



# baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

## Mitgliederversammlung

Montag, 6. Mai 2019  
Werk 8, Dornacherstrasse 192  
Türöffnung 15 Uhr

## UNSERE THEMEN

Freizeitourismus gewinnt in Basel an Bedeutung	3
Sylvia Vonlanthen: Dem Kaffee verschrieben	6
Genusswoche Basel: Mitmachen und profitieren!	7
Das langsame Ersticken des Stadtlebens	9
Wirtepatent ist gut für unsere Gäste und Mitarbeiter	10
Logorrhoe statt einfacher Kenntnissnahme	11

## Impressum

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet. Unser Mitgliedermagazin baizer.ch erscheint sechsmal jährlich. Die Erstausgabe erschien 1928 unter dem Titel «Der Basler Wirt». Auflage dieser Ausgabe: 1700

### Herausgeber

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

### Redaktion

Maurus Ebner  
Hans-Peter Fontana  
Dr. Alex Hediger

### Gestaltung

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

### Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel  
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der  
schweiz

## Convenience-Stores auf dem Vormarsch Das grosse Geschäft mit dem kleinen Hunger

**Der Trend zur schnellen Verpflegung für mittags und zwischendurch hält an. Ein immer grösseres Stück des Kuchens schneiden sich dabei Convenience-Stores ab. Kleinflächige Formate wie «Migrolino», «Coop to go» oder «avec» eroberten sich einen festen Platz im Markt und erwirtschaften mit Snacks und einem verschlankten Sortiment an Waren des täglichen Bedarfs ein Umsatzvolumen von 4.5 Milliarden Franken.**

Das Geschäft mit dem kleinen Hunger wächst seit 2013 jährlich um vier Prozent. Besonders die günstige Lage in Bahnhöfen, Fussgängerzonen, Raststätten und Tankstellen überzeugt eine grosse

**«Salate, Sandwiches, Wraps, Sushi und Backwaren sind die wachstumsstärksten Kategorien.»**

Mehrheit der Konsumenten (69%) von häufigeren Zwischenstopps in den Ablegern der grossen Detailhändler und in eigens aufgesetzten Convenience-Konzepten.

«Das Konzept der Convenience-Stores trifft den Nerv der Zeit. Neben einer erheblichen Verbes-

serung der Flächenproduktivität erreichen die neuen Vertriebslinien insbesondere eine junge, hochmobile Zielgruppe, die bereit ist, einen Preisaufschlag für Lage, Produktauswahl und Frische zu bezahlen», erläutert Beatrix Morath, Landeschefin Schweiz beim Beratungsunternehmen Alix Partners.

So geben in der aktuellen «Convenience Store Study 2019» von Alix, für die 1000 Schweizerinnen und Schweizer online befragt wurden, 42% an, sie frequentieren die Kleinmärkte wegen der attraktiven Warenauswahl. Frische-Artikel wie Sandwiches, Snacks und verzehrfertige Salate sowie Obst mit 38% die am häufigsten genannte und damit wichtigste Food-Produktkategorie, die die Befragten dort kaufen. *weiter auf Seite 2*



■ Zu den grossen Profiteuren des Trends zur schnellen Verpflegung gehören Convenience-Stores an Bahnhöfen, Tankstellen und anderen hochfrequentierten Lagen.

**Fortsetzung** Auch das kontinuierlich steigende Gesundheitsbewusstsein spiegelt sich im Convenience-Bereich wider: 89% der Schweizer legen dort Wert auf eine Auswahl gesunder Lebensmittel. Die Verfügbarkeit frischer, regionaler Lebensmittel finden immerhin 56% wichtig.

«Um in dem hart umkämpften Markt der Nahversorger für den unkomplizierten Einkauf bestehen zu können, entwickeln die Detailhändler nicht nur immer neue Produkt- und Servicekategorien, sondern setzen konsequent auf innovative Technik und digitale Initiativen, die das Einkaufen bequemer und schneller machen», erklärt die Detailhandelsexpertin Cornelia Brühwiler von Alix Partners in Zürich.

In der Schweiz ist der Convenience-Markt mit wenigen grossen Playern bereits weiterentwickelt als in den Nachbarstaaten. Für die Einzelhandelskonglomerate sind, auch angesichts eines Verdrängungskampfes in einem zunehmend gesättigten Einzelhandel, die Convenience-Shops insbesondere in Ballungszentren ein substantielles Zusatzgeschäft, das zudem mit über 18'000 Franken pro m<sup>2</sup> eine um 84% höhere Brutto-Flächenproduktivität als bei konventionellen Supermarktkonzepten ermöglicht.

«Die Detailhändler haben das margenstarke Umsatzpotential erkannt. Sie versuchen, mit ihren

Verkaufskonzepten in hochfrequentierten Lagen sowie verlängerten Ladenöffnungszeiten noch näher an das Bedürfnis der Verbraucher nach Mobilitäts- und Zeitgewinn heranzukommen», so Morath. Dabei sei die strategische Ausrichtung des Produktportfolios und des Ladenkonzepts auf die Kategorie «Foodservice» erfolgskritisch. Salate, Sandwiches, Wraps, Sushi, verzehrfertiges Obst und Gemüse sowie Backwaren sind die wachstumsstärksten Produktkategorien in diesem relativ neuen Marktsegment.

**«Die Detailhändler haben das margenstarke Umsatzpotential erkannt.»**

Neben dem Snack für unterwegs könnten Convenience-Stores bei ihren Kunden künftig auch mit attraktiven Zusatzservices punkten. 41% der Befragten würden häufiger in den Shop kommen, wenn es spezielle Kundenbindungsprogramme gäbe. 36% interessieren sich für Postdienstleistungen und würden beispielsweise gerne ihre Pakete dort abholen.

Je jünger die befragten Konsumenten sind, desto stärker ist das Bedürfnis nach solchen Zusatzdienstleistungen. Angebote wie die Medikamentenabholung jenseits der Apothekenöffnungszeiten und Finanzdienstleistungen wie Konsumenten-

kredite und Schnellüberweisungen kommen mit 29% bzw. 17% auf niedrigere Werte.

Die Digitalisierung ermöglicht den Convenience-Playern neue Geschäftspotenziale: Bereits 33% der befragten Konsumenten wünschen sich das Bezahlen mit Mobilgeräten, und 27% nutzen zum Bezahlen lieber einen Self-Checkout statt sich an der Kasse anzustellen.

Sehr interessiert zeigen sich die Konsumenten auch an mobilen Kundenbindungsprogrammen sowie Sparcoupons für das Smartphone. «Digitale Shopping-Technologien sind eines der grossen Zukunftsthemen – auch und gerade für Convenience Stores», so Brühwiler.

