UNSERE THEMEN

Ärgernis Parkgebühren: 3 Franken pro Stunde, die ganze Nacht!	4
Schweiz hat höchste Dichte an Michelin-Sternen in Europa	4
Motion will Internetplattformen Knebelverträge verbieten	5
Perlen aus dem Archiv: Im Steinenquartier	6
Fair-Preis-Initiative on the road	8
Unsinniger Widerstand gegen Fernbusse	9
Einkaufstourismus am Wendepunkt?	10

## Impressum

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

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

**Redaktion**  
Maurus Ebnetter, Binningen  
ebnetter@baizer.ch

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

**Druck**  
Kurt Fankhauser AG, Basel  
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der  
**schweiz**

## Ausgehmeile meldet sich kraftvoll zurück

# Aufbruchstimmung in der Steinen

***In den letzten Jahrzehnten erlebte die Steinenvorstadt ein Auf und Ab. Heute sind die Frequenzen an der legendären Kino- und Beizenstrasse nicht mehr so hoch wie um die Jahrtausendwende, doch es geht wieder aufwärts. Zu verdanken ist das in erster Linie Unternehmern, die kräftig investieren und ihre Betriebe mit Herzblut führen.***

Im 19. Jahrhundert eröffneten im Steinenquartier zahlreiche Bierhallen, Weinstuben und einige Hotels. Die Entwicklung zu einem Vergnügungsviertel modernen Zuschnitts begann 1912, als Karl Kuchlin sein Variété-Theater eröffnete, auf dessen Bühne später Weltstars wie Josephine Baker oder Maurice Chevalier standen.

**«Die Steinen hat ihren Weg gefunden und ist aktuell, ideal und gut positioniert.»**

Nach dem Ersten Weltkrieg setzte eine typische Clusterbildung ein: Es entstanden mehrere Kinos, darunter 1929 mit dem Capitol das erste Tonfilmtheater der Stadt (das erste Kino in Basel überhaupt eröffnete 1907 an der Freien Strasse). Nach dem Zweiten Weltkrieg folgten Spielsalons, Cafés, Bars, Dancings und Diskotheken. Nichtsdestotrotz war die «Steinen» stets auch eine beliebte Einkaufsstrasse.

«Die Steinenvorstadt hat sich in den letzten Jahren sehr gut entwickelt und einen spannenden Mix erhalten, sowie stetig neue und interessante Konzepte», sagt Mathias Böhm, Geschäftsführer der Pro Innerstadt Basel. Er hält die Strasse für einen «Top-Standort in ihrem Segment».

Markus Thommen von der Vorest AG ist ebenfalls von den Qualitäten der Strasse überzeugt: «Die Steinen war, ist und bleibt für die Gastronomie ein ausgezeichneter Standort», so Thommen, der schon seit über dreissig Jahren an Betrieben im Quartier beteiligt ist – früher an Spielsalons, Diskotheken und Restaurants, heute noch an der Brasserie Kuchlin und am Bistro Wulggegratzer.

Antonio Anneckiarico ist Franchisenehmer der Desperado Swiss AG, deren System insgesamt neun Tex-Mex-Lokale in verschiedenen Schweizer Städten umfasst. Er sagt: «Wir haben unseren Standort bewusst in der Steinen ausgesucht, denn hier ist die Ausgehmeile von Basel.»

> nächste Seite



Das Leben in der Steinenvorstadt pulsiert. Zu den angesagten Adressen gehört das neu eröffnete Soho. Wie in der Steinen weit verbreitet, hat der Betrieb auch eine Aussenbar.

Ist die Steinen wirklich ein erstklassiger Standort? «Ja, bestimmt», findet Camille Derron, Geschäftsleitungsmitglied der Gastrag AG, die in der Steinen-vorstadt drei Betriebe führt. «Es kommt aber drauf an, für wen und was», schränkt er ein. «Eine gute Mischung ist das Rezept, jetzt stehen Bars in Reih und Glied. Früher traf man sich in der Steinen zum Einkaufen und blieb dann dort», sagt Derron. Den Hauptgrund, wieso diese Nutzung stark zurückgegangen ist, sieht er im Eurokurs.

### «Das Steinenbachgässlein hat viel Potenzial und Luft nach oben.»

Der Angebotsmix hat sich stark verändert. Kleiderläden und andere Einzelhändler wurden zurückgedrängt, während die Zahl der gastgewerblichen Betriebe in den letzten zwanzig Jahren förmlich explodierte. Nicht alle Konzepte können sich allerdings halten. So schafften es beispielsweise Pizza Hut, Sam's Pizza und Spiga nicht, sich dauerhaft zu etablieren.

