



baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

UNSERE THEMEN

Bierbrauer vor grossen Herausforderungen	2
Musical «The Lion King» kommt nach Basel	3
Buchungsverhalten dank Eye-Tracking besser verstehen	5
Trend in der Gourmetküche: Regionales mit neuen Zutaten	6
Spektakuläre Gauguin-Ausstellung in der Fondation Beyeler	7
Brandgefährliche Anti-Strassen-Initiative	12
Ungerechtfertigte Beiträge für Swiss Tavolata	13
Grünkohl-Chips statt Pommes?	14

Impressum

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet. Unser Mitglieder magazin baizer.ch (vormals «à la bâloise» und «D'Basler Baizer») erscheint sechsmal jährlich. Die Erstausgabe erschien 1928 unter dem Titel «Der Basler Wirt». Auflage dieser Ausgabe: 1700

Herausgeber
Wirtverband Basel-Stadt
Freie Strasse 82, CH-4010 Basel
Telefon 061 271 30 10, info@baizer.ch

Redaktion
Maurus Ebner, Binningen
ebner@baizer.ch

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

Druck
Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

Schneider Weisse ist in der Schweiz völlig überteuert

Die Feldschlösschen Getränke AG hat als Generalimporteur von «Schneider Weisse» den Fassbierpreis des bayerischen Weizenbiers per 1. September 2014 um 5% auf 4.20 Franken pro Liter angehoben. Zwar ist dies der erste Aufschlag seit 2009, doch unter Berücksichtigung des Euro-Kurses ist er dennoch unverschämt. Statt die happigen Währungsgewinne der letzten Jahre weiterzugeben, wird abgezockt.

Im Jahr 2005, als der Euro noch bei durchschnittlich 1.54 lag, kostete ein Liter Schneider Weisse in der Schweiz 3.49 Franken. Zwei Jahre darauf erfolgte ein Aufschlag auf 3.65, ein Jahr später dann auf 3.80 Franken; dies bei einem etwas höheren Eurokurs von gut 1.60. So weit, so gut.

«Die Preisentwicklung zeigt den Effekt von Bierlieferverträgen.»

Die darauffolgende Preisentwicklung ist ein Skandal. 2009 hatte der Euro auf 1.47 nachgegeben, was Feldschlösschen nicht davon abhielt, den Liter Schneider Weisse auf 4 Franken zu erhöhen. Nun liegt der Euro seit langem bei einem Kurs von 1.20,

im Sommer 2011 sackte er sogar fast auf Parität ab. Dennoch erfolgte nun ein Aufschlag auf 4.20 Franken. Ein Liter Schneider Weisse kostet heute 15% mehr als 2007, obwohl der Euro seit damals um 25% an Wert verlor!

Weit weniger stark hat die Halbliterflasche des gleichen Bieres aufgeschlagen. Sie kostet heute 2.17 Franken und damit immer noch gleich viel wie 2009. Der Preis liegt «nur» 4.8% höher als 2007. Angesichts des schwachen Eurokurses ist allerdings auch dieser Aufschlag nicht im Geringsten gerechtfertigt. Vor dem Hintergrund, dass ein deutscher Wirt für eine Halbliterflasche Schneider Weisse lediglich 64 Cents (77 Rappen) und somit fast zwei Drittel weniger bezahlt, schon gar nicht!



Bild: Deutscher Brauer-Bund

■ Nicht nur Schneider Weisse, sondern auch andere bayerische Weizenbiere wie Franziskaner und Erdinger sind in der Schweiz masslos überteuert.

Fortsetzung von Seite 1 Die unterschiedliche Preisentwicklung zeigt den Effekt von Bierlieferverträgen. Bei Fassbierkunden wird die Exklusivitätsklausel durchgesetzt, während Bezüger von Flaschen einfacher umsteigen können. Zwar gibt es auch hier oft eine Exklusivitätsvereinbarung, doch wird diese in der Praxis nicht so streng durchgesetzt. Zudem kann der Kunde einfacher auf andere Lieferanten ausweichen, zum Teil sogar auf Parallelimporte.

Schneider Weisse	CHF pro Liter Fassbier	CHF pro Flasche 50cl	Eurokurs
Jan 2005	3.49	2.04	1.54
Jan 2007	3.65	2.07	1.61
Jan 2008	3.80	2.11	1.62
Jan 2009	4.00	2.17	1.47
Sep 2014	4.20	2.17	1.21

Biermarkt Schweiz wächst um 1.4 Prozent

Das Braujahr 2013/2014 begann wettertechnisch gesehen vielversprechend. Namentlich der sonnenreiche Frühling 2014 liess positive Erwartungen zu, die aber durch die verregneten Sommermonate getrübt wurden.

Der Biermarkt Schweiz verzeichnete im abgelaufenen Braujahr (Oktober 2013 bis und mit September 2014) eine Zunahme von 1.4 Prozent oder 63'200 Hektoliter Bier auf 4'642'944 hl. Das sind gut 464 Millionen Liter. Der Inlandausstoss der Schweizer Brauereien nahm um 0.3 Prozent auf 3'397'640 hl zu, was einem Marktanteil von 73.2 Prozent entspricht (0.7 Prozentpunkte weniger als im Vorjahr). Die Bierimporte nahmen um 4.3 Prozent zu und beliefen sich insgesamt auf 1'245'304 hl.

Das Wetter ist für den Brauer der beste Verbündete. An warmen Tagen steigt die Lust auf ein frisches

«Die 429 kleinsten Produzenten bringen es zusammen nicht einmal auf 1 Prozent Marktanteil.»

Bier. «Diese Wetterfähigkeit führt aber auch dazu, dass verregnete Monate wie der Juli und August

2014 negative Spuren hinterlassen», erklärt Dr. Markus Zemp, Präsident des Schweizer Brauereiverbandes. Gerade aus diesem Grund werte er das Wachstum von 1.4 Prozent positiv.

Marktführer sind nach wie vor die Braukonzerne Feldschlösschen und Heineken mit einem Anteil am Inlandausstoss von schätzungsweise 48% resp. 25%. Dahinter folgen mit beträchtlichem Abstand die drei grössten Brauereien in Schweizer Hand: Ramseier, Locher und Schützengarten bringen es zusammen auf einen Anteil von rund 16%.

