



Dezember 2022 • Ausgabe 107

baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

Unsere Themen

Tanja Grandits: «Basel hat unglaublich viel zu bieten»	2
360° Gastwelt: Die Branche im Bic Picture	4
Perlen aus dem Archiv: Schweizer Kurbäder	5
Nez Rouge in Basel: Fahren lassen!	7
Mehr Progresso-Kurse	7
Was ewig währt, ist nicht immer gut	9
Freiburg im Breisgau: Heftige Konkurrenz	10
HGF Nordwestschweiz: Berufsbildung stärken!	11

Impressum

Der Wirteverband 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

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

Redaktion

Maurus Ebnetter
Dr. Jascha Schneider-Marfels

Gestaltung

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

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der
schweiz

Eine Bühne für das Genusshandwerk

Basel hatte die Ehre, 2022 Genusshauptstadt der Schweiz zu sein. Daniel Nussbaumer, Projektleiter beim Verein «Genusstadt Basel», blickt auf ein erfolgreiches Jahr zurück. Wir befragten ihn zu den Plänen, unsere Stadt noch stärker als Genussdestination zu positionieren und zu vermarkten.

Daniel Nussbaumer, welches waren die Höhepunkte der «Hauptstadtjahres»?

Es gab verschiedene Workshops, Podiumsgespräche und Food-Events, spannende Projekte und kulinarische Angebote. Die Auswahl fällt mir schwer, doch ich will es versuchen. Gewiss war die Genusswoche im September erneut ein Höhepunkt. Den Ebenrain-Tag auf dem Barfi fand ich schön, das Flying Dinner in der Fondation Beyeler und natürlich den Gala-Event in Bern, bei dem neben Regierungspräsident Jans auch Bundesrat Maurer auftrat.

Als Jäger fand ich natürlich den «Wilden Abend» in der Taverne Johann grossartig. Chris Hartmann verarbeitete regionales Wild «from nose to tail». Als Höhepunkte sind auch die Falstaff-Ausgabe und unser eigenes Genusstadt-Magazin zu nennen. Und vergessen wir nicht «Chefs for Peace»!

Küchenchefs für den Frieden?

Ja! Am 4. Mai stellte Tanja Grandits anlässlich des Benefizspiels des FCB gegen Dynamo Kiev

ein Team von zehn hochkarätigen Kollegen zusammen, die gemeinsam ein Menü kochten. Die Besucherinnen und Besucher des Charity-Events erlebten in den Joggeli-Lounges einen kulinarisch einmaligen Abend. Und an den Essenständen im Stadion gab es Hot Dogs von Tanja! Die Einnahmen gingen an die Glückskette und halfen, das Leid in der Ukraine etwas zu lindern.

Was strebt der Verein Genusstadt Basel eigentlich an?

Unser Credo ist einfach: Wir fördern den Genuss, den Respekt vor den Lebensmitteln, die Freude am Kochen und am guten Essen.

Was heisst das konkret?

Durch Aktivitäten wie die Genusswoche Basel bieten wir dem lokalen Genusshandwerk eine Bühne. Unsere Region hat ein reiches kulinarisches Erbe und eine innovative Food-Szene. Es liegt auf der Hand, Basel vermehrt als Genussdestination zu positionieren und zu vermarkten.

weiter auf Seite 2



Genusstadt Basel

■ Daniel Nussbaumer, Geschäftsführer der Genusstadt Basel: «Unsere Region hat ein reiches kulinarisches Erbe und eine innovative Food-Szene.»

Fortsetzung Das tönt nach einer Aufgabe für Basel Tourismus.

Alle Anbieter entlang der Wertschöpfungskette sind aufgerufen, unsere Region entsprechend darzustellen und zu fördern. Bei den Touristikern stossen wir auf offene Ohren. Sie erkennen, dass Gastronomie und Genuss die Themen Kunst, Kultur und Architektur perfekt ergänzen. Der Freizeittourismus gewinnt an Bedeutung: Auch deshalb spielen wir diese Karte. Nicht zuletzt haben die internationalen Konzerne ein Interesse am «Genusswert» von Basel, denn die besten Talente der Welt wollen nur in einer Stadt arbeiten, die sehr viel zu bieten hat!

Wie finanzieren Sie Ihre Aktivitäten?

Die beteiligten Organisationen wie Stadtkon-

zept Basel, der Wirtverband, die Bäcker-Confiture, das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain, Slow Food oder die Markthalle leisten viel. Erfreulich ist auch die Unterstützung von Manor, den Schweizer Salinen und von verschiedenen Medien. Ich muss aber klar festhalten: Ohne den Goodwill der Basler Regierung, insbesondere des Präsidentsdepartements, müssten wir sehr viel kleinere Brötchen backen.

Welches Interesse hat der Kanton?

Basel-Stadt engagiert sich schon lange für die regionale Wertschöpfung, die Standortattraktivität und für eine nachhaltige Ernährung. Die Aktivitäten der Genussstadt Basel passen ausgezeichnet zu diesen Zielen, sind doch die Saisonalität, die Regionalität, das Handwerk und die Lebensqualität auch für uns wichtige Anliegen.

Wie geht es nun weiter mit der «Genussstadt Basel»?

