

JAHRES BERICHT 2024



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

Die Gassenküche befindet sich an der Markgräflerstrasse 14a. Der 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 Maurice Vogt geführt. Rund 50 Freiwillige arbeiten unentgeltlich mit und leisten etwa 30 Prozent aller Arbeitsstunden. Für die Rekrutierung der Freiwilligen arbeiten wir mit GGG Benevol 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 und einen Essensgutschein. Diese betreute Mitarbeit hat für die Gäste eine grosse Bedeutung: Sie bietet etwas Struktur im Alltag und das Eingebundensein 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

2024 war ein gutes Jahr für die Gassenküche. **Mehr Menschen denn je konnten bei uns einen gemeinsamen Tisch mit gutem und gesundem Essen finden.** Wir spürten jeden Tag die Sinnhaftigkeit unserer Aufgabe und auch ihre grosse Bedeutung, wenn wir die zufriedenen Gesichter zu Tisch sehen durften. Besonders wichtig war und ist uns eben gerade dieser Austausch zu Tisch, sei es unter den Gästen oder mit unseren Teammitgliedern und den unermüdlichen Freiwilligen.

Natürlich bedeuteten mehr Gäste auch mehr Arbeit und mehr Aufwand für die Mahlzeiten. Die Gassenküche war 2024 ausserordentlich privilegiert, erhielten wir doch mehrere einmalige und sehr grosszügige Gaben, die unsere Rechnung Ende des Jahres aufgehen liessen. Wir interpretieren es auch so, dass wir die Früchte des 2023 erhaltenen «Prix Schappo» ernten durften.

Weiter führten wir sehr konstruktive Gespräche mit dem Kanton Basel-Stadt zu einem neuen Subventionsvertrag für die Jahre 2025 bis 2028 mit einem höheren Unterstützungsbeitrag, der eben auch die steigende Gästezahl und die Kosten für gutes Essen berücksichtigt. Für alles sind wir sehr dankbar.

Seit Dezember 2024 ist Maurice Vogt neuer Geschäftsleiter der Gassenküche. Er übernahm fliessend die Leitung von Andy Bensegger, der durch Unfall und Krankheit aus der Bahn geworfen wurde. Die beiden ergänzen sich seit Jahren und konnten so den Übergang gemeinsam gestalten. Andy wird sich in einer neuen Rolle und einem kleineren Pensum weiterhin einbringen. Maurice werden wir 2025 von seiner zweiten Aufgabe als Küchenleiter durch eine Neueinstellung entlasten.

Seit 2024 läuft die Suche nach einer neuen Produktionsküche auf Hochtouren. Das Quartierzentrum Union, in dem sich die jetzige Küche befindet, wird bald umgebaut. Die Christoph Merian Stiftung (CMS) als Mitträgerin der Gassenküche und als Eigentümerin der Union-Liegenschaft unterstützt uns nach Kräften. Ebenso dürfen wir auf die tatkräftige Hilfe der Wyniger Gruppe und eines namhaften Basler Architekturbüros zählen. Wir sind zuversichtlich, eine gute Lösung für eine neue Produktionsküche zu finden – diese liegt aber noch nicht vor.

Liebe Spenderinnen und Spender, all diese Neuerungen neben dem täglichen Betrieb für unsere Gäste sind nur dank Ihnen zu bewältigen. Wir danken Ihnen allerherzlichst für Ihre grosse Solidarität mit bedürftigen Menschen!

Philippe Hofstetter, Vereinspräsident
Nicolas Geigy, Vorstandsmitglied Fundraising



Unter der Rubrik «Naturalspenden» tauchen in jedem Jahresbericht die Namen vieler Frauen auf – kleingedruckt auf Seite 18. Die genannten Frauen stricken aus eigenem Antrieb das ganze Jahr über schöne, warme Wollsachen, um die Gäste der Gassenküche zu beschenken. Die Bescherung vor Weihnachten ist immer ein Freudenfest!

BESTRICKENDE BESCHERUNG

Wenn es langsam Winter wird, treffen in der Gassenküche kostbare Pakete ein. Sie enthalten wunderschöne Stricksachen in allen Farben und Mustern: Socken, Kappen, Zipfelmützen, Handschuhe, Ammedyysli (Pulswärmer), Stulpen, Halstücher... Warm und kuschelig sehen sie aus, und man spürt, mit wieviel Hingabe und Sorgfalt sie angefertigt wurden.

