



Oktober 2020 • Ausgabe 98

baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

Unsere Themen

Covid-Schnelltests: Befreiungsschlag für Events?	2
Generalversammlung im Zeichen der Corona-Krise	3
Geschäftsreisen bleiben wichtig	4
Bettler in der Stadt: Besorgniserregende Zustände	5
So setzen sich Restaurants bei Google durch	6
Perlen aus dem Archiv: Zur Molkenkur	7
QR-Codes sind im Gast- gewerbe plötzlich verbreitet	12
Next Normal: Gastronomie unter neuen Bedingungen	13
Genusswoche Basel: Ein voller Erfolg!	15

Impressum

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet. Unser Mitglieder magazin baizer.ch erscheint sechsmal 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

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der
schweiz

10-15 Millionen für das Basler Gastgewerbe!

Eine Motion, die von den Präsidenten aller Fraktionen im Basler Grossen Rat – CVP, FDP, Grünes Bündnis, LDP, SP und SVP – gemeinsam eingereicht wurde und ein Unterstützungspaket für das Basler Hotel- und Gastgewerbe fordert, wurde vom Grossen Rat dringlich traktandiert und überwiesen.

Hotels, Restaurants, Cafés, Bars und Clubs gehören zu den Unternehmen, die wirtschaftlich am schwersten von der Covid-19-Pandemie betroffen sind. Die Gastronomen und Hoteliers in Basel waren und sind durch die kurzfristige Absage der Fasnacht, durch den Ausfall der Baselworld und der Art Basel, die Internationalität des Tourismus sowie die starke Abhängigkeit von Messen, Kongressen, Veranstaltungen und Geschäftsreisen stärker betroffen als Berufskollegen in vielen anderen Kantonen.

Gastronomen und Hoteliers in Basel sind stärker betroffen als Berufskollegen in anderen Kantonen.

Es droht der Verlust einer deutlich vierstelligen Zahl von Arbeits- und Ausbildungsplätzen sowie ein bleibender Schaden an der touristischen und gastronomischen Infrastruktur. Die Präsidenten der sechs Fraktionen im Grossen Rat reichten deshalb gemeinsam eine Motion ein. Darin fordern sie ein substanzielles kantonales Hilfsprogramm für Beherbergungs- und Restaurationsgebiete.

Vor diesem Hintergrund einigten sich die Fraktionen im Basler Grossen Rat auf ein Rettungspaket. Das Hilfsprogramm soll eine Grössenordnung von 10 bis 15 Millionen Franken umfassen und aus nicht rückzahlbaren Beiträgen bestehen. Damit soll gezielt denjenigen Betrieben geholfen werden, die eine wirtschaftliche Not aufgrund von Corona und gute Perspektiven plausibel darlegen können.

Die Unterstützung wird an klare Bedingungen geknüpft sein. So müssen die Verpflichtungen gegenüber der öffentlichen Hand, Sozialversicherungen, Angestellten und Privaten erfüllt sein. Zudem dürfen während der Unterstützungsperiode keine Kündigungen aus wirtschaftlichen Gründen erfolgen.

Der Wirtverband Basel-Stadt und der Basler Hotelierversen sind sehr erfreut, dass es parteiübergreifend so viel Verständnis für die schwierige Lage der Branche gibt. Sie hoffen auf eine rasche Umsetzung der Hilfsmassnahmen.



■ In der Not steht Basel zusammen: Breite Unterstützung für das gebeutelte Gastgewerbe.

Befreiungsschlag für Grossveranstaltungen?

Covid-Schnelltests könnten helfen, Grossveranstaltungen sicherer durchzuführen. In Wien lief ein erster Feldversuch. Mit der operativen Durchführung war der Samariterbund beauftragt.

Als erstes Veranstaltungshaus in Europa führte das «Austria Center Vienna» in Kooperation mit der WU Wien ein Pilotprojekt für Covid-Schnelltests durch. 3000 Studierende konnten an einer Einführungsvorlesung teilnehmen, ohne Gefahr zu laufen, sich mit Covid-19 zu infizieren.

Das Testverfahren eignet sich überall dort, wo hohe Besucherfrequenzen auftreten.

Durchgeführt wurde der Feldversuch vom Samariterbund, der bereits über grosse Erfahrung bei Covid-Testungen verfügt. «Im Kampf gegen Covid-19 ist rasches Handeln wichtig. Wir tragen seit Beginn der Covid-Krise zur Eindämmung der Ausbreitung des Virus bei. Grossveranstaltungen stehen wir mit unserem Know-how bei», erklärt Wolfgang Dihanits, Geschäftsführer des Samariterbundes Österreich.

«Die neuen Covid-Schnelltests liefern rasche und zuverlässige Testergebnisse und sind daher äusserst effizient», so Dihanits. Es habe sich gezeigt, dass ein qualitatives Ergebnis in weniger als 10 Minuten vorliege. Zudem sei die

Handhabung einfach. Das Testverfahren eigne sich daher überall dort, wo hohe Besucherfrequenzen auftreten.

«Mit dem Covid-19 Schnelltest werden Infektionskontrollen innerhalb kürzester Zeit möglich. Die Vorteile der neuen Testmethode sind niedrigere Kosten und schnelle Testergebnisse», erklärt Wolfgang Krenn, Bundeseinsatzleiter des Samariterbundes.

Wurden noch keine Antikörper gebildet – also kurz nach Infektionsbeginn – kann ein Test auf Antigene diese Infektion dennoch anzeigen. Der Antigentest prüft das physische Vorhandensein des Virus im Körper. Er wird mit Hilfe eines Abstrichs aus dem Mund- oder Nasenrachenraum durchgeführt. Dieser wird in einer Pufferlösung angereichert und dann auf die Testkassette pipettiert.



IAKW / Ludwig Schedl

■ Veranstaltungsteilnehmerin mit negativem Covid-19-Schnelltest beim Austria Center Vienna.



Bodenständige Kost
mit frischen Zutaten!
Auch in der Politik aus Tradition
offen für Neues:

LDP 3
LISTE

GV im Zeichen der Corona-Krise

So richtig mochte sich an der Generalversammlung des Wirtverbandes niemand für den Rückblick auf das Geschäftsjahr 2019 interessieren. Zu sehr stehen die Mitglieder im Bann der Frage, wie sie die Gegenwart und Zukunft meistern. Das Damoklesschwert neuer Ausbrüche, zusätzlicher Restriktionen und weltweiter Rezession schwebt über allem.

Die 139. ordentliche Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt stand ganz im Zeichen der Corona-Krise. Mitglieder und Gäste versammelten sich am 31. August 2020 unter Einhaltung von Hygiene- und Abstandsregeln im grossen Saal des Restaurants Safranzunft.

Die Mitglieder gaben sich entschlackte und zeitgemässer formulierte Statuten.

«Wir befinden uns mitten in der Krise, vielleicht sogar an deren Anfang. Die Auswirkungen der bisher für unmöglich gehaltenen Massnahmen werden in voller Härte erst noch zu spüren sein», sagte Präsident Maurus Ebnetter. Er

forderte zusätzliche staatliche Unterstützung. «Sonst kommt es zu einem unkontrollierten Kahlschlag und einem dauerhaften Schaden an der touristischen und gastronomischen Infrastruktur», so Ebnetter.

