

### UNSERE THEMEN

Lebensmittelallergien nehmen zu:  
Wenn die Milch zum Feind wird

Casino-Gesellschaft will  
Pächter auf billige Art loswerden

Bürokratischer Irrsinn:  
Unternehmer haben immer  
weniger Zeit für das Kerngeschäft!

Chinesische Touristen:  
Traumdestination Schweiz

Tourismusjahr 2005 in Basel:  
Hotels verbessern Auslastung

Molekulare Gastronomie:  
Alchemie der Aromen

Der verlorene Geschmack:  
Wie schmeckt «natürlich»?

Inakzeptable Vorschläge:  
Werbeverbot für Dickmacher?

Entscheid für Geschäftshotel:  
Sauberkeit, Service, Lage

### Impressum

Unser MitgliederMagazin erscheint viermal jährlich.  
Auflage dieser Ausgabe: 1700

**Herausgeber**  
Wirtverband Basel-Stadt  
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein  
kontakt@basler-hoteliers.ch

**Redaktion**  
Maurus Ebner  
ebner@baizer.ch

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

## Rauchen in Restaurants Bevölkerung will vernünftige Lösungen!

**Rauchverbote in Restaurants sind nicht mehrheitsfähig: Das zeigt eine repräsentative Umfrage, welche das renommierte Link-Institut in unserem Auftrag durchführte. Nur vier von zehn Deutschschweizern sprechen sich für ein gesetzliches Rauchverbot aus. Hingegen wünscht sich eine klare Mehrheit mehr Nichtraucherzonen.**

Befragt wurden 500 Deutschweizer im Alter von 15 bis 74: Nur gerade 41.1% wünschen sich ein generelles Rauchverbot in Gaststätten, 42.5% lehnen dies ab. 15.9% haben keine Meinung, sind also

**«Rauchverbote in Restaurants sind nicht mehrheitsfähig.»**

offenbar mit dem jetzigen Zustand nicht unzufrieden. Dennoch ist es offensichtlich, dass sich die meisten Schweizer einen besseren Nichtraucherschutz wünschen. In unserer Umfrage befürworteten 77.2% der Befragten eine Regelung, wonach

in Gastbetrieben mit klar abgegrenzten Raumteilen mindestens einer dieser Bereiche für Nichtraucher reserviert sein muss. Eine solche Vorschrift ist in Schaffhausen bereits in Kraft, zahlreiche andere Kantone kennen ähnliche, etwas schwächer formulierte Regelungen.

Das Resultat unserer Studie widerspricht anderen Umfragen, welche kürzlich publiziert wurden. So kam die Lungenliga des Kantons Aargau bei einer Befragung von 131 Personen zum Ergebnis, dass 74% für ein Rauchverbot seien. **Fortsetzung auf Seite 2**



■ Die Mehrheit der Schweizer will mehr Nichtraucherschutz – aber keine fundamentalistischen Lösungen!

Die Basler Gastronomie  
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online-Markt für das  
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Fortsetzung von Seite 1 Obwohl teilweise mit Adressmaterial der Tabakgegner gearbeitet wurde und das Ergebnis nur schon aufgrund der kleinen Zahl von Befragten nicht repräsentativ sein kann, hinderte das die Aargauer Zeitung nicht an der Schlagzeile «Bevölkerung ist für Rauchverbot».

Bei einer Online-Umfrage der Basler Zeitung sprachen sich drei Viertel der Antwortenden für ein Rauchverbot aus. Die Zeitung «20 Minuten» will per Internet sogar herausgefunden haben, dass 75% für ein Rauchverbot in Diskotheken seien. Solche Zahlen zeigen, wie unzuverlässig Internet-Befragungen sind, da sie einfach manipuliert werden können, z.B. durch Kettenmails der Tabakgegner.

Die Zeitung «Le Matin Dimanche» kam bei einer Umfrage nach Rauchverboten in öffentlichen Lokalen (etablissemments publics) auf 60% Zustimmung. Das liegt an der Fragestellung: Es gibt nämlich viele

Leute, die ein Rauchverbot in öffentlichen Gebäuden zwar befürworten, bei Restaurants aber eine massvollere Lösung anstreben.

Die Regierungen von Basel-Stadt und Basel-Land wollen keine extremen Lösungen. Die Mehrheit der Bevölkerung will das nach gut-schweizerischer Tradition auch nicht. Zusammen mit den gastgeberlichen Verbänden soll die Zahl von Nicht-raucherangeboten (z.B. rauchfreie Essenszeiten, Nichtraucherzimmer) auf freiwilliger Basis markant gesteigert werden. Wir haben zusammen mit GastroBaselland und dem Basler Hotelier-Verein entsprechende Vorschläge eingereicht und hoffen nun, dass wir uns schon bald auf eine Zielvereinbarung einigen können. Unsere Studie belegt, dass wir auf dem richtigen Weg sind: Der Nichtraucher-schutz muss erhöht werden, ohne die unternehmerische und individuelle Freiheit unverhältnismässig einzuschränken!

## Wartec 1856

Dieses Jahr feiert Wartec seinen 150. Geburtstag: Deshalb lancierte die Basler Traditionsmarke das Jubiläumsbier «Wartec 1856». Es hat eine zartgelbe Farbe, ein mildes Aroma und wird exklusiv in der Gastronomie angeboten. Das Stammhaus von Wartec liegt im Kleinbasel, wo heute noch das Restaurant «zum Alten Wartec» steht. Dort wurde 1856 das erste Wartec-Bier gebraut.

[www.wartec.ch](http://www.wartec.ch)



## Wie schmecken natürliche Produkte? Auf der Suche nach dem verlorenen Geschmack

Gemäss Technologie-Transfer-Zentrums Bremerhaven (TTZ) wissen viele Leute nicht mehr, wie natürliche Produkte schmecken.

Das gilt im besonderen Masse für alte Obst- und Gemüsesorten, aber beispielsweise auch für Joghurt: In verschiedenen Tests wurden Konsu-

«Es gibt ein zunehmende Nachfrage nach echten Geschmackserlebnissen.»

menten gefragt, welche Sorten am natürlichsten schmecken – regelmässig schwangen jene Joghurts oben aus, in denen am meisten künstliche Aromen stecken.

Der Markt kennt zwei Trends: Auf der einen Seite immer mehr Angebote von Lebensmitteln zu Niedrigstpreisen, auf der anderen Seite eine zunehmende Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln und echten Geschmackserlebnissen. Das TTZ-Sensoriklabor will nun Projekte starten, um Kindern beim Erlernen von Geschmacksmustern zu helfen. Die Wissenschaftler wollen ausserdem ein Verfahren zur objektiven Geschmacksbewertung mittels exakter Analyse der Inhaltsstoffe entwickeln. Der TTZ-Geschäftsführer erklärt den Hintergrund: «Wenn drei Experten zum selben Wein unterschiedliche Einschätzungen abgeben, dann müssen sich ja zwei bis drei von ihnen irren!»

[www.ttz-bremerhaven.de](http://www.ttz-bremerhaven.de)



■ Konsumenten halten Joghurts mit künstlichen Aromen für «natürlicher».