Spätestens seit Gerüchten um den europäischen Marktstart von AmazonGo ist klar, wohin sich der Detailhandel technologisch und strukturell entwickeln wird. Sollte der US-Gigant tatsächlich in der Schweiz antreten, drohen hiesigen Anbietern Verluste an Marktanteilen: Laut der Befragung würden 31% der Konsumenten weniger und 9% sogar signifikant weniger in konventionellen Convenience-Shops einkaufen, wenn ein AmazonGo-Outlet in der Nähe eröffnen würde.

## K wie Kappuccino – rund um die Uhr

Die Kioskbetreiberin Valora verwandelt sich mehr und mehr zur Schnellimbissanbieterin. Sandwiches statt Zeitungen, Kaffee statt Tabakwaren – so lautet wohl die Devise. Knapp ein Viertel der gut 2800 Valora-Läden bieten heute vorwiegend Fast-Food an. Die Shops heissen Bretzelkönig, Caffé Spettacolo oder Backwerk. Um fast 27% hat der Umsatz der Sparte «Food Services» 2018 gemäss Jahresbericht zugelegt. Nun eröffnet Valora im Bahnhof Wetzikon den ersten kassenlosen Laden des Formats «Avec-Box». Zutritt, Einkauf und Bezahlung erfolgen per App. Angestrebt werden Betriebszeiten rund um die Uhr – täglich. Die Gewerkschaften sollten sich lieber überlegen, wie sie mit Läden ohne Mitarbeiter umgehen statt liberalere Öffnungszeiten zu verhindern und staatliche Mindestlöhne zu fordern.



In Wetzikon steht der erste kassenlose Convenience-Store der Schweiz.

## Freiburg: Mehr Gäste, sinkende Preise

Der Übernachtungstourismus in Freiburg im Breisgau erreichte 2018 ein neues Rekordergebnis. Von Januar bis Dezember wurden 1.71 Millionen Logiernächte registriert, was einem Wachstum von 10.1 Prozent entspricht. Der Anteil der ausländischen Gäste ist weiter angestiegen, allerdings mit 2.2 Prozent in einem geringeren Umfang als die inländischen Übernachtungen. Mit Abstand wichtigster ausländischer Quellmarkt ist die Schweiz. Dahinter folgen Frankreich, Spanien, die Niederlande, die USA, Italien, das Vereinigte Königreich, die arabischen Golfstaaten und Russland. Trotz der vier neuen Hotels, welche in den letzten beiden Jahren eröffneten und für rund 25 Prozent Kapazitätszuwachs sorgten, ist die Auslastung stabil geblieben. Allerdings sind die Zimmerpreise gesunken, was insbesondere den privat geführten Häusern Sorgen bereitet. Für die kommenden Jahre sind weitere Hotelöffnungen geplant.

## Booking.com bestraft Hotels

Ranglistenpositionen beeinflussen massgeblich, welche Hotels auf Buchungsportalen im Internet gebucht werden – und welche nicht. Allerdings ist nicht jede Positionierung und Empfehlung bei Booking.com und Expedia im Interesse der Nutzer: So erhalten Hotels schlechtere Positionen in Suchergebnislisten, wenn sie auf anderen Plattformen oder auf hoteleigenen Webseiten niedrigere Preise angeben. Die marktmächtigen Portale ersetzen damit Preisparitätsklauseln, die von den Wettbewerbsbehörden und Gesetzgebern in verschiedenen Ländern verboten wurden. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie des Leibniz-Zentrums für Wirtschaftsforschung in Mannheim, die gemeinsam mit Forschern der Télécom ParisTech und dem Düsseldorfer Institut für Wettbewerbsökonomie erstellt wurde.

**Auslastung an den Wochenenden steigt**

# Freizeittourismus gewinnt an Bedeutung

**Die Anzahl Hotelübernachtungen in Basel stieg 2018 gegenüber dem Vorjahr um über vier Prozent auf fast 1.4 Millionen an. Erfreulich entwickelte sich der Anteil des Freizeittourismus.**

Die Logiernächte in den Basler Beherbergungsbetrieben nahmen 2018 erneut zu. Dazu beigetragen haben vor allem die Gäste aus der Schweiz mit einem Marktanteil von 33%. Aber auch aus allen übrigen Regionen der Welt sind mehr Gäste nach Basel gereist als noch ein Jahr zuvor.

**«Zur Stärkung des Freizeittourismus hat die 2018 lancierte BaselCard beigetragen.»**

Besonders positiv entwickelte sich die Auslastung an den Wochenenden: Sie ist auf durchschnittlich 52.8% angestiegen. Dies ist ein sicheres Indiz dafür, dass der Freizeittourismus in Basel weiterwächst. Auch die Frequenzen in den ehemals schwachen Sommermonaten und im Dezember weisen auf diesen Trend hin. Der Dezember hat in Bezug auf die Logiernächte um fast 10% zugelegt, wobei die Wochenenden während des Weihnachtsmarktes die höchste Auslastung zeigten. Der Juli war 2018 der Monat mit den meisten Gästeankünften.

Zur Stärkung des Freizeittourismus hat auch die am 1. Januar 2018 lancierte BaselCard beigetragen. Von den 754'758 an übernachtende Gäste ausgegebenen Karten wurden rund 81'300 Karten für Freizeitaktivitäten und Museumseintritte genutzt, was einer Nutzungsquote von 11% entspricht.

Spitzenreiter bei den Eintritten waren das Kunstmuseum Basel, der Zoo und die Fondation Beyeler. Besonders intensiv war die Nutzung jeweils an den Wochenenden sowie in den Sommermonaten. «Das primäre Ziel, mit diesem Produkt den Freizeittourismus zu fördern und die Gäste zu einer Verlängerung ihres Aufenthalts zu animieren, scheinen wir zu erreichen», zeigt sich Daniel Egloff, Direktor von Basel Tourismus, zufrieden.

In der gesamten Tourismuswirtschaft sind im ersten Betriebsjahr durch zusätzliche Eintritte und Mehreinnahmen von 538'000 Franken generiert worden. Dies zeigt eine Begleitstudie des Marktforschungsinstituts Rütter Sococo, das im Auftrag von Basel Tourismus eine Gästebefragung und eine Untersuchung der wirtschaftlichen Auswirkungen der BaselCard durchgeführt hat.

Auch die Prognosen sehen positiv aus: Potenzial gibt es insbesondere bei Gästen, die wegen der BaselCard länger in Basel bleiben. Gemäss der Studie hätten 30% der Nutzer nach eigenen Angaben ihren Aufenthalt verlängert, wenn sie vor der Anreise von der BaselCard gewusst hätten.

«Wir sind sehr glücklich über den Erfolg der BaselCard und der eingetroffenen Win-Win Situation für alle Involvierten», freut sich Daniel Egloff. Die Planung einer elektronischen Ausgabe ist bereits in vollem Gange, wie auch der Ausbau an zusätzlichen Leistungen.

