

## Basler Wirtverband wehrt sich gegen die geplante Liberalisierung

Von Dina Sambar

**Basel.** «Da wird mir angst und bange», sagt Maurus Ebnetter vom Wirtverband Basel-Stadt. Was ihm Sorgen vor allem bereitet, sind die Pläne der Regierung, das Wirtepatent abzuschaffen. «Nicht zeitgemäss», «überregulierend» und «unglückliche Stolpersteine» nennt der Regierungsrat Teile des aktuellen Gastgewerbesgesetzes. Deshalb schickte er gestern eine Gesetzesänderung in die Vernehmlassung, um diese alten Zöpfe «im Interesse einer lebendigen Gastroszene» abzuschneiden.

Wer heute in Basel eine Beiz führen will, braucht ein Fähigkeitszeugnis (Wirtepatent). In der Regel besucht man dafür einen dreiwöchigen Kurs. Der Wirtverband will, dass das auch so bleibt. «Wir sind keine Branche wie alle anderen. Bei der Eröffnung einer Säge- rei ist klar, dass ein Fachmann im Betrieb sein wird. Wir haben jedoch viele Einsteiger, die unqualifiziert sind», sagt Ebnetter.

### Sorge um Hygiene

Dank dem Wirtepatent sei gewährleistet, dass angehende Gastronomen ein minimales Wissen über polizeilich relevante Themenbereiche wie Hygiene oder Arbeitnehmerschutz hätten. «Die Prüfung ist nicht übertrieben anspruchsvoll. Trotzdem fallen zwölf Prozent durch. Es bereitet mir Sorgen,

dass solche Leute in Zukunft auf Gäste und Arbeitnehmer losgelassen werden.»

Laut dem Regierungsrat liegt der Wirtverband mit seinen Befürchtungen falsch. «Die Kantone Zürich und Zug beispielsweise erreichen die Einhaltung von Hygienestandards auch ohne Wirtepatent. Die Abschaffung des Wirtepatents führt zu administrativen Erleichterungen, ohne dass damit ein Qualitätsverlust einhergeht», so die Regierung.

Ernst Bachmann, Präsident des Zürcher Gastgewerbeverbandes Gastrozürich, bestätigt der *BaZ*, dass die Hygienestandards in Zürich nach der Abschaffung des Wirtepatents nicht gesunken sind. Trotzdem hat Bachmann, der auch SVP-Kantonsrat ist, bereits zweimal versucht, das Fähigkeitszeugnis wieder einzuführen. Erfolglos. «Es heisst jetzt immer: Jeder Dummkopf kann wirten». Die Abschaffung hat dem Image geschadet», sagt Bachmann. Das Wirtepatent wurde in Zürich gemeinsam mit der Bedürfnisklausel (begrenzte Anzahl Bewilligungen) vor zwölf Jahren abgeschafft.

Seither ist die Anzahl der Bewilligungen in der Stadt laut Bachmann von 200 auf 700 gestiegen. «Nun muss halt der Kanton mit seinen Kontrollen das Niveau in Zürich halten», sagt Bachmann. Doch genau das will Ebnetter für Basel nicht: «Es ist falsch,

den staatlichen Kontrollapparat zu vergrössern. Das bedeutet höhere Kosten für die Allgemeinheit.»

### Keine Pfründe sichern

Der Kurs zum Fähigkeitszeugnis kostet beim Wirtverband Basel-Stadt einschliesslich der Prüfungsgebühr 3250 Franken. Darum, seine Pfründe zu sichern, gehe es jedoch nicht, versichert Ebnetter weiter: «Heute gibt es sogar Fernkurse von privaten Anbietern. Und wer bereits im Gastgewerbe gearbeitet hat, kann auch ohne Kurs an die Prüfung. Wir haben jährlich nur noch rund 70 Teilnehmer. Die Zeiten, als man damit Geld verdienen konnte, sind vorbei.»

Die Abschaffung des Wirtepatents ist nicht die einzige geplante Änderung. So soll auch die Anwesenheitspflicht aufgehoben werden. Die Bewilligungsinhaber müssten während den Hauptbetriebszeiten nicht mehr zwingend persönlich im Betrieb anwesend sein. Eine Massnahme, die Ebnetter begrüsst. Weniger glücklich ist er mit den zwei weiteren Liberalisierungen. Für «Mini-Gastroangebote» soll es keine Bewilligung mehr brauchen. Zudem will die Regierung die unternehmerische Selbstverantwortung stärken. Bisher konnte der Staat die Bewilligung entziehen oder verweigern, wenn beispielsweise zu viele Betreibungen vorlagen. Staatliche Schliessungen aus finanziellen Gründen soll es nun keine mehr geben.