Darunter finden sich zum Beispiel acht Paar gestreifte Socken von Ursula. Die gut gelaunte ehemalige Pflegedienstleiterin strickt leidenschaftlich gerne abends beim Fernsehen. «Socken mag ich am liebsten, weil sie abwechslungsreich und schnell fertig sind. Ich mag die Farbkombinationen», erzählt sie. Wenn sie

einmal wöchentlich als Freiwillige an der Frühstückstheke der Gassenküche arbeitet, schaut sie den Gästen manchmal auf die Füße. «Viele haben schlechte Schuhe», bemerkt sie. «Wenigstens bekommen sie durch uns Strickerinnen warme Socken.»

Ursula schätzt die Gassenküche als sinnvolle Institution und wollte auch nach der Pensionierung «etwas mit und für Menschen machen». Dass sie neben dem Morgendienst an der Theke auch noch strickt, erklärt sie mit einem fröhlichen Lachen: «Ich kann mich ja nicht endlos mit selbstgestrickten Pullovern behängen, also stricke ich lieber Socken für andere, die sie brauchen.»

100 KILOGRAMM WOLLE

So viel Rohmaterial hat Erika in zehn Jahren für die Gäste der Gassenküche verarbeitet – eine ungeheure Menge. Parallel dazu fertigte sie 15 Jahre lang Stricksachen für frühgeborene Babys in Spitälern an. Zur Gassenküche fand sie über Bekannte. «Auch in der reichen Schweiz gibt es viele Bedürftige», erklärt sie ihre Motivation. Sie strickt überall, auch im Zug, und hat so schon andere Frauen zum Mitmachen gewonnen. «Mittlerweile sind wir neun Frauen, die für die Gassenküche stricken, die meisten aus dem Aargau. Ab und zu treffen wir uns zu zweit oder zu dritt – zum Kaffee, nicht zum Stricken», schmunzelt die 75-Jährige. Von der Besitzerin eines Wollgeschäfts erhielt sie eine grosszügige Materialspende.

Die Stricksachen werden bei Erika gesammelt. Für Weihnachten 2024 haben die Frauen – Rosemarie, Anita, Sonja, Irène, Linda, Petra, Uschi, Sylvia und Erika – mit ihren Arbeiten drei 60-Liter-Säcke gefüllt, die bei Erika abgeholt wurden. «Manchmal fahren wir auch mit Einkaufswägelchen und Taschen nach Basel und bringen die Stricksachen in die Gassenküche. Es ist schön, wenn uns dann Gäste auf die Geschenke ansprechen und sich bedanken», erzählt Erika.

VIEL DANKBARKEIT

Im Dezember werden die gelieferten Stricksachen in der Gassenküche nach Sorten und Grössen sortiert und für die Verteilung bereitgestellt. Am Tag selbst werden sie auf einem Tisch ausgebreitet und in Körben präsentiert. In den letzten Jahren hat die Springerin Zae Csitei das Verteilen begleitet und dafür gesorgt, dass alle zum Zug kommen und sich zwei Sachen aussuchen. «Ich helfe beim Anprobieren und Aussuchen», erzählt sie. «Dabei ergeben sich oft schöne Gespräche. Manche



Ursula strickt mit viel Begeisterung Socken für die Gäste der Gassenküche.

der stillen Gäste tauen plötzlich auf.» Vor dem Spiegel probieren die Gäste die Mützen an, begutachten sich und kommentieren gegenseitig, welche Farbe ihnen steht. «Viele sind sehr dankbar für die schönen Sachen. Manche zeigen sich überrascht, wenn sie hören, dass sie wirklich gratis sind», berichtet Zae, die schon seit neun Jahren in der Gassenküche mitarbeitet. Damit möglichst viele Gäste davon profitieren können, wurde im Januar nochmals eine Verteilaktion durchgeführt. Für Nachschub ist gesorgt: Ursula hat bis im März schon wieder sechs Paar Socken gestrickt. «In diesem Jahr könnten es zwanzig Paare werden», lacht sie zufrieden.





