

JAHRES BERICHT 2021



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. Die Mahlzeiten werden jeden Tag frisch gekocht und sind vollwertig, reichhaltig und abwechslungsreich: Das Abendessen 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.

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 Benevol zusammen. → **Mehr Seite 19**

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.

MITARBEIT VON BERUFSLEUTEN

Im Rahmen des Programms «SeitenWechsel» haben Führungspersonen aus der Wirtschaft die Gelegenheit, in der Gassenküche mitzuarbeiten und so Einblick in eine andere Welt zu erhalten.

→ www.seitenwechsel.ch

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. → **Mehr Seite 19**

LIEBE LESERIN LIEBER LESER

Ein neuer Ort im Klybeck, ein frisch renovierter Saal mit einer neuen Ausgabeküche – so starteten wir am 1. März 2021 nach der Nicht-Fasnacht ins zweite Coronajahr. 30 Plätze mit viel Abstand konnten wir anbieten, und wir führten gleichzeitig das Take-away weiter. Für unser Küchenteam und die Freiwilligen an der Theke war dieser Parallelbetrieb eine grosse Herausforderung. Aber wir wollten unsere Gäste nicht im Stich lassen. Das ganze Jahr über haben wir unter wechselnden Bedingungen durch die Pandemie den Betrieb aufrechterhalten – kostete es, was es wolle. Keinen einzigen Tag mussten wir schliessen. Eine unglaubliche Leistung des ganzen Teams!

Vor den Herbstferien dann ein wichtiger Meilenstein und für uns alle ein Festtag: Wir durften unser Platzangebot von 30 auf 80 Sitzplätze erhöhen. So konnten alle Gäste in Etappen wieder bei uns essen und sich in der «guten Stube» ausruhen. Das Take-away – eine Notmassnahme aus dem ersten Lockdown 2020 – durften wir guten Gewissens einstellen.

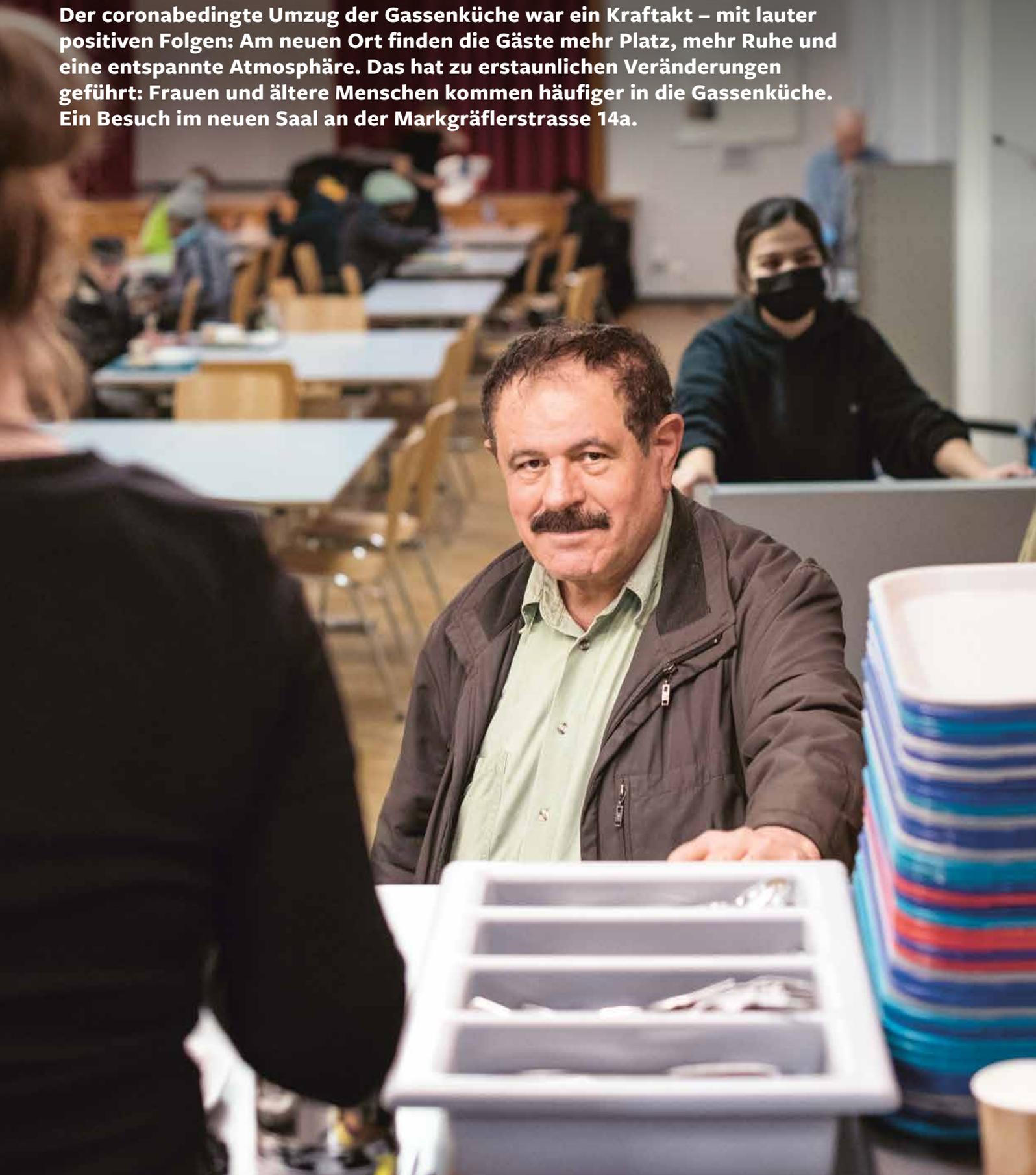
Durch den Ortswechsel ins Klybeck, den renovierten Saal der Kirche St. Joseph mit seiner freundlichen Atmosphäre und das grosszügige Raumangebot finden neue Gäste den Weg in die Gassenküche: Mehr Frauen und mehr ältere Menschen sitzen täglich an den Tischen. Dem Team bietet der Saal mit der neuen Ausgabeküche und der grossen Theke bessere Abläufe und mehr Komfort. Wir sind rundum glücklich über diese Veränderungen und sehr dankbar. Geradezu begeistert sind die Christoph Merian Stiftung, die Stiftung Jugendpatronat St. Clara als Eigentümerin, die Pfarrei St. Clara und unsere Gönnerinnen und Gönner. Von ganzem Herzen danken wir allen, die zu dieser tollen Lösung beigetragen und uns finanziell, mit Arbeitsstunden, Sachleistungen oder moralisch unterstützt haben. Auch für den ausserordentlichen Einsatz des Teams beim Umzug und den bemerkenswerten Einsatz der freiwillig Helfenden in der Anfangsphase der neuen Gassenküche danken wir von Herzen!