## Fasnacht für Touristen

Auf die Fasnacht brachte Basel Tourismus in Zusammenarbeit mit dem Fasnachts-Comité eine neue dreisprachige Broschüre für Touristen heraus. Die Publikation enthält Hintergrundinformationen und wertvolle Hinweise für die drei schönsten Tage. Nebst der Distribution an auswärtige Gäste vor Ort wird die Fasnachtsbroschüre auch im Ausland eingesetzt.



Die Basler Gastronomie  
auf einen Klick!

[www.basel-restaurants.ch](http://www.basel-restaurants.ch)



## Hoteliere an der Baselworld



■ Urs Hitz (Basel Hilton Hotel) mit Martin Fergusson (Baselworld)



■ Yvette Thüring (Swissôtel), Max König, Esther Brühwiler (Hotel Basel)



■ Jack Grieder (Engel Liestal), Enrique Marlés und Frank Schindler (Mittenza), Roland Tischhauser (Bad Buben-dorf)

Fotos: Rudi Niescher

## swisshotels.com

Der grösste Online-Hotelführer der Schweiz wurde vor ein paar Monaten neu gestaltet und bietet nun auch Bildillustrationen, Informationen zu Hotelgruppen, meistbesuchten Hotels und Themenhotels. Der Dachverband Hotellerieuisse erneuerte gleichzeitig seine Webpräsenz: Die Hotel & Tourismus Revue ist nun unter htr.ch zu finden, der Verband selbst unter hotellerieuisse.ch.

# Inakzeptable Vorschläge Werbeverbot für Dickmacher?

**Die Fettsucht grassiert: Laut seriösen Schätzungen ist rund ein Fünftel der heutigen Zehnjährigen zu dick. Deshalb fordern im Ernährungsbericht des Bundes namhafte Experten energische Massnahmen gegen Übergewicht. Ein nachvollziehbarer Gedanke, doch leider wird über das Ziel hinaus geschossen.**

Medien sollen zwangsverpflichtet werden, bei Gesundheitskampagnen mitzumachen. Werbung für dick machende Nahrungsmittel soll verboten, diejenige für potentielle Dickmacher mit einer Sondersteuer belegt werden. Und all

**«Nach Tabak und Alkohol sind nun die Lebensmittel an der Reihe.»**

dies sei «ohne langwierige Vernehmlassung und ohne Berücksichtigung von Lobby-Interessen» zügig umzusetzen. Die betroffenen Branchen haben also nichts zu sagen. Ein solches Vorgehen mutet unschweizerisch an.

Nach Tabak und Alkohol sind nun die Lebensmittel an der Reihe: Einmal mehr wollen gewisse Kreise die Verantwortlichkeit für individuelles Handeln auf die Werbebranche abwälzen, weil die Konsumenten angeblich nicht fähig sind, selber vernünftige Entscheidungen zu treffen. Die armen Bürger sollen von der bösen Wirtschaft geschützt werden. Kein Wunder, dass immer mehr Leute den Fehler für eigenes Verhalten bei anderen suchen! Werbeverbote für legale Produkte haben in einem liberalen Staat nichts verloren.



■ Behörden nehmen Übergewichtige ins Visier: Mozart soll nicht mehr für Schokolade werben.

## baizer.ch/aktuell

**Stets auf dem Laufenden mit unserem elektronischen Newsletter!**

Bereits profitieren über 700 Hoteliers und Wirte von unserem Angebot.  
Interessiert? Ein kurzes Mail an [ebneter@baizer.ch](mailto:ebneter@baizer.ch) genügt.



Stellenbörse für die Schweizer  
Gastronomie und Hotellerie

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

# Zu wenig Zeit für das Kerngeschäft Bürokratischer Irrsinn

**Die zunehmende Regulierungsdichte macht zu schaffen: Der administrative Aufwand hat sich in den letzten zwei Jahrzehnten dramatisch erhöht. Ein durchschnittlicher Gewerbetreibender wendet heute über fünfzig Stunden pro Monat auf, um den Bürokras für die Behörden zu erledigen.**

Die Vorschriftenflut ist gewaltig: Pro Jahr schaffen die eidgenössischen Behörden fast 5000 Seiten neue Gesetzestexte (vor zwanzig Jahren waren es drei Mal weniger). Hinzu kommen etwa 800 Amtserlasse der Bundesbehörden sowie kantonale und kommunale Vorschriften.

1970 beschäftigte Basel-Stadt 10'500 Staatsangestellte, heute sind es 16'000, inklusive Universität und Kinderspital sogar 18'000. Die Mitarbeiterzahl der öffentlichen Hand stieg also um 70%, während die Bevölkerung um einen Fünftel von 230'000 auf 180'000 schrumpfte.

Die Gesetzesflut macht es notwendig, dass immer mehr staatliche Stellen bewilligen, inspizieren, abrechnen und verwalten. Es ist an der Zeit, dass KMUs weniger belastet und belästigt werden, damit sie sich wieder vermehrt um ihr Kerngeschäft kümmern können. An manchen Tagen geben sich

die Beamten beinahe die Klinke in die Hand – und nur gerade der Vollzugsnotstand verschont die Unternehmer vor noch grösserem Zeitaufwand.

Der Staat weitet seine Machtbefugnisse immer mehr aus und erschwert damit das Wirtschafts-

**«Der Staat weitet seine Machtbefugnisse immer mehr aus.»**

leben. Die Handels- und Gewerbefreiheit und letztlich die Freiheit des Bürgers nehmen ab. Zugunommen hat aber nicht nur der amtliche Wahnsinn, sondern auch der bürokratische Verkehr mit Banken, Versicherungen und Gewerkschaften. Selbstverständlich ist nicht jeder Behördenkontakt sinnlos. Und kaum ein Wirt hat gleich mit allen Amtstellen zu tun. Dennoch wurde die zumutbare Grenze überschritten.



■ So darf es nicht weiter gehen: Mit fast jedem neuen Gesetz kommen neue administrative Arbeiten.

## Volksinitiative «Stopp der Vorschriftenflut!»

Der Gewerbeverband Basel-Stadt lancierte kürzlich eine kantonale Volksinitiative zum Abbau von kostentreibenden behördlichen Vorschriften. Die unzähligen Auflagen, Verfahren, Bewilligungen und Formulare kosten die Schweizer Unternehmer gemäss eines bundesrätlichen Berichts sieben Milliarden Franken pro Jahr, was 2% des Bruttoinlandsprodukts oder 22'000 Franken pro Betrieb entspricht. Die Initiative «Stopp der Vorschriftenflut» fordert einen «KMU-Rat», welcher bestehende und neue KMU-relevante Erlasse auf Umsetzbarkeit und Notwendigkeit hin überprüfen soll. Eine ähnlich lautende Initiative wurde 2005 vom Baselbieter Stimmvolk mit 86 Prozent Ja-Anteil angenommen.

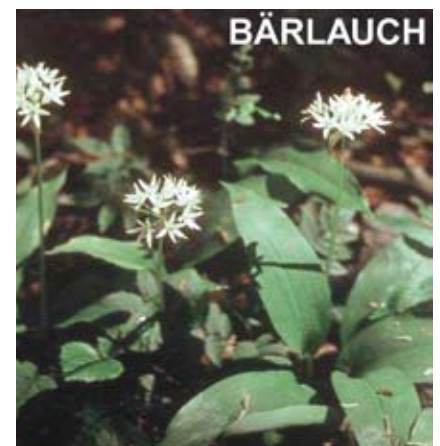
Eine Umfrage des Gewerbeverbands hatte ergeben, dass 71% der Unternehmen den staatlich angeordneten Administrationsaufwand als übermässige finanzielle und zeitliche Belastung betrachten.