Auch Markus Thommen von der Vorest AG sieht die Entwicklung nicht unkritisch. Zwar findet er es positiv, dass die Steinenvorstadt «eine richtige Ausgehmeile» geworden ist, doch sei der Mix zwischen Gastronomie und Detailhandel verloren gegangen und die Strasse mittlerweile zu klein und eng, um im Sommer all die Leute aufzunehmen. Thommen beobachtet, dass die Steinen tagsüber an Zuspruch verliert: «Unter der Woche haben viele Gastbetriebe Mühe, und alles konzentriert sich auf das Wochenende.»

Mathias Böhm von der Pro Innerstadt sieht es so: «Die Steinen hat ihren Weg gefunden und ist aktuell, ideal und gut positioniert.» Tatsächlich haben nur wenige andere Strassenzüge in Basel ein so klares Profil. Eines, das nicht allen, aber doch sehr vielen Leuten gefällt. «Die Strasse lässt gewisse Konzepte in der jetzigen Positionierung nicht zu», sagt denn auch Böhm.

Bis Mitte der 1990er Jahre fuhren Autos durch die Steinenvorstadt. Die Strasse war bei jungen Männern beliebt, weil sie dort einem grösseren Publikum ihre «Schlitten» und Stereoanlagen vorführen konnten. Der Grund, weshalb der Wechsel zur Fussgängerzone kaum Schwierigkeiten bereitete, liegt bei den beiden grossen Parkhäusern in unmittelbarer Nähe. Diese sind ein klarer Standortvorteil. Auch die Erschliessung mit dem öffentlichen Verkehr ist hervorragend, können Besucher doch an der Heuwaage, beim Theater oder am Barfüsserplatz aussteigen.

«Bevor die Steinen zur Fussgängerzone wurde, gab es am meisten Rummel und eine gute Mischung aus verschiedenen Branchen», findet Camille Derron, der schon seit den 1980er Jahren im Quartier tätig ist. «Jedoch war das auch die Zeit von gewalttätigen Jugendgangs», so Derron. Die Fussgängerzone habe die Qualität verbessert und sei wegen der Boulevard-Möglichkeiten für die Gastronomie interessant.

Momentan geht die Entwicklung der Steinenvorstadt klar Richtung Ausgehmeile, vor allem im oberen Teil zwischen Heuwaage und Stänzlergasse. «Ich glaube dieser Trend wird sich weiter akzentuieren», glaubt Antonio Anecchiarico vom Desperado. «Die Steinen erlebt aktuell spannende Anpassungen – neue Gastrokonzepte, coole Trendlokale und zeitgemässe Shops», findet Matthias Böhm.

Viele Betreiber glauben an die Zukunft des Standorts. Sie investieren zum Teil beträchtliche Summen. Das ehemalige Pomodoro wurde vor vier Jahren aufwendig in ein Restaurant der Pizzeria-Kette «Molino» umgebaut. Der Union Diner und eine zweistöckige Tibits-Filiale haben sich an der Stänzlergasse installiert. Auch Burger King und Starbucks setzen auf die Steinen.

Die bereits 1998 eröffnete All Bar One, die bekannt für gute Weine und hausgemachtes Bier ist, gab sich letzten Sommer ein neues Kleid. Vor einem Jahr eröffnete die Swissbar Group, die verschiedene Lokale in Bern und Biel betreibt, an der Steinenvorstadt das Restaurant El Mexicano mit der Cuba-Bar. Und der alteingesessene Club 59 hat eine Bar zur Steinenvorstadt hin eröffnet.

Zu den aufsehenerregendsten Eröffnungen der letzten Zeit gehört das Tex-Mex-Lokal Desperado, welches es inklusive Terrasse auf fast 300 Plätze bringt. Und gleich gegenüber, am Standort des ehemaligen Spielsalons Domino, hat mit dem Soho eine spektakuläre Bar mit Eventraum und Club im Untergeschoss eröffnet. Die Gastrag setzt ebenfalls auf ein neues Konzept und ging mit dem Fast-Casual-Restaurant «Kuuhl – Elsas Alpenküche» an den Start.

### «Will die Steinen zum Ausgehviertel mit überregionaler Anziehungskraft werden, braucht es weitere Schritte nach vorn.»

Es macht sich eine Aufbruchstimmung breit, die zu Gedanken führt, wie die angrenzenden Strassenzüge besser ins Produkt «Steinenvorstadt» integriert werden könnten. Das Angebot an der Steinentorstrasse passt nicht so richtig. «Stören tut es zwar nicht», wie sich Antonio Anecchiarico ausdrückt, «aber die Steinenvorstadt ergänzen leider auch nicht.» Er fände es interessant, wenn das Steinenbachgässlein und der Birsig-Parkplatz bewusst als Flaniermeile oder Kaffeestrasse entwickelt würden.

