

UNSERE THEMEN

Tourismusdirektor Daniel Egloff:
Wünsche an die Politik

Heimtückisches Allergen:
Deklarationspflicht für Lupinen

Hohe Auszeichnungen:
Sterne und Punkte für Peter Knogl

Der Unterschied zwischen
Antirauchern und Nichtraucherern

Das Hotel als Ort der Erholung

Fassbier für CHF 1.99 pro Liter

Heizpilze vor dem Aus

Wichtigstes Kunstereignis 2009:
Van Gogh-Ausstellung in Basel

TV-Köche: Zeremonienmeister
einer unerreichbaren Welt

Herbstversammlung
der Basler Hoteliers

Impressum

Unser MitgliederMagazin erscheint sechsmal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 1800

Herausgeber
Wirtverband Basel-Stadt
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein
kontakt@basler-hoteliers.ch

Redaktion
Maurus Ebnetter, Binningen
ebnetter@baizer.ch

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

Druck
Druckerei Stocker, Allschwil
info@spezialdruck.ch

Kritische Erfolgsfaktoren

Wieso Restaurants scheitern

Forscher in den USA untersuchten, warum Restaurants scheitern. Die Firmengrösse, die Kapitalisierung, die Betreiberkompetenz, das familiäre Umfeld und der Standort spielen eine wichtige Rolle.

Neben der Auswertung von grossen Zahlenreihen gingen Doktoranden und Assistenzprofessoren aus Ohio und Kalifornien in vierzig Interviews der Frage nach, welche Faktoren für Betriebsaufgaben verantwortlich sind. Einen recht grossen Einfluss spielen Fragen der Lebensqualität. Manche Gastronomen schliessen ihr Geschäft eher aus persönlichen und familiären Gründen denn aus wirtschaftlichen Überlegungen. Die volle Unterstützung des Lebenspartners ist sehr bedeutsam für den Erfolg.

Man muss grosse Abenteuerlust mitbringen, um mit geringen finanziellen Mitteln, ohne nennenswerte Erfahrung und Fachwissen ins Gastgewerbe einzusteigen. Warum schlagen Existenzgründer einen Weg ein, der mit hohem Risiko verbunden ist und zu Konflikten mit der Familie führen kann? Die Autoren erklären das mit der «Irrationalität der Menschen». Der Entscheid für die Gastronomie sei emotionaler Natur und nicht in erster Linie wirtschaftlich motiviert.

Weiter auf Seite 2



■ Nörgelnde und pessimistische Lebenspartner, die nicht vollen Rückhalt geben, sind mitverantwortlich für manchen Misserfolg.

Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online-Markt für das
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Fortsetzung von Seite 1 Es gehe vielmehr um psychologische Bedürfnisse: «Menschen wünschen stark, einmal im Leben Sieger zu sein.»

Die Gastronomie fasziniert und die Einstiegsbarrieren sind relativ niedrig. Mehr als in anderen Branchen ist es möglich, sich selber kreativ zu verwirklichen – von der Angebotsplanung über die Einrichtung des Lokals bis zur Gestaltung von Beziehungen zu anderen Menschen. Die Tätigkeit als Wirt ermöglicht es, sich in einer Vielzahl von Rollen zu beweisen. Die Ergebnisse der Arbeit zeigen sich sofort, am Ende eines jeden Tages.

Eine Korrelation zwischen Betriebsgrösse und Lebensdauer konnte nachgewiesen werden. Betreiber von grossen Restaurants bleiben länger auf ihrem Lokal als kleine Wirte. Selbstverständlich spielen auch die Lage, die Konkurrenzdicke und Managementfähigkeiten eine grosse Rolle.

Ein Schlüsselergebnis der Studie ist, dass erfolgreiche Restaurants fast immer ein klares Konzept haben, während Konzepte ohne Profil oft schei-

tern. Der Misserfolg hängt aber auch stark mit dem Unvermögen oder dem mangelnden Willen zusammen, dem Geschäft genügend Aufmerksamkeit zu schenken. Der Misserfolg ist vorprogrammiert, wenn die Zeit, das Wissen oder die Leidenschaft fehlen.

«Erfolgreiche Betreiber haben eine umfassende Unternehmensphilosophie.»

Erstaunlich viele Erfolgswirte sind ledig oder geschieden! Bei den Verheirateten sind diejenigen erfolgreich, die eine gute Work-Life-Balance halten. Langfristig setzen sich energiegeladene Persönlichkeiten durch, die eine grosse Passion für ihren Betrieb zeigen. Wer zuwenig Kraft aufbringt, sich selbst und die Mitarbeiter ständig zu motivieren, scheitert. Neben den Eigenschaften des Betreibers sind die Produkt- und Servicequalität, der Standort und die finanzielle Führung besonders kritische Faktoren.

Bemerkenswert ist, dass gute Produkte und eine hervorragende Betriebsführung Standortdefizite ausgleichen können, nicht aber umgekehrt: Ein guter Standort reicht nicht aus, wenn das Essen oder das Management schlecht sind. Wohlschmeckende Speisen allein sind jedoch kein Erfolgsgarant. Erfolgreiche Betreiber haben nicht nur ein «Food-Konzept», sondern eine umfassende Unternehmensphilosophie und genaue Vorstellungen von den Beziehungen zu Gästen und Mitarbeitern.

Besonders erfolgreiche Restaurateure glauben, dass die «Community» für ihren Erfolg weit wichtiger ist als die Werbung. Auffallend viele verzichten bewusst auf Rabatt-Promotionen und konventionelle Werbemassnahmen wie Inserate.

*Parsa, Self, Njite, King: Why Restaurants Fail
Herausgegeben 2005 von der Cornell University*

Das macht Wirte erfolgreich

- Ein klares, erprobtes Konzept.
- Ein geeigneter Standort.
- Entscheidungen, die wirtschaftlich langfristig Sinn machen.
- Einsatz von Technologien, um den Geschäftsgang genau zu verfolgen.
- Systematisches Erfassen der Gäste.
- Kontinuierliche Weiterbildung der Mitarbeiter, insbesondere des Kaders.
- Werte und Ziele regelmässig kommunizieren.
- Eine positive Betriebskultur.
- Eine unternehmerische Mission.
- Konsistentes Management, operative Richtlinien.
- Die Strategie flexibel neuen Rahmenbedingungen anpassen.
- Kostenbewusstsein auf allen Stufen, striktes Controlling.
- Hoher Zeiteinsatz des Unternehmers für Betrieb UND Familie.



■ Standort, Standort, Standort? Nicht unbedingt. Hervorragende Betriebsführung kann Standortdefizite ausgleichen, nicht aber umgekehrt.

Das führt zu Misserfolg

- Strategie und Mission sind nicht dokumentiert.
- Eine erfolgsorientierte Unternehmenskultur fehlt.
- Unfähigkeit, Standards festzulegen und zu überwachen.
- Häufige Zwischenfälle, ständige Feuerwehrübungen.
- Einseitiger Fokus auf einen Aspekt des Geschäfts.
- Ein schlechter oder unpassender Standort.
- Schwache Finanzierung, mangelnde Liquidität.
- Zuwenig Erfahrung, mangelndes Fachwissen.
- Ungenügende Kommunikation mit den Gästen.
- Schlechtes Preis-Leistungs-Verhältnis.
- Mangelnde Hygiene, schmutzige Toiletten.
- Fehlende konzeptionelle Integrität.
- Zuwenig Differenzierung: Etwas für jeden sein.
- Die Konkurrenz unterschätzen.
- Mangelndes Commitment des Betreibers.
- Unvermögen, den Geschäftsgang genau zu verfolgen.
- Zu häufiger Wechsel der Unternehmensziele.
- Zu stürmisches Wachstum.
- Unfähigkeit, die Unternehmensvision in das Operative zu übertragen.
- Mangelnde Flexibilität und Innovationskraft.
- Unfähigkeit, gute Mitarbeiter zu rekrutieren.
- Unkontrollierbare externe Faktoren (z.B. Gesetzgebung, Konjunktur)

Wie lange überlebt ein Wirt?