Die Jahresrechnung des Wirtverbandes schloss mit einem Gewinn von 13'377 Franken. Sie wurde von der GV ebenso wie der Jahresbericht und das Budget einstimmig genehmigt. Die Mitglieder gaben sich zudem entschlackte und zeitgemässer formulierte Statuten.

Kassier Ruedi Spillmann wurde von der Versammlung für eine weitere Amtsperiode von drei Jahren in den Vorstand gewählt. Mit grossem Applaus zu Ehrenmitgliedern ernannt wurden Dr. Alex Hediger, der ehemalige Ge-

schäftsführer, sowie der abtretende Vizepräsident Hans-Peter Fontana.

Der Vorstand besteht neu aus sechs Mitgliedern. Er hatte bereits im Vorfeld Carmela Petitjean-Guglielmino zur neuen Vizepräsidentin bestimmt. Seit 1. Januar 2020 obliegt Dr. Jascha Schneider-Marfels die Geschäftsführung des Wirtverbandes.

Grossbotschaften, Referate und Wortmeldungen beschlossen die Versammlung. Trotz sehr schwieriger Umstände hat sich gezeigt, dass sich die Mitglieder des Wirtverbandes mit grossem Engagement für ihre Gäste und die Stadt einsetzen. Auf einen Stehapéro wurde aus Sicherheitsgründen verzichtet: An den Tischen gab es Speis und Trank.



Der Vorstand: Geschäftsführer Dr. Jascha Schneider, Vizepräsidentin Carmela Petitjean, Präsident Maurus Ebnetter, Vedat Kirmizitas, Alexandre Kaden. Auf dem Bild fehlt Kassier Ruedi Spillmann.



Vom Vizepräsidenten zum Ehrenmitglied: Hans-Peter Fontana nimmt die Gratulation von Alexandre Kaden entgegen, der ihm in der Safranzunft vor vier Jahren als Wirt folgte.



Dr. Alex Hediger (Mitte) war 28 Jahre lang Geschäftsführer. Die Mitglieder ernannten ihn mit grossem Applaus zum Ehrenmitglied. Maurus Ebnetter (links) und Ehrenpräsident Josef Schüpfer gratulieren.

Geschäftsreisen bleiben wichtig

Geschäftsreisen und der persönliche Kontakt werden aus Sicht des Verbands Deutsches Reisemanagement (VDR) auch nach der Corona-Pandemie wichtiger Bestandteil der Geschäftstätigkeit sein.

«Geschäftsreisen dienen einem unternehmerischen Zweck und sind eine wirtschaftliche Notwendigkeit. Bei vielen Mitarbeitern wächst zudem der Wunsch, Geschäftspartner auch wieder persönlich zu treffen», sagt VDR-Präsident Christoph Carnier. Fast alle Unternehmen erlauben zumindest in begründeten Ausnahmefällen wieder nationale und internationale Dienstreisen. «Wir nehmen momentan wahr, dass der Trend nach oben zeigt. Die fatalistischen Prognosen, die derzeit in Medien kursieren, kann ich nicht teilen», so Carnier.

Bei vielen Mitarbeitern wächst der Wunsch, Geschäftspartner wieder persönlich zu treffen.

Die Zeitung «Die Welt» etwa hatte berichtet, dass rund 60 Prozent der deutschen Unternehmen planen, Dienstreisen und Vor-Ort-Meetings dauerhaft einzuschränken. Das zeige eine bisher unveröffentlichte repräsentative Personalleiterbefragung des Ifo-Instituts im Auftrag des Personaldienstleisters Randstad. «Auch wir gehen davon aus, dass die Corona-Pandemie Anzahl und Struktur der Geschäftsreisen verändern wird. Die überwiegende Mehrheit der Geschäftsreise-Experten unserer Mitgliedsunternehmen rechnet allerdings derzeit mit

Rückgängen bei der Reisetätigkeit von zehn bis maximal 30 Prozent», so Carnier, der auch im Hinblick auf Nachhaltigkeits- und Klimaschutzaspekte des Reisens für eine differenzierte Betrachtung wirbt.

Die persönliche Verständigung zwischen den Menschen und Unternehmen wird wichtig bleiben und ist nicht dauerhaft durch virtuelle Kommunikationsinstrumente zu ersetzen. Neben ihrer wirtschaftlichen Bedeutung für Unternehmen leisten Geschäftsreisen zudem einen wichtigen Beitrag zur gesamtwirtschaftlichen Entwicklung. So haben deutsche Unternehmen vor der Corona-Pandemie über 53 Milliarden Euro für Business-Trips ausgegeben – die Ausgaben der Reisenden am Zielort oder für kulturelle Angebote nicht mit einberechnet.

«Geschäftsreisen bleiben ein notwendiges Erfolgsmittel. Regionale Wertschöpfung, etwa in Gastronomie, Einzelhandel und Dienstleistungssektor, entsteht nicht durch Videokonferenzen», sagt Carnier. Es sei wichtig, dass die notwendigen Geschäftsreisen in Zukunft vor allem so sicher – unter Beachtung der Sicherheits- und Hygienebestimmungen – aber auch so effektiv wie möglich durchgeführt werden könnten.



■ Christoph Carnier: «Regionale Wertschöpfung entsteht nicht durch Videokonferenzen.»

FDP
Die Liberalen
Basel-Stadt

Liste 1
25. Oktober 2020

#UnterstützungGastrobranche

Weil eine lebendige Stadt eine Gastroszene mit Charme braucht.

Selber entscheiden.

Stadtbelebungs-Fonds

Der Basler Grosse Rat hat mit 72 zu null Stimmen bei zwei Enthaltungen einen Gegenvorschlag zur Stadtbelebungs-Initiative beschlossen. Zum Zweck der Unterstützung von privaten Projekten und Aktionen, die die Innenstadt als attraktiven Ausgeh-, Shopping- und Tourismusstandort stärken, wird für die Jahre 2021 bis 2030 ein Fonds zur Stadtbelebung mit einem Fondsvermögen von sechs Millionen Franken eingerichtet. Der Fondsrat besteht aus maximal neun Mitgliedern, die zur Mehrheit Fachleute aus Gewerbe, Handel und Tourismus sind.

Überschuldungsfalle

Viele Unternehmen haben ein Bilanzbild, welches auf der Aktiv-Seite nebst dem Umlaufvermögen nur geringe Anlagewerte aufweist. Mit den Covid-Krediten des Bundes wurden diejenigen Kosten abgedeckt, die durch den abrupten Lockdown nicht analog zum Umsatzeinbruch reduziert werden konnten. Damit sichern die Kredite zwar die Liquidität, verhindern aber nicht die Überschuldung. CVP-Ständerat Erich Ettlin fordert in einer Motion, dass die Entbindung von der Pflicht zur Überschuldungsanzeige bis Ende 2021 ausgedehnt wird. «Entscheidend für eine Vermeidung von Gläubigerschäden ist nicht das Eigenkapital, sondern die Liquidität», so Ettlin. Solange diese vorhanden sei, kämen keine Gläubiger zu Schaden. Das rechtfertige, auf eine Deponierung der Bilanz beim Gericht zu verzichten.