Erste Ansätze sind da, wie unter anderem die Pizzeria Artigiano, das Negishi und das O'Neills beim Birsig-Parkplatz sowie der Balz-Club, die Baltazar Bar und das Kelim am Steinenbachgässlein zeigen. Und auch an der Steinentorstrasse gibt es erfolgreiche Konzepte, z.B. Paddy Reilly's Irish Pub, Yoko Sushi oder den Besenstiel – vom Barfüsserplatz, der an die Steinenvorstadt angrenzt, ganz zu schweigen. Die Heuwaage hingegen ist trotz etablierten Lokalen wie dem Birseckerhof oder der Osteria Little Italy etwas gesichtslos, doch wird sich das mit der Eröffnung des Ozeaniums im Jahr 2023 ändern.

Der Gedanke, das Ausgehviertel sinnvoll zu erweitern, treibt auch Arton Krasniqi vom Soho um: «Das Steinenbachgässlein hat viel Potenzial und Luft nach oben. Dieses sollte man dringend aufwerten mit tollen Betrieben oder Kleiderläden, am besten noch mit Boulevardfläche zum Verweilen», schlägt er vor. Wenig begeistert ist Krasniqi vom Angebot

rund um die Heuwaage. Die dortigen Strip-Lokale und das ganze stille Gewerbe würde er am liebsten ersetzen mit «tollen Restaurants und Bars, mit Betrieben im Beauty-Bereich oder mit einem Mix davon».

«Die Seitenstrassen haben sich in den letzten Jahren durch tolle, neue Konzepte wie das Tibits gut entwickelt. Ich sehe hier jedoch noch Potential und Wachstumsmöglichkeiten», sagt Mathias Böhm von der Pro Innerstadt.

### «Die Hausbesitzer wollen sich eine goldene Nase verdienen und haben keine Ahnung, mit welchen Kosten ein Gastronomiebetrieb rechnen muss.»

Will die Steinen zum Ausgehviertel mit überregionaler Anziehungskraft werden, braucht es weitere Schritte nach vorn. Dazu gehören Angebote, die momentan etwas zu kurz kommen. «In der Steinen einen Club zu eröffnen ist entweder ganz unmöglich oder aufgrund der Lärmschutzvorschriften unglaublich teuer», bedauert Anecchiarico.

«Ein gutbürgerliches Restaurant würde der Steinen sicher noch guttun», findet Markus Thommen. Auch für Arton Krasniqi ist die Mischung noch nicht ganz perfekt: «Es fehlt ein Ort, wo man gutes Essen bekommt – kein Fastfood, aber auch kein teures Restaurant.»

Die Stärken der Basler Ausgehmeile sind offensichtlich, doch gibt es auch Schwächen. Camille Derron bedauert, dass es die IG Steinen und die Weihnachtsbeleuchtung nicht mehr gibt. Zudem sieht er bei den uneinheitlichen Öffnungszeiten und der «oft lieblosen Gestaltung» vieler Geschäfte Defizite.

Viel zu reden geben die hohen Mieten. «Die Hausbesitzer wollen sich hier eine goldene Nase verdienen und haben keine Ahnung, mit welchen Kosten ein Gastronomiebetrieb rechnen muss. Sie sehen nur den Freitag und Samstag und wollen kräftig abbassieren», findet Markus Thommen.

Auch der Detailhandel könne die Mieten offenbar nicht mehr bezahlen. Das erkläre, weshalb «diese wertvollen und wichtigen Geschäfte nach und nach verschwinden». Es sei keine Lösung, dann einfach noch einen Gastronomiebetrieb zu eröffnen, denn irgendwann laufe das Fass über. Thommen warnt: «Der Kuchen wird nicht grösser, die einzelnen Stücke werden kleiner. Es war noch nie so schwierig wie 2016, die Umsätze zu halten.»

Arton Krasniqi findet, die Mieten sollten zwischen 15 und 20 Prozent niedriger sein. Ein Unternehmer, der nicht genannt sein möchte, sagt, die hohen Mieten würden einen anständigen Cash Flow verunmöglichen. Camille Derron sieht die Mietzinse der Liegenschaften ebenfalls als Gefahr. Daneben machen ihm auch Vorschriften der Behörden, insbesondere der Stadtbildkommission, zu schaffen.

Zwar hält auch Antonio Anecchiarico die Mieten im Vergleich zu den Frequenzen für sehr hoch. Sie seien aber dennoch erschwinglicher als in ähnlich

zentralen Lagen in Zürich. Auch Mathias Böhm von der Pro Innerstadt gibt teilweise Entwarnung: «Grundsätzlich hat die Steinen, nach meinen Informationen, einen sicher nicht tiefen, aber normalen, zeitgemässen Mietpreis-Mix.»