Eine Gruppe von 15 mittelgrossen Brauereien mit einem Ausstoss zwischen 5000 und 40'000 hl hält zusammen einen Anteil von gut 9%. Zu dieser Gruppe gehören unter anderem Falken, Rugenbräu, Boxer, Müller, Sonnenbräu, Egger, Rosengarten, Turbinenbräu, Baarer Bier und Felsenau.

Ausserdem gibt es 24 Brauereien mit einer Jahresproduktion von 1000 bis 5000 hl, die insgesamt aber nur einen Anteil von 1.5% haben. Die 429 kleinsten Produzenten (mit weniger als 1000 hl) bringen es zusammen nicht einmal auf 1 Prozent. Zurzeit sind 473 aktive Braustätten bei der Eidgenössischen Zollverwaltung registriert. 1985 waren es noch gerade 35.



Der Schweizer Detailhandel lässt Eigenmarken zunehmend im Ausland brauen.

Brauer vor grossen Herausforderungen

Die Brauwirtschaft hat beträchtliche Probleme zu meistern. Fast drei von zehn in der Schweiz konsumierten Bieren werden im Ausland hergestellt. 1990 belief sich der Inlandausstoss noch auf 4.18 Millionen Hektoliter. Heute sind es 19 Prozent weniger, obwohl die Bevölkerung seither um über 20 Prozent zugenommen hat.

Sorgen bereiten den Bierbauern auch die Ausführungsverordnungen zu den Swissness-Bestimmungen. Bundesbern möchte die Anrechnung des Wassers als Rohstoff ausschliessen. Die Absicht dahinter ist, Missbrauch zu unterbinden. Mit diesem Lösungsansatz wird das Kind aber mit dem Bade ausgeschüttet, denn Bier besteht zu 90 Prozent aus Wasser.

Wird nun der wichtigste Rohstoff Wasser von der Anrechnung an die Swissness ausgeschlossen, verbleiben in erster Linie Hopfen und Malz. Bei

«Der Bierkonsum in Gaststätten ist rückläufig.»

diesen Zutaten liegt der Selbstversorgungsgrad der Schweiz aber nahezu bei Null! Somit verbleibt kein Kriterium mehr übrig, um ein in der Schweiz gebrautes Bier als schweizerisch auszuloben. Der Brauereiverband kritisiert dieses Szenario als «unhaltbar».

Der Anteil der Importbiere nimmt laufend zu. Ein Grund dafür liegt bei der Verlagerung zum Heim-

konsum. Dadurch werden Bierkäufe vermehrt im Detailhandel getätigt, wo auch ausländische Biere im tieferen Preissegment zu finden sind. Der Bierkonsum in Gaststätten ist rückläufig. Das Rauchverbot hat diese Entwicklung beschleunigt.

Nicht zuletzt fordert das Fernbleiben von Touristen aufgrund des hohen Frankenkurses und des wirtschaftlich angespannten Umfeldes im europäischen Raum die Inlandbrauereien. Der auf hohem Niveau stattfindende Einkaufstourismus komplettiert den Strauss an Herausforderungen.

«The Lion King» kommt nach Basel

Eines der populärsten Musicals der Welt kommt im März 2015 erstmals in die Schweiz: «The Lion King». Die englischsprachige Originalproduktion wird im Musical-Theater Basel das Publikum verzaubern, mit atemberaubenden Masken und Kostümen, bildgewaltigen afrikanischen Rhythmen und der unvergesslichen Filmmusik.

Seit der Uraufführung 1997 in New York nimmt «The Lion King» im Urteil der Kritik und im Herzen des Publikums auf der ganzen Welt einen besonderen Platz ein. Das Bühnenwerk erhielt über siebzig internationale Preise und wurde weltweit von über siebzig Millionen Zuschauern auf sechs Kontinenten gesehen.

«Ein hundertköpfiges Team sorgt für den reibungslosen Ablauf auf und hinter der Bühne.»

In acht Sprachen wurde es übersetzt und ist derzeit am Broadway, auf Tournee in Nordamerika, Grossbritannien und Japan sowie in Hamburg, Madrid, São Paulo und Sydney zu sehen. 23 Sattelschlepper werden notwendig sein, um die spektakuläre Produktion nach Basel zu zügeln, inklusive hunderter Masken und Puppen, einer gigantischen Lichtanlage, beeindruckender Bühnenbilder und über 700 kunstvoll von Hand gearbeiteter Kostüme. Ein hundertköpfiges Team sorgt für den reibungslosen Ablauf auf und hinter der Bühne.

«Diese unvergleichliche Produktion wird das Publikum in der Schweiz zutiefst berühren. Sie hat etwas Magisches und Unbeschreibliches an sich. Wir

sind stolz, dass wir «The Lion King» für ein Gastspiel in der Schweiz gewinnen konnten», so Co-Produzent Freddy Burger.



Bild: Disney

Die Schweiz ist das zwanzigste Land, in dem das Erfolgs musical «The Lion King» Premiere feiern wird.

► WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



Ideal auch als Weiterbildung!



Besuchen Sie einen vierwöchigen Intensivkurs!
Jetzt mit noch strafferem Ausbildungsprogramm.

www.baizer.ch/wirtekurs



Der nächste Kurs

- vom 2. bis 27. März 2015
- Tagungszentrum Oekolampad
Allschwilerplatz, Basel

Preis

- CHF 3500 (inkl. Lehrmittel)

Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18
- guter Leumund
- gute Deutschkenntnisse

Mehr Infos?

- Besuchen Sie unsere Website
www.baizer.ch!
- Oder verlangen Sie Unterlagen und
Anmeldeformular bei unserem Sekretariat:



Wirtverband Basel-Stadt
Freie Strasse 82
CH-4010 Basel
Telefon 061 271 30 10
Fax 061 278 94 90
info@baizer.ch

Gasthof Solbad setzt voll auf Swissness

Im Gasthof Solbad in Schweizerhalle BL isst es sich neuerdings wie wahrscheinlich sonst nirgends in der Schweiz. Was aus der Küche des Traditionslokals am Rheinufer kommt, ist zu 100% aus der Schweiz. Raclette, Fondue und Käseschnitte wird man vergebens suchen - und trotzdem gibt es hierzulande in praktisch keinem Restaurant aus der Küche mehr Schweiz.

Vom Cayenne-Pfeffer aus dem Berner Oberland, über den Verjus als Zitronenersatz aus dem Jura, bis zum kleinsten Gewürzanteil aus allen Kantonen in der Marinade des Fleisches: Ausschliesslich Lebensmittel, welche in der Schweiz gewachsen, hergestellt und verarbeitet wurden. «100% Schweiz» heisst, dass es Spargeln gibt, wenn sie wachsen und dass die Erdbeere eine Erdbeere ist, wenn sie Lust dazu hat.

