GASTRO BASELLAND

#VERLIEBTINDIEGASTRONOMIE

GASTRO NEWS

NR.17

Dezember 2025 – **HERAUSGEBERIN GastroBaselland**

Liebe Mitglieder und Freunde der Gastronomie

Eine «Rollercoaster-Fahrt» – so könnte man das Jahr der Branche wohl bezeichnen. Es war schwer kalkulierbar. Das Phänomen, dass man am Mittag allein in der Gaststube stand oder man nicht mehr wusste, wohin mit den Gästen, hat zugenommen. Auch wenn wir das Gefühl haben, es finde ein Beizensterben statt, deckt sich dieses subjektive Empfinden nicht ganz mit der Statistik. Über den ganzen Kanton verteilt verzeichnen wir keinen grossen Rückgang an Gastronomiebetrieben. Und doch hat im letzten Jahr ein Sterben der klassischen Dorfbeiz stattgefunden.

Die Ansprüche unserer Gesellschaft an die Gastronomie hat sich in den letzten fünf Jahren schleichend verändert. Ja, die Dorfbeiz ist noch immer gefragt. Aber je kleiner die Gemeinden sind, desto schwieriger wird es, den Bedürfnissen aller gerecht zu werden.
Umso wichtiger ist es, dass man sich selbst treu bleibt und seinen eigenen Weg geht. Es braucht einen Seiltanz auf hohem Niveau, um die Balance zwischen breiter Nachfrage und den eigenen Werten zu finden. Je näher man Richtung Stadt kommt, desto bedeutender werden eine klare Positionierung und Spezialisierung. Das Erlebnis steht im Zentrum. Obwohl das Erlebnis auch auf dem Land wichtig ist, wird es dort anders definiert.
Je ländlicher die Region, desto heikler wird es zudem mit der Preispolitik. Es ist Fluch und Segen zugleich. Denn über Gastropreise kann jede und jeder mitreden. Es wird mit dem Detailhandel verglichen. Völlig unterschiedliche Betriebsarten werden einander gegenübergestellt und die eigenen Emotionen spielen am Stammtisch mit fortschreitendem Abend oft eine grosse Rolle.

Dazwischen stehen wir als Unternehmerinnen und Unternehmer, die mit einer Marge von einem Prozent wirtschaftlich arbeiten und am Ende des Tages auch etwas verdienen möchten. Preise zu erhöhen erfordert Mut, denn wir wissen, dass die wirtschaftliche Lage unserer Gesellschaft nicht einfach ist. Das weckt Ängste. Doch diese Ängste müssen wir überwinden, um weitsichtig handeln und eine nachhaltige Existenz sichern zu können.

Wenn wir mit diesen Gedanken kalkulieren, braucht es gar nicht mehr so viel Mut. Denn was realistisch ist, verlangt nur eines: Man muss dazu stehen und es klar nach aussen vertreten. Die Kundschaft möchte immer eine Gegenleistung für den bezahlten Preis. Das muss uns bewusst sein. Wir sind Dienstleisterinnen und Dienstleister. Doch jede Dienstleistung hat ihren Preis.

Wenn wir also auch im neuen Jahr mithalten und in die Zukunft planen möchten, braucht es stetige Veränderungen auf allen Ebenen. Stillstand in einer Zeit des Wandels und der Schnelllebigkeit ist gefährlich. Doch Wandel bedeutet nicht immer «mehr». Im Gegenteil: Der Trend zeigt, dass «weniger» manchmal «mehr» sein kann. Weniger von allem, dafür mehr Qualität in der Dienstleistung. Das wäre die Devise für 2026.

Mit diesen Worten wünsche ich im Namen des gesamten Vorstandes eine schöne Weihnachtszeit und viel Mut für kleine und grosse Veränderungen im Neuen Jahr - und sei es die Veränderung, dass aus «mehr» vielleicht «weniger» wird.

Ich danke allen für ihren wertvollen Beitrag in irgendeiner Form zur Baselbieter Gastrobranche.

Eure Präsidentin, Fabienne Ballmer

News aus dem Weiterbildungszentrum

Informationen für unsere Ausbildner – von Thomas Nussbaumer

Qualifikationsverfahren nach der neuen Bildungsverordnung
Ab 2026 stehen für die Praktikerinnen und Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft und die Küchenangestellten EBA erstmals Qualifikationsverfahren nach der neuen Bildungsverordnung an. Alle wichtigen Informationen zu den neuen Abläufen finden Sie auf den entsprechenden Homepages der Berufe oder erfahren sie an den Informationsveranstaltungen.

Unterstützung der Berufsbildner
Damit Sie optimal auf die neuen Anforderungen vorbereitet sind, unterstützen wir Sie gerne – sei es beim Unterrichtstool WIGL oder bei anderen Fragen rund um die Ausbildung. Melden Sie sich einfach bei uns.

Zusätzlich stehen Ihnen folgende Angebote zur Verfügung:
- Online WIGL-Cafés – unkomplizierter Austausch und hilfreiche Tipps für den Ausbildungsalltag.
- Persönliche Gespräche während üK-Besuchen Ihres Lernenden direkt vor Ort (Besuche sind spontan möglich. Wenn Sie ein Gespräch möchten, bitte melden Sie sich vorher bei uns).

Nutzen Sie diese Möglichkeiten, um sich optimal vorzubereiten und Ihre Lernenden bestmöglich zu begleiten. Wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen!

Dankeschön!
Ein herzliches Dankeschön an alle engagierten Berufsbildnerinnen und Berufsbildner, Ausbildungsbetriebe, Berufsfachlehrpersonen, insbesondere an die Berufsbildner der überbetrieblichen Kurse, sowie an alle weiteren beteiligten Personen.

Ihr Einsatz und die Zusammenarbeit sind entscheidend für eine starke Ausbildung unseres Berufsnachwuchses.

Neuigkeiten aus dem Weiterbildungs- und üK-Zentrum

Erfolgreiche Lehrabschlüsse, neue überbetriebliche Kurse und spannende Weiterbildungsangebote

In den letzten Monaten durften wir fast 200 Lernende mit Lehrbeginn 2025 bei uns im Zentrum willkommen heissen. Eine wertvolle Premiere war die erstmalige Kombination des ersten üK-Tages der Fachleute Hotellerie-Hauswirtschaft mit den Fachleuten Hotelkommunikation. Die Einstiegsthemen sind bei beiden Berufsgruppen sehr ähnlich: Arbeitssicherheit, Kennenlernen des üK-Zentrums, Kommunikation sowie die Einführung in die Unterrichtstools. Besonders spannend: Gemeinsam mit der Basellandschaftlichen Gebäudeversicherung konnten wir den Lernenden einen praxisnahen Brandschutzunterricht bieten – eine wertvolle Bereicherung für alle Teilnehmenden.
Die Planung für das Jahr 2026 ist bereits weit fortgeschritten. Neben den überbetrieblichen Kursen und verschiedenen Qualifikationsverfahren finden zwei Durchgänge des Wirtekurses statt. Weitere Aktivitäten im ersten Halbjahr sind:

- GastroGo startet Ende Januar.
- Progresso Kurs 1 startet im Februar.
- Ein Team aus unserer Region bewirbt sich erneut für den Lernenden-Wettbewerb GastroElite.
- In der Woche vor Ostern finden die Auffrischungskurse für Lernende in Service und Küche statt.
- Kurz nach Ostern starten die überbetrieblichen Kurse IV für die Restaurantfachleute, mit Schwerpunkt Ergänzungskompetenzen. Diese Kurse möchten wir wieder in unserer Region durchführen.

Unser Weiterbildungs- und üK-Zentrum ist vom 5. Januar bis zum 24. Juli 2026 durchgehend belegt. Das freut uns sehr und zeigt, welch hohen Stellenwert die Aus- und Weiterbildung in unserer Region hat.

Wir freuen uns auf ein spannendes Ausbildungsjahr 2026 und viele motivierte Lernende und Berufsleute in unserem Zentrum!

Sonderaktion für Kurzentschlossene:

Wer sich noch in diesem Jahr für die Zusatzmodule 2, 5 und 6 zum G1 Gastro Grundseminar anmeldet, erhält einen Rabatt von 25 %. **Anmeldung per E-Mail vor Jahreswechsel an info@gastrobl.ch.** Anschliessend bis März gibt es noch 15 % Rabatt. Die Kurse finden im August 2026 statt.