Fazit: Die Steinen holt Marktanteile zurück. Noch offen ist, ob sie ihre Anziehungskraft so stark steigern kann, dass die Kapazitätsausweitung kompensiert wird. Fragezeichen gibt es vor allem, was die Frequenzen tagsüber und unter der Woche angeht. Es bleibt zu hoffen, dass die Vermieter Mass halten und dem Ladenmix wieder mehr Beachtung schenken. Entwickelt sich das Grossbasler Ausgehviertel weiter, werden die Veränderungen auch der übrigen Innenstadt wichtige Impulse geben.



Der legendäre Club 59 hat sich in den letzten 57 Jahren mehrmals neu erfunden. Eine Aussentheke hat der Betrieb unter der Leitung von Astrit Dervishaj schon länger. Nun wurde eine neue Bar zur Steinenvorstadt hin eröffnet.



Im Herbst eröffnete mit dem Desperado ein weiterer Tex-Mex-Betrieb in der Steinen. Die Bar des zweistöckigen Restaurants verfügt über die grösste Tequila- und Mezcal-Auswahl der Schweiz.



So beschaulich geht es in der Steinen selten zu. Das Kuchlin ist die Urzelle der modernen Ausgehmeile. Die Brasserie und deren Konzept wurden vor kurzem einem Facelifting unterzogen.



An den Rändern gibt es Entwicklungspotential. Hoch über dem Steinenbachgässlein befindet sich die Baltazar Bar, die für gute Cocktails bekannt ist und deren Terrasse schon lange kein Geheimtipp mehr ist.



Wie kann der Birsig-Parkplatz besser ins Ausgehviertel integriert werden? Peter Senn versucht mit seinem Irish Pub O'Neills eine Antwort zu geben.

## Alpin inspirierte Küche

Die Gastronomieszene der pulsierenden Steinenvorstadt wächst weiter. Die Gastrag eröffnete im Oktober ein neues Fast-Casual-Format mit dem Namen «kuuhl – Elsas Alp-chuchi». In neuer Liegenschaft präsentiert sich das Konzept über zwei Etagen in alpinem Look mit viel Holz, Granit und Glas.

Vielseitig, saisonal und mit hohem Bio-Anteil werden ganztägig klassische Gerichte wie Älplermagronen, Capuns, Alphörnli, oder Risotto mit Alpkäse frisch zubereitet und in stilvollem Ambiente angeboten. Zum Dessert gibt's Gletschermilch oder einen Sennenkaffi mit Schaum in Bergform – zu geniessen am besten in der grossen Gondel im Obergeschoss.

Das Lokal hat 111 Sitzplätze und bietet traditionelle Rezepte aus der Alpenregion. Bestellt werden Tagesspezialitäten unter dem Motto «es het so langs het» oder «la carte-Gerichte» direkt bei den Köchinnen an der Station. Gastgeberin Margaretha Inäbnit setzt mit ihrem Team auf ausgesuchte, qualitativ hochwertige Produkte, die modern interpretiert werden und eine unkomplizierte Verpflegung ermöglichen.

Betrieben wird das Restaurant von der Gastrag AG, die in Basel unter anderem mit den Konzepten Papa Joe's, Mr Pickwick, Mister Wong und Kohlmann's präsent ist. Die Gastrag wurde 1968 gegründet und verfügt heute schweizweit über 24 Betriebe mit 325 Mitarbeitern. Der Jahresumsatz der Gruppe belief sich 2015 auf rund 51 Millionen Franken.



Das «Kuuhl» positioniert sich im Wachstumssegment der gehobenen Schnellverpflegung. Es gibt alles auch zum Mitnehmen in einer umweltfreundlichen Verpackung.

## Ärgernis Parkgebühren

In Basel müssen Parkuren in Zentrumsnähe rund um die Uhr bedient werden. Das allein ist schon ein Ärgernis, sind doch ähnlich gelegene Parkplätze in anderen Städten abends und am Sonntag meist gratis. Besonders störend ist der horrende Tarif: 3 Franken pro Stunde, die ganze Nacht.

Wer sein Auto in der weissen Zone beispielsweise beim Birsig-Parkplatz, an der Henric-Petri-Strasse, auf der Lyss oder in der Nähe des Claraplatzes abstellt, bezahlt für den Zeitraum von

**«Motorisierte Kunden weichen zunehmend an Orte aus, wo sie günstiger oder gar gratis parkieren können.»**

19 Uhr abends bis 7 Uhr morgens sage und schreibe 36 Franken! Die exorbitanten Gebühren in den Abend- und Nachtstunden behindern die Gastronomie, die Hotellerie und die Freizeitindustrie im Wettbewerb mit anderen Städten.

