



Interview

Michael Kumli zum Tourismus im Baselbiet: «Fakt ist, dass viele Betriebe bluten»

Der Geschäftsführer von Baselland Tourismus über die Coronakrise, leidende Restaurants und Hotels sowie über Aufsteller und anstehende Projekte.

20.04.2021, Simon Tschopp

Exklusiv für Abonnenten

Wie lässt sich in einer solch schwierigen Zeit die hiesige Gegend touristisch vermarkten?

Michael Kumli: Wir haben das Glück, sehr viel intakte Natur zu haben. Das Baselbiet ist eine Outdoorspielwiese. Deshalb fokussieren wir uns unter anderem auf Wandern und Velofahren. Dies kann man allein, zu zweit oder in Kleingruppen tun. Umso schmerzlicher ist, wenn der Businessgast ausbleibt, ein Treiber bei den Logiernächten. Uns muss es gelingen, dass Leute, die zum Wandern in unsere Gegend reisen, noch eine Nacht anhängen. Mit unserem Kapital Natur und Landschaft lässt sich schon spielen.

Das ist ein Wettbewerbsvorteil ...

... und ein Privileg. Was wir herausstreichen können gegenüber Bergregionen: Wir haben nirgends das Problem mit Permafrost, der Felsen bröckeln lässt. Bei uns kann man sicher wandern, anspruchsvoll für unterschiedliche Niveaus. Im Herbst haben wir nebelfreie Zeit, während das Mittelland immer zu ist.

Sie haben im Mai 2020, just in der Pandemie, die Geschäftsführung von Baselland Tourismus übernommen. Befinden Sie sich seit Ihrem Amtsantritt permanent im Krisenmodus?

Es ist eine spezielle Zeit. Tourismus ist eine Branche, die massiv betroffen ist. Aber wir sind ja nicht allein. Es ist für uns alle eine grosse Herausforderung. Wir müssen zuversichtlich vorwärtsarbeiten. Aufgrund meiner früheren Tätigkeit beim damals finanziell angeschlagenen Schweizer Triathlonverband habe ich eine gewisse Erfahrung mit Krisen.

Sind Sie eine Art Klagemauer von Mitgliedern Ihrer Organisation?

Ja, zum Teil. Es hat Schicksale darunter. Was mich beeindruckt: Gastronomen und Hoteliers könnten täglich jammern. Aber das hören wir nicht. Dass es manchmal einem «den Nuggi raushaut», ist verständlich. Was mich stark antreibt, ist, dass im Kontakt mit Leistungsträgern stets nach Lösungen gesucht wird. Sie reagieren schnell auf geforderte Anpassungen und setzen um.

Sie hören sich die Probleme an und können nicht direkt helfen, geschweige denn sagen, wann diese Krise zu Ende ist. Fühlt man sich da nicht elend?

Es gab schon Situationen, in denen ich mich fragte, wo wir weiter ansetzen sollen. Für unser Team ist klar: Wir fokussieren uns auf die Themen, die wir direkt beeinflussen können.

Von Verantwortlichen der Gastrobranche ist oft zu hören, die Coronakrise werde mit Schliessungen zu einseitig auf ihrem Buckel ausgetragen. Wie sehen Sie das?

Sie sind extrem betroffen. Aber auch die ganze Eventbranche mit den vielen Veranstaltern oder der Kulturbereich mit Künstlern, denen die Hände gebunden sind, leiden enorm.



Take-away-Angebote sind offenbar gefragter als Beizen für Büezer.

Take-away ist für alle, viele können davon profitieren. Dies ist teils auch eine Kundenbindungsmassnahme der Betriebe. Es hat sich mittlerweile eingespielt, aber es ist sicher nicht das Instrument, mit dem Gastronomen das grosse Geld machen. Bei Beizen für Büezer müssten wir die Prozesse genauer anschauen, weshalb es nicht eingeschlagen hat.

Teils sind dramatische Aufrufe von Wirten bekannt. Wie viele werden diese Krise nicht überstehen?

Ich spekuliere nicht. Fakt ist, dass viele Betriebe bluten. Auch wenn gewisse nicht geschlossen sind, dann hat sich dort bestimmt der Personalbestand verändert.

Die Baselbieter Gastroszene wird nach Corona aber anders aussehen.

Es hat schon Veränderungen gegeben und wird noch weitere geben. Ich hoffe, dass die hiesige Gastroszene – wenn es wieder in die andere Richtung geht – Schritt für Schritt zu ihren Stärken und Angeboten zurückfindet wie zuvor.