Als Basis lohnt sich der Besuch des Wirtekurses mit den Modulen 1, 3 und 4. Diese finden entweder im Januar/Februar oder im Juni/Juli bei uns im Zentrum statt – ideal für alle, die sich fundiert auf die gastgewerbliche Führungstätigkeit vorbereiten möchten.

Hotel- und Gastroformation Nordwestschweiz und die Baselbieter Berufsschau 2025

Seit der Gründung im Jahr 2022 ist die Hotel- und Gastroformation Nordwestschweiz ein Erfolgsmodell. Die HGF trägt die Verantwortung für die beiden Berufsschauen in den Kantonen Basel-Stadt und Baselland.

Die Berufsschau Baselland wird vom Kompetenzzentrum Berufsbildung Baselland unter der Leitung von Marc Scherrer organisiert.

GastroBaselland hat an der diesjährigen Baselbieter Berufsschau in der St. Jakobshalle zusammen mit BERUFE HOTEL GASTRO ([www.berufehotelgastro) den Gastrobereich organisiert und durchgeführt. BERUFE HOTEL GASTRO ist eine Plattform der beiden Verbände HotellerieSuisse und GastroSuisse zur Förderung der Berufe in der Branche.

Es war eine grosse Freude, uns auch dieses Jahr an der Berufsmesse präsentieren zu können. Der Mehrwert dieser Ausstellung ist erheblich und fördert die Berufsbildung ungemein. Sie ist schweizweit die grösste Berufsschau. Darauf dürfen wir stolz sein.

Bei GastroBaselland ist seit drei Jahren Martina Moor die treibende Kraft für die Berufsschau und das Verbindungsglied zwischen den Verbänden. Martina Moor ist bei uns für die Qualität der üKs im Bereich Restauration verantwortlich und hat in den letzten drei Jahren massgeblich dafür gesorgt, dass die Hotelkommunikationsfachleute (HOKOs) hier in Liestal bei uns im Zentrum ihren üK absolvieren können. Sie hat den üK der HOKOs und der Hauswirtschaft geplant, war selbst in verschiedenen Arbeitsgruppen zusammen mit Verbänden und der Berufsschule tätig, hat die Lernziele für den Unterricht umgesetzt und zudem selbst unterrichtet.
Wenn man Martina im Service oder an der Front erlebt, weiss man schnell, dass sie ein Profi ihres Fachs ist. Dank ihrer Ausbildung zur Gastronomiefachassistentin und später als erfolgreiche Absolventin der Hotelfachschule - und somit dipl. Hotelière - kennt sie das Metier wie ihre Westentasche. Ihre Professionalität wird ergänzt durch ihre grosse Herzlichkeit, ihren Schalk und eine gute Prise Humor. Fabienne hat sie zu einem Gespräch getroffen.

FB: Es ist viel passiert in den letzten Jahren im üK Zentrum?
MM (Martina Moor): : Ja, sehr. Wir haben ein sehr neues junges Team. Dann sind neu die HOKOs und die Hauswirtschaftsberufe, die alle von uns organisiert werden. Dadurch hat das Zentrum eine neue Dimension und Grösse angenommen.

FB: Wie schätzt Du die Zukunft des Berufes HOKOs ein?
MM: Die Nachfrage (nach Lehrstellen/Red.) ist sehr gross. Leider ist das Angebot an Lehrstellen (noch) nicht so gross. Wir schauen da, was möglich ist und was nicht. Herausfordernd sind momentan noch die Erwartungen von Betrieben an Lernende und umgekehrt. Einerseits muss den Betrieben ihr Lehrauftrag zum Teil noch bewusster werden und anderseits muss das Profil der Lernenden noch klarer werden. Das Anforderungsprofil der Hokos ist sehr hoch. Es wird viel gefordert. Deshalb ist es wichtig, dass man sich dem bei der Rekrutierung bewusst ist.

FB: Welche Eigenschaften sind für eine HOKO-Lehre wichtig?
MM: Man sollte kommunikativ stark sein und sehr gewandt in Fremdsprachen. Es braucht Offenheit für das Gesamtheitliche. HOKOS sind nicht nur an der Rezeption. Deshalb sind sie für einen kleineren Betrieb ideal. Es braucht eine grosse Bereitschaft für Dienstleistungskompetenz.

FB: Übernimmt HOKO einen Teil der Ausbildung in der Restauration? Löst diese die Servicelehre ab?
MM: Nein. Das sind klar zwei paar Schuhe. Die Restaurationsfachleute haben ein höheres Fachwissen und ein grösseres Interesse gegenüber den Lebensmitteln wie z.B. dem Wein. Bei den HOKOs geht dieses Interesse und auch das Verständnis nicht so weit. Ich beobachte, dass REFAS uns HOKOs vom menschlichen Profil nicht gleich sind. REFAS sind dem Handwerk noch näher.

FB: Welche Veränderungen haben die Ausbildung in der Gastro- und Hotelbranche in den letzten Jahren am meisten geprägt?
MM: Durch den zeitlichen Druck, der oft wegen des Fachkräftemangels besteht, gehören die Lernende zum Teil zu den wenigen Fachleuten im Betrieb und haben selbst weniger Betreuung als früher. Dieser Entwicklung sollte man entgegenwirken, um die Qualität der Ausbildung hochzuhalten.

FB: Warum soll man eine Lehre in der Restauration oder an der Front machen?
MM: Weil es einfach etwas Schönes ist. Für mich gibt es nichts Schöneres als den Kontakt mit den verschiedenen Menschen. Man hat die Chance, in Saisonbetrieben zu arbeiten. Das öffnet viele Möglichkeiten. Auch der ganze Teil des Verkaufes ist ein grosses Argument für eine Lehre an der Front. Ich liebte es auch immer, an Weihnachten zu arbeiten. Es war eine schöne Atmosphäre, man erhielt grosse Wertschätzung und Dankbarkeit der Gäste zurück.

FB: Zu Dir persönlich. Du bist als Aargauerin seit gut drei Jahren im Baselbiet und setzt Dich hier für die Branche ein. Gefällt dir das Baselbiet?
MM: JJa, vor allem das schöne Wetter;-). Und hier hat es gefühlt noch mehr Restaurants als im Aargau.

FB: Du wirst nächstes Jahr eine Mami-Pause machen. Darauf freust Du Dich. Hand aufs Herz, würdest du deinem Nachwuchs eine Lehre in der Gastronomie empfehlen?
MM: Logo. Denn ich finde es einen sehr guten Start ins Berufsleben. Ich würde meinen Weg nie mehr anders machen.

FB: Wenn Du mit Deiner Lehrzeit vergleichst, was hat sich zu heute am meisten verändert?
MM: Die Anforderungen an die Lernenden sind deutlich höher. Früher war der Lernende zusätzlich im Betrieb und heute braucht man ihn als Arbeitskraft.

FB: Hast Du den Traum eines eigenen Betriebs?
MM: Ja aufgegeben... ich habe keinen Koch geheiratet. (schmunzelt) Aber vielleicht, irgendwann ein Bed and Breakfast – wer weiss ...

FB: Möchtest Du noch etwas mitteilen?
MM: Die Betriebe sollten den Mut zum Ausbilden haben. Und wenn es Fragen gibt, bin ich hier und gerne behilflich.

Danke Martina für das Gespräch. Wir danken Dir für Dein grosses Engagement für unseren Nachwuchs und natürlich wünschen wir Dir für Dein Familienglück im 2026 alles Gute.

Im Gespräch mit der HGF-Präsidentin

Barbara Jenzer ist seit einem Jahr Präsidentin der Hotel und Gastroformation Nordwestschweiz. Gegründet wurde der Verein im Jahre 2022. Er hat sich seither als ein erfolgreiches Modell und Gefäss zur Förderung der Berufsbildung in der Gastrobranche etabliert. Die HGF, wie sie in ihrer Abkürzung genannt wird, ist das oberstes Aufsichtsgremium über die Aktivitäten der Berufsbildung im Bereich üK (überbetriebliche Kurse).

Die üK werden an Gastro-Baselland delegiert und auch dort durchgeführt. Die HGF organisiert die Berufsausstellungen in beiden Kantonen und darf jedes Jahr eine Feier zur Ehrung der erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen der Gastroberufe durchführen.