Den Erneuerungsschwung haben wir genutzt, um auch den Jahresbericht neu zu gestalten. In den über 30 Jahren des Bestehens der Gassenküche hat er sich immer wieder gewandelt: vom «Frässzeedel» über blaue Matrizenabzüge (erinnern Sie sich an den Geruch?) zur A5-Broschüre in Schwarz-Weiss – und jetzt zum farbigen Magazin, das in Ihren Händen liegt. Viele Fotos, ein Hintergrundbericht, ein Interview und ein Porträt sollen Ihnen Einblick in unser Tun geben und Ihnen unsere Gäste näherbringen. Viel Vergnügen beim Lesen!

Philippe Hofstetter, Vereinspräsident
Andy Bensegger, Leiter Gassenküche

ENDLICH WIEDER EIN ZUHAUSE – UND WAS FÜR EINES!

Der coronabedingte Umzug der Gassenküche war ein Kraftakt – mit lauter positiven Folgen: Am neuen Ort finden die Gäste mehr Platz, mehr Ruhe und eine entspannte Atmosphäre. Das hat zu erstaunlichen Veränderungen geführt: Frauen und ältere Menschen kommen häufiger in die Gassenküche. Ein Besuch im neuen Saal an der Markgräflerstrasse 14a.



Früher Montagabend in der Gassenküche: Andy Bensegger macht die letzten Handgriffe, bevor es um 17.15 Uhr losgeht. Er spannt ein Seil vor dem Eingang für die Warteschlange. Wenig später werden sich die Gäste hier manierlich einreihen. Für die Nachbarschaft und die Institutionen, die an den grossen Innenhof der Kirche St. Joseph grenzen, ist das sehr wichtig.

