

JAHRES BERICHT 2022



Gassenküche
Basel



NIEMER MUESS HUNGRIG ZUM HUUS USS

Das Angebot der Gassenküche richtet sich an Menschen in Not-situationen. Wir fragen weder nach der Herkunft der Gäste noch nach den Gründen für ihren Besuch. Alle sind willkommen!

ANGEBOT

Von Montag bis Freitag servieren wir ein kostenloses Frühstück und ein Abendessen für drei Franken. Am Sonntag bieten wir kostenlos einen Brunch an. Das Abendessen wird jeden Tag frisch gekocht und ist vollwertig, reichhaltig und abwechslungsreich. Es besteht aus Suppe, Hauptgang mit Gemüse, Salat, Dessert und Tee. Täglich bereiten wir 200 Mahlzeiten zu. Wer die drei Franken nicht aufbringen kann, erhält Suppe, Brot, Salat und Getränke. Die Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 7.30 bis 9.15 Uhr und 17.15 bis 19.15 Uhr. Sonntag 9.30 bis 11 Uhr.

UNSERE HALTUNG

Wir nehmen die Gäste, deren Lebensumstände oft schwierig oder tragisch sind, vorbehaltlos an. Sie können um Rat fragen, werden angehört und ernst genommen. Bei besonderen Anliegen, Problemen oder in Krisensituationen informieren wir sie, an welche spezialisierten Stellen sie sich wenden können (weiterweisende Sozialarbeit).

DER ORT

Seit 2021 befindet sich die Gassenküche an der Markgräferstrasse 14a. Der umgebaute Saal St. Joseph bieten den Gästen viel Platz zum Essen, Reden und Ausruhen. Es ist uns wichtig, eine angenehme Atmosphäre zu schaffen. Zubereitet werden die Mahlzeiten in unserer Küche im Quartiertreffpunkt Union an der Klybeckstrasse 95.

TEAM

Die Gassenküche wird von einem professionellen Team unter der Leitung von Andy Bensegger geführt. Rund 50 Freiwillige arbeiten unentgeltlich mit und leisten etwa 30 Prozent aller Arbeitsstunden. Für die Rekrutierung der Freiwilligen arbeiten wir mit GGG Be-nevol zusammen. Die Teammitglieder finden Sie auf Seite 19 aufgelistet.

MITARBEIT VON GÄSTEN

Langjährige Gäste können in der Gassenküche mitarbeiten und beim Rüsten, Kochen oder Putzen helfen. Sie erhalten dafür ein kleines Entgelt. Diese betreute Mitarbeit hat für die Gäste eine grosse Bedeutung: Sie bietet etwas Struktur im Alltag und das Eingebunden-sein in ein Team.

ORGANISATION

Die Gassenküche ist als Verein organisiert und als gemeinnützig anerkannt. Der Vorstand steht in Kontakt mit Behörden und verwandten Institutionen und leitet die Bereiche Finanzen, Liegenschaft, Personal, Marketing und Fundraising. Ein Patronatskomitee unterstützt die Gassenküche ideell. Die Mitglieder des Vorstands und des Patronatskomitees finden Sie auf Seite 19 aufgelistet.

EINBLICK IN DIE GASSENKÜCHE

Wir empfangen immer wieder private Gönnerinnen und Gönner sowie Stiftungen und Unternehmen, die unseren Betrieb näher kennenlernen möchten. Melden Sie sich gerne bei unserem Präsidenten Philippe Hofstetter: praesidium@gassenkueche-basel.ch

LIEBE LESERIN LIEBER LESER

Der Begriff «normal» hat oft den Beigeschmack von «gewöhnlich» oder gar «stink-normal». Im Fall des letzten Jahres, das ganz normal verlief, meinen wir es aber durch und durch positiv! Wir konnten nach zwei verrückten Jahren – mit Pandemie, Take-away-Betrieb, Provisorium und Umzug in neue Räumlichkeiten – endlich wieder in den Normalbetrieb schalten. Darüber waren nicht nur wir vom Team und vom Vorstand sehr froh, sondern besonders auch unsere Gäste. Ab November konnten wir sogar wieder den Sonntagsbrunch anbieten. Dank einem grosszügigen Legat schliessen wir zudem das Jahr mit einer sehr guten Vereinsrechnung ab.

Dass die Gassenküche sich am neuen Ort gut etablieren konnte und in der Nachbarschaft nach anfänglicher Skepsis akzeptiert ist, verdanken wir Sr. Rebekka Breitenmoser, der Leiterin Administration und Kommunikation der Pfarrei St. Clara. Mit ihrem Wechsel an einen neuen Wirkungsort verlieren wir eine wichtige und tatkräftige Fürsprecherin der Gassenküche.