Kennst du mich? Ich werde von der Gassenküche verkauft. Liebe Menschen und soziale Organisationen kaufen mich, um einem bedürftigen Menschen ein reichhaltiges Abendessen zu schenken. Es gibt viele von uns, und wir erleben einiges, bis wir an der Theke der Gassenküche eingelöst werden. Deshalb bin ich auch so zerknittert.

ICH WANDERE DURCH VIELE HÄNDE...

Ich bin günstig – nur 3 Franken koste ich – und doch so wertvoll: Meine Besitzerinnen und Besitzer bekommen eine Suppe, einen Hauptgang mit Fleisch, Gemüse und Beilage, einen Salat und sogar ein Dessert für mich. Eigentlich müsste ich viel schöner sein! Aber es ist halt praktisch, wenn ich klein und aus Papier bin.

Unser Leben beginnt in der Druckerei. Von dort werden wir an die Gassenküche geliefert. Andy Bensegger nimmt die Bestellungen entgegen und verschickt uns dann an die Menschen, die uns verschenken wollen. Ich bin bei einer Frau gelandet, die immer wieder auf der Strasse um Geld gebeten und manchmal auch hartnäckig angebettelt wird, weil sie so gutmütig aus-

sieht. Von einer Freundin hat sie erfahren, dass es mich gibt. Sie findet mich genial! Sie trägt mich in der Manteltasche und verschenkt mich. Lieber ein Abendessen ermöglichen als Alkohol mitfinanzieren, findet sie.

UNS GIBTS AUCH IM MULTIPACK

Aber nicht nur liebe Frauen und Männer kaufen uns, sondern auch Mitarbeitende von Organisationen und Behörden: der Verein für Gassenarbeit «Schwarzer Peter», die «frauenOase», das Sozialamt Basel-Stadt, das Gesundheitsdepartement Basel-Stadt und viele andere. Sie bestellen eine grössere Anzahl und geben

sie an ihre Klientinnen und Klienten ab. Es gibt sogar Private und Firmen, die gleich ein paar Hundert von uns kaufen und zusammen mit einem Gutzisäckli in der Weihnachtszeit verteilen. Das hätte mir auch gefallen...

Gäste, die in der Gassenküche mitarbeiten und damit in ein Team eingebunden sind, erhalten für jede Schicht zusätzlich zum kleinen Lohn einen Gutschein. Wenn Stammgäste Geburtstag haben, bekommen sie drei von uns geschenkt, zusammen mit einem Schoggihärzli oder einer Toblerone. Sie müssen dabei einen Ausweis zeigen, damit nicht geschummelt wird.

IN DER WASCHMASCHINE

Nach dem Verschenken landen wir meist im Dunkeln: in Rucksäcken, Jackentaschen, Hosentaschen, Geldbeuteln... Da bekommen wir die ersten Falten und Ecken. Ich wurde in der Jeans meines Besitzers mitgewaschen und habe nur knapp überlebt. Dann hat er mich eingetauscht gegen ein paar Zigaretten. Mit meinem neuen Besitzer habe ich mehrfach draussen geschlafen. Nicht lustig, vor allem im Winter. Kürzlich hat er mich seiner Freundin geschenkt.

Sie stellte sich mit mir in die abendliche Schlange vor der Gassenküche und löste mich an der Kasse ein. Normalerweise wäre das mein Ende gewesen. Wir werden zerrissen und entsorgt. Ich aber konnte entweichen. Als Fotomodell darf ich hier nochmals aufleuchten und meine Lebensgeschichte erzählen.

Nach unserem Verschwinden tauchen wir ein letztes Mal in der Statistik für den Kanton Basel-Stadt und den Jahresbericht (Seite 10) auf. Auch hier machen wir uns nützlich: Wir zeigen, wie viele bedürftige Menschen es in unserer Stadt gibt.

GUTSCHEINE BESTELLEN UND VERSCHENKEN

Wenn Sie auf der Strasse von jemandem um Geld gebeten werden, können Sie stattdessen einen Essensgutschein der Gassenküche verschenken. Die Person kann damit ein komplettes, reichhaltiges Abendessen beziehen. Die Gutscheine kosten CHF 3.– pro Stück. Sie haben kein Verfalldatum. Adresse und Öffnungszeiten der Gassenküche sind aufgedruckt. Sie können 5, 10, 20 oder 50 Gutscheine bestellen:

- über die Karte, die diesem Jahresbericht beiliegt (Bezahlung per Rechnung)
- über den QR-Code (Bezahlung online)

Der Versand erfolgt per A-Post
(Versandkosten CHF 2.–).