Immer neue Vorschriften, Verordnungen und Erlasse würgen das Wachstum im Gewerbe ab: Kleinbetriebe (also 96% aller Unternehmen) sind besonders stark betroffen, weil die Last oft nicht an Spezialisten verteilt werden kann.

[www.kmu-channel.ch](http://www.kmu-channel.ch)

## Verwechslungsgefahr von Bärlauch

Bärlauch erfreut sich wachsender Beliebtheit und wird vor allem für Suppen, Saucen und Salat verwendet. Immer mehr Menschen ziehen im Frühling in die Wälder, um das herzhaft Lauchgewächs selber zu sammeln. Obwohl der knoblauchähnliche Geruch ein typisches Kennzeichen ist, wird Bärlauch immer wieder mit giftigen Doppelgängern wie Maiglöckchen oder Herbstzeitlose verwechselt. Das führt regelmässig zu schweren Vergiftungen. Zerreiben Sie deshalb ein Blatt zwischen den Fingern. Tritt kein Knoblauchgeruch auf, lassen Sie das Kraut stehen und reinigen Sie sofort Ihre Hände! Wenn Sie auf Nummer Sicher gehen wollen, beziehen Sie Bärlauch am besten bei Ihrem Gemüsehändler.



■ Vorsicht Vergiftungsgefahr!

## Basel.com

Basel Tourismus hat kürzlich alle Rechte an der Domain [www.basel.com](http://www.basel.com) erworben. Verhandlungen mit dem ursprünglichen Besitzer der Internetadresse konnten erfolgreich abgeschlossen werden. Bis auf weiteres wird [basel.com](http://basel.com) auf [baseltourismus.ch](http://baseltourismus.ch) umgeleitet.



Versicherungen  
für das Gastgewerbe

[www.baizer.ch/versicherungen](http://www.baizer.ch/versicherungen)



## Der Basler Cafetier

Unser Info-Magazin «à la bâloise» wird auch an die Nordwestschweizer Mitglieder des Schweizer Cafetier-Verbands verschickt. Hier finden Sie aktuelle Informationen der Basler Cafetiers.



### Tee als Stiefkind

Tee gewinnt in der Schweiz langsam an Boden, wird aber in vielen Gastbetrieben vernachlässigt. Dabei liesse sich bereits mit der Umstellung der Beutel viel erreichen. Herkömmliche Papierbeutel enthalten oft «Dust», also lediglich feines Teepulver. Vor allem bei subtilen Teesorten besteht die Gefahr, dass die Zellulose, der Leim und die Bleichmittel den ursprünglichen Geschmack verfälschen. Dem gegenüber sind Kunstseide-Beutel geschmacksneutral und etwas grösser, sie enthalten meistens höherwertige Qualitäten wie «Broken» oder «Ganzblatt». Offene Tees bieten sicherlich die beste Qualität, sind aber wegen des aufwendigen Handlings nicht für alle Betriebe geeignet. Mit einem schönen Tee-Angebot können Kaffeehäuser zusätzliche, vermehrt auch jüngere Gäste ansprechen.

Nur gerade auf 250 Gramm beläuft sich der Pro-Kopf-Konsum von Tee in der Schweiz. Der Grüntee-Boom lässt langsam nach, während aromatisierte Tees auf dem Vormarsch sind. Grosses Wachstum weisen Kräuter- und Früchteinfusionen auf, wobei Klassiker wie Pfefferminz und Hagebutten immer noch weit vorn liegen.



■ Nicht nur die Auswahl an Tees ist wichtig, sondern auch dessen Präsentation.



Schweizer Cafetier-Verband  
Bleicherweg 54, 8039 Zürich  
Telefon 01 201 67 77  
Fax 01 201 68 77  
info@cafetier.ch  
www.cafetier.ch

# Chinesen träumen von der Schweiz

**Die Schweiz steht weit oben auf der Wunschliste von chinesischen Touristen. Das geht aus einer Studie der Fachhochschule Salzburg hervor. Unser Land hat sich in China bisher vor allem als Wintersport-Destination positionieren können, aber auch die Landschaft und Uhren werden als Besuchsgründe genannt, während Österreich vor allem mit Musik und Kultur identifiziert wird.**

Das beliebteste und bisher am öftesten besuchte Reiseland der Chinesen ist Frankreich. Für die Chinesen üben vor allem die «Romantik» und die «Mode» eine magische Anziehungskraft aus. Frankreich ist auch das bekannteste Land Europas: Knapp 70% der Probanden nennen es spontan. Danach folgen Grossbritannien, Deutschland und Italien. Die Schweiz liegt mit 31% auf Platz fünf, noch vor Spanien und Österreich.

**«Für Millionen von Menschen steigen die Chancen, sich eine Europareise leisten zu können.»**

Jeder dritte Chinese nennt das Fehlen finanzieller Mittel als Haupthindernis für eine Europareise. Der potentielle chinesische Urlauber ist grösstenteils zwischen 20 und 39 Jahre alt. Diese Bevölkerungsschicht wird vom Anstieg des Wohlstandes in den nächsten Jahren stark profitieren: Für Millionen von Menschen steigen dadurch die Chancen, sich eine Europareise leisten zu können.

Auch Zeitmangel hindert viele an einer Reise nach Europa. Dieses Hindernis wird zwar mittelfristig nicht abnehmen, weil die meisten Reisewilligen unter 40 Jahre alt sind. Es wird aber ein Riesenboom einsetzen, wenn diese Bevölkerungsschichten in drei Jahrzehnten das Pensionsalter erreichen!

Weil das Thema Sicherheit für Chinesen ausserordentlich wichtig ist, ergeben sich für die Schweiz einmalige Chancen.

Chinesen auf Reisen haben besondere Erwartungen an ein Hotel. Zu den wichtigsten Ausstattungskriterien zählt «heisses Teewasser im Zimmer» (eine Thermoskanne genügt). Hygieneartikel (Kamm, Zahnbürste) werden ebenfalls erwartet. 41% der Chinesen wünschen sich eine Klimaanlage im Zimmer. Hoteliers sollten deshalb klar kommunizieren, dass eine solche bei uns in der Regel nicht erforderlich ist. Chinesisches Frühstück und Esstättchen sowie Reiseinformationen und eine Speisekarte auf chinesisch sind weitere Kriterien, welche in der gehobenen Hotellerie vorausgesetzt werden.

China stellt die hinter den USA die zweitgrösste Online-Community! Internet ist das wichtigste Informationsmedium für Auslandsreisen und wird von 54% der Befragten zur Reisevorbereitung genutzt. Gebucht werden Auslandsreisen jedoch vorwiegend im Reisebüro. Bei der Aufbereitung touristischer Websites sind multimediale Inhalte zu vermeiden, weil noch mehr als die Hälfte der chinesischen Internetnutzer eine Wählverbindung benützt.

