



Juni 2026 • Ausgabe 121

baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

Unsere Themen

Die Top 10 Trends in der urbanen Gastronomie	4
Neue Wege in der Ausbildung	5
Superblocks sind umstritten	7
Unerträgliche Belastung durch Demonstrationen	9
Wirtschaftswunder Polen: Tourismus wächst schnell	10
GastroPodium: «Basel muss sich aufrappeln!»	14
KI trifft Archiv: Das vergessene Grandhotel	18
Berufsintegration von Flüchtlingen	22
Gamechanger «Metzgerhuus»	23

Impressum

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet. Unser Mitgliedermagazin 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

Druckerei Bloch, Arlesheim
info@blo.ch

gedruckt in der
schweiz

Gruppen dominieren

In Basel-Stadt gehören immer mehr Gastbetriebe zu einer Gruppe oder einem Markensystem. Unternehmen mit mehr als einer Betriebsstätte haben mittlerweile einen Marktanteil von rund 60 Prozent. Zwar gibt es weit mehr individuell geführte Betriebe, doch diese erzielen durchschnittlich tiefere Umsätze. Während Imbisslokale und Café-Bars zulegen, geht die Zahl von herkömmlichen Restaurants und Unterhaltungsbetrieben leicht zurück.

Aktuell gibt es im Kanton Basel-Stadt 1022 gastgewerbliche Betriebsstätten. Davon gehören 363 oder 35.5 Prozent zu einem Unternehmen mit zwei oder mehr Betriebsstandorten. Zur Markengastronomie im engeren Sinne zählen 127 Betriebsstätten oder 12.4 Prozent aller Gastbetriebe des Kantons.

Noch werden also 64.5 Prozent der Betriebe individuell geführt, meist von der Inhaberin oder vom Inhaber selbst. Zudem kann man kleine Gruppen mit lediglich zwei Betriebsstätten (insgesamt 8.4% der Betriebe) in den meisten Fällen ebenfalls zur gewerblichen Gastronomie zählen.

Wie man es dreht und wendet: Markensysteme und Multi-Unit-Operators gewinnen laufend

Marktanteile. Vor allem an stark frequentierten Standorten dominieren Filialen. Da Gruppenbetriebe durchschnittlich etwa dreimal so viel umsetzen wie Individualbetriebe, schätzen wir ihren Marktanteil auf 60 Prozent. Bei einer Erhebung im Jahr 2009 lag dieser Wert noch unter 50 Prozent.

1995 wurde die Bedürfnisklausel aus dem Gastgewerbesgesetz gestrichen. Damals gab es im Kanton 480 gastgewerbliche Betriebe. Zwanzig Jahre später hatte sich die Zahl praktisch verdoppelt – pro Jahr kamen netto rund 25 Betriebe dazu. In den letzten sieben Jahren sind unter dem Strich nur noch knapp fünf Gaststätten pro Jahr dazugekommen, wobei der Trend schon länger zu kleinflächigen Konzepten geht.

weiter auf Seite 2



■ In der Steinvorstadt gibt es besonders viele Markenrestaurants. Von links: Mister Wong, KFC, Black Tap, weiter hinten Amorino und Burger King.

In Basel-Stadt verfügen 415 gastgewerbliche Betriebsstätten über maximal 40 Innenplätze in regelmässig geöffneten Räumen. Nur 118 Betriebe haben 100 und mehr Sitzplätze. Insgesamt gibt es in den basel-städtischen Betrieben 1175 regelmässig geöffnete Gasträume (ohne Säle und Sitzungszimmer) mit rund 61'000 Sitzplätzen. 2009 waren es noch 1086 Räume mit rund 59'000 Sitzplätzen.

Die Zuordnung zu einem Betriebstyp ist nicht immer einfach. So gibt es Cafés mit hohem Küchenanteil oder Bars, die tagsüber als Café funktionieren. Auch die Übergänge zwischen Anbietern von gehobener Schnellverpflegung und Casual-Konzepten sind manchmal fließend, vor allem am Mittag.

«Es gibt drei Prozent weniger bediente Speiserestaurants als 2009. Im gleichen Zeitraum legten Quick-Service-Betriebe um fast 80 Prozent zu.»

Die aktuell 1022 gastgewerblichen Betriebe verfügen über insgesamt 1081 Profit Centers (eigenständige Betriebsteile). Beachtenswert ist die Verschiebung zwischen den Branchensegmenten. Es gibt heute fast 80 Prozent mehr Quick-Service-Lokale als 2009. Im gleichen Zeitraum nahm die Zahl der bedienten Speiserestaurants um drei Prozent ab.

Von den 293 bedienten Speiselokalen in Basel-Stadt bieten 208 eine europäische Küche an. Davon setzen 63 auf italienische Spezialitäten. 52 Restaurants bieten eine asiatische Küche an, darunter chinesisch, tibetisch, vietnamesisch, thailändisch, japanisch, koreanisch und afghanisch. 33 bediente Restaurant spezialisieren sich auf eine andere aussereuropäische Küche, z.B. türkisch, libanesisch, äthiopisch-eritreisch, argentinisch, brasilianisch, peruanisch, mexikanisch oder Tex-Mex.

Die meisten Full-Service-Restaurants sind im Casual-Dining-Segment tätig (224). 54 Lokale ordnen wir in der Statistik dem eher gehobenen Bereich «Upscale Dining» zu, 15 Lokale dem «Fine Dining» im engeren Sinne, wobei hier die Grenzen fließend sind.

201 Profit Centers in Basel-Stadt gehören zum Quick-Service-Segment. Bei einer Erhebung im Jahr 2009 waren es erst 112 solche Lokale,

«Da Gruppenbetriebe durchschnittlich etwa dreimal so viel umsetzen wie Individualbetriebe, schätzen wir ihren Marktanteil auf 60 Prozent.»

2016 dann bereits 157. Der starke Anstieg bildet zudem nur einen Teil der Realität ab, gibt es doch gerade bei der schnellen Verpflegung auch zahlreiche Anbieter ohne Bewilligung als Restaurationsbetrieb, z.B. Take-Aways, Bäckereien, Supermärkte, Food-Trucks, Kioske und Tankstellenshops.

Die Zahl der getränkegeprägten Konzepte hat sich etwas langsamer entwickelt als die Gesamtbranche. Innerhalb dieses Segments kam es zu einer deutlichen Verschiebung Richtung Café-Bars, während die Zahl von Schankwirtschaften, Bars und Pubs abnahm, was im Einklang mit der Abnahme des Alkoholkonsums steht.

Gemessen an der Zahl der gastgewerblichen Betriebsstätten im Kanton gehören Coop (17), die Wyniger-Gruppe (16), die SV Group (13), ZFV, Parterre und Sutterbegg (je 8), die Migros und Compass (je 7) sowie die Berest-Gruppe und die Groupe Oniro (je 6) zu den Marktführern. Vom Umsatz her dürften auch Anbieter mit weniger Betriebsstätten im Kanton weit vorn liegen, z.B. die Krafft-Gruppe, die Gas-trag, Taverio oder Wassermann.

Neben Migros und Coop sind sind McDonald's (5 Stadtfilialen plus 8 Stores in der Region), Burger King und Vito (je 4) sowie Mister Wong (6 Filialen in der Agglomeration) besonders präsen-te Gastro-Marken in Basel.

Das Aus von Carl's jr., frühere Fehlstarts wie diejenigen von Pizza Hut oder Stripe Pizza sowie Filialschliessungen von Starbucks, Spiga, Dean & David und Vapiano zeigen, dass bekannte Marken nicht automatisch zum Erfolg führen.

Der Marktanteil von grossen Gruppen, Ketten und Systemen wird dennoch weiter zunehmen. Einzelbetriebe und Kleingruppen werden in der Kommunikations- und Freizeitgastronomie sowie in Nischen der Verpflegungsgastronomie ihren Platz behalten, letztlich aber stets von den Eigenleistungen der Inhaber abhängen.



Die bediente Gastronomie ist unter Druck. Das zeigt sich auch bei der Entwicklung der Betriebszahlen.

GmbH beliebteste Rechtsform

Von den 1022 gastgewerblichen Betriebsstätten in Basel-Stadt werden 39.9% von GmbH geführt, 25.9% von einer Aktiengesellschaft, 24.5% von einer Einzelfirma,

3.9% von einer Genossenschaft, 3.4% von einem Verein, 1.3% von einer Kollektivgesellschaft und 1.1% von einer Stiftung. Bei einer ähnlichen Erhebung im Jahr 2008 mach-

ten Gesellschaften mit beschränkter Haftung erst 27% aus, während damals noch 45% der Betriebe von einer Personengesellschaft geführt wurden.

Branchengrenzen verschmelzen

In unserer Statistik sind nur Betriebstätten berücksichtigt, die über eine Bewilligung als Beherbergungs- oder Restaurationsbetrieb verfügen. Nicht erfasst sind die aktuell 216 Vereinswirtschaften und die rund 600 Festwirtschaften pro Jahr. Auch reine Liefer-, Catering- und Take-Away-Betriebe, Kleinstlokale im Bagatellbereich (alkoholfrei, maximal 10 Plätze) haben wir nicht berücksichtigt.

Zudem fehlt die nicht-öffentlich zugängliche Gastronomie und Hotellerie in Insti-

tutionen. In Basel-Stadt gibt es 130 Spital-, Heim- und Gefängnisküchen sowie 358 soziale Institutionen ohne Beherbergung (z.B. Tagesheime und Mittagstische), wovon 206 über eine eigene Küche verfügen.

Wie viele Akteure ausserhalb der Gastronomie es gibt, erahnt man, wenn man weiss, dass aktuell mehr als 3400 Betriebe beim kantonalen Lebensmittelinspektorat gemeldet sind. Dazu gehören allerdings auch industrielle und gewerbliche Lebensmittelhersteller, Grosshändler oder Unternehmen,

die Lebensmittel lediglich lagern oder transportieren.

Bestätigt ist jedoch, dass es in Basel-Stadt 46 Verkaufsstellen von Bäckern und Konditoren, 49 kleine und grosse Supermärkte sowie 423 weitere Detailhandelsbetriebe gibt, die (auch) Lebensmittel verkaufen. Erstaunlich ist die Zahl von 230 Take-Aways, wovon 187 über eine eigene Küche verfügen. Zudem gibt es im Kanton 40 Cateringunternehmen und 39 mobile Verpflegungsbetriebe.

Gruppen- und Individualgastronomie in Basel-Stadt

Gastbetriebe	2026	%	2019	%	2009	%	¹ 1995	%
Markengastronomie ²	127	12.4	121	12.2	76	8.7	24	5.0
Kleingruppen mit 2 Betrieben ³	86	8.4	66	6.7	44	5.1	20	4.2
Gruppen mit 3 und mehr Betrieben ³	150	14.7	106	10.7	85	9.8	24	5.0
Ketten und Gruppen	363	35.5	293	29.6	205	23.6	68	14.2
Individualgastronomie	659	64.5	696	70.4	663	76.4	412	85.8
Total Betriebsstätten	1022	100.0	989	100.0	868	100.0	480	100.0

¹ Die Aufteilung für das Jahr 1995 wurde geschätzt.