«Ein paar Konzessionen machen die Betreiber allerdings schon.»

Im Sommer wurde sterilisiert, getrocknet und eingefroren, damit auch im Winter das Angebot vielfältig bleibt. Alles was für die Gäste eingekauft wird, kommt von Lieferanten, die das Konzept genau so toll finden, wie das Team im Solbad selber. «Die nicht nur ein Produkt, sondern eine Geschichte zu verkaufen haben», heisst es dazu in der Pressemitteilung des Gasthofs Solbad.

Auch im Keller ist «100% Schweiz» angesagt: Über 120 verschiedene Weine von den Schweizer Vorzeigewinzern. Laut Fachpresse macht ein Tessiner den besten Bordeaux. Die «Uhrmacher des Weins» produzieren Malbec in Neuenburg. Und der Teufel aus Genf kreiert einen fantastischen Primitivo. Wer die Gesichter hinter diesen und vielen anderen Geschichten sind, findet man im 140-jährigen Weinkeller, in welchen Gäste hinuntersteigen dürfen.

Ein paar Konzessionen machen die Betreiber des Solbads allerdings schon. So kommen die Orangen in der Limonade nicht auch noch aus dem Mixox, oder die Cola-Bohne nicht aus Eglisau. Bei verschiedenen Getränken gibt es Inhaltsstoffe, die in der Schweiz gar nicht produziert werden können. «Es muss sich jedoch um ein Schweizer Produkt mit einmaliger Geschichte handeln», so die Betreiber. Auch bei der Schokolade und beim Kaffee kommen die Inhaltsstoffe natürlich nicht aus der Schweiz.



Auch im Weinkeller des Gasthofs Solbad ist «100% Schweiz» angesagt.

Ibis Styles kommt in den Grosspeter-Tower

Accor hat bei der Grundsteinlegung für den «Grosspeter Tower» die Entwicklung des Hotels «Ibis Styles Basel City» angekündigt. Das Haus wird 186 Zimmer umfassen und Anfang 2017 eröffnen. Erst kürzlich nahmen nebenan ein Novotel und ein Ibis Budget den Betrieb auf. Am Schluss wird Accor auf dem Grosspeter-Areal mehr als 500 Hotelzimmer betreiben.



Illegale Airbnb-Vermietungen

72 Prozent der Airbnb-Angebote in New York in den vergangenen vier Jahren waren nicht rechtmässig. Der Stadt sind durch die Plattform 33 Millionen Dollar verloren gegangen. Dies behauptet eine Untersuchung, die die New Yorker Bundesanwaltschaft in Auftrag gegeben hatte. Offenbar wird die Plattform von kommerziellen Vermietern unterwandert. Grossanbieter sind zwar nur sechs Prozent der gesamten Nutzer, machen aber 37 Prozent des Umsatzes aus. Ein einziger Nutzer hat 272 Wohnungen angeboten und damit 6.8 Millionen Dollar umgesetzt. Alleine durch ihn hat Airbnb gegen 800'000 Dollar an Gebühren eingenommen.

Zehn neue Verbindungen

Mit dem Winterflugplan erweiterte der EuroAirport sein Flugangebot um zehn neue Destinationen. Zu den neuen Verbindungen ab Basel-Mulhouse gehören Bukarest mit Wizzair und Lanzarote mit Easyjet. Erstmals im Winter fliegt Easyjet nach Brindisi, Montpellier, Reykjavik und Larnaka. Hinzu kommt die Wiederaufnahme von London Luton. Zusammengefasst bieten in diesem Winter 25 Fluggesellschaften 70 Destinationen als Direktverbindungen im Linienverkehr an. Das sind rund 550 Abflüge pro Woche.

Buchungsverhalten dank Eye-Tracking besser verstehen

Das «Center for Hospitality Research» der Universität Cornell wirft ein neues Licht auf die Art, wie Kunden online ein Hotel suchen und buchen. Zwei aktuelle Studien verbinden Erkenntnisse des sogenannten «Eye Tracking» mit Tiefen-Interviews. Die Blickerfassung öffnet ein Fenster zu den Gedanken der Konsumenten.

Was schauen Konsumenten auf einer Buchungsplattform genau an? Was denken Sie dabei? Das versucht eine aktuelle Studie zu beantworten. Bisherige Untersuchungen basierten lediglich auf dem Klickverhalten. Breffni Noone und Stephani Robson wählten einen anderen Ansatz. Mit dem Erfassen von Blickbewegungen eruierten sie genauer, was Kunden fixieren und wie sie durch die Seiten navigieren.

«Wir fanden heraus, dass die Leute bei der Durchsicht der Suchresultate sehr stark auf die Hotelna-

«Die Bilder der Hotels scheinen einen gewaltigen Einfluss zu haben.»

men achten. Zudem scheinen die Bilder der Hotels einen gewaltigen Einfluss zu haben», sagt Breffni

Noone, Assistenz-Professorin an der Pennsylvania State University School of Hospitality Management.

Ein nächstes Projekt soll nun zeigen, welche Art von Bildern während der Hotelsuche den grössten Einfluss hat und wie die Benutzer die Preise mit anderen Faktoren abwägen, während sie ihre Auswahl treffen.

In einer zweiten Studie beschäftigten sich die gleichen Autoren mit der Frage, wie Eye-Tracking eingesetzt werden könnte, um weitere Aspekte des Hospitality Managements zu untersuchen. «Es gibt wenig empirische Forschung über das Erleben von Gasträumen», sagt Stephani Robson, Dozentin an der Hotelfachschule Cornell. Eye-Tracking könnte Designern und Marketingleuten Aufschluss darüber geben, was die Aufmerksamkeit der Gäste erregt.

Eye-Tracking ist ein mächtiges Instrument, das nach Meinung der Autoren auch häufiger zum Einsatz kommen sollte, um herauszufinden, wie man ein Hotel oder Restaurant in Online- oder Printmedien am besten präsentiert.

*Breffni Noone und Stephani Robson:
Using Eye Tracking to Obtain a Deeper Understanding of What Drives Online Hotel Choice
Show Me What You See, Tell Me What You Think:
Using Eye Tracking for Hospitality Research
Cornell School of Hotel Administration / The Center for Hospitality Research*



Die Auswertung von Blickbewegungen liefert Hinweise, wie Hotels online am besten präsentiert werden.