Basel Tourismus rechnet für das Jahr 2019 mit einem erneuten Übernachtungszuwachs von drei bis vier Prozent. Nebst dem anhaltenden Trend im Freizeittourismus, der im laufenden Jahr durch starke Sonderausstellungen und Events unterstützt wird, werden auch einige besucherstarke Kongresse stattfinden. Zudem werden zwei Neueröffnungen das Hotelangebot in Basel erweitern.



Basel Tourismus

Der Geschäftstourismus, Messen und Kongresse sind für Basel enorm wichtig. Der Leisure-Bereich gewinnt jedoch stark an Bedeutung.

## Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.

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



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

## Schon wieder ein Rekordjahr

**742'186 Gäste buchten von Januar bis Dezember 2018 insgesamt 1'386'499 Übernachtungen in den 65 Hotelbetrieben des Kantons Basel-Stadt. Die Zahl der ankommenden Gäste hat sich im Vergleich zu 2017 um 3.1% (+22'329) erhöht, und das Wachstum bei den gebuchten Übernachtungen lag bei 4.4% (+58'452).**

Sowohl Gäste aus dem Inland (+8.0%; +33'749) als auch aus dem Ausland (+2.7%; +24'703) haben zum Übernachtungswachstum beigetragen. Wie im Vorjahr buchten die Gäste aus der Schweiz rund ein Drittel aller Übernachtungen, nämlich 458'003 gegenüber 928'496 Logiernächten der ausländischen Gäste.

Mehr Übernachtungen als 2017 buchten Gäste aus Indien (+6736), den Vereinigten Staaten

(+6493) und Deutschland (+4503), dem mit 196'545 Übernachtungen weiterhin wichtigsten ausländischen Markt. Stärker gefragt als 2017 waren die Basler Hotels auch bei den Gästen aus Kanada (+3946), Frankreich (+2203) und Spanien (+1942). Weniger Übernachtungen wurden bei Gästen aus dem Vereinigten Königreich (-3005) und Italien (-2934) gezählt.

2018 standen den Gästen in den 65 geöffneten Hotelbetrieben 4411 Zimmer zur Verfügung. Die durchschnittliche Nettozimmerauslastung lag 2018 bei 62.9% und somit 1.7 Prozentpunkte höher als 2017. Die mittlere Aufenthaltsdauer nahm von 1.84 Tagen auf 1.87 Tage zu. Seit 2003 ist die Zahl der Logiernächte der baselstädtischen Hotellerie zunehmend.

## Deutsche Hotellerie boomt

Die Hotellerie in Deutschland bleibt auf Wachstumskurs. Mit 477.6 Millionen Gästeübernachtungen meldeten die Beherbergungsbetriebe 2018 gut vier Prozent mehr Logiernächte als ein Jahr zuvor und den neunten Bestwert in Folge. Mit fünf Prozent besonders stark erhöhte sich dabei die Zahl der ausländischen Touristen und Geschäftsreisenden, wie das Statistische

Bundesamt mitteilte. Die Ertragslage bewegt sich wegen steigender Betriebs- und Personalkosten jedoch nicht im Gleichschritt. Als «Hemmschuh und Gefahr für das Wachstum» bezeichnet Guido Zölllick, Präsident des Branchenverbands Dehoga, den zunehmenden Fachkräftemangel und bürokratische Belastungen.

## Beat Emmenegger †

Beat Emmenegger war eine wichtige Figur der Kleinbasler Unterhaltungsgastronomie. Im Januar ist unser ehemaliges Vorstandsmitglied nach langer Krankheit verstorben. Er hinterlässt seine Partnerin und eine Tochter sowie zwei Söhne. Wir teilen mit ihnen den grossen Schmerz. Beat werden wir als unternehmerisch denkenden, gemütlichen und lebensfrohen Kollegen in bestem Gedächtnis behalten.



## Schönstes Stadthotel

Bereits zum 13. Mal kürte die Zeitschrift «Geo Saison» die 100 schönsten Hotels in Europa. Das Basler «Nomad» wurde in der Kategorie «City» ausgezeichnet. Das Ranking basiert auf einer Befragung von Experten aus der Tourismus-, Medien- und Designbranche. «Die Auszeichnung ist eine Anerkennung für die Arbeit von vierzig Mitarbeitenden, die sich jeden Tag mit Liebe zum Beruf engagieren und unsere Gäste mit Freude und guter Laune empfangen», so die Co-Direktoren Jonas Gass und Catherine Leonhardt.



## Löwenzorn

Im Traditionslokal «Löwenzorn» am Gemberg kehrt frischer Wind ein. Neue Wirte sind ab dem 1. August 2019 Anwar und Karim Frick. Das stadtbekanntes Brüderpaar war zuletzt während über zehn Jahren in der Fischerstube tätig und hat nun mit der Zum Löwenzorn AG einen Pachtvertrag unterschrieben. Das traditionsreiche Gasthaus verfügt über eine Brasserie, einen Hofgarten und historische Säle.



Anwar Frick, Dr. Alfred Grieder, Karim Frick.

## Tirol reagiert

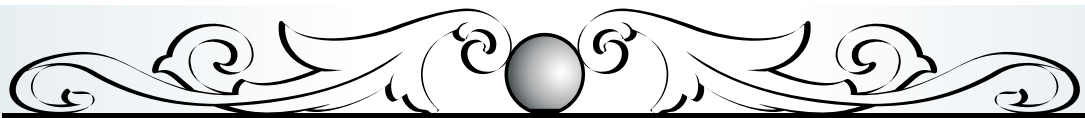
Auch im Tirol wird heftig über die starke Zunahme «privater» Kurzzeitmieter diskutiert. Sogenannte Sharing-Economy-Plattformen wie Airbnb belasten den Wohnungsmarkt, verzerren den Wettbewerb im Beherbergungssektor und begünstigen die Schattenwirtschaft. Nun wird die touristische Kurzzeit-Vermietung von Zimmern und Wohnungen reguliert. Der Tiroler Tourismusreferent und Landeshauptmann Günther Plattner kündigte an, noch dieses Jahr eine gesetzliche Registrierungspflicht einzuführen.

## McDelivery

McDonald's bringt Big Mac & Co. neu auch nach Hause. Der Lieferservice ist in Genf gestartet, bald sollen weitere Schweizer Städte folgen. Lancierungspartner ist Uber Eats. Die bestellten Menüs werden in maximal 30 Minuten mit Velo oder Motorrad zu den Gästen gebracht. Bestellt und bezahlt wird via App. Es gibt keinen Mindestbestellwert, aber eine pauschale Liefergebühr von 4.90 Franken.