² Standardisierte Konzepte, die unter gleichem Namen in Eigenregie oder mit Franchising multipliziert werden.

³ Einzelmarken-Betriebe, die zu einem Unternehmen mit mehreren Betriebsstätten gehören.

© Wirtverband Basel-Stadt, April 2026

Struktur des Basler Gastgewerbes

Segment	Profit Center	Anteil %	2026	2019	2009
Quick Service	171	15.8			
Fast Casual	30	2.8			
Limited Service	201	18.6	179.4	159.8	100.0
Casual Dining	224	20.7			
Upscale Dining	54	5.0			
Fine Dining	15	1.4			
Full Service	293	27.1	96.8	101.7	100.0
Cafés und Café-Bars	270	25.0			
Schankwirtschaften	30	2.8			
Bars und Pubs	121	11.2			
Musik- und Tanzlokale	27	2.5			
Erotik-Bars	16	1.5			
Freizeitgastronomie	464	42.9	112.4	116.5	100.0
Betriebsverpflegung	44	4.1			
Schulverpflegung	16	1.5			
Gemeinschaftsgastronomie	60	5.6	115.4	105.8	100.0
Hotels mit bis zu 99 Zimmern	49	4.5			
Beherbergungsbetriebe	63	5.8	121.2	117.3	100.0
Total Profit Centers	1081	100.0	115.1	115.4	100.0

Profit Center: Eigenständiger Teil einer Betriebsstätte. Ein Hotel mit Restaurant und Bar = 3 Profit Centers.

Es werden nur Betriebe erfasst, die regelmässig geöffnet haben. Kleinstbetriebe im Bagatellbereich, reine Catering-, Liefer- und Take-Away-Betriebe sind nicht enthalten. Die Gemeinschaftsgastronomie in Spitälern, Heimen und Institutionen ist nicht enthalten.

Index: Entwicklung seit 2009. Lesebeispiel: 2026 gibt es 79.4% mehr Limited-Service-Lokale als 2009.

© Wirtverband Basel-Stadt, April 2026

Viele Betriebe in Stadtnähe

Die Zahlen im Stadtkanton sind nicht repräsentativ für die Agglomeration, die Nordwestschweiz oder gar für das ganze Land, zumal in Basel die Kantongrenze und zwei Landesgrenzen durch das Stadtgebiet verlaufen.

A llein in den ausländischen Nachbargemeinden Saint-Louis, Huningue, Weil am Rhein, Lörrach und Grenzach-Wyhlen leben insgesamt fast 130'000 Menschen. Es gibt dort schätzungsweise 400 gastgewerbliche Betriebsstätten.

Für den Kanton Baselland weist das Amt für Daten und Statistik 2025 insgesamt 1235

Gastwirtschaftsbetriebe aus. In dieser Zahl sind jedoch 273 Vereinslokale und 53 Kantinen enthalten. Eigentliche Gastwirtschaften gibt es im Nachbarkanton 832 (plus 77 «Gasthöfe»), von denen aber offenbar viele geschlossen sind.

Eine online zugängliche Liste des Kantons weist nämlich aktuell nur 703 öffentlich zugängliche Gastbetriebe auf, die nach einem uneinheitlichen System in «Betriebsarten» aufgeteilt werden. Auffallend sind die 24 «bäuerlichen Nebenbetriebe». 22 Betriebsstätten lassen sich den Bereichen, Bar, Pub und Eventlokal zuordnen; 53 Einträge enthalten den Begriff «Imbiss».

Von den 703 aufgeführten Betrieben liegen 304 (gut 43 Prozent) im stadtnahen Bezirk Arlesheim, 183 im Bezirk Liestal, 111 im Bezirk Sissach und wesentlich weniger in den besonders ländlichen Bezirken Laufen (57 Betriebe) und Waldenburg (48).

Mit Ausnahme des Kantonshauptorts Liestal (73 Betriebe) und der Bezirkshauptorte Sissach (36) und Laufen (31) liegen alle betriebsreichen Gemeinden in der Agglomeration Basel, Pratteln (55), Allschwil (46), Muttenz (41), Münchenstein (40), Reinach (33), Aesch (27), Binningen und Birsfelden (je 24).

Markengastronomie in der Agglomeration

Filialisierte Markenkonzepte wie McDonald's, Burger King, KFC und Subway gibt es zunehmend auch in der Agglomeration. Auch regionale Player wie Mister Wong entdecken die Vororte. Die Schweiz verstärkt.

A ls McDonald's 1976 in Genf das erste Restaurant in der Schweiz eröffnete, ging das US-Unternehmen davon aus, dass es in unserem Land ein Potenzial für zwanzig Standorte gibt. Im Visier hatte man Hochfrequenzlagen in den grossen Städten.

In der Zwischenzeit hat McDonald's in der Schweiz 190 Lokale. Die überwiegende Mehrheit befindet sich in Ortschaften mit weniger als 30'000 Einwohnern, in der Nord-

westschweiz beispielsweise in Allschwil, Münchenstein, Therwil, Pratteln, Füllinsdorf oder Kaiseraugst.

In Oberwil gibt es seit 2014 ein Subway-Restaurant, in Bubendorf seit anderthalb Jahren einen «KFC». Der regionale Player «Mister Wong» verfügt über Filialen in Allschwil, Oberwil und Reinach.

Systemgastronomen setzen in den Vororten in der Regel auf Standorte, die mit dem Auto bequem erreichbar sind. Drive-Thru-Schalter nehmen zu, vor allem bei den grossen amerikanischen Marken. Neuerdings gibt es aber auch Eröffnungen in den Ortskernen. So betreibt Burger King im Zentrum von Birsfelden eine Filiale.

Die Familie Wiesner Gastronomie wird in Reinach ein Lokal der Marke «Nooch» eröffnen. Das Unternehmen hat mit Standorten wie Kriens, Uster und Wetzikon bereits Erfahrung mit Lokalen in kleineren Städten sammeln können.

Übrigens spielt auch touristisch die Musik im unteren Baselbiet – und nicht im oberen Kantonteil. Am meisten Logiernächte verzeichnen die Gemeinden Pratteln und Allschwil – mit grossem Abstand vor Liestal. Die grössten Baselbieter Hotels sind das Holiday Inn mit 220 Zimmern und Suiten sowie das Courtyard by Marriott in Pratteln mit 175 Zimmern.

Die 10 grössten Trends in der städtischen Gastronomie

1. Systematisierung

Ketten und Gastronomiegruppen gewinnen Marktanteile. Individualbetriebe werden in Nischen gedrängt.

2. Spezialisierung

Viele Restaurants konzentrieren sich auf wenige Produkte, z.B. Pizza, Pasta, Sushi, Bowls, Burgers, Sandwiches, Suppen, Salate, Tacos, Brezel, Waffeln, Donuts, Speiseeis, frische Säfte, Bubble-Tea oder Kaffeespezialitäten. Das erleichtert die Positionierung. Dank simpler Prozesse lassen sich der Platzbedarf, die Waren- und Personalkosten niedrig halten.

3. Jederzeit und überall

Branchengrenzen lösen sich auf. Bäckereien und andere Einzelhändler gewinnen Anteile am Ausserhaus-Markt.

4. Take-Away

Konsumenten verpflegen sich unterwegs statt wie früher vor Ort. Speisen und Getränke zum Mitnehmen sind beliebt.

5. Schnellverpflegung

Zeitersparnis wird zum zentralen Motiv vieler Gäste. Zunehmend kannibalisieren sich jedoch die vielen Anbieter von Fast Food. Und schnell genügt nicht mehr: Es muss auch frisch, schön und vielleicht sogar gesund sein (Fast Casual).

6. Third Places

Café-Bars sind als Treffpunkte, öffentliche Wohnzimmer und Verpflegungsort beliebt. Die Menschen brauchen solche Orte zwischen Arbeit und zuhause.

7. Aussengastronomie

Luft und Sonne sind begehrt denn je. Betriebe ohne Terrasse haben es schwer.

8. Popups

Vor allem Nachwuchsgastronomen setzen auf Popup-Lokale, Essensstände in Food-Halls oder Imbisswagen, um ihre Konzepte mit überschaubarem Risiko zu testen.

9. Globalisierung

Es gibt mehr ausländische Betreiber und auch die Mainstream-Gastronomie bedient sich fremder Herkunftswelten. Pizza, Curry oder Sushi werden zunehmend als Teil einer globalisierten Küche empfunden.

10. Asiatisch

Existierten in der Schweiz noch in den 1980er-Jahren nur wenige Lokale mit asiatischen Küchen, so hat sich das stark geändert. Viele Menschen suchen intensive Geschmackserlebnisse und kurze Ferien vom Alltag.



Neue Wege in der Ausbildung

GastroBaselland hat mit Erfolg ein neues Konzept für die Vermittlung der sogenannten Ergänzungskompetenzen ausprobiert. So geht zukunftsorientierte Berufsbildung!

Seit 2019 erweitern «Ergänzungskompetenzen» die Ausbildung der Refa-Lernenden. Spezialisierungen wie Sommelier, Barista, Barkeeper oder Chef-de-Rang werden im Betrieb erlernt und in einem überbetrieblichen Kurs vertieft.

Das bringt Herausforderungen mit sich: Kleine Klassen, parallellaufende Kurse und ein hoher organisatorischer Aufwand stellen die Kurszentren vor wirtschaftliche und pädagogische Schwierigkeiten.

«Das Kurskonzept schafft Effizienz und eröffnet den Lernenden neue Perspektiven.»

Nun hat Thomas Nussbaumer, Geschäftsführer von GastroBaselland, mit Engagement und Innovationsgeist ein neues Kurskonzept umgesetzt. Sein Ansatz: Die Klasse bleibt zusammen, Ressourcen werden gebündelt und externe Partner bringen ihr Fachwissen direkt ein.

Das Ergebnis ist ein abwechslungsreicher, praxisnaher Kurs, der den Lernenden maximale Einblicke ermöglicht. Der Start erfolgt gemeinsam im Ausbildungszentrum. Bereits am ersten Tag tauchen die Lernenden in neue Themenwelten ein – etwa beim Teeseminar von Sirocco.

In den darauffolgenden Tagen vertiefen die Lernenden ihre Ergänzungskompetenzen in ausgewählten Partnerbetrieben. Die Stationen der Sommeliers reichen vom Weingut Tschäpferli in Aesch über die Siebe-Dupf-Kellerei bis zur Brauerei Feldschlösschen. Im Hotel Les Trois Rois entdecken sie die Welt der Cocktails, während im Metzgerhuus das Tatar im Fokus steht.

Wirth Käse vermittelt fundiertes Wissen im Käseservice, GastroFutura führt in die Kunst der Fermentation ein und in der Stadtbrennerei

verfolgen die Teilnehmer die Herstellung von Spirituosen. Bei den Kaffeemachern in Basel wird das Handwerk rund um Kaffee perfektioniert. Ergänzend dazu werden zentrale Fertigkeiten wie Weinservice oder das Arbeiten vor dem Gast trainiert.