Gastro Express

www.gastro-express.ch

Der führende Online-Marktplatz für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche

Regionales kombiniert mit neuen Zutaten

Auch in der internationalen Spitzenküche liegen regionale Produkte im Trend, die mit neuen Zutaten kombiniert werden. Mit viel Fantasie, Experimentierfreude und Perfektion werden Gäste in gehobenen Restaurants mit immer neuen Kreationen überrascht.

Das haben die besten Köche aus aller Welt auf dem kulinarischen Festival «Chefsache» in Köln gezeigt. Sie verarbeiten beispielsweise Wildkräuter und Blüten, die für optische Akzente und ein rundes Geschmackserlebnis sorgen. Manche Restaurants haben sogar eigene Gewächshäuser, um diese Pflanzen anzubauen und sie tagesfrisch servieren zu können.

«Selbst im Dessert kommt immer häufiger Gemüse vor.»

Auch die unkomplizierte Küche ist gefragt, die mit einfachen Zutaten das bestmögliche Ergebnis erzielt. Die Lebensmittel sollen dabei möglichst unverändert auf den Tisch kommen, damit der Eigengeschmack der Produkte im Vordergrund steht.

Ein weiterer Trend ist, Gemüse mit neuen Techniken zu verarbeiten. Es wird geliert, fermentiert, vakuumiert, gefriergetrocknet oder geschäumt. So

kann mit fermentiertem und vergorenem Gemüse ein Fond als Basis für weitere Speisen zubereitet werden.

Selbst im Dessert kommt immer häufiger Gemüse vor. Spitzenköche nutzen neuerdings auch Gemüseteile, die bisher als Abfall angesehen wurden. Beim Rosenkohl etwa sind auch die grossen Blätter und beim Romanesco die Stiele geniessbar. Mit Knolle, Blättern, Schale und Wurzeln der Sellerie lässt sich ein variantenreiches Gericht zaubern.

Selbst «überständiges» Gemüse wird in Szene gesetzt – mit dem Ideal einer nachhaltigen Küche ohne Abfälle. So schmeckt ein in Blüte geschossener Brokkoli ausgezeichnet und zwar nach wildem Spargel. Gleichzeitig werden vergessene Gemüsearten wie etwa die Zuckerwurzel für die Avantgardküche wiederentdeckt.

Heike Kreuz / aid infodienst

Regional liegt im Trend

Immer mehr Konsumenten kaufen Lebensmittel aus der Region. Das ist das Fazit einer repräsentativen Studie der Unternehmensberatung Kearney, für die das Kaufverhalten von 1000 Verbrauchern in Deutschland, Österreich und der Schweiz analysiert wurde.

Mehr als vier von fünf Befragten gaben an, dass sie mehrmals im Monat regionale Lebensmittel einkaufen. 65 Prozent tun dies sogar wöchentlich.

Der Anteil der Kunden, bei denen Regionales mindestens ein Fünftel des Warenkorbs ausmacht, ist im Vergleich zum Vorjahr um 10 Prozent gestiegen.



Bild: Migros

Trotz regionaler Labels bleibt die Herkunft manchmal unklar, so die Studie, da der Begriff Regionalität nicht eindeutig definiert sei.

Digitale Schatzsuche

Für Abenteuerer hat Basel Tourismus etwas Neues auf Lager: Den beliebten «City Treasure Hunt» kann man nun auch mit einer eigens dafür entwickelten App absolvieren. Auf dieser Schatzsuche werden die Teilnehmenden mit Hilfe von GPS auf ihrer mobilen Schatzkarte zu 17 spannenden Orten in Basel geführt, an denen sie Aufgaben lösen müssen. Mit dem dadurch generierten Zahlencode können sie am Ende eine reale Schatztruhe öffnen.



Bild: Basel Tourismus

«Gamification» und der Einsatz mobiler Technologien im Tourismus sind derzeit grosse Trends.

Mehrweggeschirr wird Pflicht

Der Basler Grosse Rat hat ein «Massnahmenpaket für eine verbesserte Sauberkeit und zur Abfallvermeidung» beschlossen. Das kantonale Umweltschutzgesetz sieht nun an öffentlichen Veranstaltungen auf öffentlichem Grund vor, dass nur noch Getränke und Esswaren in befandeter Mehrweggeschirr sowie in befandeten PET-Flaschen verwendet werden dürfen. Dies gilt auch für öffentliche Veranstaltungen auf privatem Grund mit mehr als 500 Personen. Wer Getränke oder Nahrungsmittel zum unmittelbaren Verzehr verkauft, muss während der Öffnungszeiten vor dem Verkaufsort Abfallerimer aufstellen und den Müll auf eigene Kosten entsorgen.

Tänzerinnenstatut wird aufgehoben

Das «Cabaret-Tänzerinnen-Statut» wird per Ende 2015 aufgehoben. Der Bundesrat hat die entsprechende Teilrevision der Verordnung über Zulassung, Aufenthalt und Erwerbstätigkeit beschlossen. Das Statut wurde vor zwanzig Jahren zum Schutz der Artistinnen vor Ausbeutung geschaffen. Der Entscheid des Bundesrates gefährdet den Fortbestand der klassischen Night-Clubs in der Schweiz. Die Lage der Frauen wird sich massiv verschlechtern. Illegale Einwanderung und Erwerbstätigkeit werden zunehmen.

Hochkarätige Gauguin-Ausstellung in der Fondation Beyeler

Mit Paul Gauguin (1848-1903) präsentiert die Fondation Beyeler vom 8. Februar bis 28. Juni 2015 einen der bedeutendsten und faszinierendsten Künstler überhaupt. Als einen der grossen europäischen Kulturhöhepunkte des Jahres 2015 versammelt die Ausstellung rund fünfzig Meisterwerke Gauguins aus den international renommiertesten Museen und Privatsammlungen.

Es handelt sich um die hochkarätigste Ausstellung, die den Meisterwerken dieses wegweisenden französischen Künstlers in den letzten 60 Jahren in der Schweiz gewidmet wurde; in den Nachbarländern fand die letzte grosse Ausstellung vor über zehn Jahren statt. Mit über sechs Jahren Vorbereitungszeit ist dies das bisher aufwendigste Ausstellungsprojekt in der Geschichte der Fondation Beyeler. Entsprechend erwartet das Haus einen Besucherrekord.

