

# JAHRES BERICHT 2023



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 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

2023 war ein Jahr der Extreme für die Gassenküche: Wir erlebten **beglückende Höhepunkte wie die Verleihung des «Prix Schappo»**, einen Gästeansturm wie noch nie und einen deutlichen Spendenrückgang. Das Team und der Vorstand wurden auf Trab gehalten!

Zuerst zu den positiven Ereignissen: Der Kanton Basel-Stadt zeichnet ehrenamtlich tätige Gruppen und Organisationen mit dem «Prix Schappo» aus. Den 50. Preis erhielten – welche Ehre! – unsere rund 50 Freiwilligen, die mit ihrem Einsatz die Gassenküche am Laufen halten. Der Preis brachte uns grosse Medienaufmerksamkeit: **Interviews, Reportagen und Berichte erschienen in Fernsehen, Radio und Zeitungen**. An der tollen Preisverleihung im Stadtcasino wurden dann unsere Freiwilligen begeistert gefeiert. Sie haben es verdient, und wir sind stolz auf sie!

Das nächste Highlight: Unsere Weihnachtsfeier brach alle Rekorde. **Rund 220 Menschen strömten herbei und genossen das festliche Mahl in warmer Atmosphäre**. Besonders schön war, dass das Fest in friedlicher Stimmung verlief.

Kommen wir zu den Herausforderungen: **Ab Mitte Juni 2023 stiegen die Gästezahlen rasant an**. Der Ansturm hielt bis Ende September an und brachte das Team an die Kapazitätsgrenzen. Täglich mussten mehr Mahlzeiten in der Küche produziert werden, bei der Essensausgabe wurde es eng und stressig, Springerinnen und Springer mussten aufgeboten werden. Diese Zeit war für das Team eine enorme Belastung. Eine abschliessende Erklärung für die Zunahme haben wir nicht. Was wir deutlich spüren: Die Teuerung setzt vielen Menschen zu. Wer gerade noch so durchkam, hat jetzt nichts mehr im Portemonnaie.

**Trotz der grossen Medienpräsenz gingen die Spenden deutlich zurück**. Die Gassenküche erhielt weniger Legate, Firmen- und Privat Spenden. Das erklären wir uns mit den vielen Krisen in der Welt, wohin ein Teil der Spenden fliesst. So mussten wir vor Weihnachten einen Effort leisten und weitere Stiftungen anschreiben. Der Spendenrückgang schlug sich im schlechten Jahresergebnis nieder.

Liebe Spenderinnen und Spender, bitte empfehlen Sie uns Ihren Freundinnen und Freunden und in Ihrem privaten und beruflichen Kreis weiter. Nur gemeinsam können wir die Gassenküche weiterführen und bedürftige Menschen tagtäglich mit einer warmen Mahlzeit versorgen! Es danken Ihnen von Herzen

**Philippe Hofstetter, Vereinspräsident**  
**Nicolas Geigy, Vorstandsmitglied Fundraising**



**Mit dem «Prix Schappo» fördert der Kanton Basel-Stadt die Freiwilligenarbeit und zeichnet ehrenamtlich tätige Gruppen und Organisationen aus. Letztes Jahr wurden unsere über 50 Freiwilligen geehrt: Sie erhielten den besonders prestigeträchtigen 50. Preis.**

# «PRIX SCHAPPO» FÜR UNSERE FREIWillIGEN

Am 30. Mai 2023 strömte Tout Bâle zur Preisverleihung im Stadtcasino: die Freiwilligen und die Mitarbeitenden der Gassenküche, Politikerinnen und Politiker, Vertreterinnen und Vertreter von Behörden, Stiftungen und anderen Organisationen des sozialen Basels. Das gut gelaunte, erwartungsvolle Publikum füllte den Hans-Huber-Saal – und wurde nicht enttäuscht. Schwungvolle Reden, der begeisternde Auftritt des Surprise-Strassenchors, Interviews mit unseren Freiwilligen und zwei freche Zauberer sorgten für ausgelassene Stimmung. Bei der offiziellen Preisübergabe standen schliesslich alle Freiwilligen auf der Bühne, und Marlène Soder streckte den Preis so in die Luft, als wäre er ein Oscar. Der Jubel wollte kein Ende finden ...

## BEAT JANS' EINFÜHLSAME REDE

In den Reden erfuhr das Publikum viel über die Arbeit der Gassenküche und über Armut. Beat Jans, damals noch Regierungspräsident des Kantons Basel-Stadt, heute Bundesrat, überbrachte die offiziellen Glückwünsche und fühlte sich in die Gäste und die Freiwilligen ein:

««Wer satt ist, wird nie einen Hungrigen verstehen», so sagt es ein Sprichwort. Es ist gar nicht so einfach, sich vorzustellen, was es bedeutet, hungrig zu sein und sich kein Essen kaufen zu können. Heute sind wir hier, um denjenigen unsere Wertschätzung auszusprechen, die sich in die Haut der Hungrigen zu versetzen vermögen und da

anpacken, wo es Not gibt: die Freiwilligen der Gassenküche Basel.»

Jans wusste auch Interessantes über die Geschichte der Essensausgabe an Arme:

«Sogenannte Suppenküchen, früher auch Suppenanstalten genannt, entstanden als weltliche Gegenstücke zur Armenspeisung der Klöster und existierten schon im 18. Jahrhundert in vielen europäischen Grossstädten. Hier in Basel stand am Ursprung der Gassenküche eine Suppenküche, in welcher evangelisch-kirchliche Kreise kostenlose Mahlzeiten verteilten. Mit der Gründung des Vereins in den 1990er-Jahren am Lindenberg wurde die Gassenküche zur Anlaufstelle für Menschen in Not.»