## Ineltec fällt ins Wasser

Die Baselworld schwächelt, die Muba schloss ihre Tore. Offenbar hat auch die Fachmesse Ineltec grosse Schwierigkeiten, relevant zu bleiben. Die MCH Group hat sich für eine Absage der Ausgabe 2019 und einen Neustart der B2B-Plattform für Gebäudetechnologie entschieden. Als Grund werden «Absagen wichtiger Branchenleader» genannt.



# 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 20: DIE GAMBRINUSHALLE

Das Restaurant Gambrinus ist noch stark im kollektiven Gedächtnis der Basler verankert. Das Lokal eröffnete 1904 zunächst als «Gambrinushalle» und wurde rasch bekannt. Im Volksmund wurde die Brasserie an der Falknerstrasse liebevoll «Gampiross» genannt. Es gab Musik und Darbietungen aller Art. Während des Zweiten Weltkriegs spielte hier Alfred Rasser mit dem Cabaret Kaktus. Das neubarocke Haus musste 2008 einem Neubau weichen.



Die Gambrinushalle (1910) an der damals noch jungen Falknerstrasse, die erst durch die Überdeckung der Birsig entstand.



Männer mit Hut, Basler Löwenbräu und National-Zeitung: Die älteste Aufnahme des Gambrinus in unserem Archiv stammt aus dem Jahr 1905.



Pilsnerbiere waren gross in Mode: Die Gambrinushalle im Jahr 1912.



Innensicht (1912). Das schöne Oberlicht verschwand durch eine Bausünde nach dem Krieg.



Im ersten Stock des Gambrinus konnte man gediegen tafeln (1965).

# Voll und ganz dem Kaffee verschrieben

**Sylvia Vonlanthen (37) betreibt am Totentanz 13 in Basel ein kleines Lokal. Die gelernte Köchin hat sich voll und ganz dem Kaffee verschrieben und verkauft ihren Kaffee unter anderem im Globus. In einem Gespräch äussert sie sich zu ihrer Leidenschaft für die kleinen schwarzen Bohnen und zu den Herausforderungen der Selbständigkeit.**

Das Café Vonlanthen ist eine Wohlfühloase mit hübschem Blick über den Rhein. In diesem Lokal mit Wohnzimmer-Ambiente gibt es Frühstück, hausgemachte Mittagessen, Kuchen und am Nachmittag «Tea-Time». Letztlich dreht sich jedoch alles um die Kaffeekultur. Hier treffen wir Sylvia Vonlanthen, die sich mit viel Herzblut dem koffeinhaltigen Genussmittel widmet.

---

**«Einfach einen Knopf zu drücken ergibt noch keinen wirklich guten Kaffee.»**

---

**In Ihrem Lokal dreht sich alles um die Kaffeekultur. Wie sind Sie zu dieser Leidenschaft gekommen?**

Beim Kaffee gibt es enorme Qualitätsunterschiede. Das bemerke ich seit langem. Also besuchte ich verschiedene Barista-Kurse, lernte mit einer Siebträgermaschine umzugehen und Filterkaffee richtig zu brauen. Dabei entdeckte ich, zuvor eine Teetrinkerin, erstmals wirklich feinen Kaffee. Von da an hat mich das Thema nicht mehr losgelassen.

**Die Kaffeemischung von Café Vonlanthen wird in Münchenstein geröstet. Wie kam es dazu?**

Schon lange prüfe ich Kaffeemischungen und Rezepturen herum. Ist ein Kaffee zu speziell, haben Durchschnittskonsumenten eher Mühe, ihn auf Anhieb zu geniessen. Deshalb war ich auf der Suche nach einem publikumstauglichen Kaffee, der dennoch eine besondere Note hat und besser ist als die Einheitskaffees, die man vielerorts serviert bekommt.

**Ist das Kaffeerösten schwierig zu erlernen?**

Ganz einfach ist es nicht. Die grünen Kaffeebohnen schmecken nach nichts. Erst die Hitze bringt die Aminosäuren, Proteine und Fette dazu, neue chemische Verbindungen einzugehen. Verbrennt man die Bohnen aber, ist alles verloren. Zum Glück habe ich bei den «Kaffeemachern» in Münchenstein grossartige Unterstützung!

**Lohnt sich dieser Aufwand für ein kleines Lokal?**

Das ist eine Frage der Betrachtungsweise. Selbstgerösteter Spezialitätenkaffee kostet mich deutlich mehr als eingekaufte Kaffeemischungen. Was die Qualität angeht, lohnt sich der Aufwand aber auf jeden Fall. Natürlich sind die Mengen, die ich im Café Vonlanthen verbrauche, nicht riesig. Inzwischen verkaufe ich aber auch viel Kaffee über meine Website und zum Mitnehmen. Zudem konnte ich eine Sorte im Globus Basel platzieren.

---

**«Beratungen und Schulungen generieren ein wichtiges Zusatzeinkommen.»**

---

**Zu einem perfekten Kaffee gehört noch mehr als nur die richtige Sorte und eine gute Röstung...**

Einfach einen Knopf zu drücken ergibt noch keinen wirklich guten Kaffee. Ich setze in meinem Lokal auf eine Siebträgermaschine der Marke «Simonelli Aurelia Wave», welche über viele zusätzliche Einstellungsmöglichkeiten verfügt. Zudem überprü-

fen wir stets den Mahlgrad, das Wasser und dessen Temperatur.

**Im Volksmund heisst es, mit Kaffee verdiene man viel Geld. Können Sie das bestätigen?**

Mein Ehemann und ich haben unser Erspartes ins Lokal investiert und profitieren davon, dass sämtliches Equipment und die komplette Infrastruktur uns gehört. Viel Geld zu verdienen, ist nicht unser primäres Ziel. Das Lokal läuft gut, wirft aber dennoch nicht viel ab. Wichtig ist, dass es mir erlaubt, meine «Marke» aufzubauen. Beratungen und Schulungengenerieren schon heute ein wichtiges Zusatzeinkommen.

**Was empfehlen Sie jemanden, der ein Café eröffnen möchte?**

Es scheint mir wichtig, eine Zielgruppe klar im Auge zu haben und auf hauseigene Spezialitäten zu setzen. Neben den Grundlagen wie Infrastruktur, Waren- und Personalkosten spielen Faktoren wie Standort, Servicequalität, Sortiment und passende Öffnungszeiten eine Rolle. Die Gastronomie ist verbunden mit langen Arbeitszeiten: Neben dem operativen Betrieb gibt es eine Menge an zusätzlichen Arbeiten zu erledigen. Eine seriöse Vorbereitung und ein klares Konzept mit realistischem Inhalt helfen dabei wesentlich. Am Ende des Tages ist es wie in den meisten Branchen: Die Freude an der Tätigkeit gibt vieles zurück – das merken auch die Kundinnen und Kunden.

