

Fleisch, Brot und Bier - Produktion von Lebensmitteln in Basel

Autor(en): Markus Bär
Quelle: Basler Stadtbuch
Jahr: 2013

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/71d64f11-37de-45e3-ab8f-2b200430a48c>

Nutzungsbedingungen

Die Online-Plattform www.baslerstadtbuch.ch ist ein Angebot der Christoph Merian Stiftung. Die auf dieser Plattform veröffentlichten Dokumente stehen für nichtkommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung gratis zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des vorherigen schriftlichen Einverständnisses der Christoph Merian Stiftung.

Haftungsausschluss

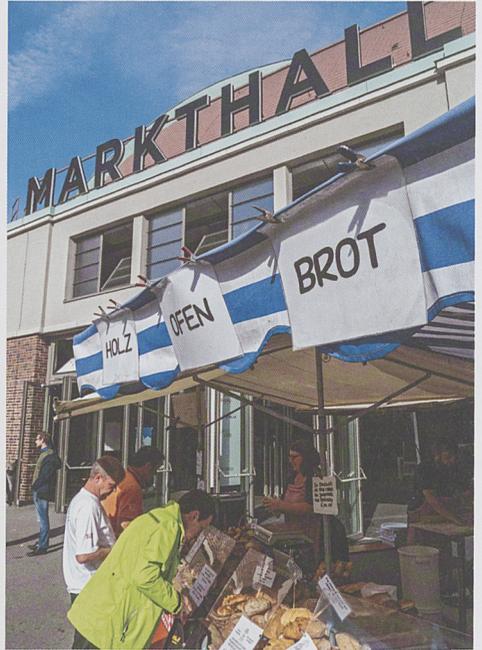
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Online-Plattform [baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.

<http://www.cms-basel.ch>

<https://www.baslerstadtbuch.ch>

Wurst und Brot: unabdingbar für all die sommerlichen Stadtfeste und das Grillieren am Rhein und im Grünen



Bereit für den Klöpfer made in Basel

FLEISCH, BROT UND BIER – DIE PRODUKTION VON LEBENSMITTELN IN BASEL

Ein Stadtkanton kann kein Landwirtschaftskanton sein. Und ein Zentrum der Lebensmittelverarbeitung ist Basel auch nicht.

Dennoch: Hier wird mehr gebauert, geschlachtet, gewurstet, gebacken, geröstet und gebraut, als man gemeinhin annimmt.

Selber ernähren kann sich Basel beileibe nicht. Immerhin aber gibt das Bundesamt für Statistik im Kanton Basel-Stadt dreizehn Landwirtschaftsbetriebe an, mit einer beachtlichen durchschnittlichen Grösse von 37,5 Hektaren (Schweizer Schnitt: 22,8 ha). Bei genauerem Hinsehen zeigt sich, dass wir zwei der dreizehn Betriebe ausser Betracht lassen können: Entscheidend für die Bundesstatistiker ist der Wohnsitz der Betriebsleitung. Und es gibt zwei Landwirte, die in Basel wohnen, deren landwirtschaftliche Flächen aber in den Kantonen Solothurn und Jura liegen. Ähnlich verhält es sich mit den Betrieben der Christoph Merian Stiftung: Weil die CMS per Anfang 2012 den Sitz ihrer Abteilung Natur, Landwirtschaft & Umwelt von Aesch nach Basel verlegte, kamen auch die Betriebe Schlatthof, Löwenburg und Brüglingen statistisch zu Basel. Das ist vor allem dank der Betriebe Schlatthof und Löwenburg mit 110 beziehungsweise 150 Hektaren landwirtschaftli-

cher Nutzfläche ein beachtlicher Zuwachs für den Stadtkanton. Die drei Betriebe werden zudem, ebenfalls rein statistisch, als ein einziger Betrieb betrachtet.

Landwirtschaftliche Betriebe, die tatsächlich auf baselstädtischem Gebiet liegen, gibt es also zehn. Drei dieser zehn Betriebe bewirtschaften zusätzlich zu ihrem lokalen Boden noch Flächen in Süddeutschland von insgesamt 48,5 Hektaren.

Bell: Fleisch und Wurst

Im äusseren St. Johannis-Quartier, wenige Schritte vor der französischen Grenze, steht der grösste Schlachthof der Schweiz. Im Jahr 2012 wurden hier 588 151 Tiere geschlachtet: zu 95 Prozent Schweine – auch Schlachthöfe sind in der Regel spezialisiert –, zu vier Prozent Schafe und Ziegen und zu einem Prozent Rinder.