Houruniverse

Die MCH Group hat ein Konzept für ein Nachfolgeformat der berühmten Uhren- und Schmuckmesse «Baselworld» erarbeitet. Unter dem Namen «Houruniverse» soll ein ganzjährig verfügbarer Treffpunkt geschaffen werden, auf dem Anbieter sowohl Geschäftspartner als auch Endkunden erreichen können. Ein erster physischer Live-Anlass ist für April 2021 geplant.

houruniverse.com

Elektrische Heizstrahler

In Basel wird ausnahmsweise und zeitlich beschränkt das gezielte Beheizen im Freien erlaubt. Dazu sollen elektrische Geräte verwendet werden. «Mit dieser unbürokratischen und pragmatischen Lösung möchte der Regierungsrat den Betrieben das Leben in dieser schwierigen Zeit etwas erleichtern», sagt Wirtschaftsdirektor Christoph Brutschin. Im Gegenzug erwarte er aber, dass die Gastronomen vernünftig mit dieser zusätzlichen Option umgehen.

Besorgniserregende Zustände

Seit einigen Monaten ist das Betteln in Basel straffrei. In einschlägigen Kreisen hat sich das unglaublich rasch herumgesprochen. Die starke Zunahme von Bettlerinnen und Bettlern in der Stadt ist erschreckend. An sich wäre die «organisierte Bettelei» nach wie vor verboten, doch die Polizei scheint grosse Mühe zu haben, diesen Tatbestand nachzuweisen.

Viele Bettelnde platzieren sich bereits frühmorgens an frequentierten Lagen. Solange sie an Ort und Stelle verweilen, können die Passanten immerhin entscheiden, ob sie ihnen Beachtung schenken oder nicht. Leider kommt es immer öfter vor, dass aktiv und aufsässig gebettelt wird. Die Bettler gehen auf Terrassen von Tisch zu Tisch und sprechen Restaurantgäste an. Das ist sehr störend!

Es kommt immer öfter vor, dass aktiv und aufsässig gebettelt wird.

Es braucht eine Rückkehr zum früheren Verbot – verbunden mit einem verhältnismässigen Vollzug, der bei «lokalen» Randständigen auch einmal ein Auge zudrückt. Es kann nicht sein, dass ganze Gruppen hierher gekarrt werden, um sich in der Stadt auszubreiten und auf teils aggressive Weise Leute

zu belästigen. Von der Massenbettelei profitieren sowieso oft nur Hintermänner.

Der Grosse Rat sollte eine Lösung finden, wie das Betteln wirksam eingeschränkt werden kann. Am wirksamsten und für die Polizei am einfachsten wäre ein Bettelverbot. Man sollte zumindest das Betteln in gewissen Situationen unter Strafe stellen, z.B. vor dem Eingang von Geschäften und Kulturbetrieben, in Gartenwirtschaften sowie im Umkreis von Geldautomaten und Parkuhren.



■ Maurus Ebnetter
Präsident Wirtverband

Comeback der Spielautomaten

Ab 1. Januar 2021 sind in Basel-Stadt lokale Sportwetten, kleine Pokerturniere und Spielautomaten wieder erlaubt.

Private Anbieter in Spiellokalen oder öffentlichen Gastronomiebetrieben dürfen wieder Geschicklichkeitsspielautomaten mit Geldgewinnen aufstellen. Voraussetzung ist allerdings eine Bewilligung der interkantonalen Aufsichts- und Vollzugsbehörde.

Lockerungen gibt es auch bei Tombolas und Lottos. Zwar dürfen sie auch künftig nur von Organisationen durchgeführt werden, die ihren Sitz im Kanton Basel-Stadt haben, doch die Beschränkung der Veranstaltungszahl und der Höchsteinsatz pro Lottokarte werden aufgehoben.

Bei Pokerturnieren muss während der ganzen Spieldauer mindestens eine Person anwesend ist, die im Erkennen suchtgefährdeter Spieler

und Spielerinnen geschult ist. Diese Schulung muss durch eine kantonale anerkannte Fachstelle erfolgen.



goldengames.ch

So setzen Sie sich bei Google durch!

Eine gute Sichtbarkeit im Netz führt zu mehr Gästen. Google ist mit Abstand die wichtigste Suchmaschine. Wie Sie Ihr Restaurant dort besser positionieren.

Mobile Geräte machen weltweit mehr als die Hälfte aller Seitenaufrufe aus. Smartphones sind für viele sogar das Hauptgerät für den Internetzugang. Deshalb verwendet Google die **Mobiltauglichkeit** einer Website als wichtigen Ranking-Faktor. Die entsprechende Optimierung ist zwingend.

Die Ergebnisse von **Google Maps** werden bei lokalen Suchanfragen angezeigt. Damit Ihr Lokal dort erscheint, benötigen Sie ein vollständi-

Zu einem professionellen Reputationsmanagement gehört die Reaktion auf Bewertungen.

ges «Google My Business»-Profil. Fügen Sie Ihrem Profil nicht nur Ihre Kontaktdaten, sondern auch ihre Öffnungszeiten und Bilder hinzu!

Neben «Google My Business» gibt es viele weitere **Verzeichnisse**, die sich für lokale Unternehmen eignen. Viele Menschen nutzen lokale Verzeichnisse als vertrauenswürdige Quelle. Google berücksichtigt das. Ein Betrieb mit gut

koordinierten und aktuellen Einträgen ist daher im Vorteil.

Positive Bewertungen von Gästen erhöhen bei Google die Sichtbarkeit! Zu einem professionellen **Reputationsmanagement** gehört die Reaktion auf Bewertungen. Dies zeigt, dass ein Unternehmen seine Kunden wertschätzt. Antworten Sie auch bei negativen Kommentaren höflich und professionell. Vermeiden Sie Standard-Antworten.

Spannende **Inhalte** motivieren die Besucher, länger zu bleiben. Gut geschriebene Beiträge, schöne Bilder oder Videos erhöhen die Verweildauer. Diese wird von Google beim Ranking berücksichtigt, da sie einen Hinweis auf die Qualität des Contents gibt.

Eine gut optimierte Webseite bleibt wichtig. Dazu gehören auch Textteile und **Keywords**. Versetzen Sie sich in die Lage Ihrer potenziellen Kunden, um zu verstehen, welche Begriffe Ihre Kunden für die Suche nach einem Restaurant verwenden. Die Schlüsselwörter einfach auf Ihrer Webseite aufzulisten, reicht nicht.

Alpine Kulinarik

Ein Kompetenzzentrum für Kulinarik im Alpenraum hat im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans seine Tore geöffnet. Es soll helfen, das Bewusstsein für alpine Genussskultur zu stärken und den «Kulinarikstandort» Schweiz besser zu positionieren. Im Culinarium Alpinum gibt es Restaurant, Herberge und Bildungsangebote.

culinarium-alpinum.com



culinarium-alpinum.com

Bevölkerung und Gewerbe schützen

statt illegale linksextreme Demos dulden!