Durch das «Hauptstadtjahr» haben wir neue Partner gewonnen und merklich an Schwung zugelegt. Selbstverständlich werden wir im Herbst weiterhin die «Genusswoche Basel» durchführen. Darüber hinaus läuft mit der Hochschule für Gestaltung und Kunst ein spannendes Projekt, bei dem es um die Kombination von Kunst, Grafik und Kulinarik geht.

Tanja Grandits war und ist eine hervorragende Ambassadrice für die Genussstadt Basel. Wir werden demnächst weitere Botschafter präsentieren und in unserer Kommunikationskonzept aufnehmen. Genauso spannend ist eine Idee, bei der es darum geht, «junge Wilde» noch besser in die Genussstadt zu integrieren und von ihnen Inputs zu erhalten.



Das Gourmet-Magazin Falstaff brachte eine Sonderausgabe über Basel heraus.



Bei schönem Sommerwetter fand im Garten der Fondation Beyeler ein exklusives Flying Dinner statt.

Tanja Grandits: «Basel hat unglaublich viel zu bieten»

2022 stand unsere Stadt noch stärker als sonst im Zeichen des Genusses. Tanja Grandits war eine hervorragende Botschafterin des «Hauptstadtjahres».

In der traditionellen Handelsstadt Basel wurde bereits im Mittelalter mit Gewürzen wie Safran oder Zimt gehandelt. Noch heute sind zahlreiche Spezialitäten Zeuge der Verflechtung Basels in der Welt. Vor diesem Hintergrund überraschte das Fokusthema der Genusshauptstadt Basel nicht: «Kräuter & Gewürze».

Passend dazu war Tanja Grandits Genusspatin des «Hauptstadtjahres». Seit 2008 ist sie Chefin des Restaurants Stucki, wo sie ihre Gerichte mit Farben und Gewürzen inszeniert und zwei Michelin-Sterne erarbeitete. «Basel hat kulinarisch unglaublich viel zu bieten», so Grandits, die sichtlich stolz war, als Botschafterin des regionalen Genusshandwerks zu amten: «Die Basler Gastronomie verdient das Scheinwerferlicht!»

In einem Blog-Beitrag zur Genussstadt Basel schrieb die Starköchin: «Geniessen ist in mei-

nen Augen weit mehr als bloss gut kochen und essen. Es gibt nichts Wichtigeres im Leben als mit gutem Essen die Grundlage zum

eigenen Glück zu legen. Wer geniessen kann, hat mehr Freude, das scheint mir so einfach wie klar zu sein.»



Tanja Grandits, Botschafterin der Genussstadt Basel: «Geniessen ist eine grundlegende Wertschätzung des Lebens, eine Haltung, mit der wir anderen, aber auch uns selbst begegnen.»

Aus Stadt und Land

Seit Juni bietet ein Stand des Vereins «Genuss aus Stadt und Land» jeweils am Mittwoch auf dem Basler Stadtmart Produkte von Bauernhöfen und Verarbeitungsbetrieben aus der Region an. Es gibt frisches Obst und Gemüse, Kräuter, Getreide-, Milch-, Fleisch-

produkte, Gebäck, Eier und Eingemachtes sowie Obstsaft. Das Angebot ging aus dem Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) hervor, welches dem Bedürfnis der Konsumenten nach mehr Regionalität und Authentizität nachkommt.

Regio-Basel-Spezialität

Im Rahmen der Genusswoche Basel wurden Köstlichkeiten aus Bäckereien und Konditoreien als «Regio-Spezialität» prämiert. Der Jury gehörte auch Carmela Petitjean, Vizepräsidentin des Wirtverbandes, an. In der Kategorie süss gewann Dominique Buchmann von

der Konditorei Buchmann mit einer Tarte au Citron. In der Kategorie salzig errang Beat Stohler von «Sutter Begg» den ersten Platz. Christoph Kern von der Konditorei Kern in Laufen wurde für seine Kräuter-Pralinés in der Kategorie Innovation ausgezeichnet.



Die Prämierten: Beat Stohler, Christoph Kern und Dominique Buchmann

Rezepte vom Markt

Drei Restaurants, die sich rund um den Marktplatz befinden, boten im Rahmen einer Zusammenarbeit mit dem Basler Stadtmart abwechselnd saisonale und leckere Gerichte mit frischen Zutaten vom grössten

Frischwarenmarkt auf ihrer Speisekarte an. Durch diese Zusammenarbeit wurde den Gästen ein authentisches kulinarisches Erlebnis geboten.



Jan Parrey von der Brasserie Steiger beim Einkauf auf dem Stadtmart.

Urban Roots

Gourmets brauchen kein dickes Portemonnaie, sondern lediglich ein paar Töpfe, Erde, Samen, etwas Know-how und viel Appetit. Mit dem erstklassigen Bio-Saatgut von Urbanroots, einer Anleitung und einem virtuellen Rezept von Tanja Grandits waren sie diesen Frühling dabei: Die Saatboxen waren innert Wochen ausverkauft!



Die Gourmetboxen mit Saatgut waren unter anderem bei Manor Food erhältlich.