Am letzten Kurstag präsentieren die Lernenden ihre Inhalte, sei es als Vortrag oder in der praktischen Umsetzung bei einem gemeinsamen Mittagessen. So kommt während drei Stunden Zusammenseins das gesamte Wissen wortwörtlich «auf den Tisch».

Als Gastreferent stösst der ehemalige Service-lernende Gabriel Fuhrer vom Restaurant Brauerei in Basel zur Gruppe. Er erzählt eindrücklich, wie er verkauft. Seine Leidenschaft für die Gastronomie ist ansteckend.

Das Kurskonzept schafft Effizienz und eröffnet den Lernenden neue Perspektiven. Es fördert den Austausch, stärkt Kooperationen und ermöglicht Einblicke über den eigenen Fachbereich hinaus. Die Weiterentwicklung der gastgewerblichen Berufe lebt von Innovation und Zusammenarbeit.



■ Begeisterung, die ansteckt: Angehende Restaurationsfachleute im überbetrieblichen Kurs.

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.

www.gastro-express.ch



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

«Hausgmacht», garantiert!

Fait Maison, zu Deutsch «hausgemacht», kann ein entscheidendes Kriterium für die Wahl eines Restaurants sein. Wer Wert auf Handwerk, frische Küche und Transparenz legt, findet das Label in der ganzen Schweiz.

Launched wurde «Fait Maison» 2017 von GastroSuisse, der Fondation du Goût, Slow Food und dem Westschweizer Konsumentenschutz mit der Mission, das Handwerk zu fördern, die Geschmacksvereinheitlichung zu bekämpfen, Transparenz zu schaffen sowie die Verarbeitung von saisonalen und regionalen Produkten zu fördern.

Neun Jahre später führt «Fait Maison» ein schweizweites Netzwerk von 650 Restaurants und Gemeinschaftsküchen. Für jeden Geschmack und jedes Budget lässt sich ein «Fait Maison»-Restaurant finden!

Ehrliche und authentische Restaurants, die mit dem Label zertifiziert sind, bieten hausge-

machte Gerichte an. Sie bereiten ihre Speisen von Grund auf aus rohen und traditionell in der Küche verwendeten Produkten wie Ölen, Gewürzen und Milchprodukten zu.

Das Label garantiert den Gästen, dass Zubereitungen hausgemacht sind und Ausnahmen in der Speisekarte klar gekennzeichnet werden. Köche, die mit frischen Zutaten kochen, können besser auf Allergien und Unverträglichkeiten der Gäste eingehen, vermeiden unerwünschte Zusatzstoffe und haben den Salz- und Zuckeranteil der Gerichte im Griff.

labelfaitmaison.ch



Zertifizierte Betriebe

Basel-Stadt

Au Violon | au-violon.com
Besenstiel | besenstiel.ch
Beyeler im Park | fondationbeyeler.ch
Brauerei | brauerei-basel.ch
Hasenburg | hasenburg.swiss
Kozak Buvette | altemarkthalle.ch
Landgasthof Riehen | landgasthof-riehen.ch
Matt & Elly | matt-elly.com
Mirai Ramenclub | mirai.ch
Murano | murano.ch
Roba Buona | robabuona.ch
Safranzunft | safran-zunft.ch
Schlüsselzunft | schuesselzunft.ch
Zur Mädg | zurmaegd.ch

Innert 45 Fahrminuten

Bären, Hottwil | baeren-hottwil.ch
Bisskid Catering, Münchenstein | bisskid.com
Chalet, Giebenach | chalet-giebenach.ch
Frohsinn, Nunningen | henz-frohsinn.ch
Hirschen, Mandach | hirschen.perfect-lifestyle.ch
Kreuz, Egerkingen | kreuz.plus
Rössli, Gipf-Oberfrick | gasthaus-roessli.ch
Schlüssel, Reinach | schuessel-in-reinach.ch
Métropole, Delémont | restaurant-metropole.ch

Hotelkomplex am EuroAirport

Der EuroAirport Basel-Mulhouse erhält erstmals ein direkt am Terminal gelegenes Hotelangebot.

Neben dem Hauptkreisel vor dem Flughafengebäude auf Schweizer Seite entsteht ein Komplex mit zwei Hotels und insgesamt 140 Zimmern.

Die neuen Hotels werden den Passagieren, Airline-Crews sowie weiteren Reisenden künftig einen Aufenthalt unmittelbar am Flughafen ermöglichen. Der von der KER Hospitality-Gruppe gehaltene und betriebene Hotelkomplex umfasst zwei Marken: 80 Zimmer unter der Franchise «Ibis Budget» und 60 Zimmer unter der Franchise «Tribu».

Mit dem Projekt reagiert der EuroAirport auf ein seit vielen Jahren bestehendes Bedürfnis nach einem Hotel direkt auf dem Flughafengelände. Insbesondere für früh abreisende oder spät ankommende Passagiere bedeutet das neue Angebot einen Komfortgewinn. Die Eröffnung der Hotels ist für Ende 2027 geplant.



Der Komplex wird ein Zweisterne- und eine Viersterne-Hotel umfassen.

2500 Betten

Die Budgetkette A&O wird das grösste europäische Hostel eröffnen. Es entsteht nur wenige Gehminuten vom ehemaligen Checkpoint Charlie in Berlin. Das Unternehmen hat ein Bürogebäude erworben und wandelt es bis Frühling 2027 in ein Hostel mit 610 Zimmern und 2500 Betten um. Für den Umbau und die Modernisierung des Gebäudes sind Investitionen in Höhe von 40 Millionen Euro vorgesehen.

Kaffeehauptstadt

Basel ist Deutschlands Kaffeehauptstadt! Vier deutsche Meistertitel waren zu vergeben, zwei gingen ans Rheinknie. An der deutschen Kaffeemeisterschaft der Specialty Coffee Association holten Felix Hohlmann und Michael Rieker von der Basler Rösterei und Kaffeeschule «Kaffeemacher» die Goldmedaille – Hohlmann zum zweiten Mal als Baristameister, Rieker als neuer Champion in der Disziplin Coffee in Good Spirits.

«Event Domes»

Mit den neuen «Event Domes» stärkt das «Bürgenstock Resort» oberhalb des Vierwaldstättersees seine Position im MICE-Markt. Die modulare Event-Infrastruktur ist von April bis Oktober nutzbar und bietet bis zu 550 Gästen Platz. Plenarflächen, Break-out-Zonen und separate Empfangsbereiche ermöglichen individuelle Raumkonzepte. Ausblicke in die alpine Umgebung schaffen eine besondere Atmosphäre. Zum Resort gehören drei Hotels mit insgesamt 360 Zimmern und Suiten, ein Spa sowie eine international geprägte Gastronomie.



Superblocks sind umstritten

Vor fast einem Jahr habe ich an dieser Stelle, kurz nach der Eröffnung der ersten Superblocks, geschrieben. Im St. Johann befürchteten kritische Stimmen aus der Gastroszene, dass der Abbau von allen Parkplätzen im Superblock-Perimeter für leere Tische in der Baiz sorgen könnte. Heute, bald ein Jahr später, hat die betroffene Baiz geschlossen und die Tische bleiben für immer leer.

Natürlich ist es zu einfach, dem Superblock allein die Schuld zu geben. Dennoch kann die Erreichbarkeit für ein Lokal eine zentrale Rolle spielen, insbesondere wenn es viele auswärtige Gäste hat oder ein beliebtes Lokal für Handwerker über die Mittagszeit ist.

«Der Test soll mittels Petition direkt in einen Dauerzustand überführt werden. Nicht so super.»

In letzter Zeit gab es schon einige Fazits zu den Superblocks. So wurde voller Euphorie über zwei ganze Seiten in einer lokalen Zeitung berichtet. Weniger super war, dass die Doppelseite in der Lokalzeitung nicht als Meinungsbeitrag eines betroffenen Anwohners deklariert wurde.

Auch haben die Superblock-Euphoriker ein komisches Demokratieverständnis. Noch bevor der auf ein Jahr ausgelegte Superblock-Test ausgewertet wurde, haben sie keinen Bock mehr auf die Spielregeln. Der Test soll mittels Petition direkt in einen Dauerzustand überführt werden. Nicht so super.

Anfang Mai hat das Stadtteilsekretariat Kleinbasel zum «KleinStadtgespräch» über den Superblock im Matthäusquar-

tier eingeladen. Auf der Gästeliste standen einige Superblock-Aktivist*innen aus dem St. Johann. Der Schreibende musste sich selber für den Anlass als Gast einladen. Nicht so super.

Super war dann aber, wie sich die betroffenen Anwohner im «KleinStadtgespräch» eingebracht haben. Viele direkt Betroffene äusserten ihren Unmut darüber, dass sie gar nicht gefragt wurden, ob sie überhaupt einen Superblock wollten. Man ärgerte sich über Littering und Lärm. Konkret forderte eine Anwohnerin: Da, wo jetzt ein Blumentopf steht, hätte ich gerne wieder einen Parkplatz.

Scheinbar werden auch die Erwartungen der Befürworter nicht erfüllt. Menschen gingen davon aus, dass keine Autos mehr durch die Superblock fahren und dass Kinder einfach auf den Strassen spielen könnten. Das ist natürlich gefährlich. Auch wurde moniert, dass die Zufahrt zu den Superblocks schlecht signalisiert sei.

Wenn die Tests vorbei sind, dann gibt es einiges auszuwerten. Es ist zu hoffen, dass sich dann bei der Auswertung auch die kritischen Stimmen einbringen werden. Eines ist klar: Die Superblock-Aktivist*innen werden sich einbringen und darauf drängen, dass noch viele Superblocks in Basel realisiert werden.



Daniel Seiler, Grossrat FDP
Geschäftsführer ACS beider Basel



Enthaltung ist auch eine Haltung

Das zweite Amtsjahr der 45. Legislatur wurde am 4. Februar 2026 mit der Antrittsrede der neuen Grossratspräsidentin Gianna Hablützel-Bürki (SVP) eröffnet. Nicht überraschend, griff sie auf Sportmetaphern zurück. Der Sport habe sie früh gelehrt, Regeln zu respektieren.

Am 11. Februar erfreute die Grossratspräsidentin kurz vor der Mittagspause fast alle Mitglieder der Spielgruppe, sie verkündete nämlich einen freien Nachmittag. Verabschiedet wurde dann Erich Bucher (FDP), der nach mehr als zwölfjähriger Tätigkeit im Grossen Rat seinen Platz zugunsten von Christophe Haller räumte (und damit für eine geringfügige Verjüngung des Rates sorgte).

Grosse Teile der Spielgruppe fanden sich an diesem Abend in Riehen ein, um die Grossratspräsidentin zu feiern. Das fechterische Motto war: En garde-prêt-allez. Wer von wem auf der Hut sein musste, blieb an dieser Fete offen.

Der 11. März wurde von der Debatte über den Bericht der Geschäftsprüfungskommission zur Polizei dominiert. Die Medien berichteten darüber ausführlich und ersparten dem Chronisten somit Arbeit.

Am 18. März sprachen viele viel zu vielen persönlichen Vorstössen. Balz Herter (Mitte) wollte zwei seiner Anzüge respektive Uniformen stehen lassen, um die Feuerwehr zu retten. Ein regierungsrätliches Konzept lösche keine Feuer. Der Ton seiner Ansprache war staatsmännisch, bereitet er sich auf mehr vor?