Dann wird die Tür geöffnet. Die Gäste zahlen hintereinander bei einer Teammitarbeiterin, die sie am Eingang empfängt, und gehen dann direkt zur Theke, um ihr Abendessen zu holen. Dort werden viele von den freiwilligen Helferinnen und Helfern mit Namen begrüsst. Schnell füllt sich der Saal, vorne am «Stammtisch» gruppieren sich Bekannte in fester Sitzordnung, ein älterer Gast schiebt seinen Rollator zwischen Tischen und Stühlen hindurch. Die Menschen verteilen sich an den Tischen, manche sitzen alleine und wollen offensichtlich nicht angesprochen werden, andere tauschen sich aus. Trotz des lebendigen Betriebs bleibt es erstaunlich ruhig. Es ist wuselig und doch gemütlich. Ein bisschen Kantine, ein bisschen Wohnzimmer.

MEHR PLATZ FÜHRT ZU ENTSPANNUNG

Andy Bensegger, der Leiter der Gassenküche, ist immer noch begeistert von der neuen Atmosphäre: «Es ist viel, viel ruhiger und entspannter, wir erleben weniger Aggressivität», beschreibt er. «Früher war es laut, eng, urchig, rau, manchmal auch chaotisch. Die Leute sind schnell aneinandergeraten. Rückblickend weiss ich manchmal nicht mehr, wie wir das ausgehalten haben! Eigentlich war eine Veränderung seit langem fällig.»

Der Saal mit seinen 200 Quadratmetern ist wirklich sehr geräumig; zwischen den grossen und den kleinen Tischgruppen – auch das gab's vorher nicht – bleibt Platz für Rollstühle, Taschen, Gepäck. Man kommt aneinander vorbei. 80 Plätze bewilligte das Gesundheitsdepartement, als die Gassenküche Anfang Oktober 2021 wieder voll auf Mahlzeiten vor Ort umstellen durfte. (Von der Eröffnung am 1. März bis Ende September wurden die Mahlzeiten sowohl als Take-away abgegeben wie vor Ort serviert, bei nur 30 Plätzen aufgrund der Abstandsregeln.)

Eigentlich war es immer das Ziel der Gassenküche, dass die Gäste nicht nur essen, sondern auch sich ausruhen und einen Moment Kraft tanken können. Nochmals Andy Bensegger: «Ich verstehe die Gassenküche als temporäres Wohnzimmer – und das erreichen wir mit dem neuen Saal mehr denn je.»

PLÖTZLICH MEHR FRAUEN

Die neuen Umstände – Raum und Atmosphäre, aber auch das neue Quartier – haben dazu geführt, dass sich das Publikum der Gassenküche verändert hat. Plötzlich trauen sich mehr Frauen hierher. «Ich schätze, dass wir jetzt etwa 30 Prozent Frauen unter den Gästen haben, während es vorher nur 10 bis 15 Prozent waren», sagt Andy Bensegger. Die Frauen scheuten nicht nur die raue Atmosphäre, sondern auch die Enge, in der es zu Belästigungen kommen konnte. Am neuen Ort hat sich im Laufe des Jahres ein Frauenstammtisch mit über 80-Jährigen gebildet. →

**Die Gassenküche:
ein bisschen Kantine,
ein bisschen Wohn-
zimmer.**



«ICH LASSE DEN RAUM AUF MICH WIRKEN»

Hinter der Verwandlung des in die Jahre gekommenen Saals St. Joseph in die neue, farbige Gassenküche steht der Architekt Conrado Granado von Burckhardt + Partner. Er plante und leitete den Umbau mit grosser Begeisterung.



Wie kam es, dass Sie mit dem Umbau betraut wurden?

Das liegt wohl daran, dass ich viel Erfahrung in der Zusammenarbeit mit sozialen Institutionen habe. Zum Beispiel haben wir für die Basler Mission mehrere Umbauten geplant und realisiert. Umbauen

finde ich generell sehr spannend und anspruchsvoll. Es wird meiner Meinung nach immer noch viel zu viel abgerissen. Es ist ein sensibler Prozess: Wie viel kann ich aus dem Bestand herausholen?

Wie sind Sie vorgegangen?

Ich lasse zuerst den Raum auf mich wirken. Was sagt er mir? Wie viel Änderungen verträgt er? Wie stark ist die Ausstrahlung der Räume? In einem zweiten Schritt beschäftige ich mich mit den Bedürfnissen der zukünftigen Nutzenden: Was brauchen sie? Wie sind die Abläufe im Raum? Dann verbinde ich beides. Im Laufe dieses Prozesses entstehen innere Bilder und ein Grundgerüst. Dieses verifiziere ich danach mit den Beteiligten.