Für mehr Sicherheit: SVP wählen.
Die einzige Alternative für Basel-Stadt.



 Dr. Stefan Suter in den Regierungsrat!

Liste **12**

www.svp-basel.ch

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 und Gastrohistoriker Mario Nanni, Telefon 061 261 81 18.

TEIL 27: ZUR MOLKENKUR

1749 wurde im appenzellischen Dorf Gais ein Lungenkranker mit Hilfe einer Molkenkur kuriert. Vielleicht war es auch einfach die frische Luft. Auf jeden Fall tummelten sich bald darauf Jahr für Jahr hunderte vornehmer Gäste in Gais, um mit Molke, einem Restprodukt der Käseherstellung, Gebresten aller Art zu bekämpfen – von der Tuberkulose über die Gicht bis zu Hauterkrankungen. Die Idee wurde dankbar von Erholungsorten aufgegriffen, die nicht über eigene Thermalquellen verfügten. Nachdem die Kuren etwas ausser Mode geraten waren, vollzog sich mit dem Ersten Weltkrieg ein rascher Niedergang.



■ Molken trinken im Kurhaus Weissbad um 1830. Diese Kupferzeichnung im Museum Appenzell zeigt, dass Kuraufenthalten auch eine gesellschaftliche Bedeutung zukam. Promenadenwege, Tanzanlässe und weitere Vergnügungen gehörten dazu. Eine späte Renaissance erlebt der Kurtourismus, seit das ehemalige Kurhaus 1994 als Wellness-Hotel neu eröffnet wurde.



■ Das Gontenbad im Kanton Appenzell-Innerrhoden nahm dank seiner mineralhaltigen Quellen und den Molkenkuren nach den napoleonischen Kriegen einen Aufschwung und erhielt um 1830 einen Kurhaus-Neubau.



■ Das Kurhaus auf der Lüderen bei Sumiswald wurde 1890 eröffnet und gehörte zu den kleineren Etablissements, die auf Genesung und Erholung durch täglich frische Alpenmilch und Molken sowie durch Bergluft und Ammoniak-Luft des Kuhstalls setzten. 1961 brannte das alte Kurhaus nieder; an derselben Stelle wurde ein neues Hotel erstellt.



■ Zu den führenden Ostschweizer Kurorten gehörte Heiden. Vor dem Ersten Weltkrieg gab es dort insgesamt 1600 Betten in Hotels, Pensionen und Kurhäusern. Unser Bild zeigt das Hotel Paradies, in dem der Rotkreuzgründer Henry Dunant 1887 eine Bleibe fand.



■ Die Kur- und Badeanstalt Kau oberhalb von Appenzell eröffnete 1847. Sie verfügte über einen separaten Bädertrakt und ein eigenes Kraftwerk. Das Haus wurde 1971 abgerissen und durch einen Neubau ersetzt: das Hotel Kaubad. Der Junge im Vordergrund ist Maurus Ebnetter!



Was lange währt... dauert noch ein Weilchen

Auch nach der Sommerpause hatte die Traktandenliste des Grossen Rates eine Länge, welche eine Behandlung aller Geschäfte bis Ende Jahr als ziemlich illusorisch erscheinen lässt. Diverse Vorstösse datieren von März oder früher und wurden schon viermal und öfter traktandiert.

Als Massnahme zur Abarbeitung dieses Berges verordnete Ratspräsidentin Salome Hofer ein früheres Erscheinen am Morgen (ab 8 Uhr) und am Nachmittag (ab 14 Uhr). Was aber nur begrenzt nützte, da der Rat die morgendliche Zusatzstunde zu leidenschaftlichen Diskussionen nicht etwa über wichtige Geschäfte, sondern über die Traktandenliste als solches benutzte.

«Ob die Gitarrenlehrerin nach den Wahlen mehr Zeit zur Pflege ihres Seelenheils haben wird?»

Um auf die Behandlung ihrer Anliegen nicht bis zum Sanktimmerleinstag warten zu müssen, beantragten nämlich diverse Schlaumeier Dringlichkeitserklärung. Das klappte beim GPK-Sonderbericht zu Elisabeth Ackermann und dem Historischen Museum, nicht aber bei einem Vorstoss, der eine Wiedereinführung des Bettelverbots forderte.

Sie wolle jetzt nicht darüber verhandeln, meinte etwa Barbara Heer (SP), da die Diskussion über die Bettler so menschenverachtend sei. Joel Thüring (SVP) fragte daraufhin, ob die Diskussion nicht noch schärfer werde, wenn man der Belästigungen durch osteuropäische Banden nicht Herr werde – Frau Herr fand dies nicht. Was Peter Bochsler (FDP) zur Frage motivierte: «Leben Sie eigentlich auf dem Ballenberg?»

Für Heiterkeit sorgte Raphael Fuhrer (GB), als er um eine Verschiebung des Traktandums 11 auf den Nachmittag bat. Da davor noch die Behandlung des oben erwähnten GPK-Sonderberichts anstand – und da wollte so ziemlich jede und jeder mitreden, bestand die Gefahr gar nicht, das Traktandum 11 vor dem Mittagessen zur Sprache kam. Die Ratspräsidentin beglückwünschte denn auch Fuhrer zu seinem Optimismus. Wobei dieser

ja nicht präzierte, den Nachmittag welchen Sitzungstages er meinte.

Gerade vor Wahlen explodiert die Zahl der Interpellationen – so auch in der September-Sitzung. Für Heiterkeit sorgte dabei die Regierungspräsidentin, welche die Frage von René Häfliger (LDP) zu beantworten hatte, ob es überhaupt einen Wert habe, angesichts der unsicheren Durchführung der Fasnacht 2021 mit dem Üben auf dem Piccolo zu beginnen. Dies solle er unbedingt, antwortete Ackermann, denn musizieren sei gut für das Seelenheil. Auf den hinteren Reihen begann daraufhin eine Diskussion, ob die gelernte Gitarrenlehrerin nach den Wahlen eventuell mehr Zeit zur Pflege ihres persönlichen Seelenheils haben wird.

Christian «Guschi» von Wartburg (SP) stellte Fragen zum Studenten-Auslandprogramm Horizon und erklärte sein Interesse mit persönlichen Erfahrungen. Er habe in Bologna ein Auslandssemester absolviert, sich jedoch dort allem möglichen gewidmet, nur nicht dem Studieren. Statthalter David Jenny verdankte erst diesen «biographischen Einblick» und nach Beantwortung durch Bildungsminister Cramer auch den Eindruck, dass «Interpellant und Regierungsrat ein Herz und eine Seele» seien.

«Leben Sie eigentlich auf dem Ballenberg?»