Die Ausstellung zeigt sowohl Gauguins vielseitige Selbstporträts, als auch die visionären und spirituellen Bilder aus seiner Zeit in der Bretagne. Vor allem stehen Gauguins weltberühmte, auf Tahiti entstandene Gemälde im Vordergrund. In ihnen feiert der Künstler seine Idealvorstellung von einer unversehrten exotischen Welt auf harmonische Weise. Neben Gemälden präsentiert die Ausstellung auch eine Auswahl geheimnisvoller Skulp-

turen Gauguins, welche die damals schon weitgehend verschwundene Kunst der Südsee lebendig werden lassen.

«Ein solcher Publikumsmagnet fördert den Ruf Basels als Kulturhauptstadt der Schweiz.»

Weltweit gibt es kein Kunstmuseum, das ganz dem Werk Gauguins gewidmet ist, daher kommen die kostbaren Leihgaben aus 13 Ländern, unter anderem aus Deutschland, Frankreich, Spanien, Belgien, Grossbritannien, Dänemark, Ungarn, Norwegen, Tschechien, den USA und Kanada. Der Fondation Beyeler ist es sogar gelungen, eine Gruppe von Werken Gauguins aus den legendären russischen Sammlungen der Eremitage in Sankt Petersburg und des Pushkin-Museums in Moskau für die Ausstellung zu gewinnen.

«Paul Gauguin ist als Künstler wie als Mensch eine unglaublich faszinierende Persönlichkeit. Wir sind glücklich, dass es gelungen ist, seine Meisterwerke aus aller Welt in Basel zu vereinen. Sogar für die Fondation Beyeler, die für ihre qualitativsten Ausstellungen internationalen Ruf genießt, ist dies eine Sensation», so Museumsdirektor Sam Keller.

Daniel Egloff, Direktor von Basel Tourismus, blickt der Ausstellung äusserst positiv entgegen: «Ein solcher Publikumsmagnet fördert den Ruf Basels als Kulturhauptstadt der Schweiz. Zudem sind wir überzeugt davon, dass die Ausstellung viele Touristen anziehen wird.» Um der hohen Anzahl von Besuchern gerecht zu werden, wird die Fondation Beyeler mit einem extra eingerichteten Gauguin-Shop sowie einem optimierten Service im Restaurant, an der Garderobe, Kasse und den Toiletten aufwarten.



Bild: RMN-Grand Palais / Hervé Lewandowski

Paul Gauguin: Arearea (1892), Joyeusetés. Die Ausstellung in der Fondation Beyeler ist ohne Zweifel ein Höhepunkt des europäischen Kulturjahres 2015.

Kunstmuseum gastiert in Madrid

Wegen Sanierungsarbeiten wird das Kunstmuseum Basel ab Februar 2015 für ein Jahr seine Tore schliessen müssen. Während dieser Zeit werden umfassende Bestände im Museum für Gegenwartskunst, im Museum der Kulturen Basel sowie in Madrid in zwei der bedeutendsten Museen Spaniens öffentlich zugänglich sein.

Das Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía präsentiert eine Auswahl von über hundert Werken der Öffentlichen Kunstsammlung Basel. Zur selben Zeit zu sehen sein werden die Sammlung Rudolf Staechelin und die Sammlung Im Obersteg. Das Museo Nacional del Prado, eines der weltweit bedeutendsten Kunstmuseen, öffnet für die Basler

Picasso-Gemälde sein Allerheiligstes: Die Bilder werden in der Galería Central gezeigt, die Meisterwerke der europäischen Malerei von Tizian über Tintoretto und Velázquez bis Rubens und Goya versammelt.

DR STAMMTISCH

Teil 5

Dr Willi fragt:

Hey, Hörmi, ich habe gehört, dass es ab 1. Januar 2015 bei den Motorfahrzeugdeckungen Änderungen geben soll. So soll der Motorfahrzeug-Haftpflichtversicherer bei Raserunfällen bald nicht mehr zahlen? Weisst Du etwas darüber?

Dr Hörmi maint:

Ja klar! Es geht hier um die neu in Kraft tretenden Bestimmungen des Bundes für mehr Sicherheit im Strassenverkehr – das «via sicura»-Paket. Aber der Reihe nach:

Haftpflichtschäden, also Schäden bei Dritten durch Dein Strassenfahrzeug verursacht, sind wie bereits heute durch den Versicherer mit den Geschädigten zu erledigen. Hier gibt es keine Änderungen.

Dein Haftpflichtversicherer kann aber möglicherweise auf den Lenker Rückgriff nehmen. Dieses Risiko eines möglichen Rückgriffes kann versichert werden. Man redet hier vom sogenannten «Grob-fahrlässigkeitsschutz». Und diese Versicherungsdeckung darf in der Form, wie sie heute teilweise angeboten wird, nicht mehr gewährt werden.

Die Änderung des Strassenverkehrsgesetzes ab Anfang 2015 sieht vor, dass Dein Versicherer verpflichtet ist, auf einen fehlbaren Lenker Rückgriff zu

nehmen – unter anderem bei hohen Geschwindigkeitsübertretungen, wenn das Ereignis in fahrunfähigem Zustand verursacht worden ist oder wenn ein Ereignis in angetrunkenem Zustand verursacht worden ist. Die Versicherer sind deshalb gezwungen, die bisherige Deckung für den «Grob-fahrlässigkeitsschutz» anzupassen.

Wir haben im Markt gesehen, dass trotz der Vertragsanpassung dieser Zusatzdeckung der Versicherer mitteilt, diese einseitige Änderung stelle keinen Kündigungsgrund dar. Wir vertreten hier eine andere Meinung und stehen gerne zur Verfügung für unsere Kunden, wenn ein Wechsel in der Motorfahrzeugversicherung per 1. Januar 2015 noch geprüft werden soll!

Und wo leen Si versichere?

Jo dängg iber d' CBA!

CBA Partner Versicherungsbroker AG

Dornacherstrasse 230

4018 Basel

Telefon 061 337 17 17

gastro@cba-broker.ch

www.cba-broker.ch

© 2014 CBA Partner Versicherungsbroker AG

Disclaimer: Es handelt sich beim vorstehenden Text um eine freie Meinung, woraus keine rechtlichen Ansprüche abgeleitet werden können. Allein verbindlich sind die jeweiligen Versicherungsverträge und Bedingungen, Angaben in den Anträgen und so weiter.