Barbara Jenzer ist 55 Jahre alt und führt zusammen mit ihrem Mann Christoph und Sohn Raffael die Familienbetriebe, die Metzgerei Jenzer und den Ochsen in Arlesheim. Barbara kümmert sich um die Mitarbeitenden und die Berufsbildung. Sie hat drei Kinder, die alle in der Hotellerie, Gastro- oder Metzgerbranche gelernt haben und auch in der Branche arbeiten.

Fabienne (FB): Barbara, wie erlebst Du in Deiner Funktion als Präsidentin der HGF Nordwestschweiz die aktuellen Entwicklungen in der Berufsbildung?
BJ (Barbara Jenzer): Sehr positiv. Als Arbeitgeberin spüre ich die Bereitschaft und das Interesse von Schulen an der Berufsbildung. Es ist bei den Lehrpersonen angekommen, dass für einige SchülerInnen und Schüler eine Berufslehre der richtige Weg ist.

FB: Die Schulen raten also nicht mehr von Gastroberufen ab?
BJ: Nein, das ist nicht mehr der Fall. Manchmal fällt mir auf, dass die Lehrpersonen noch zu wenig Bescheid über unsere Berufe wissen, doch wenn das der Fall ist, fragen sie nach. Schwieriger ist es immer noch bei den Eltern. Eltern haben oft noch eine skeptische Meinung, wenn es um unsere Branche geht.

«Wir müssen auch schulisch starke Schüler für die Gastrolehren motivieren »

FB: Bist Du auch mit Lehrpersonen der Sekstufe später noch in Kontakt?
BJ: Ja, insbesondere wenn wir Lernende bei uns haben, die nicht besonders gut in der Schule waren und dann in der Lehre aufblühen, gebe ich ganz gerne ein Feedback. Denn das beweist, dass für gewisse Jugendliche der Weg der Berufslehre wirklich der richtige ist.

FB: Ja, wahrscheinlich brauchen gewisse Jugendliche einfach einen Sinn.
BJ: Ja, und zu wissen, warum und für was sie lernen. Und manche tun auch einfach später den Knopf auf.

FB: Welche Herausforderungen siehst Du in der Grundbildung der Gastronomie?
BJ: Die Arbeitszeiten – die sind schwierig zu ändern und spezielle Arbeitszeiten sind nur für wenige Lehrbetriebe möglich.

Aber auch da sehe ich eine positive Entwicklung, viele Betriebe sind sich der Herausforderung nach Work – Life Balance der Lernenden bewusst und versuchen, auf Freiwünsche einzugehen und die Arbeitszeiten im Bereich des Möglichen anzupassen.

FB: Welche Chancen siehst Du in der Ausbildung?
BJ: Es ist eine Branche und Ausbildung, die nicht ausstirbt. Dienstleistung braucht es immer. Die Weiterbildungs- und Entwicklungschancen sind gross. Man findet mit einer Lehre in der Gastronomie auf der ganzen Welt eine Stelle.

FB: Welche zentralen Veränderungen beeinflussen die Berufsbildung in der Gastrobranche aktuell am stärksten?
BJ: Grösste Veränderung ist momentan wahrscheinlich die neuere Ausbildung HOKO. Die HOKO-Lehre ist sehr beliebt und die Nachfrage dementsprechend gross.

Die HOKO Lehre ist eher etwas für junge Leute, die im schulischen Bereich stark und sprachlich gewandt sind.

FB: Wie reagieren Ausbildungsbetriebe auf den Wandel? Wo besteht der grösste Anpassungsbedarf?
BJ: Wir müssen auch schulisch starke Schüler für die Gastrolehren motivieren. Es ist auch wichtig, die Flexibilität zu haben bei starken Schülerinnen und Schülern eine Berufsmatura zu ermöglichen.

FB: Welche Unterstützung braucht es, damit Lehrbetriebe qualifiziertes Fachpersonal ausbilden können?
BJ: Wir sehen die Herausforderung, dass gewisse Betriebe überrannt werden mit Anfragen zu Schnupperlehen und Lehren. Und andere zu wenig Bewerbungen bekommen.
Viele Betriebe sind eigentlich sehr gute Ausbildungsorte, dies wird aber viel zu wenig gegen aussen kommuniziert. Nach dem Motto: «Tue Gutes und sprich darüber» ist es wichtig, dass Lehrbetriebe dies auch leben und gegen aussen zeigen. Denn das ist die beste Werbung.

«Fachkräfte auszubilden ist für mich ein Muss. Man kann nicht jammern, dass man keine Fachkräfte findet und bildet nicht aus.»

FB: Welche politischen oder strukturellen Anpassungen wären aus Deiner Sicht notwendig, um die Berufsbildung zukunftssicher zu machen?
BJ: Es ist in erster Linie wichtig, dass wir weiterhin ein positives Image fördern. Die Kochberufe haben es da noch etwas einfacher. Sie sind durch die ganzen Kochsendungen usw. sehr beliebt und haben mit den vielen Schweizer Starköchinnen und Köchen tolle Vorbilder. Beim Service fehlen die Vorbilder in der Öffentlichkeit. Es wird oft auch vergessen, dass die Arbeit im Service als sehr sinnstiftend erlebt werden kann. Eine unserer Mitarbeiterinnen hat den Schnuppis einmal erklärt, wieso sie den schönsten Beruf der Welt habe:
Alle Menschen kommen gerne zu ihr ins Restaurant, sie darf den Menschen Freude bereiten und bekommt immer ein Danke. Das ist doch eine schöne Aussage! Ganz wichtig ist für mich die Berufsmesse – ich bin der Politik sehr dankbar, dass diese ermöglicht wird und sie muss unbedingt beibehalten werden.

FB: Wie gut funktioniert die Zusammenarbeit zwischen Schulen, Betrieben und Verbänden?
BJ: Sehr gut. Unter den Verbänden sowieso, aber auch mit den Berufsämtern und Schulen. Es ist wichtig, dass man als Lehrbetrieb weiss, dass man in schwierigen Situationen Hilfe holen kann. aus Erfahrung mit unseren Lernenden weiss ich, das man sehr schnell unkomplizierte und rasche Hilfe bekommt. Dies ist auch mein Tipp an die Lehrbetriebe – wenn Probleme auftauchen mit Lernenden: nicht zu lange warten, liebe rasch Hilfe anfordern.

FB: Was motiviert Dich persönlich, sich in diesem Bereich zu engagieren?
BJ: Wir haben in unseren beiden Betrieben das Motto: Wir bilden unsere Zukunft selber aus. Wir bleiben mit den meisten Lernenden in Kontakt und viele kommen nach ihren Wanderjahren zurück. Das macht mich auch stolz, das zeigt uns, dass wir etwas richtig gemacht haben. Fachkräfte auszubilden ist für mich ein Muss. Man kann nicht jammern, dass man keine Fachkräfte findet und bildet nicht aus.

FB: Was braucht es, wenn man mit jungen Menschen ausbildet?
BJ: Man muss junge Menschen gern haben! Das heisst nicht, dass man sie «verwöhnen» muss, aber man muss den jungen Auszubildenden ein Nest geben, versuchen ein Ort zu sein, wo man Zeit und ein offenes Ohr hat. Die Jungen müssen sich wohlfühlen am Arbeitsplatz und Vertrauen haben.
Und es braucht eine klare Linie mit Regeln, die eingehalten werden müssen.

FB: Welches Anliegen liegt Dir bei der Weiterentwicklung der Berufsbildung besonders am Herzen?
BJ: Den Mythos aus der Welt zu schaffen, dass früher alles besser war. Das war es nicht. Die heutigen jungen Menschen sind toll und die meisten kann man motivieren. Klar, sie sind anders als vor 30 Jahren und haben andere Bedürfnisse und Ansichten – Jede Generation ist anders.

Etwas ganz wichtiges in der Berufsbildung: gebt euren Lernenden direkte Feedbacks – kleine Aufmerksamkeiten oder Komplimente für eine gute Arbeit bewirken manchmal ganz viel. Lasst die Lernendende spüren, dass sie wertvolle Teammitglieder sind!