Im ersten Jahr geben 26% der Restaurantbetreiber auf, im zweiten Jahr 19% und im dritten Jahr 15%. Im vierten Jahr sind also nur noch rund 40% im Geschäft. Zwar wurden diese Zahlen in den 90er-Jahren in den USA erhoben, doch dürften sie hüben wie drüben in der Grössenordnung noch immer stimmen.

In der Schweiz schätzt man die Fluktuation auf 25%. Ein Wirt überlebt also durchschnittlich vier Jahre. Wirklich genaue Zahlen gibt es keine, denn die ausgewerteten Quellen zeigen nie das ganze Bild. Konkursstatistiken erfassen nur Betriebe, die Pleite gehen, doch viele Gescheiterte geben auf, bevor es zum Schlimmsten kommt. Die Publikationen im Kantonsblatt erfassen nur Bewilligungswechsel, aber beispielsweise nicht die Übernahme einer Restaurant-GmbH. Wenn ein neuer Gérant eingestellt wird, bedeutet das zwar einen Bewilligungs-, nicht aber zwangsläufig einen Betreiberwechsel.

Laut dem Branchenspiegel von GastroSuisse sind 65% der Restaurateure seit sechs Jahren oder mehr im Geschäft. Das sagt aber noch nicht aus, wie lange die aktuellen Newcomer überleben. Es ist anzunehmen, dass auch in der Schweiz nicht alle Wirte aus wirtschaftlichen Gründen aufgeben. Persönliche Gründe wie Alter, Familie, Gesundheit oder Motivation sind oftmals ausschlaggebend.

Einig sind sich alle Studien und Schätzungen, dass die Rate des Scheiterns mit jedem Jahr sinkt. Firmen, die älter als fünf Jahre sind, hinterlegen ihre Bücher relativ selten. Die folgende Faustregel dürfte also stimmen: Wer die ersten Jahre überlebt, hat gute Chancen, auch nach zehn Jahren noch im Geschäft zu sein.

Vermeintlich gratis

In der Öffentlichkeit wird immer wieder diskutiert, ob Leitungswasser in Restaurants etwas kosten darf. Kürzlich beschwerte sich eine Dame sehr heftig bei mir, weil sie in einem Basler Lokal mehrere Franken für eine Karaffe Wasser bezahlen musste. Ihre amerikanischen Freunde seien schockiert gewesen.

Tatsächlich wird in den USA Eiswasser vermeintlich kostenlos auf den Tisch gestellt. Es war aber mit Milton Freeman nicht zufälligerweise ein Amerikaner, der in den 70er-Jahren ein Buch mit dem Titel «There's no such thing as a free lunch» herausgab. In Tat und Wahrheit können nämlich auch unsere Kollegen jenseits des Atlantiks das Wasser nicht kostenlos abgeben. Sie sind gezwungen, die Kosten dieser Dienstleistung einfach in die Verkaufspreise der übrigen Artikel einzurechnen.

Auch wir könnten Wasser zum Essen oder zum Wein gratis abgeben, wenn wir dafür alle anderen Preise anheben würden. Da es in unserer Kultur noch immer relativ selten ist, dass jemand «Hahnenwasser» bestellt, würden wir damit aber all diejenigen Gäste bestrafen, die ein Fläschchen Mineralwasser bestellen und dieses zum üblichen Preis bezahlen.

Brot wird in der Schweiz meist «gratis» abgegeben, doch jeder Küchenchef weiss, dass diese Kosten in der Kalkulation berücksichtigt werden müssen. Würden wir für das Brot separat verlangen, so könnten wir unsere Speisen günstiger abgeben.

Basierend auf dem Gedanken, dass es kein perpe-

tum mobile gibt, herrscht in der Wirtschaftstheorie die Meinung vor, dass Produkte und Dienstleistungen (letztlich) immer von jemandem bezahlt werden müssen. Die Angelsachsen sagen hierzu: «You don't get something for nothing.» Nebenbei bemerkt, müssen dies unsere Freunde in den USA zur Zeit schmerzvoll spüren: Die «enjoy now, pay later»-Mentalität funktioniert eben auf Dauer nicht.

Gäben wir Wasser kostenlos ab, würden vielleicht schon bald die Teetrinker monieren, dass «heisses Wasser mit lediglich einem Teebeutel» angesichts des tiefen Warenwerts ebenfalls gratis sein müsse. Wir könnten es uns wohl sogar leisten, Wasser und Tee das ganze Jahr über gratis abzugeben. Wir können es uns aber schlicht nicht leisten, die Dienstleistung ohne Verrechnung zu erbringen. Fast 50% des Umsatzes in der Gastronomie wird für die Personalkosten verwendet!

Wie wir seit den neuesten Untersuchungen des «Kassensturzs» wissen, ist Leitungswasser nicht ganz unproblematisch. Zwar kommt in der Schweiz praktisch überall Trinkwasserqualität aus den Hähnen, doch nur, wenn wir das Wasser etwas vorlaufen lassen. Lediglich industriell abgefülltes Wasser kann die absolute Hygiene gewährleisten.

Das gilt besonders dann, wenn dem Wasser keine Kohlensäure zugefügt wird.

Viele Restaurants haben Wasserrechnungen über tausend Franken pro Monat. Drei Hauptgerichte pro Tag müssen also nur schon verkauft werden, um das Wasser zu bezahlen. Bei dieser Betrachtung ist zwar der Materialwert der Speisen berücksichtigt, nicht aber der Arbeitsaufwand zu deren Herstellung und Bereitstellung. Von der Miete, den Unterhalts- und Betriebskosten, den Steuern und Gebühren, den Abschreibungen und Kapitalzinsen, den Ausgaben für Werbung usw. habe ich jetzt noch gar nicht gesprochen.

Schauen Sie sich einmal die Rechnung Ihres Garagisten an. Im Extremfall werden für Kleinmaterial wie Schrauben ein paar Franken verrechnet, gleichzeitig aber zweihundert Franken für die Arbeit. Sie können Ihrem Arzt auch nicht sagen: Die Medikamente bezahle ich gerne, aber die Konsultation hat ja nur zehn Minuten gedauert und muss deshalb kostenlos sein.



Josef Schüpfer
Präsident Wirtverband
Basel-Stadt

Seit Ewigkeiten



Seit einem Jahrzehnt

In einer Zeit, als der sagenumwobene Basilisk bei uns noch kein Symbol für Schutz und Sicherheit war, floss im Baselbieter Jura schon hochwertiges und reines Wasser. Seit zehn Jahren wird dieses erfrischende Trinkwasser in Glasflaschen abgefüllt und mit prickelnder Kohlensäure angereichert.

Die Zeit war reif, das begehrte Basler Wasser aus unserer Region mit seinem neutralen Geschmack in ein unverwechselbares Gewand zu hüllen.

Mehr unter
www.baslerwasser.ch



Wichtigstes Kunstereignis Europas 2009

Einzigartige Van Gogh-Ausstellung

Im kommenden Sommer zeigt das Kunstmuseum Basel die Sonderausstellung «Zwischen Himmel und Erde» mit Landschaftsbildern von Vincent van Gogh. Es werden eine halbe Million Besucher aus aller Welt erwartet.

In einer spektakulären Gesamtschau zeigt das Kunstmuseum Basel vom 26. April bis 27. September 2009 weltweit zum ersten Mal die Landschaftsbilder der grossen Künstlerlegende Vincent van Gogh (1853-1890). Siebzig Gemälde, sowohl Schlüsselwerke als auch bisher der Öffentlichkeit kaum bekannte Bilder, eröffnen einen ganz neuen Zugang zur Kunst van Goghs.

Eine multimediale Einführung in das Leben und Werk van Goghs erschliessen die Ausstellung dem breiten Publikum. Ergänzend sind 40 Meisterwerke von Zeitgenossen aus der weltberühmten Sammlung des Kunstmuseums Basel zu sehen, die van Goghs Auseinandersetzung mit der Natur untermalen.

Die Ausstellung gilt als das wichtigste europäische Kunstereignis des Jahres. Das Museum rechnet mit

«Optimistische Schätzungen gehen von 50'000 Logiernächten aus.»