Sie arbeiteten also eng mit dem Team der Gassenküche zusammen?

Ja, ich habe die Eingriffe immer wieder breit abgestimmt. Das Team hat so viel Erfahrung mit den Gästen der Gassenküche. Es weiss am besten, was funktioniert und was nicht.

Auffällig ist die gelbe Farbe der grossen Wand, die dem Raum eine warme, heitere Atmosphäre verleiht. Wie sind Sie darauf gekommen?

Wir wollten, dass die Besucherinnen und Besucher sich wohlfühlen und gerne hier aufhalten, nicht nur schnell essen. Wir haben intern eine Innenarchitektin zurate gezogen, und wir haben Versuche mit Farbmustern an den Wänden gemacht. Durch die grossen Fenster und die Reflexion des Tageslichts im Kirchhof bekommen wir ein tolles Licht im Raum. Deshalb haben wir auch neutrale Vorhänge gewählt. Eine neue Beleuchtung wäre natürlich schön gewesen, aber dafür reichte das Budget nicht.

Burckhardt + Partner Architekten Generalplaner konnte die Planung und die Realisierung schnell und zielführend umsetzen. Durch optimale Abläufe konnte der Aufwand klein gehalten werden. Das Team und der Vorstand der Gassenküche sind sehr dankbar dafür.



Hell und licht: der frisch renovierte Saal St. Joseph.



ALTERSARMUT UND EINSAMKEIT

Auch deutlich mehr ältere Leute aus dem Quartier besuchen die Gassenküche am neuen Ort. Das hat zum einen mit dem Umfeld zu tun: Das Klybeck ist ein traditionelles Arbeiterviertel. Zum anderen spielt auch die Nähe zur Kirche eine Rolle. So erzählt ein älterer Besucher: «Ich komme, weil ich die Kirche kenne. Es ist sauber und gemütlich hier.» Andy Bensegger weist aber noch auf einen ganz anderen Grund hin: «Die Altersarmut wächst. Viele ältere Menschen müssen mit kleinen Renten durchkommen. Manche können oder wollen nicht kochen und müssen günstig essen.» Zur finanziellen Not kommt die Einsamkeit, die immer mitschwingt. In der Gassenküche finden diese Menschen nicht nur ein nahrhaftes Mahl, sondern auch Gesellschaft.

Ein langjähriger Besucher spricht einen weiteren Grund für die friedliche Stimmung an: «Es kommen weniger Drogensüchtige als früher. Dadurch entstehen weniger Spannungen.» Andy Bensegger bestätigt diese Beobachtung.

Nicht zuletzt sind es auch die Architektur und die Innenraumgestaltung, die eine beruhigende und ordnende Wirkung haben. Das ist dem gelungenen Umbau durch Burckhardt+Partner zu verdanken (→ Interview Seite 6). Andy Bensegger erinnert sich lachend an seinen ersten Eindruck des Saals: «Hier sollte die neue Gassenküche entstehen? So fragte ich mich ungläubig und besorgt.» Aber beim ersten Augenschein vor Ort zusammen mit Samuel Schulze und Philippe Hofstetter vom Vorstand und dem Architekten Conrado Granado

kam sofort das volle Potenzial des Saals zum Vorschein. Und beim zweiten Besuch des Gesamtvorstands zusammen mit der Eigentümerschaft, als der Architekt die konkretisierten Pläne erläuterte, war der Fall klar.

MODERNERE KÜCHE

Der Umbau bot auch die Chance, die Ausgabeküche mit Theke praktischer und komfortabler zu gestalten. (Gekocht wird weiterhin in der Union-Küche an der Klybeckstrasse.) Das Team konnte bei der Ausstattung mitreden: «Neu haben wir einen grösseren Wärmestisch mit mehr Einsätzen und eine Geschirrspülmaschine», zählt der Küchenleiter Maurice Vogt auf. «Dank einem Steamer können wir zudem bestimmte Speisen kurz vor dem Servieren aufwärmen. Das eröffnet neue Möglichkeiten in der Menügestaltung.» Das alles sei kein Luxus für 140 Mahlzeiten pro Tag, aber praktisch, ergänzt der langjährige Koch. Die Treppe zur erhöhten Küche wurde durch eine Rampe für den Abräumwagen ersetzt. Um einen Lagerraum zu gewinnen, wurde die Bühne des Saals halbiert. Im Untergeschoss erhielt die Gassenküche einen Büroraum.