[www.fh-salzburg.ac.at](http://www.fh-salzburg.ac.at)



■ Der chinesische Markt ist im Moment noch sehr auf Gruppenreisen eingestellt.

Die Basler Hoteliers  
auf dem Internet

[www.basler-hoteliers.ch](http://www.basler-hoteliers.ch)

## Umzonung könnte Mietrecht aushebeln

# Enteignung des Stadtcasino-Wirts?

**Das alte Stadtcasino soll bereits im nächsten Jahr abgerissen und durch einen spektakulären, 25 Meter hohen Neubau von Zaha Hadid ersetzt werden. Auch wenn Heimatschutz und einige Architekturkritiker Bedenken äussern, begrünnen wir es doch, dass unsere Stadt eine weitere Sehenswürdigkeit erhalten soll. Unsere Abklärungen betreffend der Restauration im Stadtcasino werfen allerdings Fragen auf.**

Auf Nachfrage teilte uns die Gastrag, zu welcher die Betriebsgesellschaft KOB AG gehört, mit, dass der Mietvertrag für die diversen Gastronomiebetriebe im Stadtcasino noch nicht gekündigt wurde. Das erstaunt sehr, ist doch im Grundbuch ein Mietvertrag bis 2017 eingetragen! Der Wirt bekundete schon mehrmals, dass er den Vertrag erfüllen will, was angesichts von Investitionen in der Höhe von über 12 Millionen Franken nicht verwundert.

Was mögen wohl die Gründe sein, weshalb die Casino-Gesellschaft den Mietvertrag noch nicht kün-

**«Was mögen die Gründe sein, weshalb die Casino-Gesellschaft den Mietvertrag noch nicht kündigte?»**

digte? Weiss sie, dass sie vor Gericht keine Chance hat, ohne riesige Abfindungssummen aus dem Mietvertrag auszusteigen? Oder dauert ihr der Gerichtsweg einfach zu lange? Eine unscheinbare Publikation im Kantonsblatt kurz vor der Fasnacht

nährt den Verdacht, dass die Casino-Gesellschaft einen anderen Weg einschlagen will: Die Pächterin soll mit Hilfe des Staates enteignet werden! Das hätte weitreichende Konsequenzen, müsste die KOB AG doch wohl Konkurs anmelden und 124 Leute ohne Sozialplan entlassen.

Die geplante Umzonung des Casino-Areals in eine «Zone für Nutzung im öffentlichem Interesse» lässt aufhorchen. Weshalb braucht es diese Umzonung überhaupt? Der Musiksaal von 1876 und der Hans-Huber-Saal von 1905 sind bereits in der Schutzzone, die restlichen Gebäudeteile in der Schonzone. Erfolgt die Umzonung, um damit das Mietrecht auszuhebeln und um sich nicht um lästige Bauvorschriften kümmern zu müssen? Ein Blick auf den Zonenplan der Stadt Basel zeigt, dass sich in der «Zone für Nutzung im öffentlichen Interesse» nur Objekte befinden, die vom Staat finanziell getragen werden. Es sind dies unter anderem Schulen, Spitäler, Parkanlagen und das Theater. Soll der Staat den Betrieb des neuen Stadtcasinos subventionieren? Das wären Neuigkeiten für die Öffentlichkeit.

### Billige Tour

In der Zwischenzeit räumte die Casino-Gesellschaft in einer Medienmitteilung ein, dass eine Enteignung «grundsätzlich möglich» sei. Gleichzeitig teilte sie der Öffentlichkeit mit, dass sie dem Pächter eine Entschädigung von gut 6 Mio. Franken zahlen wolle. Unkundigen Personen soll der Eindruck vermittelt werden, dass es sich bei diesem Betrag lohnt, den langfristigen Mietvertrag zu beenden. Das schätzen wir anders ein, betrifft doch ein wesentlicher Teil des Angebots Investitionen, zu welchen die KOB AG verpflichtet war und deren Abgeltung eine Selbstverständlichkeit wäre. Es ist ungeheuerlich, nur schon an die Möglichkeit einer Enteignung zu denken: Die Casino-Gesellschaft ist eine private Institution und nicht Teil der öffentlichen Verwaltung. Folgerichtig ist der Mietvertrag nach den Regeln des Zivilrechts zu beurteilen. Enteignung wäre ein schwerer Verstoss gegen rechtsstaatliche Prinzipien!

### Basel Tattoo 2006

Im kommenden Sommer wartet Basel mit einem ganz besonderen Highlight auf: Vom 26. bis 29. Juli findet auf dem Kasernenareal das erste «Basel Tattoo» statt. Angelehnt an das weltberühmte «Edinburgh Tattoo» wird dazu vor historischer Kulisse eine Arena mit 7000 Sitzplätzen aufgebaut. Während fünf Vorstellungen werden rund 1000 Mitwirkende in professionellen Formationen aus dem In- und Ausland auftreten. Im Vorfeld dieses Grossanlasses gibt es am 22. Juli eine Parade durch Kleinbasel.

[www.baseltattoo.ch](http://www.baseltattoo.ch)



### Werbung an der Autobahn

Basel Tourismus schloss eine Lücke bei der Stadtwerbung und plazierte entlang der Autobahnen A2 und A35 zwei grosse Plakate. Ein weiteres Reklameschild folgt 2008 nach Beendigung der Autobahnsanierung bei der Verzweigung Hagnau. In Zukunft werden so täglich mehrere zehntausend Automobilisten auf die Schönheit der Stadt aufmerksam gemacht. Die Kosten für das Bewilligungsverfahren, die Produktion und Montage der Schilder belaufen sich auf rund 50'000 Franken.



Das Stadtcasino soll bereits nächstes Jahr abgerissen werden. Der Neubau ist wegen seiner Dimensionen und seines Schattenwurfes nicht ganz unumstritten.



# Aha-Effekte

*Etymologie, die Lehre von der Herkunft und Entwicklung der Wörter, ist vielleicht nicht die seriöseste Wissenschaft, doch die Erklärungen vermitteln oft überraschende Einsichten.*

## FOLGE 3: VON GASTSTÄTTEN UND BISTROS

### Restaurant

1765 eröffnete in Paris das Speiselokal «Champs d'Oiseau». Über dem Eingang stand das lateinische Motto: «Venite ad me, omne qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos». Auf deutsch: «Kommt zu mir alle, deren Magen knurrt, und ich will euch wieder herstellen.» Vielleicht geht die Bezeichnung auf einen Suppenverkäufer namens Boulanger zurück, welcher seine kräftigenden Brühen *restaurants* nannte.

### Gaststätte

Die Verdeutschungswelle von 1914 wollte für das gebräuchliche «Restauration» den Ersatzbegriff «Gaststätte» durchsetzen. In der Schweiz klappte das nie, aber auch in Deutschland stiess der Ausdruck wegen «seiner unerträglichen Zischlaute» zunächst auf wenig Gegenliebe. Mit dem *Gaststätten-gesetz* von 1931 war der Durchbruch aber besiegelt. 1938 wurde dann sogar das Fachmagazin «Der gastronomische Beobachter» in «Die deutsche Gaststätte» umbenannt.