Das Wort ergriff dann seine Cousine Regierungsrätin Stephanie Eymann (LDP). Trotz viel verbaler Zustimmung plädierte sie fürs Abschreiben beider Anzüge, der Ball sei nun beim Regierungsrat. Das innerfamiliäre Duell endete schlussendlich 1:1.

Bei zwei Anzügen zum Thema Velo zeigte sich, dass bei uns nicht alles den Velointeressen untergeordnet wird, so Regierungsrätin Esther Keller (GLP), die bei einem Anzug von Christoph Hochuli (EVP) Biodiversität bevorzugte. Trotz Unterstützung der Velofraktion durch einen Autophilen (Daniel Seiler/FPD) obsiegte

die Biodiversitätslobby. Im Match Velo gegen Freizeitgärten schwangen danach die Velozipeden obenaus und liessen einen Anzug Karin Sartorius (FDP) stehen.

Effizienz im Rat wurde bei der Motion Erinnerungskultur von Tim Cuénod (SP) demonstriert, er verzichtete auf ein Votum, weil David Jeny (FDP) schon alles gesagt habe. Dramatisch endete der Nachmittag mit der Debatte zur Zweitüberweisung der Motion von Bruno Löttscher (Mitte) betreffend Halbierung der Handänderungssteuer. Regierungsrätin Tanja Soland (SP) wehrte sich vehement gegen dieses Ansinnen. Das Mikrophon am Rednerpult gab seinen Geist kurz auf, als Ivo Balmer (SP) mit einem Referendum drohte.

Der Ausgang der Abstimmung überraschte dann einige. Die Zweitüberweisung scheiterte mit 47 Ja-Stimmen gegen 48 Nein-Stimmen bei Enthaltungen der Herren Bülent Pekermann und Johannes Sieber, die beide der GLP-Fraktion angehören. Diese hatte Unterstützung der Motion angekündigt. Merke: Sich bei knappen Abstimmungen zu enthalten, ist auch eine Haltung.

Zu Beginn der Sitzung vom 15. April verblüffte die Grossratspräsidentin die meisten Ratsmitglieder mit der Mitteilung, Johannes Sieber habe sich in eine dreimonatige Politikpause verabschiedet. Kompensiert wurde allfälliger Schmerz über diese Absenz durch eine Kaffeepende des schon nicht mehr anwesenden Urlaubers.

An diesem Vormittag demonstrierte das Parlament, dass es auch schnell arbeiten kann. Die auf der Traktandenliste stehenden Sachgeschäfte wurden im Rekordtempo abgehandelt, wobei die Spannweite von der trockenen Materie des Notariatsgesetzes bis zum Erdbebensimulator im neuen Naturhistorischen Museum reichte.

Der Vormittag des 22. Aprils stand im Zeichen der Debatte über Lohnmassnahmen. Die Schlüsselfrage war: Wer ausser der Kantonspolizei soll wie profitieren? Für die Mehrheit der vorberatenden Kommission votierte Luca Urgese (FDP), die Minderheit wurde von Pascal Pfister (SP) vertreten, dessen Rücktritt aus dem

Grossen Rat an diesem Tage verkündet wurde.

Luca Urgese wehrte sich gegen den Vorwurf einer ungebührlich langen Behandlungszeit, auch Staatspersonalgeschäfte seien seriös zu beraten. Pascal Pfister und Regierungsrätin Tanja Soland kämpften für ihr Lohnpaket unter dem Motto «Mehr für alle».

Nach emotionaler Debatte schlug die Grossratspräsidentin kurz vor High Noon vor, mit den Abstimmungen am Nachmittag fortzufahren. Der Grosse Rat folgte ihr nicht. So kam es um 12 Uhr zur entscheidenden Abstimmung, sollte mit dem Vorschlag der Mehrheit (Fokussierung auf die Kantonspolizei) oder mit demjenigen der Minderheit fortgefahren werden. Letztere obsiegte mit 49 gegen 48 Stimmen.

Nach einer Rudelbildung vor dem Bock verkündete die Grossratspräsidentin, dass dieses Resultat bestehen bleibe. Somit führte das Nichtregistrieren einer aus der Ferne abgegebenen Stimme nicht zu einer Abstimmungswiederholung. War dies fin de partie?

Mit Nichten und Neffen: Die Spielgruppenleitung aka VAR nahm sich der Angelegenheit nochmals an und stellte fest, dass eine aus der Ferne abgegebene Stimme zugunsten der Minderheit zu Unrecht gewertet wurde: Das betreffende Parlamentsmitglied war bei der Stimtabgabe nicht sichtbar (was zuerst übersehen wurde).

Der Rat folgte dem Antrag auf Aufhebung des fraglichen Beschlusses am 6. Mai sehr deutlich und setzte das Wiederholungsspiel auf den 20. Mai an. Am 19. Mai liess der Urlauber Johannes Sieber in der bz verlauten, seine Anwesenheit an diesem Tage würde keinen Unterschied machen, weil er sich enthalten müsste. Schuf er damit die Kategorie der virtuellen Enthaltung?

Zum Schluss ein Fake-Cliffhanger: da diese Kolumne am 19. Mai abgegeben wurde, herrscht beim Chronisten über den Ausgang des Wiederholungsspiels noch Ungewissheit.

*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.

Demonstrationen: Belastung des Gewerbes wird unerträglich

Die Demonstrationsfreiheit ist ein wichtiges Grundrecht. Jeder soll demonstrieren können, solange die Regeln eingehalten werden: Kundgebungen benötigen eine Bewilligung und müssen friedlich bleiben.

Anderer Stadtnutzer haben ebenfalls Rechte, z.B. ungestört einzukaufen oder ihrem Gewerbe nachzugehen, ohne dabei übermässig beeinträchtigt zu werden. Die Realität sieht leider anders aus: Innert zwei Monaten gab es in Basel acht unbewilligte Kundgebungen.

Es ist oft nicht klar, wer für die Demo verantwortlich ist. Besonders stossend ist die Bereitschaft mancher Teilnehmerinnen und Teilnehmer, Sachen zu beschädigen oder verletzte Menschen in Kauf zu nehmen.

Schon bald kommt die kantonale Volksinitiative «Ja zur Durchsetzung von Recht und Ordnung» zur Abstimmung. Die «Anti-Chaoten-Initiative» will unbewilligte Demos, gewalttätige Krawalle und Sachbeschädigungen eindämmen. Es sind dies reale Probleme, unter denen Geschäfte und Restaurants in der Innen-

stadt, deren Kunden und Mitarbeiter sowie die Bevölkerung enorm leiden.

Bei Kundgebungen kommt es allzu oft zu gewalttätigen Krawallen und Sachbeschädigungen. Die Initiative will es erleichtern, die Cha-

«Bei Kundgebungen kommt es allzu oft zu gewalttätigen Krawallen und Sachbeschädigungen.»

oten zur Rechenschaft zu ziehen: Sie sollen für Schäden und Polizeieinsätze haftbar gemacht werden.

Schäden entstehen allein schon durch die regelmässige Präsenz von gewaltbereiten Demonstrantinnen und Demonstranten. Viele Kunden bleiben der Innenstadt fern, wenn sie

befürchten müssen, vom Krawall betroffen zu sein und wegen Störungen des Tramverkehrs Zeit zu verlieren.

Es ist auch ein Skandal, dass Chaoten immer wieder legale Demonstrationen oder Veranstaltungen stören. Geschieht dies, so müssen die Störer zur Rechenschaft gezogen werden und die Kosten des notwendigen Polizeieinsatzes übernehmen.

Ein Ja zur Initiative wird ein Signal an die Politik und die Polizei sein, dem Treiben und der Gewalt mit klaren Leitlinien energisch Einhalt zu gebieten. Es braucht endlich ein griffiges Konzept, um illegale Demos zu unterbinden sowie den Chaotinnen und Chaoten die Kosten für Schäden und Polizeieinsätze zu überwälzen!

Maurus Ebnetter

Vom Zapfhahn zur Zukunft

Das Netzwerk «GastroFutura» lud Gastronominnen und Gastronomen ins «Matt & Elly» im Erlenmattquartier ein. Thema des Nachmittags: ein zukunftsfähiges Getränkeangebot.

Von Denise Furter erhielten die Mitglieder Einblick in die Bierbraukunst und in die Erfolgsfaktoren des beliebten Quartierlokals. Neben der Praxis lieferte GastroFutura auch inhaltliche Impulse. Valentin Holenstein sagte zum Einstieg: «Wenn wir über Nachhaltigkeit sprechen, denken viele zuerst ans Essen – dabei liegt ein grosser Hebel oft im Glas.»

«Beim Getränkeangebot summieren sich Mengen und Entscheidungen schneller, als man im Alltag wahrnimmt.»

Beim Getränkeangebot summieren sich Mengen und Entscheidungen schneller, als man im Alltag wahrnimmt: Ob Glasflasche oder hausgemachter Eistee, Kapselkaffee oder Vollautomat – entscheidend ist meist der Ressourcenverbrauch des Grundrohstoffs, mögliche soziale Aspekte und natürlich die Wirtschaftlichkeit des Getränks.

Klassische, margenstarke Getränke verlieren an Bedeutung – neue Ideen und alkoholfreie Alternativen sind gefragt. Gleichzeitig steigen die Erwartungen an Qualität und Herkunft. Gerade bei Produkten wie Wein rückt der Rohstoff stärker in den Fokus. Einen Einblick dazu liefert die Weinmanufaktur Baldauf aus Bettingen.

Johannes Baldauf stellte seinen «omniökologischen» Ansatz vor: Kein Einsatz von syntheti-

schon Pflanzenschutzmitteln und kein Kupfer. Die Reben werden mithilfe von Schafen gepflegt, die Trauben von Hand gepresst. «Wozu machen wir das alles», fragte Baldauf, und antwortete gleich selbst: «Für mehr Aromatik und mehr Vergnügen im Glas.»

Davon konnten sich die Teilnehmer überzeugen. Es wurden Tapas aus der Küche des Matt & Elly serviert – ein Abschluss, der konkrete Einblicke bot und praktische Anhaltspunkte für ein zukunftsfähigeres Getränkeangebot lieferte.



Johannes Baldauf verzichtet auf den Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln und Kupfer.

Polen: Tourismus wächst schnell

Polen verzeichnete 2025 das zweitstärkste Tourismus-Wachstum innerhalb der Europäischen Union. Der Reiseverkehr gibt der Wirtschaft im osteuropäischen Land wichtige Impulse. Warschau und Krakau haben sich zu bedeutenden Städtedestinationen entwickelt.

Laut Eurostat ist in Polen die Zahl der Übernachtungen in touristischen Unterkünften im Vergleich zum Vorjahr um 7 Prozent gestiegen. Damit liegt das Land hinter Malta (+9.9%) und vor Lettland (+6.2%), Litauen und Luxemburg (+6.1%) an zweiter Stelle in der EU.