Der Verein

«Genussstadt Basel» wurde 2019 gegründet. Der Verein führt die jährliche «Genusswoche Basel» durch, bei welcher lokale Produzenten, Gastronomen und Genusshandwerker eine Plattform erhalten. Hauptziel ist es, Basel als Ort des nachhaltigen Genusses zu stärken. Dem Vorstand gehören Mathias Böhm und Maurus Ebner als Co-Präsidenten an, zudem Alexandra Dill von der Markthalle, Lukas Kilcher vom Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain und Reto Thörig von BioSuisse. Operativ werden die Geschäfte von Daniel Nussbaumer geführt. Die Aktivitäten werden vom Kanton Basel-Stadt, von Manor Food, den Schweizer Salinen und verschiedenen Trägerorganisationen unterstützt.

genussstadtbasel.ch

Die Branche im Big Picture

Die Bedeutung der Tourismus-, Hospitality- und Foodservice-Industrie wurde bisher unterschätzt. Das ist eine Erkenntnis der Studie «Wirtschaftsfaktor 360° Gastwelt», die vom Fraunhofer-Institut im Auftrag der Denkfabrik «Union der Wirtschaft» erstellt wurde.

Gemessen an der Brutto-Wertschöpfung von 355 Milliarden Euro ist die Tourismus-, Hospitality- und Foodservice-Industrie die zweitwichtigste Wirtschaftsbranche in Deutschland. Nur gerade die Automobilindustrie (438 Milliarden Euro) erzielt eine höhere Wertschöpfung, während der Maschinenbau (257 Milliarden) und die chemisch-pharmazeutische Industrie (198 Milliarden) zurückliegen.

Gastlichkeit findet tagtäglich im Leben von uns allen statt.

In der Studie wird eine «360-Grad-Gastwelt» skizziert, in der die stark fragmentierte Branche zu einem vernetzten Business-Ökosystem zusammenfügt wird. Zu deren Kernklientel zählen Freizeit- und Geschäftstouristen sowie die lokale Bevölkerung. In diesem ganzheitlichen Verständnis ist «Gastlichkeit» ein äusserst vielfältiges Serviceprodukt.

Für ein positives Gastlichkeits-erlebnis sind unglaublich viele Akteure beteiligt.

Gastlichkeit findet tagtäglich im Leben von uns allen statt, «auf dem Weg zur Arbeit beim Bäcker oder im Coffeeshop, bei Events und Messen, in der Kantine zum Mittagessen, in neuen Coworking-Spaces oder Freizeitsparks, bei der Schul- und Krankenhausverpflegung, im Reisebüro oder eben in Hotels und der Gastronomie», wie einer der Autoren ausführt.

Die Studie kommt zum Schluss, dass die Menschen durchschnittlich einen Achtel ihrer gesamten Lebenszeit in der «Gastwelt» verbringen. Gastlichkeit hat einen kommerziellen, aber auch einen sozialen Wert. Sie ist ein Eckpfeiler unseres Lebens und des gesellschaftlichen Miteinanders. In der Corona-Zeit, als die Orte zur Interaktion fehlten, war dies besonders spürbar.

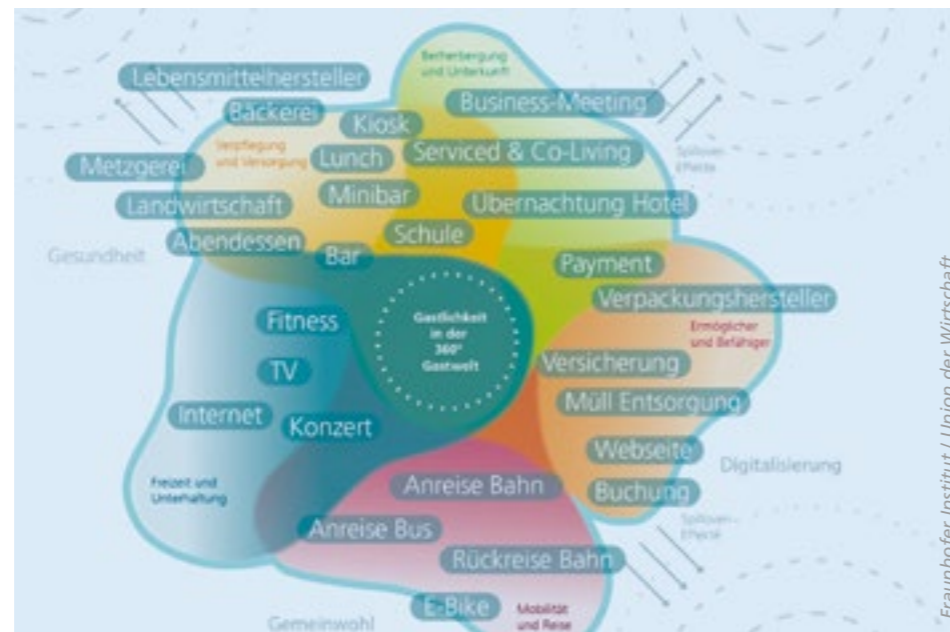
Das bisherige Konzept der Tourismuswirtschaft nimmt keine ganzheitliche Perspektive ein. Vor diesem Hintergrund entwickeln die Forscher ein neues Modell und ein gemeinsames Business-Ökosystem, das den Gast und die Mitarbeitenden in den Mittelpunkt stellt: Gastlichkeit wird zum gemeinsamen Zweck und zum

verbindenden Element der Teilsysteme Tourismus, Hospitality, Catering, Gastronomie, Food und Nonfood.