FB: Hast du noch ein Anliegen an die Branche?
BJ: Zum Schluss möchte ich mich bedanken bei den Leuten, die sich mit Herzblut einsetzen für die Lernenden in der Gastronomie – von denen gibt es nämlich viele!

Seien das Wirtinnen, Küchenchefs, üK Instruktoren, Vorstandsmitglieder der Verbände, Lehrpersonen, Berufsbildnerinnen und interessierte Eltern – euch alle braucht es für eine erfolgreiche Fachkräfteausbildung.

GastroGo sucht – Praktikumsbetriebe im Kanton Basellandschaft

Die Hotellerie & Gastronomie sieht sich immer noch mit einem Personalmangel konfrontiert.

Um zusätzliches Personal für die Branche zu gewinnen, fehlte bisher eine adäquate Ausbildung. Der gemeinnützige Verein Sonnenberg aus Kriens bei Luzern will dem Personalmangel entgegenwirken, indem das Potential von geflüchteten Menschen intensiver genutzt wird.

In der Zentralschweiz (Luzern, Nidwalden, Zug) bietet der Verein Sonnenberg seit 2022 gemeinsam mit verschiedenen Hotels und Restaurants als Ausbildungsbetriebe einen 12-wöchigen Vollzeitkurs an.

Ziele der Ausbildung sind, die Projektteilnehmenden für die Gastronomie und Hotellerie zu begeistern, bezüglich der Prozesse in der Gastronomie auszubilden und ihre Deutschkenntnisse zu erweitern. Die zwölf Kurswochen bestehen aus rund 50% Praxis und 50% Bildung (Deutsch/Fachkunde/Allgemeinbildung).

Ab Januar 2026 wird der **GastroGo!-Kurs** gemeinsam mit GastroBaselland auch im Kanton Basel-Landschaft durchgeführt. Finanziert wird der Kurs von den Verbänden, dem Kanton sowie verschiedenen Stiftungen.

Haben Sie Interesse, als Ausbildungsbetrieb, sogenannter «Praxisbetrieb» am **GastroGo!-Kurs** teilzunehmen? Während 8 Wochen absolvieren die Teilnehmenden den Praxiseinsatz in Ihrem Betrieb. Wenn Sie bereits heute Lernende ausbilden und mindestens an 5 Tage pro Woche geöffnet haben, suchen wir Sie! Melden Sie Ihren Betrieb an unter **www.gastrogo.ch.**

Der Praxiseinsatz wird – ähnlich wie beim Progresso – mit Praxisaufgaben abgeschlossen.

Mit GastroGo! werden motivierte und arbeitsfähige Menschen angesprochen, welche

- eine Arbeitsstelle in der Hotellerie & Gastronomie suchen
- keine oder nur sehr wenig Erfahrung in den Berufsfeldern Küche, Service oder Hauswirtschaft haben
- unregelmässige Arbeitszeiten wahrnehmen können (Praxiseinsätze)
- Deutschkenntnisse (ab Niveau A2) besitzen

GastroGo! gibt der Gastrobranche die Möglichkeit, kompetente neue Mitarbeitende nach ihren Bedürfnissen mitauszubilden und als Hilfskräfte zu gewinnen.

Feldschlösschen Helvetic aus Schweizer Hopfen und für die Zukunft der Schweizer Gastronomie

Feldschlösschen lancierte im Januar exklusiv in der Gastronomie das Premiumbier Feldschlösschen Helvetic.

Das Schweizer Helle wird mit 100 Prozent Schweizer Hopfen gebraut und ist nicht nur für die Gäste in der Gastronomie, sondern auch für den Nachwuchs in der Branche. Aus dem Verkauf fliessen jeweils 10 Rappen pro Liter in den neu gegründeten Feldschlösschen Pro Gastro Fonds, der 2025 die Initiative «Avanti!» von GastroSuisse unterstützt.

Naturköchin aus dem Bündnerland

Liestal – Coole Gastroberufe und Küche in Flamme – Bericht von Beat Eglin

Gastro Baselland lud am 12. September im Rahmen der Baselbieter Genusswoche zum Kulinarischen Podium mit Flying Dinner. Gesprächsgast von Gastro-Präsidentin Fabienne Ballmer war die Bündner Biobäuerin und Gastronomin Rebecca Clopath. Anschliessend wurde ein variantenreiches Menü angeboten, das Lehrlinge kochten und servierten.
Schon am Eingang wurden die Gäste freundlich und mit einem erfrischenden, alkoholfreien Drink empfangen. Dann startete Fabienne Ballmer ein interessantes und spannendes Gespräch mit der Köchin und Landwirtin Rebecca Clopath über Regionalität, ihr Handwerk zwischen Feuer und Produkt und weshalb Salz und Honig mehr sind als nur Zutaten. Die Köchin bezeichnete diese Kombination als ein kleines Feuerwerk. Sie sind zwar gegensätzlich, aber näher als man denkt. Dass die Genusswoche diese beiden Lebensmittel in den Mittelpunkt rückte, mag je nach Betrachtungsweise vielleicht ausserhalb der Norm liegen. Es ergeben sich aber interessante und neue Möglichkeiten.

Naturküche aus dem Bündnerland

Die Naturköchin Rebecca Clopath kommt aus Lohn im Kanton Graubünden. Wenn sie mit dem Zug unterwegs ist, macht sie gezwungenermassen auch kulinarische Kompromisse und isst ein gesundes Sandwich. Dazu gibt es Tee im Tässli und Blicke der Mitreisenden. Schon ihre Mutter machte den Kindern Sandwichs und immer das beste Znüni. Ihre weltoffene Art prägte die Kinder. Daheim wurde viel gekocht, was Clopath eine gute Basis mit auf den Weg gab. Die Kinder sollten mehr an gesunde Ernährung herangeführt werden. Sie selbst wird schnell «pflömpfig», wenn sie mehrere Tage unterwegs ist und nicht ihr Essen hat. Offenbar hat die Ernährung vielseitige Einflüsse auf das Leben und Wohlbefinden. Auch der Geschmack von Speisen sei wichtig und sie bringt ein Beispiel. Viele Konsumenten mögen Erdbeerjoghurt mit echten Erdbeeren. Da die meisten von ihnen aber den echten Erdbeergeschmack nicht kennen, können sie leicht getäuscht werden.
«In der Schweiz haben wir keine grosse Chance, dass echte Erdbeeren drin sind», sagte die Expertin. Zudem wird das Joghurt – wie anderes auch – mit Karmin (E 120) gefärbt. Dieser rote Farbstoff wird aus zerquetschten Cochenille-Schildläusen gewonnen. «Wir müssen uns weiterentwickeln und wieder entdecken. Die Auseinandersetzung sollte schon in der Primarschule beginnen», sagte sie.

Esswahrnehmung als Erlebnis

Mit ihrer ganz speziellen Gastronomie möchte sie bewirken, dass ihre Gäste das Essen bewusst wahrnehmen. Sie hat nur 18 Sitzplätze und das Essen beginnt zur Mittagszeit. «Man ist sechs Stunden bei uns und wir erzählen, worum es geht.» Es gibt immer eine Geschichte um ihre Esswahrnehmungen. Etwa 90 % der Gäste stammen aus der Region, andere vorwiegend aus der übrigen Schweiz oder dem Südtirol.

Pfeffer verwendet die Kulinariktüftlerin keinen. Sie sucht in der Natur in ihrer Umgebung nach den geeigneten Zutaten und Geschmacksrichtungen. Dann baut sie ihr Gericht so auf, dass niemand ein Pfefferkorn vermisst. Das können sein: Wiesenkümmel, Schafgarbe, Wiesensalbei, getrocknete Brennnesseln, Tagetes oder Wacholder. Bei einem gutem Grundprodukt muss man auch nicht mehr viel dran tun. Feigenblätter werden zu einem Sirup verarbeitet.
Für eine einzelne Esswahrnehmung benötigt Clopath über 650 Stunden für die sorgfältige Recherche, Rezeptkreation und -iteration. Sie widmet sich jeweils einem alpinen Thema, welches sie zusammen mit ihrem Team kulinarisch interpretiert und dazugehörige Geschichten erzählt. Sie kocht seit 20 Jahren und ist seit 10 Jahren selbständig. Auf ihrem Biohof und in der Küche arbeiten 8–10 Personen. Vier davon sind für das Essen zuständig. Sie weiss, dass schon 1 Gramm Safran tödlich sein kann. Somit sind Paracelsus ein Thema oder Jeanne Hersch, eine der ersten Philosophieprofessorinnen in der Schweiz und in Europa. Daraus entstehen Geschichten, die sich mit dem Geschmack der Speisen verbinden. Und so erinnern sich die Gäste über diese Geschichten wieder an die kulinarischen Höhenflüge.