In absoluten Zahlen liegt Polen noch hinter anderen Reisezielen zurück. 2025 wurden insgesamt 104 Millionen Nächtigungen verzeichnet, weit weniger als in Spanien (513 Millionen), Italien (476 Millionen) und Frankreich (471 Millionen). Polen liegt auch hinter den kleineren Ländern Griechenland (156 Millionen), den Niederlanden (148 Millionen) und Österreich (134 Millionen).

Zudem hat Polen einen der niedrigsten Anteile an internationalen Besuchern: Nur 19.2% der Übernachtungen in Beherbergungsbetrieben entfallen auf ausländische Gäste. Lediglich Deutschland (18.9%) und Rumänien (17.6%) haben niedrigere Werte.

Der Tourismussektor in Polen sichert an die 900'000 Arbeitsplätze. Er wird dieses Jahr rund 165 Milliarden Zloty (rund 36 Milliarden Franken) zum BIP beitragen, was einem Anteil von 4.4% entspricht (EU-weit liegt dieser Wert bei 10.5%).

Prognosen des World Travel & Tourism Council rechnen damit, dass der Reiseverkehr in Polen bis 2035 rund 221 Milliarden Zloty resp. 4.8% zum BIP beiträgt. Bis dahin werden schätzungsweise 86'000 neue Stellen entstehen. Um das Potenzial des Sektors auszuschöpfen,

sind allerdings weitere Investitionen in die Infrastruktur und das Marketing erforderlich.

Beliebte Ferienregionen sind die Masurische Seenplatte, die Ostsee und das Tatra-Gebirge. Der Ausbau der Hotellerie in Polen sorgt für Nervosität in Ostdeutschland. Nur gerade zwei Fahrstunden von Berlin entfernt, eröffnet die polnische Hotelkette Gołębiewski ein Fünfsterhaus mit 1200 Zimmern.

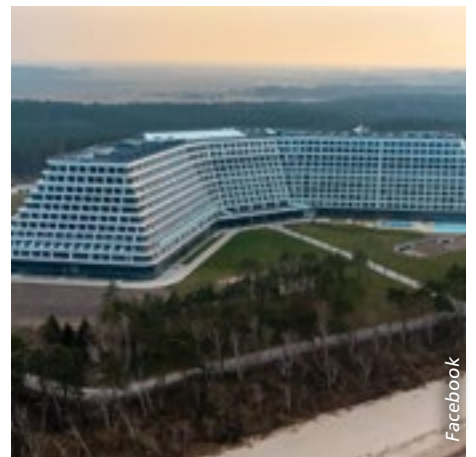
In Warschau leben 1.9 Millionen Einwohner, in der Metropolregion sind es 3.3 Millionen. Damit ist Warschau die sechstgrösste Stadt in der EU. Pro Jahr werden 8 Millionen Logiernächte verzeichnet. Die Hauptstadt überzeugt mit Museen und Kulturangeboten. Sie ist kosmopolitisch, moderner und geschäftiger als Lublin, Breslau und Danzig, die vor allem wegen ihrer Geschichte und den charmanten Altstädten Touristen anlocken.

Das meistbesuchte Reiseziel Polens ist Krakau. Dort werden pro Jahr 11 Millionen Übernachtungen gezählt, von denen ein Fünftel durch ausländische Gäste generiert wird. Krakau steht auf der Liste des Unesco-Welterbes, hat 800'000 Einwohner und ist die zweitgrösste Stadt des Landes.

In Krakau befindet sich das erste und einzige Zweisterne-Lokal, die «Bottiglieria 1881». Bei Streifzügen durch die pittoreske Altstadt oder das jüdische Viertel Kazimierz lassen sich viele Restaurants, Bars und Cafés entdecken. Zu den lokalen Spezialitäten gehören Pierogi, mit Hackfleisch, Speck, Pilzen oder Sauerkraut gefüllte Teigtaschen.



Der Tourismus in der südpolnischen Metropole Krakau boomt.



Das Hotel Gołębiewski in Pobierowo an der Ostsee hat 1200 Zimmer und bietet Platz für 3000 Gäste.

Wirtschaftswunderland

Polen hat die Schweiz von Platz 20 der weltgrössten Volkswirtschaften gestossen. Die Wirtschaft wächst mit einer Rate von über 3 Prozent pro Jahr rund dreimal stärker als der europäische Durchschnitt ziehen.

Die Innenstadt von Warschau ist herausgeputzt. Ein Hochhaus nach dem anderen wird in den Himmel gezogen. Neue Autobahnen sind im Bau, ein grosser Flughafen ist in Planung. Diese äusseren Anzeichen belegen die Stärke der polnischen Wirtschaft.

Das Land hat enorme Fortschritte gemacht. Die Verwaltung ist stark digitalisiert. In der Industrie und im Dienstleistungssektor entstanden neue Arbeitsplätze. Die guten Perspektiven und die steigende Lebensqualität führen dazu, dass viele Polen, die das Land verlassen hatten, in ihre Heimat zurückkehren. Polen kommt auf ein Bruttoinlandsprodukt von rund 880 Milliarden Euro. Die US-Regierung hat das Land zum diesjährigen G-20-

Gipfel in Miami eingeladen. Einzig die demographische Entwicklung könnte die Dynamik ausbremsen. 2012 lebten 38.5 Millionen

Menschen in Polen, aktuell sind es noch gut 37 Millionen und 2050 könnten es laut Prognosen weniger als 33 Millionen sein.



Die vielfältige Architektur von Warschau spiegelt die lange, turbulente Geschichte Polens wider.

Wir müssen «seniorengerecht» werden!

Der demographische Wandel ist eine Tatsache. Gastgewerbliche und touristische Angebote müssen sich den Bedürfnissen einer alternden Gesellschaft anpassen. «Best Ager» werden zur wichtigsten Zielgruppe.

Die «Vergreisung» in Europa wird nicht spurlos an der Hotellerie und Gastronomie vorbeigehen. Die Nachfrage verschiebt sich in Richtung der Über-60-Jährigen, die im Durchschnitt über eine höhere Kaufkraft verfügen als die nachfolgenden Generationen. Allerdings sind nicht alle Senioren ausreichend gesund und wohlhabend, um regelmässig zu verreisen und auswärts zu essen.

Die Rentner von heute sind im Durchschnitt rüstiger und unternehmenslustiger als in früheren Zeiten. Sie sind aber auch anspruchsvoller und vielfältiger. Beim Reisen rücken Themen wie die Sicherheit, die Gesundheit, die Sinnsuche, die Barrierefreiheit und der Komfort in den Fokus. Ältere Leute suchen in ihrer Freizeit und auf Reisen vermehrt nach sozialen Kontakten. Es braucht spezialisierte Angebote.

Aktuell scheiden viele «Babyboomer» aus dem Erwerbsleben aus, und schon im Laufe der 2030er Jahre werden viele von ihnen

hochbetagt sein. Der Pflegebedarf wird steigen, während der Reiseradius schrumpfen wird. Das bietet Chancen für ländliche Gebiete, die sich mit Präventions-, Gesundheits- und Rehabilitationsangeboten profilieren können. Um die Chancen zu nutzen, brauchen sie allerdings die richtige Infrastruktur und genügend Fachkräfte.

«Um 2040 wird ein gutes Viertel der Bevölkerung pensioniert sein.»

Um 2040 wird ein gutes Viertel der Bevölkerung pensioniert sein. Die «Best Ager» zwischen 60 und 75 sind dann vielerorts die wichtigste Zielgruppe. Die Alterung der Gesellschaft wird den Tourismus und das Gastgewerbe neu definieren – vom Arbeitsmarkt über die Infrastruktur bis zur Mobilität und zur Nachfrage. Digitale Assistenzsysteme werden dabei helfen, dass Reisen auch im hohen Alter möglich bleibt.

Natürlich werden auch jüngere Menschen weiterhin Leistungen nachfragen, doch viele von ihnen werden unter Druck stehen, da die Krankenkassenprämien weiter steigen und die Pflege der Eltern Kosten verursacht. Für junge Leute ist es schon heute finanziell her-

ausfordernd, eine Familie zu gründen, Kinder zu haben und sich den Traum von den eigenen vier Wänden zu erfüllen.

Hotels, Restaurants und die Destinationen als Ganzes müssen hohe Ansprüche erfüllen. Um Geschäftsreisende, Familien, Senioren und Hochbetagte gleichermaßen bedienen zu können, braucht es Flexibilität. Wege müssen barrierearm sein. Die Beschilderung, die Raumakustik und die Beleuchtung gewinnen an Bedeutung.



Maurus Ebner
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

Mehr Bevormundung. Weniger Lohn.

am 14. Juni

NEIN
zum Lohnabzug

lohnabzug-nein.ch

«Es wird mehr Kooperationen im Handel brauchen»

Die Stadt ist im Wandel: Leere Geschäfte, grösserer Nutzungsdruck auf die Innenstadt, verbunden mit mehr Littering. Wie sieht Lukas Ott, Leiter Kantons- und Stadtentwicklung, die Situation?

Die Zentrumsfunktion von Innenstädten ist unter Druck, auch in Basel. Was sind die Ursachen für diese Entwicklung?

Jeder sieht es an sich selber: Wir bestellen immer häufiger online. Wegen des langjährig starken Frankens bleibt zudem das Einkaufen im grenznahen Ausland attraktiv und dann dürfte bei der einen oder anderen Liegenschaft auch ein hoher Mietzins dazu beitragen, dass sie länger leer bleibt.

«Der Konsum steht nicht mehr an erster Stelle, sondern das Erlebnis. Das verändert die Stadtnutzung.»

Auch haben sich die Anforderungen an eine Innenstadt geändert. Der Konsum steht nicht mehr an erster Stelle, sondern das Erlebnis. Das verändert die Stadtnutzung. Die Anpassung der Innenstädte an diese Änderung braucht Zeit und führt unter anderem zu Baustellen im Stadtraum, aber auch bei Immobilien.

Was wissen wir über die Besuchsmotive oder die Zufriedenheit und die durchschnittlichen Ausgaben der Besucher?

Einkaufen, Freizeit und dann Unterhaltung. Das sind die Gründe und in dieser Reihenfolge, weshalb es die Menschen in die Innenstadt zieht. Im Schnitt geben Besucherinnen und Besucher etwa 150 Franken aus. Diese Zahl variiert aber sehr stark. Sind es Touristen, ist es meist mehr, sind es Menschen aus Basel und Umgebung, ist es weniger.

Wichtig ist mir die Einordnung: Die letzte umfassende Nutzerinnen- und Nutzerbefragung zur Innenstadt liegt bereits über zehn Jahre zurück, wie auch unser Monitoring «Innenstadt – Qualität im Zentrum» festhält. Eine Wiederholung dieser Befragung ist deshalb geplant. Sie wird uns aktuellere Aussagen zu Besuchsmotiven und Ausgabeverhalten liefern.

Wie können wir Basel als Ausgeh-, Shopping- und Tourismusdestination attraktiver machen?

Wir wissen aufgrund von Umfragen und Erhebungen, dass attraktive, begrünte öffentliche Räume, die vielfältig genutzt werden können, wichtig sind. Immer wichtiger werden auch Massnahmen für ein angenehmes Stadtklima, da die Tage heisser werden. Menschen über 55 wünschen sich genügend Sitzgelegenheiten, jüngere eine erlebnisreiche Innenstadt.