Das Team und der Vorstand sind sich einig: Der Umzug hat nur Verbesserungen gebracht. So ist aus der schwierigen Coronasituation und aus der Not heraus etwas Gutes entstanden, das zudem noch Potenzial für die Zukunft birgt.

«Die Altersarmut wächst. Viele ältere Menschen müssen mit kleinen Renten durchkommen.»

«HIER MUSS ICH MICH NICHT VERSTELLEN»

Sönne isst oft abends in der Gassenküche, immer am grossen Tisch, wo sie alle kennt. Jeden zweiten Montag arbeitet sie in der Küche mit. Das hilft, morgens aufzustehen und einen kleinen Sieg über ihre Depression zu erringen.

«Weisst du, wir lachen viel hier am Tisch», sagt Sönne mit Nachdruck. «Es geht nicht nur ums Essen, sondern auch um die Gesellschaft. Das frische Essen mit Gemüse und Salat tut mir gut, aber genauso das Schnäddere und Austausch.» Sönne hat ihren festen Platz am grossen Tisch gegenüber der Theke. Hier trifft sie ihre Bekannten.

Noch wichtiger ist ihr der kleine Job in der Küche. Jeden zweiten Montag ab 14 Uhr rüstet und schneidet sie Gemüse – um die 15 Kilogramm sind es jedes Mal. Später hilft sie beim Abfüllen der gekochten Speisen in Wärmebehälter, beim Aufräumen und Putzen. Eine

Kaffeepause gehört auch dazu. «Wir haben es lustig im Team», erzählt Sönne, «ich komme gerne.» Um 17 Uhr endet ihr Einsatz, und sie geht hinüber in die Gassenküche, wo bald das Abendessen serviert wird, das sie mit zubereitet hat.

Sönne verdient für die Küchenarbeit 12 Franken in der Stunde. «Das Geld spare ich für die jährlichen Ferien in Griechenland mit meinem Mami.» Doch das ist es nicht alleine. «Manchmal komme ich morgens einfach nicht raus. Aber wenn es Montag ist und ich Küchendienst habe, dann muss ich einfach! Es ist eine gute Therapie», sagt sie. Depressionen hatte sie schon als Kind; sie wurden nicht behandelt. Das hatte keinen Platz in der prekären Situation. Der Vater schlug die Mutter und die Kinder. Sonja als Älteste von dreien musste tapfer sein.

Bereitwillig erzählt sie aus ihrem Leben. Die schwere Kindheit, die erste Schwangerschaft mit 19 noch in der Lehrzeit, das Kind, das ins Heim muss, die Schlafstörungen, andere Krankheiten, viele Medikamente. Eine neue Beziehung, der Mann wird gewalttätig wie der Vater, das zweite Kind muss ebenfalls ins Heim. Mit 26 hat Sonja einen Zusammenbruch, weigert sich aber, in Kur zu gehen. «Ich war immer stark, hab immer alles alleine getragen. Ich konnte keine Hilfe annehmen», sagt sie mit wachem Blick, der sich verschleiert, bevor der Schmerz hochkommt.

Der Tiefpunkt war erreicht, als sie die Wohnung verlor. Sie kam erst bei der Schwester unter, dann wurde sie obdachlos. «Das Schlimmste war, im Winter den ganzen Tag draussen zu verbringen», berichtet sie. In dieser Zeit lernte sie den Schwarzen Peter (Verein für Gassenarbeit) und die Gassenküche kennen. Eine Sozialarbeiterin der Gassenküche half ihr bei der Wohnungssuche.

Seit einem Klinikaufenthalt lebt Sönne in einem begleiteten Wohnangebot. Sie ist in Therapie und hat sich letztes Jahr zu einer Magenverkleinerung durchgerungen. Seither hat sie 50 Kilogramm abgenommen und darf nur noch kleine Portionen zu sich nehmen. «Schade für das gute Essen hier!», witzelt sie. Vielleicht hat sie irgendwann sogar den Mut, das kleine Buch zu lesen, das ihre Mutter kürzlich geschrieben hat. Sie war ein Verdingkind.



SÖNNE

arbeitet seit elf Jahren in der Küche mit. Ein kleiner Job nur, aber wichtig.

GUTBÜRGERLICH UND NAHRHAFT



MAURICE VOGT
ist gelernter Koch und leitet seit
2015 mit Herzblut die Küche.