500'000 Besuchern aus aller Welt. Optimistische Schätzungen gehen von 50'000 zusätzlichen Hotel-Logiernächten aus.

www.vangogh.ch



■ In Südfrankreich fand Vincent van Gogh zu den intensiv leuchtenden Farben und dem vitalen Ausdruck, die seine Bilder bis heute so faszinierend machen: Bauernhaus in der Provence, 1888.

Herbstversammlung des Basler Hotelier-Vereins

Im renovierten Hotel Euler konnte Präsident Werner Schmid über 40 Mitglieder des Basler Hotelier-Vereins sowie interessierte Gäste zur einer Informationsveranstaltung begrüßen.

Gastreferent Luzius Kuchen von hotellerieuisse orientierte über den neu organisierten Bereich der Hotelklassifikation für die verschiedenen Sterne- und Hotelkategorien.

In einem weiteren Kurzvortrag gab Dr. Bernhard Mendes Bürgi einen Ausblick auf die einmalige

Van Gogh-Ausstellung im Kunstmuseum Basel. Daniel Egloff, Direktor Basel Tourismus, ergänzte die kompetenten Ausführungen mit organisatorischen Details zur weltweiten Vermarktung der Ausstellung und zum Ticketvorverkauf.

Anschliessend wurde Yvette Thüring, die in Me-

xiko-City eine neue berufliche Herausforderung annimmt, gebührend verabschiedet. Der vom Hotel Euler offerierte Apéro rundete die interessante Veranstaltung würdig ab.

Fotos: David Frey



Ehrenvolle Auszeichnung von Gault-Millau

Peter Knogl ist «Aufsteiger des Jahres»

Peter Knogl, Küchenchef des Restaurants Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois, erhält von Gault Millau die begehrte Auszeichnung «Aufsteiger des Jahres 2009» und ist neu mit 18 Punkten gekrönt.

Peter Knogl strahlt vor Freude über die Auszeichnung zum Deutschschweizer Aufsteiger des Jahres, wenn auch mit gewohnt bescheidener Zurückhaltung: «Bei einem kulinarischen Erlebnis soll das Produkt im Mittelpunkt stehen, nicht der Koch».

Knogls Kreationen zeichnen sich durch intelligente Kompositionen aus. Nun haben ihn die Restauranttester mit 18 Punkten eine Liga höher steigen lassen. Lobend erwähnt wird von Gault Millau auch das Service-Team unter der Leitung von Maître d'Hôtel Grégory Rohmer.

Das «Quatre Saisons» im Hotel Europe behält seine 18 Punkte. Das sanierte Restaurant «Stucki» hat 16 Punkte: Die neue Küchenchefin Tanja Grandits, die 2006 Köchin des Jahres war, bringt diese Wertung von ihrem früheren Lokal im Thurgau mit. Die Tester erwarten bereits für 2009 eine höhere Klassierung. Die Restaurants Martin und Säge in Flüh erhielten erneut 17 Punkte. Neu genannt mit 14 Punkten wird das Restaurant «Osteria Tre» im Hotel Bad Bubendorf.

Mehr Sterne!

Der Guide Michelin hat das «Cheval Blanc» mit einem zweiten Stern bedacht! Die Basler Restaurants Stucki, Les Quatre Saisons und Bel Etage (Teufelhof) werden nach wie vor mit einem Stern ausgezeichnet. Einen Bib Gourmand erhielt neu das Restaurant Mühle in Allschwil. Bereits zuvor mit einem «Bib» ausgezeichnet waren das Basilicum in Bottmingen und das Oliv. Mit insgesamt hundert Michelin-Sternen ist die Schweiz das europäische Land mit den meisten Sternen pro Einwohner.



■ Peter Knogl verwendet nur die besten Materialien und stellt den Eigengeschmack vor die Aromen. Schnörkellos und authentisch entfalten sich die Speisen.

Ist die Schweiz teuer?

Die Produktionskosten in der Schweiz liegen fast 30% höher als in den wichtigsten Konkurrenzländern. Dennoch sind Schweizer Hotels nur noch wenig teurer als der europäische Durchschnitt. Dies geht aus dem Preisindex des Reservierungsportals hotels.com hervor. Zwar belegt die Schweiz in der Rangliste der durchschnittlichen Übernachtungspreise hinter Grossbritannien mit Dänemark den zweiten Platz, das übrige Europa holt aber mächtig auf. Allein im letzten Jahr sind in Skandinavien und Frankreich die Preise gegenüber dem Vorjahr um durchschnittlich über 27% gestiegen. Mit durchschnittlich 228 Franken kostet ein Hotelzimmer in der Schweiz nur noch 17% mehr als im europäischen Mittel.

Umweltschutz mit Spass

Im Rotterdamer Club «Watt» verpufft die Energie der Tänzer nicht einfach: Sie wird in Strom verwandelt. Die elektromechanische Tanzfläche gibt um einige Millimeter nach, die Schwingungen werden nach dem Dynamo-Prinzip in Elektrizität verwandelt und in Akkus gespeichert. Allerdings ist die Eigenstromerzeugung gemessen am Gesamtbedarf des Clubs sehr gering. Es gehe auch nicht nur ums Stromsparen, sagen die Betreiber: «Wir wollen beweisen, dass Nachhaltigkeit sich mit modernem Lebensstil verträgt.» Toiletten werden mit Regenwasser gespült. Wegwerfprodukte – dazu gehören auch Flyers – sind verpönt.
www.watt-rotterdam.nl



■ Leuchtdioden im Boden sowie Lampen an der Bühne zeigen an, wie stark die Stromerzeugung ist.

Heimtückisches Allergen

Seit kurzem müssen Lupinen auch bei geringen Gewichtsanteilen obligatorisch gekennzeichnet werden. Das macht die Hülsenfrucht, die versteckt in allerlei Produkten vorkommt, für Allergiker weniger gefährlich.

O bwohl Lupinen weit verbreitet sind, hat man die Allergie erst vor zehn Jahren wissenschaftlich beschrieben. Seither sorgt vor allem Lupinenmehl immer wieder für Aufregung. In Frankreich etwa stehen Lupinenprodukte an vierter Stelle in der Reihenfolge von Lebensmitteln, die zu anaphylaktischen Reaktionen führen.

Vor allem Soja- und Erdnussallergiker reagieren oft auch auf Lupinen allergisch. Der Grund für diese Kreuzallergie liegt in der nahen chemischen Ver-

wandtschaft der Eiweissstoffe. Eine Allergie auf Lupinen kann aber auch isoliert und unabhängig von anderen Allergien auftreten.

«Soja- und Erdnussallergiker reagieren oft auch auf Lupinen allergisch.»

Seit dem Frühling 2008 müssen Lupinen und Lupinenerzeugnisse in der Schweiz und in der EU deklariert werden, wenn ihr Anteil ein Promille über-

steigt. Bisher lag die Grenze bei einem Gewichtsanteil von fünf Prozent. Dieses versteckte Vorkommen machte Lupinen für Allergiker heimtückisch.

Die wichtigsten Allergene

Folgende Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktion auslösen können, müssen deklariert werden:

- Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- Hartschalenobst wie Mandeln, Walnuss, Haselnüsse, Pistazien
- Milch (einschliesslich Laktose)
- Eier
- Fisch
- Krebstiere
- Sojabohnen
- Erdnüsse
- Sesamsamen
- Sellerie
- Senf
- Lupinen
- Weichtiere
- Sulfite



■ Lupinen sind für Allergiker problematisch.



Was sind Lupinen?

Lupinen sind eine Gattung innerhalb der Familie der Hülsenfrüchtler. Es gibt rund 500 verschiedene Arten.

Vor allem die Weisse Lupine wird in den Mittelmeerländern seit drei Jahrtausenden kultiviert. Die Samen werden als Viehfutter und Nahrung für den Menschen verwendet. Bereits früh war bekannt, dass die Samen bis zu vier Prozent Bitterstoffe (vorwiegend Alkaloide) enthalten können.