Normalität hat den Vorteil, dass man sich auf das Kerngeschäft konzentrieren kann: die Verpflegung unserer Gäste an einem Ort, der ihnen Austausch Gemeinschaft bietet. Seinen schönsten Ausdruck findet dieses Anliegen am spätsommerlichen Grillfest und am Weihnachtsfest. Werfen Sie einen Blick auf die Fotos vom Grillfest (Seite 7) und nehmen Sie die fröhliche Stimmung auf! In unserer Rubrik Porträt kommt Jean-Paul zu Wort, der die Gassenküche zweimal täglich besucht (Seite 8). Hinter den Kulissen wirkt Heidi und erzählt uns, warum sie seit 21 Jahren jeden Mittwochmorgen ehrenamtlich das Frühstück ausgibt (Seite 9).

Wir danken allen, die letztes Jahr zum Erfolg der Gassenküche beigetragen haben. Gemeinsam stärken wir das soziale Basel und unterstützen hilfsbedürftige Menschen mit einer gesunden und vollwertigen Mahlzeit. Angesichts von Altersarmut und sozialer Ungleichheit ist Zusammenhalt essenziell. Die Gassenküche bietet Begegnung, Solidarität und Gemeinschaft. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit bestehenden und neuen Partnerinnen und Partnern, um die Gassenküche als Ort der Hoffnung zu stärken. Herzlich laden wir Sie ein, unsere Mission zu unterstützen – durch freiwilliges Engagement, finanzielle Hilfe oder das Teilen unserer Geschichte. Gemeinsam können wir Veränderungen bewirken und Menschlichkeit leben.

Philippe Hofstetter, Vereinspräsident
Andy Bensegger, Leiter Gassenküche



2022 war das erste Jahr am neuen Standort, das wir mehrheitlich im Normalbetrieb führen konnten. Die Gäste und das Team haben sich eingelebt, die Nachbarn gewöhnten sich an die Gassenküche und waren positiv überrascht. Ab November konnten wir den Sonntagsbrunch wieder anbieten. Kurz: Wir sind so richtig angekommen!

AUFATMEN IM NORMALBETRIEB

Wer Ende Jahr einen Blick in die Gassenküche warf, bekam den Eindruck: Die sind schon seit immer hier. Aber so einfach war es nicht. Den grössten Teil des Jahres 2021 hatten wir unter den Coroneinschränkungen verbracht, was Mahlzeiten im Take-away und keine oder beschränkte Plätze zum Essen und Ausruhen bedeutete. Auch im April und im Mai 2022 mussten wir nochmals auf Take-away umstellen. Doch wir konnten nach zwei Jahren «ausserordentlicher Lage» mit Provisorium im Pfarreiheim St. Clara und Umzug an die Markgräferstrasse endlich wieder in den Normalbetrieb schalten.

DIE NACHBARN ÜBERZEUGEN

In der Nachbarschaft gab es gegenüber den Gästen der Gassenküche einige Vorbehalte, die sich aus Ängsten vor Obdachlosen und Suchtkranken erklären lassen. Hier half uns Sr. Rebekka Breitenmoser unermüdlich. Sie vermittelte mit grossem Charme und Geschick zwischen den Beteiligten und verstand es schliesslich, alle für die Gassenküche zu gewinnen. Mit der Zeit stellte sich heraus, dass die Nachbarn positiv überrascht waren vom Benehmen der Gäste. Sie hatten keinen Grund, sich über Lärm oder Dreck zu beschweren.

DREI GROSSE ANLÄSSE

Nach den Corona-bedingten Wechseln im Team der Freiwilligen kam auch dieser Bereich der Gassenküche allmählich zur Ruhe. Wir durften uns täglich auf ehrenamtliche Helferinnen und Helfer verlassen! Ohne dieses Team von rund 50 Personen könnten wir die Essensausgabe nicht durchführen (→ Seite 9). Im Mai 2022 bedankten wir uns bei den Freiwilligen mit einem grossen Brunch.

Am 1. September fand das Grillfest für unsere Gäste statt – wieder mit tatkräftiger Hilfe der LGT Bank Basel (→ Seite 6). Dieses Fest bildet für unsere Gäste einen Höhepunkt im Jahr – nur getoppt vom Weihnachtsfest.