Schokolade mit Rinderblut

Da Clopath grossen Wert auf regionale Zutaten legt und trotzdem bekannte Geschmacksrichtungen anbieten will, braucht es viel Experimentierfreudigkeit und Offenheit. Aus auf Goji gewachsenem Buchweizen oder Lupinen mit Rinderblut ahmt sie Schokoladengeschmack nach. Dabei geht es ihr nicht um das Ersetzen, sondern mit dem Verarbeitungsprozess in die Nähe zu kommen. Zimt ist eine Rinde aus Asien. Es gibt aber auch einheimische Rinden, die in diese Geschmacksnähe kommen.

Clopath bezeichnet sich als Chamäleon mit hohen Ansprüche an sich und grossem Idealismus. Sie will ständig herausfinden, wie viele spannende Sachen wir um uns herum haben und was wir daraus machen können. Der Kochberuf ist zuerst ein Handwerk. Später kann man sich in dieser Kunst auch weiterentwickeln, wenn man das wünscht. Ihr Ziel ist, so viel wie möglich von ihrem Biohof zu verarbeiten.

Honig bezeichnet sie als absolutes Luxusprodukt. Wespen bestäuben zwar viel mehr, aber wir mögen Bienen, weil wir ihren Honig erhalten. Honig stellt sie auf die gleiche Stufe wie Fleisch und man muss mit beidem behutsam umgehen. «Wir verloren den Zugang zum ursprünglichen Geschmack», sagt sie. «Vieles wird industriell hergestellt und wir haben keine Zeit mehr, um uns von Grund auf mit dem Kochen zu befassen.» Erst unter Druck nimmt man sich Zeit. Honig kommt bei ihr in alkoholischen Getränken zum Einsatz oder in Sorbets. Und das Salz muss so sein, dass es im Gaumen stimmig ist. Eine Salzkruste wird mit Eischnee gemacht und im Ofen gegart.

Für ihre kleine Küche sucht sie nicht unbedingt Leute mit fachlicher Ausbildung. Viel wichtiger ist die emotionale Verbundenheit, die zu den Gästen überschwappt und wieder zurück. Es geht nicht unbedingt um Skills, sondern um die Philosophie, die mitgetragen werden muss.

Ihr Ziel ist, etwas zu erschaffen, das für andere Leute stimmig und wertvoll ist. Das ist bei vielen Gastronomen nicht der Fall. Ihr Menü ist hochpreisig, weil der Aufwand hoch ist. Die normale Gastronomie rentiert nur in der Masse. «Ich kann aber rechte Löhne zahlen und für mich reicht es auch.» «Bei Mama machte ich den Kindergarten, bei den weiteren Stationen die Grund- und Oberstufe.» Wichtig war ihr später die philosophische Phase. Sie sucht immer wieder Neues in der Natur. Dabei kommt es nicht nur darauf an, ob es brauchbar ist, sondern vor allem, ob es Spass macht.

«Gibt es nach 10 Jahren Esswahrnehmungen bis nächsten Frühling weitere Pläne?», fragte Fabienne Ballmer zum Abschluss. Überraschenderweise ist sie immer noch als Besenbeiz angemeldet. Im nächsten Jahr folgt die letzte Esswahrnehmung. Sie braucht nun als 37-jährige neuen Flow. Vielleicht gibt es ein Kochbuch oder spezielle alkoholfreie Getränke. «Ich habe bis jetzt keinen Masterplan. Es kommt schon wieder etwas», sagt sie zuversichtlich. Und plötzlich philosophiert sie darüber, wie man Einsteins Relativitätstheorie in Essen umwandeln kann. So kommen Ideen und neue Kombinationen entstehen.

Flying Dinner mit Apéro, Hauptgängen und Dessert

Auf das Gespräch folgte hochstehende kulinarische Unterhaltung. Geschäftsführer Thomas Nussbaumer lud zum Flying Dinner ein. Lernende aus dem Gastrobereich kochten, dekorierten und servierten Köstlichkeiten aus Feuerschalen. Mit «Mir muss niemand sagen, dass die heutigen Jungen nicht motiviert sind» lobte er sein wirklich motiviertes junges Personal. 30 Leute waren beim Kochen und Servieren dabei. Und auch sie fanden es cool. Und die Präsidentin bestätigte wieder einmal, dass in der Gastronomie die coolsten Berufe zu finden sind.

Nachwuchs kochte an der Genusswoche

Liestal – Feines Essen vom offenen Feuer – Bericht von Beat Eglin

Dass das Kochen für viele Gäste Spass machen kann, bewiesen die jungen Baselbieter Köchinnen und Köche und das Servicepersonal an der Baselbieter Genusswoche 2025. Die Gäste durften im Liestaler Ausbildungszentrum von GastroBaselland zuschauen, was draussen im Garten auf den offenen Feuerringen kunstvoll vorbereitet und dann fachkundig gekocht wurde.

Dass die jungen Leute noch in der Ausbildungsphase waren, merkte man nicht. Die Handgriffe sitzten und kompetent wurde gekocht, grilliert und gegart. Unterstützend waren die Lehrmeister dabei und standen mit ihrer grossen Erfahrung zur Verfügung. Es ist nicht einfach, für eine hungrige Gästeschar fast gleichzeitig die warmen Gerichte bereit zu haben. Das Konzept des «Flying Dinner» vereinfachte die ganze Logistik nur wenig. Aber der Service funktionierte ausgezeichnet und immer wieder wurden kleine Portionen von feinen Gerichten serviert. Schon bei der Begrüssung wurden die Gäste mit einem schön dekorierten Getränk empfangen. Die Appetizer fanden ebenso Anklang wie die verschiedenen Hauptgänge. Und zum Dessert flog man noch rasch echt österreichischen Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster ein. Nein, natürlich nicht. Auch dieser hatte nur eine kurze Reisezeit vom Garten ins Haus! Der Aufwand für diesen Event war enorm. 30 Personen waren involviert, um die hungrigen und anspruchsvollen Genussgäste einen Abend lang mit Speis und Trank zu verwöhnen.

Liebe Gastronominnen und Gastronomen

Baselland Tourismus dankt euch ganz herzlich für eure wertvolle Arbeit

Mit eurem Können, der täglichen Leidenschaft und eurem unermüdlichen Engagement prägt ihr die kulinarische Identität unseres Kantons in ganz besonderer Weise.

Ihr schafft Orte der Begegnung, an denen sich Menschen willkommen fühlen, geniessen, entdecken und verweilen – und leistet damit weit mehr, als man auf den ersten Blick sieht.

Mit grosser Freude blicken wir speziell auch auf die Baselbieter Genusswoche 2025 zurück. Ihr habt mit euren Ideen und eurer Gastfreundschaft massgeblich zum Erfolg dieses Genussformats beigetragen.

Euer Beitrag ist ein zentraler Eckpfeiler unserer Tourismuslandschaft. Durch eure Kreativität, eure Passion und eure Verbundenheit zur Region seid ihr wichtige Botschafterinnen und Botschafter.

Wir schätzen eure Arbeit sehr und danken euch dafür, dass ihr jeden Tag aufs Neue besondere Erlebnisse für unsere Gäste möglich macht.

Beste Grüsse Michael Kumli

Link zu Mitgliedschaften:
www.baselland-tourismus.ch/mitgliedschaft

Sturm im Wasserglas

Input zum «Trinkwasser» von Rainer Hoffer (Rössli Illnau)

Die Boulevard-Medien heben das Thema «gratis Hahnewasser» auf ihre Titelseiten. Und zeigen sich erstaunt, dass die Restaurants des Landes damit unterschiedlich umgehen.

«20 Minuten» stellt fest, dass rechtlich «jeder Gastronomiebetrieb» selber entscheiden kann. Woher also dann die Aufregung?