Herzlichen Dank!



Ob frisch gedruckt (rechts im Geschenksäcklein)
oder alt und zerknittert: Es gibt auf jeden Fall
ein Abendessen dafür. 2024 wurden insgesamt
8'893 Gutscheine eingelöst.

«MUSIK IST TEIL MEINER IDENTITÄT»



DANIEL

und seine Gitarre sind eins.

Daniel hat seine von Kälte, Ausgrenzung und Gewalt geprägte Kindheit nur dank der Musik überlebt. Die Gitarre ist seine ständige Begleiterin, auch wenn er in der Gassenküche isst. Er liebt es, Konzerte zu geben: in Altersheimen, an Feiern oder am Grillfest der Gassenküche.

Daniel ist ein aufmerksamer Gesprächspartner, der seine Antworten abwägt und sich gut ausdrücken kann. Es ist zu spüren, dass er in seinen langjährigen Therapien viel über sein Leben, sein Verhalten und die Themen Schuld, Täter und Opfer nachgedacht hat. So äussert er sich selbstkritisch über seine erste Zeit in der Gassenküche vor rund 20 Jahren: «Es gab damals am Lindenberg viele Drogenabhängige, die schnell ausflippten. Ich war sehr Streitbar und liess mich leicht in Konflikte hineinziehen.» Heute schätzt er die friedliche Stimmung am neuen Ort der Gassenküche. «Nach vielen Jahren Therapie kann ich mich mehr zurücknehmen», sagt er. «Ich lasse mich nicht mehr provozieren und suche den Frieden.»

Daniel wuchs in den 1960er-Jahren in Zürich auf. Seine Kindheit änderte sich schlagartig, als seine Mutter sich das Leben nahm. «Sie hat mich immer vor dem strengen Vater geschützt», erzählt er. Bald bekam er eine Stiefmutter, die aus ihrem Milieu Alkohol und Gewalt mitbrachte. Daniel wurde zum Aussenseiter und Sündenbock der neuen Familienkonstellation mit Stief- und Halbschwestern. Er wurde erniedrigt und geschlagen, hatte permanent Angst. «Mit 12 bin ich zum ersten Mal abgehauen, dann jeden Sommer. Aber ohne Essen, ohne Schlafplatz, immer draussen war es hart, so dass ich jedes Mal zurückgegangen bin.»

Gerne hätte er Klavier oder Geige gelernt, doch der Vater bestand auf der Knabenmusik. Also begrub er seinen Wunsch, Musik zu machen – bis er sich mit dem ersten selbstverdienten Geld eine Gitarre kaufte. Damit eröffnete sich eine neue Welt: «Im Jugendhaus bekam ich Anerkennung für meine Musik und fand eine Parallelfamilie», erzählt er. «Das Wichtigste ist aber, dass ich meinen Gefühlen Ausdruck geben konnte. Auf dem Grund meiner Seele war eine grosse Traurigkeit, die mit der Musik in Resonanz ging.»

Die Musik war fortan seine Begleiterin, doch sein Weg blieb hart. Er landete mit 18 auf der Gasse, kam nach Basel, zog sich wieder aus dem Sumpf, gründete eine Familie, die auseinanderbrach. Beruflich erfolgreiche Zeiten als Bauführer und Bühnentechniker wechselten mit Krisenzeiten. Ein Selbstmordversuch brachte ihn in die Psychiatrie. Die schwere Kindheit wollte endlich bearbeitet werden.

Auf allen Wegen begleitete ihn die Musik: «Nach der Rockmusik im Jugendhaus waren die Beatles meine Lehrmeister. Dann zog ich als Countrymusiker lange Jahre von Beiz zu Beiz. Mit 30 kam der Jazz, und ich besuchte Kurse an der Jazzschule.» Unterdessen ist Daniel im ganzen Jazz-Blues-Swing-Spektrum der 20er- bis 50er-Jahre zu Hause und in der Schweizer Volksmusik. Er spielt akustische Gitarre, Tenorbanjo und singt, auch eigene Mundartlieder. Innerhalb des Netzwerks «Sonoras Jazzband» spielt er in verschiedenen Formationen und organisiert Konzerte. «Musik ist ein wichtiger Teil meiner Identität. Sie ist der Freiheitliche Teil meines Ichs.»