Ende Oktober dankten wir einer weiteren wichtigen Gruppe, ohne die es die Gassenküche nicht gäbe: Unsere Gönnerinnen und Gönner luden wir zu einem Mittagessen in die neuen Räumlichkeiten. Wir durften dazu Regierungsrat Kaspar Sutter und Beat von Wartburg, Direktor der Christoph Merian Stiftung, begrüssen.

SPÜRBARE ALTERSARMUT

Durch den Umzug hatte sich die Zusammensetzung der Gäste geändert: Es kamen mehr ältere Menschen und mehr Frauen. Das war auch im Jahr 2022 so. Die steigende Altersarmut spürten wir deutlich. Ukrainerrinnen und Ukrainer fanden nur vereinzelt den Weg in



die Gassenküche. Ein neues Phänomen im vergangenen Jahr waren die grossen täglichen Schwankungen in der Anzahl der Gäste. Dafür haben wir noch keine Erklärung. Auch der Sonntagsbrunch, den wir ab November wieder anbieten konnten, verzeichnete starke Schwankungen und insgesamt deutlich weniger Besucherinnen und Besucher als vor der Pandemie.

DANKE, SCHWESTER REBEKKA!

Ende Januar 2023 verliess Sr. Rebekka Breitenmoser die katholische Pfarrei St. Clara. In den letzten drei Jahren war sie eine der wichtigsten Fürsprecherinnen der Gassenküche und ermöglichte uns ein Provisorium während der Pandemie und eine neue Heimat.



Sr. Rebekka Breitenmoser, ehemalige Leiterin Administration und Kommunikation der Pfarrei St. Clara

Ohne Schwester Rebekka wären wir nicht an der Markgräflerstrasse gelandet, wo wir die Gäste der Gassenküche in grösseren Räumen verköstigen können. Dank ihren guten Ideen, ihrem unermüdlichen Einsatz und ihrer Überzeugungskraft konnte die Gassenküche im Saal der Kirche St. Joseph eine neue Heimat finden.

Mitten im ersten Lockdown 2020 – wir durften keine Gäste mehr einlassen und hatten bereits auf Take-away umgestellt – bot uns Pfarrer Mario Tosin von der Pfarrei St. Clara das Pfarreiheim gegenüber dem alten Gassenküchenstandort am Lindenberg an. Sr. Rebekka Breitenmoser machte sich an die Umsetzung dieser Lösung. So konnten unsere Gäste ihr Essen mitnehmen und sich in einem warmen Raum an einen Tisch setzen.

Als wir uns auf die Suche nach einem neuen Standort machten, hatte sie die entscheidende Idee. Und sie verlor nie den Elan, den Umzug der Gassenküche zu ermöglichen. Sie setzte alle Hebel in Bewegung und brachte das Vorhaben zur Verwirklichung.

Für diesen grossen Einsatz danken wir Schwester Rebekka von ganzem Herzen! Wir werden sie sehr vermissen. Ihr Wirken wird in der Geschichte der Gassenküche für immer einen besonderen Platz einnehmen. Wir wünschen ihr für ihre neue Aufgabe in der Provinzleitung des Klosters Ingenbohl nur das Beste und viel Freude!

Das Team, die Gäste und der Vorstand der Gassenküche Basel

Am 1. September 2022 füllte sich der Hof vor der Gassenküche mit rund 200 Gästen, die sich die Teller mit Grillfleisch und Salaten füllten, die fröhliche Stimmung genossen und zu Countrymusik tanzten. Zum vierten Mal half uns dabei die LGT Bank Basel mit Man- und Womanpower und spendete alle Lebensmittel.

EIN HÖHEPUNKT IM GASSENKÜCHEN-JAHR

Das Engagement der LGT Bank Basel begann, als die Schweizerische Bankiervereinigung ihren Mitgliedern zum 100-Jahr-Jubiläum Volunteering Days bei sozialen Institutionen anbot. Die LGT meldet sich für einen Tageseinsatz bei der Gassenküche. «Die Mithilfe am Grillfest gefiel uns so gut, dass wir dieses Engagement fortsetzen wollten», erzählt Nicole Bider von der HR-Abteilung. Seither helfen rund 12 Mitarbeitende am jährlichen Grillfest in der Küche, dekorieren den Hof und die Tische, stehen hinter dem Buffet und bedienen die Gäste. «Ich habe nie Mühe, genügend Mitarbei-

tende zusammen zu bekommen!», sagt Nicole lachend. Nachfolgend erzählen einige Mitarbeitende, warum sie mitmachen.

Wir danken der LGT Bank Basel und ihren Mitarbeitenden für den tollen Einsatz und die grosszügige Unterstützung sehr herzlich!