Im 20. Jahrhundert wurden alkaloidarme Süsslupinen kultiviert, die einen leichten Nussgeschmack

aufweisen und sich für den menschlichen Konsum besser eignen.

In den letzten Jahren fand die eiweiss- und fettreiche Hülsenfrucht auch in Westeuropa vermehrt Verwendung. Lupinen binden Wasser und sorgen für feinporige Backwaren, welche weniger rasch austrocknen.

Lupinenmehl wird auch wegen der angenehmen gelben Farbe oft Weizenmehl beigemischt. Es kommt zudem als Zusatzstoff in Desserts, Getränken, Ketchup und Fleischwaren vor.



■ Die Naturkostbranche setzt Lupinen gern anstelle von Soja ein, um eine gentechnische Verunreinigung zu vermeiden.

Brauner Mutz wird saniert

Das Restaurant zum Braunen Mutz wird zwecks Sanierung geschlossen. Die Arbeiten beginnen im Herbst 2010 und dauern rund ein Jahr. Danach wird das Traditions- haus von der Firma Candrian Catering AG betrieben.

www.brauner-mutz-basel.ch

Heizpilze werden wahrscheinlich verboten

In Basel-Land sind Heizstrahler schon verboten, in der Stadt fehlt dafür bisher die gesetzliche Grundlage. Der Regierungsrat empfiehlt nun dem Kantonsparlament in seinem Ratschlag zum Energiegesetz, das Heizen und Kühlen im Freien zu verbieten. Zurzeit wird das Geschäft in der UVEK beraten. Die Raucher vor der Tür werden frieren. Es ist damit zu rechnen, dass nicht nur Heizpilze verboten werden, sondern auch Trockeneis-Düsen, wie sie in südlichen Ländern manchmal zur Kühlung von Sonnenstoren oder zur direkten Erfrischung der Gäste eingesetzt werden.

Wünsche an die Politik

Der Erfolg der Tourismusdestination Basel hängt von unterschiedlichen Faktoren ab. Unsere Stadt verfügt zweifellos über viele Stärken, aber auch über einige Schwachstellen.

Basel hat sich als Reisedestination enorm entwickelt. Basel Tourismus konnte an dieser Erfolgsgeschichte mitschreiben, allein dafür verantwortlich sind wir aber nicht. Alle Glieder der Dienstleistungskette sind wesentlich für die Qualität des touristischen Produkts.

Die Stadt profitiert vom wachsenden Angebot an kulturellen Höchstleistungen, aber auch von der guten Erreichbarkeit per Bahn oder Flugzeug. Die Pläne für einen Ausbau des Kunstmuseums sind ein erfreuliches Zeichen dafür, dass diese Entwicklung anhält.

Es gibt aus unserer Sicht aber auch Schwachstellen. Wir haben das Privileg, dass der Rhein mitten durch die Innenstadt fliesst. Es ist schwer nachvollziehbar, warum dieser attraktive Erlebnis- und Erholungsraum nicht schon längst besser nutzbar gemacht wurde. Damit meine nicht nur die auf Eis

gelegte durchgehende Fussgängerverbindung am Grossbasler Rheinufer. Auch im Kleinbasel sind die baulichen Verbesserungen bis heute zaghaft. Verbesserungen sind auch im Zusammenhang mit der Stadtbeleuchtung, der Parkplatzsituation und der Müllbeseitigung in der Innenstadt angesagt.

Tourismusförderung ist immer auch Wirtschaftsförderung. Von Investitionen in eine lebendige und lebenswerte Stadt profitieren letztlich auch die Einwohnerinnen und Einwohner.



Daniel Egloff
Direktor, Basel Tourismus

KSB KASSENSYSTEME
NAEGELI

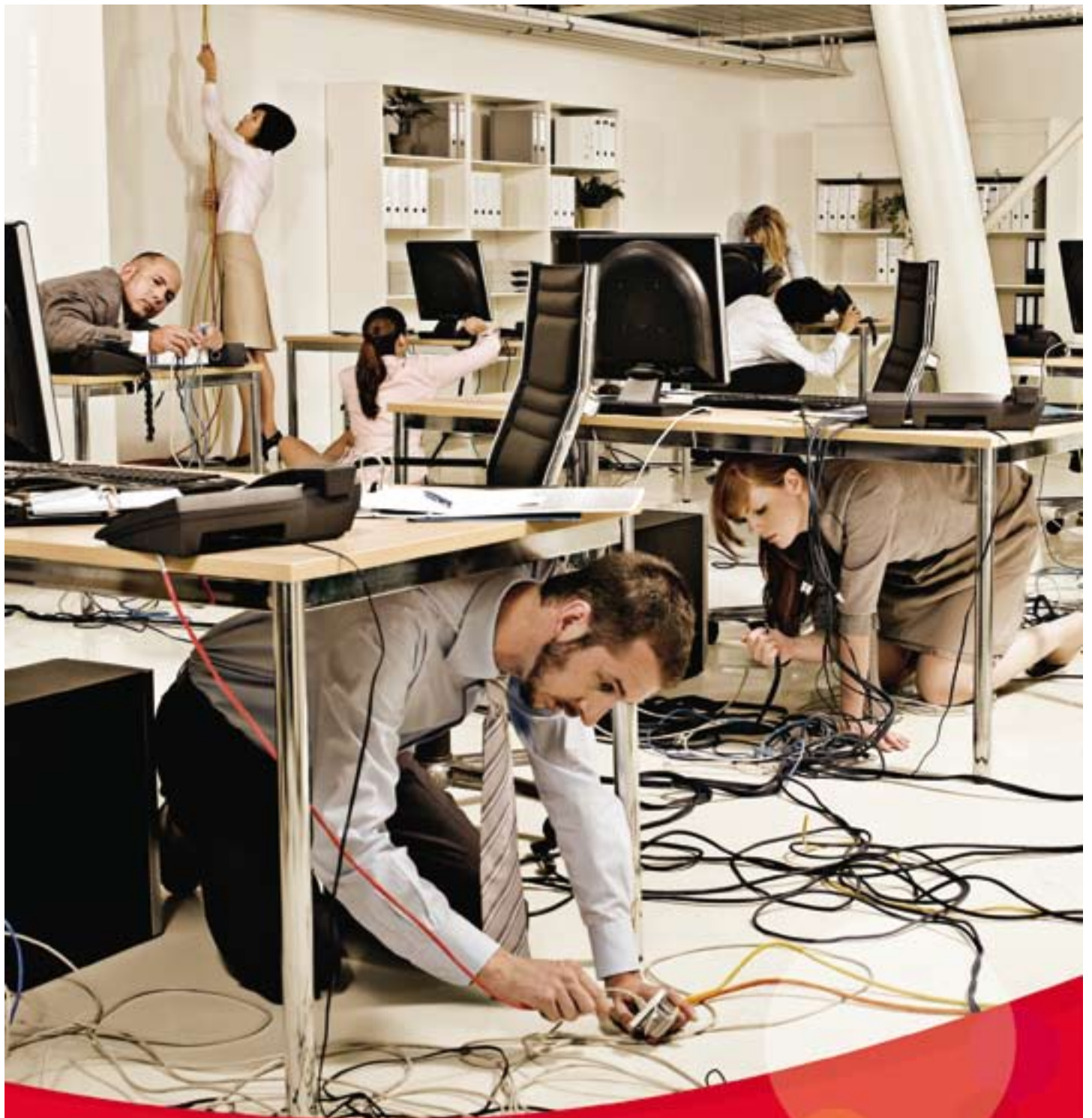
Touchkassen für die Gastronomie



KSB Kassensysteme GmbH
Schützenmattstrasse 43 4051 Basel
Tel. 061 281 75 70 Fax 061 281 75 51
E-Mail info@ksbasel.ch

Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliere.ch



Ihre Unternehmensversicherung sollte nicht komplizierter sein als Ihre IT-Lösung.