[cafe-vonlanthen.ch](http://cafe-vonlanthen.ch)



Sylvia Vonlanthen in ihrem Café mit Wohnzimmer-Ambiente.

**Genusswoche Basel vom 12. bis 22. September 2019**

# Regional, saisonal, handwerklich!

**Basel ist ein weisser Fleck auf der Landkarte der «Schweizer Genusswoche». Das wird sich ändern: Vom 12. bis 22. September 2019 gibt es erstmals auch am Rheinknie zahlreiche Spezialangebote, Workshops, Besichtigungen und Degustationen. Die erste Ausgabe der «Genusswoche Basel» lädt dazu ein, die kulinarische Vielfalt der Stadt zu entdecken. Der Fokus liegt auf Regionalität, Saisonalität, Handwerk und Nachhaltigkeit.**

Die «Genusswoche Basel» findet im Rahmen der «Schweizer Genusswoche» statt, welche den Genuss, den Respekt vor den Lebensmitteln sowie die Freude am Kochen und an gutem Essen fördert.

**«Hersteller und Verarbeiter von Lebensmitteln sind eingeladen, sich an der Genusswoche zu beteiligen.»**

Sie ist Teil des Massnahmenpakets «Basel isst mit Genuss aus Stadt und Land», mit welchem der Regierungsrat Impulse in den Handlungsbereichen regionale Lebensmittelversorgung und Wertschöpfung, nachhaltige Verpflegung und Lebensmittelabfälle setzt.

Die Kantons- und Stadtentwicklung lanciert die «Genusswoche Basel» zusammen mit den Partnerorganisationen Pro Innerstadt, Wirteverband, Gewerbeverband Basel-Stadt, Gsünder Basel, Amt für Umwelt und Energie, Slow Food, Markthalle, Kultur & Gastronomie sowie dem Kochbuchautor Claudio Del Principe und der Künstlerin Sandra Knecht. Vertreter dieser Organisationen bilden das Qualitätskomitee.

«Wir bieten jährlich eine Bühne, um die kulinarische Vielfalt Basels und das reichhaltige Angebot des lokalen Gewerbes sichtbar zu machen», sagt Lukas Ott, Stadtentwickler beim Präsidentsdepartement Basel-Stadt. Hersteller, Verarbeiter und Händler von Lebensmitteln sind eingeladen, sich mit Angeboten an der Genusswoche zu beteiligen: Gastronomen, Bäckerinnen, Metzger, Bauern, Bierbrauerinnen, Kaffeeröster, Manufakturen, Lebensmitteläden und alle, die ihr kulinarisches Handwerk präsentieren wollen.

Daniel Nussbaumer, Projektleiter der Genusswoche Basel: «Wir legen Wert auf ein vielfältiges Angebot und freuen uns über ein breites Engagement für die regionale Genussvielfalt. Wichtig ist, dass das Angebot im Einklang mit der Charta der Schweizer Genusswoche steht und möglichst regional, saisonale und nachhaltige Produkte angeboten werden.»

Die Genusswoche Basel findet vom 12. bis 22. September 2019 an zahlreichen Orten in Basel statt. Höhepunkt wird das «Genussfestival» am Samstag, 21. September 2019 sein, an dem sich die kulinarische Vielfalt an einem Tag erleben lässt. Interessierte Betriebe melden ihr Projekt oder ihr Angebot bis 15. Mai 2019 unter [genusswochebasel.ch](http://genusswochebasel.ch) an. Die Teilnahme ist kostenlos.

[genusswochebasel.ch](http://genusswochebasel.ch) / [gout.ch](http://gout.ch)



Die Genusswoche Basel bietet kulinarischen Traditionen und Innovationen eine Bühne. Gastronomen mit attraktiven Angeboten profitieren von Publizität und zusätzlichen Gästen.

## Mitmachen!

Die «Genusswoche Basel» ist eine hervorragende Plattform für kulinarisches Handwerk. Melden Sie sich mit Projekten und Angeboten, die zu Ihrem Betrieb passen!

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt – solange es um das regionale Genusshandwerk geht. Hier sind ein paar Ideen: Ein Nachtessen mit einem regionalen Winzer und seinen Weinen. Ein Tasting regionaler Biere. Cocktails aus regi-

onalen Spirituosen und Zutaten. Ein Menu mit alten Basler Gerichten, zeitgemäss interpretiert. Ein Koch-Workshop für Kinder. Vorträge, Podien oder Ausstellungen zum Thema.

Die Angebote werden in einem auflagenstarken Magazin und auf verschiedenen Websites beworben. Wer nicht mitmacht, verpasst eine Chance. Bitte bis 15. Mai 2019 anmelden unter [genusswochebasel.ch](http://genusswochebasel.ch). Die Teilnahme ist kostenlos!



## Die Ladestation für Ihre Gäste.

Steigern Sie mit der Chargebox SHARE die Attraktivität Ihres Gastrobetriebes. Gerne beraten wir Sie unter T +41 61 275 51 11. [iwb.ch/chargebox](http://iwb.ch/chargebox)

Aus eigener Energie.

Mit dem Förderprogramm «Wirtschaft unter Strom» können Unternehmen in Basel-Stadt E-Fahrzeuge eine Woche lang kostenlos testen. Beim Kauf eines E-Fahrzeugs profitieren Sie von bis zu 5000 Franken Förderbeitrag pro Fahrzeug und 15% Rabatt auf unsere Ladestationen. «Wirtschaft unter Strom» ist ein gemeinsames Projekt des Gewerbeverbandes Basel-Stadt, dem Amt für Umwelt und Energie und IWB. Weitere Informationen unter [wirtschaft-strom.ch](http://wirtschaft-strom.ch)

**WIRTSCHAFT  
UNTER STROM**



«Es wäre interessant zu wissen, ob die Anderen auch nur mit Wasser kochen.»

**Branchenvergleich:**  
wichtige Kennzahlen – exklusiv für unsere Kunden.

Wir möchten Ihnen das Leben leichter machen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf – es lohnt sich!