Unser grosser Dank geht auch an die Firma Gelati Gasparini, die uns 200 Glacés spendete, den Country-sänger Rikky G für seinen Benefizauftritt und an unsere Freiwilligen.

«Ich finde diesen Seitenwechsel sehr interessant. Ich lerne eine andere Welt kennen, vor der wir gerne die Augen verschliessen. Die Schicksalsschläge, die einige Leute erlebt haben, sind brutal. Sie können alle treffen, auch wenn man denkt: «Mir passiert das nicht!»» **Julio**

«Meine Motivation ist, Menschen, die es schwer haben, einen schönen Tag zu bereiten.» **Andreas**

«Meine Motivation ist, Einblick zu bekommen in andere Lebenswelten. Ich habe sonst keine Berührungspunkte mit bedürftigen Menschen. Ich helfe gerne und möchte etwas zurückgeben. Wir sind als Menschen hier, nicht als Banker.» **Pia**

«Die Arbeit hier ist ein Augenöffner. Ich realisiere dabei, wie gut ich es habe. Das vermittele ich auch meinen beiden Mädchen.» **Nicole**

«Seit es diese Aktion der LGT gibt, bin ich dabei. Es hat mein Bild der Obdachlosen sehr verändert. Ich habe mehr Verständnis dafür, wie man in eine solche Situation kommen kann. Es kann sehr schnell passieren, dass man durch die Maschen unseres Sozialsystems fällt.» **Willi**

«Ich bin schon zum dritten Mal dabei, weil es wichtig finde, etwas für diejenigen Menschen zu tun, die es nicht so gut haben. Wir leben in verschiedenen Welten, und die Gassenküche bildet eine Brücke.» **Thomas**



«SO WENIG RENTE FÜR 42 JAHRE ARBEIT»

Jean-Paul wurde auf die Gassenküche aufmerksam, als ihm das Geld aus der Pensionskasse ausging und die AHV-Rente allein nicht reichte. Zuerst traute er sich nicht herzukommen. Aber seit dem ersten Besuch isst er zweimal täglich hier und fühlt sich wohl.

«Zum Glück habe ich mich damals getraut!», erzählt Jean-Paul in wunderschönem Elsässisch. Er erinnert sich genau: «Es war am Freitag vor der Fasnacht, als ich am Lindenberg einen Kollegen antraf. Er putzte in der Gassenküche und lud mich ein, am Abend zu kommen.» Seither ist Jean-Paul immer bei den ersten, die zum Frühstück und zum Abendessen anstehen.

Jean-Paul kam 1944 in Mulhouse auf die Welt – damals gehörte das Elsass zum deutschen Reich und Jean-Paul wurde Deutscher. Nach dem Zweiten Weltkrieg kam das Elsass wieder zu Frankreich und der Junge

wurde Franzose. «Mein Vater mit Jahrgang 1910 hat viermal die Nationalität gewechselt», erinnert Jean-Paul an die Geschichte dieser hin- und hergeschobenen Region. Er wohnt mittlerweile seit 50 Jahren in Basel. Fühlt er sich als Schweizer? Eingebürgert ist er nicht. Doch als Franzose? «Ich weiss alles über die Politik hier und kenne die Schweiz auswendig, weil ich sie mit dem GA erwandert habe. Aber ich fühle mich als Elsässer. Ein Elsässer ist kein Franzose», stellt er klar.

1963 machte Jean-Paul in Basel eine Lehre als Reproduktionsfotograf, damals ein gesuchtes Handwerk. Später arbeitete er 20 Jahre lang als Lehrlingsausbilder in einer Basler Druckerei. «Eines Tages sagte unser Chef: <So, meine Herren, den Tiefdruck gibts nicht mehr.> Und wir standen auf der Strasse», berichtet er. «Ich habe angefangen zu kellnern. Etwas völlig anderes, aber es gefiel mir, ohne Chef zu arbeiten und mit den Leuten Kontakt zu haben. Ich wurde Milieukellner und arbeitete im Schwarzen Bären, im Schluch und im Klingental.»

Mit 63 liess sich Jean-Paul frühpensionieren. Er erhielt nur 1600 Franken AHV – ein Schock für ihn. «Ich begreife es heute noch nicht. So wenig Geld für 42 Jahre Arbeit.» Also nutzte er seine Pensionskasse, bis sie nach zehn Jahren leer war. So kam es zu seinem ersten Besuch in der Gassenküche an besagtem Freitag vor der Fasnacht im Jahr 2018.