Beispiel 1: Eine Gruppe von jungen Leuten, die mit dem Auto von Möhlin nach Basel kommt, um sich in Basel einen Kinofilm anzuschauen, wird sich das nächste Mal zweimal überlegen, ob es nicht besser ist, gleich nach Weil ins Kinocenter zu fahren. Dort ist nicht nur der Eintritt viel günstiger, sondern auch das Parkieren gratis. Die abwandernden Kunden fehlen nicht nur den Kinos, sondern auch den Take-Aways, Restaurants und Bars.

Beispiel 2: Ein Paar aus dem Elsass verbringt wieder einmal einen Abend in Basel – im Wissen darum, dass hier vieles teurer ist. Sie treffen um 19 Uhr ein, schauen sich bis 20 Uhr ein paar Läden an, kaufen zwei T-Shirts, gehen eine Pizza essen und danach noch in eine Bar. Gegen 23 Uhr machen Sie sich auf den Weg nach Hause. Der Abend hat ihnen gefallen, doch etwas betrübt sie: Das Parkieren war teurer als bei ihnen zuhause eine Pizza!

In der Stadt Zürich ist das Parkieren in der weissen Zone zwischen 20 Uhr und 9 Uhr morgens bis auf ganz wenige Ausnahmen gratis, ebenso in Genf zwischen 19 und 7 Uhr, in Colmar zwischen 19 und 8 Uhr sowie in Lörrach zwischen 19 und 9 Uhr morgens. Nur Basel bewegt sich ganz allein in seinen eigenen Tarifsphären und verliert deshalb Wertschöpfung in Millionenhöhe, denn motorisierte Kunden weichen zunehmend an Orte aus, wo sie günstiger oder gar gratis parkieren können.

Die völlig überrissenen Parkgebühren am Abend und in der Nacht sind ein derart grosses Problem, dass der Wirtverband Basel-Stadt eine kantonale Volksinitiative plant für den Fall, dass sich hier nicht innert nützlicher Frist substantiell etwas bewegt. Immerhin hat der Grosse Rat einen Anzug von Stephan Mumenthaler (FDP) überwiesen, der die Regierung bittet, die Situation zu prüfen.



■ Parkieren in der Gebührenhöhle: 3 Franken pro Stunde, auch nachts und sonntags. Zahlbar nur mit Münzen!



■ «Schlau parkieren» in Mulhouse: Bezahlung per SMS möglich, 1.50 Euro pro Stunde und von 19 Uhr abends bis 9 Uhr morgens gratis.

# Knebelverträge der Internetplattformen sollen verboten werden

**Ständerat Pirmin Bischof (CVP/SO) hat eine Motion eingereicht, die den Bundesrat beauftragt, Gesetzesänderungen vorzulegen, um die sogenannten «engen Preisparitätsklauseln» zwischen Buchungsplattformen und Hotelbetrieben zu verbieten. Die Motion wird von weiteren zwanzig Ständeräten unterstützt.**

Ein Grossteil der Hotelübernachtungen wird heutzutage über internationale Online-Portale gebucht. Aufgrund der Marktdominanz der Buchungsplattformen sind die Hotels faktisch gezwungen, diese Distributionskanäle zu nutzen. Neben der Zahlung hoher Kommissionen werden Hotels zur Einhaltung der sogenannten engen Paritätsklauseln verpflichtet. Hoteliers dürfen auf ihren eigenen Websites keinerlei günstigere Angebote anbieten als auf einer Buchungsplattform.

Mit der Einschränkung dieses für jeden Hotelbetrieb essentiellen Direktvertriebskanals wird die unternehmerische Freiheit massiv behindert. Die Weko hatte 2012 eine kartellrechtliche Untersu-

chung gegen die drei marktbeherrschenden «Online Travel Agencies» in der Schweiz eröffnet. 2015 hat sie dann allerdings lediglich die sogenannten

**«Die europäischen Nachbarn haben bereits auf gesetzlicher oder richterlicher Ebene reagiert.»**

«weiten Paritätsklauseln» der Buchungsplattformen verboten. Bezüglich der engen Paritätsklauseln wollte sie «mangels aussagekräftiger Erfahrungswerte» zum damaligen Zeitpunkt noch keine definitive Beurteilung vornehmen.

