

# «Von Normalisierung sind wir weit entfernt»

**Gedämpfte Freude trotz Beizen-Öffnung** Die Restaurants dürfen wieder öffnen. Doch schon kommen neue Probleme auf die Gastronomiebranche zu. Maurus Ebnetter, Präsident des Basler Wirteverbands, mag noch nicht jubeln.

Martin Furrer

So schön war ein Montag wohl schon lange nicht mehr: Beizen wieder geöffnet, Bars offen. Ein Freudentag für die Basler Wirte? «Es sind durchaus positive Emotionen da», sagt Maurus Ebnetter, Präsident des Basler Wirteverbands. «Doch von einer Normalisierung sind wir noch sehr weit entfernt. Diese dürfte erst im nächsten Jahr einkehren.»

Die vergangenen Monate haben Opfer gefordert. Das Restaurant Manger et Boire in der Gerbergasse: geschlossen. Das Des Arts beim Barfüsserplatz: insolvent. Das Swissôtel bei der Messe: konkurs.

## Weiterhin Einschränkungen

Zwar sagt Ebnetter: «Persönlich bin ich überrascht über die Widerstandskraft der Branche. Es sind sogar neue Unternehmen gegründet worden.» Doch er weiss auch: «Viele werden nur schwer angeschlagen überleben.» Montag, Jubeltag? Ebnetter ist alles andere als euphorisch: «Es gelten ja immer noch Einschränkungen. Abstandsregel, maximale Belegung von vier Personen pro Tisch, keine Stehapéros.» Die Beizer können zwar wieder Bankette mit bis zu 50 Personen veranstalten, aber die Gäste müssten dann in Vierergruppen aufgeteilt werden. «Es bleibt für die Wirte weiterhin wahnsinnig schwierig», sagt Ebnetter.

Als wäre das nicht genug, haben die Basler Wirte laut Ebnetter mit einem weiteren Problem zu kämpfen: «Die Kundenfrequenzen fehlen weiterhin. Es gibt noch keine Grossveranstaltungen, keine Messen. Und auch



Bleibt vorderhand geschlossen: Das Restaurant Manger et Boire in der Gerbergasse. Foto: Pino Covino

weniger Geschäftsreisende.» Just dieses Segment werde sich «wohl nicht mehr ganz erholen», prognostiziert der Wirteverbandspräsident. Denn viele Unternehmen setzen mittlerweile auf Videokonferenzen. Geschäftsreisen, Meetings – ade. Durchgezogene

Aussichten also für Basel-Stadt. Wie ist denn die Lage im Baselbiet? Ebnetter sagt: «In der Agglomeration kommt die Branche weniger geschwächt aus der Corona-Krise heraus. Denn die dortige Gastronomie ist weniger auf internationale Kundschaft

und Geschäftsreisende ausgerichtet als diejenige in der Stadt.»

Die Beizer von Bottmingen bis Bennwil hatten laut Ebnetter also gewissermassen Glück im Unglück. «Ausserhalb der Stadt hatten die Betriebe im Lockdown ein besseres Mitnahme- und Liefer-

geschäft als in der Stadt.» Besonders gut seien die Drive-thrus gelaufen. «Zudem waren die Restaurants im Dezember noch offen, während Basel-Stadt bereits einen Monat früher einen kantonalen Lockdown verhängte.» Die Bilanz ist also gemischt. Und

schon tauchen am Horizont neue Probleme auf. Ebnetter weiss: «Weil in den vergangenen Monaten viele Fachkräfte aus der Gastronomiebranche notgedrungen ihren Job gewechselt haben – einige gingen beispielsweise in den Detailhandel –, zeichnet sich nun für das Gastgewerbe ein Mangel an Fachkräften ab.» Es dürfte für viele Betriebe in nächster Zeit schwierig werden, gute Leute zu finden, prophezeit er.