Später beantragte Jean-Paul Ergänzungsleistungen. Damit kommt er knapp durch. Seine Ein-Zimmer-Wohnung kostet 700 Franken. Fürs Generalabo reicht es zu seinem Bedauern nicht mehr, deshalb wandert er heute mit dem U-Abo durchs Baselbiet oder im Markgräflerland. «Früher war ich mit Wandergruppen von Baumeler und Imbach unterwegs, in Norwegen, Island, Kamerun...», erzählt er. Und mit seinem Husky lief er 30 bis 40 Kilometer am Tag.

Beim Wandern hat Jean-Paul immer ein Buch dabei. Täglich liest er die NZZ, die bz und die BaZ. «Eine Kollegin, die morgens Zeitungen austrägt, bringt mir um 5.45 Uhr die überzähligen.»

Über die Gassenküche weiss Jean-Paul nur Gutes zu sagen: «Erstens hilft sie mir finanziell, zweitens ist das Essen wunderbar, immer Suppe und Gemüse und viel bessere Qualität als im Restaurant.» Der ehemalige Kellner weiss, wovon er spricht.



JEAN-PAUL
isst zweimal täglich in der Gassenküche.

«ICH BIN EIN MORGENMENSCH»



Jeden Mittwoch um 6.50 Uhr steht Heidi in der Gassenküche und beginnt Brot zu schneiden – seit 21 Jahren. Sie gehört damit zu unseren treuesten und dienstältesten Freiwilligen.

Wie sieht dein Mittwochmorgen hier in der Gassenküche aus?

Ich bin ein Morgenmensch! Meist beginne ich, an der Maschine die grossen Brotlaibe zu schneiden. Wir erhalten das Brot von der Schweizer Tafel, die es am Vorabend bei den Grossverteilern einsammelt. Die andern im Team portionieren parallel dazu Butter und Konfitüren und bereiten die Teller vor. Dazu gibt es Kaffee, Tee, heisse Milch und Kakao. Ab 7.30 Uhr geben wir das Frühstück aus, und ich stehe hinter der Theke. Heute war so viel los, dass wir Brot nachkaufen mussten. Auch der Hackbraten und die Schoggicreme von gestern Abend haben wir angeboten – alles weg! Um

HEIDI

ist 81 und arbeitet seit 21 Jahren freiwillig und ehrenamtlich in der Gassenküche mit.

9.15 Uhr gehe ich nach Hause und bin müde vom Stehen und vom vielen Reden.

Wie kamst du vor 21 Jahren zur Gassenküche?

Ich war frisch pensioniert, als ich in der Stadt eine alte Bekannte traf. Sie sagte: «Du hast doch jetzt Zeit und könntest in der Gassenküche mithelfen!» Also ging ich zum ersten Mal mit ihr hin und stellte mich vor. So kam ich ins Team und blieb. Einmal in der Woche ist stimmig für mich.

Wie sieht dein Kontakt zu den Gästen der Gassenküche aus?

Mittlerweile haben wir viele Stammgäste, die mich kennen und die ich kenne. Das ist schön, es ist eine familiäre Atmosphäre. Der Grossteil der Gäste ist sehr freundlich und dankbar. Die anderen weise ich darauf hin, dass sie «Danke» und «Bitte» sagen sollen. Da kann ich eklig sein! Manche Gäste erzählen hin und wieder etwas aus ihrem Alltag, dass sie Probleme mit Behörden haben zum Beispiel, aber für tiefere Gespräch haben wir gar keine Zeit. Es ist viel los am frühen Morgen.

Was beobachtest du über die 21 Jahre hinweg?

Ich nehme wahr, wie sich viele Stammgäste verändern und es ihnen zunehmend schlechter geht. Der Missbrauch von Alkohol und anderen Drogen zeichnet sie. Es tut mir weh, diese Abwärtsspirale zu sehen. Es ist selten, dass sich jemand auffangen kann. Wenn ich denke, dass wir alle als Neugeborene auf die Welt kommen und dann die Lebenswege so auseinandergehen können, durch Elternhaus, Schicksalsschläge ... bis die Kraft zum Kämpfen fehlt. Das beschäftigt mich schon. Es ist zu einfach zu sagen, dass diese Menschen selber schuld sind.

Belastet dich das?

Ich kann zum Glück gut abschalten, wenn ich nach Hause gehe. Jeden Mittwoch freue ich mich, wieder zu kommen! Wir sind ein gutes Team.