### Bistro

Bereits die napoleonische Armee soll das russische *bystro* (schnell) mit nach Hause genommen haben. Vielleicht haben aber auch die Kosaken, welche 1815 Paris besetzten, mit *bystro* ihren Bestellungen Nachdruck verliehen. Oder stammt das Wort von Emigranten, die nach der Oktober-Revolution nach Frankreich auswanderten? Als den Aristokraten die Rubel ausgingen, zogen sie von den eleganten Restaurants in die kleinen Bistros.

### Beiz

Das Wort stammt vom hebräischen *bait* (Haus) und kam über das Jiddische zu uns. «Kneipe» ist eine Verkürzung von Kneipschenke: Sächsische Studenten bezeichneten damit im 18. Jahrhundert schlechte Wirtsstuben. «Pinte» geht zurück auf ein altes Flüssigkeitsmass, welches in England heute noch gebräuchlich ist.

### In der nächsten Ausgabe:

- Wieso «Mangos» immer unreif sind
- Bananen aus dem Kongo
- Ein «Königsapfel» namens Ananas

# Gemeinsames Standortmarketing

Mit dem Claim «Basel – Mehr als 90 Minuten» nehmen die beiden Basel die Vorbereitungen für die «Euro 2008» in Angriff. Im St. Jakob-Park werden insgesamt sechs EM-Spiele ausgetragen, womit unsere Stadt zweitwichtigster Austragungsort ist. Vor und während des Anlasses treten die beiden Halbkantone gemeinsam auf, um einen möglichst grossen Nutzen aus dem Fussballturnier zu ziehen. Für eine umfassende Information rund um die Euro in Basel wurde ein Internetportal eingerichtet.

[www.euro08.basel.ch](http://www.euro08.basel.ch)



■ Stadt und Land spannen zusammen.

**FELDSCHLÖSSCHEN 2.4**

**Neu!**

**Richtiges Bier mit halb so viel Alkohol.**

**FELDSCHLÖSSCHEN 2.4**



Gastgewerbliche  
Liegenchaftenbörse

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

# Basler Hotellerie verbessert Auslastung

**Die Basler Tourismusstatistik 2005 zeigt gegenüber dem Vorjahr eine Abnahme der Logiernächte um 2.2%. Mit 785'388 Hotelübernachtungen wurde jedoch das zweithöchste Resultat seit Einführung der Tourismusstatistik erzielt. Erfreulich ist, dass die Auslastung der verfügbaren Zimmer von 57 auf 58.9% gestiegen ist. Die durchschnittlich erzielten Zimmerpreise dürften hingegen eher leicht gesunken sein.**

O bwohl im langjährigen Vergleich auch von April bis Oktober hohe Übernachtungszahlen registriert wurden, lagen sie unter den Spitzen-

**«Die Auslastung der verfügbaren Zimmer stieg auf 58.9%.»**

werten des Vorjahres, welche die beliebte Tutan- chamun-Ausstellung mit sich brachte. Gegenüber 2003 zeigt sich aber für elf von zwölf Monaten ein deutlicher Aufwärtstrend.

Das erfreuliche Ergebnis ist unter anderem auf den dichtgedrängten Messe- und Kongresskalender

zurück zu führen. Eine grosse Rolle dürften auch das reiche Kulturangebot, die Anstrengungen von Basel Tourismus zur Belebung der Wochenenden und die zusätzlichen Frequenzen am EuroAirport gespielt haben. Das zeigt sich besonders deutlich beim Anstieg der touristischen Nachfrage aus Spanien, wo ein regelrechter EasyJet-Effekt eintrat. Neben der Schweiz bleiben Deutschland, die USA und Grossbritannien die wichtigsten Herkunftsländer. Am meisten Übernachtungen wurden im Juni erzielt, am wenigsten wie üblich im messelosen Juli. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste stieg von 2.01 auf 2.05 Nächte.

## Logiernächte-Millionär

1 Million Hotelübernachtungen pro Jahr – das gilt unter Experten als Mindestgrösse für die effektive internationale Vermarktung einer Destination. Basel-Stadt kommt auf fast 800'000. Zählt man aber die Übernachtungen im französischen Grenzgebiet um Saint-Louis (190'000), im unteren Baselbiet (130'000), in Lörrach (73'000) und Weil am Rhein (107'000) hinzu, kommt man auf 1.3 Millionen Logiernächte. Ein sehr grosser Teil davon wird wohl von der Marke «Basel» generiert.

## Gute Aussichten

Der Städtetourismus boomt und Experten gehen von weiterem Wachstum aus. Billig-Airlines spielen bei dieser Entwicklung eine wichtige Rolle, weil sie City-Reisen erschwinglicher machen. Zum Glück erkennt auch Schweiz Tourismus die Bedeutung der Städte, wie die Kampagne «Arts & Architecture» belegt. Städte sind «Türöffner» für das ganze Land: Wer Zürich, Basel oder Genf besucht, will beim nächsten Mal die Umgebung kennen lernen. Eine Chance für Städte mit hochstehendem Kulturangebot und guten Flugverbindungen: Nach zahlreichen Besuchen in grossen Metropolen werden immer mehr Leute neugierig auf Neues. Neben Städten in Osteuropa wird auch Basel davon profitieren.

Top 10 Märkte	Logiernächte	Veränderung zu 2004	Marktanteil in Basel	Durchschnitt Schweiz
Schweiz	239'555	-1.8%	30.5%	44.5%
Deutschland	145'308	-3.1%	18.5%	16.9%
USA	76'604	+3.3%	9.8%	4.5%
Grossbritannien	71'301	-7.0%	9.1%	6.2%
Italien	38'481	-6.2%	4.9%	3.1%
Frankreich	28'794	-2.8%	3.7%	3.7%
Niederlande	18'665	-3.9%	2.4%	2.5%
Spanien	16'321	+21.7%	2.1%	1.1%
Österreich	12'702	+1.1%	1.6%	1.0%
Japan	11'486	+6.2%	1.5%	1.8%

Gewinner 2005	LN-Plus zu 2004
Spanien	2914
USA	2401
Irland	1542
Israel	736
Japan	669
Hongkong	495
Verlierer 2005	LN-Minus zu 2004
Grossbritannien	5384
Deutschland	4688
Schweiz	4425
Italien	2543
Belgien	1286
Frankreich	839

Quelle: Statistisches Amt Basel-Stadt  
Berechnungen: WVBS



Der Trend zeigt klar nach oben. Nur von April bis Oktober 2005 (Tutan- chamun) konnte der Vorjahresrekord nicht gebrochen werden.



## Im Zeichen der Kirche

«Das Bistum Basel von der Christianisierung bis ins Mittelalter» – so lautet der Untertitel einer Ausstellung im Museum Kleines Klingental. Archäologische Funde und historische Dokumente beleuchten die bewegte Vergangenheit der Diözese. Erste Zeichen des Christentums finden wir bereits in spätrömischer Zeit. Die allmähliche Christianisierung weiterer Gebiete im Frühmittelalter kann am Beispiel verschiedener Kirchen und Friedhöfe verfolgt werden. Geschichte und Geschichten von Bischöfen, Arbeiterinnen, Heiligen und Kaiserinnen, von Gewerbekanaln und Verhüttungsöfen...