Mehr Infos zu diesen Angeboten finden Sie auch unter:
www.baizer.ch/versicherungen



**Krankentaggeld- und Unfallversicherungen:
Sparen Sie jetzt ab sofort Tausende von Franken!**

**Fordern Sie einen unverbindlichen Prämienvergleich an.
Kurzes Mail an gastro@cba-broker.ch genügt.**

CBA PARTNER

Versicherungsbroker AG

Offizieller Versicherungspartner des Wirtverbandes Basel-Stadt

Mehr Informationen:

www.baizer.ch/versicherungen

CBA Partner Versicherungsbroker AG
Dornacherstrasse 230
CH-4018 Basel

Telefon 061 337 17 17 • Fax 061 337 17 18
gastro@cba-broker.ch
www.cba-broker.ch



Aktuelles aus Branche und Verband

www.baizer.ch/aktuell



Skyline erhält Zuwachs

Der Life-Science-Konzern Roche legt ein klares Bekenntnis zum Standort Basel ab und investiert in den nächsten zehn Jahren drei Milliarden Franken. Unter anderem wird ein neues Büroge-

bäude im Inneren des Firmenareals gebaut, das eine Schweizer Rekordhöhe von 205 Meter erreichen und fünfzig Stockwerke haben wird.



■ Noch ist der erste «Roche Tower» nicht fertig – schon wird der nächste geplant.

Lehrling des Jahres

Über fünfzig Lernende mit einem Lehrvertrag in Basel-Stadt oder Baselland wollten «Lehrling des Jahres» 2014 werden. Den Titel holte sich schliesslich Samantha Stähli. Sie absolviert ihre

Ausbildung zur Systemgastronomiefachfrau bei McDonald's in Basel. Die Gewinnerin kann sich über ein grosses Medieninteresse und einen Geldpreis von 2014 Franken freuen.



■ Das Podest 2014: Samantha Stähli (Mitte), Eileen Möller (links) und Sharon Möller.

Von der Öffentlichkeit abgeriegelt

Ein Hotel in Mazedonien stand mehrere Tage unter Quarantäne: Zwanzig Hotelgäste und vier Angestellte durften das Gebäude nicht verlassen. Die Insassen wurden rund um die Uhr von Ärzten überwacht. Ein Gast aus Grossbritannien, der mit Verdacht auf Ebola ins Krankenhaus eingeliefert

wurde und verstarb, hatte zuvor im Hotel übernachtet. Hoteliers sind gut beraten, Notfallpläne vorzubereiten. Dazu gehört auch die Abklärung, ob eine ausreichende Deckung durch eine Betriebsausfallversicherung vorhanden ist.

Neuer Direktor

Der Vorstand von GastroSuisse hat den 46-jährigen Remo Fehlmann zum Direktor gewählt. Fehlmann führte 15 Jahre lang das Seminarhotel Sempachersee in Nottwil. Mit dieser Wahl wird eine wichtige Vakanz besetzt. Der neue Direktor wird sein Amt im Frühjahr 2015 antreten.



■ Remo Fehlmann

Fasnacht bald Unesco-Kulturerbe?

Die Basler Fasnacht kommt auf die Liste der Schweizer Kandidaturen für eine Aufnahme als immaterielles Kulturerbe. Der Bundesrat hat die Vorschläge für die Kandidaturen gutgeheissen, die nun schrittweise beim entsprechenden Unesco-Komitee eingereicht werden. Die Aufnahme der Basler Fasnacht auf die Liste ist für Basel und die Pflege seiner Tradition eine schöne Wertschätzung. Eine Aufnahme als immaterielles Kulturerbe der Unesco würde dazu beitragen, die Sichtbarkeit der Basler Fasnacht im Ausland zu verfestigen und die Vielfalt des Weltkulturerbes

Rauchverbot auch für Vereine

Ein gesetzliches Rauchverbot, das auch allgemein öffentlich zugängliche Vereinsveranstaltungen erfasst, verstösst nicht gegen das Grundrecht auf Vereinigungsfreiheit. Dies hat das deutsche Bundesverfassungsgericht in Karlsruhe entschieden. Das Grundrecht der Vereinigungsfreiheit gewährleiste, sich zu Vereinigungen des privaten Rechts zusammenzuschliessen. «Es kann indes einem gemeinsam verfolgten Zweck keinen weitergehenden Schutz vermitteln als einem individuell verfolgten Interesse», so das Gericht.

4 Jahre Urs Dengler. 50 Jahre CCA Angehrn.

«Die Arbeit mit Menschen – das ist meine Berufung!»

Seit vier Jahren ist Urs Dengler CCA-Marktleiter in Bern. Den Markt kennt er bereits seit der Eröffnung im Jahr 1989. Damals war er als Küchenchef in Bern Liebefeld tätig: «Ich bin hier in der Region aufgewachsen – für mich hat sich der Kreis sozusagen wieder geschlossen.»

Man merke, dass eine Familie hinter der Firma steht. Den

Kontakt zu Martin Angehrn, der regelmässig im Markt ist, schätzt Urs Dengler sehr. Zum Geburtstag wünscht er CCA Angehrn: «Viele zufriedene Kunden und Mitarbeitende. Dann läuft das Geschäft von selber.»



Urs Dengler, CCA-Marktleiter Bern



Lesen Sie die ganze Geschichte auf
www.cca-angehrn.ch/Geschichten



EIN GESCHÄFTSBEREICH VON **SAVIVA**
Swiss Food Services

Brandgefährliche Anti-Strassen-Initiative

Eine Volksinitiative mit dem harmlosen Titel «Strasse teilen» verlangt die konsequente Bevorzugung von Tram-, Bus-, Fuss- und Veloverkehr auf dem gesamten Kantonsgebiet. Unter anderem sollen innert fünf Jahren auf sämtlichen Hauptstrassen in beiden Richtungen Radwege entstehen, wobei die Strassen nicht verbreitert werden dürfen. Die Basler Regierung will der Initiative einen Gegenvorschlag gegenüberstellen, der sich mit Ausnahme einer längeren Umsetzungsfrist von 20 Jahren nur unwesentlich unterscheidet.

Wir strangulieren uns selbst. Die flächendeckende Einführung von Hindernissen und Einschränkungen für den Strassenverkehr wird die Standortqualität von Basel massiv verschlechtern. Die Initianten und leider auch die Regierung nehmen bewusst in Kauf, dass es zu mehr Staus kommen wird. Dabei ist der volkswirtschaftliche

«Wir strangulieren uns selbst.»

