

Sorgt das baselstädtische Wirtepatent für mehr Qualität und Sicherheit in der Gastronomie oder hindert es die Gastronomieszene in Basel daran, mit einer Innovationsfreudigkeit eine breite Vielfalt und kreative Angebote zu schaffen sowie Trends zeitnah zu antizipieren?

Fakt ist, dass die Stadt Basel zur Kontrolle seiner Gastronomiebetriebe eine Vielzahl von bau-, feuer-, lebensmittel-, gesundheits-, wirtschaftspolizeilichen, umweltrechtlichen Auflagen und den Landes-Gesamtarbeitsvertrag anwendet. Die Bewilligung zur Führung eines Restaurationsbetriebes wird gemäss Gastgewerbegesetz nur an Personen erteilt, die handlungsfähig sind, einen guten Leumund haben, für eine einwandfreie und ordentliche Betriebs- und Geschäftsführung Gewähr bieten. Die staatlichen Behörden stellen also sicher, dass die Gäste möglichst keinem Gesundheitsrisiko oder anderen Gefährdungen ausgesetzt sind und kontrollieren dies regelmässig. Braucht es also zusätzlich eine Wirteprüfung (inkl. 20-tägiger Kurs) in Basel-Stadt für angehende Wirte?

Der bekannte Gastronom Michel Péclard aus Zürich sagte hierzu im "Das Magazin/ Mai 2016 (Titel: Nur Idioten eröffnen eine Beiz): "Über Erfolg oder Misserfolg einer Beiz entscheidet nicht das Wissen über Hygienevorschriften, Lebensmittelbehandlung, Arbeitsrecht, Gastgewerberecht, Obligationenrecht oder Buchführung. Auch scheitern die wenigsten an ihrem Unvermögen, einen Gastrobetrieb zu leiten. Die meisten Wirte scheitern, weil sie zu blöd sind, um zu merken, dass es klüger gewesen wäre, überhaupt nie ein Restaurant zu eröffnen."

Wenn auch etwas pointiert ausgedrückt, bringt die Aussage die Problematik auf den Punkt. Die Verquickung des Wirtepatents mit dem kantonalen Gastgewerbegesetz schafft keinen Qualitätsschub, sondern hindert innovative Personen daran, ins Gastgewerbe einzusteigen, schafft komische Formen von Abhängigkeitsverhältnissen mit Patentinhabern und sorgt für einen Bürokratieschub. Die Bedeutung des Wirtepatents hat sich in den letzten Jahren denn auch verändert. Heute stellt es für einen Betrieb oftmals nur noch eine "Scheinbewilligung" dar. Der eigentliche Wirt (ohne Fähigkeitsausweis), der in der Realität den Betrieb führt und die Verantwortung trägt, wird abhängig von einem rechtlichen Wirt (mit Fähigkeitsausweis), der nur auf dem Papier zuständig ist oder umgekehrt.

Gute und schlechte Wirte bzw. erfolgreiche und nicht erfolgreiche Betriebe werden also nicht durch das Bestehen einer Wirteprüfung selektiert. Die Qualität und der Erfolg im Gastronomiebereich hängen massgeblich von der Erfahrung und der Persönlichkeit des Wirtes/der Wirtin ab. Insbesondere, ob er/sie es schafft, einen Betrieb zu führen, der sich von anderen abhebt und ein Konzept beinhaltet, das eine Klarheit zwischen Angebot, Ambiente, Zielpublikum und Preisniveau schafft.

Die Realität und die hohe Konkursrate zeigen, dass der Gast durchaus in der Lage ist, zwischen guten und schlechten Restaurants zu unterscheiden und die gesetzlichen Rahmenbedingungen bieten dort Schutz, wo der Gast nicht hinsieht. Defizite, die ein Wirt/eine Wirtin besitzt, rächen sich schnell. Wirtekurse sind dann sinnvoll, wenn sie freiwillig und spezifisch sind und dann besucht werden, wenn sie gebraucht werden - eine einmalige Schnellbleiche bringt keinen Vorteil.

So bitten die Unterzeichner den Regierungsrat, folgende Punkte zu prüfen und darüber zu berichten:

- Den Fähigkeitsausweis (Wirtepatent) zur Führung eines Gastronomiebetriebes abzuschaffen.
- Die vorhandenen Gesetze und Verordnungen im Bereich Gastronomie auf ihre Innovationsfreundlichkeit und Umsetzungsfreundlichkeit hin zu überprüfen.

Thomas Gander, Mustafa Atici, Martin Lüchinger, Kerstin Wenk, Otto Schmid, Beatriz Greuter, Nora Bertschi, Salome Hofer, Tanja Soland, Christian von Wartburg, Luca Urgese, Michael Wüthrich, Georg Mattmüller, Katja Christ, Harald Friedl, René Brigger, Tonja Zürcher, Aeneas Wanner, Raphael Fuhrer, Tobit Schäfer, Mark Eichner, Erich Bucher, Stephan Mumenthaler, Christian Griss, Pascal Pfister