[www.mkk.ch](http://www.mkk.ch)



## Surfende Küchenchefs

Die deutsche Fachzeitschrift «Küche» hat 200 Küchenchefs über ihre Internetnutzung befragt. Resultat: Fast 90 Prozent sind täglich online, 55 Prozent organisieren einen Teil des Einkaufs via Web. Über die Hälfte der Küchenmanager ist mehrmals täglich online, vor allem um E-Mails zu sichten und Informationen über Produkte, Hersteller und Fachthemen abzurufen. Nur zwei Prozent gaben an, das Internet nie zu nutzen.

## Mobile Bars

Appiccino heissen mobile Prosecco- und Espresso-Bars in Berlin. Oldtimer von Piaggio – in Italien Ape (Biene) genannt – wurden zu diesem Zweck umgebaut. Die Dreiräder aus den 60er-Jahren kommen bei Messen und Events zum Einsatz.

[www.appiccino.de](http://www.appiccino.de)



## Entscheidungskriterien von Geschäftstouristen

# Sauberkeit, Service, Lage

**Aufgrund welcher Kriterien entscheiden sich Geschäftsleute für ein bestimmtes Hotel? Die Allgemeine Hotel- und Gaststättenzeitung liess 100 professionelle Hotelnutzer interviewen.**

An vorderster Stelle stehen Sauberkeit und Service. Wichtig sind auch eine zentrale Lage, geräumige Zimmer, ein gutes Frühstück und das

Komfort, zu hohe Preise und mangelnde Sauberkeit. Wegen einer schlechten Lage wechselt kaum jemand das Hotel, wenn die anderen Qualitätsmerkmale stimmen.

**«Einzelhotels haben nur mit überdurchschnittlichem Service eine Chance.»**

Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Hauptgründe, weshalb Geschäftsreisende ein bestimmtes Hotel nicht mehr aufsuchen: Schlechter Service, fehlender

Für Kettenhotels hingegen gilt: Standort schlägt Marke! Die grossen Player sind gefordert, ihre Markenstandards offensiv weiter zu entwickeln. Einzelhotels haben nur eine Chance, wenn sie überdurchschnittlichen Service und einen unverwechselbaren Auftritt bieten.

[www.aghz.de](http://www.aghz.de)



■ Bei Kettenhotels spielt die Lage eine besonders wichtige Rolle.



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](http://www.baslerwasser.ch)



Die Basler Hoteliers  
auf dem Internet

[www.basler-hoteliers.ch](http://www.basler-hoteliers.ch)

# Feldschlösschen saniert historischen Felsenkeller

Feldschlösschen hat den in der «Enge» zwischen Rheinfeldern und Magden gelegenen Felsenkeller, wo einst Eis und Bier gelagert wurden, saniert. Der Keller spielt in der Geschichte der Brauerei eine wichtige Rolle. Er wurde von der Gründerfamilie Roniger 1868 gebaut, als diese noch in der Sonne in Magden Bier braute. Der Keller ist 16 Meter tief, bis zu sechs Meter breit und im Scheitel drei Meter hoch. Er hat offenbar viel gekostet, ist doch folgendes Zitat von Theophil Roniger über-

liefert: «Das Geld, das ich damals erwarb, habe ich in der Enge vergraben.»

Felsenkeller hatten im 19. Jahrhundert für die Brauereien eine enorme Bedeutung. Bevor Kältemaschinen erfunden wurden, mussten sie im Winter jeweils Eis aus speziell angelegten Weihern pflügen, um es anschliessend in Kellern zu lagern.

[www.feldschloesschen.com](http://www.feldschloesschen.com)



■ Wie vor 130 Jahren: Fuhrmänner mit Bierfässern.

## Flaggschiff der Basler Hotellerie

Am 20. März wurde das ehemalige Hotel Drei Könige unter dem Namen «Les Trois Rois» nach ausgedehnten Umbau- und Erweiterungsarbeiten wieder eröffnet. Das Luxushaus sieht nun praktisch gleich aus wie in seinem ursprünglichen Baujahr 1844. Das Hotel verfügt über 101 Zimmer und Suiten, Tagungsräume, zwei Restaurants und einen grossartigen Ballsaal.

[www.lestroisrois.com](http://www.lestroisrois.com)



## Gambrinus geschlossen

Eine weitere Basler Traditionsbaiz ist verschwunden: Nach über 100 Jahren schloss die Brasserie Gambrinus Ende März für immer ihre Pforten. Die Firma Warteck Invest AG will die Liegenschaft an der Falknerstrasse anderweitig nutzen. Die «Gambiross»-Gastgeber Isabelle und Ismaël Bouarasse-Segesser übernehmen im Mai 2006 das Restaurant Schnabel am Rümelinsplatz.



# Superstark!

Tel. 0 800 816 816 [www.oekk.ch](http://www.oekk.ch)



**O'KK**  
Öffentliche Krankenkassen  
Schweiz

**Jung und unkompliziert.**

> Stellen suchen.

> Stellen anbieten.

> Kostenlos.

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)



## Kücheninstruktoren tagten

Jedes Jahr beginnen in Basel-Stadt 70 bis 80 junge Leute eine Kochlehre. Die sogenannten überbetrieblichen Kurse werden von Gerhard Rittler geleitet. Er kann auf zehn kompetente Instruktoren zurück greifen. Die Fachleute treffen sich regelmässig, um die Kurse zu optimieren und Erfahrungen auszutauschen. Gerade wurden alle Lehrmittel dem neuen «Pauli» angepasst.

[www.hotelgastro-basel.ch](http://www.hotelgastro-basel.ch)



Die Kücheninstruktoren treffen sich einmal jährlich zum Erfahrungsaustausch.

## «Basel gniesst»

Vom 21. Juni bis 17. September 2006 findet wiederum das Gourmet-Festival «Basel gniesst» statt. Der «Ordre des Gourmets Suisses» bietet der Gastronomie der Nordwestschweiz bereits seit 1998 eine sympathische und zugleich wirkungsvolle Plattform während den Sommermonaten. Gemäss Johannes Tschopp vom Gasthof zum Goldenen Sternen soll die Vielfalt, das Innovationspotential und der qualitativ hohe Standard der regionalen Gastronomie verdeutlicht werden. An der Gemeinschaftsaktion beteiligen sich über 20 Gastbetriebe.

## Nachtbetriebe aufgepasst!

Gemäss neuem Gastgewerbegesetz gilt in Basel-Stadt eine Polizeistunde von 1 bis 5 Uhr, am Freitag und Samstag von 2 bis 5 Uhr morgens. Wer generell länger offen halten will, braucht eine Bewilligung! Bestehende Nachtbetriebe haben noch eine Frist bis Ende Mai 2006, um ein schriftliches Gesuch einzureichen (an das Bauinspektorat, Rittergasse 4, 4001 Basel). Wird dies versäumt, verliert die altrechtliche Bewilligung ihre Gültigkeit.

# Politik gegen das Gastgewerbe

In einem offenen Brief an die beiden Basler Regierungen setzten sich 66 Kantonsparlamentarier für ein generelles Rauchverbot in Gaststätten ein. Bedenklich ist, dass auch zahlreiche Mitglieder bürgerlicher Parteien ordnungs- und wirtschaftspolitische Aspekte völlig ausblenden und alles der

«Religion Gesundheit» unterordnen. Offenbar ist es nicht mehr üblich, Güterabwägungen vorzunehmen: Werte wie Freiheit, Eigenverantwortung, Tradition, Geselligkeit oder Arbeitsplatzsicherheit werden nicht berücksichtigt. Echte Liberale gibt es halt noch wenige. Dafür um so mehr Staatsgläubige...

