

Ohne Geschäftsidee zur besten Cremeschnitte

Drei Basler Freunde wollen Blindtests in der Region etablieren. Noch generieren sie kein Geld.

Rafael Hunziker

Am 19. November haben 65 Baslerinnen und Basler sechs verschiedene Cremeschnitten verkostet. Hinter dieser Aktion steht das Projekt Blindtests. Eine Baslerin und zwei Basler wollen das Konzept der Blindtests in der Region etablieren.

Bei einem Blindtest geht es darum, dass Probandinnen und Probanden ein Produkt testen, ohne dass sie die Verpackung, den Hersteller oder andere Hintergrundinformationen kennen. So soll die Bewertung möglichst von äusseren Einflüssen abgeschirmt werden.

«Ich mache gerne Blindtests», sagt Brigitte Kunz, die Teil des Projekts ist. Sie habe schon seit längerem überlegt ein eigenes Projekt zu lancieren, bis im letzten Sommer fehlte aber noch die zündende Idee. Zusammen mit zwei Freunden startete Kunz die Blindtests aus Freude am blinden Probieren.

Noch ungewiss, woher das Geld kommen soll

Die Blindtests sind bis jetzt noch kein Geschäftsmodell. Kunz und ihre Kollegen organisieren das Ganze in einem privaten Rahmen. «Wir finanzieren es selber», sagt Kunz. Das Ziel sei allerdings, dass man möglichst schnell zumindest die Ausgaben wieder einspielen kann und im Idealfall sogar Erträge generiert. «Vielleicht entsteht aus dieser privaten, nicht kommerziellen Initiative zukünftig ein faires, neutrales, regionales, aber ertragbringendes Geschäftsmodell», steht auf der Website.

Wie man mit den Blindtests Geld verdienen kann, sei noch ungewiss. «Uns fehlt noch das Geschäftsmodell», sagt Kunz. Ideen gibt es verschiedene. Einerseits überlege man sich, die Auswertungen der Tests an die Hersteller der Produkte zu verkaufen. Eine andere Idee sei,



Cremeschnitten im Blindtest. Wer probiert da nicht gerne?

Bild: Roland Schmid

«Zwei Drittel der Personen, die am Test teilgenommen haben, waren aus unserem Bekanntenkreis.»

Brigitte Kunz
vom Projekt Blindtests

dass die Tests selbst als Event organisiert werden, für welche man auch Eintritt verlangen kann.

Bis heute hat erst ein Test stattgefunden. Cremeschnitten von Bachmann, Brandl, Holzofenbeck, Krebs, Mock und Rieder wurden unter die Lupe genommen. Die 65 Testerinnen und Tester mussten ihre Beobachtungen in einem Fragenkatalog niederschreiben.

«Etwa zwei Drittel der Personen, die am Test teilgenommen haben, waren aus unserem Bekanntenkreis», sagt Kunz. Die Rekrutierung von Testerinnen und Testern sei eine der grössten Herausforderungen. Man habe mit Flyern Werbung gemacht. Das sei möglicherweise nicht mehr das beste Medium.

Aus dieser ersten Veranstaltung habe man bereits viel für die Zukunft gelernt. «Wir haben gesehen, dass die Organisation des Anlasses und der notwendigen Infrastruktur für uns möglich ist», sagt Kunz. Der Blindtest durfte kostenlos im Bistro Nano an der Allschwilerstrasse durchgeführt werden.

Süssgebäck löst den Käse ab

Zur besten Cremeschnitte von Basel wurde das Gebäck der Bäckerei, Konditorei und Confiserie Krebs gewählt. «Nach der Analyse des Fragebogens war klar, alle Cremeschnitten hatten den Test bestanden und mit «gut» abgeschnitten», steht auf der Website. Die Nummer eins war dennoch erkennbar. Eine Stichprobenkontrolle in der Re-

daktion kann dieses Ergebnis zumindest nicht falsifizieren. Die traditionelle Bäckerei und Konditorei am Spalenring ist eigentlich für die hauseigenen «Whiskey-Stängeli» bekannt. Der Familienbetrieb produziert auch «Basler-Leckerli». Die Verkäuferinnen im Geschäft wussten noch nichts von ihrem Glück.

«Blindtests» wolle sich zumindest vorerst nicht auf einen Bereich festlegen, der getestet wird. «Ursprünglich war die Idee, dass wir Käse testen.» Von dieser Vorstellung habe man sich noch nicht verabschiedet. Mittlerweile wären auch Produkte ausserhalb des Nahrungsmittelsektors eine Möglichkeit. Das nächste zu testende Produkt ist noch nicht bestimmt.