



Juni 2025 • Ausgabe 117

baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

Unsere Themen

Berlin nicht mehr im Trend	2
14 Tipps gegen die Lebensmittelvergeudung	3
Trumps Zolltheater: Kehren wir vor der eigenen Tür!	4
«Bin kein Baby»: Widerstand gegen den Nanny-State	6
GastroPodium: Warum Regionales gut ankommt	11
Wie Frankfurt punktet	14
Cyber-Attacken gegen Hotels	15
Grandits & Caminada rufen Berufskollegen auf	17
Burger aus Roboterhand	17

Impressum

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

Herausgeber

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

Redaktion

Maurus Ebner
Dr. Jascha Schneider-Marfels

Gestaltung

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

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der
schweiz

Alkoholprävention auf Abwegen

Mehr Common Sense, weniger Fanatismus!

Schon seit langem macht die WHO den Alkohol für praktisch alle sozialen und gesundheitlichen Probleme verantwortlich. Nun verstärkt die Weltgesundheitsorganisation ihren Kreuzzug: Sie stellt sich auf den radikalen Standpunkt, dass selbst geringste Mengen Alkohol der Gesundheit schaden und es beim Konsum keine unbedenkliche Menge gibt («no safe level»). Die Politik und die Verwaltung in vielen Ländern stimmen begeistert mit ein. Doch die pauschalen Aussagen sind in keiner Weise belastbar!

O bwohl allerorten der Eindruck vermittelt wird, Probleme mit dem Alkohol nähmen zu, geht der Absatz laufend zurück. In der Schweiz sank der Weinkonsum pro Kopf innert

auf 12% verringert. Es braucht also keine weiteren flächendeckenden, alle Konsumenten betreffenden Massnahmen!

«Die pauschale Ablehnung eines moderaten Konsums ist nicht haltbar.»

vier Jahrzehnten von knapp 50 auf 34 Liter, derjenige von Bier von 70 auf 63 Liter und der Spirituosenverbrauch von 4.5 auf 3.7 Liter. In Bezug auf reinen Alkohol ging der Konsum um fast einen Viertel zurück. Der Anteil der Männer, die täglich Alkohol konsumieren, hat sich von 30%

In allen entwickelten Ländern ist das Bild ähnlich: Es wird viel weniger getrunken. Das hindert Präventionsfanatiker nicht daran, verbittert für die totale Abstinenz zu kämpfen. Das Terrain ist vorbereitet: Seit 2007 unterscheidet die WHO nicht mehr zwischen normalem und missbräuchlichem Konsum. Sie fordert die Mitgliedsländer dazu auf, ein Repertoire von unverhältnismässigen Massnahmen zu ergreifen, das von Warnhinweisen über Verkaufsrestriktionen bis zu Mindestpreisen, Werbeverboten und höherer Besteuerung reicht.

weiter auf Seite 2



Brauerbund

■ Momente der Geselligkeit, des Genusses und der Entspannung wirken sich stark auf unser Wohlbefinden aus.

Der Bundesrat liess es sich nicht nehmen, manche dieser Forderungen schon 2008 in sein «Nationales Programm Alkohol» aufzunehmen. Das Bundesamt für Gesundheit richtet seine Agenda schon lange nach der «internationalen Literatur», wobei vergessen geht,

«Es braucht keine weiteren flächendeckenden, alle Konsumenten betreffenden Massnahmen!»

dass diese stark auf Annahmen basiert. Es gibt reichlich Junk-Science zum Thema. Im Zweifelsfall gibt die Weltanschauung der Auftraggeber den Ausschlag, die sich Autoren suchen, die bekannt für entsprechende Resultate sind.

Studien zum Alkohol werden vorwiegend von Gesundheitsorganisationen in Auftrag gegeben. Winzer, Bierbrauer, Schnapsbrenner und Gastronomen haben anderes zu tun. Die Behörden sollten eigentlich einen neutralen Standpunkt einnehmen, unterliegen jedoch einer «déformation professionnelle».

Mit dem Segen der EU-Kommission will Irland als weltweit erstes Land alkoholhaltige Getränke mit Warnhinweisen versehen. Ab 2026 sollen auf den Verpackungen abschreckende Kleber angebracht werden. In ihrer Argumentati-

on wiederholt die irische Regierung eine von der WHO konsequent verbreitete These: Alkohol sei krebserregend – und zwar unabhängig von der Menge, Art und Qualität der Getränke.

Diese verallgemeinernde Sichtweise ist politisch motiviert und keineswegs bewiesen. Zwar ist unbestritten, dass ein hoher Alkoholkonsum mit zahlreichen Risiken verbunden ist. Bei leichtem Konsum ist die Datenlage aber nicht klar: Gemäss Prof. Dr. Nicolai Worm, einem ehemaligen Professor an der Deutschen Hochschule für Prävention und Gesundheitsmanagement in Saarbrücken, ist bei moderatem Konsum

«Wir befinden uns keineswegs im alkoholpolitischen Notstand.»

anzunehmen, «dass die nur leicht erhöhten Krankheitsrisiken erheblich oder sogar ganz auf Störfaktoren wie Alter, Geschlecht, Rauchverhalten, Ernährung oder körperliche Aktivität zurückzuführen sind».

Institutionen wie die WHO berechnen Risiken aufgrund von verzerrten Daten zu Trinkgewohnheiten und packen alles in Hochrechnungen, welche wiederum auf Annahmen beruhen. Schliesslich formulieren sie daraus unseriöse Handlungsempfehlungen. Der «Präventionskomplex» ist nicht an einer korrekten

und evidenzbasierten Darstellung der Auswirkungen von Alkoholkonsum auf die Gesundheit interessiert. Ziel ist es vielmehr, möglichst ungünstige Ergebnisse zu liefern, um die politische Agenda zu untermauern.

Eine ehrliche Betrachtung ergäbe, dass sich alkoholbedingter Schaden nur sehr grob schätzen lässt. Sie würde auch nicht den systematisch unterschätzten Nutzen des Alkoholkonsums ausblenden: Eine fröhliche Runde, ein paar gesellige Stunden, Momente des Genusses und der Entspannung wirken sich stark auf unser Wohlbefinden aus. Natürlich kann man auch ohne Alkohol «lustig» sein, doch so ist nun einmal unsere Tradition und Kultur: Gemeinsames Trinken ist ein Schmiermittel der sozialen Interaktion.

Es ist legitim, die Frage nach alkoholbedingten Gesundheitsschäden zu stellen. Nur leider bleibt vor lauter Polemik und Alarmismus die wissenschaftliche Redlichkeit oft auf der Strecke. Wir befinden uns keineswegs im alkoholpolitischen Notstand. Die pauschale Ablehnung eines moderaten Konsums ist nicht haltbar. Wir brauchen mehr gesunden Menschenverstand und weniger politischen Fanatismus. Erheben wir unser Glas auf den bewussten, massvollen und verantwortungsvollen Genuss von Bier, Wein und Spirituosen!

Berlin nicht mehr im Trend

Im vergangenen Jahr verzeichnete die deutsche Hauptstadt Berlin erstmals seit 2019 wieder mehr als 30 Millionen Logiernächte. Doch der Lack ist etwas ab: Andere Metropolen entwickeln sich besser.

2024 registrierte Berlin 30.6 Millionen Hotelübernachtungen. Die Zahl der Gäste in den 725 Beherbergungsbetrieben der Stadt stieg um 5.2 Prozent auf 12.7 Millionen. Von den 14 Millionen Gästeankünften und den 34.1 Millionen Logiernächten im Jahr 2019 ist Berlin allerdings noch weit entfernt.

Die Übernachtungen liegen in Berlin noch 10% unter dem Vor-Corona-Niveau, während sie beispielsweise in München und Frankfurt 3%, in Leipzig 5%, in Wien 7% und in der Tourismusregion Zürich sogar 12% darüber liegen.

Dennoch sind die Zahlen in Berlin beeindruckend: Der Tourismus erzielte einen Umsatz von 16.9 Milliarden Euro. Jede siebte interna-

«Jede siebte internationale Übernachtung in Deutschland entfällt auf Berlin.»

tionale Übernachtung in Deutschland entfällt auf Berlin. Die Zahl der ausländischen Gäste stieg 2024 um mehr als zehn Prozent auf rund 4.7 Millionen. Insgesamt generierten sie 12.8 Millionen Übernachtungen (+7.3%).

Berlin gehört mit deutlichem Abstand zu London und Paris und zusammen mit Rom und Istanbul zu den meistbesuchten Städtereisezielen Europas. Die Dynamik der Vor-Corona-Zeit ging jedoch verloren.

Auch die Sympathiewerte von Berlin sind nicht durchgehend hoch: Eine Yougov-Umfrage ergab, dass Erwachsene in der Bundesrepublik die Städte Hamburg, München und Wien wesentlich mehr mögen.



■ Berlin gehört zu den wichtigsten Städtedestinationen in Europa, doch die Dynamik ging verloren.

14 Tipps gegen Lebensmittelvergeudung

Viele Lebensmittel werden weggeworfen. Transgourmet Deutschland hat die wichtigsten Tipps zusammengestellt, wie Gastronominnen und Gastronomen Verschwendung vermeiden können.

Verwenden Sie alles. Karotten, Sellerie und Kartoffeln – häufig bleiben Blätter und Schalen bei Ihrem Obst und Gemüse übrig. Statt sie wegzuerwerfen, könnten Sie einen Gemüsefond aus ihnen kochen.

Kochen Sie à la minute. Nehmen Sie besonders Gerichte auf Ihre Karte, die Sie à la minute vorbereiten können. So umgehen Sie ungenaue Prognosen – und übriggebliebene Lebensmittel.

Beschreiben Sie Ihre Gerichte genau. Beschreiben Sie schon auf der Karte Ihre Gerichte und die verwendeten Zutaten möglichst genau, um böse Überraschungen zu vermeiden. Der Gast kann so das Gespräch mit dem Servicepersonal aufnehmen und das Gericht optimal auf sich zuschneiden.

Garnierung als Highlight. Tomate, Zitrone, Petersilie sind schick, landen als Garnierung jedoch meist im Abfall. Wie wäre es stattdessen mit Hinguckern wie Kartoffelstroh oder Gemüseblättern?