Selbst auf leeren Magen ist die Ausgangslage nüchtern. Die Konzepte unterscheiden sich. Gottseidank. In dem einem Restaurant holen sich die Gäste ihr Leitungswasser selbst beim Brunnen, füllen es in einfache Becher und nehmen an einem einfachen Holztisch Platz. Im anderen Restaurant wird das Wasser in einem Glas serviert, der Gast sitzt am weiss gedeckten Tisch.

Es ist offensichtlich, dass dem Unternehmen unterschiedlich hohe Kosten entstehen. Es ist ein Unterschied, ob die 10-köpfige Touristengruppe ausschliesslich Hahnewasser konsumiert. Oder ob beim opulenten Gala-Menü zum Wein für CHF 125.– ein paar Gäste lieber Hahnewasser (anstatt stillem Mineralwasser) trinken wollen.

GastroSuisse hat ermittelt, dass das Hahnewasser in rund zwei Drittel aller Restaurants zur Gänze gratis ist.

Aus meiner Sicht empfiehlt sich – wie so oft – ein guter Mix aus Augenmass und Gastfreundschaft. Wir im Rössli Illnau verrechnen das Hahnewasser höchst selten. Haben es aber der guten Ordnung halber in der Karte deklariert. Wir meinen: wenn der Gast tatsächlich nichts anderes konsumiert, ist ihm auch klar, dass er für die Dienstleistung und die Reinigung des Glases bezahlen muss. Trinkt er einen Kaffee oder ein Glas Wein, ist das Wasser gratis.

Unterm Strich muss jeder Betriebsleiter die zu seinem Konzept passende Lösung finden. Das nennt man unternehmerische Freiheit. Und: mit den Einnahmen (auch aus dem Verkauf von Hahnewasser) verdienen wir Gastronomen und keine goldene Nase. Sondern wir sichern Arbeitsplätze.

Einzigartig – Mitglieder im Gespräch

Dino Mengisen, Landgasthof Hirschen Diegten, im Gespräch mit Fabienne Ballmer

Dino und Daniela Mengisen führen seit 2014 den Hirschen in Diegten. 3 Jahre vor der Coronapandemie haben sie den Betrieb als Eigentümer übernommen. Bekannt ist der Hirschen für seinen Chef's Table.
Als junger Unternehmer in der Pandemie hat Dino bewiesen, dass man sich verändern, anpassen und investieren muss, um in der Gastrobranche zu existieren. Dino hat seine Lehre in Luzern im Hotel Monopol absolviert. Er konnte Erfahrungen in Amerika, Frankreich und Österreich sammeln, bis er dann mit seiner Frau Daniela in Engelberg landete und später im Jahr 2010 den Chutz Oberbuchsitten übernahm. Übrigens, kennengelernt hat er Daniela aus Langeweile und übers Telefon.
Aus einem «langweiligen» Anruf wurde jedoch schnell Liebe und die Liebe zur Gastronomie hat sie verbunden und zu einem starken und erfolgreichen Team bis heute gemacht.

Fabienne (FB): Aus Langweile hast du Daniela kennen gelernt?
Dino (DM): Ja. Ich war in Frankreich und habe bei Alain Ducas gearbeitet. Da man dort im Hotel «eingeschlossen» war, konnten wir nicht wirklich weg und wir haben mit lustigen Runden nach der Arbeit die Zeit verbracht. Ein Arbeitskollege sagte mir, ruf doch mal diese Frau an. Sie ist eine nette und arbeitet auch in der Gastronomie. So haben wir dann per Telefon zusammen gesprochen, später dann mit den SMS, die je 20 Rappen kosteten, hin und her kommunziert und bald schon hat sie mich besucht. Und so sind wir heute verheiratet. (lacht)

FB: Und heute arbeitet ihr als festes Team zusammen?
DM: Ja genau und haben zwei Mädchen.

«Es gab natürlich Kritik, weil wir es anders machten als unsere Vorgänger. »

FB: Ihr seid 2014 nach Diegten in den Hirschen gekommen. Zuerst als Geschäftsführer, später konntet ihr den gesamten Betrieb übernehmen. Hat sich in den letzten 11 Jahren viel verändert?
DM: Ja sehr viel. Gastronomie hat sich massiv verändert und wir persönlich mussten unternehmerisch viel dazu lernen.

FB: Wie meinst du das?
DM: Angefangen hat es mit Konzeptumstellung. Wir mussten unseren Stil etablieren. Was z.B. jetzt das Bad Eptingen durchmacht, haben wir auch ähnlich erlebt.

Fabienne Ballmer und Dino Mengisen

FB: Wie meinst du das?
DM: Es gab natürlich Kritik, weil wir es anders machten als unsere Vorgänger.

FB: Aber das ist ja normal?
DM: Ja, aber das ist die grösste Herausforderung, wenn man einen Betrieb übernimmt. Genau gleich kann man es nicht machen. Auch wenn wir das Konzept 1:1 übernommen hätten, wäre es auch nicht gleich gewesen.

Also muss man sein Eigenes machen. Das braucht viel Mut, denn es gibt immer viel Kritik. Aber wie gesagt, man kann es machen, wie man möchte, man kann es kaum allen recht machen.

FB: Und wie war das zu Beginn?
DM: Ich war voller Euphorie, weil ich ja eigentlich hier aufgewachsen bin und dachte, jetzt komm ich in meine «Heimat» und man wird mich auch unterstützen. Doch schnell musste ich merken, dass die Kritik zum Teil hart war.
Es gab Freitage, da sassen wir mit einem Zweiertisch in der Gaststube. Und so musste ich auch schnell umdenken und daraus ist dann auch das ganze Cateringkonzept und der Verkauf der Zimmer entstanden. Ich realisierte schnell, dass ich alleine mit den Gästen aus dem Dorf nicht überleben kann.

FB: Da kommen schon Ängste auf?
DM: Ja, da kommen Existenzängste auf. Und zum Glück konnten wir uns im Chutz einen Namen machen und so kamen diese Gäste dann auch zu uns. Zudem habe ich gute Beziehungen zu Firmen gepflegt, die Anlässe bei uns machten.

FB: Ihr habt den Wandel von der Dorfbeiz zum gehobenen Esslokal geschafft. Wie ist das gelungen?
DM: Da wir vorher schon ein Esslokal hatten, haben wir das dann mehr ins Zentrum gerückt. Ein Esslokal war es schon immer. Vielleicht hatte es etwas mehr Dorfbeiz Charakter. Doch das ist heute eine schwere Sache. Und natürlich, jetzt sagen viele der Einheimischen, es sei eine «Schickimicki»-Beiz.

FB: Kannst du das erklären?
DM: Ja, ich glaube, viele haben die Veränderungen, die wir durchmachten, gar nicht wirklich mitbekommen. Man war einerseits froh, dass der Hirschen weiter offen hat und doch wollte man keine Veränderung oder tat sich schwer damit. Wir haben auch nicht von heute auf morgen alles verändert, es war ein Prozess. Ich hätte es auf keine Art allen recht gemacht. Deshalb ist es vielleicht besser, zu Beginn das Eis zu brechen und seinen Weg zu gehen, auch wenn man gewisse Gäste verliert. Ein Landgasthof ist es ja geblieben.

«Man sagte, es sei schlecht, ohne dass sie überhaupt bei uns waren.» Bei uns gehen alle Arten von Menschen und Schichten ein und aus. Die Kundschaft ist sehr breit, vor allem über Mittag. Und unser USP ist der Chef's Table und wird viel von Handwerkern besucht. Sie möchten sich etwas Spezielles leisten und gönnen. Das widerspricht dem Klischee der «Schickimickibeiz».

FB: Was denkst du? Warum ist die eigene Dorfbevölkerung zuerst eher kritisch, wenn etwas Neues kommt?
DM: Es sind wahrscheinlich Ängste? Angst vor dem Unbekannten. Angst vor der Veränderung.

FB: Dann meinst Du, das ist auch das Problem, weshalb viele Dorfbeizen nicht mehr funktionieren?
DM: Ja, aber auch Opferbereitschaft der Gastgeber selbst fehlt an gewissen Orten. Und der fehlende Mut, sein eigenes Konzept durchzuziehen. Doch man darf die Wirtschaftslage nicht vergessen. Das wird oft ausgeblendet. Es ist nicht einfach der Fachkräftemangel.