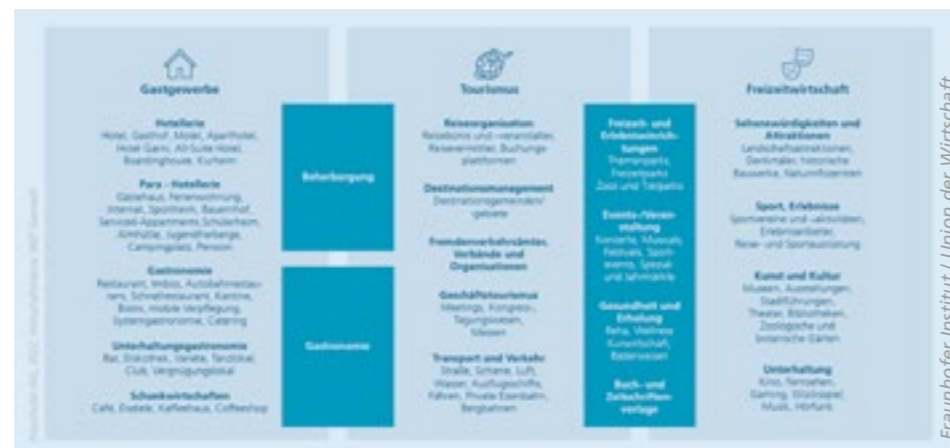
«Für ein positives Gastlichkeitserlebnis sind unglaublich viele Akteure beteiligt, mehr, als wir im Alltag wahrnehmen. Ohne eine funktionierende Wäscherei oder leistungsstarke Food-Produzenten können Hotels und Restaurants nicht arbeiten», heisst es in der Studie. So seien für Kartenzahlungen Finanzdienstleister

nötig, für Reisen Mobilitätsunternehmen und starke IT-Systeme.

Die Wertschöpfungsnetzwerke sind verzweigt und komplex. Im «Big Picture» der Tourismus-, Hospitality- und Foodservice-Industrie summiert sich die direkte und indirekte Beschäftigung auf 4.1 Millionen Erwerbstätige, was neun Prozent aller Beschäftigten entspricht. Diese Berechnung liegt 35 Prozent über den bisherigen Zahlen für Deutschland.



■ Mögliche Berührungspunkte in der Guest Journey.



■ Die Tourismus-, Hospitality- und Foodservice-Industrie ist stark vernetzt.

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.

SCHWEIZER KURBÄDER

Das Goldene Zeitalter der Badekultur in der Schweiz endete mit dem Ausbruch des Ersten Weltkriegs. Ende des 19. Jahrhunderts gab es in unserem Land noch über 300 Heilbäder. Ein Kuraufenthalt galt als Wundermittel gegen Gebrechen aller Art. Je nach Krankheit wurde ein anderes Wasser empfohlen – ein Solbad, Schwefelwasser, Eisenwasser oder gar radiumhaltiges Wasser.



■ Bei Blutarmut und nervösen Störungen ging man ins Bad Fideris im Prättigau. Bei der oberen Quelle gab es eine sogenannte «Trinkhalle». Fideris galt vom 16. bis 19. Jahrhundert als eines der bedeutendsten Bäder der Schweiz.



■ Der 1870 erbaute Kursaal in Heiden AR, das damals für Molkenkuren bekannt war. Damit mehrwöchige Kuraufenthalte nicht langweilig wurden, sorgten Konzerte, Bibliotheken, Salons und Promenaden für Abwechslung.



■ Das Stahlbad im luzernischen Knutwil wurde empfohlen bei Rheumatismus und Herzleiden. 1787 eröffnete ein imposanter Bau mit 60 Fremdenzimmern. Die Kuren im «Chnuteler Bad» waren bei in- und ausländischen Gästen sehr beliebt.



■ Im Wettbewerb um wohlhabende Gäste übertrafen sich die Kurorte mit prunkvollen Badeanstalten und Hotels. Mit dem Bau des Grandhotels wurde auch das Gurnigelbad im Gantrischgebiet zu einem Treffpunkt der europäischen Oberschicht.



■ Oberhalb von Weissenburg im Simmental entspringt eine Thermalquelle, die während 350 Jahren zu Bad- und Heilzwecken benutzt wurde. 1936 weilten die holländische Königin Wilhelmine und Prinzessin Juliana in Weissenburg zur Kur.



■ 1837 stiessen Arbeiter unweit von Rheinfelden auf Salzvorkommen. Kurze Zeit danach eröffnete das erste Solebad und begründete den Anfang des Heilkurorts Rheinfelden. Hoteliers empfingen Gäste aus Paris, Wien und Petersburg.



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

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

www.gastro-express.ch

Heute reichst du den Kaffee.
Morgen dir keiner das Wasser.



Dein Diplom der HFZ bringt dich schneller ans Karriereziel.