Maurice Vogt arbeitete in mehreren Basler Restaurants, bevor er 2015 zur Gassenküche kam und die Küchenleitung übernahm. «Ein Glücksfall», sagt er noch heute. Er liebt es, für Menschen zu kochen, die auf ein nahrhaftes Essen angewiesen sind und es schätzen.

Wie kamst du auf die Gassenküche?

Als mein Sohn in den Kindergarten kam, konnte ich abends nicht mehr so oft ausser Haus sein. Das ist in der klassischen Gastronomie schwierig. Als mir jemand von der offenen Stelle bei der Gassenküche erzählte, habe ich mich sofort beworben. Und am Probetag hat es gleich gefunkt. Ich wusste gar nicht, dass es solche vielfältigen Stellen gibt! Ein Glücksfall für mich.

Von der À-la-carte-Gastronomie zur Gassenküche – ein grosser Wechsel, oder?

Ja, tatsächlich. Hier bereite ich 140 Mahlzeiten pro Tag zu und mache die Menüplanung für drei Wochen. Im Küchenteam sind zwei Mitarbeitende ohne Kochausbildung sowie drei Gäste, die beim Rüsten, Schneiden und Abwaschen mithelfen. An einzelnen Tagen kommen Freiwillige fürs Dessert dazu. Das ist ganz anders als eine normale Küchenbrigade. Die Gäste können kurzfristig ausfallen, und wir müssen flexibel sein. Aber gerade der Einbezug der Gäste gefällt mir sehr! Die meisten haben keine Chance im ersten Arbeitsmarkt und

finden bei uns eine tolle Möglichkeit, tätig zu sein. Wenn ich ihnen das Kochen näherbringen kann, ist das sehr befriedigend. In der höheren Gastronomie gibt es immer wieder Reklamationen von verwöhnten Gästen wegen Kleinigkeiten. Für Menschen zu kochen, die eine warme Mahlzeit wirklich brauchen und schätzen, erfüllt mich.

Wie sieht in deinen Augen eine gute Mahlzeit für eure Gäste aus?

Sie muss den Gesamtbedarf decken. Wir praktizieren eine gesunde, nahrhafte Küche, mehrheitlich gutbürgerlich mit bekannten Gerichten. Wir kochen frisch und möglichst mit regionalen Zutaten. Die Abendmahlzeit umfasst eine Suppe, einen frischen Blattsalat, dann den Hauptgang mit Gemüse, Fleisch und Stärkebeilage sowie ein Dessert, oft aus Milchprodukten und Früchten. Die Suppe gestalten wir nahrhaft, damit diejenigen, die keinen Hauptgang nehmen, satt werden. Suppe, Salat, Brot und Dessert sind ja gratis für alle.

Kocht ihr auch vegetarisch?

Die älteren Gäste mögen es gerne klassisch! Fleisch ist für die meisten Gäste sehr wichtig – sie empfinden eine Mahlzeit ohne Fleisch nicht als «richtige» Mahlzeit. Alle zwei Wochen kochen wir Fisch und einmal pro Woche vegetarisch. Manche Gäste verschwinden wieder oder essen das Gratismenü, wenn sie das vegetarische Menü lesen (*lacht*). Deshalb ist der Menüplan auch streng unter Verschluss ...

DAS JAHR 2021 IN ZAHLEN



16'193

Morgenessen
haben wir serviert.



29'062

Abendessen nahmen
unsere Gäste zu sich.



174

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



4'658

Arbeitsstunden
leisteten unsere Gäste.

3'900

Arbeitsstunden leisteten unsere rund 50 Freiwilligen ehrenamtlich.



5'000

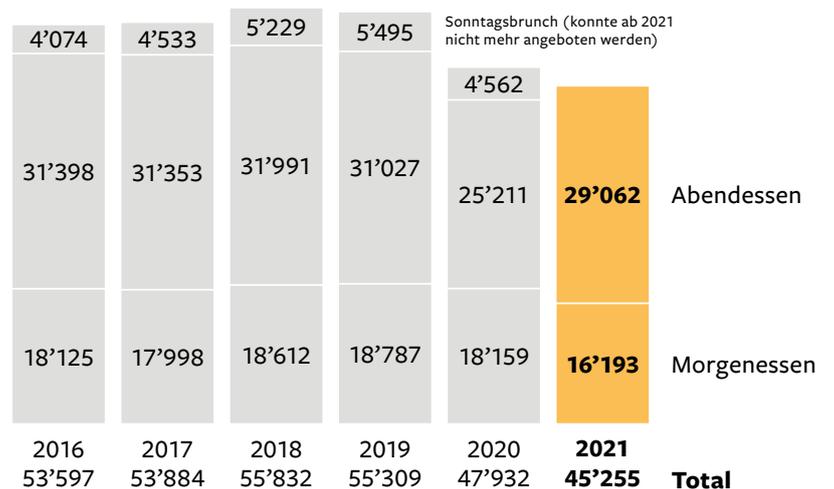
Kilogramm Gemüse wurden in der Küche verarbeitet.