**Gastroconsult AG**  
Solothurnerstrasse 259, 4601 Olten  
Telefon 062 296 77 30  
E-Mail: [olten@gastroconsult.ch](mailto:olten@gastroconsult.ch)

**Gastroconsult**   
nahe. kompetent.



# Das langsame Ersticken des Stadtlebens

**Beim Rathaus mitten in Basel wird Schiesser, legendäre Confiserie, Tea-Room und Wiener Café samt Terrasse, nächstes Jahr auf 150 Jahre erfolgreichen Betrieb zurückblicken können. Angesichts der aktuellen Rahmenbedingungen nicht nur ein Grund zum Feiern, wie Stephan Schiesser erläutert. Ein besonderer Grund zu Beunruhigung ist die gezielte Beruhigung der Stadt.**

«Von Generation zu Generation sind die Herausforderungen anders», sagt Stephan Schiesser. Da waren zuerst seine Urgrosseltern, die aus dem Glarnerland nach Basel kamen und 1870 am Marktplatz einen Betrieb eröffneten, der vor allem für seine Pasteten bekannt wurde. Da waren

**«Es dominieren politische Flügel, die ihre eigenen Gärtchen pflegen oder sich vorab um ihre Wiederwahl kümmern.»**

später gleich zwei Weltkriege, die praktisch vor der Haustür tobten, da waren schliesslich massive Veränderungen des Konsumverhaltens und der politischen Rahmenbedingungen. Da zu bestehen, brauche viel, stellt Schiesser klar. Aber jede Generation habe «das Richtige getan», und was sie verbinde, seien vorab «Tradition und Qualität».

Die wohl grösste betriebliche Herausforderung für seine Generation seien die Kosten, meint Schiesser, dessen Confiserie am Marktplatz Basel nicht nur für Pralinen und Lächerli weitem bekannt ist, sondern auch für sein einzigartiges Café und Tea-Room im 1. Stock – Tradition und Qualität halt. Schiesser, der morgens jeweils gerne in der Backstube steht, bevor er den Papierkram erledigen muss, setzt zwar auf hervorragende Rohprodukte und kann weitgehend auf langjährige Mitarbeitende zählen. Aber die Warenkosten fallen gegenüber den Lohnkosten kaum noch ins Gewicht.

Ein belastender Faktor ist auch die Mehrwertsteuer und nicht zuletzt die extreme Zunahme des administrativen Aufwandes: «Meine Eltern hatten einmal im Monat Bürotag und deshalb schon frühmorgens nicht besonders gute Laune», erzählt Schiesser lachend, er hingegen müsse tagtäglich Berge von Post im Briefkasten und im Computer abarbeiten.

Der Papierkram hat in letzter Zeit noch einmal zugenommen, denn Stephan Schiesser ist wieder Mitglied im Basler Kantonsparlament, dem Grossen Rat. Schon vor rund 20 Jahren hatte er der gesetzgebenden Behörde des Stadtkantons angehört; bei den letzten Wahlen liess er sich dann überreden, eine Liste aufzufüllen – und wurde mit einem Glanzresultat gewählt.

Das politische Umfeld habe sich in den 20 Jahren stark verändert, findet Schiesser. Während es im Parlament und in der Regierung einst in allen politischen Lagern Persönlichkeiten mit einem weiten Horizont gegeben habe, dominierten inzwischen politische Flügel, die ihre eigenen Gärtchen pflegten oder sich vorab um die eigene Wiederwahl kümmerten.

Verloren hätten überdies jene Kräfte, die seit jeher staatstragend waren. Selbstverständlich habe die Politik damals Rücksicht auf Industrie und Gewerbe genommen, weil sie wusste, dass hier das Rückgrat der Volkswirtschaft und der Stadt ist.

Inzwischen seien viele Bürgerliche träge oder frustriert, das ist für Schiesser umso beunruhigender, als in Basel inzwischen auch die chemische Industrie ihre Verbindung zur Stadt gekappt hat und Rücksichten allenfalls noch international nimmt. Überdies hätten das härtere politische Klima und die immer grössere Belastung der KMU dazu geführt, dass das Gewerbe aus der Politik und aus der Stadt verdrängt werde.

Ein KMU-Vertreter, der tagtäglich um seine Weiterexistenz in der Stadt kämpfen müsse, könne den Zusatzaufwand für ein politisches Engage-

**«Früher oder später werden Menschen den Wert lebendiger Städte und massvoller Genüsse wieder höher gewichten.»**

ment in der Regel gar nicht mehr leisten, erläutert Schiesser: «Ich bin da inzwischen eine richtige Minderheit.»

Das geringe Gewicht der Kräfte, welche in der Stadt und mit der Stadt leben und arbeiten, kann nicht folgenlos bleiben. So war der Bau von Parkhäusern rund ums komplexe Stadtzentrum jah-

relang ausgesetzt. Doch statt kurzfristig flexible Lösungen zu suchen und längerfristig den öffentlichen Verkehr mit einem Ring von Parkhäusern abzurunden, folgt Basel radikalen politischen Flügeln: Autos raus aus der Stadt, Parkplätze bis zur Schmerzgrenze verteuern – und Ladenöffnungszeiten beschränken.

«Unsere Positionen werden oft nicht verstanden», erklärt Schiesser. Allerdings habe die Stadtbevölkerung gegenüber den Agglomerationen an der Urne eben auch keine politische Mehrheit. Die Folge ist eine Teufelsspirale, in der die Stadt zunehmend zur leblosen Kulisse wird – und wer in diese Kulisse zügelt, will oft seine Ruhe haben. Damit ist Basel nicht allein. Aber in Basel, Grenzstadt und Inbegriff einer lebendigen Stadt mit Messe- und Fasnachtsbetrieb, ist die Verarmung besonders augenfällig.

Zeichen der Hoffnung gibt es zurzeit wenige: Dank dem politischen Einsatz von Stephan Schiesser und dem Basler Gewerbe gibt es zwar Widerstand gegen ein radikales Parkregime oder Engagement für eine moderate Ausweitung der Ladenöffnungszeiten, damit die Stadt am Abend länger lebt. Aber weil es das städtische Gewerbe an der Urne schwer hat, ist die Teufelsspirale noch nicht durchbrochen – längere Ladenöffnungszeiten wollte das Stimmvolk letzthin jedenfalls nicht.

Trotz schwieriger Rahmenbedingungen klage man in Basel und der ganzen Schweiz aber auf hohem Niveau, stellt Schiesser klar. Und früher oder später würden die Menschen auch den Wert lebendiger Städte und massvoller Genüsse wieder höher gewichten: «Ich bin zuversichtlich.» Das gilt schliesslich auch für den Betrieb. Schiessers junge Frau leitet ihn bereits, und da sind nicht zuletzt zwei kleine Kinder, die dereinst die Familientradition weitertragen könnten.

Peter Grunder / GastroJournal



Stephan Schiesser im historischen Café Tea-Room am Basler Marktplatz.