## Grossartige Unterstützung

Das zweite Problem heisst Covid-Zertifikat. Dass es eingeführt werden soll, sei für Grossveranstalter und Clubs eine gute Sache, sagt Ebnetter. «Für herkömmliche Betriebe wäre es aber eine Katastrophe.» Denn diese müssten dann ihre Gäste kontrollieren und schauen, ob sie ein gültiges Zertifikat haben, bevor sie das Restaurant betreten. «Das wäre ganz und gar unpraktikabel.»

So schön der Montag sein mag – die Aussichten sind nicht rosig. Ebnetter ist trotzdem nicht ganz



Maurus Ebnetter  
Präsident des Basler  
Wirteverbands

unzufrieden. Er sagt: «Die Unterstützung durch die Behörden und die Politik war grossartig.» Ebnetter dürfte Wirten und ihren Gästen gleichermassen aus dem Herzen sprechen, wenn er sagt: «Ich hoffe, dass dies der letzte Lockdown war.»

## «Der Bio-Preis ist der ehrliche Preis»

**Pestizidinitiative** Mathias Forster, einer der grössten Warner vor synthetischen Pestiziden, lebt in der Region Basel.

Die Idylle trägt. Zumindest wenn man die Welt sieht wie Mathias Forster (48), Geschäftsführer der Bio-Stiftung Schweiz in Arlesheim. Ein paar Rehe äsen am Waldrand. Kühe liegen zufrieden im saftigen Gras. Im Tieftal oberhalb Dornach ist die Welt noch in Ordnung. Doch der Umtriebige warnt: «Der Kollaps der Biodiversität, die Unfruchtbarkeit der Böden und kontaminierte Gewässer gefährden das Leben und unsere Gesundheit.»

Nicht überall ist Tieftal. Forster steht vor einem Bio-Bauernhof, wie er ihm gefällt. Den Ort für das Treffen hat er gewählt. Auf den ersten Blick sieht man ihm den Kämpfer nicht an. Aber er hat sich nichts weniger vorgenommen, als alles in die Waagschale zu werfen. Für die Initiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide». Unbedingt.

## Eine Zukunft ohne Gifte

Gemeinsam mit Christopher Schumann hat er ein Buch herausgegeben, das es in sich hat: «Das Gift und wir». Die gesammelten Argumente gegen eine Landwirtschaft, die auf synthetische Pestizide baut. Alles zwischen zwei Buchdeckeln. Viele Texte wurden von «führenden Köpfen» aus der Wissenschaft

verfasst. «Solange man sich kein grösseres Bild verschaffen kann, ist man nicht wirklich urteilsfähig», sagt Forster. «Das Gift und wir» soll das erste umfassende Buch zur Problematik, Geschichte, aber auch zu einer Zukunft ohne solche Gifte sein.

Die Natur liebte Mathias Forster schon immer. Er wuchs mit vielen Haustieren auf und mit der Gewissheit, einst selbst Bauer zu werden. Schliesslich wurde er Kaufmann, die Landwirtschaft verlor er aber trotzdem nie aus den Augen. Forster kritisiert insbesondere «die mangelnde Bereitschaft, Kritik am agrarpolitischen Ist-Zustand entgegenzunehmen und über Reformen sachlich zu diskutieren».

Die Verantwortung für diese Stagnation trägt vor allem Politik und Bauernverband sowie das starke Lobbying der Agrochemieindustrie im Hintergrund. Das Volk würde eine ökologischere und marktwirtschaftlichere Landwirtschaft unterstützen. «All die entstandenen Volksbegehren sind Zeichen eines Unmuts in der Bevölkerung gegenüber einer seit Jahrzehnten verkrusteten Agrarpolitik.»

Gegner der Initiative befürchten, ohne Zuhilfenahme synthetischer Pestizide würden einige



## «Wasser und Luft sind existenzielle, nicht vermehrbare Gemeingüter.»

Mathias Forster  
Geschäftsführer  
der Bio-Stiftung Schweiz

Produkte richtig teuer. «Der Bio-Preis ist der ehrliche Preis», entgegnet Forster. Sobald Bioprodukte konsequent gefördert, die Forschung auf Bio-Landbau ausgerichtet würde, sanken die Preise. Das grösste Sparpotenzial ortet Forster in der Vermeidung von Food-Waste: «Bis zu 40 Prozent der Lebensmittel landen im Müll. Wir könnten uns also 40 Prozent teureres Essen leisten, würden wir nichts wegwerfen.» Bioprodukte seien nicht zu teu-

er, konventionell erzeugte seien zu billig. Die Produktionsweise von Billigprodukten führe zu Folgekosten, welche die Allgemeinheit trage. «Konzerne wie Fenaco, Syngenta oder Bayer», so Forster, «verdienen so gut, weil sie die Risiken ihres Handelns nicht selber tragen.»