**Eine sonnige Pizzeria.** Hell und freundlich und mit einem guten Touch Italia präsentiert sich die Gaststube im Schlossgarten in Pratteln. Foto Reto Hartmann

Von Reto Hartmann

Gleich beim Eintritt in die grosse Stube an der Oberemattstrasse 3 spürt man, dass es hier sehr familiär zu und her geht. Levet, der bereits über zehn Jahre die Gäste bedient und zu den Tischen begleitet, zeigt uns einen freien Tisch. Wir setzen uns und bestellen zuerst je eine Stange (Fr. 4.40) und sechs Bruschetta-Stücke (7.50) mit frischen Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl. Die Bruschetta wurde mit leckerem Pizzabrot zubereitet. Auf dem Tisch erwarten den Gast schwarze Oliven an einer scharfen Sauce.

Cedric entscheidet sich für «Tris di Pesce Griglia» (37.50), welches Riesencrevetten, Lachs und Eglifilet an mariniertes Sauce beinhaltet. Als Beilage wählt er Reis. Mir ist eher nach was Fleischigen zumute, obwohl ein grosses Pizza- und Pasta-Angebot besteht. Ich bestelle die Nummer 71. Levet weiss sofort, dass dies Lammfilet «Provencale» mit Spinat und Bratkartoffeln (27.50) ist. Für mich als Prattler ist klar, da gehört ein feiner Prattler Blauburgunder Feuerblume (5.10/dl) dazu. Der Fischliebhaber gegenüber nimmt den Prattler Rechsteiner (4.80/dl), ebenfalls in mittlerer Grösse.

Während des Wartens wandert mein Blick im ganzen Raum umher und

bemerke: man kennt sich. Hier nei Gäste, die abgeküsst werden, da eine liebevolle Umarmung oder ein mächer Handschlag. Wirt Fuat Kaya, das Restaurant seit über 20 Jahren führt, begrüsst mich herzlich. Trotz gefülltem Restaurant hat er für jeden Gast ein offenes Ohr. Am Nebentisch wird für zwei Frauen eine Pizza aufgetischt. Bevor Fuat die Pizzas hinsteckt packt er locker die beiden Teller an einen Arm und begrüsst die Dame.

Wir bestellen vor dem Essen noch eine Spezi (5.10), welche zwar nicht auf der Karte zu finden ist, aber kuhand zubereitet wird. Obwohl das nicht mehr allzu rosa scheint, ist es immer noch sehr zart. Über den Bratkartoffeln ist ein tolles Salz gestreut. Nur bei meinem Gegenüber gibt es leichte Kritik für den trockenen Lachs, aber der Rest macht dies wieder wett. Als Nachspeise wird uns ein hausgemachtes Tiramisu (9.50) und ein Cinnamon (3.80) von Mövenpick serviert. Das Tiramisu verläuft nicht im Kühlschrank, kommt frisch aus dem Kühlschrank. Eine glatte 10 von Cedric. Als Dankeschön und mit der Rechnung erhalten wir noch ein Gläschen Cinzano. Rest. Schlossgarten, Oberemattstr. 3, Pratteln. Tel. 061 821 36 92. Öffnungszeiten: Fr 10-14 und 17.30-22.30 Uhr, Sa 17-22.30 Uhr. [www.pizzeria-schlossgarten.ch](http://www.pizzeria-schlossgarten.ch)

## Orthodoxer Rabbiner auf Ski

Wie steht es mit den Juden und der Schweiz? 50 Geschichten erzählen davon



**Bestaunen des Schöpfungswerks.** Jude in den Alpen. Foto Benjamin Reich

Von Dominik Heitz

**Basel.** Blauer Himmel, Schweizer Alpenkette, dicke Schneeschicht – und mitten in diesem Postkartenmotiv ein orthodoxer Rabbiner mit weissem Bart, auffallendem Pelzhut und Gebetsschal, der verkehrt auf Ski steht.