Weil das Leben oft schon schwierig genug ist, macht Trust Sympany vieles einfacher. Zum Beispiel mit flexiblen Lösungen für alle Personenversicherungen in Ihrem Unternehmen. Informieren Sie sich unter Telefon 0800 955 955 oder www.trustsympany.ch


erfrischend anders

Kochsendungen am Fernsehen Zeremonienmeister einer unerreichbaren Welt

Während Köche wie Lafer und Mälzer die Bildschirme immer mehr dominieren, nehmen gleichzeitig die Kenntnisse über Nahrung und ihre Zubereitung in erschreckendem Masse ab. Das Medium Fernsehen richtet sich stark an soziale Gruppen, die lediglich ahnen, dass es einen verfeinerten Essstil gibt.

Laut gebuehrenstop.de wird alleine auf öffentlich-rechtlichen Sendern in Deutschland 53 Stunden pro Woche gekocht. Jeder fünfte Bürger schaue mindestens zwei Mal pro Woche eine Kochsendung, stellt das Forsa-Institut fest. Der Zuschauerzuspruch ist also gross und weil die Sendungen vergleichsweise sehr günstig zu produzieren sind, erhalten die TV-Köche so viel Sendeplatz. Der Literaturpapst Reich-Ranicki hatte also recht, als er in einem Interview über die Qualität des Fernsehens sagte: «Und zwischendurch immer wieder Köche, nichts als Köche!»

Der Psychologe Stephan Grünewald sieht den Boom des Kochfernsehens als Indiz der Suche nach Sinnlichkeit. Ob man das Vorgekochte tatsächlich nachahme, sei nicht entscheidend, denn allein das

Zuschauen bereite sinnlichen Genuss. TV-Koch Johann Lafer liefert eine ähnliche Erklärung: «Wenn jemand auf dem Bildschirm kocht, hat das etwas von Ersatzbefriedigung.»

«Wenn jemand auf dem Bildschirm kocht, hat das etwas von Ersatzbefriedigung.»

Es geht nicht nur um praktische Informationen zur Nahrungszubereitung. Die Soziologin Eva Balösius hegt den Verdacht, dass vorgeführt wird, wie man zu leben habe. Das Phänomen der Kochsendungen sei nicht trennen vom Diskurs darüber, dass in bestimmten sozialen Schichten nicht mehr gekocht wird. Letzlich geben Fernsehköche Einblicke in

eine Welt, die für viele unerreichbar geworden ist.

Jean-Claude Kaufmann stellt in seinem Buch «Kochende Leidenschaft» die These auf, Verwandtschaft entstehe wie zu Urzeiten immer noch durch das Essen aus einer gemeinsamen Suppenschüssel. Auch im Fernsehen kochen und essen meist mehrere Köche und Prominente gemeinsam. Und dabei schauen ihnen Millionen Menschen als televisuelle Tischgemeinschaft zu. Statt einfach selbst mit ihrer Familie zu kochen.

Man mag von TV-Köchen halten, was man will, doch sie tragen stark dazu bei, dass der Berufsstand an Wertschätzung gewinnt (das gilt leider weniger für die meist weiblichen Alltagsköche, deren Tätigkeit als simple Nahrungserzeugung betrachtet wird).

Ist Kochen Kunst?

In Frankreich gilt die Haute Cuisine als eigenständige Kunstform und nationales Kulturgut. Der Gastrosoph Brillat-Savarin schrieb: «In der Küche ist, wie in allen Künsten, die Einfachheit der Ausweis der Perfektion.» Auch der Kulturphilosoph Harald Lemke hält Köche für Künstler, doch steht er mit dieser Ansicht in der Welt der Denker fast alleine da.

Der schottische Schriftsteller James Boswell definierte im 18. Jahrhundert den Menschen als «das Tier, das kocht». Die geläufige Vorstellung vom

Koch prägte Platon, der die Zubereitung von Speisen nicht als Wissenschaft oder Kunst, sondern als Geschicklichkeit bezeichnete, weil der Tätigkeit die Vernunft abgehe und sie daher unbedeutend sei.

Der spanische Molekularkoch Ferran Adrià gewann schon Designerpreise und 2007 wurde der sogar an die Documenta in Kassel eingeladen. Er selbst meinte dazu: «Ein Koch kann kunstvoll sein, nicht aber Teil der Kunstwelt. Was wir tun, ist zu vergänglich. Es kann nicht in einem Museum ausgestellt werden.»



■ Der sinnliche Genuss liegt nicht im Nachkochen der Gerichte, sondern im Zuschauen.

Gastro Express

www.gastro-express.ch

Der kostenlose Online-Marktplatz für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche

Antiraucher verhalten sich zwanghaft

Zu einer interessanten Einsicht kommt ein Suchttherapeut aus Deutschland, der zwischen so genannten «Antirauchern» und Nichtrauchern unterscheidet. Laut Dr. Rüdiger Dahlke leiden die «Antis» unter einem emotionalem Überdruck und einem Mangel an Selbstwertgefühl. Damit haben sie im Prinzip das gleiche Problem wie Suchtpatienten.

Insgeheim beneide der Antiraucher den Süchtigen um die Möglichkeit, exzessiv zu «genießen» und zu «sündigen», so Dahlke. Dies könne jedoch weder reflektiert noch eingestanden werden, denn das vermeintlich «Falsche» wolle er nicht begehren. Das erinnert stark an das Verhalten katholischer Priester im Umgang mit dem Thema Sex. Wer wundert sich also noch über «den missionarischen Eifer mit stark zwanghaften Zügen und teils verkappter, teils offen zur Schau getragener Feindseligkeit»?

Der Süchtige, so Dahlke, habe zumindest die Möglichkeit, seine Abhängigkeit von einer Substanz zu erkennen und könne sich in Folge dessen die Frage stellen, ob er professionelle Hilfe in Anspruch nehmen wolle oder nicht. Für einen Antiraucher

sei das hingegen nahezu unmöglich, denn er suche die Schuld für sein Unwohlsein grundsätzlich bei anderen. Die Unfähigkeit, die eigene psychische Erkrankung zu erkennen, sei seinem Krankheitsbild immanent.



■ Weil der Raucher nach Meinung des Antirauchers «stinkt», muss der Antiraucher zwanghaft «stänkern».

Vergewaltigungsdrogen

Die Zahl der Personen, die ohne Wissen und gegen ihren Willen mit so genannten K.O.-Tropfen bewusstlos gemacht, missbraucht oder ausgeraubt wurden, nimmt zu. Dieses Jahr verzeichnet das Schweizerische Tox-Zentrum rund fünfzig Opfer von GHB und GBL. Die gefährlichen Substanzen werden oft im Umfeld von Clubs und Partys in Getränke gemischt. Experten rechnen mit einer hohen Dunkelziffer, da nicht alle Opfer zum Arzt gehen und die Substanzen im Körper nur kurze Zeit nachweisbar sind.



■ Drinks nie unbeobachtet stehen lassen!

Erfolgreiche Berufsmesse

Die zweite Ausgabe der Basler Berufs- und Bildungsmesse verzeichnete 25'000 Besucher. Aussteller, Eltern, Schüler, Lehrpersonen und Interessierte zeigten sich äusserst zufrieden. Das Gastgewerbe war mit einem grossen Stand vertreten.



Sechstagerennen gefährdet

Die Politik sei für die Zuschauerrückgänge bei den Sixdays München mitverantwortlich, sagte der frühere Radstar Urs Freuler gegenüber dem «Münchner Merkur». Die Stimmung sei einfach nicht mehr so gut wie früher, als noch geraucht werden durfte. Nicht das Doping-Image des Radsports sei schuld an der geringen Nachfrage, meinte Freuler, vielmehr sei es das Rauchverbot in der Olympiahalle: «Das kostet 20 bis 25 Prozent der Zuschauer.» Für die Fahrer sei das Rauchen unproblematisch gewesen: «Da war der Geruch vom Dönerstand immer viel schlimmer.»