Neu auch berufsbegleitend!
www.hfz.swiss



Eine Institution von GastroSuisse

HOTELFACHSCHULE ZÜRICH

Freie Preisgestaltung

Hotels sind seit 1. Dezember 2022 frei in ihrer Preis- und Angebotsgestaltung. Auf dieses Datum hat der Bundesrat die Änderung des Bundesgesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb in Kraft gesetzt. Mit der neuen Regelung werden Paritätsklauseln bezüglich Preis, Verfügbarkeit oder Konditionen in Verträgen zwischen Online-Buchungsplattformen und Beherbergungsbetrieben verboten.

Rausstuhlen

Der Basler Regierungsrat hat eine neue Gebührenverordnung zum Gesetz über die Nutzung des öffentlichen Raums beschlossen. Die Systematik wird transparenter: So unterscheidet die Verordnung neu zwischen den wiederkehrenden Nutzungsgebühren und den einmaligen Gebühren für die Gesuchsbearbeitung. In Wohnquartieren werden Boulevardrestaurants um 25 Prozent günstiger. Ein Vergleich mit den Städten Zürich, Bern und Luzern zeigt, dass Basel mit 80 (Innenstadt) beziehungsweise 60 Franken (Wohnquartier) pro Quadratmeter und Jahr die günstigsten Tarife für Boulevardgastronomie hat.

Fahren lassen!

«Nez Rouge» ist eine nationale Präventionskampagne mit dem Ziel, die Anzahl der Verkehrsunfälle zu verringern, die durch reduziertes Fahrvermögen verursacht werden. Viele Unfälle im Strassenverkehr sind auf «das letzte Glas Wein» oder «ein Glas Bier zu viel» zurückzuführen.

Doch wer will schon gerne sein Auto auf dem Parkplatz vor dem Restaurant stehen lassen und dieses erst am Folgetag wieder abholen? Deshalb sind während den Festtagen die Fahrerinnen und Fahrer von Nez Rouge unterwegs, die die Gäste von Restaurants und Bars sicher in ihrem eigenen Auto nach Hause bringen.

In diesem Jahr wird die Aktion Nez Rouge erstmals auch in Basel-Stadt und Baselland durchgeführt. Zwischen dem 15. und 31. Dezember kann jeweils ab 22 Uhr unter der Gratis-Telefonnummer 0800 802 208 der Heimfahr-Dienst bestellt werden!

Der Service von Nez Rouge ist kostenlos. Wichtig ist aber zu betonen, dass damit weder die öffentlichen Verkehrsmittel noch die Taxis konkurrenziert werden. Deshalb gilt die Regel: Nez Rouge übernimmt nur Fahrten mit dem PKW des Kunden und es werden keine Heimfahrten innerhalb der gleichen Ortschaft übernom-

men. Zur Deckung der Unkosten der Aktion von Nez Rouge nimmt das Freiwilligen-Team gern ein Trinkgeld entgegen.

nezrouge.ch



Mehr Progresso-Kurse

Die Basisbildung Progresso für Mitarbeitende ohne Berufsabschluss im Gastgewerbe ist aktuell wie nie: Sie leistet in der derzeitigen Situation des besorgniserregenden Fachkräftemangels einen wichtigen Beitrag zur Professi-

onalisierung und Branchenbindung. Im Jahr 2023 werden daher so viele Kurse wie noch nie angeboten, und zwar für die Fachbereiche Küche, Service, Hauswirtschaft und Systemgastronomie.

mein-progresso.ch

2★23

Über 100 Progresso-Kurse im 2023 – für mehr Fachkräfte im Gastgewerbe



MARCEL BLÄTTLER
INHABER,
RESTAURANT LEUE
WALDENBURG

Progresso ist die ideale Weiterbildung, um motivierte Mitarbeitende weiterzubilden und in unserer Branche qualitativ die hohen Standards zu erhalten.

KOSTENLOS DANK DES L-GAV

PROGRESSO



Frohe Festtage und einen guten Rutsch!



bio
Aus einer
Hand

Das Bio-Sortiment zum Profipreis

transgourmet.ch/natura



Aus der betreuten Spielgruppe*

Was ewig währt, ist nicht immer gut

«Wessen Herz voll ist, dem geht der Mund über», sagt der Volksmund. So gesehen müssen die Herzen der Grossrätinnen und Grossräte diesen Herbst übertoll gewesen sein, denn die Debatten nahmen und nahmen kein Ende. So konnte im Oktober am zweiten Sitzungstag erst nach halb elf Uhr gesagt werden: «Ende gut – alles gut».

Nicht weniger als ein ganzer Tag wurde in der Oktober-Sitzung über den Bericht der Parlamentarischen Untersuchungskommission (PUK) debattiert, der die völlig aus dem Ruder gelaufene Finanzierung des Biozentrums zu klären versuchte. Dabei war zu Beginn der Sitzung völlig unklar, ob man überhaupt darüber sprechen wollte, hatte sich doch der Regierungsrat erlaubt, seine Stellungnahme erst am Abend vor der Debatte bekanntzugeben.

Vermutlich fürchteten sich einige Fraktionssprecher, ihre wohl vorbereiteten Reden kurzfristig noch anpassen zu müssen... und redeten erst mal ellenlang darüber, ob sie überhaupt darüber reden wollen. Der Widerstand war dann aber wirkungslos, etwas, was man von verschiedener Seite auch der PUK selbst attestierte – das nächste Grossprojekt des Staates wird wohl wieder alle budgetierten Grenzen sprengen.