DAS JAHR 2022 IN ZAHLEN



159

Gäste verköstigten wir durchschnittlich pro Tag. Davon waren rund ein Drittel Frauen und zwei Drittel Männer.

14'634

Morgenessen gingen über die Theke.



5'716

Gratismenüs am Abend (Suppe, Salat, Brot) haben wir ausgegeben.

Über **4'800**

Arbeitsstunden (Küchenhilfe, Geschirrabwasch, Reinigung u.a.) leisteten unsere Gäste.



Über **2'898**

Arbeitsstunden leisteten unsere rund 50 Freiwilligen ehrenamtlich.



24'882

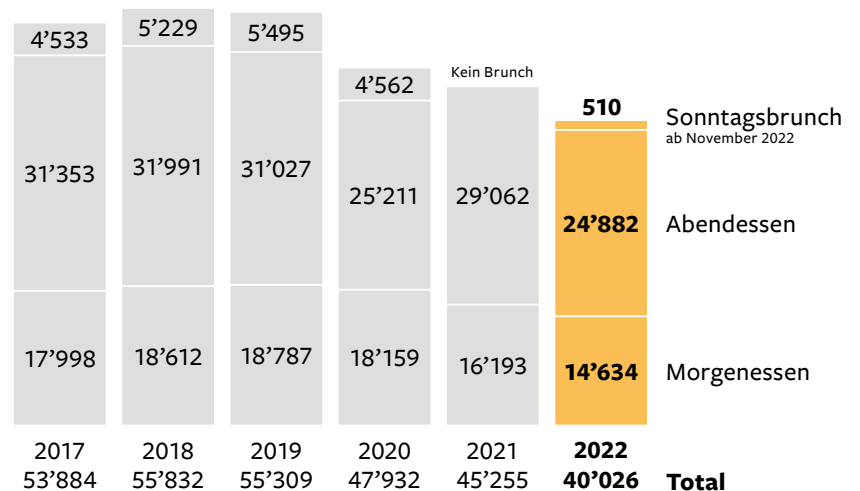
Abendessen zu 3 Franken haben wir serviert.



6'614

Essensgutscheine wurden eingelöst.

Statistik Anzahl Mahlzeiten pro Jahr



DIE ERSTE KÖCHIN UND UNSER SÄMI

MAGDALENA SKALETZKA †

Anfang März 2022 ist Magdalena Skaletzka, Köchin der ersten Stunde und eine grosse Schafferin, gestorben. In ihrer privaten Küche an der Friedensgasse kochte sie das Essen, verlud die grossen Pfannen in ihr Auto und fuhr sie an den Lindenberg, um hilfsbedürftige Menschen mit einer warmen Mahlzeit zu versorgen. Sie gab den Drogenabhängigen und Obdachlosen, die in die 1989 gegründete Gassenküche strömten, viel menschliche Wärme. Selbst an Magdalena Skaletzkas Beerdigung wurde für die Gassenküche gespendet. Wir sind tief berührt und sprechen ihren Freundinnen und Angehörigen unsere Anteilnahme und unseren grossen Dank aus.

SAMUEL BAUMGARTNER †

Im Juni 2022 mussten wir uns für immer von unserem langjährigen Vorstandsmitglied und mehrmaligen Präsidenten Sämi Baumgartner verabschieden. Während vielen Jahrzehnten war er eine massgebliche Stütze der Gassenküche. Wir sind sehr dankbar für den Glücksfall, dass wir Sämi bis ins hohe Alter bei uns in der Gassenküche als Vorstandsmitglied empfangen, auf seine weisen Ratschläge zählen und in den Genuss seiner Anekdoten kommen durften. 2018 trat er aus dem Vorstand zurück, engagierte sich aber weiterhin für eine menschlichere Gesellschaft. Auch an seiner Beerdigung liess er an das soziale Basel und die Gassenküche denken. Seiner Familie und seinen Freunden sprechen wir unser tief empfundenes Beileid aus.

Liebe Leserinnen und Leser

Die Geschichte der Gassenküche umfasst mittlerweile über dreissig Jahre. Vieles aus den ersten zwei Jahrzehnten wissen wir nicht oder kennen es nur ungefähr aus Erzählungen und alten Protokollen. So kann es geschehen, dass wir vom Tod prägender Menschen nicht erfahren. Das tut uns sehr leid. Wir möchten alle gebührend würdigen, die zur Gründung und zum erfolgreichen Betrieb der Gassenküche beigetragen haben. Bitte benachrichtigen Sie uns. Herzlichen Dank!