Oft ein Herz und eine Seele waren die Ratsmitglieder am zweiten Sitzungstag: Dutzende von Motionen und Anzügen wurden ohne grosse Diskussion erledigt, darunter auch so bedeutungsschwere wie der Anzug von Heiner Vischer (LDP) betreffend gebührenfreie WC-Anlagen in Basel-Stadt. Nur selten drang der Wahlkampf durch, etwa als Sarah Wyss (SP) ihre Position als Präsidentin der Gesundheitskommission dazu nützte, eine halbstündige Diskussion über die Rechnungsberichte der Spitäler anzureissen, obwohl der Rat gar nichts anderes tun konnte als diese zur Kenntnis zu nehmen.

Und als es um die Behandlung neuer persönlicher Vorstösse ging, war der Wahlkampf wieder vollends im Gang. So war sich Beatrice Messerli (GB)

nicht zu schade, mit einer Motion (!) die Abschaffung von zwei (!) Güterumschlagsplätzen vor dem Restaurant Mägd zu fordern. Das brachte selbst SP-Frau Wyss in Rage und zur Zwischenfrage: «Wollen wir in Zukunft jeden Parkplatz per Motion verbieten?» Der Rat wollte nicht und schmetterte den Vorstoss ab.

Ebenso weltbewegend war die Motion von Christian Griss (CVP), der ein Rauchverbot auf Spielplätzen forderte. Dass dies der Prävention dient, bestritt Joel Thüring: ihn hätten rauchende Eltern auf den Spielplatz begleitet und er sei trotzdem Nichtraucher geblieben. Und André Auderset (LDP) sah die Durchsetzbarkeit nicht gegeben: «Wollen wir künftig Spielplatzpolizisten?» Er regte an, mehr Aschenbecher aufzustellen, damit die Kippen entsorgt werden statt in Kinderhände zu geraten.

Michèle Lachenmeier (GB) wollte stattdessen mehr Verbotsschilder – und setzte sich damit durch: Der Rat überwies die Motion, so dass der Regierungsrat nun zu diesem dringenden Problem einen Bericht erstellen darf.

Besonders im Wahlkampfmodus waren die Grünliberalen, die mangels Fraktionsstatus sonst eher weniger Profilierungsmöglichkeiten haben. So nimmt man Ladenhüter und mottet Vorstoss-Themen auf, die schon längst und oft mehrfach behandelt wurden. David Wüest-Rudin forderte wieder mal die Umwandlung der Basler Kantonalbank in eine Aktiengesellschaft und zum xten Mal einen Versuch mit Mobility Pricing.

Esther Keller hatte eine andere «zündende» Idee: Sie fordert die Regierung auf, Alternativen zum Silvesterfeuerwerk zu prüfen. Eine Prüfung von Blindgängern unter den Vorstössen forderte übrigens niemand – wäre aber eine prüfenswerte Idee...

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

Unter neuen Bedingungen

Unter dem Titel «Reimagining European restaurants for the next normal» analysierten die Branchenexperten von McKinsey verschiedene Ansätze, unter den neuen Bedingungen zu bestehen. Gastronomen müssen sich verstärkt mit Lieferung, Abholung und Digitalisierung auseinandersetzen.

Die Corona-Pandemie verändert das Gastgewerbe. Das Beratungsunternehmen McKinsey hat die Branche in Europa unter die Lupe genommen und empfiehlt den Betrieben, sich neu aufzustellen. Als Schlüsselemente identifizieren die Autoren die Anpassung der Vertriebskanäle, die Optimierung des Angebots und neue Geschäftsmodelle.

Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung bleiben relevante Themen.

Die Nutzung digitaler Kanäle durch die Konsumenten nimmt stark zu. In der Sprache von McKinsey heisst das: «staying in is the new going out.» Daheimbleiben ist also das neue Ausgehen. Die Lieferbestellungen an Wochenendabenden haben seit Beginn der Pandemie um mehr als ein Drittel zugelegt! Auch mittags wird mehr geliefert, ersetzt dies doch im Home-Office oder im Büro zunehmend die Kantine.

Lieferdienste werden auch in Zukunft eine wichtigere Rolle spielen werden. Da sie über sehr viele Bestelldaten verfügen, können sie Restaurants mit Informationen weiterhelfen, was gerade stark nachgefragt wird. An Bedeutung gewinnt die Verpackung: Die Speisen müssen gut transportierbar sein und die Qualität darf bis zum Konsum nicht zu stark leiden.

Auch digitale Bestellmöglichkeiten vor Ort sind auf dem Vormarsch. Die Nutzung von Daten für personalisierte Angebote ist laut McKinsey ein Weg, mehr Umsatz zu erzielen und die Zufriedenheit der Gäste zu verbessern.

Die wirtschaftliche Unsicherheit und Einkommenseinbussen lassen für die Konsumenten das Preis-Leistungs-Verhältnis bedeutsamer werden. 76 Prozent der spanischen Haushalte und 55 Prozent derjenigen in Deutschland gehen davon aus, dass ihre privaten Finanzen über den Herbst hinaus angespannt bleiben werden.

Während des Lockdowns haben die Leute mehr zuhause gekocht. Viele Konsumenten möchten dies auch künftig häufiger tun als bisher: in Frankreich sind es 12 Prozent, in Deutschland 24 Prozent und in Grossbritannien sogar 34 Prozent. Lokale können von diesem Trend pro-

fitieren, indem sie eigene Kochboxen anbieten. Drive-Thrus und andere Abholmodelle ermöglichen es, veränderte Lebensgewohnheiten aufzugreifen. Sollte der Trend zum Home-Office anhalten, könnten laut McKinsey sogar Standortwechsel von Bürogebieten in Gebiete mit höherem Wohnanteil sinnvoll sein.

Ein Viertel der Verbraucher sagt, dass sie in den letzten drei Jahren ihre Ernährungsweise verändert haben. Die Nahrungsmittelindustrie folgt dem Trend: Letztes Jahr war mehr als ein Fünftel aller Neulancierungen im Vereinigten Königreich vegan. Nachhaltigkeit und gesund empfundene Ernährung bleiben relevante Themen.



■ Kontaktlos bestellen, kontaktlos bezahlen: Self-Ordering-Terminals setzen sich durch.



Wahlen in den Grossen Rat

Kandidierende aus dem Gastgewerbe

Shiva Appukudy

CVP Grossbasel-Ost



■ Shiva Appukudy
Geschäftsführer und Koch
im Restaurant Papiermühle

Deshalb kandidiere ich für den Grossen Rat: Günstige Krankenkassenprämien und gute Lehrplätze für die Jugendlichen.

Das wünsche ich mir für Basel: Spielstrassen in verschiedenen Quartieren.

Das wünsche ich mir für das Gastgewerbe: Für die aktuelle Situation ein bisschen Lockerung, damit die Gastronomen den Wintern überleben können.

cvp-bs.ch

Dieter Beyerle

FDP / Grossbasel-West



■ Dieter Beyerle
Berufgruppenleiter
Gastronomie AGS Basel

Deshalb kandidiere ich für den Grossen Rat: Mit «Basel im Herzen und gleichzeitig vernünftigen Vorschlägen» für die FDP antreten. Ich trete dafür ein, dass Basel liberaler, demokratischer und effizienter wird.

