

Wirte suchen verzweifelt nach Personal

Restaurants müssen Menükarten verkleinern und Plätze abbauen, weil nach zwei Pandemie Jahren viele Köche und Serviceangestellte fehlen.

Dimitri Hofer und
Hans-Martin Jermann

Die Aussicht von der Terrasse des Restaurants Schlosshof ist phänomenal. Von hier aus können die Gäste den Blick über das Birs- und Leimental bis zu den Vogesen schweifen lassen. Das wunderschöne Panorama geniessen in diesem Sommer jedoch weniger Menschen als in früheren Jahren.

Ein Teil der Terrasse des Ausflugslokals oberhalb von Dornach ist derzeit nicht zugänglich. Grund für die Sperrung sei der Fachkräftemangel, steht auf einem Schild geschrieben. Wirt Urs Schindler geht auf Anfrage ins Detail: «Uns fehlen mindestens sechs Servicekräfte.» Von den insgesamt rund 400 Plätzen des Restaurants könne man nur 300 bedienen. «Es ist schon vorgekommen, dass wir Caterings wegen Personalmangels absagen mussten.»

Im Landgasthof Farnsburg in Ormalingen ist die Speisekarte derzeit kleiner als sonst. «Wir fokussieren uns auf Gerichte, für die weniger Personal nötig ist», sagt Geschäftsführer Adrian Burger. Niedergargerichte stünden hoch im Kurs, da diese nicht sehr personalintensiv seien. «Die Anzahl Desserts haben wir um die Hälfte reduziert.» Bei den Besucherinnen und Besuchern sei viel Verständnis für die spezielle Situation zu spüren.

Dem Lokal in der Oberbaselbieter Gemeinde fehlen zwei Köche und drei Serviceangestellte. Burger ist dazu übergegangen, das Lokal am Nachmittag zu schliessen. Zudem sind auch in Ormalingen weniger Tische auf der Terrasse zu finden.

Die Gastronomie ist eine der Corona-Verliererinnen

Das Restaurant Schlosshof und der Landgasthof Farnsburg sind zwei von vielen Gastrobetrieben im Raum Basel, die mit einer angespannten Personalsituation zu



Drastisch: Der Schlosshof in Dornach hat wegen Personalmangels einen Teil der Terrasse geschlossen.

Bild: Roland Schmid (7. Juli 2022)

kämpfen haben. Zwar ist auch in der Region das Bedürfnis nach Restaurantbesuchen gross. Nach den Entbehrungen der vergan-

«Wir fokussieren uns auf Gerichte, für die weniger Personal nötig ist.»

Adrian Burger
Geschäftsführer Landgasthof
Farnsburg Ormalingen

genen beiden Pandemie Jahren ist vielerorts ein grosser Nachholbedarf zu spüren. Nicht alle Restaurants können diesen Ansturm jedoch bewältigen.

Die Gastronomie ist eine der Branchen in der Schweiz, die am stärksten von den Einschränkungen der Coronapandemie gebeutelt wurde. Das zeigt ein Blick in die Statistik: Gemeinsam mit der Informatikbranche belegt die Gastronomie mit jeweils 4,3 Prozent offenen Stellen im ersten Quartal des Jahres 2022 den Spitzenrang. Gemäss Bundesamt für Statistik waren im Gastgewerbe und der Gastronomie 10578 Stellen unbesetzt. Ein Jahr zuvor waren es nur 3275 offene Stellen gewesen.

Die Verdreifachung der unbesetzten Stellen ist eine Folge der Pandemie. «Durch die Personenfreizügigkeit konnte das

fehlende inländische Personal lange Zeit kompensiert werden. In einer Grenzregion wie Basel war das ein grosser Vorteil», erklärt der Basler Wirteverbands-Präsident Maurus Ebnetter. «Nun ist auch im Ausland ein Fachkräftemangel zu spüren.»

Köche können derzeit hohe Löhne verlangen

Laut dem Gourmetkoch Pascal Schmutz, der unter anderem das Gastrokonzept für das Fondation-Beyeler-Restaurant entworfen hat, setzt der Personalmangel die Beizer unter starken Druck, ihren Mitarbeitenden höhere Löhne zu bezahlen: «Ein ausgebildeter Koch kann auf dem Markt derzeit frei wählen – ob er ein feines Schoggimousse beherrscht oder nicht», sagte Schmutz am Mittwoch auf einem Podium von Gastro Baselland. An-

gesichts der hohen Nachfrage seitens der Gäste können die höheren Löhne auf die Menüpreise geschlagen werden. Allerdings lässt sich die Preisspirale nicht ewig nach oben schrauben.