Das Foto stammt von Benjamin Reich, der als Fotograf in Berlin lebt und hier seinen Vater abgelichtet hat. Eigentlich ist es einem orthodoxen Juden nicht erlaubt, das Land Israel willentlich und ohne Grund zu verlassen. Hingegen darf er in die Berge reisen, denn die Alpen zu sehen, ist eine Mizwa, ein göttliches Gebot, um die Grösse des Schöpfungswerks zu bestaunen.

Viele orthodoxe Juden haben die Schweizer Alpen besichtigt und bestaunt, und auf diese Touristen hat sich auch der Fremdenverkehr eingestellt, als sich Ende des 19. Jahrhunderts der Alpentourismus zu etablieren begann. 1886 wurde in St. Moritz mit dem «Edelweiss» das erste koschere Hotel der Alpen eröffnet.

Bis heute sind religiöse Juden in den Schweizer Alpen eine umworbene Touristengruppe. Aber auch nicht religiöse Juden faszinierte die Bergwelt. Publizistin Hannah Arendt oder Schriftsteller Elias Canetti machten im Engadin Ferien. Lyriker Paul Celan verbrachte Ferien in Sils Maria.

### Trauriges, Kurioses, Erfolgreiches

Das Bild des Rabbiners auf Ski zusammen mit der Geschichte über den Alpentourismus ist eines von 50 Objekten, die im äusserst lesenswerten Buch «Jüdische Schweiz» vorgestellt werden. Herausgegeben hat den Band das Jüdische Museum der Schweiz mit Sitz in Basel. Von ihm stammen auch die meisten im Buch vorgestellten Objekte aus verschiedenen Epochen.

Es ist ein eigentliches puzzleartiges Geschichtenbuch über die jüdische Schweiz, die seit der Antike existiert und den Jüdinnen und Juden manchmal wohl-, manchmal nicht so wohlgesinnt gewesen ist. Tragisch-Trauriges taucht darin auf wie der Koffer des aus Wien nach Basel geflüchteten Gustav Geller oder die aus einer Zigarrenkiste gebastelte Gitarre aus dem Konzentrationslager Buchenwald.

Kurioses wie ein Studenten-Bierhumpen aus Basel oder die Werbetafel

zu St. Galler Spitzen sind zu entdecken – oder Erfolgreiches wie jüdische Uhrmacher im Jura.

Es ist aber auch ein Buch über Juden und ihre Beziehung zur Schweiz in kultureller, gesellschaftlicher und sportlicher Hinsicht. Zum Beispiel die Kippa, die flache, männliche Kopfbedeckung. Es gibt sie in Wildleder, Samt oder in gehäkelter Version; es gibt unifarbene und bunte. Und in kaum einer anderen Religion werden religiöse und populärkulturelle Symbolik so vermischt wie im Judentum. Es gibt Kippot mit Spiderman oder Homer Simpson. Die Kippa im Buch zeigt das FCB-Logo und verbindet solchermassen eine jahrhundertealte Tradition mit lokaler Verwurzelung, die sich in einem Sportverein festmacht.

### «Judensau» und Ragusa

Unter den 50 vorgestellten Objekten ist auch eine «Judensau» zu entdecken. Es handelt sich um ein hölzernes Stützbrett am Chorgestühl des Basler Münsters: eine sogenannte Miserikordie. Sie zeigt zwei kleine Männer, die unter einem überdimensionierten Schwein kauern. Das Motiv war ursprünglich ein Warnbild gegen unsittliches Verhalten, das Kirchgänger zur Mässigung animieren sollte. Später erfuhr es eine Umdeutung auf die Juden als sündhafte und unsaubere Menschen.

Und was hat der Schokostängel Ragusa mit Juden zu tun? 1929 gründete der jüdische Kaufmann und Schokoladenhändler Camille Bloch im Berner Mattenhofquartier das Unternehmen «Chocolats et Bonbons fins Camille Bloch». Sein berühmtestes Produkt ist das Ragusa, entstanden 1942, während des Zweiten Weltkriegs, als kaum noch Kakao eingeführt werden konnte. Bloch kam da auf die Idee, die Schokoladenhülle mit einer Masse aus Haselnüssen zu füllen, die günstig aus der neutralen Türkei zu beziehen waren. So brachte die Not ein Erfolgsprodukt hervor.