Philippe Hofstetter, Vereinspräsident

GANZJÄHRIG BELIEBT

Währschaft und einfach gut: Äplermagronen kommen in der Gassenküche mehrmals im Jahr auf den Tisch – auch im Sommer! Wir bieten sie vegetarisch oder mit Speckwürfeli an und servieren Apfelmus dazu.

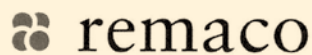
Äplermagronen

120 Pers.	4 Pers.	Zutaten
10 kg	300 g	Äplermagronen Teigwaren
5 kg	200 g	Kartoffeln festkochend
12 l	4 dl	Milch
6 l	2,5 dl	Rahm
1,8 kg	50 g	Butter
1,5 kg	40 g	Mehl
3 kg	2 Stück	Zwiebeln, eher klein
2 ganze	2 Zehen	Knoblauch
60 g	2 g	Salz
		Pfeffer
4 EL	1 TL	Muskat
5 kg	180 g	Bergkäse
1 kg	50 g	Parmesan
500 g	20 g	Röstzwiebeln (optional)
3 kg	200 g	Speckwürfeli (optional)

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Magronen und Kartoffeln separat in Salzwasser bissfest vorkochen und danach in einem Sieb mit kaltem Wasser abkühlen. Zwiebeln in Streifen schneiden und Knoblauch pressen. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln andünsten und den Knoblauch kurz mitdünsten. Das Mehl zufügen und unter Rühren mit einem Schwingbesen Milch und Rahm zugeben. Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. Auf die Seite stellen. Den Bergkäse grob reiben und in die Milchmischung einrühren.

Die Milchmischung in einer grossen Schüssel mit den Teigwaren und Kartoffeln gut vermischen. (Optional: Speckwürfeli anbraten und daruntermischen.) Alles in eine vorgebutterte Gratinform geben und mit Parmesan bestreuen. Bei 180°C ca. 15 Min. im Ofen vorbacken. Wer möchte, Röstzwiebeln darüberstreuen und ca. 5 Min. fertig backen. Mit Apfelmus servieren.

REVISIONSBERICHT



The art of capital management, since 1947.

Remaco Wirtschaftsprüfung AG

Bericht der Rechnungsrevisoren
an die ordentliche Mitgliederversammlung des
Vereins Gassenküche Basel
mit Sitz in Basel

Als Rechnungsrevisoren haben wir die Buchführung und die Vereinsrechnung, bestehend aus Bilanz und Betriebsrechnung des Vereins Gassenküche Basel, mit Sitz in Basel für das am 31. Dezember 2022 abgeschlossene Vereinsjahr geprüft.

Für die Vereinsrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen und zu beurteilen.

Aufgrund unserer stichprobenweisen vorgenommenen Prüfungen bestätigen wir, dass

- die Bestandessaldi der Bilanz nachgewiesen sind,
- die Belege mit der Buchhaltung übereinstimmen,
- die Buchhaltung ordnungsgemäss und sauber geführt ist.

Gemäss unserer Beurteilung entsprechen die Buchführung und die Vereinsrechnung dem schweizerischen Gesetz und den Statuten.

Wir empfehlen, die vorliegende Vereinsrechnung mit einem Verlust von CHF 11'152.98 und einem Eigenkapital von CHF 478'869.58 zu genehmigen.

Remaco Wirtschaftsprüfung AG

Frank Losert

Giuliano Filippone

Basel, 8. Februar 2023/FLO

Beilagen:

- Vereinsrechnung (Bilanz, Betriebsrechnung)

BETRIEBSRECHNUNG

Aufwand	CHF
Personalkosten	618'986.80
Warenaufwand	212'600.25
Betriebskosten	66'788.03
Miete/NK, Unterhalt	65'504.50
Verwaltungsaufwand	30'477.91
Ausserordentlicher Aufwand	0.00
Total Aufwand	994'357.49
Verlust 2022	-11'152.98
	983'204.51

Ertrag	CHF
Spenden kirchliche Institutionen	66'616.54
Spenden, Beiträge natürl./iur. Personen	742'842.52
CMS	100'000.00
Erlös Essen	62'295.30
Diverse Erträge	2'255.15
Ausserordentlicher Ertrag	9'195.00
Total Ertrag	983'204.51
	983'204.51

BILANZ

Aktiven	CHF
Kasse	3'825.55
PostFinance	171'867.79
Bank	398'057.74
Forderungen	0.00
Durchlaufkonto	0.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen	860.40
Umlaufvermögen	574'611.48
Fahrzeug	1.00
Mobilien	1.00
Anlagevermögen	2.00
Total Aktiven	574'613.48