# Gut für unsere Gäste und Mitarbeiter

## Minimalstandard an Wissen sicherstellen

**Der Regierungsrat will den staatlichen Fähigkeitsausweis für Wirte abschaffen. Das ist keine gute Idee. Doch Optimierungsmöglichkeiten gibt es schon. Unnötige Hürden für Fachleute abzubauen, ist eine gute Sache. Wer jedoch nur wenig Vorkenntnisse hat, soll sich zuerst ein Mindestmass an wichtigem Wissen aneignen, bevor er ein Lokal eröffnet.**

Die grossen Liberalisierungen hat das Basler Gastgewerbe schon lange hinter sich. Zu nennen sind die Abschaffung der Bedürfnisklausel und des Numerus clausus bei den Nachtbetrieben, ebenso die grosszügigere Polizeistunde und die starke Verkürzung der Wirtfachprüfungen. All dies hat der Vielfalt in unserer Branche gutgetan!

---

**«Angehende Wirte müssen sich mit wichtigen Fragen beschäftigen, bevor sie ihren Betrieb eröffnen.»**

---

Wirtschaftspolizeiliche Fesseln gibt es heute keine mehr. Sonst hätten wir nicht über 900 Gastbetriebe im Kanton, fast doppelt so viele wie vor 25 Jahren! Scheitern Projekte, hat das nichts mit dem Gastgewerbegesetz zu tun, sondern mit eigenem Unvermögen oder mit bau- und feuerpolizeilichen, gesundheitspolizeilichen oder umweltrechtlichen Auflagen.

Die Hürden, sich selbständig zu machen, sind im Gastgewerbe niedrig. Viele Einsteiger haben unrealistische Vorstellungen. Es käme kaum jemandem in den Sinn, eine Metzgerei oder eine Schreinerei zu eröffnen, wenn er nicht vom Fach ist. Hingegen meint fast jeder, er könne wirten. Das ist oft eine krasse Fehleinschätzung!

Der Fähigkeitsausweis stellt einen minimalen Qualitätsstandard sicher. Das ist im Interesse der Arbeitnehmenden und der Konsumenten, aber auch der professionellen, seriösen Betreiber. Angehende Wirtinnen und Wirte müssen sich mit wichtigen rechtlichen Fragen beschäftigen, bevor sie ihren Betrieb eröffnen. Im Mittelpunkt stehen das Lebensmittelrecht und das Arbeitsrecht.

Es geht um die Sicherheit von Konsumenten und Arbeitnehmern! Sinnvolle Massnahmen abzuschaffen und dann gleichzeitig den staatlichen Kontrollapparat auszubauen, ist falsch. Mit Arbeitssicherheit oder Brandverhütung sollte man sich nicht erst beschäftigen, nachdem ein Unfall oder Brand bereits passiert ist. Gastronomen müssen Bescheid wissen über das Arbeitsgesetz, den Gesamtarbeitsvertrag und die Sozialversicherungen – und zwar nicht erst, nachdem sie

Konkurs gegangen sind und niemand mehr die Lohnausstände, Versicherungsbeiträge und Steuern einkassieren kann.

Der Fähigkeitsausweis ist Prävention in bestem Sinne. Er ist allein keine Garantie, dass jemand ein guter Gastgeber und Unternehmer ist, doch darum geht es gar nicht. Wer eine Weinbar eröffnet und nichts von Wein versteht, ist selbst schuld. Hat ein Gastronom jedoch keine Ahnung von Hygiene, Deklaration oder Arbeitsrecht, dann ist das eben nicht nur «Unternehmerrisiko». Dann sind unsere Gäste, unsere Mitarbeiter/innen und das Image unserer Branche betroffen!

Eine staatliche Wirtfachprüfung stellt sicher, dass angehende Restaurateure ihren Rucksack wenigstens dort auffüllen, wo es von allgemeinem Interesse ist. Das ist auch aus liberaler Sicht richtig. Personen, die ihre Kompetenzen zu polizeirelevanten Fragen bewiesen haben, sind nun einmal besser als Betriebsinhaber, die ohne Vorkenntnisse einfach drauflos wirten.

Vor 25 Jahren gab es in Basel sehr hohe Markteintrittshürden: Es wurde der Besuch eines dreimonatigen Kurses verlangt, und es gab elf Prüfungsfächer! Basel-Stadt hat einen Mittelweg beschritten, der von vielen anderen Kantonen übernommen wurde. Wir beschränken uns auf Inhalte, an denen die Öffentlichkeit ein Interesse hat – zum Schutz der Volksgesundheit, zum Konsumentenschutz, zum Schutz der Arbeitnehmenden.

---

**«Die grossen Liberalisierungen hat das Gastgewerbe schon lange hinter sich.»**

---

Dennoch sehen wir Verbesserungsmöglichkeiten beim Fähigkeitsausweis resp. bei den Wirtfachprüfungen. Der Staat sollte die Prüfungen selbst durchführen, so wie er das bis 2005 tat. Es soll aber nur noch zwei Prüfungsfächer geben, nämlich «Lebensmittelrecht» sowie «Personal- und Gastgewerberecht». Die Wirtfachprüfung könnte so in einem Halbtage durchgeführt werden.

Zudem sollen volljährige, handlungsfähige Personen bedingungslos direkt zur Wirtfachprüfung zugelassen werden. Sie können sich dann vorbereiten, wie sie wollen. Wir würden auch die grosszügigere Anerkennung anderer Ausbildungen und Abschlüsse begrüssen. Wer eine dreijährige Lehre in einem Lebensmittelberuf abgeschlossen hat, soll von der Prüfung Lebensmittelrecht dispensiert werden. Er könnte dann mit einer einzigen Zusatzprüfung den basel-städtischen Fähigkeitsausweis erwerben. Dieser hilft bei einem

späteren Umzug, denn nur ein staatlicher Ausweis stellt in 16 anderen Kantonen die Anerkennung sicher!

Es soll keinen Fähigkeitsausweis benötigen, wer in einem anderen Kanton fünf Jahre lang beanstandungsfrei Bewilligungsinhaber eines gastgewerblichen Betriebs war. Es ist auch nicht einzusehen, weshalb Inhaber/innen ausserkantonaler Fähigkeitsausweise oder gleichwertiger Abschlüsse in Basel-Stadt eine Ergänzungsprüfung Gastgewerbegesetz ablegen müssen.

Nicht zuletzt würden wir es begrüssen, wenn eine einzelne Person in mehr als nur einem Betrieb des gleichen Eigentümers Bewilligungsinhaber sein könnte. Der Wegfall der strikten Anwesenheitspflicht würde das ermöglichen. Es gibt eine wachsende Zahl professionell geführter Gastronomiegruppen und auch viele Individualwirte, die ein zweites Lokal eröffnen. Eine entsprechend qualifizierte Person kann in mehr als einem Betrieb Verantwortung übernehmen, wenn sie sich gut organisiert.

All diese Änderungen könnte der Regierungsrat übrigens durch Anpassungen der Verordnung zum Gastgewerbegesetz und des Prüfungsreglements umsetzen! Beim Fähigkeitsausweis sollte gelten: Für Leute vom Fach keine unnötigen Hürden, für Einsteiger mit geringen Qualifikationen einen Minimalstandard an Wissen. Dieser Grundsatz ist uns wichtig. Und er ist zugleich unsere rote Linie.