Passiert auch etwas in diese Richtung?

Ja, natürlich. Die Innenstadt wird Strassenzug um Strassenzug umgestaltet, es gibt mehr

Grün, mehr Sitzgelegenheiten. Und auch beim Erlebnis bewegt sich viel.

Woran machen Sie das fest?

Wo das Gewerbe auf überbetrieblicher Ebene zusammenspannt, entstehen interessante Kooperationen. Ich denke an die Rheingasse mit dem Adventsmarkt, den künftigen Birsigbogen, in dem Gastrounternehmen prüfen, einen grossen Tisch im Freien gemeinsam zu bewirten, die Bemühungen des Vereins Pro Steinen, ihre Strasse gemeinsam attraktiver zu machen oder Basel Tourismus, das an seinem neuen Standort in der Hauptpost einen öffentlichen Ort schaffen will für Einheimische und Besucher, der sieben Tage die Woche geöffnet ist. Solche Initiativen braucht es. Strassenzüge und Plätze erhalten so eine Identität, die sie einzigartig und damit attraktiv machen.

Das sind aber alles Initiativen von privater Seite...

«Schmierereien werden nach Möglichkeit innerhalb von 48 Stunden entfernt, die Kosten dafür trägt weitgehend der Kanton.»

Das Bespielen von Plätzen und Strassen ist für mich wie die Software. Das ist tatsächlich eher die Aufgabe der Privaten, denen ich für ihre Initiativen dankbar bin. Der Kanton stellt die Hardware zur Verfügung, also eine funktionierende Infrastruktur, sinnvoll gestaltete Aussenräume, Sauberkeit und Sicherheit.

Gerade bei der Sicherheit und Sauberkeit steht Basel nicht gut da...

Das tönt für mich zu negativ. Natürlich gibt es in Basel mehr Kriminaltourismus als in der Innerschweiz. Aber Kriminaltourismus ist ein Phänomen, das alle Grenzkantone verstärkt kennen. Bei der Sauberkeit ist das so eine Sache: Laufe ich durch die Stadt und sehe innerhalb einer Stunde zwei übervolle Abfallkübel und einen Dreckhaufen, habe ich das Gefühl, Basel sei schmutziger geworden.

Also ist Basel nicht schmutziger geworden...

Tatsache ist, und das soll man wissen: Die Innenstadt wird täglich gereinigt, Aussenquartiere immer werktags. Schmierereien werden nach Möglichkeit innerhalb von 48 Stunden entfernt, die Kosten dafür trägt weitgehend der Kanton, auch bei privaten Liegenschaften. Aber ja, die Leute nutzen den Aussenraum stärker als früher, geben weniger Sorge dazu.

Der Detailhandel ist stark unter Druck. Wir sehen das an den vielen Leerständen, auch in der Innenstadt. Hat der Handel überhaupt noch eine Zukunft?

Laut Studien und Untersuchungen ganz klar: Ja. Unser Monitoring zeigt aber auch die Dynamik des Strukturwandels: In der Basler Innenstadt gab es 2023 noch 538 Detailhandelsgeschäfte – das sind 9.1 Prozent weniger als 2019. Den stärksten Rückgang verzeichnete der Bereich Uhren und Schmuck (minus 17.9%), zugelegt hat einzig der Bereich «Waren verschiedener Art», also die sogenannten Concept Stores (+8.6%).

Auch wird der Detailhandel vermutlich anders daherkommen als heute. Es wird mehr Kooperationen unter den Akteuren brauchen. Man bespielt nicht mehr nur ein Geschäft, sondern immer mehr einen Raum. Grosse Geschäfte werden im Innern mehr Erlebnisse bieten, kleinere machen das, in dem sie sich zusammenschliessen und eine Art Erlebnisräume schaffen.

Bis es so weit ist, bleiben die schwarzen Löcher der leeren Läden?

Diese Leerstände sind teilweise notwendig, um Immobilien zu renovieren und die Infrastruktur an die heutigen Anforderungen anzupassen. Wir werden daher noch einige Wechsel erleben, aber auch etliche neue Ladenkonzepte sehen.

Dann haben wir seit 2021 den Stadtbelebungs fonds, der für kreative Projekte gerne Hand bietet. Dieser Fonds wurde 2021 mit insgesamt 6 Millionen Franken bis 2030 dotiert und soll genau solche Projekte unterstützen, die die Innenstadt als attraktiven Ausgeh-, Shopping- und Tourismusstandort stärken.



■ Stadtentwickler Lukas Ott: «Wo das Gewerbe auf überbetrieblicher Ebene zusammenspannt, entstehen interessante Kooperationen.»

Schnuppern im Marriott

Das Basel Marriott Hotel engagiert sich vorbildlich für den Berufsnachwuchs. Am 6. Mai erhielten 19 Schüler in kleinen Gruppen Einblick in verschiedene gastgewerbliche Berufsbilder. Der Nachmittag war in vier rotierende Workshops gegliedert: Restaurant, Küche, Frontoffice und Housekeeping. Schweizweit steigt die Nachfrage nach Schnuppermöglichkeiten. Auch die effektiven Lehrlingszahlen zeigen nach oben: Gastgewerbliche Berufe sind im Aufwind!



Siegreiches Basler Team

Am Lernendenwettbewerb «GastroElite» an der OFFA in St. Gallen traten jeweils zwei Teams gegeneinander an und bereiteten eine vorgegebene Menükomposition zu. In diesem Jahr stellten sich acht Teams dieser Herausforderung. Den Sieg geholt hat das Team «Die Pastinackten» der Allgemeinen Gewerbeschule Basel, bestehend aus Julia Bachmann und Basil Stüchelberger (Stucki), Lenja Walliser (Gritt Seniorenzentrum, Niederdorf), Vittorio Bucher (Hotel Teufelhof) und Dominik Wenger (Tavero).



Bildungsassistent 2.0

Nach einer erfolgreichen Pilotphase geht die KI-gestützte Kursberatung auf weiterbildung-inklusive.ch in die nächste Generation. Der Chatbot wurde ausgebaut: Er spricht nun die drei Landessprachen Deutsch, Französisch und Italienisch und deckt auch das Kursangebot von mein-progresso.ch ab.

Mitarbeiter und deren Betriebe, welche sich für eine L-GAV-subventionierte Weiterbildung interessieren, erhalten in Echtzeit präzise Auskünfte zu Kursterminen und regionalen Kursangeboten. Der digitale Assistent beantwortet Fragen zu den Subventionen und Arbeitsausfallentschädigungen sowie zu den subventionierten Weiterbildungen, deren Inhalten und Karrieremöglichkeiten.

Der Bot steht rund um die Uhr zur Verfügung. Damit bietet er eine Ergänzung und Entlastung zu den Anbietern der Weiterbildungen sowie zur Subventionsabteilung von Hotel & Gastronomie Schweiz.

Durch die Integration der Angaben aus der Informationskampagne mein-progresso.ch sowie die tiefe Anbindung an die Subventionskonditionen des L-GAV bietet die KI eine Beratungsqualität, die bisher nur durch menschliches Fachpersonal möglich war.

weiterbildung-inklusive.ch



Jetzt online ausprobieren auf weiterbildung-inklusive.ch und mein-progresso.ch

PROGRESSO mein-progresso.ch

WEITERBILDUNG-INKLUSIVE.CH

WIRTEKURS & G1

DER DIREKTE WEG ZU DEINEM EIGENEM GASTROBETRIEB



GASTROBASELLAND
#VERLIEBTINDIEGASTRONOMIE

Die Wirtekursdaten 2026:

WIRTEKURS 174 vom 8. Juni bis 1. Juli 2026

WIRTEKURS 175 vom 12. Oktober bis 4. November 2026

Moduldaten G1 2026:

Modul 5 (Verkauf & Service): 3. bis 7. August 2026

Modul 6 (Küche): 10. bis 14. August 2026

Modul 2 (Betriebsführung): 17. bis 21. August 2026



Informieren Sie sich auf unserer Homepage:

[WWW.GASTROBL.CH](https://www.gastro-bl.ch)

oder rufen Sie uns an – Telefon 061 921 36 96



«Basel muss sich aufrappeln!»

Am 5. Mai 2026 trafen sich 140 Vertreter und Freunde des Basler Gastgewerbes zum «GastroPodium» im Saal 1 in der Steinenvorstadt. Hauptthema war die Entwicklung der Innenstadt. Der Wirteverband fordert die Politik auf, mehr für die Sicherheit und die Sauberkeit im öffentlichen Raum zu tun – und in die Kongressinfrastruktur zu investieren.

«Zwischen Kultur und Kommerz – Innenstadt im Wandel»: Der Titel des Anlasses nahm ein Spannungsfeld auf, in dem sich viele Stadtzentren bewegen. Maurus Ebnetter, Präsident des Wirteverbands Basel-Stadt, zeigte sich in seiner Begrüßungsansprache besorgt, dass die Zentrumsfunktion von Basel schwindet.

«Wir selbst in den Betrieben müssen unsere Hausaufgaben machen», mahnte Ebnetter. Es wäre falsch, die Attraktivität der Innenstadt als reine Staatsaufgabe zu sehen. Strukturwandel gehöre zu einer Marktwirtschaft. «Aber was ist, wenn Betriebe wegen schlechten Rahmenbedingungen aufgeben?», fragte Ebnetter. Die Politik dürfe sich nicht mit schönen Begriffen wie «Nachhaltigkeit» von Kollateralschäden freisprechen.

Doch wo soll die Politik ansetzen? Wichtige Punkte seien die Sicherheit und die Sauberkeit, zwei Tugenden, für die die Schweiz seit langem bekannt sei, die aber deutlich erodierten. «Das Sicherheitsgefühl im öffentlichen Raum nimmt ab. Krawall-Demos zu den Hauptgeschäftzeiten sind auch nicht gerade hilfreich», so Ebnetter.

«Der Kanton unternimmt viel, um für Messen, Kongresse und Grossveranstaltungen attraktiv zu sein», lobte Ebnetter. Die Regierung, der Grosse Rat und die Bevölkerung seien dem Gastgewerbe und dem Tourismus wohlgesonnen. «Ich hoffe, dass sich das auch zeigen wird, wenn es um Investitionen in die Kongressinfrastruktur geht, die notwendig sind, um international den Anschluss zu halten.»

Der Verlust der Baselworld sei noch immer schmerzhaft. «Jetzt muss sich Basel aufrappeln – und noch mehr Gas geben!» Ebnetter zeigte sich erfreut, dass der Grosse Rat Unterstützungsleistungen für baustellengeplagte KMU gesprochen hat. Er forderte die Regierung auf, sich rasch an die Umsetzung zu machen.

Die Talkrunde unter der Leitung von Susanne Hueber sinnierte über die Frage, wie Basel das unbestrittene Zentrum der trinationalen Region bleiben kann. Die Diskussion lieferte Ansätze und Impulse.

Lukas Ott, der Leiter Kantons- und Stadtentwicklung beim Präsidialdepartement, Pro-Steinen-Präsident Jürg Wartmann und Carmela Petitjean, Vizepräsidentin des Wirteverbands waren sich einig, dass Restaurants, Cafés und Läden Basel unverwechselbar machen und der Stadt eine Identität geben. «Erfolg haben wir nur, wenn wir zusammenstehen», war auf dem Podium zu hören.