5'478

Essensgutscheine
wurden eingelöst.

Statistik Anzahl Mahlzeiten pro Jahr



«DIE GASSEN- KÜCHE HILFT VOR ORT»



**NADINE PÉRIAT,
ALLSCHWIL**

«Es ist wichtig zu realisieren, dass es auch in der Schweiz Armut und prekäre Lebensbedingungen gibt. Wir dürfen davor nicht die Augen verschliessen. Die Gassenküche

hilft vor Ort. Sie leistet wichtige Arbeit an der Basis, genau dort, wo Hilfe gebraucht wird. Eine gute Verpflegung ist schliesslich die Grundlage der Gesundheit! Ich schätze an dieser Organisation, dass sie so unkompliziert Hilfe leistet. Und ich weiss, dass bei ihr das Geld dort ankommt, wo es gebraucht wird.»

**AXEL STEIGER,
CEO BAYER SCHWEIZ**



«Nicht zuletzt die Covid-19-Pandemie hat verdeutlicht, wie wichtig Gesundheit und Ernährung sind. Die Pandemie und jetzt auch der Krieg in der Ukraine haben uns die Schwachstellen unserer Gesundheitsversorgung und Nahrungsmittelketten vor

Augen geführt. Einen Beitrag zu leisten, die Grundbedürfnisse der Menschheit nach Gesundheit und Ernährung zu sichern, ist das, was uns bei Bayer tagtäglich antreibt. Ganz im Sinne unserer Vision «Health for all, Hunger for none» unterstützen wir die Gassenküche, um Menschen zu helfen, die in Not geraten sind. Einen herzlichen Dank an das ganze Team für die wertvolle Arbeit, die sie tagtäglich leisten.»

**AQUAFORM AG
HEINIS AG
HERRLICH'S FISCHLÄDELI**

«Mit der «Aktion Gassekuchi» haben wir uns zusammengetan und der Gassenküche einen Lieferwagen voll Fisch gespendet. Wir freuen uns, dass wir im Lockdown einen dankbaren Abnehmer gefunden haben. Was der Koch Maurice Vogt mit den Zanderfilets gezaubert hat, begeistert uns und hat den Gästen der Gassenküche bestimmt geschmeckt.»

*Thomas Heinis, Toby Herrlich, Walter Herrlich,
Andrea Herrlich, Erika Herrlich, Dani Salvisberg*

BELIEBTES DESSERT

Koch Maurice Vogt und die freiwillige Helferin Marlene tüfteln montags gerne an neuen Dessertkreationen für unsere Gäste. Diese Schoggiweggli haben es in die Sammlung geschafft:

Schoggiweggli

8 Stück	160 Stück	Zutaten
225 g	5 kg	Weissmehl
½ TL	50 g	Salz
75 g	1,5 kg	Zucker
17 g	8 Würfel	Hefe frisch
25 g	500 g	Butter
1.25 dl	2.5 l	Milch
½	10	Eier
75 g	1.5 kg	Schokoladenwürfel
wenig	ca. 300 g	Butter geschmolzen

Die Butter in Würfel schneiden und bei Raumtemperatur weich werden lassen. Die Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, Milch-Hefe und Butter dazugeben und auf niedriger Stufe kneten lassen. Nach und nach die Eier dazugeben. Als Letztes die Schokoladenwürfel daruntermischen. Nicht zu lange rühren, damit sie so ganz wie möglich bleiben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in Portionen aufteilen und mit beiden Händen zu Kugeln formen. Diese mit kleinem Abstand in der Form verteilen und mit einem Pinsel die geschmolzene Butter darüberstreichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten bei 190°C in der Backofenmitte hellbraun backen. Danach auf einem Gitter abkühlen lassen.

REVISIONSBERICHT



The art of capital management, since 1947.