Buchvermissage: Donnerstag, 26. April, 18.30 Uhr, im Jüdischen Museum Schweiz, Kornhausgasse 8, Basel.

Caspar Battegay, Naomi Lubrich: **Jüdische Schweiz – 50 Objekte erzählen Geschichte.** Christoph Merian Verlag, 232 Seiten, 36 Franken.

Buchvermissage: Donnerstag, 26. April, 18.30 Uhr im Jüdischen Museum Schweiz in Basel, Kornhausgasse 8.



**Erfolgsprodukt aus der Not heraus.** Ragusa von Camille Bloch. Foto Hans Grunert



**Im Chorgestühl des Basler Münsters.** «Judensau». Foto Hans Grunert



**Von Wien nach Basel.** Koffer des Flüchtlings Gustav Geller. Foto Hans Grunert

## Der Claratum wird endlich gebaut

Rechtsstreit ist beigelegt – Bagger fahren im Juli auf

**Basel.** Rund fünf Jahre nach dem positiven Volksentscheid beginnt diesen Juli der Bau des Claratums – ein Projekt des Immobilienfonds UBS «Sima». Die Totalunternehmung Halter AG wird die Arbeiten am Basler Riehenring ausführen und voraussichtlich binnen drei Jahren abschliessen.

Der rund 100 Meter hohe Turm und sein etwa 20 Meter hoher Annexbau bieten Platz für Wohn-, Kommerz, und Retail-Flächen, wobei die Wohnnutzung deutlich überwiegen wird. Im Erdgeschoss sind Gewerbe- und Gastronomieflächen geplant. Ab dem ersten Stock entsteht ein Mix aus 1- bis 4,5-Zimmer-Wohnungen. In den drei Untergeschossen befinden sich eine Auto-Einstellhalle sowie Velo-Parkplätze. Das oberste Geschoss wird

öffentlich nutzbar sein. Die Wohnungen sollen in zeitgemäßem Standard ausgebaut und zu marktüblichen Preisen im mittleren Segment vermietet werden.

Die Realisierung des Hochprojektes steht am Ende mehrjähriger politischer sowie gerichtlicher Einmündungen. 2007 wurde der Wettbewerb lanciert, den die Architekten Morger Dettli (heute Partner) gewannen. Der Grossverabschiedete den Bebauungsplan 2013 und das Volk hiess ihn gut. Initiant eines Referendums stimmte jedoch zwei Prozesse an, die er bis zum Bundesgericht zog. Bis vergangener November klagte er gegen die Bewilligung, blitze jedoch ab. So ist der Bauentscheid rechtskräftig. ■

## Nachrichten

### Weniger Übernachtungen in Basel

**Basel.** Sowohl die Zahl der schweizerischen als auch der ausländischen Gäste war im vergangenen März rückläufig. Wie das Statistische Amt mitteilt, ging die Zahl der Logiernächte in Basel um 8,5 Prozent auf 114 505 zurück. Auch die mittlere Aufenthaltsdauer war rückläufig. Während der Baselworld lagen am Rheinufer vier Hotelschiffe, die zusätzlich rund 11 650 Übernachtungen verzeichneten. Sowohl die Anzahl Schiffe als auch die Zahl der Logiernächte auf den Schiffen nahm verglichen mit dem Februar ab. ■

### Sozialkonferenz über ältere Arbeitslose

**Basel.** In den beiden Basel sind 4000 Personen im Alter über 45 auf Arbeitssuche. Arbeitslose, die bereits

ausgesteuert sind und entweder von ihrem Vermögen oder von der Sozialhilfe leben, sind nicht mitgezählt. Sozialkonferenz von heute im Basler Volkshaus widmet sich der Frage, wie die Arbeitsmarktchancen verbessert werden könnten.

## Glückwünsche

### Goldene Hochzeit

**Basel/Riehen.** Nachträglich und minder herzlich gratulieren wir den Eheleuten **Marianne und Dilgion Merz**, die gestern ihre goldene Hochzeit feiern durften. Heute gehen unsere besten Glückwünsche an folgende Ehepaare: **Margaretha und Imre Czvek**, **Verena und Max Vogt**, **Hilke und René Nadler** sowie **Heidi und Kurt Rippstein**. Wir wünschen allen Gute. [gratulationen@baz.ch](mailto:gratulationen@baz.ch)