

Die Zahl

282



Der Basler Weihnachtsmarkt gilt in der Schweiz als grösster seiner Art und lockt jährlich rund eine Million Menschen an. (Bild: basel.com)

(rm) Schweizerinnen und Schweizer gaben im Jahr 2024 im Durchschnitt 282 Franken (303 Euro) für Weihnachtsgeschenke aus. Das zeigt eine entsprechende Konsumentenstudie von EY. Die Ausgaben bleiben damit stabil zum Vorjahr, liegen aber deutlich unter dem Rekordwert von 343 Franken im Jahr 2022. Mehr als die Hälfte der Befragten gab an, wegen gestiegener Lebenshaltungskosten weniger Geld für Geschenke auszugeben.

Geschenke mit Preisbremse

Im europäischen Vergleich bewegen sich die Schweizer Werte im Mittelfeld. In Deutschland lag 2024 das Geschenkbudget laut Handelsverband HDE bei rund 297 Euro (etwa 310 Franken), in Österreich gaben Konsumentinnen und Konsumenten 386 Euro aus, in Frankreich betrug der Durchschnitt 323 Euro, während Italienerinnen und Italiener etwa 207 Euro für Geschenke ausgaben. Trotz hoher Kaufkraft zeigen die Schweizer also eine eher zurückhaltende Haltung beim Festtagskonsum.

Lukratives Geschäft

Nichtsdestotrotz bleibt die Adventszeit die wichtigste Phase für den Detailhandel und die Gastronomie. Der Duft von Glühwein, weihnachtliche Marktständen und Musik in den Gassen locken jedes Jahr Millionen Menschen auf die Schweizer Weihnachtsmärkte. Sie sind stimmungsvolle Treffpunkte und bedeutender Wirtschaftsfaktor zugleich.

Von West bis Ost ein Magnet

Rund 100 Weihnachtsmärkte finden schweizweit zwischen Ende November und Weihnachten statt. Der grösste, die Basler Weihnacht, zählt bis zu eine Million Besucherinnen und Besucher und über 150 Ausstellerinnen und Aussteller. Auch der «Marché de Noël» in Montreux am Genfersee zieht jedes Jahr von Ende November bis Weihnachten rund 500'000 Gäste an. Zwischen Seeufer, Lichtermeer und Chaletdorf reihen sich über 150 Stände. In der Ostschweiz verzeichnet der Markt in Winterthur rund 350'000 Besuchende und 60 Chalets, während die St. Galler Sternstadt mit über zwei Dutzend Ständen und 600 leuchtenden Sternen über den Gassen jedes Jahr Marktfans anzieht. Der traditionsreiche Christkindli-Märt Bremgarten zählt sogar mehr als 300 Stände und schätzt seine Besucherzahl auf über 100'000 Personen.

Auch Zürich mit seinem «Wienachtsdorf» am Bellevue und dem Christkindlimarkt im Hauptbahnhof (über 100 Stände) sowie Bern mit seinen liebevoll dekorierten Märkten auf dem Münster- und dem Waisenhausplatz gehören zu den meistbesuchten im Land. Luzern lockt mit «Rudolfs Weihnacht» am Seeufer rund 60 Ausstellende und täglich mehrere Tausend Gäste an.

Zehn Prozent vom Jahresumsatz

Die wirtschaftliche Bedeutung dieser Märkte ist beachtlich. Laut Branchenvertretern erzielen Detailisten und Gastronomiebetriebe während der Adventszeit bis zu zehn Prozent ihres Jahresumsatzes. Für viele Innenstädte sind die Märkte zur Lebensader geworden: Sie bringen Frequenz, verlängern die Aufenthaltsdauer der Gäste und steigern den Absatz in der Gastronomie und Hotellerie.



«Chläusele» ist Teamarbeit

Detailhandel und Tourismus organisieren die Sonntagsverkäufe gemeinsam

Seit vielen Jahren organisieren der Verband Detailhandel Appenzell (VDA) und Appenzellerland Tourismus AI (VAT AI) gemeinsam die Sonntagsverkäufe im Advent. Dahinter steht eine eingespielte Arbeitsgruppe. Aktuell gehören dazu Simona Köppel (VDA), Melina Wetter (VAT AI) und Adrian Sutter (VDA).