Zumindest ein Regierungsmitglied hat sich entschlossen, eine Arbeitsschicht im Rathaus einzulegen.

Grenzenlos engagiert beendete Christian «Guschi» von Wartburg die Debatte mit dem Schlusswort des Kommissionspräsidenten. Auch die Formulierung «noch ein letzter Punkt» sah er nicht als Grenze eines Referats – er verwendete sie gut ein halbes Dutzend Mal, merkte es dann selbst und kam «zu meinem allerletzten Punkt».

Alle Grenzen sprengte auch der Abstimmungsmarathon über einen Corona-Bonus für das Gesundheitspersonal. Die vorberatende Kommission hatte diesen Bonus ursprünglich selbst initiiert, worauf der Regierungsrat eine Vorlage erarbeitete. In

neuer Zusammensetzung lehnte die Kommission nun aber den Bonus und damit den eigenen Vorstoss ab.

Nun stellte sich die Frage, was man abstimmen soll, wenn man den Bonus wollte: Ja (weil man ja den Bonus will) oder Nein (weil man dem Antrag der Kommission nicht zustimmen will, die ja einen Verzicht auf den Bonus beantragte)?

Ich war gerade abgelenkt durch die Überlegung, wie wir in Zukunft ohne Rahm ein Vermicelles essen.

Die Ratspräsidentin las die – etwas kryptisch formulierte – Abstimmungsfrage mehrfach vor und liess ebenso mehrfach abstimmen, wobei ganz unterschiedliche Ergebnisse zustande kamen. Schliesslich erklärte sie, nun wirklich zum letzten und entscheidenden Mal abstimmen zu lassen und schloss mit dem Kult-Satz: «Topp, die Wette gilt». Es resultierte eine Nein-Mehrheit, also kein Bonus. Wobei wohl immer noch mehrere Volksvertreter anders abgestimmt hatten, als sie eigentlich wollten.

Da so lange über so wenige Traktanden debattiert wurde, war eine Extraschicht in Form einer Nachsitzung unvermeidbar. Das hatten die Damen und Herren Regierungsräte wohl nicht in der Agenda: Die Regierungsbank blieb lange leer, bis sich Esther «Timber» Keller doch noch bemühte. Was die Präsidentin mit dem schmallippigen Kommentar würdigte: «Zumindest ein Regierungsmitglied hat sich entschlossen, eine Arbeitsschicht im Rathaus einzulegen.»

Noch ein kurzer Rückblick: Im September war wieder mal ein Steuerpaket beherrschendes Thema. In der vorberatenden Kommission hatten sich mit Ausnahme des Grün-Alternativen Bündnisses (GAB) alle auf einen Kompromiss geeinigt. Heidi Mück verteidigte den GAB-Widerstand und fragte sich, ob sie nun wütend sein sollte oder nicht, habe Links-Grün doch in der Kommission eine Mehrheit.

Die Replik kam von Salome Hofer (SP): «Ich kann

die von Mück an sich selbst gestellte Frage gerne beantworten. Sie soll nicht sauer sein, aber ich bin es!» Denn, so die Belehrung der alt Grossratspräsidentin, es komme in einer Kommission doch nicht darauf an, wer die Mehrheit habe, sondern dass vernünftige Kompromisslösungen gefunden würden.

Die aktuelle Grossratspräsidentin fühlte sich teilweise wohl etwas einsam angesichts der niedrigen Präsenz im Saal. Resigniert meinte Jo Vergeat nach einer Abstimmungs-Kaskade über die Rechnungen der Basler Spitäler: «Sie sind nun wieder in die Untiefen des Vorzimmers entlassen.» Worauf der Exodus prompt seinen Lauf nahm.

Sie sind nun wieder in die Untiefen des Vorzimmers entlassen.

Etwas mehr Zuhörer hatte Joel Thüring im Saal, als er einen Versuch machte, den unsinnigsten Vorstoss des Tages zu lancieren. Er forderte, dass Basel beim Bund ein Lachgas-Verbot erreicht, was auch ein Verbot von Rahmbläsern impliziert hätte. Ein Grossrat bezeichnete dies offen als «Unsinn», was die sonst sehr empfindliche Grossratspräsidentin ohne Mahnruf durchgehen liess.

Sie entschuldigte sich dafür sehr originell: «Ich war gerade abgelenkt durch die Überlegung, wie wir in Zukunft ohne Rahm ein Vermicelles essen.» Diese Frage kann der Chronist der guten Jo Vergeat beantworten, denn aufgrund seines beinahe biblischen Alters kann er noch das Instrument eines Schneebebens, mit dem sich Rahm mit reiner Menschenkraft in Schlagrahm verwandeln lässt...

*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.

Heftige Konkurrenz in Freiburg

Freiburg im Breisgau ist nicht nur bei Touristen beliebt, sondern auch bei den Investoren. Ein Bauboom in der Hotellerie verschärft den Konkurrenzkampf. Eingesessene Häuser sind unter Druck.