Man muss da auch ehrlich bleiben. Seit Corona gibt man oft dem Fachkräftemangel die Schuld. Doch wir haben ein grosses Problem mit der Marge. Es ist Tatsache, dass auch bei uns in der Region viele Unternehmen kämpfen und Kurzarbeit haben. Dies spürt auch die Gastrobranche.

FB: Was braucht dann ein Gastrounternehmer heute?
DM: Leidenschaft, eine eigene DNA, damit der Kunde weiss, was er bekommt. Du musst etwas Spezielles haben. Wie z.B. bei uns der Chef's Table.

FB: Was ist genau der Chef's Table?
DM: Ein Tisch direkt in der Küche, wo man uns Köchen zusehen kann, wie gekocht wird. Man spricht mit den Gästen beim Kochen. Die Gäste sind live dabei. Es ist ein Erlebnis.

FB: Das ist aber für euch in der Küche herausfordernd?
DM: Ja, zu Beginn schon. Aber man gewöhnt sich daran.

«Man sagte, es sei schlecht, ohne dass sie überhaupt bei uns waren.»

FB: Zweifelt man auch an einem eigenen Konzept?
DM: Ja, ganz klar. Ich wusste ja nicht, wie es ankommt. Erst mit der Zeit merkte ich, wie die Gäste positives Feedback gaben und das half auch, an sich selbst zu glauben und den Weg weiterzugehen. Man muss Gäste auf seine Reise mitnehmen.

FB: Wo holst du deine Inspiration?
DM: Beim Reisen, Kochbücher lesen. Ich besuche andere Betriebe und die Ideen kommen mir dann meistens in der Nacht. (lacht)

FB: Wie wichtig ist für Dich die Konkurrenz?
DM: Sehr wichtig. Es braucht verschiedene Konzepte. Doch diese müssen auch unterstütz werden.

FB: Wie sieht dein Konzept im Alltag aus? Wie setzt Du alles um?
DM: Meine Frau macht über die Woche den Service allein. Und am Wocheneden arbeiten wir mit Aushilfen. Wir richten uns nach den Mitarbeitern, die wir zur Verfügung haben. Das mussten wir während Corona lernen. Wir verkaufen nur so viele Tische, wie wir Ressourcen haben. Damit liegen wir sehr gut.

FB: Hat sich viel verändert seit Corona?
DM: Viel. Wenn wir uns nicht bewegt hätten, wären wir hoch überschuldet und es gäbe uns nicht mehr. Zu dieser Zeit ist auch das Cateringkonzept entstanden. Ich war dort einfach sehr flexibel und habe mich nach den Kunden gerichtet. Die Dienstleistung war zu dieser Zeit sehr wichtig. Es ging um alles oder nichts. Ich habe zur Coronazeit mehr gearbeitet als zuvor.
Den ganze Umbau haben wir auch in dieser Zeit gemacht. Wir haben quasi in den Nächten umgebaut und jeden Franken, den wir verdient haben, wieder investiert. Und das haben die Gäs-

te wahrgenommen, man hat registriert, dass wir etwas tun und nicht nur jammern.

FB: Was würdest du Dir von der Politik wünschen?
DM: Einen einheitlichen MWSt-Satz. Denn es kann ja nicht sein, dass dort, wo wir am meisten Ressourcen brauchen, den höchsten Satz bezahlen. In Österreich z.B. wird die Gastrobranche viel mehr gefördert. Dort ist es Kulturgut. Dieses sollte auch in der Schweiz mehr geschützt werden.

FB: Jetzt kämpfst du seit ein paar Jahren schon mit der Gemeinde um Parkplätze.
DM: Ja leider. Der Kanton hat uns eigentlich recht gegeben. Jedoch zieht es die Gemeinde weiter vors Kantonsgericht. Man kann es selbst fast nicht mehr glauben.

FB: Was macht das mit Dir? Ist man da nicht wütend?
DM: Ja, sauer und halt einfach auch frustriert ... Man hat zwei Jahre Corona hinter sich. Dann denkt man, man hätte es einigermassen geschafft und könne aufatmen. Wir haben Arbeitsplätze erhalten und geschaut, dass wir auch für die Gemeinde etwas bieten. Man probiert mit der Gemeinde ins Gespräch zu kommen. Und plötzlich stellt sich die Gemeinde mit Einsprüchen gegen uns. Wir können nicht weiter planen und unsere Visionen sind auf Eis gelegt. Das geht sehr an die körperliche und psychische Substanz.

FB: Also von aussen betrachtet ist die ganze Sache absolut nicht sachbezogen und widerspricht allem, was man lernt zur kommunalen Förderung der einheimischen Wirtschaft und Unterstützung der KMUs.

Was denkst Du denn, ist die positive Absicht der Gemeinde?
DM: Ja, ich denke, da spielt schon auch Neid mit hinein. Dass man es uns nicht gönnen mag.
Man dachte zuerst, dass wir es nicht schaffen. Dann haben wir das Gegenteil bewiesen. Man ist nicht einverstanden mit unserem Konzept und möchte uns so einfach bremsen. Diese Einsprache ist noch die einzige Möglichkeit.

FB: Hast du auch schon daran gedacht alles aufzugeben?
DM: Ja klar, diese Momente gibt es. Doch es sind dann doch wieder meine Gäste und die Mitarbeiter, die mich motivieren weiterzumachen. Und unsere Existenz steckt darin. Dieses Thema geht schon an die Substanz.

FB: Du arbeitest mit Deiner Frau sehr eng zusammen? Das ist sicher nicht einfach.

DM: Ja, es gibt sicher herausfordernde Momente. Doch wirtschaftlich würde es anders nicht funktionieren. Entscheiden tue meistens ich, natürlich in Absprache mit ihr. Es ist wichtig, dass jeder seine Stärken einbringen kann.

Ich bin da eben vielleicht mutiger als Daniela und deshalb kann ich gut entscheiden. Man muss erkennen, wo jeder seine Stärken hat.

FB: Wie schaffst Du den Wechsel zwischen kreativem Handwerk und unternehmerischem Handeln?

DM: Das braucht manchmal schon viel Energie. Es sind so viel Nebenschauplätze und dann sollte man sich zwischen dem Prozess gegen die Gemeinde, dem täglichem Kampf, noch künstlerisch entfalten. Das braucht Kraft. Momentan habe ich diese noch.

FB: Du hast weder Punkte noch Sterne. War das noch nie Thema?

DM: Nein, war es nicht. Es ist wirtschaftlich für mich nicht sinnvoll. Dazu braucht man heutzutage leider einen Sponsor, damit man sich konstant auf diesem Niveau messen kann.

Aber ohne Sponsor ist es fast nicht möglich und man beutet sich selbst aus. Was aber nicht bedeutet, dass wir nicht gut kochen. (schmunzelt).
Die Gäste fragen mich das auch oft und wenn ich dann gefragt werde, warum ich keine Sterne habe, dann antworte ich: «Schauen Sie, sie sind zu viert hier und somit meine vier Sterne.»

Und bei diesen Worten leuchten seine Augen und er fügt dann noch an: «Wenn die Gäste zufrieden sind, ist doch meine Arbeit getan. Es brauche keine Tafel im Eingang, um sich Mühe zu geben.» Und mit diesen Worten beenden wir das inspirierende und sehr ehrliche Gespräch.

Dino ist ein Kämpfer, Visionär und Künstler vereint in einem. Zusammen mit seiner Frau Daniela leben sie ihre Werte, Passion, Leidenschaft und Tradition durch und durch.

Sie sind Gastronomen mit allem, was es braucht. Diese ist in ihrer DNA. Sie stehen zu dem, was sie tun und haben ihr Herz ihren Gästen verschrieben.

Wasserqualität in der Gastronomie und Hotellerie

Entwicklungen, Risiken und zukünftige Anforderungen

Einleitung

Die Wasserqualität ist ein zentraler Pfeiler der Hotellerie und Gastronomie. Sie beeinflusst die Sicherheit, den Komfort, das Wohlbefinden und das Vertrauen der Gäste wie auch die Effizienz sowie die Lebensdauer der Geräte und Apparate, die mit Wasser versorgt werden.