Baselbieter vergessen

Im Bilanz-Hotelrating haben es nicht nur die drei Basler Häuser Krafft, Teufelhof und Airport Hotel in die Top 10 der Kategorie «Dreisterne-Stadthotels» geschafft, wie wir in der letzten Ausgabe berichteten. Das Hotel Bad Bubendorf erreichte den ausgezeichneten neunten Rang! Damit nicht genug: Der Wine Spectator hat das Flaggschiff des Baselbieter Gastgewerbes als eines von nur gerade 28 Schweizer Restaurants mit dem begehrten Award of Excellence für die Weinkarte ausgezeichnet. Und für Gault-Millau ist Gianluca Garigliano von der Osteria Tre die Neuentdeckung des Jahres.

www.badbubendorf.ch



Wyniger übernimmt Teufelhof

Raphael Wyniger, zurzeit noch Vizedirektor bei Basel Tourismus, übernimmt im Februar 2009 vom Ehepaar Thommy den mehrfach ausgezeichneten Mehrspartenbetrieb Teufelhof. Wyniger ist 33 Jahre alt und kommt aus der Region. Er besuchte die Hotelfachschule Luzern und absolvierte eine Ausbildung zum Master of Marketing an der Uni Basel. Wyniger und seine Lebenspartnerin Nathalie Reinhardt wollen keine Anpassungen am Konzept vornehmen, sich auf ihre Gastgeber-Rolle konzentrieren und lediglich sanfte Impulse geben.

www.teufelhof.com

Ein Beispiel aus Chur

Das Café Postplatz in Chur schloss im September für immer die Türen. In die Räumlichkeiten zog ein Hörgeräte-Laden. Trotz geändertem Konsumverhalten, verschärfter Konkurrenz und ungünstiger Verkehrsgestaltung wollte Annatina Bültmann, die den Betrieb 1981 von ihrem Vater übernahm, weiter machen. Doch mit dem Rauchverbot im März kam der Todesstoss! Rund achtzig Prozent der Gäste seien Raucher gewesen: «Deren Pause fand jetzt nicht mehr im Café statt, sondern auf der Strasse.» Zwar sei im Sommer das Gartenrestaurant noch immer gut frequentiert gewesen, doch um wirtschaftlich über den Winter zu kommen, habe es einfach nicht mehr gereicht.

Wo bleiben die Nichtraucher?

Das Marktforschungsunternehmen GfK hat erhoben, dass 9 Prozent der Nichtraucher jetzt häufiger in Kneipen und Bars verkehren, während 11 Prozent seltener ausgehen als noch im Jahr zuvor. Acht von zehn Nichtrauchern haben ihre Ausgehgewohnheiten seit Einführung des Rauchverbots in Gaststätten nicht verändert.

29 Prozent der Deutschen greifen regelmässig und 8 Prozent gelegentlich zur Zigarette. In der so genannten «einfachen Lebenslage» (bezogen auf Einkommen, Bildung und Status) rauchen 44 Prozent regelmässig. 63 Prozent der Deutschen sind konsequente Nichtraucher. Während ihr Anteil in Cafés und Restaurants dem Bevölkerungsanteil entspricht, ist er in Kneipen mit 58 Prozent, in Diskotheken mit 50 Prozent und in Raucherclubs (!) mit 47 Prozent unterdurchschnittlich. Verweildauer und Konsumationen wurden nicht erhoben.

GastroProfessional kostenlos!

Für Mitglieder von GastroSuisse ist die Nutzung der Bildungs- und Wissensplattform GastroProfessional ab sofort kostenlos. Sichern Sie sich den Zugang zu wertvollen Informationen, Merkblättern, Vorlagen und Checklisten – schnell, einfach und zeitlich unabhängig! Zu den meistgenutzten Inhalten gehören Arbeitsverträge mit Rechenfunktionen. Sehr beliebt sind auch Korrespondenzvorlagen sowie Downloads zu Themen wie Hygiene oder Marketing.

www.gastroprofessional.ch

Einfluss des Ölpreises

Die Gastronomie leidet nicht nur unter der schwächeren Konjunktur und hohen Lebensmittelpreisen, sondern auch unter steigenden Energiekosten. Die Aktienanalysten von Cowen & Co. wollten es genau wissen. Sie haben anhand von Darden Restaurants (Börsenkürzel DRI) nachgewiesen, dass der Aktienkurs zu 71% negativ mit dem Ölpreis korreliert. Der Grund dürfte darin liegen, dass bei höherem Ölpreis die Produktionskosten des Gastgewerbes steigen, während gleichzeitig das verfügbare Einkommen der Gäste sinkt. Der Ölpreis hat grösseren Einfluss auf den Aktienkurs von Darden als die Gästefrequenz: Dort beläuft sich die Korrelation nur auf 36%.

Marktforschung

Das Hotel als Ort der Erholung

Wie sehen die Gästebedürfnisse der Zukunft aus? Um Antworten zu erhalten, liess Hotelleriesuisse in den fünf wichtigsten Herkunftsmärkten Deutschland, Frankreich, Grossbritannien, USA und Schweiz 2746 potentielle Gäste befragen.

Die Erwartungen von Geschäfts- und Urlaubsreisenden sind in vielen Belangen ähnlich. Beide Gästekategorien definieren das ideale Hotel als einen Ort, an dem man sich erholen und ausruhen kann. Der Ländervergleich macht interessante Abweichungen deutlich: Im Gegensatz zur wenig erlebnishungrigen Mehrheit wollen vor allem Geschäftstouristen aus angelsächsischen Ländern im Hotel unterhalten werden.

«Geschäftsreisende achten vor allem auf Ausstattungsmerkmale.»

Bei Feriengästen ist zudem das starke Interesse an der lokalen Kultur erwähnenswert. Die Detailanalyse zeigt, dass «Typically Swiss» vor allem für Briten, Amerikaner und Franzosen ein wichtiges Thema ist. Einen hohen Stellenwert nehmen auch Umwelt- und Naturthemen ein. Auffällig ist die durchgängig

hohe Bedeutung, welche die Befragten Sicherheits- und Gesundheitsaspekten beimessen.

Geschäftsreisende achten bei der Hotelwahl in erster Linie auf Ausstattungsmerkmale (z.B. Internetzugang) und in zweiter Linie auf den Preis, die Atmosphäre, die Authentizität oder die Freundlichkeit. Für Feriengäste sind Ausstattungsmerkmale, Preis und weiche Faktoren quasi gleich wichtig. Qualitätsgütesiegel werden vor allem in Frankreich, Grossbritannien und den USA beachtet. Zusatzleistungen wie Wäscheservice werden als eher unwichtig angesehen.

Zwingend ist in allen Kategorien eine hohe Qualität bei den Standardleistungen. Neben der Sauberkeit legen die Gäste grossen Wert auf den Geruch und den Schlafkomfort sowie auf Zahlungs- und Parkmöglichkeiten. Die Befragung untermauert die Notwendigkeit eines professionellen Web-Auftritts.



■ Vor allem angelsächsische Gäste möchten im Hotel auch feiern.

Qualitäts-Fassbier für CHF 1.99 pro Liter!

Während fast alle Schweizer Brauereien weitere Preiserhöhungen angekündigt haben, in der Regel auf über drei Franken pro Liter, bleibt Maximilians Bräu zum Tiefpreis von CHF 1.99 pro Liter erhältlich. Dieser Preis wird bis mindestens Mitte 2009 gehalten. Zwar seien die Kosten auch gestiegen, sagt Importeur Markus Rietschi, doch der Eurokurs helfe im Moment, dies aufzufangen.

www.rietschi-getraenke.ch

Kongresshäuser kooperieren

Die neun leistungsfähigsten Kongresshäuser der Schweiz haben sich zu den «Swiss Convention Centres» zusammengeschlossen. Zur Allianz gehören neben dem Congress Centre Basel und dem KKL Luzern die Konferenzzentren von Zürich, Davos, Interlaken, Genf, Lausanne, Montreux und Lugano. Auf Ebene der Kooperation gibt es Promotion, aber keinen Verkauf.

www.swissconventioncentres.com



Fachbücher,
CDs und Videos

www.baizer.ch/shop

Die 365 Tages-Werbung

Immer eine Freude für Sie und Ihre Kundschaft.