Freiburg gehört zu den deutschen Städte-destinationen, die sich bereits 2021 gegenüber dem ersten Corona-Jahr 2020 verbessern konnten. Die Zimmerbelegung lag bei 42,8 Prozent und damit 1,4 Prozentpunkte höher als im Vorjahr. Die durchschnittlichen Zimmerpreise stiegen laut STR um 4,5 Prozent auf gut 77 Euro, der Durchschnittserlös pro verfügbares Zimmer (RevPAR) auf 33 Euro.

Noch fehlt rund ein Viertel der internationalen Gäste.

Für das laufende Jahr liegen die Prognosen bei knapp 60 Prozent Zimmerbelegung, dies bei weiter steigender Durchschnittsrate. Gegenüber dem ersten Krisenjahr 2020 dürfte sich der RevPAR beinahe verdreifachen. Vom Tourismusrekord im Jahr 2019 mit 1,8 Millionen Hotelübernachtungen ist Freiburg allerdings weit entfernt: Noch fehlt rund ein Viertel der internationalen Gäste.

Die Universitätsstadt mit 230'000 Einwohnern verfügt über eine starke Wirtschaft mit breitem Branchenmix. Zu den Vorzügen der Destination gehören das milde Klima, die Nähe zum Schwarzwald und nicht zuletzt auch zu Frankreich und zur Schweiz, die für den Schwarzwald wichtige Quellmärkte sind. Der starke Freizeittourismus sorgt für eine recht gleichmässige Auslastung im Wochenverlauf.

Diese guten Voraussetzungen sorgten für einen Bauboom in der Hotellerie. Die eingesessenen Häuser geraten unter heftigen Wettbewerbsdruck. Neueröffnungen sorgten dafür, dass die Zimmerbelegung schon vor der Pandemie

von fast 80 Prozent auf 72 Prozent zurückging. Bereits 2017 sind fast 1300 neue Hotelbetten dazubekommen, was damals einem Zuwachs von 24 Prozent des alten Bestands von 5260 Betten entsprach.

Die meisten neuen Häuser gehören zu Hotelketten. Motel One kam 2018 mit 252 Zimmern auf den Markt, Hampton by Hilton mit 175 Zimmern, ein Adagio Aparthotel mit 150 Studios. Im Sommer 2021 eröffnete die SV Group ein Courtyard by Marriott mit 156 Zimmern. Und diesen Frühling ging im neuen Stadtquar-

tier Güterbahnhof ein Fourside Hotel mit 128 Zimmern auf.

Die Hoteliers in Freiburg beklagen einen Preiskampf. Geplagt sind sie auch durch die 2014 eingeführte Übernachtungssteuer von 5 Prozent. Zudem gibt in Freiburg wenig grosse Veranstaltungen. Die Tagungskapazitäten sind beschränkt. Es fehlt an Räumlichkeiten mit 500 bis 700 Sitzplätzen, an Einrichtungen mit mindestens vier modular gestaltbaren, multifunktionalen Tagungsräumen und an geeigneten Locations für Abendveranstaltungen.



Freiburg im Breisgau hat einen hohen Freizeitwert. Das zieht nicht nur Touristen an, sondern auch Investoren und Hotelbetreiber.

Lebensqualität, Authentizität, Nachhaltigkeit

In den letzten Jahrzehnten hat sich die Tourismusstruktur in Freiburg massgeblich verändert. Die Übernachtungszahlen lagen kurz vor der Corona-Krise mehr als doppelt so hoch wie noch in den 1990er-Jahren. Seit einigen Jahren arbeitet die Schwarzwaldmetropole an der Weiterentwicklung ihrer Tourismusstrategie.

Freiburg im Breisgau positioniert sich als Ort der Lebensqualität, Authentizität und Nachhaltigkeit. Während die Stadt ein Sehensort für Gäste ist, ist sie auch Wohn- und Arbeitsort für die einheimische Bevölkerung. Touristisches Wachstum und Stadtverträglichkeit sollen deshalb im Einklang miteinander stehen. Es wurden fünf Erlebniswelten entwickelt, die als Handlungsfelder und Kommunikationskanäle dienen.

«Stadterlebnis Freiburg» steht dabei für das Erleben von Geschichte und Kultur, das Entdecken der Altstadt und die besondere Lebens-

freude. Die Erlebniswelt «Green Destination» steht für die grüne Seite der Stadt, für Natur inmitten des städtischen Lebens, für die fantastischen Aussichten und das Entdecken des Umlandes.

Wachstum und Stadtverträglichkeit sollen im Einklang miteinander stehen.

Der Fokus der Erlebniswelt «Gesundheit» liegt auf Aspekten der aktiven Erholung in der Natur, der Erhaltung und Wiederherstellung der Gesundheit, dem Energietanken für die Seele und nachhaltiger Genussmomente. Unter dem Begriff «Business Location» werden der MICE-Standort, eine innovative Infrastruktur und Angebote für Kongressgäste, Bildungssucher und Wissenschaftler zusammengefasst. Die Rede ist ferner von einer «Genuss-Triade» aus Kunst, Kultur und Kulinarik: Den Gästen werden Einblicke in die Museen und Küchen der Region eröffnet.

Als Hauptzielgruppen werden Singles und Paare mittleren Alters, Best Ager sowie Geschäftsreisende bezeichnet, ergänzend auch Familien, junge Leute und (internationale) Studierende, Fachgruppen, Gruppen- und Busreisende. Bei der wertebasierten Segmentierung bemüht das Konzept das Schlagwort «LO-HAS» (Lifestyle of Health and Sustainability). Diese Gruppe verkörpert eine Werthaltung, die sich mit der angestrebten Positionierung der Destination stark deckt.