WIRKLICH OFFEN FÜR ALLE

Nach dem Studium der Sozialen Arbeit hat Eva Keller als erste Stelle die Gassenküche gewählt: weil diese offen für alle ist und keine Restriktionen kennt. Eine unglaubliche Chance, findet die junge Mitarbeiterin und hat deshalb ein Beratungsangebot ins Leben gerufen.

Warum hast du dich vor zweieinhalb Jahren bei der Gassenküche beworben?

Die Gassenküche ist ein offener Raum. Alle können kommen – ohne Frage nach dem Grund, ohne Ausweiskontrolle. Es gibt keine Restriktionen. Das ist im Bereich der Sozialen Arbeit kostbar und mir sehr wichtig. Ich kannte die Gassenküche bereits ein bisschen von einem Praktikum im Quartiertreffpunkt Union. Ausserdem mag ich es, wenn Soziale Arbeit mit Essen verbunden ist (lacht). Ich habe oft in Pfadilagern oder an Festivals gekocht.

Worin besteht deine Arbeit?

Zum einen bin ich für die Koordination und Betreuung der Freiwilligen verantwortlich. Rund 50 Personen arbeiten ehrenamtlich bei uns mit. Zum andern übernehme ich zwei Morgen- und drei Abendschichten. Das bedeutet Brot schneiden, Kaffee kochen, dafür sorgen, dass alles läuft, bei den Gästen sein, Streit schlichten, Fragen beantworten... Und drittens biete ich den Gästen zweimal pro Woche eine Offene Beratung an.

Diese Beratungsstunden hast du im Herbst 2023 ins Leben gerufen. Warum?

Die Gassenküche ist ein perfektes Umfeld für niederschwellige Beratung! Die Menschen sind schon da, kennen uns, können uns leicht ansprechen. Zudem haben wir während den Schichten zu wenig Zeit für Fragen und Anliegen. Nun können wir die Gäste auf das Beratungsangebot verweisen.

Mit welchen Fragen kommen sie zu dir?

Die grossen Themen sind Job, Geld, Wohnen. Die Gäste bringen aber auch Briefe von Ämtern mit, die sie nicht verstehen, oder bitten um Hilfe bei Telefonaten. Manche kommen «nur» zum Reden. Oft beginnt die Beratung bei einem Detail, und die eigentlichen Probleme kommen nach und nach zu Tage. Dann besteht meine Arbeit darin, herauszufinden, was im Moment das Wichtigste ist und wo die Menschen weitere Unterstützung finden. Die Grundidee ist, die Ratsuchenden an die richtige Stelle weiterzuleiten: zum Schwarzen Peter, zur Frauenoase, zur Freiplatzaktion und so weiter. Es gibt aber viele Fälle, für die niemand zuständig ist. Für viele ist es beispielsweise schwierig, an einen sicheren Schlafplatz zu gelangen. Diese Menschen fallen durchs soziale Netz.

Und sie vertrauen dir?

Ich bin nicht von einem Amt. Meist sage ich nicht, dass ich Sozialarbeiterin bin. Mein Bonus ist, «eine von der Gassenküche» zu sein.

EVA KELLER, 27,
arbeitet seit zweieinhalb Jahren
in der Gassenküche und bietet den
Gästen eine Offene Beratung an.



DAS JAHR 2024 IN ZAHLEN



Rund

13'000

Kilogramm Brot

haben wir zum Frühstück und zum Abendessen aufgeschnitten. Den allergrössten Teil (rund 12'000 kg) bekamen wir von der Schweizer Tafel gespendet.

219

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



31'465

Abendessen zu 3 Franken

haben wir serviert: Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert.



Über

7'000

Arbeitsstunden

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

Über

4'010

Arbeitsstunden

leisteten unsere rund 50 Freiwilligen ehrenamtlich.



7'388

Gratismenüs am Abend

(Suppe, Salat, Brot) haben wir ausgegeben.