Das wünsche ich mir für Basel: Dass die Wirtschaftspolitik vom Kopf auf die Füsse gestellt wird. Basel muss zurückfinden zu einer stabilitätsorientierten Finanzpolitik, die Regeln setzt, Sparer nicht bestraft und das Arbeiten belohnt. Einen Abbau von überflüssigen Schranken und die Stärkung der KMU.

Das wünsche ich mir für das Gastgewerbe: Basel hat schon heute eine breit gefächerte Gastronomie. Durch eine Reduzierung der Bürokratie, sowie Förderung von Innovationen sollen gestandene Gastronomen und Neugründer optimale Voraussetzungen finden. Damit entstehen neue Arbeits- und Lehrplätze. Der Wohlstand wächst, die Zufriedenheit nimmt zu und die Hotels wie auch Restaurants sind ausgebucht.

fdp-bs.ch

Alexandra Dill

SP / Grossbasel-West



■ Alexandra Dill
Wirtin Markthalle

Deshalb kandidiere ich für den Grossen Rat: Ich engagiere mich gerne weiterhin für Basel-Stadt, weil hier das Leben vor Charme sprüht. Am Rhein, in den Quartieren, in den Gässli der Innenstadt, drinnen und draussen. Gerne möchte ich mich insbesondere bei der Stadtentwicklung einbringen und dort auch mit anpacken. Das tue ich gerne.

Das wünsche ich mir für Basel: Basel darf stolz sein auf das Lokale, aber auch auf seine Vielfalt. Wir haben tolle Regionalprodukte und traditionelle Manufakturen und gleichzeitig viele internationale Einflüsse. Ich wünsche mir, dass wir dieser Mischung auch weiterhin über Kantons- und Landesgrenzen hinweg mit Offenheit und Freude begegnen - miteinander und nicht gegeneinander.

Das wünsche ich mir für das Gastgewerbe: Die Coronakrise beutelt die Basler Gastronomie. Es liegt mir am Herzen, dass die zentralen kulturellen und wirtschaftlichen Funktionen des Gastgewerbes gerade jetzt anerkannt werden. Das Gastgewerbe bietet wichtige Treffpunkte für die Bevölkerung, zieht Gäste an, schafft Lebensqualität und Arbeitsplätze - insbesondere auch niederschwellige. Es ist sozusagen das Fleisch am Knochen oder das Salz in der Suppe. Ich setze mich dafür ein, dass die Gastronomie ihre wichtige Rolle für Basel weiterhin leidenschaftlich und vielfältig spielen kann.

sp-bs.ch

Anna Götenstedt

LDP / Grossbasel-Ost



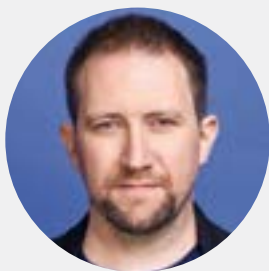
■ Anna Götenstedt
Wirtin in der Restauration
zur Harmonie

Deshalb kandidiere ich für den Grossen Rat: In der Politik braucht es wieder mehr Leute aus der Praxis mit Bodenhaftung. Gerne würde ich meine Berufs- und Lebenserfahrungen einbringen, um dem gesunden Menschenverstand mehr Gewicht zu geben.

Das wünsche ich mir für Basel: Wir laufen Gefahr, im Wettbewerb der Tourismus-, Messe- und Wirtschaftsstandorte zurückzufallen. Ich wünsche mir eine abgespeckte, aber leistungsfähige Verwaltung sowie eine vernünftige Verkehrs- und Stadtplanung.

Das wünsche ich mir für das Gastgewerbe: Gute Rahmenbedingungen, die unternehmerischen Einsatz erleichtern und belohnen. Eine baldige Überwindung der Corona-Krise. Die Rettung der Messe.

ldp.ch



■ Stephan Kohler
Gastgeber im Wirtshaus
St. Jakob, Basel

Deshalb kandidiere ich für den Grossen Rat: Im primären bin ich nicht überzeugt von der eher gegenwirtschaftlichen Politik in Basel. Es braucht klar eine gute soziale Struktur, jedoch braucht es auch eine funktionierende Wirtschaft. Ich möchte nicht mehr die Faust im Sack machen, sondern etwas bewegen.

Das wünsche ich mir für Basel: Wie jede Grosse Stadt hat auch Basel gewisse Probleme, die man ruhig auch so benennen darf. Zum einen wünsche ich mir mehr Sicherheit, dass man auch in der Nacht ohne Probleme nach Hause kommt. Zum zweiten wünsche ich mir ein liberales Basel, dass alle Menschen willkommen heisst, die sich anständig benehmen und nach den Regeln leben, die wir hier haben. Zum dritten wünsche ich mir, dass Basel ein Ort ist, in dem die Jugendliche noch Jugendliche sein können. Ein Ort,

in dem die Entwicklung vorangetrieben wird, aber in dem die Jugendlichen dabei auch mal ein wenig über die Stränge schlagen können, ohne gleich die volle Härte des Gesetzes zu spüren zu bekommen. Hier reicht auch mal ein Schlag auf die Finger und dabei auch etwas daraus lernen zu können.

Das wünsche ich mir für das Gastgewerbe: Dass Basel ein liberales und faires Gesetz (Öffnungszeiten, Vorschriften etc.) hat, das den Gastronomen ermöglicht, ihren Auftrag zu erfüllen: ein wichtiger Teil der sozialen Gesellschaft zu sein. Für dies braucht es aber auch die Einsicht der Anwohner, dass wir in einer Stadt leben und es in einem gastronomischen Betrieb oder einem Event auch mal etwas lauter werden kann. Hier sollte man auch leben dürfen. Natürlich muss aber auch mit Augenmass das Ganze angeschaut werden.

ldp.ch



■ Franz-Xaver Leonhardt
CEO Krafft-Gruppe

Deshalb kandidiere ich für den Grossen Rat: Ich kandidiere für den Grossen Rat, weil ich mich mit meinem unternehmerischen Sachverstand einbringen möchte. Ich will eine Stimme für unsere Branche sein, die vor grossen Herausforderungen steht. Um diese zu bewältigen, braucht es auch die Unterstützung der Politik.

Das wünsche ich mir für Basel: Ich wünsche mir mehr Mut, neue Ideen umzusetzen. Damit Basel ein lebendiger Ort mit vielen fröhlichen Bewohnerinnen und Bewohnern bleibt.

Das wünsche ich mir für das Gastgewerbe: Mehr Anerkennung und Unterstützung für unseren täglichen Einsatz.

cvp-bs.ch



■ Daniel Muff
Besitzer / Wirt Café Brombi

Deshalb kandidiere ich für den Grossen Rat: Weil sich in der Verkehrs- und Sicherheitspolitik etwas ändern muss!

Das wünsche ich mir für Basel: Ich wünsche mir Recht und Ordnung im öffentlichen Raum zurück.

Das wünsche ich mir für das Gastgewerbe: Einheitliche Gesetze und mehr Toleranz gegenüber den Betreibern.

svp-basel.ch



■ Christine Mumenthaler
Wirtin in der Café-Bar Piazza,
Riehen

Deshalb kandidiere ich für den Grossen Rat: Unsere jungen Leute brauchen einen guten Start. Ich engagiere mich für starke Schulen und eine funktionierende Berufsbildung. Einen Schwerpunkt möchte ich beim Gesundheitswesen setzen: Hier braucht es mehr Qualitäts- und Kostenkontrollen.