<b>Basel-Stadt</b>	Widmer Ruth	Morel Etienne
<b>Bündnis</b>	<b>SVP</b>	Schoch Philipp
Haeberli Karin	Braun Désirée	Wiedemann Jürg
Labhardt Lukas	Casagrande Toni	<b>SD</b>
Lachenmaier Anita	Nägelin Lorenz	Blatter Margrit
Pfister Annemarie	Rutschmann Eduard	Hammel Urs
Wüthrich Michael	<b>VEV</b>	Keller Rudolf
<b>DSP</b>	Joerg Urs VEW BS	<b>SP</b>
Maurer Stephan	Pfeifer Annemarie VEW BS	Abt Simone
<b>CVP</b>	Schmutz Matthias VEW BS	Aebi Heinz
Schai Helen	Stohrer Dieter VEW BS	Brassel Ruedi
<b>FDP</b>	Von Bidder Annemarie VEW BS	Fankhauser Pia
Heuss Christine	<b>Basel-Land</b>	Fuchs Bea
Locher Christine	<b>CVP</b>	Halder Jacqueline
Ullmann Emmanuel	Bachmann Rita	Helfenstein Andreas
Stürm Rolf	Gorrencourt Christine	Degen Jürg
<b>SP</b>	Schneider Elisabeth	Hintermann Urs
Amstad Hermann	Schuler Agathe	Jäggi Ursula
Banderet-Richner Susanna	<b>EVP</b>	Marbet Annemarie
Berger-Coenen Maria	Augstburger Elisabeth	Meschberger Regula
Bollinger Andrea	Rohrbach Paul	Münger Daniel
Camlibel Ugur	<b>FDP</b>	Rudin Christoph
Engeler Roland	Richerich Rolf	Rüegg Martin
Goepfert Jan	Van der Merwe Judith	Schmied Elsbeth
Kanber Hasan	Wenk Daniel	Svoboda Paul
König-Lüdin Dominique	<b>Grüne</b>	Ziegler Röbi
Küng Peter	Göschke Madlaine	<b>SVP</b>
Heilbronner Brigitte	Martin Sara	Straumann Dominik
Saner Martina		

# Die Geschichte der Basler Gastronomie

Mario Nanni, der Archivar des Wirtverbandes Basel-Stadt, hat in akribischer Arbeit die faszinierende Geschichte der Basler Gastronomie von 354 nach Christus bis heute aufgearbeitet. Entstanden ist ein einzigartiges Werk, das in der Sammlung der Basler Stadtgeschichte eine Lücke schliesst. Das Buch ist illustriert mit über 250 Fotos und Dokumenten, die zu einem grossen Teil noch nie veröffentlicht wurden. Es bietet unter anderem Anekdoten, Einblick in die Gastronomiekultur, die Verbandsgeschichte und Aufnahmen vergangener Zeiten.

Mario Nanni  
Die Geschichte der Basler Gastronomie  
ISBN 3-7245-1363-1 / CHF 68  
Friedrich Reinhardt Verlag / [www.reinhardt.ch](http://www.reinhardt.ch)



Jahrzehnte vor der Igeho: Küchenmannschaft der «Fachaussstellung für das Gastwirts-Gewerbe», welche 1921 vom Wirtverband Basel-Stadt organisiert wurde.

# Lebensmittelallergien nehmen zu Wenn die Milch zum Feind wird

**Ein Schulmädchen erleidet einen Kreislaufzusammenbruch, nur weil es ein Stück Käse berührt. Ein Junge kann nicht mehr richtig atmen, weil nebenan ein Klassenkamerad einen Schokoriegel mit Nüssen isst. Horrorszenarien? Nein, zunehmend aktuell und vielleicht schon bald Alltag.**

Immer mehr Kinder zeigen starke allergische Reaktionen auf gewisse Lebensmittel. Bei den potentiell lebensgefährlichen Allergien stehen Krustentiere und Erdnüsse im Mittelpunkt. In Amerika wird deshalb die Nationalspeise Erdnussbutter seit einigen Jahren als lebensgefährlich eingestuft. Viele Fluglinien haben sie ganz von ihrem Speiseplan gestrichen.

Rund 6 Prozent der amerikanischen Kinder leiden unter einer mehr oder weniger schlimmen Lebensmittelallergie. Bei den Erwachsenen sind es nur etwa 2 Prozent, unter anderem weil sich viele Allergien zumindest teilweise auswachsen. Viele Familien sind es bereits gewohnt, aus Rücksicht auf

**«Das einzige Mittel ist die strikte Kontaktvermeidung mit dem Allergen.»**

ein schwer allergisches Mitglied ihr Leben völlig zu ändern. Die Vorsichtsmassnahmen scheinen Aussehen manchmal absurd und geradezu neurotisch. Beim Einkaufen wird jede Inhaltsliste genauestens studiert, auch wenn das gleiche Produkt schon oftmals zuvor gekauft wurde. Manchmal erkundigen sich besorgte Eltern beim Hersteller nach der genauen Zusammensetzung. Allergieauslöser können aber auch unbemerkt in Lebensmittel gelangen, weil Maschinen zwischen den Produktionsgängen zu wenig gereinigt werden.

Bereits gibt es erste Fabriken, die gewisse Anlagen exklusiv für Produkte mit Nüssen zu benutzen, um eine Kontamination nussfreier Artikel zu verhindern. Die Zutatenlisten auf abgepackten Lebensmitteln sind schon jetzt so gross, dass man meint,

den Beipackzettel eines gefährlichen Gifts vor sich zu haben. Dabei dürfte nicht zuletzt auch die Angst vor Haftpflichtansprüchen mitspielen. Bereits bringen verschiedene Fabrikanten den Vermerk «kann Nüsse enthalten» auf ihren Packungen an. Chemiker haben Tests entwickelt, um selbst geringste Spuren von Allergenen nachzuweisen.

Manche Betroffene werden paranoid und vermuten hinter jedem Lebensmittel eine Gefahr. Extrem schwere Allergien oder gar Todesfälle sind aber immer noch relativ selten. Jährlich sterben in der westlichen Welt etwa 200 Menschen an einer Lebensmittelallergie. Meistens ist das einzige Mittel gegen eine Allergie die strikte Kontaktvermeidung mit dem Allergen. Das etwas weltfremde Ziel, die totale Kontrolle über unsere Umwelt zu erlangen, ist insofern widersinnig, als dass vielleicht gerade unsere Hyper-Sauberkeit Allergien erst entstehen lässt. Ein Ansatz der Wissenschaft ist es denn auch, Dreck und Bakterien wieder ins Spiel zu bringen, selbstverständlich auf sehr kontrollierte Art. Klinische Versuche mit solchen Impfungen werden unternommen.

Hat die Zunahme der Allergien möglicherweise mit dem grösseren Gesundheitsbewusstsein zu tun? Immerhin ist die westliche Kultur gegenüber Krankheiten jeglicher Art weniger tolerant als früher – und wie bei jedem Leiden kommt mit gesteigerter Wahrnehmung auch ein gewisses Mass an Hypochondrie. Die Versuchung ist gross, ein körperliches Symptom auf etwas zurückzuführen, was wir zu uns nahmen. Viele angebliche Allergien lassen sich aber nicht nachweisen. Ein Anstieg allergischer Reaktionen auf Erdnüsse in den letzten zwanzig Jahren um 95% gilt aber als erwiesen.

## Ein nussfreies Restaurant?

Experten befürchten eine weitere ungebremste Zunahme der Allergien. Dies wird dazu führen, dass eine steigende Zahl von Leuten sich kaum mehr in einem Restaurant verpflegen kann, weil dort der Kontakt mit einem Allergen zu befürchten ist. Für jemanden, der schon das schreckliche Symptom eines anaphylaktischen Schocks und die damit verbundene Todesangst erlebt hat, kann alleine schon der Anblick eines Speiselokals erneute Panik auslösen. Wann eröffnet das erste Allergiker-Restaurant? Ohne Nüsse zum Apéritif, mit nussfreiem Pesto und ohne Erdnussöl zum Fritieren...

## Auskunftspflicht

Gemäss Lebensmittelverordnung müssen Restaurateure mündlich Auskunft geben können, falls ihre Speisen Allergene enthalten. Darunter fallen unter anderem Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Mandeln, Nüsse, Sellerie und Senf. In der Praxis ergeben sich grosse Schwierigkeiten, weil Wirte sich auf die Angaben ihrer Lieferanten verlassen müssen und weil die Gefahr von unbeabsichtigten Vermischungen besteht.



■ Laktose-Intoleranz ist streng genommen keine Allergie, sondern eine Stoffwechselstörung: Bei den Betroffenen fehlt das Laktase-Enzym, welches zur Verdauung von Milchzucker benötigt wird.

DIE BASLER GASTRONOMIE AUF EINEN KLICK!

[www.basel-restaurants.ch](http://www.basel-restaurants.ch)

wird unterstützt von:

Basel+  
Culture Unlimited.

IWB  
WIRTSCHAFTS  
ENERGIE

(mybasel.ch)

FELDSCHLÖSSCHEN  
GETRÄNKE

OKK



Fachbücher,  
CDs und Videos

[www.baizer.ch/shop](http://www.baizer.ch/shop)



## Wirt produziert Musical

Wirt und Tanzlehrer Martin Bandel (Drei Könige, Kleinhüningen) will die lange gehegte Idee eines Musicals verwirklichen. Geplant ist ein Tanz- und Akrobatik-Spektakel mit Nummern aus acht Jahrzehnten – von Charleston und Boogie Woogie bis Rock'n'Roll und Hip Hop.

[www.musical-onkel-sam.ch](http://www.musical-onkel-sam.ch)



■ «Onkel Sam»: Gut zwei Stunden Musik, Gags, Tanz und Akrobatik auf höchstem Niveau.

## 125 Jahre Wirtverband Basel-Stadt

Die Jubiläums-GV findet am 9. Mai 2006 um 16 Uhr im Restaurant L'Escale statt. Am Abend gibt es ein Festbankett mit diversen Attraktionen. Mitglieder und Gäste erhalten die Details rechtzeitig per Post zugesandt.

## Verkaufskurse

Im Februar beschäftigten sich anlässlich eines Motivationsnachmittags 26 Betriebsverantwortliche mit dem Thema «erfolgreich verkaufen». An zwei Ganztageskursen wurden anschliessend 30 Servicemitarbeiter trainiert, wobei auch Videokameras bei Rollenspielen zum Einsatz kamen. Die Erfahrung zeigt, dass mit gut geschultem Personal und professioneller Angebotsplanung die Umsätze in Speiserestaurants locker um 10% gesteigert werden können. Eigentlich erstaunlich, dass ein grosser Teil der Gastronomiebetriebe sich immer noch den Luxus leistet, ihre «Verkäufer» nicht sorgfältiger auszusuchen und besser zu trainieren...

[www.baizer.ch/verkauf](http://www.baizer.ch/verkauf)

## Molekulare Gastronomie

# Alchemie der Aromen

**Kochen hat viel mit Physik und Chemie zu tun: Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass sich Köche mit Wissenschaftlern zusammen tun, um besonders aromareiche Moleküle zu finden. In Küchen, die eher wie Labors aussehen, werden Zubereitungsweisen und Zutatenlisten radikal hinterfragt.**

An der Universität Kopenhagen wurde sogar ein Lehrstuhl für Molekular-Gastronomie geschaffen. Auch wenn vieles übertrieben und

«Grundidee ist die Konzentration auf Geschmackskomponenten molekular ähnlicher Speisen.»

verrückt wirkt: Die Disziplin, welche sich um die wissenschaftliche Analyse von Kochprozessen kümmert, hat den Durchbruch geschafft. Mit den gewonnenen Kenntnissen lassen sich ohne künstliche Zusätze erstaunliche Ergebnisse erzielen.

Zu den bekanntesten Vertretern der molekularen Gastronomie gehört der englische Koch Heston Blumenthal. In seinem Restaurant «The Fat Duck» in der Nähe von London serviert er pochierten Lachs mit Lakritze. Waldmeisterschaum kühlt er in flüssigem Stickstoff. Schottisches Angus-Beef lagert er bis zu hundert Tagen (!) und lässt es bei Niedrigtemperaturen von 52 Grad zehn Stunden im Vakuumbbeutel garen. Weil den Fleischstücken nach dem Garmarathon die Kruste fehlt, greift Blumenthal kurzerhand zum Gasbrenner und flammt sie ab.

Blumenthal betreibt zusammen mit Chemikern und Physikern eine veritable Alchemie der Aromen. Er beschäftigt sich mit Gerüchen, Aromen und Veränderungen der molekularen Konsistenz beim Kochen. Der exzentrische Engländer hat herausge-

funden, dass sich Kaffee und Knoblauch gut verstehen, wenn man letzterem in einem besonderen Destillierverfahren die Bitterkeit entzieht. Flüssige Schokolade verbindet er mit Käse zu einem Dessert. Und da die chemische Basis von Leber mit dem Parfüm bestimmter Blumen korrespondiert, kreierte er eine Gänseleberpastete mit Jasminsauce.

Die Grundidee all dieser ausgefallenen Gaumenfreuden ist die Konzentration auf Geschmackskomponenten von molekular ähnlichen Speisen. Manche Fachleute schütteln ihren Kopf und wehren sich für eine identifizierbare Küche mit frischen Produkten. So wetteuerte kürzlich der 80-jährige Paul Bocuse gegen die «Chemiker» in der Küche: «Das verstehe ich nicht, das geht über meinen Horizont.»



■ Kühlung mit flüssigem Stickstoff: Sieht so die Zukunft des Kochens aus?

Heute trinken wir auf den Frühling.

EINE GROSSE ERRUNGENSCHAFT VON EINEM KLEINEN LAND MIT EINEM GROSSEN BIER.

4% 5.5% VOL.



Die Basler Gastronomie  
auf einen Klick!

[www.basel-restaurants.ch](http://www.basel-restaurants.ch)






# 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 1.80 pro Liter**  
exkl. Mwst

 **Theo Rietschi AG**  
Getränke en gros

**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.