Bieten Sie Mix & Match-Speisen an. Die Vorteile eines Buffets mit dem Komfort eines À-la-carte Gerichtes verbinden: Gäste lieben es, sich Speisen zusammenzustellen. Ausserdem reduzieren Sie auf diese Weise das Risiko, dass einzelne Zutaten auf dem Teller liegenbleiben

Passen Sie Ihr Menü dem Wetter an. Wird an heissen Sommertagen schwere Kost angeboten, besteht das Risiko einer hohen Rücklaufquote. Haben Sie also immer das Wetter im Blick und passen Sie Speisepläne der Jahreszeit an.

Bieten Sie Nachschlag an. Statt grosser Portionsgrössen könnten Sie Ihren Gästen auch einen Nachschlag (kostenlos oder gegen einen kleinen Aufpreis) anbieten.

Packen Sie Speisen ein. Was der Gast nicht schafft, nimmt er einfach mit – lassen Sie das Ihre Gäste bereits auf der Karte wissen. Und: Ermutigen Sie die Gäste, ihre eigene Box mitzubringen oder bieten Sie wiederverwendbare Boxen mit Pfand an.

All you can eat – nicht all you can waste. Schärfen Sie das Bewusstsein Ihrer Gäste für Lebensmittelabfälle, indem Sie für Ihr All-you-can-eat-Buffer eine kleine Gebühr erheben, die der Gast für Tellerreste zahlen muss.

Verschiedene Portionsgrössen. Auch unterschiedliche Portionsgrössen helfen, Lebensmittelverschwendung zu minimieren. Was wir vom Kinder- oder Seniorenteller kennen, lässt sich auf die gesamte Karte übertragen: Den Eisbecher gibt es mit zwei, drei und vier Ku-

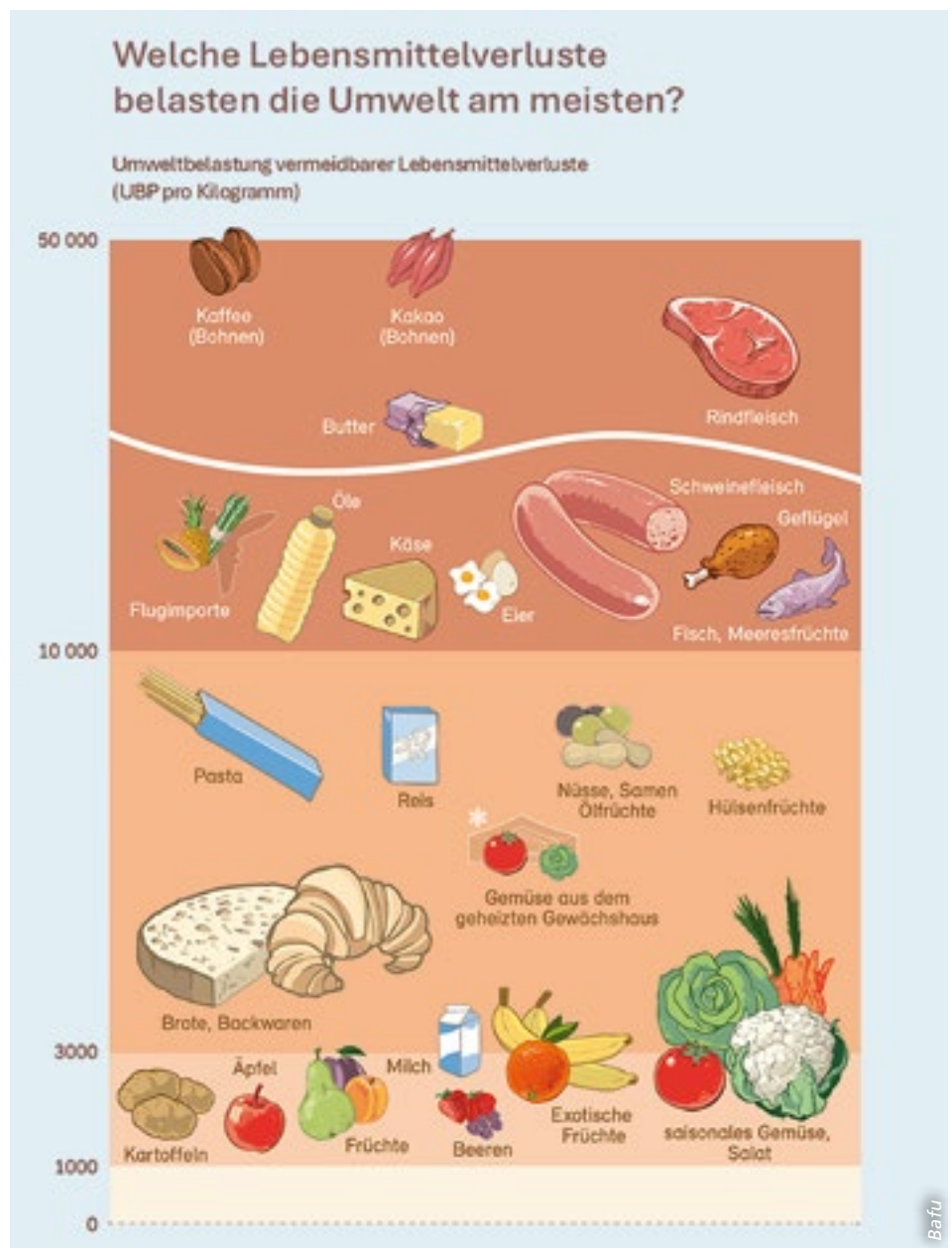
geln, den Schnitzelteller mit einem oder zwei Schnitzeln.

Stimmen Sie Ihre Gerichte aufeinander ab. Durchdenken Sie Ihre Speisekarte gut und stimmen Sie alle Gänge und Gerichte aufeinander ab. Vor allem saisonale Themenmenüs, z.B. Gerichte mit Spargel, Kürbis und Co. können helfen, Lebensmittelreste zu vermeiden, da Sie Ihren Einkauf gleich für mehrere Gerichte einsetzen können.

Verwenden Sie Verpackungen weiter. Ein Karton hier oder eine alte Speisekarte da – überlegen Sie, wie sie anfallenden Abfall wiederverwenden könnten, z.B. als Verpackung für die Damenhygiene auf Ihrer Toilette oder, indem Sie ihm als Recyclingpapier für Visitenkarten ein neues Leben einhauchen.

Nutzen Sie Foodsharing-Apps. Weniger entsorgen und dabei neue Kunden gewinnen? Registrieren Sie Ihren Betrieb auf Plattformen wie «Too Good to Go» und bieten Sie Nutzern die Möglichkeit, Speisen kurz vor Ladenschluss zu einem vergünstigten Preis abzuholen. Der Vorteil für Sie: Die Kunden erhalten Überraschungstüten mit Gerichten, die Sie sonst weg-schmeissen müssten.

Verpassen Sie Lebensmitteln eine Frischekur. Schrumpelige Radieschen, Rüben, Pastinaken oder Kartoffeln werden wieder knackig, wenn Sie sie für ein paar Stunden in Wasser legen, auch welcher Salat wird in einer Schale Wasser mit zwei Teelöffeln Zucker wieder frisch.



Trumps Zolltheater: Kehren wir vor der eigenen Tür!

Die Bauernlobby hat 2006 ein Freihandelsabkommen der Schweiz mit den USA verhindert. Statt über Trumps Zollgewitter zu schimpfen, sollten wir die damaligen Gespräche wieder aufnehmen und sie zügig abschliessen. Ohne Zugeständnisse bei wichtigen Agrarprodukten wird das nicht gehen. Von einer Liberalisierung der Land- und Ernährungswirtschaft würden alle profitieren: Die Konsumenten, das Gastgewerbe, die Exportindustrie – und mittelfristig die Bauern selbst.

Es gab eine Zeit, da waren wir einem Freihandelsabkommen mit den USA sehr nahe. Wie froh wären wir heute, wenn es zustande gekommen wäre! Doch Bauernvertreter schleuderten uns gemeinsam mit der linken Konsumentenlobby Schreckensworte wie «Genmais», «Chlorhühner» und «Hormonfleisch» entgegen. Obwohl wenig begründet, verfügen die Ängste.

«Warum kosten Tiefkühl-Pommes viermal so viel wie in Deutschland, obwohl dieses Industrieprodukt aus den gleichen holländischen Kartoffeln wie bei uns hergestellt wird?»

Die Zukunftschancen der heimischen Wirtschaft mussten vor den Bedürfnissen der Landwirte zurücktreten, welche gerade noch 2 Prozent der Beschäftigten haben und ein halbes Prozent der Wertschöpfung in unserem Land erbringen.

Jetzt sind wir mitten in einem weltweiten Handelskrieg, der uns so sehr schmerzen wird, dass die vorgeschützten Sorgen von damals lächerlich erscheinen. Hätten wir ein Abkommen mit den USA getroffen, so täte sich die Trump-Administration heute sehr schwer, neue hohe Zölle einzuführen.

Wobei es nicht nur um Zolltarife geht. Viele unserer Vorschriften (z.B. betreffend die Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit, Verpackung oder Kennzeichnung) dienen hauptsächlich dazu, anderen den Marktzugang zu erschweren. Wir und die EU, deren Unsinn wir leider meist mitmachen, schaffen immer neue Schikanen für Konkurrenten ausserhalb des Binnenmarktes, die günstiger produzieren – dank tieferer Lohnkosten, weniger Bürokratie und einfacherer Regeln.

Schutzzölle, Importkontingente und nicht-tarifäre Handelshemmnisse sorgen dafür, dass wir in der Schweiz beispielsweise für Fleisch zwei- bis dreimal mehr bezahlen als Gastromomen und Konsumenten in den Nachbarlän-

dern. Oft wird entgegnet, dass der Tierschutz bei uns strenger sei. Wieso kosten dann aber der gleiche Parmaschinken und das gleiche argentinische Entrecôte dennoch so viel mehr als ennet der Grenze?

Und warum kosten Tiefkühl-Pommes viermal so viel wie in Deutschland, obwohl dieses Industrieprodukt aus den gleichen holländi-

«Auf mittlere Frist würden auch unsere Bauern gewinnen, weil sie gezwungen wären, strikt auf Qualität zu setzen.»

schen Kartoffeln wie bei uns hergestellt wird? Die Antwort: Wir haben einen hohen Zoll auf verarbeiteten Kartoffelprodukten. Das behindert uns im Wettbewerb.

Zuvorderst ist es eine Öffnung des Fleischmarktes, die der Hotellerie, der Gastronomie und dem Tourismus in der Schweiz helfen und Einkäufe im benachbarten Ausland stark bremsen würde. Mit einem Schlag wären wir bei der wertmässig wichtigsten Lebensmittelkategorie international konkurrenzfähig.