Die Massnahmen beinhalten eine emotionale Gästeansprache durch Storytelling, Bildsprachen in Print- und Onlinemedien, eine bessere Besucherlenkung, ein MICE-Netzwerk und die Entwicklung einer Tagungsmarke. Vorgesprochen werden die Zertifizierung von Tagungsräumen, die Profilierung der Hotellerie und eine Qualitätsinitiative in der Gastronomie. Ferner wird unter Einbezug der Region ein Konzept «Weinstadt Freiburg» erstellt.

Berufsbildung in der Region gemeinsam stärken!

Die gastgewerblichen Verbände von Basel-Stadt und Baselland gründen einen Verein, um die Herausforderungen bei der Berufsbildung und beim Nachwuchsmarketing gemeinsam anzugehen.

GastroBaselland, Hotellerieuisse Region Basel, der Wirtverband Basel-Stadt und die Arbeitnehmerorganisation Hotel & Gastro Union Nordwestschweiz arbeiten bei der gastgewerblichen Berufsbildung und beim Nachwuchsmarketing künftig noch intensiver zusammen. Zu diesem Zweck haben sie den Verein «Hotel & Gastro formation Nordwestschweiz» gegründet.

An der Gründungsversammlung vom 5. Dezember 2022 in Arlesheim bekräftigten die vier Trägerverbände ihren Willen, den Berufsnachwuchs gemeinsam zu fördern. Für die gastgewerblichen Berufe finden die überbetrieblichen Kurse nun allesamt im Bildungszentrum von GastroBaselland statt, sofern sie nicht in Schulhotels oder durch die Dachorganisation Hotel & Gastro formation in Weggis durchgeführt werden.

«Nebst dem grossen Nutzen einer bikantonalen Zusammenarbeit sind wir natürlich froh, dass wir unser Bildungszentrum in Liestal nun noch besser auslasten können», sagt Fabienne Ballmer, Co-Präsidentin von GastroBaselland. «Damit ist langfristig gesichert, dass es in der Nordwestschweiz ein Kompetenzzentrum für die gastgewerbliche Berufsbildung gibt.»

Arbeitnehmervertreterin Ramona Altermatt von der Hotel & Gastro Union Nordwestschweiz freut sich über die Professionalisierung bei der Durchführung der überbetrieblichen Kurse. «Diese Kurse sind für die praktische Ausbildung der Lernenden enorm wichtig», so Altermatt.

Ein Ziel des neuen Vereins ist es, das Nachwuchsmarketing gemeinsam zu stärken. «Die enge Kooperation ist ein wertvoller Beitrag, um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken», ist Barbara Jenzer, Vorstandsmitglied bei Hotellerieuisse Region Basel überzeugt.

Die Hotel & Gastro formation Nordwestschweiz nimmt ihre Tätigkeit anfangs 2023 auf. Der Verein wird auch die Abschlussfeiern für die Lernenden der gastgewerblichen Berufe organisieren. «Die jungen Berufsleute verdienen diese Wertschätzung. Es ist entscheidend, sie

in der Branche zu halten und weiter zu fördern», so Maurus Ebnetter vom Wirtverband Basel-Stadt. «Das Gastgewerbe bietet viele Karrierechancen.»

Dem Vorstand der neuen bikantonalen Organisationen gehören Ramona Altermatt, Emanuel Buchmann, Simon David, Maurus Ebnetter und Barbara Jenzer an. Im ersten Geschäftsjahr wird Maurus Ebnetter den Verein präsidieren. Die Geschäftsstelle wird von GastroBaselland geführt und von Fabienne Ballmer betreut.

hotelgastro-basel.ch



Die gastgewerblichen Verbände der Nordwestschweiz spannen zusammen, um die Berufsbildung und das Nachwuchsmarketing zu stärken.

Kreislaufwirtschaft

Bereits zum 6. Mal hat GastroSuisse den Hotel-Innovations-Award verliehen. Preisträger ist ein visionäres Hotelkonzept namens «Votre Cercle de Vie» in Château-d'Oex, welches Landwirtschaft, Gesundheit, Bildung sowie Beherbergung und Gastronomie verknüpft. Der Betrieb

produziert seine eigene Energie, verwendet das Biogas aus dem Stall zum Kochen und bereitet das Abwasser für den eigenen Verbrauch auf. Die Küche ist biologisch, saisonal, lokal und wird mit hofeigenen Produkten beliefert. Die Jury war vom ganzheitlichen Ansatz beeindruckt.





Geschenkkarte für Basler Restaurants

- über 500 Akzeptanzstellen in Basel-Stadt
- mit beliebigem Betrag aufladbar
- Saldoabfrage jederzeit online oder per SMS
- kostenloser Versand innert 3 Tagen



www.lunch-check.ch/webshop



Bitte Termin reservieren!

Die nächste Generalversammlung des Wirtverbandes findet in neuem Format und mit attraktivem Programm statt:

Dienstag, 9. Mai 2023, ab 16 Uhr
Restaurant zur Mägd, Basel