Gleich nebenan hat die Bell Schweiz AG, nach eigenem Bekunden «die Nummer eins der Schweizer Fleischbranche», ihren

Hauptsitz. Coop hält eine Zweidrittelmehrheit an diesem Unternehmen. Seit Anfang 2011 führt die Bell AG auch den Schlachthof, für den zuvor die Stadt (Gesundheitsdepartement) verantwortlich war. Die Übernahme scheint sinnvoll, werden doch neunzig Prozent der Schlachtungen für Bell vorgenommen.

Bell kann auf eine 145-jährige Geschichte zurückblicken: Die grösste Metzgerei der Schweiz geht auf die «Ochsenmetzger» zurück, die Metzgermeister Samuel Bell 1869 an der Streitgasse 13 eröffnete. Heute ist die Bell AG international tätig. Der gesamte Umsatz für das Jahr 2012 betrug rund 2,5 Milliarden Franken, davon entfallen 1,8 Milliarden, das sind 72 Prozent, auf die Schweiz. In der Schweiz beschäftigt die Bell AG 3414 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon 1729 am Standort Basel. Bell International hat rund dreitausend Mitarbeitende.

Nebst dem Schlachten und Zerlegen bringt in Basel vor allem die Produktion von Charcuteriewaren Arbeit. Waadtländer, Bündner oder St. Galler Spezialitäten werden in der jeweiligen Region hergestellt, der grösste Teil aller Bell-Wurstwaren aber kommt aus Basel. Ein geringer Anteil gelangt in den Export – auch im grenznahen Ausland gibt es Liebhaber unserer Nationalwurst, der Cervelat. Wegen des Preisniveaus ist es aber wenig aussichtsreich, Schweizer Charcuteriewaren zu exportieren. Eine gewisse Bedeutung für Bell hat die Ausfuhr von Trockenfleisch, vor allem Bündnerfleisch, das im hochpreisigen Segment liegt.

Die Charcuteriefabrik von Bell in Basel ist die grösste der Schweiz. Und als weiterer Rekord: Die Geschäftseinheit Seafood (Fische, Krustentiere, Muscheln) ist der grösste «Fischladen» der Schweiz.

Coop und Nestlé: Backen und Rösten

Coop hat in Basel nicht nur Bell, sondern auch ihren Schweizer Hauptsitz und dazu eine Grossbäckerei sowie ein regionales

Verteilzentrum auf dem Lysbüchel-Areal im St. Johann. Die Bäckerei Lysbüchel ist eine von sieben Grossbäckereien, die Coop in der Schweiz betreibt. 185 Mitarbeitende (Vollzeitstellen) produzieren hier pro Jahr rund zwölftausend Tonnen Backwaren.

Per Ende 2015 sollen die Bäckerei und das Verteilzentrum geschlossen werden. Gebacken wird ab Anfang 2016 in der neuen Coop-Grossbäckerei im aargauischen Schafisheim. Dort entsteht auch ein Logistikzentrum, von dem aus künftig alle Verkaufsstellen in der Nordwestschweiz, der Zentralschweiz und der Region Zürich beliefert werden sollen. Durch den Abzug von Coop aus dem Lysbüchel wird Basel 450 Arbeitsplätze verlieren. Die viereinhalb Hektaren grosse Parzelle haben die Stiftung Habitat und die Einwohnergemeinde Basel-Stadt erworben. Im südlichen Drittel sollen Wohnraum, ein Platz und eine Grünanlage entstehen, der nördliche Teil ist für gewerbliche Nutzung vorgesehen.

Im Klybeck-Quartier, an der Horburgstrasse 105, betreibt die Nestlé Suisse SA am ehemaligen Sitz der Firma Thomy und Franck, die Nestlé 1988 übernahm, einen Verarbeitungsbetrieb. In der «Thomy-Fabrik» ist eine Kaffeerösterei untergebracht, wo neben dem legendären «Franck Aroma» aus gerösteter Zichorie die Incarom-Produkte hergestellt werden, aus Kaffee und Zichorie, teils mit Zugabe von Glukosesirup. Auch Thomy-Produkte entstehen in Basel, dazu sind im Telefonverzeichnis Tee, Gewürze und Saucen eingetragen. Nestlé will keine näheren Informationen über die Produktion in Basel geben. Die Basler «Thomy-Fabrik» bietet 162 Vollzeitstellen.