Das wünsche ich mir für Basel: Unser Kanton soll dynamisch und lebendig bleiben – er soll für die Bewohner, Gewerbetreibenden und Besucher noch attraktiver werden.

Das wünsche ich mir für das Gastgewerbe: Eine rasche Normalisierung, echte Perspektiven und sichere Arbeits- und Ausbildungsplätze.

fdp-bs.ch

Unterstützen Sie bei den Grossratswahlen Gewerbetreibende!

QR-Codes sind plötzlich verbreitet

Das Coronavirus führt dazu, dass QR-Codes im Gastgewerbe Einzug halten. Die Anwendungen reichen von der virtuellen Speisekarte bis zu Bestell- und Bezahlungsmöglichkeiten. Und darüber hinaus.

«Quick Response Codes» wurden bereits 1994 in Japan erfunden, haben aber in Europa – von einigen Anwendungen abgesehen – nie den grossen Durchbruch erlebt, obwohl sie eine Reihe von Vorteilen bei geringen Kosten bieten.

Viele Gastronomen haben erkannt, dass die Codes eine einfache berührungslose Option bieten.

Während der Corona-Pandemie haben viele Gastronomen erkannt, dass die Codes eine einfache berührungslose Option bieten. Gäste nutzen QR-Codes beim Eingang von Clubs, um rasch auf das Portal mit der Kontaktdatenerhebung zu gelangen. Sie begegnen ihnen an Restauranttischen, um die Speise- und Getränkekarte per Smartphone aufzurufen.

Je nach Betrieb können die Gäste sogar die Bestellung aufgeben. Sie werden dann vielleicht sogar per SMS benachrichtigt, wenn ihre Bestellung am Tresen abholbereit ist. Vor allem in Asien werden die Codes auch für Be-

zahlvorgänge eingesetzt. Die grossen E-Commerce-Unternehmen wie Alibaba und Tencent haben ihre Apps für mobiles Bezahlen auf der Grundlage der Codes entwickelt.

Mit QR-Codes werden die Gäste zu Umfragen über die Zufriedenheit, zu Treueprogrammen, zur Facebook-Seite oder Tripadvisor-Präsenz des Betriebs geführt. Oder zur Möglichkeit, an einem Tisch die Rechnung aufzuteilen. QR-Codes auf der Angebotskarte führen zu

Videos, in denen Bartenders Drinks mixen, Sommeliers Weine kommentieren oder Küchenchefs Rezepte erklären.

QR-Codes sind billig zu erstellen und leicht zu verbreiten. Sie erfordern keinen Kontakt mit einem Servicemitarbeiter. Der Gast braucht lediglich ein Telefon mit einer Kamera. Er muss keine App herunterladen, sondern einfach ein Bild des Codes schießen, damit er auf die gewünschte Website gelangt.



Ihre Expertin in Treuhand für Gastronomie und Hotellerie – seit 1921

Wir erleichtern Ihren Alltag.



Wir führen Ihre Finanz- und Lohnbuchhaltung



Wir erstellen Branchenvergleiche und Betriebsanalysen



Wir erstellen Ihre Steuererklärung



Wir stellen Ihnen verschiedene Softwaretools zu Verfügung



Wir erstellen Ihnen ein Gutachten, unterstützen Sie bei Ihrem Businessplan und der Entwicklung Ihres Unternehmens oder Ihrer Nachfolgeregelung.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf – es lohnt sich!

Gastroconsult AG Olten
Telefon 062 296 77 30, www.gastroconsult.ch

Gastroconsult 
nahe. kompetent.

KMU-orientierte Politik

Mit Blick auf die kantonalen Wahlen hat der Gewerbeverband Basel-Stadt das Abstimmungsverhalten der Grossratsmitglieder analysiert. Luca Urgese (FDP) konnte den ersten Platz verteidigen. Auf Platz zwei folgt Daniel Hettich (LDP). Drittplatzierte sind ex aequo Erich Bucher (FDP) und Christian Meidinger (SVP). Als KMU-freundlichste Fraktion nennt der Gewerbeverband die FDP, gefolgt von der SVP und der LDP. Mit etwas Abstand folgt die CVP-Fraktion.

wahlen-basel.ch

Kuriere sind nun Angestellte

Die 500 Kuriere von Uber Eats in Genf werden vom Lieferdienst nicht mehr als Selbständige, sondern als Angestellte mit den zugehörigen Sozialleistungen behandelt. Das Verwaltungsgericht hatte entschieden, dass Uber Eats ein Arbeitgeber ist. Gegen dieses Urteil wehrt sich der Lieferdienst vor Bundesverwaltungsgericht. Weil dieses keine aufschiebende Wirkung erteilt, musste er sich an die kantonalen Vorschriften halten. Angestellt werden die Kuriere jedoch nicht direkt, sondern von einer Drittfirma namens Chaskis SA.

Velo-Verkaufsstationen

Die Restaurantkette McDonald's geht in München, Berlin und Köln mit den ersten «McDrive» für Radfahrer an den Start. Velo-

fahrer müssen ihr Gefährt nicht verlassen und können ihre Bestellungen bei eigens eingerichteten Pickup-Punkten abholen.



McDonald's Deutschland

Ideen für die Fasnacht

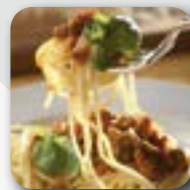
Das Fasnachts-Comité macht sich zusammen mit den Behörden Gedanken zur teilweisen Durchführung der Basler Fasnacht. Alle Fasnächtler sind aufgerufen, Ideen einzureichen. Als Beispiel nennt das Comité einen «dezentralen Morgestraich in den Quartieren, eventuell an allen drei Tagen». Denkbare seien auch ein «Drummeli» mit Schutzkonzept in der Eventhalle, Schnitzelbagg-Anlässe draussen

auf Bühnen oder in Beizen mit Schutzkonzept. Es soll fliegende Verpflegungen durch die lokalen Beizer oder durch die Waggiswagen geben. Auch «Ständeli und Platzkonzerte der Guggen vor Alters- und Pflegeheimen» sind angedacht. Und die Laternenausstellung könnte in den Messehallen stattfinden.

jetzt-fasnacht.ch

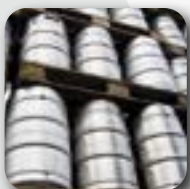
► WIRTEKURS

E-Learning!



Bereiten Sie sich bequem von daheim aus auf die Wirteschprüfungen vor!

Mit Weiterbildungsmöglichkeit G1-Grundseminar.



Super-Leistung zum Top-Preis!

Online-Kurse

Ab 500 Franken. Die Module sind einzeln oder zusammen buchbar. Sie erhalten während sechs Monaten Zugriff auf eine erprobte Lernplattform, die Ihnen hervorragende digitale Lehrmittel und interaktive Lernkontrollen bietet. Kompetente Fachreferenten stehen Ihnen via Frageforum zur Verfügung.