Melina Wetter (MW): Die Gäste kommen gern nach Appenzell, weil im Dorf eine ganz besondere Atmosphäre herrscht. Vielen Besuchenden und auch den Einheimischen sind die beleuchteten Weihnachtssterne ans Herz gewachsen. Auch diese haben eine langjährige Tradition.

sucherinnen und Besucher mit neuen Angeboten überraschen. Sie sollen erkennen, dass es sowohl als auch gibt, und man durchaus gespannt nach Appenzell fahren darf, um zu sehen, was dieses Jahr Überraschendes geboten wird.

Rosalie Manser

Die Appenzeller Sonntagsverkäufe im Advent sind Jahr für Jahr grosse Publikumsmagnete. Das verantwortliche Organisationsteam mit Melina Wetter, Simona Köppel und Adrian Sutter gibt Einblick in die Arbeit und die Motivation, die hinter den Sonntagsverkäufen stecken.

In der Schweiz und im nahen Ausland gibt es massenweise Weihnachtsmärkte und Sonntagsverkäufe. Was macht die Appenzeller Version aus eurer Sicht so besonders?

SK: Die erwähnte Tradition über Generationen hinweg und vor allem die einmaligen Fachgeschäfte, die Appenzell zu bieten hat. Immer mehr Innenstädte sind im Ladenmix austauschbar geworden. Appenzell ist anders und zeichnet sich in der Schweiz durch hochwertige Produkte und kompetente Beratung aus, dies auch dank den vielen Familienbetrieben.

Was für Reaktionen habt ihr in besonderer Erinnerung?

SK: Vor einigen Jahren war der Plan, die traditionellen Konzerte mit Appenzeller Musik durch Gospel zu ersetzen. Das kam bei den Besuchern gar nicht gut an. Gäste und Kunden, die Appenzell besuchen, wollen auch Appenzeller Musik hören. Daraufhin wurde bereits im nächsten Jahr wieder gewechselt.

Wie wichtig ist der Faktor Wetter in Bezug auf die Besucherzahlen?

MW: Das Wetter spielt eine ganz zentrale Rolle. Ist es im Mittelland neblig und bei uns scheint die Sonne, wirkt sich das sofort auf die Besucherzahlen aus. Vielfach verbinden die Gäste den Besuch noch mit einem Spaziergang in der Region oder einem Ausflug auf einen Berg.

Gibt es Erfahrungswerte, wie viele Menschen jeweils an den besagten Sonntagen Appenzell besuchen?

MW: Genaue Zahlen sind nicht bekannt. Stimmen die Wetterverhältnisse, kommen wir mit den vorhandenen Parkplätzen an die Grenzen. Auch die Appenzeller Bahnen müssen regelmässig weitere Wagen in dieser Zeit anhängen.

Wer unterstützt euch im Hintergrund?

MW: Bezirk und Feuerschaugemeinde sind ganz wichtige Partner. So schätzen wir beispielsweise die Bemühungen bei der Beleuchtung der grossen Tannen und der Tannenwäldchen auf den verschiedenen Plätzen sehr. Der Verzicht auf die grosse Tanne beim Adlerplatz kam bei vielen Einheimischen nicht gut an. Wir sind dankbar, dass dieser Aufwand nun wieder betrieben wird. Zudem erleben wir den Bewilligungsprozess seitens Bezirk Appenzell als unkompliziert und sehr wohlwollend.

Wie wird das Ganze finanziell getragen?

AS: Zum grössten Teil durch die Mitglieder des Verbands Detailhandel Appenzell. Zudem unterstützen zahlreiche Firmen und Interessierte die Massnahmen mit einem freiwilligen Beitrag, worüber wir sehr dankbar sind.

Wenn ihr an die Zukunft denkt: Was hättet ihr noch gerne in diesem Format?

SK: Das Wichtigste ist, dass das Commitment aller Beteiligten hoch bleibt. Nur gemeinsam sind wir als Detailhandel in Appenzell stark. Ebenso wichtig ist für uns, dass der heutige breite Angebotsmix erhalten bleibt und dass wir eine einladende Parkplatzsituation anbieten können.

Wie kam es eigentlich dazu, dass ihr – der Verband Detailhandel Appenzell und der Verein Appenzellerland Tourismus AI – die Sonntagsverkäufe im Advent gemeinsam organisiert?