Auf mittlere Frist würden auch unsere Bauern gewinnen, weil sie gezwungen wären, strikt auf Qualität zu setzen. Dann würden sie endlich gutes Rindfleisch produzieren, statt uns

das Fleisch alter Kühe zu verkaufen, die schon mehrmals gekalbert haben.

Um den Absatz qualitativ herausragender Schweizer Produkte brauchen wir uns keine Sorgen zu machen, nicht zuletzt dank lokalpatriotischer Konsumpräferenzen und Exportchancen. Beim Käse und beim Wein verlief die Liberalisierung jedenfalls problemlos. Gewiss, unsere Bauern brauchen Unterstützung auf diesem Weg.

Zugeständnisse bei den Agrarprodukten würden den Weg bereiten für ein Freihandelsabkommen mit den USA, von dem unsere Exportwirtschaft enorm profitieren würde. Auch unabhängig davon brauchen wir eine Liberalisierung der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Das würde dazu beitragen, dass die bediente Gastronomie in unserem Land nicht zum Luxusgut wird.

Wir täten gut daran, die damaligen Gespräche mit den USA fortzusetzen und zügig abzuschliessen. Was kümmern uns Chlor, Hormone und Gentechnik, solange alles sauber deklariert ist? Dann können die Konsumentinnen und Konsumenten selbst entscheiden, welche Produkte sie kaufen, bestellen und verzehren. Aber es ist natürlich einfacher, mit dem Finger auf den bösen Trump zu zeigen.

Maurus Ebnetter



■ Wegen Importkontingenten und Schutzzöllen ist Fleisch in der Schweiz bis zu dreimal teurer als im benachbarten Ausland.

Kalb-, Rind- oder Kuhfleisch?

In der Schweiz wird der Begriff «Rindfleisch» für Fleisch sehr unterschiedlicher Qualität verwendet. Das ist nicht zeitgemäss.

In den meisten Ländern der Welt hält man Milchrassen zur Milchproduktion und Fleischrassen zur Fleischproduktion. Die weiblichen Tiere der Milchrassen lässt man alt werden, um dadurch den Ertrag (durch Milchproduktion und Kalbern) zu optimieren. Danach werden sie der industriellen Produktion (Tierfutter, Wurstwaren) oder gar der Verbrennung zugeführt.

Da männliche Kälber von Milchrassen oft zu wenig schnell Fleisch ansetzen, gelten sie als unrentabel. Es droht zur Begleiterscheinung der modernen Milchproduktion zu werden, dass solche Tiere nach Ablauf einer gesetzlichen Frist von sieben Tagen getötet werden.

Bei typischen Fleischrassen wie Angus oder Hereford ergibt es wenig Sinn, die Tiere besonders alt werden zu lassen. Nach 18 bis 24 Monaten weisen die Tiere ein Lebendgewicht von gut 600 Kilogramm auf, was bei einer Ausbeute von 53% einem Schlachtgewicht von gut 300 Kilogramm entspricht. Ausserhalb von Zuchtprogrammen werden die Tiere deshalb meist geschlachtet, bevor sie kalbern.

Fleischrassen haben den Vorteil, dass die zwei Qualitätsmängel DFD (dunkles, leimiges Fleisch) und PSE (blasses, wässriges Fleisch) unter normalen Haltungsbedingungen nicht vorkommen. Die Tropfsaftverluste bewegen sich im tolerierbaren Bereich, und die Kochverluste sind bei den meisten Fleischrassen gering.

Auf Schweizer Bauernhöfen werden jedoch wenig reine Fleischrassen gehalten. Die meisten Rinder gehören zu Milch- oder Zweinutzrassen, wobei bei der Einkreuzung in erster Linie auf die Milchleistung geachtet wird. Kühe müssen oft jedes Jahr ein Kalb liefern und so lange wie möglich Milch geben. Dadurch

vertrocknen die Gefässe und die Muskeln der Tiere werden hart.

Nicht selten werden sie erst geschlachtet, nachdem sie mehrere Mal gekalbt haben. Dann gelingt es aber selbst mit besten Mastmethoden nicht mehr richtig, die verzogenen, verschrumpften Muskeln wieder auszudehnen und mit Fett durchwachsen zu lassen.

«Es braucht eine klare Trennlinie für die Begriffe Kalb, Rind und Kuh.»

Wenn gut informierte Konsumenten und Köche «Rindfleisch» kaufen, wollen sie in der Regel das Fleisch von Tieren im Alter von anderthalb bis zwei Jahren beziehen. Das bedeutet nicht, dass «Kuhfleisch» nicht auch verwendet werden kann, z.B. für Hamburger-Hack oder Sauerbraten. Ab einem gewissen Alter ist es aber wohl sinnvoll, Kuhfleisch der Wurstverarbeitung zuzuführen.

Leider ist es für Konsumenten praktisch unmöglich, aufgrund des Aussehens zu beurteilen, ob es sich um Rindfleisch im engeren Sinne oder um das Fleisch von Kühen han-

delt. Selbst für Fachleute ist das nicht einfach, wenn sie einzelne Fleischstücke und nicht Tierviertel mit Fleischstempel vor sich haben.

Während beispielsweise beim Schweinefleisch durch massive Geschmacksveränderungen sichergestellt ist, dass den Konsumenten kein Frischfleisch von Mutterschweinen verkauft wird, gibt es diese Gewähr bei der mengen- und wertmässig sehr wichtigen Kategorie der Hausrinder nicht.

In der Schweiz ist es möglich, das Fleisch alter Kühe überteuert als «Rindfleisch» zu verkaufen. Bei vielen Früchten und Gemüsen wird im Supermarkt die Sorte angegeben – beim Fleisch ist das meist nur bei hochpreisigen Angeboten der Fall. Angesichts der grossen Qualitätsunterschiede wäre es wünschenswert, dass das Alter und die Rasse der Tiere deklariert werden.

Es braucht eine klare Trennlinie für die Begriffe Kalb, Rind und Kuh. Das würde zum einen sicherstellen, dass den Verbrauchern kein Kalbfleisch verkauft würde, das eigentlich von jungen Rindern stammt, andererseits wäre es auch nicht mehr möglich, das Fleisch von Kühen als teures «Rindfleisch» zu verkaufen.



■ Fleischrassen haben den Vorteil, dass Qualitätsmängel unter normalen Haltungsbedingungen kaum vorkommen.

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.

www.gastro-express.ch



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

Widerstand gegen Nanny-State

Die Politik setzt auf Verbote anstatt auf Eigenverantwortung. Wenn dieser Trend anhält, wird die Schweiz zum Nanny-State. Die neue Kampagne «Bin kein Baby» stellt sich gegen diese Entwicklung.

Willkommen im Nanny-State, wo alles für Sie geregelt ist. Schalten Sie den Kopf aus und folgen Sie den Anweisungen. Zucker und Fleisch schaden Ihrer Gesundheit – wir schützen Sie davor. Werbung manipuliert Ihren Konsum – auch sie werden wir verbieten. Autofahren? Zu riskant! Sie nehmen besser den öffentlichen Verkehr.

«Kleinliche Verbote und überbordende Regulierung schränken unser Leben zunehmend ein.»

Kleinliche Verbote und überbordende Regulierung schränken unser Leben zunehmend ein. Eine Kampagne gegen den Nanny-State tritt dieser Entwicklung entgegen. Die Kernbotschaft: Bürger und Gewerbetreibende wollen wie Erwachsene behandelt werden.

Ein aktuelles Beispiel für den wachsenden Nanny-State liefert das Zürcher Stadtparlament, das sich kürzlich für ein Werbeverbot in der Stadt ausgesprochen hat. Aber das Verbot betrifft nicht alle Werbeformen: Transparente für die gute Sache bleiben erlaubt. Doch wer bestimmt, was gut ist?

In Lancy und Vernier wurden ähnliche Verbote bereits beschlossen. Der Bund plant ein schweizweites Verbot von Werbung für Süßigkeiten, die sich an Kinder richtet. Nationalrätin Schneeberger sagt: «Niemand muss uns vor Werbung schützen – sie gehört zu einer freien Gesellschaft.»

Hält dieser Trend an, könnten Kuh- und Kirchenglocken, Feuerwerke und Steingärten oder der Konsum von alkoholischen Getränken, Zucker und Fleisch bald eingeschränkt und letztlich verboten werden. Die Grundidee des Nanny-State: Bürger sind zarte Pflänzchen, die geschützt werden müssen.

«Niemand muss uns vor Werbung schützen – sie gehört zu einer freien Gesellschaft.»

Bäcker-Confiseur Jean-François Leuenberger sagt: «Wenn uns immer mehr genommen wird, gewisse Lebensmittel schlechtgeredet und überreguliert werden, verlieren wir das, was das Leben lebenswert macht – Genuss und Selbstbestimmung.» Die Bürokratie habe längst ein ungesundes Mass angenommen.

Dem stimmt Fleischsommelier Michael Vogt zu: «Ich wünsche mir eine Gesellschaft, in welcher wir uns selbstständig informieren können und selbstständig entscheiden können, ob und wie viel Fleisch wir konsumieren wollen.»

Die Kampagne wird federführend verantwortet von der Swiss Retail Federation, dem Gewerbeverband, GastroSuisse und dem Konsumentenforum.

Auf bin-kein-baby.ch kann jeder die Stimme für mehr Selbstbestimmung und Freiheit erheben. Es besteht die Möglichkeit, Statements abzugeben, welche Arten von Bevormundung am meisten stören. Sind es die Plastikdeckel, die an PET-Flaschen hängenbleiben, das geplante Werbeverbot in Zürich, die Schottergarten-Verbote im Baselbiet oder Tempo-30-Zonen, die den Verkehr verlangsamen?

bin-kein-baby.ch



■ Bäcker-Confiseur Jean François Leuenberger, Nationalrätin Daniela Schneeberger, Fleischsommelier Michael Vogt und Konsumentenvertreterin Babette Sigg wehren sich gegen die zunehmende staatliche Bevormundung.

PERLEN AUS DEM ARCHIV

Das Archiv des Wirtverbandes Basel-Stadt umfasst Bücher, Dokumente und Objekte, die mit der Geschichte des Basler Gastgewerbes zu tun haben.