Passiven	CHF
Verbindlichkeiten	0.00
Passive Rechnungsabgrenzungen	0.00
Rückstellungen	95'743.90
Fremdkapital	95'743.90
Lohnfonds	90'000.00
Legat Liegenschaft	0.00
Fonds Chr. Joss für Arbeitshilfen	5'900.00
Betriebskapital	100'000.00
Kapital Vorjahr	130'502.56
Subvention Kanton BS	163'620.00
Saldo vortrag 1.1.2022	294'122.56
Verlust laufendes Jahr	-11'152.98
Saldo vortrag	282'969.58
Eigenkapital	478'869.58
Total Passiven	574'613.48

DIE MENSCHEN HINTER DER GASSENKÜCHE

TEAM

Andy Bensegger, Gesamtleitung
 Eva Flury (bis 30.9.22)
 Fabian Glanzmann (ab 1.1.22)
 Eva Keller (ab 1.9.22)
 Barbara Müller Brodbeck
 Michel Schütz
 Sacha Vettiger
 Maurice Vogt, stv. Leitung und Leitung Küche

SPRINGERINNEN UND SPRINGER

Zae Csitei (bis 29.4.22)
 Deniz Esen
 Sinan Mahmut Esen (ab 16.6.22)
 Laura Göpfert
 Taran Gysin
 Anton Kohler (bis 23.3.22)
 Jan Kradolfer
 Jascha Schmid

FREIWILLIGE HELFERINNEN UND HELFER

Die mehr als 50 freiwilligen Helferinnen und Helfer stehen meist einmal pro Woche am Morgen oder Abend am Buffet und bedienen unsere Gäste. Diese Freiwilligenarbeit ist der Herzschlag der Gassenküche! Ohne dieses freiwillige Engagement wäre der Betrieb der Gassenküche in der heutigen Form nicht möglich.

MITARBEITENDE GÄSTE

Rund 40 teilweise langjährige Gäste arbeiten jede Woche einige Stunden in der Gassenküche mit: beim Rüsten und Schneiden in der Küche, beim Einkaufen, beim Abräumen und Abwaschen, beim Reinigen des Saals und der Toiletten. Diese Mitarbeit wird mit 12 Franken pro Stunde entschädigt.



VEREINSVORSTAND

Claudia Baumgartner, Vizepräsidentin
 Christian Boppart
 Charles Ferté, Vertreter der Freiwilligen
 Nicolas Geigy, Fundraising
 Philippe Hofstetter, Präsident
 Samuel Schultze

PATRONATSKOMITEE

Edith Buxtorf-Hosch, Alt-Grossrätin
 Marie-Thérèse Jeker, Alt-Grossrätin
 Dr. Dr. h.c. Georg Kraye, Bankier
 Dr. h.c. Peter Schmid, Alt-Regierungsrat Baselland
 Elio Tomasetti, Unternehmer
 Georg Vischer, Alt-Kirchenratspräsident Reformierte Kirche Basel-Stadt
 Christine Wirz-von Planta, Alt-Grossrätin

BUCHHALTUNG

Marc Piller

Stand 31.12.2022

Impressum

Herausgeberin: Gassenküche Basel | Konzept: Claudia Bosshardt und Katrin Ginggen | Text: Claudia Bosshardt, wortgewandt, Basel | Gestaltung: Katrin Ginggen, Basel | Fotos: S. 1, 8, 9, 17: Christian Flierl, S. 4, 5 oben, 18, 19: Kathrin Schulthess, S. 5 unten: Viviane Herzog, S. 7: Samuel Bosshardt, S. 10, 20: AdobeStock, Shutterstock | Druck: Druckerei Bloch AG, Arlesheim | Papier: Refutura (100% Altpapier, Blauer Engel, FSC-zertifiziert)

«UNSERE EHRENAMTLICHEN HELFERINNEN UND HELFER SIND UNVERZICHTBAR.»»

PHILIPPE HOFSTETTER
Vereinspräsident Gassenküche



GASSENKÜCHE BASEL

Markgräferstrasse 14a, 4057 Basel
Telefon 061 691 16 78

info@gassenkueche-basel.ch
www.gassenkueche-basel.ch



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag
Frühstück, kostenlos 7.30 bis 9.15 Uhr
Abendessen, CHF 3.– 17.15 bis 19.15 Uhr

Sonntag
Brunch, kostenlos 9.30 bis 11.00 Uhr

SPENDENKONTO

Postfinance
IBAN CH81 0900 0000 4002 1806 9



Twint