Zudem sei im Kampf gegen den Fachkräftemangel der Lohn nicht das alles entscheidende Kriterium, findet Raphael Wyniger: «Wichtiger und nachhaltiger ist es, dass ich als Arbeitgeber meinen Mitarbeitenden einen tieferen Sinn für die Tätigkeit vermitteln kann.» Seine Wyniger-Gruppe ist mit 420 Mitarbeitenden eines der grössten und renommiertesten Gastro- und Hotelunternehmen der Region. Hinzu kommen die Arbeitszeiten: «Viele junge Leute wollen nicht mehr 14 Stunden pro Tag arbeiten», betont Wyniger. Er scheint dies allerdings nicht nur schlecht zu finden. Auf

gute Arbeitsbedingungen und einen Umgang auf Augenhöhe würde heute eben mehr Wert gelegt. Auch Wirteverbands-Präsident Ebnetter sieht in den Arbeitszeiten «das grosse Problem». Er stelle grundsätzlich fest, dass die Bereitschaft in Teilen der Bevölkerung, viel zu arbeiten, abgenommen habe.

Nachwuchsprobleme wegen Coronapandemie

Ähnlich klingt es bei Fabienne Ballmer, Co-Präsidentin von Gastro Baselland. «Bei den jungen Menschen spielt die Sinnhaftigkeit ihrer Tätigkeit eine sehr wichtige Rolle. Wenige sind für lange Arbeitstage zu begeistern.» Allgemein habe die Branche wegen der Pandemie ein Nachwuchsproblem. «Ich denke an die vielen Schnupperlehren, die nicht stattgefunden haben», sagt sie. Um die Attraktivität der Gastronomie zu steigern, sei es wichtig, aufzuzeigen, dass gut ausgebildetes Fachpersonal auf der ganzen Welt gefragt sei.

Nicht allen Beizern geht es derzeit schlecht. Nach der Pandemie hat sich die Spreu vom Weizen getrennt. Erneuerungsfreudigen und finanziell potenten Unternehmen geht es gut, mehr Mühe bekundet die kleine Dorfbeiz. Einer, der aktuell vergleichsweise gut dasteht, ist Alain Goepfert. Der Wirt auf der Sissacherfluh und Inhaber der Berg und Tal Gastro AG hat gerade vier neue Mitarbeitende angestellt. Wie hat er diese anwerben können? «Geizig sind wir nicht, aber wir zahlen auch nicht exorbitant hohe Löhne», stellt Goepfert klar. Wer in der Gastronomie auf Maximierung des persönlichen Nutzens aus sei, werde nicht viel zu Stande bringen. Das gelte sowohl für Arbeitgeber als auch Mitarbeitende: «Ich frage bei Bewerbungsgesprächen jeweils: «Suchen Sie einen Job, oder suchen Sie Arbeit? Wer «Job» antwortet, der kann in meinem Betrieb nicht tätig sein.»

Mountainbike-Projekt in Aesch nimmt letzte Hürden

Auf dem Löhrenacker dürfen Bagger für das neue Trailcenter auffahren. Doch der Boden birgt einige Geheimnisse.

Michael Nittnaus

Nie war Mountainbiken populärer. Auch in der Region drängen immer mehr Biker in die Wälder und versuchen sich an den extra angelegten Trails. Das freut René Schenker zwar grundsätzlich. Der Leiter der Mountainbiker-Interessenvertretung Trailnet Nordwestschweiz sagt aber auch: «Wir stellen leider fest, dass es mit Fahrsicherheit und Routine bei vielen Bikern nicht so weit her ist.»

Genau hier setzt das «Trailcenter Aesch» an. Am Mittwoch fand der Spatenstich für dieses nach Thusis erst zweite Mountainbike-Lern- und Fahrtechnikcenter der Schweiz statt. Auf einem ehemaligen Fussballfeld der Sportanlage Löhrenacker zwischen Aesch und Ettingen

entstehen Trails für Anfänger bis Profis (bz berichtete). Für die Kleinsten soll es sogar einen Laufvelokurs geben. Der Zugang soll öffentlich und gratis sein. Die Eröffnung ist auf Ende Oktober geplant, wie der Aescher Gemeindeverwalter Roman Cueni auf Anfrage ankündigt.