Verschwundene Hotels

Die Erinnerung verblasst: Ascot, Admiral, Alban-Ambassador, Am Viadukt, Balances, Baslerhof (zuvor Bären), Bauer, Bayerischer Hof, Bernerhof, Bernina, Blume, Bristol, Central, City, Continental, De la Gare, De l'Univers, Drachen, Du Nord (Strassburg), Europäischer Hof, Greub (Hofer), Habsburg, Hilton, Italia, Jura, Merkur, Metropole, Münchnerhof, Rex, Simplon, Spalen, Spalenhof, St-Antoine, Steinbock Garni, Storchen, Touring, Vogt & Flügelrad.



■ Heute Bank Sarasin: Parc-Hotel Bernerhof an der Elisabethenstrasse (1940)



■ Gastlichkeit an der Aeschenvorstadt: Gasthof Bären / Hôtel de l'Ours (1905)



■ Nähe zum Centralbahnhof als Standortvorteil: Hotel Jura (1910)



■ Zimmer mit Rheinsicht: Hotel Bauer am Blumenrain (1895)



■ Gediegenes Haus beim Barfi: Hotel Metropole an der Falknerstrasse (1908)

Restaurant Safran-Zunft neu mit «Fait Maison» ausgezeichnet

In unmittelbarer Nähe zum Basler Marktplatz lädt das Traditionsrestaurant Safran-Zunft zu einer kulinarischen Reise zwischen Tradition und Innovation ein. Die Menüs werden vom Chefkoch Jean-François Kärcher und seinem Team mit Leidenschaft aus lokalen und saisonalen Produkten frisch zubereitet.

Seit März 2025 ist die Safran-Zunft mit dem Label «Fait Maison» ausgezeichnet, welches die hausgemachte Küche und Transparenz in der Gastronomie fördert. Alexandre Kaden vom Restaurant Safran-Zunft gibt Auskunft.

Das Label «Fait Maison» steht für Handwerk, Transparenz, authentischen Geschmack und eine saisonale Küche. Wie deckt sich das mit Ihrer Philosophie?

Alexandre Kaden: Diese Werte spiegeln genau das wider, wofür wir in der Safran-Zunft stehen. Unser Anspruch ist es, unseren Gästen ehrliche, hausgemachte Gerichte zu servieren – mit hochwertigen Zutaten, die wir so oft wie möglich aus der Region beziehen.

Wir möchten, dass unsere Gäste wissen, was auf ihren Tellern liegt, und dabei den ursprünglichen Geschmack der Produkte erleben. Saisonale Küche ist für uns nicht nur eine Frage der Qualität, sondern auch Ausdruck von Verantwortung gegenüber Umwelt und Produzenten.

Wie machen Sie Ihre Gäste darauf aufmerksam, dass Sie von Grund auf frisch kochen?

Wir kommunizieren unser Engagement sowohl auf der Speisekarte als auch im direkten Gespräch mit unseren Gästen. Unsere Mitarbei-

tenden sind stolz darauf, Teil eines Teams zu sein, das auf Handwerk setzt – das merkt man auch im Service. Zudem heben wir hausgemachte Komponenten wie Fonds, Saucen, Bei-

«Für uns ist das Label ein Qualitätssiegel und ein Versprechen an unsere Gäste.»

lagen oder Desserts besonders hervor, um die Qualität und den Unterschied zur industriellen Küche spürbar zu machen.

Mussten Sie Ihr Angebot umstellen zur «Fait Maison»-Zertifizierung?

Nein, grosse Anpassungen waren nicht nötig – denn wir haben auch vorher schon nach diesen Prinzipien gearbeitet. Dennoch hat uns das Pflichtenheft noch stärker sensibilisiert, alle Abläufe und Zutaten kritisch zu hinterfragen und konsequent auf Convenience-Produkte zu verzichten. Das war ein wertvoller Schritt in Richtung noch mehr Klarheit und Konsequenz.

Wie haben Sie das Beitrittsverfahren erlebt?

Das Verfahren war sehr professionell und gut strukturiert. Der Austausch mit den Verantwortlichen war offen und unterstützend. Be-

sonders schätzen wir, dass das Label keine «Kontrolle von aussen» ist, sondern uns als Betrieb motiviert, unsere Werte sichtbar zu machen und mit Stolz zu leben. Für uns ist das Label ein Qualitätssiegel – und ein Versprechen an unsere Gäste.



■ Alexandre Kaden: «Wir haben alle Abläufe und Zutaten kritisch hinterfragt.»

«Fait Maison»

Das Label «Fait Maison» wurde 2017 von GastroSuisse, Slow Food Schweiz, der Schweizer Genusswoche und dem Konsumentenschutzverband FRC mit dem Ziel lanciert, hausgemachte Gerichte und damit das Können der Gastronomen zu fördern, die Geschmacksvereinheitlichung zu bekämpfen, Transparenz für Konsumenten zu schaf-

fen sowie die Regionalität und Saisonalität zu fördern. Das Label steht landesweit allen Arten von Gastronomiebetrieben offen und stellt die «hausgemachte» Zubereitung in den Vordergrund. Über 550 Betriebe sind gesamtschweizerisch bereits zertifiziert.

labelfaitmaison.ch



Zertifizierte Betriebe

Basel-Stadt

Besenstiel | besenstiel.ch
Beyeler im Park | fondationbeyeler.ch
Hasenburg | hasenburg.swiss
Kozak Buvette | altemarkthalle.ch
Matt & Elly | matt-elly.com
Mirai Ramenclub | mirai.ch
Murano | murano.ch
Roba Buona | robabuona.ch
Safranzunft | safran-zunft.ch
Zum Tell | zumtellbasel.ch

Innert 45 Fahrminuten

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



Als GastroSuisse-Mitglied profitieren Sie bei unseren Partnern von folgenden Vorzugskonditionen:

Schweiz Tourismus.



Gratis Restaurant-Eintrag (Wert CHF 500.–) auf der grössten Gastronomie-Plattform der Schweiz auf MySwitzerland.com.



Heizen und tanken mit AVIA und dabei sparen. Sie profitieren unter anderem von einem Sonderrabatt von 6.5 Rappen pro Liter und attraktiven Vorzugskonditionen auf Heizöl.



Ihr Vorteil dank der Partnerschaft mit SWICA: Sie erhalten exklusive Prämienrabatte von bis zu 20 % bei branchenspezifischen Personenversicherungen.



Nebst einem Rabatt von 35 % auf die gängigsten Büromaterialien profitieren Sie zusätzlich bis Ende Jahr von CHF 20.– Reduktion mit dem Promotionscode GS24 auf Ihre nächste Online-Bestellung ab CHF 120.–.

Alle Vergünstigungen
im Detail finden Sie hier:



Nexi Schweiz bietet die passende Payment-Lösung für Ihren Gastro- oder Hotelbetrieb. Nutzen Sie die exklusiven Konditionen und massgeschneiderten Angebote für Zahlkartenterminals und Acquiring.

Protekta

Mit der speziell für Sie konzipierten Versicherungslösung der Protekta sichern Sie sich zu vergünstigten Tarifen gegen das finanzielle Risiko von Rechtsstreitigkeiten ab.



Hochwertige, wiederverwendbare Verpackungen, die sich nahtlos in den Gastronomieprozess integrieren lassen. Bestehende Partner profitieren von einem Gutschein über CHF 100.–, neue Partner starten mit einmaligen Vergünstigungen.



Die CWS Gruppe ist Ihr verlässlicher Partner rund um gewerbliche Serviceleistungen – von Hygiene bis Schutzkleidung. Sparen Sie bis zu 40 % auf aktuelle Angebote.



Qual der Wahl

Der Grosse Rat ist bekanntlich eine betreute Spielgruppe. Jede vier Jahre entsteht zu Beginn einer neuen Legislaturperiode ein Interregnum. Nur lose betreut vom jüngsten und vom ältesten Mitglied muss die Spielgruppe zuerst in geheimer Wahl das Präsidium neu besetzen, bevor zur Wahl der weiteren Betreuungspersonen geschritten werden kann.

Am 5. Februar dieses Jahres wurde Balz Herter ohne grössere Aufregung vom höchsten Kleinzum höchsten Gesamtbasler befördert. In seiner Antrittsrede mit dem Motto «Brückenbauer» sprach er auch von einer «Bridge over Troubled Water».

Der Sturm liess nicht auf sich warten. Die Wahl der stellvertretenden Spielgruppenleitungs-person verlief turbulent, nach dem Kentern der Kandidatur von Beat K. Schaller (SVP) und weiteren Irrungen und Wirrungen – die Herren Amiet (SVP) und Moesch (FDP) nahmen eine Wahl nicht an – bereitete Gianna Hablützel-Bürki (SVP) durch ihre Annahme dem bösen Spiel ein Ende.

Hätte es für die Wahl in diese Funktion in jedem Wahlgang das Erreichen einer Zweidrittelmehrheit gebraucht, wie dies im Vatikan im Konklave der Fall ist, würden wir wohl noch immer wählen. Die geheime Wahl der weiteren Mitglieder des Ratsbüros führte 12.33 Uhr zu einem Cliffhanger: Johannes Barth (FDP) und Oliver Bolliger (BastA) erhielten je 50 Stimmen.

15.02 Uhr durfte der neue Grossratspräsident per Losentscheid Barth zum 7. Mitglied des Ratsbüros küren, Bolliger bleibt die Hoffnung, zu dieser Gruppe nach einer Änderung der Geschäftsordnung irgendwann dazustossen zu können.

Nach den Wahlgeschäften widmete sich das Parlament in aller Ernsthaftigkeit, darum gibt es für den Chronisten in dieser Kolumne nichts zu berichten, einer grossen Kiste, dem Basler Standortpaket. Mehr Chronistenfutter bieten persönliche Vorstösse aus allen Ecken des Ratssaales.

Reisen soll (politisch) bilden. Wer nordwärts radelt und die Altstadt von Freiburg i.Br. be-

wundert und sich dort vom Blubbern zahlreicher Rinnsale betören lässt, schreibt nicht eine Postkarte nach Hause, sondern verfasst einen Anzug betreffend Schaffung von Wasserläufen in unserer Innenstadt.

Der Motionär Jérôme Thiriet (Grüne) beteuerte, er wolle nicht den Birsig aufreissen, er gäbe sich mit Kleinstgewässern zufrieden. Sekundiert wurde er von Jo Vergeat (Grüne), die als ehemalige Grossratspräsidentin autoritativ feststellte, es habe auch schon dümmere Ideen gegeben.

Vom Breisgauer Vorbild begeistern liess sich Roger Stalder von der Volkspartei. Die GLP hingegen folgte ihrer Regierungsrätin, diese will ihre Stadtbelebungskernkompetenz, das Einweihen mobiler Blumentöpfe, nicht verwässern. Die Mehrheit entschied sich für Überweisung dieses Anzuges, in welcher wasserdichten Schublade dieser zu ruhen hat, wird sich weisen.