Mehr Infos

www.baizer.ch/wirtekurs



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

Vegi-Wurst, Tofu, Sojabratlinge

Die Nachfrage nach Fleischersatz steigt. Immer mehr Verbraucher greifen zu vegetarischen Brotaufstrichen, Vegi-Wurst, Sojabratlingen oder Tofu.

Im ersten Quartal 2020 hat sich in Deutschland die zum Absatz bestimmte Menge im Vergleich zum Vorjahreszeitraum von knapp 14'700 Tonnen auf 20'000 Tonnen erhöht. Das entspricht einem Anstieg von rund 37 Prozent. Der Produktionswert ist im gleichen Zeitraum um 36 Prozent von 62.4 Millionen auf 85.1 Millionen Euro gewachsen.

Diese Summen sind im Vergleich zur Fleischproduktion allerdings gering. So lag der Produktionswert für Fleisch, Geflügel und verarbeitete Produkte im gesamten Jahr 2019 bei 40.1 Milliarden Euro, für Fleischersatzprodukte bei lediglich 272.8 Millionen Euro.

Die meisten Fleischersatzprodukte werden auf Basis von pflanzlichem Eiweiss hergestellt. Grundlage für zum Beispiel Tofu und Tempeh sind Sojabohnen. Seitan besteht nicht aus Soja, sondern aus Weizenprotein und hat eine fleischähnliche Konsistenz. Lupino ist ein Fleischersatz aus Süßlupinensamen. Die beste Wahl sind möglichst naturbelassene Produkte,

die kaum Zusatzstoffe enthalten – wie zum Beispiel Natur-Tofu oder Natur-Seitan.

Heike Kreutz / bzfe



■ Hülsenfrüchte statt industriell hergestellte Fleischersatzprodukte: Linsen schmecken in einer vegetarischen Bolognese

Airbnb muss Daten aushändigen

Eine Sondereinheit der Steuerfahndung Hamburg hat für die deutsche Steuerverwaltung in einem mehrere Jahre andauernden Verfahren erreicht, dass Airbnb Daten von Vermietern zu steuerlichen Kontrollzwecken übermitteln muss. So wird es unredlichen Vermietern von Unterküften erschwert, ihre bisher dem Finanzamt nicht erklärten Einnahmen weiter verborgen zu halten. In Einzelfällen ist sogar denkbar, nicht erklärte Vermietungseinkünfte bis zu zehn Jahre in die Vergangenheit zu besteuern. Soweit Vermieter ausserhalb von Hamburg betroffen sind, werden die Daten den zuständigen Ländern zur weiteren Überprüfung übermittelt.

Grossanlässe wieder möglich

Seit dem 1. Oktober sind Veranstaltungen mit mehr als 1000 Personen wieder möglich. Es gelten jedoch strenge Schutzmassnahmen und die Kantone müssen die Anlässe bewilligen. Die Kantone können die Bewilligungserteilung verweigern, wenn ihre epidemiologische Lage und die Kapazitäten für das Contact-Tracing die Durchführung nicht erlauben.



Unsere Zukunft
Deine Wahl

LISTE 10 am 25. Oktober

#EsistZeit für
eine lebendige
Gastronomie

grünliberale

Sommerabende geniessen!

Eine breite Allianz aus Quartierbewohnern und Politikern hat eine Petition ins Leben gerufen, die für einzelne Strassenzüge im Gundeli etwas längere Boulevard-Öffnungszeiten fordert. Die aktuellen Regeln sehen für die beliebten Terrassenwirtschaften lediglich eine Öffnung bis 23 Uhr vor, am Freitag und Samstag bis Mitternacht. Das ist besonders in den Monaten Juni bis August etwas knapp. Es stellt sich die Frage, wieso es im Gundeli nicht wie in der Innenstadt möglich sein kann, in einzelnen Strassenzügen die Boulevards grosszügiger zu öffnen. Basel hat nicht nur ein Zentrum, sondern mehrere!

tellplatzbasel.ch



Mindestlohn

23 Franken pro Arbeitsstunde oder 4182 Franken pro Monat bei einer 42-Stunden-Woche: Dieser staatliche Mindestlohn wird im Kanton Genf künftig sämtlichen Arbeitnehmern zustehen. 58 Prozent der Stimmbürger sprachen sich an der Urne für eine Initiative aus, die von verschiedenen Gewerkschaften lanciert wurde.

Ein voller Erfolg!

Im September präsentierte sich das regionale Genusshandwerk während elf Tagen mit einem vielseitigen Programm dem Publikum. Es wurde Wein degustiert, gemeinsam gebacken, gekocht und in zahlreichen Restaurants regional gegessen.

Bereits zum zweiten Mal förderte die Genusswoche Basel den Genuss, den Respekt vor den Lebensmitteln, die Freude am Kochen und an gutem Essen. Die Besucher konnten an zahlreichen Veranstaltungen Neues entdecken, mitmachen oder einfach geniessen.

«Alle unsere Veranstaltungen waren ausgebucht und die Teilnehmer waren begeistert. Es wurde sehr geschätzt, dass wir diverse Themen abgedeckt haben», sagt Annett Willimann, Geschäftsführerin der Confiserie Brändli. Spannend seien auch die stark unterschiedlichen Gäste gewesen – neue Kunden und Stammgäste, junge und ältere Leute.

Bei den Gastronomen ist die zweite Genusswoche ebenfalls erfolgreich verlaufen. So meint zum Beispiel Christian Bosshard, Geschäftsführer von Silo by Talents: «Die Genusswoche im Silo war ein voller Erfolg. Unsere jungen Talente konnten einem breiten Publikum zeigen, wie

innovativ und auf handwerklich hohem Niveau bei uns gearbeitet wird. Wir sind auf jeden Fall wieder dabei!»

Auch zahlreiche Touren haben während der elf Tage stattgefunden. Tilla Künzli von Urban Agriculture Basel führte Interessierte durch eine essbare Stadt Basel: «So schön, wie rasch unsere Stadtführung durch systemrelevante Oasen ausgebucht war. Vielen Dank, Genusswoche Basel!»

Die Veranstalter sind sehr zufrieden mit der zweiten Durchführung: «Es war wichtig, die Genusswoche auch in dieser schwierigen Zeit stattfinden zu lassen. Die Nachfrage zeigt, dass der Trend zum lokalen Genusshandwerk ungebrochen ist. Unser Ziel ist es weiterhin, die Veranstaltung nachhaltig in Basel zu positionieren», so Daniel Nussbaumer, Projektleiter der Genusswoche Basel.

genusswochebasel.ch



■ Die nächste Genusswoche Basel findet vom 16. bis 26. September 2021 statt.

«Jetzt verfügbar:
Kompromissfähigkeit.»

Liste 7

geh-wählen.ch CVP



Holen Sie sich das Beste oder lassen Sie es liefern

Prodega-Markt

Transgourmet Schweiz AG
Singerstrasse 12
4052 Basel

transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

 **TRANSGOURMET
PRODEGA**