Das 450 000 Franken teure Projekt profitiert von 300 000 Franken aus dem Baseliener Lotteriefonds und wird vom Sportamt, von der Gemeinde und Bürgergemeinde Aesch, von Baselland Tourismus, Trailnet, Primo, Mobiliar sowie weiteren Gönnern unterstützt. Die Macher schreiben sich zudem auf die Fahnen, Nachhaltigkeit und Biodiversität auf dem Areal zu fördern. «Es wird zwischen den Strecken Feuchtgebiete, Trockenwiesen, Steinhäufen

und weitere Massnahmen geben, welche die Artenvielfalt steigern», so Schenker.

Müll und archäologisch Interessantes im Boden

Dass auf dem Löhrenacker nun gegraben wird, ist keineswegs selbstverständlich. Das alte Fussballfeld grenzt direkt an ein Areal mit Parkplatz und Robi-Spielfeld an, das im Kataster der belasteten Standorte des Kantons erfasst ist. Konkret wird es geführt als «Ablagerungsstandort. Belastet, keine schädlichen oder lästigen Einwirkungen zu erwarten». Von der bz darauf angesprochen, hält das Baseliener Amt für Umweltschutz und Energie (AUE) fest: «Das Projekt wurde im Rahmen des Baubewilligungsverfahrens durch das AUE geprüft. Der Pro-

jektperimeter tangiert den benachbarten, belasteten Standort «Löhrenacker» nur minimal.»

Wie Cueni präzisiert, liegt nur der geplante Aufenthaltsbereich mit Picknicktischen auf dem belasteten Areal. Das AUE betont, dass es sich nicht um Altlasten handle, sondern um Siedlungs- und Bauabfälle und dass das Areal weder überwachungsbedürftig sei. Dennoch wurde laut Cueni der Humus auf dem 8000 Quadratmeter grossen Fussballfeld untersucht. Zudem wurde bei der Sanierung des Parkplatzes 2021 darauf geachtet, dass das Oberflächenwasser nicht frei versickert. Es wird gesammelt und in das Trailcenter abgeleitet zur Bewässerung der Pflanzen. Cueni: «Wir versuchen ausserdem, die Anlage nur mit dem

vorhandenen Erdmaterial zu ersetzen und kaum etwas abzutransportieren.»

Doch nicht nur das AUE begleitet die Arbeiten. Auch die Archäologie Baselland verfolgt alles aufmerksam. Ein kleiner Teil im Osten des Grundstücks sei archäologisch vermerkt, so Cueni. Trotz all dieser unerwarteten Hürden zeigen sich Cueni und Schenker zuversichtlich, mit einem halben Jahr Verspätung im Herbst eröffnen zu können. Schenker, der die Projektleitung innehat, rechnet mit 50 bis 100 Besuchern pro Tag. Dass die Flora und Fauna dann auch einige Fussgänger anzieht, sei gut möglich. Doch im Gegensatz zu den Konflikten im Wald sei im Trailcenter alles klar, sagt Schenker mit einem Lachen: «Hier haben Biker Vorfahrt.»

Park-Hotel unter neuer Führung

Rheinfelden Das Park-Hotel am Rhein hat einen neuen Direktor: Nach fast 30 Jahren an der Spitze des Traditionshauses hat Markus Bisig per 30. Juni den Schlüssel an Nachfolger Beat Gerber übergeben. Bisig wird im Parkresort weiterhin als Finanzchef (CFO) zur Verfügung stehen, heisst es in der Mitteilung des Park-Hotels. Unter Hotel-Direktor Bisig wurde das 4-Sterne-Haus 2008 für rund 45 Millionen Franken modernisiert.

Der 54-jährige Gerber ist in der Region ebenfalls kein Unbekannter, leitete er doch von 2009 bis 2021 das Hotel Stüchi in Basel. Im Park-Hotel befinden sich heute Kur-, Medical-Wellness-, Ferienhotel, Senioren-Residenzen und Klinik unter einem Dach. Es ging aus dem ehemaligen Grand Hôtel des Salines hervor, wo im 19. Jahrhundert Adelige aus ganz Europa kurten. (haj)