21 x 42 cm

Familien-Kalender



Ihre Werbung 6 x 21 cm

5,4 x 8,5 cm

Taschen-Kalender



Ihre Werbung
5,4 x 8,5 cm

12 x 47 cm

Elefanten-Kalender



Ihre Werbung
10,5 x 12 cm

Stocker
druckerei

Baslerstrasse 275, 4123 Allschwil
Tel. 061 481 71 81, Fax 061 481 71 72
info@spezialdruck.ch, www.spezialdruck.ch

Info 061 481 71 81



**Wir wünschen
frohe Feiertage
und alles Gute
im neuen Jahr!**

Führungswechsel bei der HGF

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt kümmert sich sozialpartnerschaftlich um die gastgewerbliche Berufsbildung. Yvette Thüring, bis vor kurzem Präsidentin, führt neuerdings ein grosses Hotel in Mexiko. Den Vorsitz der HGF hat interimswise Maurus Ebnetter übernommen. Petra Emmel, General Manager des Ramada Plaza Basel, wurde neu in den Vorstand gewählt. Die Geschäftsstelle wird neu von Jasmin Haldemann geführt. Sie übernahm diese Aufgabe von Mimi Wyss.

www.hotelgastro-basel.ch

CD von Sir Francis

«Aifach anderscht» heisst die neue CD von Sir Francis. Der legendäre Entertainer – mit bürgerlichem Namen Francis Schmidt – wirtete 31 Jahre lang in der Uelistube am Riehenring. Auf dem Tonträger sind zahlreiche alte und neue, witzige Basler Liedli zu finden.

sir.francis@bluewin.ch



WIRTEKURS

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises

Berufsbegleitender Kurs

für CHF 3500.–

vom 8. Juni bis 26. August 2009

Mehr Infos auf www.baizer.ch

Unterlagen und Anmeldung

Wirteverband Basel-Stadt

Freie Strasse 82, CH-4010 Basel

Tel. 061 271 30 10

Fax 061 278 94 90

info@baizer.ch



Versicherungen
für das Gastgewerbe

www.baizer.ch/versicherungen

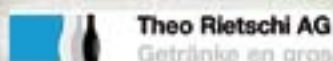


Maximilians Bräu

Original Max, bayerisch hell
Alkoholgehalt 4.8 Vol-%
Kegfässer à 30 Liter
Fasspfand CHF 50

Aus edlen Rohstoffen und
kristallklarem, weichem Gebirgswasser.
Gebraut nach dem bayerischen
Reinheitsgebot von 1516.

Dauer-Tiefpreis
CHF 1.99 pro Liter
exkl. MwSt



Theo Rietschi AG
Getränke en gros
Talstrasse 84
4144 Arlesheim BL
Telefon 061 706 55 33
Fax 061 706 55 06
post@rietschi-getraenke.ch
www.rietschi-getraenke.ch

Der Einkauf von Fassbier hat sich in den letzten Jahren stark verteuert, während Dosen- und Flaschenbiere im Detailhandel immer günstiger angeboten werden. Das Gastgewerbe bezahlt die Zeche dieser ungerechten Preispolitik der Brauereien!

Mit Maximilians gibt es nun endlich auch in der Schweiz eine günstige, qualitativ einwandfreie Alternative zu den überbewerteten Schweizer Standardbieren.



Strompreise: Es besteht noch Hoffnung

Die IWB hatten angekündigt, die Strompreise in Basel um durchschnittlich 23 Prozent anzuheben. Rechnungssimulationen ergaben darauf, dass Erhöhungen über vierzig Prozent möglich sind. Doch die Aufschläge werden wohl etwas weniger schlimm ausfallen als befürchtet.

Josef Schüpfer, Wirt im Hotel Restaurant Stadthof und Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt, war vor ein paar Wochen schockiert: Eine offizielle Rechnungssimulation der IWB für einen von vier Zählern ergab eine Verteuerung von 43.9 Prozent. Weitere Abklärungen der Industriellen Werke ergaben inzwischen, dass die Stromrechnung im Stadthof «nur» um 31.3 Prozent steigen wird. Zudem besteht eventuell die Möglichkeit, den Aufschlag durch die Zusammenlegung von Zählern leicht zu entschärfen.

Die meisten Hotels und Restaurants werden Aufschläge im Bereich von gut zwanzig Prozent haben. Es ist uns sogar ein Restaurant bekannt, das mit «nur» 17.9 Prozent davon kommen wird. Schätzungsweise 250 von rund 130'000 Strombezügern in Basel-Stadt werden überdurchschnittliche Erhöhungen verkraften müssen, weil sie aufgrund ihrer technischen Installation einer anderen Netzebene zugeordnet werden. Diese Kunden wurden von den IWB angeschrieben.

Die Verteuerung der Elektrizität ist für das Gastgewerbe ein riesiges Problem. Immerhin besteht die Hoffnung, dass Politik und Verwaltung den Netzbetreiber Swissgrid zurück pfeifen, der für den Grossteil der geplanten Aufschläge verantwortlich ist. Die IWB haben zugesichert, dass eine Reduktion der Aufschläge bei den Netzgebühren vollumfänglich an die Kunden weitergegeben wird.

Preisüberwacher Stefan Meierhans hält Massnahmen gegen die steigenden Strompreise für notwendig, weil diese «deutlich negative Auswirkungen» haben und «ein Hemmschuh für die Wirtschaft» seien. Besonders für energieintensive KMU könnten die Erhöhungen existenzbedrohend sein. Meierhans forderte unter anderem, die Gemeinden und Kantone müssten darauf verzichten, mit erhöhten Konzessionsgebühren ihren Haushalt aufzubessern.

Bundesrat Leuenberger will die Erhöhung der Strompreise über eine Änderung der Versorgungsverordnung dämpfen. Zusammen mit den erwarteten Entscheiden der ElCom bildet diese Revision die Grundlage für eine flächendeckende Senkung der Stromtarife per 1. April 2009.

Es gibt noch einen weiteren Hoffnungsschimmer: Weil Grossabnehmer in ganz Europa rezessionsbedingt ihren Verbrauch drosseln, rechnen Energiehändler und Analysten damit, dass nach dem Rückgang der Preise für fossile Brennstoffe nun auch der Strom billiger wird. In Deutschland fielen seit dem Hoch im Juli die Preise für grosse Kontrakte um 27 Prozent. Der Strompreis je Kilowattstunde mit Liefertermin 2009 fiel kürzlich auf ein Siebenmonats-Tief. Müsste das nicht auch auf die Tarife in der Schweiz Auswirkungen haben? Oder sind wir vom europäischen Markt abgekoppelt?

Jetzt sparen!

Steigende Strompreise machen es wirtschaftlich noch sinnvoller, Sparmassnahmen zu ergreifen. So beeinflusst die Verteilung des Verbrauchs auf die Tageszeiten die Kosten: Es macht einen Unterschied, ob Anlagen tagsüber zu Hochtarifen oder nachts zu Niedertarifen laufen. Massgebliche Kostensenkungen sind auch durch Umverteilung möglich. Ein Teil des Strompreises richtet sich nämlich nach der Lastspitze, also dem höchsten gemessenen Verbrauch innerhalb eines Jahres. Auch mit moderner Haustechnik, energieeffizienten Geräten oder dem Einsatz von alternativen Energien kann sehr viel herausgeholt werden.

IWB Energieberatung
Steinenvorstadt 14, 4051 Basel
energieberatung@iwb.ch

Kassensturz enttäuscht

Im Vorfeld der Rauchverbots-Abstimmung im Kanton Zürich machte der «Kassensturz» im Restaurant Flora am Albisriederplatz Messungen zur Luftqualität. Die Resultate waren erstaunlich: Im Nichtrauchererteil war die Luftqualität sehr gut. Im Rauchererteil lagen die Werte derart tief, dass nachgemessen werden musste. Am schlechtesten war die Luft auf der Terrasse. Die «Kassensturz»-Leute verzichteten darauf hin auf die Ausstrahlung des für sie «enttäuschenden» Berichtes über die Messungen.