Schaden durch Verkehrsstörungen schon heute ein Riesenproblem.

Die Lebensqualität wird abnehmen. Die negativen Folgen lassen sich im Detail noch nicht abschätzen, sind aber bestimmt gewaltig. Ein grossflächiger Baustellenteppich wird zu Behinderungen und einer Verlagerung des Verkehrs in die Quartiere führen. Die Sicherheit von Fussgängern und Velofahrern wird abnehmen! Und mehr Stauschaden der Umwelt.

Werden die Initiative oder der Gegenvorschlag angenommen, so ist in Basel künftig eine zweckmässige Verkehrsplanung unmöglich. Nicht zuletzt wird der finanzielle Aufwand für die Umsetzung viele andere, weit sinnvollere Investitionen

verunmöglichen. Der kantonale Haushalt wird so stark belastet, dass Steuererhöhungen unvermeidbar werden.

Äusserst problematisch ist auch der Ausfall an Parkplätzen, der konservativ auf 1900 geschätzt wird. Nebst dem heimischen Gewerbe, das immer mehr Mühe bei der Suche nach Parkplätzen bekundet, werden auch die rund 35'000 Grenzgänger überdurchschnittlich davon betroffen sein, die zu einem grossen Teil auf das Auto angewiesen sind.

Die enormen Risiken erkannt hat die Baselbieter Regierung: Sie lehnt eine gleichlautende Initiative in ihrem Kanton ohne Gegenvorschlag ab. In ihrem Bericht lässt die Exekutive des Nachbar Kantons kein gutes Haar an den Forderungen der Initianten («nicht sinnvoll», «nicht zweckmässig», «nicht verhältnismässig», «massive Erhöhung der Verkehrsrisiken»).

Für einen funktionierenden Verkehrsfluss sind die Verkehrsträger aufeinander abzustimmen – ohne prinzipielle Bevorzugung oder Diskriminierung Einzelner. Nur so können Güter- und Personenverkehr zum Vorteil aller Beteiligten optimal

genutzt werden. Mit der vorsätzlichen Benachteiligung des motorisierten Individualverkehrs laufen sowohl die Initiative wie auch der Gegenvorschlag der basel-städtischen Regierung diesem Prinzip zuwider.



Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands
Wirtverband Basel-Stadt

Wirtverband Basel-Stadt
www.baizer.ch

www.basel-restaurants.ch

Ungerechtfertigte Beiträge für Swiss Tavolata

Hinter «Swiss Tavolata» steckt eine sympathische Idee: Essen auf dem Bauernhof. Weil der Bund das Projekt allein im laufenden Jahr mit 83'000 Franken subventioniert, wird der Wettbewerb verzerrt. Der Bundesrat vermag darin aber kein Problem zu erkennen.

Seit letztem Sommer können Gäste hausgemachte Schweizer Küche auf Bauernhöfen geniessen. Dafür haben der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband und die Home Food Media die GmbH den Verein «Swiss Tavolata» gegründet.

Auf einer elektronischen Plattform können Interessierte eine Gastgeberin auswählen, welche für sechs oder mehr Personen ein Menu mit regionalen Gerichten oder Familienrezepten zubereitet. Die Köchinnen servieren die Speisen in ihrer Küche, Stube, im Garten oder auf der Wiese.

Ohne Zweifel erfüllt Swiss Tavolata ein wachsendes Bedürfnis nach einer einfachen, authentischen Küche mit regionalen Produkten. Es stellt sich jedoch die Frage nach der Gleichbehandlung gastgewerblicher Unternehmen und hochsubventionierter Landwirtschaftsbetriebe. Vor diesem Hintergrund sind Bundesbeiträge an das Projekt äusserst problematisch.

Die Aargauer SVP-Nationalrätin Sylvia Flückiger erkundigte sich in der sogenannten «Fragestunde» beim Bundesrat nach den Gründen für die Zahlungen an Swiss Tavolata. Dabei kam zum Vorschein, dass der Bund dem Verein alleine 2014 eine Fi-

nanzhilfe von 58'750 Franken gewährt hat. Zusätzlich wird das Projekt während drei Jahren mit je 25'000 Franken aus dem Innotour-Topf unterstützt.

Als Rechtsgrundlagen gab der Bundesrat die «Verordnung über die Förderung von Qualität und Nachhaltigkeit in der Land- und Ernährungswirtschaft» und das «Bundesgesetz über die Förderung von Innovation, Zusammenarbeit und Wissensaufbau im Tourismus» an.

«Es stellt sich die Frage nach der Gleichbehandlung gastgewerblicher Unternehmen und hochsubventionierter Landwirtschaftsbetriebe.»

Man teile die Auffassung einer einseitigen Bevorzugung nicht, antwortete der Bundesrat. «Gastronomische Angebote auf landwirtschaftlichen Betrieben gehören zu den landwirtschaftsnahen Tätigkeiten, welche... ins Landwirtschaftsgesetz aufgenommen wurden», so die Regierung.

Nicht Gegenstand der Frage war es, ob solche Tätigkeiten auf Bauernhöfen gegen kantonale Gast-

wirtschaftsgesetze verstossen. Interessant wäre es auch zu erfahren, ob für die Hobby-Beizen der Landfrauen die gleichen umweltrechtlichen, bau-, feuer-, gesundheits- und lebensmittelpolizeilichen Vorschriften gelten wie für herkömmliche Restaurants resp. ob diese in gleichem Masse eingefordert und kontrolliert werden.

Ist sichergestellt, dass allfällige Helfer der Landfrauen zu GAV-Bestimmungen und unter Einhaltung des Arbeitsgesetzes beschäftigt werden? Werden die Bestimmungen zur Arbeitssicherheit eingehalten? Ist gewährleistet, dass Sozialversicherungsbeiträge entrichtet werden? Liefern die Bäuerinnen Mehrwertsteuer ab? Wie verhält es sich, wenn Frauen oder Männer anderer Berufsgattungen bei sich zuhause Gäste gegen Entgelt bewirten?

Im Grunde genommen müsste man Gastwirten erlauben, Bauernhöfe zu kaufen! Dann könnten sie dort ein Restaurant betreiben – meist an schöner Lage und mit genügend Parkplätzen. Das bäuerliche Bodenrecht verhindert aber solche Akquisitionen.