Zu Beginn der Märzsession spendierte Beat K. Schaller aus Anlass eines runden Geburtstages den Kaffee. Ob auch diejenigen, die ihn nicht zum Statthalter wählten, von diesem Angebot Gebrauch machten, bleibt ein Geheimnis.

Eine alte grossrätliche Weisheit, manchmal André Auderset (LDP) zugeschrieben, lautet: Don't mess with Fasnacht and dogs. Jean-Luc Perret und Konsorten von links bis rechts forderten am 26. März mit Pauken, Trompeten und Gesang die Förderung der Basler Trommel und des Basler Piccolos im schulischen Kontext.

Trotz akut gefährdeter Wiederwahl wagte Johannes Barth (FDP), ein aktiver Fasnächtler, die Überweisung zu bestreiten, dieser Anzug bedeute staatliche Überregulierung, der Morgestraich wurde gegen den Staat ins Leben gerufen, es lebe das Subsidiaritätsprinzip!

Adrian Iselin (LDP) vermutete aber Diskriminierung von Trommel und Piccolo im regulären Schulunterricht. Unvermeidlich war auch die Anrufung des Weltkulturerbes durch Jo Vergeat (Grüne). Der Überweisung des Anzuges stand somit nichts mehr im Wege. Gegen Diskriminierung kämpfte auch Bruno Lötscher (Mitte) erfolgreich an, über 70-jährige Ratsmit-

glieder werden von der neuen parlamentarischen Vorsorgelösung profitieren können.

Lorenz Amiet (SVP) will einen Besen verzehren, sollte die Finanzdirektorin Tanja Soland nicht bald wieder einen üppigen Rechnungsüberschuss verbuchen. Diese verkündete aber, Basel-Stadt werde bezüglich Abschluss 2024 den Nachbarkanton nicht übertreffen. Ob Lorenz Amiet einen Besen schon verspiessen hat, ist unbekannt. Die geneigte Leserschaft von bazer.ch wird gebeten, Besenzubereitungsrezepte Herrn Amiet zu übermitteln.

Ob die Grenzen des Sagbaren in die richtige Richtung verschoben werden, ist oft umstritten. Am 9. April, anlässlich der Debatte der Motion von Johannes Sieber (GLP) betreffend Förderung des Kulturjournalismus, nannte David Jenny (FDP) diese Gattung des Journalismus im gleichen Atemzug mit dem Nachtsitzungsjournalismus (die Pressebank des Grossen Rates ist bei Nachtsitzungen regelmässig unbesetzt). Dies sei despektierlich, so Lisa Mathys (SP). Nach dieser Ermahnung fasste die Mehrheit des Grossen Rates nicht den Mut, diese Motion nicht zu überweisen.

Wie im Bau- und Gastgewerbeinspektorat (BGI) Remedur geschaffen kann und ob der Grosse Rat dazu überhaupt befugt ist, wurde am 10. April von der Mitte im Stile einer Fraktionssitzung diskutiert. Der regierungsrätliche Befund, die Motion zur Wiedereinführung des Gebietsprinzips sei widerrechtlich, störte Daniel Albietsch nicht. Im Grossen Rat agiere er als Politiker und nicht als Jurist.

Ganz so leicht fiel die Befreiung von der Last juristischer Bildung Bruno Lötscher hingegen nicht. Die Baudirektorin verwies auf eine Medienmitteilung, die belege, dass im BGI nun alles in Butter sei. Diese Beweisführung überzeugte den Rat nicht, im Sinne einer Erziehungsmassnahme wurde die Motion zu zweiten Mal überwiesen. Die Hoffnung auf Besserung des BGI stirbt zuletzt!

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

Warum Regionales gut ankommt

Am 2. Juni 2025 trafen sich 120 Vertreter und Freunde des Basler Gastgewerbes im Landgasthof Riehen zum dritten «GastroPodium». Dieses Mal ging es um das Thema Regionalität. Zuvor fand die Generalversammlung des Verbands statt. Alain Schaub, selbständiger Franchisenehmer von McDonald's, wurde neu in den Vorstand gewählt.

«Kurze Wege, grosses Vertrauen – warum Regionales gut ankommt»: Der Titel des Anlasses nahm wichtige Antworten vorweg auf die Frage, warum regionale Produkte boomen. Die Regionalität wurde aber differenzierter beleuchtet.

Schon in seiner Begrüssungsansprache wies Maurus Ebnetter, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt darauf hin, dass es auch einen preissensiblen Massenmarkt gibt, den die Branche nicht aus den Augen verlieren sollte. Es gebe eben auch eine Nachfrage nach günstiger Verpflegung. In diesem Zusammenhang forderte er weitere Liberalisierungsschritte beim Agrarmarkt.

Tatsache sei aber natürlich, dass die Konsumenten sich «mehr Heimat» auf dem Teller wünschten, was einer Sehnsucht nach Identität und klarer Herkunft entspringe. «Wirklich Exotisches, wirklich Fremdes gibt es nicht mehr», so Ebnetter. In einer globalisierten Welt wollten viele Leute auch das kulinarische Erbe wieder entdecken und Kindheitserinnerungen auffrischen.

Die Suche nach Regionalem begleite uns auch auf Reisen. Es sei das «Terroir», das uns eine Gegend mit Herz, Seele und Gaumen erleben lasse. Daneben gebe es rationale Gründe: Durch die kurzen Transportwege und die Saisonalität seien regionale Produkte nachhaltiger.

Die Talkrunde unter der Leitung von Susanne Hueber nahm den Ball auf. Salome Hofer von Coop, Alexandre Kaden von der Groupe Oniro und Daniel Nussbaumer von der Genusstadt Basel waren sich einig, dass die Gastronomie eine wichtige Treiberin der Regionalität sei.

Es sei sinnvoll, «einen möglichst grossen Teil der Wertschöpfung bei uns in der Nähe zu lassen». Denn das setze einen Kreislauf in Gang, von dem alle profitierten. Bei der Feinverteilung der regionalen Produkte gibt es allerdings noch Schwierigkeiten. «Niemand hat gerne zwanzig kleine Lieferanten im Haus», war auf dem Podium zu hören.

Direktvermarktungsplattformen wie «Feld zu Tisch» stecken noch in den Kinderschuhen, haben aber Potenzial. Das grundsätzliche Problem der beschränkten Verfügbarkeit gewisser Produkte lösen sie nicht wirklich. Deshalb brauche es «eine genaue Planung und eine enge Zusammenarbeit mit den Herstellern und Lieferanten» sowie «Kreativität und die Flexibilität, auf die aktuellen Angebote der Produzenten zu reagieren».

Klar wurde auch, dass die meisten regionalen und handwerklichen Anbieter preislich nicht mit irgendwelcher Industrieware mithalten können. «Die höheren Einkaufspreise lassen

sich jedoch in Wert setzen, weil viele Gäste durchaus bereit sind, etwas mehr zu bezahlen, wenn die Story stimmt», meinte Ebnetter.

Der Kanton tut ebenfalls viel, um regionales Schaffen und eine nachhaltige Ernährung zu fördern. «Manchmal ist etwas viel Zeitgeist und ein Schuss Umerziehungsmentalität im Spiel, aber alles in allem sind die Bemühungen wertvoll», findet Maurus Ebnetter.

Die Veranstaltung wurde angereichert durch einen Auftritt des Duos Pelati Delicati und eine Grussbotschaft von Regierungspräsident Conradin Cramer. Zu den Höhepunkten gehörte die anschliessende Degustation regionaler Weine und ein «Regio-Znacht».

Dem Anlass wohnten auch GastroSuisse-Präsident Beat Imhof, Gewerbeverbands-Präsident Hansjörg Wilde, die Riehener Gemeinderäte Patrick Huber und Felix Wehrli sowie Chefbeamte, Politiker und Vertreter befreundeter Organisationen bei.



■ Auf dem Podium: Alexandre Kaden (Groupe Oniro), Salome Hofer (Coop), Daniel Nussbaumer (Genusstadt Basel) und Moderatorin Susanne Hueber.

144. GV des Wirtverbandes

Im Vorfeld führte der Wirtverband Basel-Stadt seine Generalversammlung durch. Es wurden kleinere Statutenanpassungen verabschiedet. Alain Schaub wurde neu in den Vorstand gewählt.

Der 36-jährige Alain Schaub, Franchisenehmer von McDonald's und Betreiber von sieben Restaurants, wurde von der GV neu in den Vorstand gewählt. Dem Vorstand gehören ausserdem weiterhin Maurus Ebnetter, Vizepräsidentin Carmela Petitjean (Da Graziella), Kassier Ruedi Spillmann (Weiherhof), Anna Götenstedt (Harmonie), Alexandre Kaden (Groupe Oniro) und Vedat Kirmizitas (Bundesbähnli und Esquina) an. Geschäftsführer des Wirtverbandes bleibt Dr. Jascha Schneider-Marfels.

Die Generalversammlung hat zudem in den Statuten bekräftigt, dass alle Mitglieder auch

dem Gewerbeverband Basel-Stadt angehören sollen. Der Gewerbeverband setzt sich für branchenübergreifende Themen ein und unterstützt uns bei Branchenanliegen. Durch die Zahlung eines Mitgliederbeitrags auch an den Gewerbeverband stärken wir nicht nur unsere

eigene politische Kraft, sondern jene der gesamten KMU-Wirtschaft. Das Inkasso des entsprechenden Beitrages erfolgt durch den Gewerbeverband direkt, während die Rechnungstellung für den Wirtverbandes-Beitrag durch GastroSuisse erfolgt.



■ Der Vorstand: Vedat Kirmizitas, Kassier Ruedi Spillmann, Geschäftsführer Dr. Jascha Schneider-Marfels, Anna Götenstedt, Präsident Maurus Ebnetter, Vizepräsidentin Carmela Petitjean, Alain Schaub (neu) und Alexandre Kaden.

GV und GastroPodium



Das GastroPodium beschäftigte sich mit der Vermarktung von regionalen Produkten und der regionalen Wertschöpfung.



Gruppenbild mit Vorstand, Regierungspräsident Dr. Conradin Cramer, GastroSuisse-Präsident Beat Imhof und den Podiumsteilnehmern.