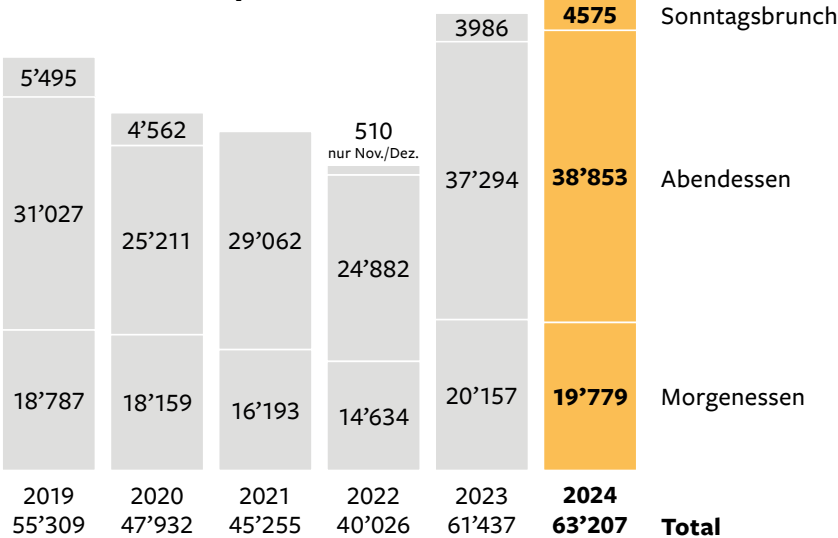


24'354

Morgenessen inkl. Brunch

gingen über die Theke.

Anzahl Mahlzeiten pro Jahr



DIREKT AUS DEM WALD



**AGNES UND RAFAEL
BIOLEY, WALD-
FLEISCH GMBH,
ZÜRICH**

«Mit der Waldfleisch GmbH haben wir uns zum Ziel gesetzt, echtes Fleisch aus der Natur für alle zugänglich zu

machen. Wir glauben daran, dass Qualität ihren Preis hat, aber auch, dass jeder Mensch die Möglichkeit haben sollte, hochwertige und gesunde Naturprodukte zu geniessen. Wir bieten Familien und Einzelpersonen mit niedrigem Haushaltseinkommen spezielle Vergünstigungen an und spenden schweizweit an Gassenküchen sowie karitative Werke. So tragen wir dazu bei, dass auch die Klientel der Gassenküche in Basel in den Genuss unserer hochwertigen Produkte kommt. Wir schätzen die wichtige Arbeit der Gassenküche sehr und sind dankbar, einen Beitrag leisten zu können.»

WENN HIRTEN UND UELI SAMMELN

Am Vogel Gryff sind die vier Ueli mit ihren Sammelbüchsen unterwegs. Einst unterstützten die Drei Ehrengesellschaften Kleinbasels die Witwen und Waisen verstorbener Gesellschaftsbrüder. Im 19. Jahrhundert liessen sie die Almosen minderbemittelten Familien im Kleinbasel angedeihen. Und heute unterstützen sie bedürftige Personen und soziale Institutionen im Kleinbasel. Im letzten Jahr erhielt auch die Gassenküche einen Batzen aus der Ueli-Sammlung.

Einen weiteren grossen Batzen erhielten wir von den Hirten der drei Ehrengesellschaften, die in der Vorweihnachtszeit auf dem Claraplatz stehen und mit ihren langen, hölzernen Hirtenstäben «klopfen», wenn Passantinnen und Passanten eine Münze oder einen Geldschein ins «Schööfli» legen. Sie sammeln für soziale Institutionen im Kleinbasel. Die

Spende durften wir für die Durchführung des Weihnachtssessens im Union verwenden. Härzlige Dangg!



FÜR SCHLECKMÄULER

Wenn es zum Dessert Brownies gibt, bleibt kein Krümel übrig. Die schokoladige Süssigkeit, die ursprünglich aus den USA kommt und erstmals 1896 in einem Kochbuch aus Boston auftauchte, ist ein echter Gassenküche-Hit. Werden Sie Teil der Fangemeinde!