Jürg Wartmann forderte eine «Koordinationsstelle» für Aktivitäten, die der Innenstadt-Aufwertung dienen. Er wünscht sich «mehr gesunden Menschenverstand» beim Bewilligungs-

wesen. So drohe eine geplante und finanzierte Begrünungsaktion der Steinen für diesen Sommer zu scheitern, mit Pflanzentöpfen der Stadtgärtnerei notabene. Das zuständige Amt verlange noch eine Visualisierung jedes einzelnen Topfs, wie auch die schriftliche Einwilligung jedes Hausbesitzers, obwohl die Pflanzen auf nicht beanspruchten Allmendflächen gestellt würden. «Solche Hürden sind entmutigend.»

«Die Politik darf sich nicht mit schönen Begriffen wie Nachhaltigkeit von Kollateralschäden freisprechen.»

Wartmann stellte zudem ein «Perimeterdenken» fest: «Die Innenstadt hört doch nicht beim Barfi auf!» Auch Lukas Ott wünscht sich mehr Durchgängigkeit und eine besser durchmischte Innenstadt. Er forderte dazu auf, die Kräfte zu bündeln. Es brauche gemeinsame Anstrengungen, die verschiedenen Räume besser sichtbar zu machen und zu verbinden. Ott wies auf die Funktionsvielfalt der Innenstadt hin und dass

es nicht immer einfach sei, allen Ansprüchen zu genügen. «Wir müssen Interessen und Ziele ausbalancieren.»

Carmela Petitjean rief dazu auf, gezielt an den Schwächen zu arbeiten und die bestehenden Stärken zu fördern: «Eine attraktive Innenstadt lebt von Vielfalt im Angebot, einem sicheren Umfeld und einem einladenden öffentlichen Raum.»

Die Veranstaltung wurde bereichert durch Live-Cartoons von Jonas Raeber und eine Grussbotschaft von Regierungsrätin Dr. Tanja Soland. Dem Anlass wohnten auch GastroSuisse-Vorstandmitglied Bruno Lustenberger, GastroSuisse-Ehrenpräsident Casimir Platzer sowie zahlreiche Chefbeamte, Politiker und Vertreter befreundeter Organisationen bei.

Beim anschliessenden Apéro wurde ein Querschnitt durch Food-Angebote in der «Steinen» geboten. Zu später Stunde trafen sich Filmbegeisterte noch im Kinosaal, um gemeinsam den Streifen «Kiss the Cook» anzuschauen.



■ Wie kann Basel seine Zentrumsfunktion stärken? Mit dieser Frage beschäftigten sich die Podiumsteilnehmer Lukas Ott, Carmela Petitjean und Jürg Wartmann unter der Gesprächsleitung von Susanne Hueber (links).



■ Stadtentwickler Lukas Ott, Maurus Ebnetter, Susanne Hueber, Jascha Schneider-Marfels, Vedat Kirmizitas, Anna Götenstedt, Carmela Petitjean, Alain Schaub, Regierungsrätin Tanja Soland, Jürg Wartmann, Ruedi Spillmann.

Kassier Ruedi Spillmann wiedergewählt

Der Wirtverband Basel-Stadt die 145. ordentliche Generalversammlung durch.

Die statutarischen Geschäfte gingen reibungslos über die Bühne. Das Verbandsjahr schloss mit einem Reingewinn von gut 100'000 Franken. Kassier Ruedi Spillmann vom Restaurant Weiherhof wurde für eine weitere Amtsperiode von drei Jahren bestätigt.

Dem Vorstand gehören ausserdem weiterhin Präsident Maurus Ebner, Vizepräsidentin Carmela Petitjean (Da Graziella), Anna Götenstedt (Harmonie), Alexandre Kaden (Groupe Oniro), Vedat Kirmizitas (Bundesbähnli, Esquina) und Alain Schaub (McDonald's) an. Geschäftsführer ist Dr. Jascha Schneider-Marfels.



Der wiedergewählte Kassier Ruedi Spillmann.

**Kostenloser Servicekurs
für Einsteigerinnen und Einsteiger**
Samstag, 19. September 2026,
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



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

Generalversammlung und GastroPodium



■ Popcorn, please! Yvette Thüring vom Hotel Odelya auf dem Weg zur Generalversammlung.



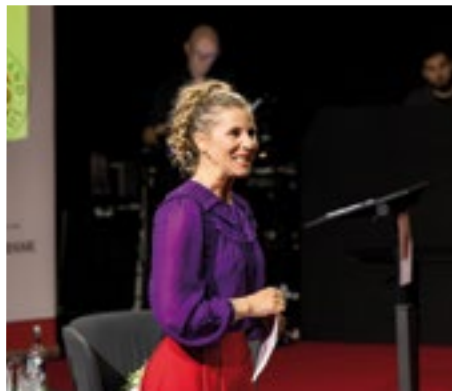
■ Gut gefüllte Ränge im alten Kino Küchlin, das momentan als «Saal 1» zwischengenutzt wird.



■ Präsident Maurus Ebnetter begrüsst die Gäste und Mitglieder zum GastroPodium 2026.



■ Finanzdirektorin Tanja Soland überbringt die Grüsse der Basler Regierung.



■ Moderatorin Susanne Hueber führt charmant durch den Abend.



■ Stadtentwickler Lukas Ott lauscht den Worten von Carmela Petitjean.



■ Jürg Wartmann, Präsident Pro Steinen, kämpft für die Attraktivität der Stadt.



■ Manuela Voser (Volkshaus), Caterer Jürg Erzer, Alice Flota (Besenstiel), Markus Thommen (Vorest).



■ Der Vorstand des Wirtverbandes mit Geschäftsführer Dr. Jascha Schneider-Marfels (rechts).



■ Ausgelassene Stimmung beim Apéro mit «Stein-Food».



■ Die Flammkuchen der Brasserie Küchlin fanden reissenden Absatz.



■ Sabrina und Armin Saner (Non Là Vietnamese Kitchen) beim Welcome Drink.

Dienstag, 5. Mai 2026 im Saal 1 (Küchlin)



■ SVP-Grossrat Beat Schaller mit Vedat Kirmizitias (Bundesbähnli, Esquina).



■ Jügge Erzer (ehemals Linde) mit Alexandra Dill, VR-Präsidentin der Markthallen Basel AG.



■ Alt-Regierungsrat Carlo Conti, der scheidende Präsident von Basel Tourismus.



■ Die Apéro-Speisen stammten von verschiedenen Betrieben in der «Steinen».



■ Mark Santo Tomas vom «Alchemist» und Markus Engeler (Kurt & Klärl).



■ Carmela Petitjean (Da Graziella) mit Alt-Nationalrat Markus Lehmann.



■ Spitzenkoch Manfred Möller (Club de Bâle) und Björn Wertli, CEO von GastroSocial.



■ Angela Lilienthal, General Manager des Hotels Marriott am Messeplatz.



■ Martin von Bertrab (CEO Bâle Hotels Group) mit Yves Branchi (Branchi Manifattura).



■ Dominik Marbet (Direktor Arbeitgeberverband), Marc Löwenthal und Doreen Handschug (eezytool).



■ Das Food-Angebot war vielfältig, doch was wäre ein Apéro in der Steinen ohne Burgers?



■ Raum für Gespräche: Im historischen Küchlin-Theatersaal ging es gemütlich zu und her.

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.

Das vergessene Grandhotel

An der Centralbahnstrasse gab es ein Grandhotel, an das sich kaum noch jemand erinnert. Dabei steht der fünfstöckige Jugendstilbau mit den säulengestützten Balkonen noch heute. Das Hôtel de l'Univers eröffnete anfangs des 20. Jahrhunderts, war aber offenbar nicht sonderlich erfolgreich. Vielleicht führte auch der Ausbruch des Ersten Weltkrieges zur Betriebsaufgabe. Das alte Grandhotel dient heute als Bürogebäude. Im Erdgeschoss befinden sich Läden.



Der grosszügige Speisesaal des längst vergessenen Hotels.



Das Grandhotel de l'Univers befand sich gegenüber dem Bahnhof.



Die elegante Eingangshalle des Grandhotels.



1930 wurde das Haus zum Hauptquartier der Bank für Internationalen Zahlungsausgleich, die nur zwei Jahre bleiben wollte. Sie blieb dort jedoch, bis sie 1977 in den BIZ-Turm umzog.



Der Damensalon und das Raucherzimmer.



KI-generiert / elipa.ch

■ Damensalon und Raucherzimmer: Die Herren rauchen nicht und vermischen sich mit den Damen. Ist die KI politisch indoktriniert?



KI-generiert / elipa.ch

■ Die Speisekarte des Grandhotels kennen wir nicht. Vermutlich standen darauf Gerichte wie Hummer-Bisque, Tournedos Rossini und Crêpes Suzette.



KI-generiert / elipa.ch

■ Als ob gleich Hercule Poirot hereinspaziert: Eingangshalle im verschwundenen Grand Hôtel de l'Univers an der Centralbahnstrasse.

Konzerne dominieren die Lebensmittelverarbeitung

Kleine und handwerkliche Betriebe der Lebensmittelverarbeitung spielen eine grosse Rolle für die Versorgung der Bevölkerung. Allerdings ging die Zahl dieser Unternehmen in Deutschland innert zwanzig Jahren um 44 Prozent zurück.

Betroffen sind alle Bereiche: von der Milch- und Fleischverarbeitung über die Mühlenwirtschaft, die Back- und Teigwarenherstellung, die Obst-, Gemüse-, Kartoffelverarbeitung bis zur Speiseölherstellung. Besonders starke Rückgänge von bis zu 60 Prozent verzeichnen Mühlen und Bäckereien sowie regionale Schlachthöfe und Fleischereien. Das stellen die Autoren des Gutachtens «Strukturwandel in der Lebensmittelverarbeitung in Deutschland» fest.

«Konzerne vermarkten industriell hergestellte Produkte mit handwerklich anmutender Sprache und Bilderwelten.»

«Wir waren verwundert, wie geräuschlos die tiefgreifenden Veränderungen vorstättengingen», schreibt das Forschungsteam der Universität Freiburg unter Leitung von Prof. Dr. Armin Wiek. Die Konzentration schreite mittlerweile so weit fort, dass heute gut drei Prozent der Lebensmittelunternehmen über 80 Prozent des Umsatzes erwirtschaften. Die sechs grössten Ölmühlen kommen gemäss Studie auf einen Marktanteil von 76 Prozent; die sechs grössten Teigwarenhersteller auf einen Anteil von 67 Prozent.

Die wirtschaftlichen und politischen Rahmenbedingungen belasten kleine und mittlere Unternehmen der Lebensmittelverarbeitung in besonderem Masse, so das Gutachten. Sie kämpfen mit steigenden Energie- und Rohstoffkosten, Fachkräftemangel und einem scharfen Preiswettbewerb.