Die europäischen Nachbarn haben für ihre Ho-

tellerie bereits auf gesetzlicher oder richterlicher Ebene reagiert. Deutschland und Frankreich haben solche Knebelklauseln in der Zwischenzeit verboten. In Italien ist eine Gesetzesänderung im Senat hängig, in Österreich wird eine entsprechende gesetzliche Bestimmung schon bald in Kraft treten. Somit besteht auch in der Schweiz dringender Handlungsbedarf, die engen Paritätsklauseln zu verbieten, damit die hiesige Hotellerie nicht einen weiteren Wettbewerbsnachteil im internationalen Markt erleidet.



■ Erhalten die Hoteliers bald wieder ihre unternehmerische Freiheit zurück?

## Höchste Sterne-Dichte

Die Schweiz bleibt das Land mit den meisten Michelin-Sternen pro Einwohner in Europa. Für die Ausgabe 2017 des bekannten Gastronomieführers zeichneten die Tester insgesamt 117 Häuser mit einem oder mehreren Sternen aus. Das sind 20 Prozent mehr als vor fünf Jahren.

Neu in die 2-Sterne-Liga aufgerückt sind das «Silver» in Vals und das «Ecco» im Zürcher

Hotel Atlantis. Die Gesamtzahl der Schweizer 1-Stern-Häuser liegt jetzt bei 95. Zwölf Adressen erhielten erstmals die begehrte Auszeichnung. Darunter befindet sich mit dem «Tsé Fung» in Genf auch ein Restaurant mit chinesischer Küche und mit dem «Mequ» in Gstaad ein japanisches Restaurant. Neu mit einem Stern prämiert wurde unter anderem auch das Restaurant Le Murenberg in Bubendorf.



Bild: Atlantis by Giardino

### Gericht pfeift kantonale Kontrolleure zurück

Das Genfer Verfassungsgericht hat ein Urteil zum kantonalen Gesetz über die Arbeitsaufsicht und die Arbeitsbeziehungen gefällt und festgelegt, dass sich das neue kantonale Organ für die Arbeitsaufsicht (inspection des entreprises) betreffend Gesamtarbeitsverträgen nicht in den Kompetenzbereich der Paritätischen Kommissionen einmischen darf. Damit ist klar, dass die Sozialpartner die Kontrolle ihrer GAV nach wie vor selber organisieren. Die von ihnen eingesetzten Organe haben die alleinige Kompetenz auf diesem Gebiet. Sie sind frei zu handeln oder nicht zu handeln, und dabei vorzugehen, wie sie dies für richtig halten.

### Wirtepatent

Der Grosse Rat des Kantons Basel-Stadt hat einen Anzug von Thomas Gander (SP) betreffend Wirtepatent an die Regierung überwiesen. Diese muss nun innert zwei Jahren prüfen und berichten, ob der Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastronomiebetriebs weiter vorgeschrieben werden soll.



# PERLEN AUS DEM ARCHIV

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

## TEIL 6: IM STEINENQUARTIER

In der Steinvorstadt und an der Steintorstrasse war schon immer viel los. Wehmütig erinnern sich ältere Semester an das Variété Küchlin, das Café Broadway, das heimelige Dézaley, den Besenstiel, die Alte Bayrische und andere Orte des Genusses, der Geselligkeit und Unterhaltung. Einst bekannte Lokale wie das Breo (Brauerei Löwenfels) kennen auch die ältesten Baslerinnen und Basler nur noch vom Hörensagen.



Zur Weinstube Abt gehörte eine Bäckerei mit stadtbekanntem Wähen (1936).



Steinvorstadt 13: Hubertusecke im Restaurant Steinenklosterli (1960).



Steinvorstadt 32: Das Steinestübli in der Basler Kanne (1960).



Das spätere Steineck: Gaststube des Hotels Europäischer Hof (1901).



Legendär: Die Alte Bayrische Bierhalle zum Franziskaner (1917).



Beliebter Treffpunkt bis spät abends: Die Steinenmühle (1969).

# Inspiration inklusive.

Entdecken Sie diesen und viele weitere Weine der Selection Schwander exklusiv in Ihrem CCA-Markt.

selection | schwander  
ausgesuchte weine

Exklusiv für Sie ausgewählt:  
Campos de Luz Blanco



QR-Code scannen und weitere Weine entdecken.  
[www.cca-angehrn.ch/schwander](http://www.cca-angehrn.ch/schwander)

EIN GESCHÄFTSBEREICH VON SAVIVA  
Wine Food Services

# Fair-Preis-Initiative on the road

Die Unterschriftensammlung für die eidgenössische Volksinitiative «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise» läuft auf Hochtouren. Mehrere Mitglieder des Initiativkomitees und weitere Befürworter kamen in der Berner Altstadt zusammen, um gemeinsam Unterschriften zu sammeln.