Krebserregende Stoffe in Gewürzen

Das Kantonale Labor Bern hat 43 Gewürze und Gewürzmischungen mit Paprika, Curry und Chili aus Supermärkten und Asia-Shops untersucht – mit erschreckenden Resultat: In 40 Prozent der Proben fanden die Chemiker Schimmelpilze und Giftstoffe. Das Problem der Mykotoxine ist den Kantonschemikern schon seit dreissig Jahren bekannt. Gewürze werden deshalb rege getestet.

Liegenschaften verlieren an Wert

In Grossbritannien gehen pro Woche 27 Pubs ein – das sind fünfzehn Mal mehr als noch vor zwei Jahren. Nun geben auch offizielle Stellen zu, dass das Rauchverbot für das Pub-Gewerbe verheerende Auswirkungen hat. Die offizielle Schätzstelle der Regierung (Valuation Office Agency) hatte es ursprünglich abgelehnt, gastgewerbliche Liegenschaften steuerlich neu einzustufen. Jetzt, wo sich die negativen Effekte nicht mehr leugnen lassen, hat die VOA eine Kehrtwende vollzogen. Das Rauchverbot stelle eine materielle Veränderung der Umstände dar (material change of circumstances) und rechtfertige deshalb eine Neueinschätzung.

Neuer Marketingleiter für Basel Tourismus

Dr. Christoph Bosshardt (40) wird der Nachfolger von Vizedirektor Raphael Wyniger. Bosshardt studierte an der Uni Basel Wirtschafts- und Sozialwissenschaften und ist noch bis Ende Jahr verantwortlicher Euro-Projektleiter der Host City Basel. Seine neue Stelle wird er Ende Januar 2009 antreten.



■ Christoph Bosshardt ist mit der Stadt Basel und der Region bestens vertraut.

Museumsstern

Das Naturhistorische Museum Basel erhielt den «Museumsstern 2008» als Auszeichnung für seine Bemühungen, behinderten Menschen die Teilnahme am kulturellen Leben zu ermöglichen.

www.museumssterne.ch



Vernünftiges Liechtenstein

Nach nur viereinhalb Monaten fiel in Liechtenstein das totale Rauchverbot. Nachdem eine Volksinitiative mit mehr als doppelt so vielen Stimmen als benötigt sich gegen das rigide Verbot ausgesprochen hatte, lenkte das Parlament ein und beschloss, die Überregulierung zu korrigieren. Künftig sind bediente Raucherräume erlaubt. In Einraumgaststätten kann nun der Wirt entscheiden, ob geraucht werden darf. Nach Einführung des Rauchverbots kam es landesweit zu massiven Umsatzeinbussen – sogar in Speiserestaurants.

Besser statt mehr

Sie gelten als ökologisch orientiert, gebildet, kaufkräftig, kritisch und meinungsbildend: die LOHAS. Das sind Menschen, die den «Lifestyle of Health and Sustainability» leben, sich also gesund und nachhaltig verhalten. Als neue soziokulturelle Bewegung sind sie immer häufiger Anlass für Berichterstattung und bildreiche Vermutungen. KarmaKonsum und AC Nielsen haben das Konsumverhalten von LOHAS wissenschaftlich untersucht. Angeblich leben bereits 30% aller Haushalte mehr oder weniger konsequent gesund und nachhaltig. Da die Erhebung im Mai 2008 stattfand, wurde nicht erhoben, wie stark die Zahlungsbereitschaft durch die Wirtschaftskrise beeinträchtigt wird.

Was die ökologische Avantgarde wirklich kauft
AC Nielsen und KarmaKonsum
www.de.nielsen.com

Neue Einkaufswelt im CCA Pratteln

Das Grosshandelsunternehmen Cash+Carry Angehrn aus Gossau SG setzt seinen erfolgreichen Expansionskurs fort. Anfang Dezember hat CCA in Pratteln nach zehn Monaten Bauzeit seinen neunten Engrosmarkt eröffnet. Die CCA-Kunden erwartet eine neue Einkaufswelt, die ganz auf ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

Seit dem 2. Dezember 2008 können die Basler Gastronomie- und Detailhandelsprofis in das neue «CCAha-Erlebnis» eintauchen. Auf 9500m² präsentiert sich der CCA-Engrosmarkt in Pratteln in

«Die Farbgebung lenkt zielgenau und schnell von Wareninsel zu Wareninsel.»

revolutionär neuem Look. In den letzten Monaten wurde ein spezielles Farbkonzept entwickelt, das mit warmen und weichen Tönen eine Wohlfühlumgebung entstehen lässt. Die Farbgebung lenkt die CCA-Kunden zielgenau und schnell von Wareninsel zu Wareninsel. Das macht den CCA-Einkauf nicht nur angenehmer, sondern auch speditiver.

Im CCA Pratteln dauern die Eröffnungsfeierlichkeiten nicht nur einen oder zwei Tage, sondern gleich drei Monate. In den Monaten Dezember, Januar und Februar verlost Cash+Carry Angehrn jeden Monat Einkaufsgutscheine im Wert von CHF 5000. Zudem können die CCA Pratteln-Kunden wöchentlich Saisonkarten des FC Basel und Essensgutscheine von Gildebetrieben gewinnen.

Weitere Informationen
Cash+Carry Angehrn
Zentrale
Mooswiesstrasse 42
9201 Gossau
Telefon 071 388 13 00
www.cca-angehrn.ch



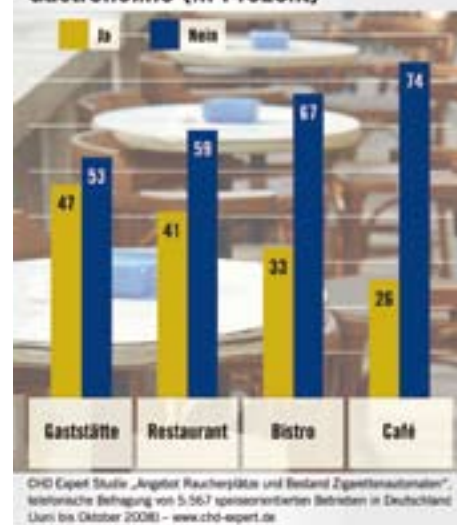
■ CCA Pratteln: Viele Gewinne zur Eröffnung.

Gastwirte setzen auf Fumoirs

Raucher sind nach wie vor eine wichtige Zielgruppe für deutsche Gastronomen. 37 Prozent der Inhaber von speiseorientierten Betrieben bieten einen abgetrennten Raucherraum an. 99% der Gastwirte haben auch bestuhlten Aussenbereich für Raucher reserviert, die Hälfte davon mit Wetterschutz oder Heizmöglichkeiten. Dies geht aus einer Befragung des Marktforschungsunternehmens CHD Expert hervor.

Fast alle Betriebe haben immer noch einen Zigarettenautomaten. Ist ein abgetrennter Raucherraum vorhanden, fällt der Umsatzrückgang infolge des Rauchverbots nicht ganz so stark aus. Gibt es dagegen kein Fumoir, sind zum Teil existenzbedrohende Rückgänge zu verzeichnen.

Raucherräume in der deutschen Gastronomie (in Prozent)



Das frische **CC A**ha-Erlebnis.

**SENSATIONELLE
Eröffnungsangebote
IN PRATTELN!**



Der 9. CCA Grosshandelsmarkt in Pratteln ist eröffnet. Das «3 Märkte unter einem Dach» Erfolgskonzept bringt die einzigartige Frische für Profis nun auch in die Region Basel. Profitieren Sie von den sensationellen Eröffnungsangeboten mit tollen Gewinnchancen sowohl im Frischmarkt als auch im Lebensmittel- und Nonfoodmarkt.

Und: Jeden Monat werden Einkaufsgutscheine im Wert von 5'000.- CHF oder FC Basel Fussballtickets ausgelost. Verpassen Sie nicht Ihre Chance!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im neuen CCA in Pratteln, direkt an der Autobahnausfahrt.

CCA Pratteln | Dürrenhübelstrasse 6 | 4133 Pratteln
+41 61 826 36 36 | +41 61 826 36 30

www.cca-angehrn.ch

CC A Cash+Carry
Angehrn
Fräcke für Profis.