■ Maurus Ebner  
Präsident Wirtverband Basel-Stadt



Aus der betreuten

Spielgruppe\*

## Logorrhoe statt einfacher Kenntnisnahme

**Als Logorrhoe – umgangssprachlich Sprechdurchfall – bezeichnet man den zwanghaften Drang, sich übermässig verbal zu vermitteln. Ein Arzt im Saal des Grossen Rates hätte an der Aprilsitzung konstatieren müssen: Hier grassiert diese Krankheit. Trotz übergrosser Traktandenzahl wurde über alles und jedes diskutiert, bis endlich der Grossratspräsident erleichtert mitteilen konnte: «Die Rednerliste ist erschöpft». Die Anwesenden war es dann auch.**

An das Durchhaltevermögen der Volksvertreter wurde in der Aprilsitzung hohe Ansprüche gestellt. Nicht weniger als 71 (!) Traktanden standen an. Keine Hilfe war, dass die Räte auch bei Vorlagen, bei denen sich alle einig waren, eifrig am Rednerpult abwechselten, ganz nach dem Motto: «Es ist schon alles gesagt, aber noch lange nicht von allen.»

**«Es muss sich weisen, ob Dürr neben dem legendären Waschtag künftig auch einen Wickeltag beansprucht.»**

Ein Beispiel war der Bericht zur Fluglärmbelastung: Obwohl dieser vom Rat lediglich zur Kenntnis genommen werden kann, sprach Raphael Furrer als Präsident der vorberatenden Kommission so lange und mit gleichbleibend-einschläfernder Stimme, dass sich der Saal sichtbar leerte und Vorzimmer sowie «Rothuus-Käffeli» sichtbar füllten.

Nachdem dann noch alle Fraktionssprecher mehr oder weniger einheitlich (und unterschiedlich ausführlich) erklärten, dass sie gewillt seien, den Bericht auch tatsächlich zur Kenntnis zu nehmen, erklärte sich Furrer dann in seinem Schlussvotum erstaunt: «Zum ersten Mal bei diesem Traktandum erlebe ich, dass hier vorne tatsächlich zum Fluglärm gesprochen wurde.» Das wiederum erstaunte den Berichterstatter, denn über was hätte man denn sonst referieren können? Anscheinend nutzten die Räte das Thema

früher gerne wahlweise zu einer Abrechnung mit dem Flughafen oder zu seiner Verteidigung.

Für einen Grossrat (und für Grossrätinnen natürlich auch) empfiehlt es sich im Übrigen sehr, jeweils am ersten Sitzungstag pünktlich im Rathaus zu sein. Eröffnet wird die Sitzung nämlich mit den Mitteilungen und da gibt es einiges zu erfahren und nicht selten was zu lachen. Etwa über die Mitteilung, dass Michèle Lachenmeier (Grüne) Mutter geworden sei. Was an sich nicht

**«Eröffnet wird die Sitzung mit den Mitteilungen und da gibt es einiges zu erfahren und nicht selten was zu lachen.»**

besonders lustig ist, es jedoch bei der Namensnennung wurde: Der neue Erdenbürger heisst unter anderem Nepomuk. Ob es nächstens ein «Nepomuk-Gate» gibt, wird sich weisen.

Ebenfalls Nachwuchs vermeldete Grossratspräsident Heiner Vischer bei Baschi Dürr. Der Polizeidirektor wurde Vater eines gesunden Sohnes mit eher konventioneller Namenswahl. Hier muss sich weisen, ob Dürr neben dem legendären Waschtag künftig auch einen Wickeltag beanspruchen möchte.

**«Es ist schon alles gesagt, aber noch lange nicht von allen.»**

Warum ist es aber so wichtig, dass Ratsmitglieder pünktlich im Rat sind und diese Mitteilungen hören? Weil bei Jubiläen und anderen freudigen Ereignissen es jeweils guter Brauch ist, den Kaffee im «Rootskäffeli» zu spendieren – und das wird bei dieser Gelegenheit mitgeteilt. Im Fall der Aprilsitzung trat am Vormittag also Baschi Dürr als Spender auf. Die Mittel sollen ausdrücklich nicht aus dem Tesla-Budget stammen.

Grosse Freude hatte bei den Mitteilungen auch der Ratspräsident selbst. Er präsidiert seit Jahren die Kulturgruppe des Grossen Rates, deren

Programm jeweils vom «Bock» (Präsidiumssitz) verkündet wird. Er freue sich sehr, meinte Vischer, dass er dies nun erstmals selbst machen könne.

Dürr kam dann gleich nochmals an die Kasse, und zwar wegen der Tesla-Beschaffung, welche die Geschäftsprüfungskommission (GPK) als nicht korrekt abgelaufen betitelte. Dürr verwarnte sich dagegen, bei diesem Projekt «schnoddrig» über Einwände hinweggegangen zu sein. Man habe sorgfältig evaluiert, aber dies leider nicht genügend dokumentiert.

GPK-Präsident Christian von Wartburg (SP) betonte das Hauptziel des Berichts: «Die Regeln für Beschaffungen müssen eingehalten werden, egal ob es um Autos, Turnschuhe oder Socken geht.» Ob er Schuhe und Socken deshalb erwähnte, weil die sich bei Polizisten stark abnutzen, wenn sie die Teslas noch lange nicht benutzen dürfen, entzieht sich der Kenntnis des Berichterstatters.

Um nochmals auf die eingangs erwähnte Diagnose zurückzukommen: Logorrhoe kann laut Wikipedia bei manchen psychischen Erkrankungen, «allerdings auch bei übermässigem Genuss von Alkohol, Koffein oder anderen Drogen auftreten». Vielleicht ist es doch nicht so gut, dass der Kaffee im «Rothuus-Käffeli» offeriert wurde...



Denise Neukomm,  
Fachspezialistin Food  
Prodega Moosseedorf.

Sebastian Graber, Geschäftsführer  
Restaurant zum Löwen Messen  
und Prodega-Kunde.

## Alles zum günstigen Preis.

In unseren 30 Abholgrossmärkten finden Sie über 25'000 Artikel, von günstigen Eigenmarken bis zu ausgewählten Premiumprodukten. Profitieren Sie zusätzlich wöchentlich von mehr als 1'500 Aktionen.

Sie und wir – das passt.  
[transgourmet.ch](http://transgourmet.ch)  
[webshop.transgourmet.ch](http://webshop.transgourmet.ch)

Prodega Markt  
Transgourmet Schweiz AG  
4052 Basel

 **PRODEGA  
GROWA  
TRANSGOURMET**