Dr. Jascha Schneider-Marfels, Geschäftsführer des Wirtverbandes Basel-Stadt, erläutert an der GV den Jahresbericht 2024. Bilder: Markus Raub / markusraub.ch



Timothy Hall (Bierrevier), Lennard Schröder (Zem Schmale Wurf, 8-Bar) und Anna Götenstedt (Restauration zur Harmonie).



Lukas Hürlimann (Vizepräsident GastroAargau), Fabian Bischof und Nicoleta Sorica (Zem Alte Schluch).



Der Riehener Gemeinderat Patrick Huber, die Basler Tourismusdirektorin Letizia Elia und Karim Frick vom Löwenzorn.



Maurus Ebnetter, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt, im Gespräch mit der Moderatorin Susanne Hueber.



Anne Müller (Basel Tourismus), Olivier und Alice Flota-Biglieri vom Besenstiel, dahinter Daniel Nussbaumer (Genussstadt Basel).



Apéro-Stimmung. Im Hintergrund Urs Schindler (Präsident GastroSolothurn) und Ehrenpräsident Josef Schüpfer.



Anna Leibundgut vom Restaurant Rubino und Valentin Aschwanden von GastroFutura.



Alt Grossrat René Häfliger und Grossrätin Alexandra Dill, VR-Präsidentin der Markthalle Basel AG.



Regierungspräsident Cramer und Carmela Petitjean, Vizepräsidentin des Wirtverbandes.

Montag, 2. Juni 2025 im Landgasthof Riehen



■ Das Duo Pelati Delicati aus dem Kleinbasel sorgte für Italianità und ausgelassene Stimmung.



■ Die Spezialitäten der Lachsräucherei Dhyrberg aus Balsthal fanden reissenden Absatz.



■ Natacha Salamin und Bruno Mürner vom Restaurant Don Camillo.



■ Der Apéro riche stand unter dem Motto «Regio-Znacht».



■ Miro Walser von der Vito Schweiz AG mit Stefan Bachmann von der Mineralquelle Eptingen AG.



■ Pasquale Di Maio und Simone Como vom Outdoor-Restaurant Spatz beim Birköpfli.



■ Jana und Aurelio Flammer von der Jos. Pfaff AG, Gewerbepräsident Hansjörg Wilde und Isabelle Segesser (Schnabel und Spale-Bar).



■ Jürg Wartmann (Brasserie Küchlin, Präsident Pro Steinen), Ehrenmitglied Hanspeter Fontana und alt Nationalrat Markus Lehmann.



■ Vedat Kirmizitas, die Grossräte Beat Schaller, Nicole Strahm und Niggi Rechsteiner mit Regierungspräsident Cramer.



■ Manfred Möller, Küchenchef im Club de Bâle.



■ Pascal Steiner von der Search-Group mit GastroSuisse-Präsident Beat Imhof.



■ Weindegustation: Im Keller des Landgasthofs Riehen wurde es noch etwas später.

Wie Frankfurt touristisch punktet

Der Tourismus in der deutschen Finanzmetropole Frankfurt ist stark gewachsen. Messe-, Kongress- und Geschäftsreisende sind nach wie vor prägend, doch die Stadt mit der beeindruckenden Skyline hat sich auch zu einer beliebten Freizeitdestination entwickelt. Sorgen bereiten die hohe Kriminalität und die rigide Verkehrspolitik.

Frankfurt ist nach Berlin, Hamburg und München der viertwichtigste Hotelstandort in Deutschland. Innerhalb Europas gehört die grösste Kommune Hessens zu den zwanzig bedeutendsten Städtedestinationen.

Noch in den 1990er-Jahren verzeichnete Frankfurt lediglich dreieinhalb Millionen Hotelübernachtungen pro Jahr, 2012 waren es erstmals mehr als sieben Millionen und 2018 wurde die Schallmauer von zehn Millionen durchbrochen. 2024 registrierten die Hotelbetriebe 11.1 Millionen Logiernächte.

«Mit einer Ausstellungsfläche von rund 400'000 Quadratmetern ist Frankfurt der zweitgrösste Messeplatz der Welt.»

Während der Binnenmarkt so stark ist wie nie zuvor, erreichen die Frequenzen ausländischer Gäste noch nicht frühere Höhen. Fast zwei Drittel der Übernachtungsgäste stammen aus Deutschland; vor Corona waren es 55 Prozent. Die wichtigsten ausländischen Quellmärkte sind die USA und das Vereinigte Königreich.

Das Frankfurter Beherbergungsgewerbe erholte sich nach den Pandemie-Jahren deutlich schneller als erwartet. Zwar gibt es mit 281 Hotels rund 30 Betriebe weniger als noch 2019, doch die Bettenzahl stieg um 7 Prozent. Neu hinzugekommen sind grössere Häuser, wogegen einige kleinere Betriebe ihre Türen schlossen. Die Zimmerbelegung liegt über das Jahr bei 66 Prozent.

Die kurze Verweildauer der Gäste von durchschnittlich 1.74 Tagen weist darauf hin, dass der Tourismus in Frankfurt noch immer zu einem grossen Teil beruflich motiviert ist. Der klassische Geschäftsreiseverkehr hat allerdings im Gegensatz zum MICE-Tourismus an Bedeutung verloren.

Der Messeplatz ist sehr dynamisch. Mit einer Ausstellungsfläche von rund 400'000 Quadratmetern in zehn Hallen ist Frankfurt der zweitgrösste Messeplatz der Welt. Mit der «Automechanika» beherbergt die Stadt die Leitmesse der Automobilindustrie sowie weitere internationale Fachmessen wie «Paperworld», «Heimtextil», «Eurobike» und «Ambiente».

Der Freizeitbereich spielt eine weniger wichtige Rolle als in anderen deutschen Grossstädten. Die touristische Infrastruktur wird aber auch für Geschäftsreisende immer wichtiger – Stichwort «Bleisure». Kulturelle Highlights in Theater, Oper und Museen sowie ein pulsierendes Nachtleben bestimmen die Attraktivität von Frankfurt genauso mit wie Dutzende von Grossveranstaltungen.

Nach wirtschaftlichen Kriterien ist Frankfurt eine Weltstadt, die lange Zeit vor allem als Bankenplatz wahrgenommen wurde. Die Mainmetropole hatte aber schon immer auch ihre gemütlichen Seiten, zum Beispiel im «Ebbelwoi»-Viertel Sachsenhausen oder im romantischen Nordend mit vielen schönen Häusern aus der Gründerzeit.

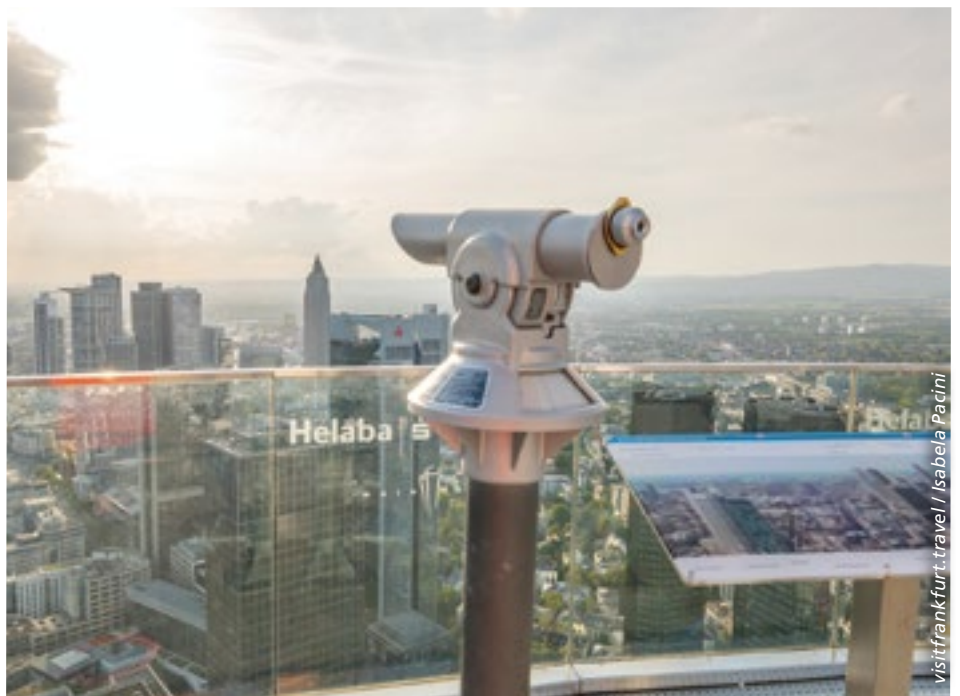
Zu den Attraktionen der Freizeitdestination gehören die Altstadt, das Museumsufer sowie

viele spannende Restaurants, Designhotels und Clubs. Auch Architekturfans kommen in Frankfurt auf ihre Kosten.

Das Szeneviertel Bahnhof macht allerdings immer wieder negative Schlagzeilen. In der Kriminalitätsstatistik liefert sich Frankfurt mit Berlin ein Kopf-an-Kopf-Rennen um den Titel der gefährlichsten Stadt Deutschlands. 2023 zählt die Polizei in der Mainmetropole 114'969 Straftaten, das sind 14'871 auf 100'000 Einwohner.



■ Römerberg im historischen Zentrum: Frankfurt hat auch seine gemütlichen Seiten.



■ Spektakulärer Blick vom 200 Meter hohen Main-Tower auf «Mainhattan».

Verkehrspolitik legt Innenstadt lahm

Die Politik in Frankfurt unternimmt alles, um den motorisierten Individualverkehr zu behindern. Dabei hätte die Stadt beste Voraussetzungen, um mit allen Verkehrsmitteln gut erreichbar zu sein.

Frankfurt am Main ist ein Drehkreuz für alle Reisearten vom PKW über Bahn bis zum Flugzeug. In letzter Zeit häufen sich allerdings massive Verkehrsprobleme. Frust herrscht nicht nur auf den Strassen, sondern auch in vielen Geschäften. Einzelhändler verzeichnen gemäss der Bild-Zeitung Umsatzverluste von bis zu 70 Prozent.

Obwohl Frankfurt in der Nachkriegszeit nach amerikanischem Vorbild mit breiten Strassen wiederaufgebaut wurde, wird die Verkehrssituation immer schwieriger. Vielerorts werden

«Die Parkhäuser sind hoffnungslos überfüllt, doch die Ideologie geht vor.»

Strassen verengt und oberirdische Parkplätze beseitigt. So wurde der Grüneburgweg zur Fahrradstrasse umgebaut: Nun gibt es dort 566 Schilder auf 1100 Metern, um Auto-

bilisten die Durchfahrt und das Parken zu verbieten.