Gewerbliche Bäckereien und Metzgereien

Ein ausgedehnter Stadtpaziergang oder auch ein Blick ins Telefonverzeichnis wird bestätigen: Die gewerblichen Bäckereien, obwohl ebenfalls unter Druck, können sich deutlich besser behaupten als die Metzge-

reien. Unabhängige gewerbliche Metzgereien gibt es nur noch eine Handvoll in Basel, die Liste der Bäckereien ist mehr als fünfmal so lang.

Das liegt daran, dass die Konsumentinnen und Konsumenten bei Backwaren vor allem auf Frische und damit auf Nähe setzen. Zudem ist Fleisch ganz einfach teurer, und ein Einkauf beim Grossverteiler oder im nahen Ausland verspricht einen grösseren Spareffekt. Martin Zimmermann, Präsident des Metzgermeister-Verbandes beider Basel, weist zudem darauf hin, dass das Einrich-

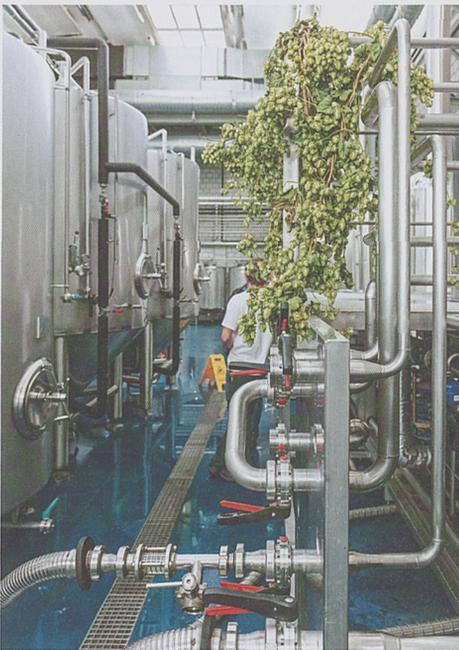
milienbesitz. Der Erfolg schafft auch ein Imageproblem: Viele Kunden nehmen den «Sutter Begg» als Kette wahr und vermuten, dass die Backwaren industriell produziert würden. Die Firma legt hingegen Wert auf die Feststellung, dass ihre Backwaren handwerkliche Produkte seien. Die Backstube liegt knapp ausserhalb von Basel-Stadt im Dreispitz-Areal auf Münchensteiner Boden. Die Belegschaft des Unternehmens umfasst, umgerechnet auf Vollzeitstellen, 263 Mitarbeitende.

Zwei erfolgreiche Kleinbrauereien

Wie andernorts gab es früher auch in Basel eine vielfältige Bierkultur, lokale Brauereien bestimmten die Szene. Vor hundert Jahren produzierten allein in Basel rund zwanzig Brauereibetriebe. Die Vielfalt ging laufend zurück; am längsten hielt sich die Brauerei Warteck, die 1989 von Feldschlösschen übernommen wurde.

Dass es damals nicht zu einer Epoche ohne Basler Bier kam, ist dem Röntgenarzt Hans Jakob Nidecker zu verdanken, der 1974 im Restaurant Fischerstube an der Rheingasse eine Hausbrauerei einrichtete. Sein «Ueli Bier» wurde ein Erfolg, über den Tod des 2005 verstorbenen Gründers hinaus. Heute liegt die Jahresproduktion bei über fünftausend Hektolitern (2012: 5058 hl). Die Kleinbrauerei bietet 5,8 Vollzeitstellen und bildet einen Lehrling in Lebensmitteltechnologie aus.

1997 gründeten Istvan Akos und Claude Kuhn die Unser Bier AG, ein Jahr später wurde die Brauerei im Gundeldinger-Quartier eröffnet. Ein zweites erfolgreiches Basler Lokalbier war geboren. Die Brauerei Unser Bier stellt ausschliesslich Biobiere her. Die Jahresproduktion 2012 betrug 5340 Hektoliter, der Betrieb bietet sechs bis sieben Vollzeitstellen. Auf ihrer Website bedauern die Biobrauer aus dem Gundeli: «Heute ist die kleine Brauerei Unser Bier (leider) die grösste Brauerei beider Basel.»



Chromblitzende Rohre und Tanks für lokales Bier: die neue Brauerei von Unser Bier auf dem Gundeldingerfeld

ten eines Metzgereigeschäfts deutlich höhere Investitionen erfordert als das Einrichten einer Bäckerei.

Der «Sutter Begg», die Bäckerei Sutter AG, unterhält in Basel ein Netz von neunzehn Filialen sowie den täglich geöffneten Stand auf dem Marktplatz. Dazu kommen sechs Filialen in Baselland und eine im solothurnischen Dornach. Das Basler Unternehmen befindet sich in dritter Generation in Fa-