Remaco Wirtschaftsprüfung AG

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

Als Rechnungsrevisoren haben wir die Buchführung und die Vereinsrechnung, bestehend aus Bilanz und Erfolgsrechnung des Vereins Gassenküche Basel, mit Sitz in Basel für das am 31. Dezember 2021 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 90'695.23 und einem Eigenkapital von CHF 326'402.56 zu genehmigen.

Remaco Wirtschaftsprüfung AG

Frank Losert

Giuliano Filippone

Basel, 14. Februar 2022/FLO

Beilagen:

- Vereinsrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung)

BETRIEBSRECHNUNG

Aufwand	CHF
Personalkosten	593'410.37
Warenaufwand	209'795.77
Betriebskosten	62'905.69
Miete/NK, Unterhalt	68'955.35
Verwaltungsaufwand	36'280.70
Ausserordentlicher Aufwand	193'785.85
Total Aufwand	1'165'133.73
Verlust 2021	-90'695.23
	1'074'438.50

Ertrag	CHF
Spenden kirchliche Institutionen	60'861.84
Spenden, Beiträge natürl./jur. Personen	649'420.21
CMS	100'000.00
Erlös Essen	56'936.70
Diverse Erträge	13'433.90
Ausserordentlicher Ertrag	193'785.85
Total Ertrag	1'074'438.50
	1'074'438.50

BILANZ

Aktiven	CHF
Kasse	1'694.16
PostFinance	228'219.52
Bank	238'057.39
Forderungen	0.00
Durchlaufkonto	-1'765.80
Aktive Rechnungsabgrenzungen	3'985.85
Umlaufvermögen	470'191.12
Fahrzeug	1.00
Mobilien	1.00
Anlagevermögen	2.00
Total Aktiven	470'193.12

Passiven	CHF
Verbindlichkeiten	19'546.01
Passive Rechnungsabgrenzungen	28'500.65
Rückstellungen	95'743.90
Fremdkapital	143'790.56
Lohnfonds	90'000.00
Legat Liegenschaft	0.00
Fonds Chr. Joss für Arbeitshilfen	5'900.00
Betriebskapital	100'000.00
Kapital Vorjahr	41'197.79
Subvention Kanton BS	180'000.00
Saldo vortrag 1.1.2021	221'197.79
Verlust laufendes Jahr	-90'695.23
Saldo vortrag	130'502.56
Eigenkapital	326'402.56
Total Passiven	470'193.12

DIE MENSCHEN HINTER DER GASSENKÜCHE

TEAM

Andy Bensegger, Gesamtleitung
 Silvia Bergmann (bis 31.8.21)
 Eva Flury
 Nadia Leonti (bis 31.12.21)
 Davide Mattiello (bis 31.12.21)
 Barbara Müller Brodbeck (ab 1.4.21)
 Michel Schütz (ab 1.9.21)
 Sacha Vettiger
 Maurice Vogt, stv. Leitung und Leitung Küche

SPRINGERINNEN UND SPRINGER

Zae Csitei
 Deniz Esen (ab 20.9.21)
 Laura Göpfert (ab 13.11.21)
 Taran Gysin
 Anton Kohler
 Jan Kradofer (ab 18.9.21)
 Cornelia Meier (bis 28.2.21)
 Jascha Schmid (ab 1.10.21)

FREIWILLIGE HELFERINNEN UND HELFER

Aufgrund der Pandemie haben sehr viele neue Freiwillige fest oder temporär angefangen mitzuarbeiten. Langjährige Freiwillige aus dem rund 50-köpfigen Team haben kurz oder länger ausgesetzt. Wir danken allen für ihr grosses Engagement und ihre wertvolle Mithilfe. Ohne diese unzähligen Stunden freiwilliger Mitarbeit wäre der Betrieb der Gassenküche in der heutigen Form nicht möglich.

MITARBEITENDE GÄSTE

Rund 40 langjährige Gäste arbeiten jede Woche einige Stunden in der Gassenküche mit: beim Rüsten und Schneiden in der Küche, beim Einkauf, beim Abräumen und Abwaschen, beim Reinigen des Saals und der Toiletten.



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 31.12.2021

«BEI UNS SIND ALLE GÄSTE WILLKOMMEN, SO WIE SIE SIND.»

ANDY BENSEGGER
Leiter 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

SPENDENKONTO

Postfinance
IBAN CH81 0900 0000 4002 1806 9

Twint