Geschäftsinhaber berichten, dass Kunden aus dem Umland nicht mehr kommen, weil Parkplätze aufgehoben und zu Stellplätzen für Lastenfahräder umfunktioniert wurden – die aber ungenutzt bleiben. Die Parkhäuser sind hoffnungslos überfüllt, doch die Ideologie geht vor.

Cyber-Attacken gegen Hotels

Microsoft hat eine Warnung zu Phishing-Angriffen herausgegeben, bei denen sich eine Betrügergruppe als Booking.com ausgibt, um auf Hotelrechnern Kreditkartendiebstahl und Finanzbetrug zu installieren.

Hotelangestellte erhalten eine Mail zugeschickt, deren Absender anscheinend Booking.com ist. Der Inhalt der Mails bezieht sich häufig auf negative Hotelbewertungen, Anfragen von potenziellen Gästen oder Anfragen zur Kontoverifizierung. Die Mails sollen eine schnelle Reaktion hervorrufen und die Empfänger dazu bringen, auf einen Link oder in ein PDF zu klicken, ohne die Legitimität der Nachricht zu prüfen.

Sobald man auf den Link klickt, wird man auf eine gefälschte Booking.com-Webseite umge-

«Sobald man auf den Link klickt, wird man auf eine gefälschte Booking.com-Webseite umgeleitet.»

leitet, die ein CAPTCHA-Rätsel anzeigt. Dieses ist Teil einer als «ClickFix» bekannten Social-

Engineering-Technik. Die Benutzer werden dabei angewiesen, eine erfundene Aufgabe durch Kopieren und Einfügen einer Tastenkombination in den «Windows-Ausführen»-Dialog zu lösen. So kann die schädliche Malware ohne die sonst übliche Sicherheitsmechanismen auf die Rechner der Opfer geladen werden!

Wie Sie Phishing-Mails erkennen, erfahren Sie in untenstehendem Text.

So erkennen Sie Phishing-Mails

1. Prüfen Sie die Absenderadresse, um sicherzustellen, dass sie legitim ist. Beurteilen Sie, ob der Absender von Ihrem Mailanbieter als erstmalig, selten oder als «Externer» eingestuft wird. Fahren Sie mit der Maus über die Adresse, um sicherzustellen, dass die vollständige Adresse legitim ist.

2. Seriöse Organisationen tätigen keine unaufgeforderten Mails oder Anrufe, um nach persönlichen oder finanziellen Informationen zu fragen. Navigieren Sie immer direkt zu diesen Organisationen, um sich in Ihr Konto einzuloggen. Kontaktieren Sie den Anbieter direkt. Wenn Sie eine verdächtige Mail oder Nachricht erhalten, kontaktieren Sie den Anbieter direkt über die offiziellen Kontaktformulare auf der offiziellen Website.

3. Seien Sie vorsichtig bei dringenden Handlungsaufforderungen oder Drohungen.

Vorsicht ist geboten bei Benachrichtigungen, die zum sofortigen Klicken, Anrufen oder Öffnen eines Anhangs auffordern. Phishing-Angriffe und Betrügereien schaffen oft ein falsches Gefühl der Dringlichkeit, um die Ziele dazu zu unüberlegtem Handel zu bringen.

4. Fahren Sie mit der Maus über Links, um die vollständige URL zu sehen. Manchmal sind bössartige Links in eine Mail eingebettet, um den Empfänger in die Irre zu führen. Einfaches Anklicken könnte dazu führen, dass ein Angreifer Malware auf Ihr Gerät herunterlädt. Bevor Sie auf einen Link klicken, vergewissern Sie sich, dass die vollständige URL legitim ist. Suchen Sie die Website des Unternehmens direkt in Ihrem Browser und navigieren Sie von dort aus.

5. Suchen Sie nach Tippfehlern. Phishing-Mails enthalten oft Tippfehler, sei

es im Text der Mail, was darauf hindeutet, dass der Absender nicht seriös oder professionell ist, oder in der Mail-Domain oder URL. Unternehmen versenden selten Nachrichten, ohne den Inhalt zu überprüfen, daher können mehrere Rechtschreib- und Grammatikfehler auf eine betrügerische Nachricht hinweisen.

6. Überprüfen Sie auf sehr subtile Schreibfehler in legitimen Domains, eine Technik, die als «Typosquatting» bekannt ist. Zum Beispiel könnten Sie micro0ft[.]com sehen, wobei das zweite o durch eine 0 ersetzt wurde, oder rnicrosoft[.]com, wobei das «m» durch ein «r» mit anschliessendem «n» ersetzt wurde.



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

Rekordfrequenzen in Graz

Die südösterreichische Stadt Graz verzeichnete 2024 fast 1.4 Millionen Hotelübernachtungen. Obwohl dies einem Wachstum von fast acht Prozent entspricht, hat die Auslastung der Hotels wegen der höheren Kapazitäten abgenommen.

Im Jahr 2024 registrierte die Hauptstadt des Bundeslandes Steiermark 1'393'297 Logiernächte, was gegenüber dem Vorjahr einer Steigerung von 7.9% entspricht. Da die Zahl der Ankünfte noch stärker stieg, sank die durchschnittliche Aufenthaltsdauer von 1.76 auf 1.75 Nächte.

Im Laufe des Jahres kam es durch Neueröffnungen von grossen Betrieben (Radisson, Harrys Home) sowie durch Wiedereröffnungen (Plaza Inn, Best in Hosting, Steiermarkhof) zu einer deutlichen Erhöhung des Hotelangebots. Insgesamt stehen in Graz nun 1350 oder 16% mehr Betten zur Verfügung als zum Jahresende 2023.

Die Geschäftsreisetätigkeit ist noch nicht auf dem Niveau vor Corona, hat sich aber etwas stabilisiert. Der Kongresstourismus hat leicht zugenommen: Im Jahr 2024 fanden 197 entsprechende Veranstaltungen mit mehr 100 Teilnehmern statt, was zu insgesamt 63'500 Kongressgästen führte.

Die Frequenzen sind stark getrieben durch den klassischen Freizeittourismus. Zudem brachten Kultur- und Sportveranstaltungen viele Gäste in die Region Graz, zum Jahresende machten sich besonders der «Grazer Advent» und das Silvesterspektakel sehr positiv bemerkbar. Auch der Bereich der Gruppenreisen entwickelte sich positiv.

Destination	LN 2024	zu 2023
Wien	18'864'964	+9.3%
Salzburg	3'138'434	-2.0%
Innsbruck	1'895'077	+4.9%
Graz	1'393'297	+7.9%
Linz	1'021'561	+1.9%
Klagenfurt	497'124	-0.9%

Der Anteil an Übernachtungen aus Österreich liegt bei knapp 44%. Deutschland ist mit einem Anteil von 19% an den Nächtigungen weiterhin der wichtigste Auslandsmarkt. Dahinter folgen Polen und Italien (je 3%), die USA

(2.4%), die Schweiz (1.9%), Ungarn (1.7%), die Niederlande (1.6%), Grossbritannien (1.5%), die Tschechische Republik (1.4%) und Kroatien (1.2%).



Die Unesco zählt die Altstadt von Graz mit ihrer Dachlandschaft zum Weltkulturerbe.



Mediterranes Flair: Kulinarik und Genuss werden in Graz grossgeschrieben.

Gemütlich und modern

Graz ist mit 300'000 Einwohnern nach Wien die zweitgrösste Stadt Österreichs, touristisch aber weniger bedeutsam als Salzburg oder Innsbruck. Doch die Landeshauptstadt der Steiermark mausert sich und steht nicht mehr nur für Vergangenes.

Der Grazer Altstadt kern mit seiner einzigartigen Dachlandschaft und die Festungsanlage am Schlossberg sind gut erhalten. Das Ensemble wurde zum Unesco-Weltkulturerbe ernannt, ebenso wie das Schloss Eggenberg, das mit der Strassenbahn zu erreichen ist.

Kunst, Kultur und Kreativität gehören seit langem zu Graz. Die Stadt gilt als «Brutstätte» moderner Literatur und als Zentrum der Avantgarde. Hier findet jährlich der «Steirische Herbst» statt, ein interdisziplinäres Festival für zeitgenössische Kunst. 2003 war Graz die «Kulturhauptstadt Europas».

Graz versteht sich zudem als «City of Design», in der Modernität und Vergangenheit sich die Hand reichen. Die Architektur pflegt einen eigenständigen Weg im Umgang mit Glas, Beton und Stahl. Bauten wie das Kunsthaus, die Murinsel oder die wieder errichtete Synagoge

sind in ihrer Grundstruktur harmonisch rund. Designliebhaber besuchen gerne auch die «Smart City», einen neu entwickelten Stadtteil im Westen von Graz.

Zahlreiche Sonnenstunden und die Gemütlichkeit der Stadt sorgen für ein mediterranes Flair. Die kulinarische Vielfalt von Graz ist geprägt durch Bauernmärkte, regionale Produkte, kleine Strassencafés und herausragende Restaurants. Zu den Spezialitäten gehören Kernöl, Käferbohnen, der Grazer Krauthäupel, aber auch Schinken, Edelbrände und Backhendl.

Filter zum Reiseangebot

Neuerdings zeigt Google bei Suchanfragen «Übersichten mit KI» an. Die ausformulierten Darstellungen zum gesuchten Thema können auch Bilder und Videos enthalten – sowie Tools für Flüge und Unterkünfte. Das wird die Art und Weise verändern, wie Nutzer ihre Reisen planen und buchen.



Grandits & Caminada

Drei prägende Persönlichkeiten der Schweizer Gastrolandschaft – Tanja Grandits, Elif Oskan und Andreas Caminada, – setzen sich gemeinsam mit GastroSuisse und viel Herzblut für ihre Branche ein. Mit der Kampagne «Hosts of Switzerland» und dem Instagram-Kanal @hostsofswitzerland rufen sie ihre Branchenkollegen dazu auf, in einem Video zu zeigen, was sie an ihrem Job besonders lieben – und so ihren Enthusiasmus für das Gastgewerbe sichtbar zu machen. Ziel ist es, noch mehr Menschen für diese vielseitige und lebendige Berufswelt zu begeistern.

avanti.swiss



■ Tanja Grandits im Video der Avanti-Kampagne von GastroSuisse.