Neueröffnungen werden eher unwahrscheinlich sein.

Es gibt vereinzelte Beispiele, wo jemand etwas wagt in dieser schwierigen Zeit. Es sind Projekte, die schon vor längerem aufgegleist und geplant wurden. Aber es ist ein schmaler Grat.

Auch die Hotels leiden stark. Um wie viel sind 2020 die Logiernächte eingebrochen im Vergleich zum Vorjahr?

Letztes Jahr verzeichneten wir knapp 50 Prozent weniger im Vergleich zu 2019. In Zahlen sind das 135'000. Wenn man für eine verlorene Übernachtung einen Hunderter rechnet, sind wir bei 13,5 Millionen Franken, die nur bei Übernachtungen in den Hotelbetrieben fehlen. Von der Gästestruktur hatten wir bisher sehr viele Businessgäste hier. Wir konnten viel von der Messelandschaft profitieren. Dieser Bereich ist enorm betroffen. Ich rechne damit, dass sich die Situation schleppend erholt, aber nicht mehr auf das Niveau wie vorher. Für uns bedeutet das, dass wir die knapp 2200 Betten im Baselbiet anders füllen müssen.

Wie sieht es heuer nach dem ersten Quartal aus?

Auch sehr durchzogen. Wenn man vergleicht mit Anfang 2020, als man hier noch nichts von Corona gewusst hat, sind Januar und Februar massiv schlechter. Wir können dankbar sein für die Unterstützungsmassnahmen des Kantons mit Kurzarbeitszeitentschädigungen und Härtefallhilfen. Ohne sie ginge es gar nicht.

Gibt es auch Silberstreifen am Horizont?

Wir haben die Zeit genutzt, um mit Partnern, Organisationen und Leistungsträgern zusammen neue Angebote aufzugleisen. Wir wollen auch mit dem Auftritt von Baselland als Tourismusregion im digitalen Bereich einen Schritt vorwärts machen. Das neue E-Bike-Angebot ist ebenfalls ein Aufsteller.

Während des ganzen Septembers sind die 9. Baselbieter Genusswochen angesagt. Können Sie plangemäss über die Bühne gehen?

Sie werden sicher stattfinden. Die Form kann je nach Situation ändern.

Im Zentrum steht die Spezialität des Jahres, die Zwetschge. Sind diese nicht den Frostrnächten zum Opfer gefallen?



Ein grosser Teil wohl schon, leider. Vom Symbol her gehört die Zwetschge zum Baselbiet. Jede vierte der Schweizer Zwetschgenernte kommt aus unserer Region. Wir wollen gewisse Inhalte auch generationenübergreifend vermitteln. Erstmals haben wir zwei Primarschulklassen aus Liestal miteinbezogen, die zwei Zwetschgenbäume gepflanzt haben und die Entwicklungsstadien der Zwetschgen mitverfolgen. Damit wollen wir Geschichten und Hintergründe aufzeigen, den ganzen Prozess bis zum Essen.

Welche Projekte haben Sie noch im Köcher?

Bald starten wir mit den Baselbieter Wiesentouren. Mit dem Bauernverband beider Basel und Pro Natura Baselland führten wir im vergangenen Jahr die Wiesenmeisterschaft durch. Über 90 Wiesen wurden von einer Jury bewertet. Daraus gestalteten wir ein Folgeprojekt. Die Wiesentouren bestehen aus zwei Wanderungen, die an solchen Grundstücken vorbeiführen. Überall dort gibt's Hintergrundinfos, um die Leute für die Natur zu sensibilisieren. Die Wege wurden mit dem Verein Wanderwege beider Basel ausgeschildert. Diese Touren sind eine Weiterentwicklung der Wiesenmeisterschaft, die nun alle vier Jahre stattfindet.

Der sportliche Touristiker

Michael Kumli ist seit Mai 2020 Geschäftsführer von Baselland Tourismus. Zuvor arbeitete er als Leiter Athletenförderung bei der Schweizer Sporthilfe und als Geschäftsführer bei Swiss Triathlon. Der heute 37-Jährige machte eine kaufmännische Lehre bei der Baselbieter Bildungs-, Kultur- und Sportdirektion. Danach war er für die Leistungssportförderung Baselland tätig und absolvierte gleichzeitig die Tourismusfachschule in Luzern. Kumli ist auch Präsident des Vereins IG Baselbieter Genusswochen. Hobbys des zweifachen Vaters sind Fussball, Biken und Reisen.

Mehr zum Thema: