

Region

Euro-Airport baut Gastronomie komplett um

Biergarten und Salatbar Die Kritik an den Ess- und Trinkmöglichkeiten bleibt nicht ungehört: Am Basler Flughafen werden bis nächsten März diverse Cafés und Restaurants ersetzt.

Simon Bordier

Der «Weckmann» springt hungrigen Passagieren oft als Erstes ins Auge, wenn sie den Schweizer Sektor des Euro-Airport-Terminals betreten. Beim Imbiss kann man sich mit Backwaren und Sandwiches eindecken, oder sich mit Heiss- und Kaltgetränken die Zeit vor dem Abflug vertreiben.

Gerade die Nachfrage nach Bier scheint gross zu sein. Denn die Flughafenverantwortlichen wollen den «Weckmann» durch einen Biergarten ersetzen. «Hoppy» soll er heissen.

«Komplett neues Angebot»

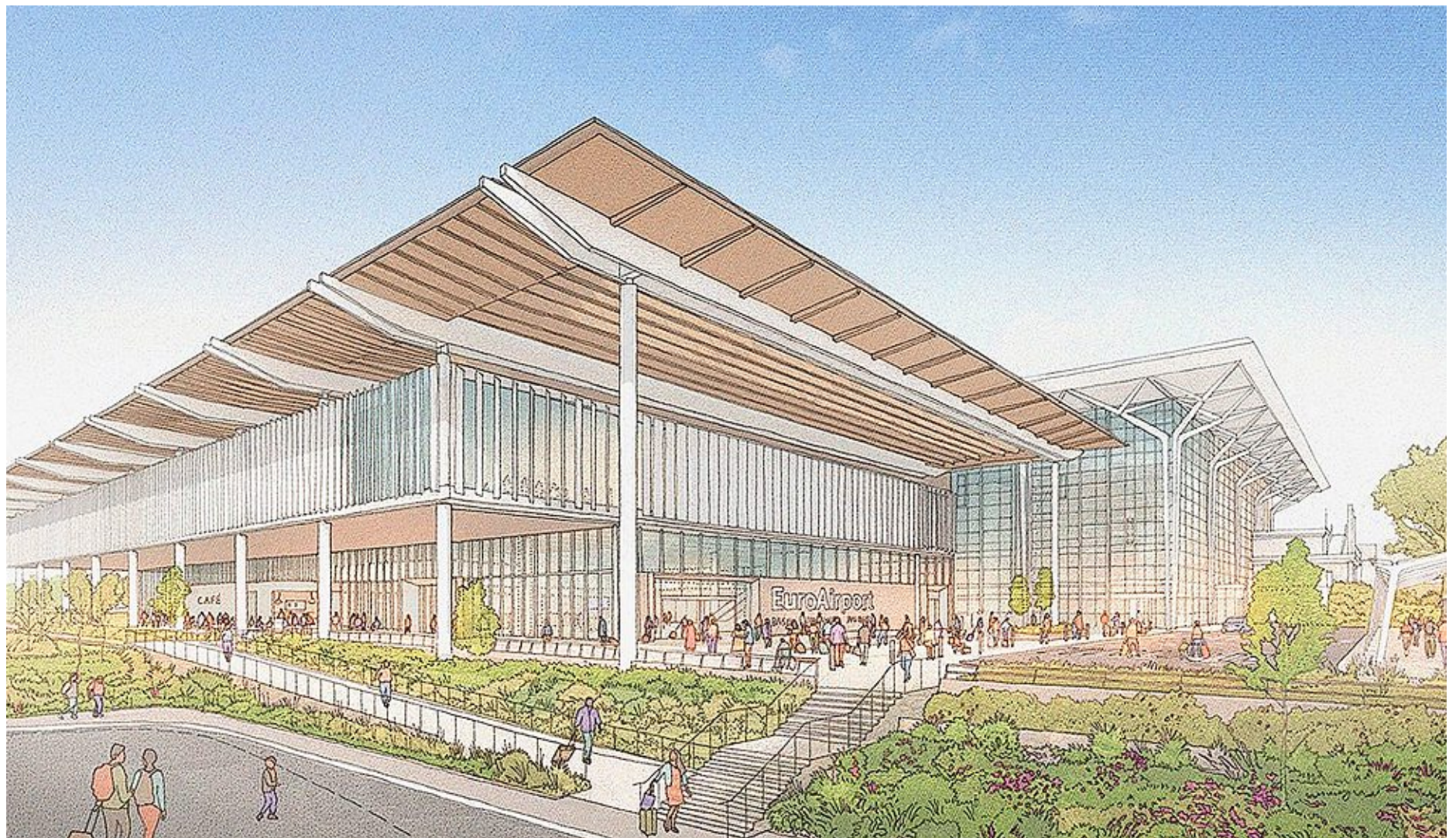
Es handelt sich um eine der auffälligsten Neuerungen im Gastrokonzept des Euro-Airports. Die Flughafendirektion hat noch eine Reihe anderer neuer Konzessionäre an Bord geholt oder lässt bestehende Shops modernisieren. «Die neuen Restaurants werden nun sukzessive eröffnet werden, sodass voraussichtlich per März 2025 ein komplett neues Angebot vorliegen wird», schreibt Flughafensprecherin Manuela Witzig.

Sie bestätigt einen Bericht des Aviatikportals bsl-mlh-planes.net, das die kleine gastronomische Revolution publik machte. Demnach spielen spezialisierte Betriebe eine wichtigere Rolle als früher, und man achtet allgemein «auf ansprechende Architektur dieser Lokale», schreibt das Portal.

Zu Neuerungen kommt es sowohl im öffentlichen Bereich des Flughafens als auch in den Räumlichkeiten hinter der Sicherheitskontrolle.

Wegen der Umbauarbeiten ist das gastronomische Angebot am Flughafen derzeit eingeschränkt, es wurden provisorische Verkaufsstellen aufgestellt.

Der Euro-Airport steht schon lange wegen mangelnden Komforts und ungenügenden Services in der Kritik. Auf Bewertungsplattformen wie Tripadvisor oder airlinequality.com kommt auch das gastronomische Angebot



Der Euro-Airport hat ein Platzproblem, das er mit einem Terminal-Ausbau bis 2031 beheben will. Visualisierung: Nick Elias Studio/Grimshaw Architects

Das sind die Neuerungen im Gastrokonzept des Euro-Airports

— Im **Ankunftsbereich** verschwindet die «Wellness-Bar» zugunsten eines «Starbucks». Der Food-Container «La Roulotte» macht Platz für den Foodtruck «Le Chalet». Im französischen Sektor kommt das Lokal «Trib's» weg, stattdessen bietet «Minute» eine Salatbar und warme Speisen. — Im **Abflugbereich** verschwindet der «Weckmann»-Imbiss, künftig können die Fluggäste im Biergarten «Hoppy» Platz nehmen. Auch die Patisseriekette «Paul» packt die Koffer, neu kann

man bei «Poulaillon» Backwaren kaufen. — Im **5. Stock** wird aus dem Restaurant «Fourchette Suisse» eine «Sky Bar». Das «3 Länder Restaurant» weicht einem Italiener namens «Rossopomodoro». — Der kleine Supermarkt «Monop'Daily» bei den **südlichen Gates 78 bis 86** bleibt, soll aber attraktiver daherkommen. — Im **Y-förmigen Dock** verschwindet das «Columbus Café & Co.», die Kette «Dean&David» soll mit «gesundem Fastfood»

dienen. Der Kaffee- und Snack-Laden «Bert's» macht Platz für vegetarische Küche von «EXKi». Der «Starbucks» zügelt vom Dock in den Ankunftsbereich (siehe oben). Neu bietet «Bottega» eine Prosecco- und Kaffeebar. «Pierre Hermé», ein Pop-up-Store mit einer Confiserie und mit Getränken, bleibt und erweitert sein Angebot. — Die **Skyview-Lounge**, bekannt für ihre grosse Glaskuppel, wird umfassend renoviert und neu gestaltet. (bor)

schlecht weg; bemängelt wird von Passagieren unter anderem die beschränkte Auswahl.

Google-Bewertungen

Allerdings basieren die Bewertungen auf den beiden Plattformen nur auf einigen Dutzend Rückmeldungen. Bei den Google-Bewertungen, das auf rund 11'500 Rezensionen beruht, schneidet das Gesamtangebot des Euro-Airports mit 3,8 von 5 möglichen Sternen besser ab. Positiv hervorzuheben werden etwa die zügigen Abläufe am Flughafen. Die Kulinarik zählt aber auch hier nicht zu den Stärken.

«Die Verbesserung der Dienstleistungsqualität für die Passagiere und Partner ist eines der Hauptanliegen des Flughafens», schreibt Witzig. Das Hauptproblem seien die «heute viel zu geringen Platzverhältnisse».

Abhilfe schaffen soll ein Terminal-Ausbau für rund 80 Millionen Franken bis 2031. Von dem verspricht man sich auch zusätzliche Flächen für Einkaufsläden. «In der Zwischenzeit setzt der Flughafen einen Aktionsplan um, um die Servicequalität mit gezielten Massnahmen bis 2026 zu verbessern.» Die Neugestaltung der Gastronomie sei ein Teil davon.