Landwirtschaftsbetriebe erbringen immer öfters auch gastgewerbliche Leistungen. Unglaublich: Der Bund subventioniert das, vermag darin aber keine Benachteiligung des Gastgewerbes zu erkennen.

Grünkohl-Chips statt Pommes?

Viele Trends kommen aus den USA irgendwann auch nach Europa, doch manchmal ist es auch umgekehrt: wie im Fall von traditioneller Hausmannskost. Grünkohl ist aktuell der «Renner» auf dem Speiseplan gesundheitsbewusster Amerikaner; und zwar in allen möglichen denkbaren Varianten: als Salat, in Form von Smoothies oder sogar gebacken als Chips.

Die Schere der Essgewohnheiten von US-Bürgern scheint dabei immer weiter auseinander zu klaffen. Auf der einen Seite sind noch immer die notorischen Fast-Food-Liebhaber, die häufig zu einer eher einseitig unausgewogenen Ernährung mit viel Fett und Zucker tendieren. Und auf der

«Die Schere der Essgewohnheiten klappt immer weiter auseinander.»

anderen Seite die fast fanatisch wirkenden Fitness- und Ernährungsbewussten Konsumenten. Seit sich Michelle Obama für das Thema «Gesunde Ernährung» einsetzt, haben aber auch Nahrungsmittel eine Chance, deren Namen der durchschnittliche US-Amerikaner vor zwei Jahren kaum hätte nennen können.

«Kale», also Grünkohl, ist nun auf dem Vormarsch und aus dem Sortiment nicht mehr wegzudenken. Er wird regional angebaut und auf den Wochenmärkten an grossen Ständen angeboten. Selbst in vielen Supermärkten wird inzwischen kostbarer Regalplatz für das sperrige Grünzeug freigeräumt. Seine vergleichsweise üppige Ausstattung mit Calcium, Vitamin C und Eisen erklärt neben der prominenten Fürsprache den aktuellen «Run» fast von selbst.

Was in vielen europäischen Ländern zwar beliebt ist, aber als gedünstetes Alltagsessen nicht besonders «trendy» daherkommt, erfährt durch

neue Zubereitungsvarianten jenseits des Atlantiks einen wahren «Hype». In Internetforen tauschen meist junge Frauen Smoothie-Rezepte aus und regen auf Twitter an, dass auch McDonald's Grünkohlchips als Beilage zum Burger servieren möge. Insbesondere die jüngere Generation fühlt sich davon angesprochen, wenn Grünkohl in trendigen Mixgetränken angeboten wird – selbst wenn die leicht bräunliche Farbe nicht besonders appetitlich wirkt: «Keine Angst, es schmeckt nicht nach Gras», beruhigt ein Forumsteilnehmer.

Auch wenn mit Fast Food, Coffee to go und Convenience-Produkten in den vergangenen Jahrzehnten einige Trends zu uns gekommen sind, haben wir Europäer offenbar dazu beigetragen, dass neben Körnerbrot und Käse nun auch Kohl Einzug in die amerikanischen Haushalte genommen hat. Man darf allerdings gespannt sein, ob die Grünkohl-Welle als besondere «Neuheit» wieder zu uns zurück schwappt – dann vielleicht unter dem Label «Neuer Trend aus den USA».

Friederike Heidenhof / aid



■ Alternative zu Kartoffelchips: Snack mit Grünkohl.



■ «Keine Angst, es schmeckt nicht nach Gras»: Smoothie mit Grünkohl.

Mehr Sterne

Die Schweiz bietet der Spitzengastronomie einen guten Nährboden: Nirgendwo sonst zeichnet der Gastronomieführer Guide Michelin an der Einwohnerzahl gemessen so viele Restaurants mit einem Stern aus. 117 Schweizer Restaurants erhalten im neuen Guide Michelin einen Stern – 18 mehr als in der Ausgabe 2014. Zu den neuen Sternelokal gehören der Schlüssel in Oberwil, die Sonne in Bottmingen, das Martin in Flüh, das Talhaus in Bubendorf und das Maison Manesse in Zürich.

Aufruf gegen Gewalt

Fusstritte, Schläge, Verbrennungen: Für Hilfsköche in französischen Restaurants ist die Arbeit oft die Hölle. Nun haben mehrere Spitzenköche einen Aufruf gestartet, um den gewalttätigen Praktiken Einhalt zu gebieten und den «Mantel des Schweigens zu lüften». Den Stein ins Rollen gebracht hatte das Webportal Atabula, das über einen Vorfall in einem Pariser Sternelokal berichtete, wo ein Lehrling «absichtlich an den Armen verbrannt» wurde. Der Täter wurde zwar gefeuert. Doch der Chefredaktor von Atabula erhielt daraufhin nach eigenen Angaben «200 E-Mails, in denen dafür gedankt wurde, dass das Problem angesprochen wurde».

Das Problem gibt es nicht nur in Frankreich: In Grossbritannien berichtete der bekannte Koch James Martin, dass ihm als 17-jähriger Anfänger in London von seinem Chef zwei Rippen und das Schlüsselbein gebrochen wurden, weil ihm ein Crème-Dessert misslungen war.

In der Schweiz nicht sehr bekannt

Der Grünkohl gehört zur Familie der Kreuzblütengewächse. Er ist ein typisches Wintergemüse und eine Zuchtform des Kohls. Regional wird er auch Braunkohl, Hochkohl, Strunkkohl oder Krauskohl genannt. In der Schweiz trägt er den Namen Federkohl, ist aber vergleichsweise wenig bekannt und als Speise kaum gebräuch-

lich. Das «Hasenfutter» wird aber zunehmend als feines Wintergericht geschätzt, z.B. in deftigen Eintöpfen. Blanchiert und zusammen mit Speck und Zwiebeln schmeckt Grünkohl auch im Salat.



**Frohe Weihnachten
und ein gutes neues Jahr!**



**Schluss mit der gastronomie-
feindlichen Preispolitik der
multinationalen Getränkekonzerne!**

Original-Markengetränke aus EU-Direktimport

Coca-Cola
Coca-Cola light
Coca-Cola Zero
33cl MW für 79 Rappen

Schweppes Tonic
Schweppes Bitter Lemon
20cl MW für 85 Rappen

**27 bis 30%
günstiger**



Qualitäts-Fassbier aus Bayern



**Dauer-Tiefpreis
CHF 1.89
pro Liter
exkl. Mwst**



Mehr Infos und weitere Angebote: www.baizer.ch/import