## Gejätet wird von Hand

Forster sagt das alles in ruhigem Ton. Für jeden Widerspruch hält er eine Erklärung bereit. Zum Beispiel für den Umstand, dass eine Landwirtschaft ohne synthetische Pestizide keine Hexerei wäre, viele Landwirte davon aber nichts wissen wollten. «Sie haben es so gelernt», sagt Forster, «die Gifthersteller machen ihnen Angst und behaupten, ohne Pestizide könne in der Schweiz kein Obst und Gemüse mehr hergestellt werden.»

Forster wünscht sich Anreize. Er frage sich, weshalb Landbesitz oder -nutzung mit Steuermilliarden belohnt werden sollten, ohne dass verantwortungsvoll bewirtschaftet werde. «Die Politik soll nur noch Ökosystemleistungen subventionieren, denn Böden, Wasser und Luft sind existenzielle, nicht vermehrbare Gemeingüter.» Vor den Pestiziden gebe es kaum

ein Entrinnen. «Im Himalaya, in der Antarktis, auf den Gletschern, in der Muttermilch, im Trinkwasser» seien sie, «leider auch in der Luft, sodass wir diese Stoffe über die Lunge direkt ins Blut bringen». Nur eine Landwirtschaft ohne synthetische Pestizide könne dauerhaft gesunde, aromatische Lebensmittel und gleichzeitig stabile Erträge liefern. Der Umweltaktivist jubelt, wenn er an die Annahme der Initiative denkt: «Sie würde die Antipestizidbewegungen weltweit stärken.»

Im Garten von Mathias Forster geht es ähnlich idyllisch zu wie im Tieftal. Keine Gifte. Gejätet wird von Hand. Dass die Fauna von seiner Flora nascht, gehe in Ordnung. «Manche Fenchel überlasse ich jeweils ganz den Schwalbenschwänzen und ihren Nachkommen.»

## Daniel Aenishänslin

Mathias Forster und  
Christopher Schumann  
«Das Gift und wir»



Westend-Verlag,  
Frankfurt am Main  
2020. 448 Seiten,  
circa 37 Franken.

## Start-up bekommt Geld für einfachere Corona-Impfstoffe

**Basler Firma** Das 2020 gegründete Basler Biotech-Unternehmen ACM Biosciences erhält eine Zuschussförderung für die Entwicklung neuartiger Verabreichungssysteme für mRNA-Covid-19-Impfstoffe.

ACM Biosciences und Steve Pascolo, einer der weltweiten Experten für mRNA-Impfstoffe und Gruppenleiter am Universitätsspital Zürich, wollen gemeinsam einen stabilen Träger für mRNA mit verbesserten Eigenschaften hinsichtlich Lagerung bei Kühlschranktemperatur, Logistik und Flexibilität entwickeln. Das Fördergeld kommt von Innosuisse, der staatlichen Schweizer Agentur für Innovationsförderung. Die Höhe des Betrags wurde nicht genannt.

«Diese öffentlich-private Partnerschaft ermöglicht ACM Biosciences, stabilisierte Covid-19-Impfstoffe schneller in die Klinik zu bringen. Wir freuen uns über die Aussicht, hierdurch unsere Impfstoff-Pipeline auf Polymer-somen-Basis auszubauen», wird ACM-Chef Peter Moran in der Medienmitteilung zitiert. Impfstoffe auf Basis der mRNA-Technologie wie jene von Moderna oder Biontech gehören zu den wirksamsten unter den neu entwickelten Covid-Vakzinen. (ish)