Simona Köppel (SK): Diese Zusammenarbeit hat eine jahrzehntelange Tradition. Schliesslich gehört die Stärkung des Detailhandels zu den Grundaufgaben der Tourismusorganisation und wir Detailhändler sind froh um die Dienstleistungen und die Fachkompetenz der Tourismusorganisation.

Was bedeutet dieser Anlass für die Geschäfte im Dorf und für die Gäste, die vielleicht extra anreisen?

SK: Für viele Geschäfte sind es die umsatzstärksten Tage und Wochen. Oftmals ist diese Zeit für einen Detailhändler ausschlaggebend, ob er am Ende des Jahres von einem guten oder einem weniger guten Jahr sprechen kann.

Die Konzerte in der Klosterkirche sind für viele ein fester Bestandteil. Wie wichtig ist es euch, solche bewährten Elemente zu pflegen?

Adrian Sutter (AS): Es ist extrem wichtig, dass wir gerade während der Weihnachtszeit an traditionellen Angeboten festhalten, gleichzeitig aber auch die Be-



Wenn Detailhandel und Tourismus miteinander am gleichen Strick ziehen, wird es stimmungsvoll in Appenzell. (Bild: © appenzell.ch)

Berufsstolz

«Die richtige Balance zählt»



In der Schäfli-Backstube werden aktuell Bröötis im Akkord hergestellt. (Bild: zVg)

(rm) Martin Inauen führt die Bäckerei-Konditorei «Schäfli» in Steinegg in vierter Generation. Er schätzt an seinem Beruf das traditionelle Handwerk ebenso wie den kreativen Freiraum. Aktuell produziert er zusammen mit dem Team Appenzeller Weihnachtsspezialitäten wie Tafle Vögel in grossen Mengen.

Martin Inauen, was macht dir an deinem Beruf am meisten Freude?

Martin Inauen: Dass ich mit meinen Händen etwas erschaffen kann, das andere Freude bereitet. Der Duft von frischem Brot, das Lächeln der Kundschaft beim Abholen unserer Spezialitäten – das sind schöne Momente. Viele unserer Rezepte haben eine lange Geschichte. Es macht mich stolz, dass ich diese Traditionen weiterführen und gleichzeitig Neues ausprobieren kann.

Eine bedeutende hiesige Bäckertradition ist die Herstellung von Bröötis. Wie hat sich die Nachfrage nach diesen weihnachtlichen Spezialitäten verändert?

Die Tafle Vögel und der Appenzeller Chäsflade sind beliebter denn je. Und auch die Fileringe haben eine konstant hohe Nachfrage. Wir stellen sie das ganze Jahr über jeden Samstag her.

Wie viel Bröötis produziert ihr zur Weihnachtszeit?

Ich bin ein Appenzeller. Daher bleibt das unser Geheimnis. Nur so viel: Es ist wirklich «en eebere Blätsch».

Du bist praktisch in der Backstube aufgewachsen. Welche Schäfli-Spezialität verbindet du am stärksten mit deiner Kindheit?

Kaum konnte ich laufen und die Wacholderbeeren halten, durfte ich sie bei den Teigvögeln als «Augen» eindrücken. Und noch heute mache ich das. Ich bin aber dabei kaum schneller geworden.

Was zeichnet die Bäckereikultur in Innerrhoden aus?

Sie ist stark lokal verankert, authentisch und geprägt vom Miteinander. Trotz Wettbewerb unterstützen wir uns gegenseitig, etwa beim Einkauf von Rohstoffen, bei Maschinen oder beim Personal. Der Austausch stärkt das ganze Handwerk. Man kennt sich, respektiert sich und zieht am gleichen Strick.

Was braucht es, um diesen Beruf über Jahre mit Freude und Energie auszuüben?

Eine ausgewogene Balance aus gesunder Lebensweise, guter Organisation, Teamgeist und Leidenschaft für das Handwerk. Ich habe das Glück, eine Frau an meiner Seite zu haben, die mich tatkräftig unterstützt, sowie ein motiviertes Team, das mitzieht.

Was rätst du dem Berufsnachwuchs?

Wer Freude daran hat, etwas mit den Händen zu schaffen und damit andere glücklich zu machen, ist hier richtig. Das Handwerk vereint Tradition und Innovation. Wichtig ist, neugierig zu bleiben.