Mit von der Partei waren unter anderem Prisca Birrer-Heimo (Präsidentin Stiftung für Konsumentenschutz), Oliver Müller (Direktor Swissmechanic), Casimir Platzer (Präsident GastroSuisse) sowie der emeritierte Rechtsprofessor Roger Zäch.

Rudolf Strahm hat für die Fair-Preis-Initiative eine Ausnahme gemacht. Normalerweise gehe er nicht

«Die Initiative strebt eine umfassende Einkaufs- und Importfreiheit an.»

mehr Unterschriften sammeln. «Das Anliegen ist mir aber so wichtig, dass ich gerne geholfen habe», sagt der ehemalige Preisüberwacher.

Die Fair-Preis-Initiative strebt eine umfassende Einkaufs- und Importfreiheit für Produkte an, für welche Nachfrager in der Schweiz keine ausreichenden und zumutbaren Ausweichmöglichkeiten haben. Das wird es internationalen Konzernen stark erschweren, ihre hiesigen Vertriebssysteme abzuschotten und ungerechtfertigte Schweiz-Zuschläge durchzusetzen.



Christophe Hans (Hotellerieuisse), Rudolf Strahm (ehemaliger Preisüberwacher), Casimir Platzer (GastroSuisse), Prisca Birrer-Heimo (Stiftung für Konsumentenschutz), Prof. Roger Zäch.



Im direkten Kontakt mit den Stimmbürgern: Andreas Züllig, Präsident von Hotellerieuisse.



# Unsinniger Widerstand gegen Fernbusse

In Deutschland setzen immer mehr Fahrgäste auf das Verkehrsmittel Fernbus. Die Umweltbilanz der Busse ist hervorragend. In der Schweiz stossen die Anbieter dennoch auf Widerstand.

Im Jahr 2015 beförderten Fernbusse in Deutschland nach Zahlen des Statistischen Bundesamtes 23 Millionen Fahrgäste. Jahr für Jahr nimmt in unserem Nachbarland die Anzahl der Fernbuslinien zu. Die mittlerweile 300 Linien werden zudem häufiger bedient: Passagiere können aus rund 4500 innerdeutschen Fahrten pro Woche wählen. Die Sitzplatzauslastung beträgt dabei hohe 59 Prozent. Das geht aus Zahlen des IGES-Instituts hervor.

«Mit der stark gestiegenen Auslastung hat der Bus in Klima- und Umweltfragen seine Werte noch mal verbessert» sagt Christiane Leonard, Geschäftsführerin des Verbandes Deutscher Omnibusunternehmer. Je mehr Passagiere im Bus sitzen, desto mehr sinkt der durchschnittliche Verbrauch von Treibstoff und Ausstoss von CO2 pro Fahrgast. «In Fragen Klima- und Umweltfreundlichkeit kann dem Bus keiner das Wasser reichen», so Leonard. Im

Gegensatz zur Eisenbahn steht der Fernbus für alle Kosten, die er auf der Strasse verursacht, gerade: Er deckt seine Wegekosten auf der Autobahn zu 130 Prozent, während ICE-Züge nur einen Wegekostendeckungsgrad von 25 Prozent erreichen.

«Die Politik hat mit der Liberalisierung des Fernbusverkehrs 2013 alles richtig gemacht, der Wettbewerb im Fernverkehr hat sich damit verbessert», so Leonard. Auch die Bahn habe 2015 wieder mehr Fahrgäste befördert. Bus und Bahn zusammen könnten dem motorisierten Individualverkehr also Fahrgäste abtrotzen. Die Behörden stellen den

«In Fragen Klima- und Umweltfreundlichkeit kann dem Bus keiner das Wasser reichen.»

Busunternehmen ebenfalls ein positives Zeugnis aus. Gemäss einem Bericht der EU-Kommission gibt es nur wenige Beschwerden und um die Fahrgastrechte sei es gut bestellt. Auch das deutsche Eisenbahnbundesamt und die Schlichtungsstelle Öffentlicher Personenverkehr legen in ihren Berichten ähnliche Ergebnisse vor.

Der deutsche Marktführer FlixBus ist auch in der Schweiz tätig, allerdings aus rechtlichen Gründen nur mit grenzüberschreitenden Fahrten. Ab Bern, Basel, Chur und Zürich gibt es zahlreiche Verbindungen ins Ausland. Wegen des «Cabotageverbots» dürfen Reisende zwar beispielsweise von Zürich zum EuroAirport fahren, weil dieser auf französischem Boden liegt, nicht jedoch beim Busterminal an der Meret-Oppenheim-Strasse beim Bahnhof SBB aussteigen. Was einige dennoch tun, wie die «Tagesschau» berichtete.