Regulatorischen Anforderungen steigen, z.B. durch die Verordnung über Trink-, Bade- und Duschwasser (TBDV), und auch Erwartungen hinsichtlich Transparenz und Nachhaltigkeit verschärfen sich. Risiken wie Legionellen, Biofilm oder chemische Kontaminationen rücken stärker in den Fokus. Auch die Art des Konsums des Trinkwassers erfährt einen Wandel. Innovative und nachhaltige Betriebe setzen vermehrt auf frisches, gut gefiltertes und lokales Trinkwasser aus dem eigenen Zapfhahn – auch aus wirtschaftlicher Sicht eine sehr interessante Lösung für den Gastronomen.

Die Erwartungen der Gäste haben sich entwickelt

Die Sensibilität der Gäste für Wasserqualität ist in den letzten Jahren stark gewachsen. Wasser gilt nicht mehr nur als Selbstverständlichkeit, sondern als Qualitätsmerkmal.

Wasser als Gesundheits- und Sicherheitsfaktor

Gäste erwarten:

- hygienisch einwandfreies Trink- wie auch Duschwasser
- kalkarmes, hautfreundliches Duschwasser
- sichtbare Sauberkeit von Armaturen und Sanitärbereichen

Zudem steigt das Bewusstsein für Risiken wie z.B. Legionellen oder Pseudomonaden. Internationale Gäste aus Märkten mit hohen Hygienestandards – etwa aus Nordeuropa oder Nordamerika – übertragen ihre Erwartungen auf Schweizer Betriebe.

Nachhaltigkeit und verändertes Konsumverhalten

Immer mehr Gäste bevorzugen:

- gefiltertes Leitungswasser statt teilweise von weit her transportiertes Wasser
- regionale und nachhaltige Wasserkonzepte
- transparente Information über CO_2- und Umweltbilanz

Die Pflicht zur systematischen Selbstkontrolle

Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz sind gemäss Art. 26 LMG zur Selbstkontrolle verpflichtet, dies beinhaltet bezüglich Wasser insbesondere:

- regelmässige Wasserproben durchzuführen
- Spül- und Temperaturpläne einzuhalten, Stagnation zu vermeiden
- Abweichungen, Massnahmen und Kontrollen nachvollziehbar nachzuweisen

Betriebe müssen nicht nur handeln – sie müssen beweisen können, dass sie handeln.

Legionellen – die grösste Herausforderung

Die Schweiz weist im internationalen Vergleich hohe Legionellenfallzahlen auf. Hotels und Wellnessbetriebe gehören mitunter zu den risikoreichsten Einrichtungen.

Erkenntnisse aus kantonalen Untersuchungen

Mehrere Kantone melden:

- 30–40% der Hotels weisen Legionellenwerte über dem zulässigen Höchstwert auf
- 70% verfügen über unvollständige Selbstkontrollen

Die Hauptursachen liegen jeweils im hausinternen System, nicht im öffentlichen Wassernetz.

Expertise in Wasser – seit 50 Jahren

FILADOS AG ist ein innovativer Anbieter leitungsgebundener Premium-Wasserspender und Zapfanlagen und präsentiert sich als Vorreiter für nachhaltige, hygienisch hochstehende und zuverlässige Wasseraufbereitung – auch in der Gastronomie. Mit klarem Fokus auf Umweltbewusstsein, Qualität und Service setzt die Marke ein starkes Zeichen für den Wandel im Umgang mit Trinkwasser.

www.filados.ch

filados®
pure Freude an Wasser

News aus der Politik – von Balz Stückelberger

Ja zum Wirtepatent: Qualität statt Jekami in der Gastronomie

Das Wirtepatent bleibt dem Baselbiet erhalten. Der Landrat hat vor Kurzem einen Vorstoss abgelehnt, der das Fähigkeitszeugnis in Frage gestellt hatte. Nach intensiver Diskussion zeigte sich ein klares Bild: 69 Landratsmitglieder sprachen sich für die Beibehaltung des Wirtepatents aus; nur gerade vier Mitglieder stimmten dagegen.

In meiner Stellungnahme habe ich den Vorstoss kritisiert, denn für mich ist klar: Verantwortung und Fachwissen in der Gastronomie dürfen nicht leichtfertig aufs Spiel gesetzt werden. Das Wirtepatent ist kein Bürokratiemonster, sondern ein Qualitätsnachweis.

Es schützt Gäste, Mitarbeitende und die Branche. Wirtinnen und Wirte brauchen das nötige Fachwissen: Lebensmittelhygiene, Arbeitsrecht, Jugendschutz oder betriebswirtschaftliche Grundlagen. Das von den Gegnern bemühte Argument vom «Beizensterben» greift zu kurz.

Die Herausforderungen der Branche liegen ganz woanders: Margendruck, Fachkräftemangel, Miet- und Pachtzinsen oder veränderte Konsumgewohnheiten. Gerade in der aktuellen Phase des Strukturwandels braucht es Profis, nicht Hobby-Wirte. Es braucht Kolleginnen und Kollegen, die ihr Handwerk verstehen und mit Leidenschaft und Herzblut ausüben.

Das Wirtepatent sorgt dafür, dass Qualität, Vertrauen und Verantwortung in der Gastronomie erhalten bleiben.

Vor diesem Hintergrund freue ich mich über dieses klare Zeichen aus dem Landrat: Für eine starke, professionelle Baselbieter Gastronomie – und gegen ein Jekami, das weder den Gästen noch den Betrieben nützt.

Next Generation

Baselbieter Läckerli Cocktail– Manuel Gantenbein

In dieser neuen Rubrik geben wir jungen Nachwuchsunternehmerinnen und -unternehmern aus der Gastrobranche eine Plattform, um ein Rezept oder eine besondere kulinarische Idee vorzustellen.

Den Auftakt macht ein Cocktailrezept, das perfekt zu den Festtagen passt: Manuel Gantenbein, Koch, und Marc Pfister, Konditor-Confiseur, haben sich mit ihrem jungen Unternehmen «Abrufbar» auf Cocktailcaterings spezialisiert. Nachdem sie ihre Lehren in der Region abgeschlossen hatten, lernten sie sich an der Barschule in Barcelona kennen. Dort entstand auch die Idee zu einem speziellen Baselbieter Cocktail, den sie nun hier vorstellen.

Baselbieter Läckerli Cocktail

Zutaten:
- 2 cl Baselbieter Kirsch
- 2 cl Apfelbrand
- 6 cl Apfel-Birnen-Cordial
- Läckerli-Bitter (zum Besprühen des Glasrands)

Sie finden das gesamte Rezept und die Zubereitung auf unserer Homepage.

gastrobl.ch

AGENDA

Verband:

12. Februar 2026:
Politapéro im Zentrum GastroBaselland

21. April 2026, 15.00 Uhr
Generalversammlung GastroBaselland

Seminare:

12. März 2026:
Wasserhygiene

Weiterbildung:

Daten werden auf **gastro.bl** aufgeschaltet

- **Quereinsteigerkurs Service**
- **Berufsbildnerkurse mit Thomas Nussbaumer**

Nächster Wirtekurs:

19. Januar – 11. Februar 2026

WIRTEKURS & G1

DER DIRECTE WEG ZU DEINEM EIGENEN GASTROBETRIEB

GASTROBASELLAND
#VERLIEBTINDIEGASTRONOMIE

Die Wirtekursdaten 2026:

WIRTEKURS 173 vom 19. Januar bis 11. Februar 2026
WIRTEKURS 174 vom 8. Juni bis 1. Juli 2026
WIRTEKURS 175 vom 12. Oktober bis 4. November 2026

Moduldaten G1 2026:

Modul 5 (Verkauf & Service): 3. bis 7. August 2026
Modul 6 (Küche): 10. bis 14. August 2026
Modul 2 (Betriebsführung): 17. bis 21. August 2026

Informieren Sie sich auf unserer Homepage:

WWW.GASTROBL.CH

oder rufen Sie uns an – **Telefon 061 921 36 96**

IMPRESSUM: Erscheint 2–3 mal jährlich – **Redaktion:** Fabienne Ballmer, Arboldswil – Beat Eglin, Muttenz

UNSER PREMIUM-SPONSOR:
PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET

GESTALTUNG:
TYPODESIGN ISENEGGER GMBH
CAROLE ISENEGGER

UNSERE SPONSOREN:
SWICA
ebl

DRUCKPARTNER:
DICAD GmbH Print- und Lettershop
Dicad GmbH Hölstein. Gedruckt in der Schweiz