Burger aus Roboterhand

Die neue Restaurantkette «BurgerBots» in Kalifornien braucht keinen Menschen, um Burger zu produzieren. Den Job übernehmen zwei Roboter, die das Schweizer Unternehmen «ABB Robotics» mit dem Gastronomen umgerüstet hat. Die BurgerBot-Betreiber stemmen sich mit Hightech gegen den Personal-mangel.

Die Roboter leisten alle Arbeiten, die für die Produktion eines Burgers nötig sind. Sie zerkleinern das Rindfleisch, würzen und formen es zu Patties und braten diese. Das Wenden schaffen sie, ohne sich zu verbrennen, ebenso die Entnahme der fertig gebratenen Patties, die gleich in den halbierten Burger Buns landen, die in einer Pappbox liegen.

Jede Box hat einen QR-Code, der Details beinhaltet, ob ausser den üblichen Zutaten etwa auch gebratener Speck aufgelegt werden soll. Der «IRB 360 FlexPicker» wählt anhand der im QR-Code gespeicherten Daten die benötigten Zutaten hygienisch und mit hoher Geschwindigkeit aus. Anschliessend übernimmt «YuMi» die Endmontage des Burgers. Das Roboterpärchen übernimmt zusätzlich die Lagerhaltung. Sobald eine Zutat auszugehen droht, fordert es Nachschub an.

Emsig giesst der Roboter die Sauce über das Fleisch, fügt gebratenen Speck, Käse, Tomaten, Salat und Zwiebeln hinzu, legt den Deckel drauf und schliesst die Box. Der gesamte Pro-

zess dauert nur 27 Sekunden, abgesehen vom Braten. Zuletzt übernimmt der immer noch menschliche Kellner und trägt den Burger zum Gast an den Tisch.

«Die Gastronomie ist eine dynamische und anspruchsvolle Branche und unsere Technologie bringt industrielle Konsistenz, Effizienz und Zu-

verlässigkeit in diesen Bereich», sagt Marc Segura, Präsident von ABB Robotics. «Durch die Übernahme sich ständig wiederholender und zeitaufwändiger Aufgaben ermöglichen Roboter den Mitarbeitern, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren, nämlich unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen.»



Raubzug auf die Arbeitgeber

Wann begreifen die Leute, dass es keinen «free lunch» gibt? Jeder Sozialausbau mündet in einen Raubzug auf unser Portemonnaie. Letztlich geht er immer zulasten von Steuerzahlern und Konsumenten sowie von Arbeitnehmern, die ihre Stelle verlieren oder deren Löhne unter Druck geraten. Oder zulasten der nächsten Generationen, die die Folgen unserer Schuldenwirtschaft ausbaden müssen.

Das Volk hat einer 13. AHV-Rente zugestimmt, die 4 Milliarden Franken pro Jahr kosten wird. Der Ständerat will eine doppelte AHV-Rente für Ehepaare einführen, so wie das auch eine Initiative anstrebt. Das wird ebenfalls zu Mehrkosten von rund 4 Milliarden führen. Zusätzlich soll die demographisch bedingte Finanzierungslücke bei der AHV mit einem «Gesamtkonzept» geschlossen werden, das bis 2040 Mehreinnahmen von 28 Milliarden vorsieht.

Nicht genug: Eltern, die ein Kind in einer Institution fremdbetreuen lassen, sollen eine

«Zulage» von bis zu 500 Franken pro Monat erhalten – und zwar unabhängig von ihrem Arbeitspensum. Diese neue Sozialleistung wird pro Jahr 700 Millionen kosten. In Bundesbern sind sie auf die Idee gekommen, im Familienzulagengesetz einen zusätzlichen Anspruch einzufügen. Damit drohen den Unternehmen massive Mehrkosten, denn die Familienzulagen werden ausschliesslich von den Arbeitgebern finanziert.

Geht es um die Finanzierung all dieser Träume, ist immer gleich von höheren Steuern und Sozialversicherungsbeiträgen die Rede. Dabei liessen sich die öffentlichen Verwaltungen durch eine dringend benötigte Fitnesskur drastisch verkleinern. Stattdessen werden sie immer weiter aufgebläht. Und die Löhne im öffentlichen Sektor liegen deutlich über den Durchschnittsgehältern vergleichbarer Positionen in der Privatwirtschaft.

Auch Erhöhungen der Mehrwertsteuer sind problematisch: In personalintensiven Branchen wie dem Gastgewerbe entspricht dies

der Besteuerung von Arbeit. Die anhaltende Verteuerung des Produktionsfaktors Arbeit beeinträchtigt unsere Wettbewerbsfähigkeit massiv. Sie wird zur Zurückhaltung bei Investitionen, zum Abbau von Stellen, zu weiteren Automatisierungen oder gar zu Betriebsaufgaben führen.



■ Maurus Ebnetter
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

**Kostenloser Servicekurs
für Einsteigerinnen und Einsteiger**
Samstag, 20. September 2025,
von 8 bis 16.30 Uhr
Restaurant Weiherhof, Neuweilerstrasse 107,
Basel (Endstation Tram 8)

**Die Gastronomie - eine vielfältige
und aufregende Welt voller Emotionen
und persönlicher Erlebnisse!**

Deine Vorteile

- Der Kurs ist für Dich kostenlos.
- Kleine Gruppen, maximal 12 Personen.
- Du gewinnst Sicherheit und Selbstvertrauen für Deinen Einsatz in der Gastronomie.
- Du erhältst ein Handbuch, welches nach dem Kurs als Nachschlagewerk dient.
- Du erhältst eine Urkunde für Deine Bewerbungsunterlagen.

Inhalt

- Wie Du Tischtücher auflegst, Tische deckst, Wein- und Wassergläser richtig anordnest.
- Wie Du einen Servicetisch korrekt vorbereitest und ein Apéro-Buffer effektiv aufbaust.
- Wie Du ein Mehrgangmenü mit den dazu passenden Getränken fachgerecht servierst.
- Wie Du Deine Arbeitskolleginnen und Kollegen sowie die Gäste glücklich machst.

Hast Du schon in der Gastronomie gearbeitet und suchst den Wiedereinstieg?

Oder bist Du neu in der Branche und suchst Einstiegsmöglichkeiten?

Wir unterstützen Dich dabei!

Auskunft und Anmeldung
Wirtverband Basel-Stadt
info@baizer.ch
www.baizer.ch



Zolli erzielt Besucherrekord

Rekordfrequenzen: Im Jubiläumsjahr 2024 verzeichnete der Zoo Basel 1'226'274 Eintritte. Es wurden 10.5% mehr Einzeltickets verkauft, während der Absatz der Jahreskarten um 5.5% zurückging. Seit seiner Eröffnung im Jahr 1874 bis Ende 2024 erfasste der Zolli insgesamt 94.5 Millionen Eintritte.



Zoo Basel

Eine Woche Partylaune

Der ESC 2025 ging gut über die Bühne. Basel präsentierte sich der Welt als trendige Städtedestination und gut organisierter Veranstaltungsort. Die Gastbetriebe profitierten je nach Konzept und Standort unterschiedlich: Bars, Cafés, Kneipen, Imbissbetriebe, Terrassen und Verkaufsstände liefen sehr gut, während bediente Restaurants im oberen Preissegment weniger profitierten. Anlass zur Freude gab die hervorragende Zusammenarbeit innerhalb der Stadt und entlang der ganzen Dienstleistungskette – bis hin zur Polizei, den Verkehrsbetrieben und der Verwaltung.



Alma Bengtsson / EBU



Perspektivenwechsel durch den Besuch der Kinderautobahn

Als Kind war ich nicht nur gerne im Tierpark Lange Erlen, ich besuchte auch mit Vergnügen die Kinderautobahn gleich neben dem Tierpark.

Heute, als Präsident des Erlen-Vereins, werde ich immer wieder auf die «Autolibahn» neben dem Tierpark angesprochen.

«Bei der Verkehrsplanung geht oft vergessen, dass die Stadt Basel eine wichtige Zentrumsfunktion für die ganze Region innehat.»

Der kleine Verkehrsgarten war und ist heute noch sehr beliebt. Wenn ich im Grossen Rat über Autos diskutiere oder mir erlaube, den laufenden Parkplatzabbau zu kritisieren, dann geht gemeinhin ein Raunen durch den Saal – und fertig ist es mit der Freundlichkeit!

Dem Automobil bläst in der Stadt Basel seit Jahren ein starker politischer Wind entgegen. Der Rheintunnel wurde vom Stimmvolk leider klar abgelehnt und eben wurde der Gegenvorschlag zur Velovorzugsrouten-Initiative angenommen.

Warum hat es das Auto in Basel so schwer? Einen Grund hierfür verorte ich darin, dass seit Jahren das politische Narrativ verbreitet wird, dass man in Basel-Stadt kein Auto benötigt und leicht darauf verzichten kann. Es wird auch immer wieder betont, dass in Basel fast niemand mehr Auto fährt.

Man blendet dabei völlig aus, dass der Motorfahrzeugbestand in Basel-Stadt trotz der jahrzehntelangen Anti-Autopo-

litik nicht abgenommen, sondern in den vergangenen Jahren mit deutlich über 80'000 Fahrzeugen leicht zugenommen hat.

Bei der Verkehrsdiskussion geht oft vergessen, dass die Stadt Basel eine wichtige Zentrumsfunktion für die ganze Region innehat. Wir hegen grosse Pläne für die Entwicklung der Transformationsareale mit tausenden Arbeitsplätzen oder für den Ausbau des Unispitals und der Neubau des Uni-Departements Biomedizin.

Zahlreiche dieser neuen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer werden nicht in Basel ansässig sein und heute schon kommen über 90'000 Pendler in die Stadt zur Arbeit. Viele dieser Pendler wohnen im benachbarten Elsass oder Badischen, wo der öffentliche Verkehr nicht überall gut ausgebaut ist.

Dabei geht auch vergessen, dass diese Pendlerinnen und Pendler oft Teilzeit- und Schichtarbeit im Pflegebereich, in der Pharma oder in Gastrounternehmen leisten. Diese Menschen sind auf das Auto angewiesen und können nicht einfach darauf verzichten.

Vielleicht sollte ich meine Kolleginnen und Kollegen im Grossen Rat einmal zur Kinderautobahn in die Lange Erlen einladen und hoffen, dass der Anblick der kleinen lieblichen «Auteli» etwas mehr Verständnis für die Autos der Grossen generieren mag.

*Daniel Seiler, Grossrat FDP
Geschäftsführer ACS beider Basel*



natura

bio
Aus einer
Hand



Das Bio-Sortiment zum Profipreis

transgourmet.ch/natura