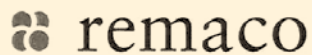
Brownies

1 Blech 30 cm	5 Bleche GN	Zutaten
200 g	2,5 kg	Crémant-Schokolade
120 g	1,7 kg	Butter
2	28	Eier
170 g	2,2 kg	Zucker
8 g	8 EL	Vanillezucker
2 Prisen	3 g	Salz
140 g	1,7 kg	Mehl
130 g	2 kg	Baumnüsse, grob gehackt

Die Crémant-Schokolade mit der Butter in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen und danach etwas auskühlen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren. Mehl und Baumnüsse begeben, alles gut vermischen. Das Blech mit Backpapier auslegen und die Masse ca. 3 cm dick darauf ausstreichen. (Wenn Sie ein grösseres Blech benutzen: nicht bis zum Rand ausstreichen.)

Den Ofen auf 180°C vorheizen und ca. 20 Min. bei Ober- und Unterhitze backen. Nicht zu lange backen – die Brownies müssen innen noch weich sein! Nach dem Erkalten in quadratische Stücke schneiden und in einer Gutzidose aufbewahren.

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 2024 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 Gewinn von CHF 181'836.85 und einem Eigenkapital von CHF 575'619.39 zu genehmigen.

Remaco Wirtschaftsprüfung AG

Frank Losert

Damiano Emmenegger

Basel, 18. Februar 2025/FLO

Beilagen:

- Vereinsrechnung (Bilanz, Betriebsrechnung)

BETRIEBSRECHNUNG

Aufwand	CHF
Personalkosten	717'680.90
Warenaufwand	254'403.64
Betriebskosten	65'502.37
Miete/NK, Unterhalt	85'484.60
Verwaltungsaufwand	31'983.99
Ausserordentlicher Aufwand	0.00
Total Aufwand	1'155'055.50
Gewinn 2024	181'836.85
	1'336'892.35

Ertrag	CHF
Spenden kirchliche Institutionen	66'603.45
Spenden, Beiträge natürl./jur. Personen	903'328.25
CMS	100'000.00
Subvention Kanton BS	185'855.00
Erlös Essen	80'769.20
Diverse Erträge	336.45
Ausserordentlicher Ertrag	0.00
Total Ertrag	1'336'892.35
	1'336'892.35

BILANZ

Aktiven	CHF
Kasse	3'772.55
PostFinance	277'285.14
Bank	405'504.14
Forderungen	3'325.00
Durchlaufkonto	0.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen	3'496.05
Umlaufvermögen	693'382.88
Fahrzeug	1.00
Mobilien	1.00
Anlagevermögen	2.00
Total Aktiven	693'384.88

Passiven	CHF
Verbindlichkeiten	35'118.75
Durchlaufkonto	5'915.55
Passive Rechnungsabgrenzungen	0.00
Rückstellungen	76'731.19
Fremdkapital	117'765.49
Lohnfonds	90'000.00
Fonds Chr. Joss für Arbeitshilfen	5'900.00
Betriebskapital	100'000.00
Kapital Vorjahr	197'882.54
Saldo vortrag 1.1.2024	197'882.54
Gewinn laufendes Jahr	181'836.85
Saldo vortrag	379'719.39
Eigenkapital	575'619.39
Total Passiven	693'384.88

DIE MENSCHEN HINTER DER GASSENKÜCHE

TEAM

Andy Bensegger, Gesamtleitung (bis Dezember 2024)
 Eva Keller
 Cristian Lopez
 Barbara Müller Brodbeck
 Lara Panasci (ab April 2024)
 Dominique Reist (ab April 2024)
 Muhi Tahiri
 Maurice Vogt, Gesamtleitung (ab Dezember 2024)
 und Küchenleitung

SPRINGERINNEN UND SPRINGER

Zae Csitéi
 Sinan Mahmut Esen (bis Mai 2024)
 Taran Gysin
 Fabian Häfliger (Juli bis August 2024)
 Alexander Khan (ab Mai 2024)
 Gaetan Lindenmüller (ab Juli 2024)
 Nadia Leonti
 Léon Leuch (August bis Oktober 2024)
 Sacha Vettiger (ab Juli 2024)
 Daniel Zeltner (ab August 2024)

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 31.12.2024

**«HIER HABE ICH EINE SCHÖNE
RUNDE VON MENSCHEN
GEFUNDEN, MIT DENEN ICH
GERNE ZUSAMMEN ESSE.»**

DANIEL

Gast in der 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