Die Regulierungsanforderungen stellen eine hohe Belastung dar, denn sie sind auf grosse

Industriebetriebe zugeschnitten, lautet die Einschätzung des Teams um Wiek. Der Strukturwandel hat Folgen: «Die Konzentration gefährdet die Versorgungssicherheit im Ernährungssystem und ist nachteilig für die Umwelt», heisst es in dem Gutachten.

«Gut drei Prozent der Lebensmittelunternehmen erwirtschaften über 80 Prozent des Umsatzes.»

«Der Verlust wirkt sich nicht nur ökonomisch, sondern auch sozial, kulturell und ökologisch aus, da mit dem Rückzug des Lebensmittelhandwerks lokale Versorgungsstrukturen,

Ausbildungsorte, betriebliche Netzwerke, gesellschaftliche Begegnungsorte und Funktionen der Umwelt- und Landschaftspflege durch zuliefernde kleine landwirtschaftliche Betriebe wegbrechen», so der Befund.

Für Konsumenten ist es nicht leicht zu erkennen, aus welcher Unternehmensform ein Produkt kommt, denn Lebensmittelkonzerne betreiben «Craftwashing», schreiben die Autoren. Sie vermarkten industriell hergestellte Produkte mit handwerklich anmutender Sprache und Bilderwelten, so dass man beim Kauf davon ausgeht, die Ware würde aus kleineren Handwerksbetrieben stammen.

bzfe.de



■ Zwischen 2002 und 2023 sind in Deutschland 52 Prozent der Bäckereien verschwunden.

Eine tramfreie Innenstadt?

Das Initiativkomitee von «Go Basel Go» reichte seine Volksinitiative ein. Die Verkehrsführung in der Innenstadt ist damit definitiv auf der politischen Agenda.

«Über 4000 Unterschriften in kurzer Zeit sind ein starkes Zeichen: Die Bevölkerung wünscht sich eine Innenstadt mit mehr Lebensqualität und mehr Raum für Menschen», kommentiert Moritz Suter, Mitglied des Initiativkomitees.

Mit der Volksinitiative «Go Basel Go» soll die Basler Innenstadt langfristig aufgewertet und neu gedacht werden – mit mehr Grünflächen, mehr Aufenthaltsqualität und mehr Raum für Menschen. Gleichzeitig soll Basel als lebendige Wirtschafts-, Kultur- und Begegnungsstadt gestärkt werden.

Die aktuelle Situation rund um den Marktplatz verdeutliche exemplarisch, dass Basel jetzt die Chance habe, über neue Lösungen für die

«Die Basler Innenstadt soll aufgewertet und neu gedacht werden.»

Innenstadt nachzudenken, heisst es in einer Mitteilung. Durch den temporären Wegfall der Tramhaltestelle entstünden neue Möglichkeiten für sicherere und effizientere Verkehrsführungen.

Aus Sicht des Initiativkomitees wurde die Diskussion über die Zukunft der Innenstadt in den letzten Jahren zu defensiv geführt.

«Wenn Basel international attraktiv bleiben will, muss die Innenstadt mehr sein als ein Transitort», sagt Michael Hug, Präsident des Initiativkomitees. «Die Menschen wollen Orte, an denen man gerne bleibt, sich begegnet und die Stadt erlebt.»

go-basel-go.ch



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



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.

Protecta

Mit der speziell für Sie konzipierten Versicherungslösung der Protecta 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.

Berufsintegration von Flüchtlingen

In den Kantonen Basel-Stadt und Luzern beginnt demnächst ein Pilotprojekt von GastroSuisse, HotellerieSuisse und Hotel & Gastro Union zusammen mit Hotel & Gastro formation, dem Staatssekretariat für Migration sowie den zuständigen Stellen von Bund und Kantonen.

Ziel ist es, bestehende Ansätze zur Arbeitsmarktintegration von Menschen mit Migrationshintergrund zu prüfen, besser aufeinander abzustimmen und in einem klar strukturierten Entwicklungsweg zusammenzuführen. Das Programm baut auf bestehenden, anerkannten Modulen auf, welche in einer modifizierten berufsbegleitenden Form umgesetzt werden.

«Die Teilnehmer werden schrittweise an den Arbeitsalltag im Gastgewerbe herangeführt und auf eine weiterführende berufliche Qualifikation vorbereitet.»

Die Teilnehmer arbeiten zu etwa 80 Prozent in einem Betrieb und werden zu rund 20 Prozent in Sprache und Fachkompetenzen ausgebildet. Sie werden schrittweise an den Arbeitsalltag im Gastgewerbe herangeführt und auf eine weiterführende berufliche Qualifikation vorbereitet.

Im ersten Halbjahr steht der Einstieg in den Arbeitsalltag mit Begleitung im Vordergrund. Diese Phase wird über bestehende Finanzierungsinstrumente unterstützt, was die Betriebe enorm entlastet. Im zweiten Halbjahr wird die Qualifizierung vertieft; diese Phase wird durch den Betrieb getragen. Im Anschluss sollen die Teilnehmer die Möglichkeit haben, einen EBA- oder EFZ-Abschluss anzustreben.



Die Teilnehmer werden schrittweise an den Arbeitsalltag im Gastgewerbe herangeführt und auf eine weiterführende berufliche Qualifikation vorbereitet.

Eingangsportal für die «Steinen»!

Die Eingangssituation der Steinenvorstadt ist etwas unglücklich: Kommt man vom Barfüsserplatz her, wirkt der erste Teil der Strasse wenig belebt.

Den attraktiveren Teil der «Steinen» kann man nicht sehen, weil die Flaniermeile nicht gerade verläuft, sondern einen Knick hat.

Als eine Massnahme schlägt der Verein Pro Steinen ein «begrüntes und beleuchtetes Eingangsportal wie bei der Carnaby Street in London» vor.

Das würde nicht nur die Besucherführung in der Innenstadt verbessern, sondern hätte sogar das Zeug, zum beliebten Fotomotiv zu werden. Die beiden Visualisierungen zeigen den Eingang zur «Steinen» vom Barfi her.

proststeinenbasel.ch



Ein Gamechanger auch für die lokale Gastronomie?

Das «Metzgerhuus Stadt und Land» in Füllinsdorf geht auf eine Initiative von fünf Metzger- und eine Bauernfamilie zurück. Es wurde am 13. Mai 2025 eröffnet. Mittlerweile sind Verbände als weitere Aktionäre des regionalen Schlachthauses dazugekommen.

Die Baukosten betragen gesamthaft 13 Millionen Franken. Wichtig war ein Beitrag von rund 20 Prozent vom Bund und von den Kantonen Baselland und Basel-Stadt im Rahmen eines Projekts zur regionalen Entwicklung (PRE). Besonders erfreulich ist, dass Privatpersonen mit 160 Darlehen von insgesamt einer Million Franken das Metzgerhuus finanziell unterstützen.

Das Metzgerhuus ist nicht nur ein Schlachthaus, sondern besteht aus vier Geschäftsfeldern: dem «Schlachthuus», der «Fleischwerkstatt», dem «Regio Shop 365» und dem «Metzgerstübli». Gegen zwanzig Mitarbeitende sind in den verschiedenen Bereichen im Einsatz.

Die Betreiber nennen das «Schlachthuus» einen Gamechanger, weil es das einzige Schlachthaus der Nordwestschweiz mit grösserer Kapazität ist. Ansonsten gibt es heute nur noch den Bell-Grossschlachthof ausschliesslich für Schweine sowie einige Notschlachthäuser für Einzeltiere.

«Wir sind das einzige 'Schlachthuus' mit einer grösseren Kapazität für maximal 50 Rinder oder 90 Schweine pro Schlachttag», sagt Christoph Jenzer, VR-Präsident der Metzgerhuus Stadt und Land AG. Der Vorteil einer regionalen Schlachtung sei, dass der Bauer seine eigenen Tiere selbst mit dem Traktor und Anhänger zum Metzgerhuus bringen könne. In den ersten zwölf Monaten haben dies über 400 Bauern genutzt! Von der Fläche her nimmt das «Schlachthuus» nur 10% des gesamten Neubaus ein.

In der Abteilung «Fleischwerkstatt» werden die Hälften entbeint und die Fleischstücke zugeschnitten. Es ist die grösste Abteilung, da diese Arbeiten sehr aufwändig sind. Speziell ist, dass hier auch Tiere «vom Bauern für den Bauern» nach Kundenwunsch zerlegt und verpackt werden. Dies gibt pro Rind bei 200 Kilogramm rund 500 Packungen zu 400 Gramm – alle angeschrieben mit Etikette (Artikel, Bauer, Datum und Rezept).

Bereits nutzen auch erste Restaurants diese Dienstleistung. Sie kaufen ein Tier direkt bei einem Bauern in ihrer Umgebung und lassen es vom Metzgerhuus nach ihren Wünschen zerlegen. Dies gibt dem Gastronomen eine einmalige Fleischkompetenz!

Grosser Beliebtheit erfreut sich der Selbstbedienungsladen «Regio Shop 365». Angeboten werden ausschliesslich Produkte, die in der Region verarbeitet wurden – und zwar an 365 Tagen von 5 bis 22 Uhr. Inzwischen sind im Laden über 400 Produkte von vierzig Lieferanten erhältlich. Für Gastronomen ist dieser

Shop eine Notlösung, wenn mal am Sonntag das Fleisch ausgeht.

«Bauern können ihre eigenen Tiere selbst mit dem Traktor und Anhänger zum Metzgerhuus bringen.»

Die spannendste Abteilung für Wirte ist das «Metzgerstübli»: Hier werden Schulungen zum Thema Fleischkompetenz angeboten. Es gibt auch Kurse, die nach Kundenwunsch durchgeführt werden. Über 2000 Gäste haben das Metzgerhuus bereits im ersten Jahr besucht und bei einer spannenden Führung mit anschliessendem Aperó kennengelernt.

Schon beim Bau wurde auf die Nachhaltigkeit geachtet: Eco-Beton, wenig Beton, Regenwas-

sernutzung und Bau im Minergie-Standard. Solarstrom wird nicht nur auf dem Dach produziert, sondern auch mit der gesamten Fassade. Dies ist eine neue Technologie und verhilft im Winter sowie am Abend zu mehr Leistung. Die Abwärme wird bald an den Nachbarn geliefert, der so 13'000 Liter Heizöl pro Jahr sparen wird. Neustes Projekt ist der Kauf von einem Grossbatterie mit einer Leistung von 500 kWh.

Fazit nach dem ersten Betriebsjahr: Das «Metzgerhuus» hat nationale Ausstrahlung. Der Betriebsstart von vier neuen Geschäftsfeldern war eine Herkulesaufgabe. «Sehr grosse Freude haben wir, dass wir bereits im ersten ganzen Quartal schwarze Zahlen erzielen konnten», so Jenzer. Das visionäre Projekt funktioniert!

metzgerhuus.ch



Das «Metzgerhuus Stadt und Land» in Füllinsdorf verzeichnete ein erfolgreiches erstes Betriebsjahr.



Im Selbstbedienungsladen «Regio Shop 365» gibt es über 400 Artikel von vierzig regionalen Lieferanten.



natura

bio
Aus einer
Hand



Das Bio-Sortiment zum Profipreis

transgourmet.ch/natura