Laut einem Artikel der Zeitschrift «Bilanz» möchte FlixBus gerne auch innerschweizerische Linien betreiben. Das Unternehmen prüfe nun, ob und wie beim Bundesamt für Verkehr Konzessionsbegehren eingereicht werden können. Im Fokus stehen Verbindungen zwischen den grossen Städten – für Preise ab 10 Franken. Keine Freude an einer solchen Konkurrenz hat die SBB. Sie hat bereits Widerstand angekündigt.



Bieten Busunternehmen bald auch innerschweizerische Linien an? Die Eisenbahnlobby bekämpft solche Pläne reflexartig, ohne gute Gründe angeben zu können.

Gastroconsult   
nahe. kompetent.



Dank Nähe und Kompetenz erleichtern wir Ihren Alltag. Mit unserer langjährigen Erfahrung in Treuhand, Prüfung und Beratung unterstützen wir Ihren Erfolg. Das macht uns seit 1921 zur Nummer 1 in der Schweiz für Restauration und Hotellerie.



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

## Kundenfreundliche Terminals

Basel profitiert von bis zu 200 internationalen Busverbindungen pro Tag. Was jedoch fehlt, ist ein attraktives und kundenfreundliches Car-Terminal. Der Regierungsrat möchte die Situation möglichst rasch verbessern. In einem ersten Schritt sollen kurzfristig die bestehenden Standorte am Bahnhof SBB und beim Badischen Bahnhof optimiert und mit zusätzlichen Halteplätzen ergänzt werden. Mittelfristig sollen vollwertige Car-Terminals entwickelt werden, wobei auch der Standort Erdbeergraben zur Diskussion steht.

# Einkaufstourismus am Wendepunkt?

Es gibt Indizien, wonach der Einkaufstourismus auf hohem Niveau etwas abflaut. Vor allem in Konstanz scheint der Höhepunkt überschritten. In der Region Basel nahm der Kaufkraftabfluss ins benachbarte Ausland jedoch nochmals zu.

Die Handelszeitung berichtete von Händlern in Konstanz, die rückläufige Umsätze mit Schweizer Kunden verzeichnen. Zahlen der Zollverwaltung deuten ebenfalls darauf hin, dass die Einkäufe im Ausland sinken: Mehrwertsteuerzahlungen, die Schweizer bei der Einfuhr ihrer Einkäufe machen, gingen in fünf von sieben Zollkreisen zurück.

Daten des Zahlungsverarbeiters Six Group zeigen für die Region Basel allerdings einen gegenläufigen Trend. Hier nahmen die Umsätze von Schweizern mit Maestro-Karten im Grenzgebiet leicht zu, wäh-

rend in den Grenzgebieten bei Genf, beim Tessin oder bei Kreuzlingen die entsprechenden Kartenumsätze nach unten zeigten.

**«Bei vielen Schweizer Konsumenten scheint eine gewisse Sättigung erreicht.»**

Bei vielen Schweizer Konsumenten scheint eine gewisse Sättigung erreicht. Dazu könnten überfüllte Läden und zunehmende Verkehrsprobleme im Ausland beigetragen haben. Zudem sind im

Schweizer Detailhandel die Preise unter Druck, während sie im Ausland leicht ansteigen.

Eine Entwarnung ist nicht angebracht, denn der Einkaufstourismus hat in den letzten Jahren extreme Ausmasse angenommen. Während sich die Maestro-Umsätze von Schweizer Kunden in Konstanz innert sechs Jahren fast verfünffachten, sanken sie diesseits der Grenze in Kreuzlingen um mehr als die Hälfte!



Bild: Tourist Information Konstanz GmbH

In Konstanz gehen die Umsätze von Schweizern erstmals seit langem wieder zurück. Ein Grund dürfte bei den Parkplatzproblemen in der süddeutschen Shoppingdestination liegen.



## Holen Sie sich das Beste oder lassen Sie es liefern.

**Gastro Express**

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

Der kostenlose Online-Marktplatz für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche

Prodega Markt  
Transgourmet Schweiz AG  
Singerstrasse 12  
4052 Basel  
Telefon 061 315 14 14  
[www.transgourmet.ch](http://www.transgourmet.ch)  
[shop.transgourmet.ch](http://shop.transgourmet.ch)

**PRODEGA  
GROWA  
TRANS-GOURMET**

**Unterschreiben Sie die Fair-Preis-Initiative!**



**JA** zu tieferen Konsumentenpreisen  
und höherer Kaufkraft.

**JA** zu fairen Beschaffungspreisen  
und dadurch wettbewerbsfähigen Unternehmen.

**JA** zu sicheren Arbeitsplätzen  
und guten Löhnen.

[www.fair-preis-initiative.ch](http://www.fair-preis-initiative.ch)