## ARMUT IN DER SCHWEIZ

Zur aktuellen Armut in der Schweiz und in Basel nannte Beat Jans folgende Zahlen:

«In der Schweiz waren im Jahr 2021 8,7% der ständigen Wohnbevölkerung in Privathaushalten von Einkommensarmut betroffen. Dies entspricht rund 745 000 Personen. Im Wohnviertel Klybeck beziehen 12,8% der Bevölkerung Sozialhilfe. Das ist der höchste Wert im Kanton.»

Und er berichtete von einer Studie der internationalen Non-Profit-Organisation ATD Vierte Welt, die zwischen 2019 und 2023 das Verhältnis zwischen Gesellschaft, Institutionen und Armutsbetroffenen erforschte. Die Studie wurde nicht nur von Forschenden und Fachleuten der Sozialhilfe, sondern unter gleichberechtigter Beteiligung von Armutsbetroffenen durchgeführt (und mit Unterstützung des Bundesamts für Justiz).

«Die Studie zeigt: Wer einmal in die Armut abrutscht, kommt nur schwer wieder heraus. Manchmal über mehrere Generationen hinweg. Grund seien Vorurteile: Sowohl das Potenzial als auch die Handlungsfähigkeit eines Menschen werde ausgeblendet.»

## LIEBLINGSORGANISATION

Beat von Wartburg, Direktor der Christoph Merian Stiftung, welche die Gassenküche substanziell unterstützt, sprach davon, dass die Gassenküche für ihn «eine Lieblingsorganisation» sei,

«weil sie eine unmittelbare Wirkung hat: Sie tut Menschen etwas Gutes, sie tut etwas für die Menschenwürde – völlig theorie-, ideologie- und moralinfrei. Menschen kommen, essen und gehen wieder, freundlich gepflegt und gesättigt.»

Und er hob die Qualität der Mahlzeiten in der Gassenküche hervor, bestätigt von einer Studie:

«Und wie qualitativ hochstehend das Angebot der Gassenküche ist, hat kürzlich eine Studie zur Obdachlosigkeit der Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW in acht Schweizer Städten gezeigt: Die Versorgung mit Essen in Basel wird von den Betroffenen als ausgezeichnet bewertet. 91,1% der Befragten äusserten sich so, was der höchste Wert bei allen untersuchten Städten darstellt. Also auch hier: Chapeau!»

Wir danken für all das Lob und für die Auszeichnung mit dem «Prix Schappo», die ein Höhepunkt in der Geschichte der Gassenküche darstellt.

Eindrücke der Preisverleihung am 30. Mai 2023 im Stadtcasino.



**Das Weihnachtsfest am 24. Dezember ist der Höhepunkt im Gassenküchenjahr für die Gäste und das Team. Im letzten Jahr empfangen wir so viele Gäste wie noch nie. Sie genossen das festliche Mahl und die warme Atmosphäre im Union. Hunderte von Sternen – gebastelt von unseren Spenderinnen und Spendern – schmückten den Saal.**

# WEIHNACHTEN MIT 220 GÄSTEN

Über Wochen bereiten wir uns auf den grossen Anlass im Quartierzentrum Union vor. Das Küchenteam plant das mehrgängige Menü, berechnet die Zutaten, kauft ein, kocht und bäckt vor. Die Geschäftsleitung bespricht mit dem Team und den Freiwilligen die Einsatzpläne: Tische und Stühle aufbauen, Saal schmücken, Bühne einrichten, Musikduo empfangen, Tische decken und dekorieren, Einlass organisieren, Essen schöpfen, Gäste betreuen, Geschirr einsammeln, Toiletten sauber halten, alles wieder abbauen, aufräumen, putzen. Auch die regelmässig mitarbeitenden Gäste werden eingeteilt und leisten ihren Beitrag zum Gelingen des Festes.

## PLANBARES UND UNPLANBARES

Das Weihnachtsfest ist ein grosser Akt, der generalstabsmässig geplant werden muss. Gleichzeitig muss sich das Team auf das Unplanbare einstellen: Wie viele Gäste kommen dieses Jahr? Wie wird die Stimmung? Wird es Pöbeleien geben? Tränen? «Wir müssen auf alles gefasst sein», sagt Geschäftsleiter Andy Bensegger. «Das Weihnachtsfest ist sehr emotional.»

Am Nachmittag wird der grosse, leere Saal des Unions eingerichtet und geschmückt. Auf die gedeckten

Tische kommen Mandarinen, Schöggeli, Gestecke und Kerzen. Auf der Bühne wird ein riesiger Weihnachtsbaum aufgestellt. «Jedes Jahr wird der Baum vom selben Gast geschmückt», erzählt Andy Bensegger. «Er liebt diese Arbeit, sie ist ihm vorbehalten.» Doch dieses Jahr taucht er nicht auf – ob er wohl krank ist? Das Team muss improvisieren.

## DAS WEIHNACHTSMENÜ

Derweil arbeitet das Küchenteam auf Hochtouren. Die beiden Köche Maurice Vogt und Cristian Lopez haben sich ein mehrgängiges Menü ausgedacht – mit viel Fleisch, wie es die meisten Gäste lieben: als Vorspeise Kartoffelkäsesuppe mit Chorizo, begleitet von Nüssli-salat, als Hauptgang Kalbsragout mit Eierschwämmli, Spätzli und Gemüse, zum Dessert Rieblcake.

## ALLE SIND WILLKOMMEN

Um 17 Uhr geht es los: Draussen vor dem Eingang hat sich schon eine lange Schlange gebildet. Die Menschen strömen in den Saal. Das Fest, auf das so lange hingearbeitet wurde, kann beginnen ... Manche Gäste kommen nur zum Essen, sitzen schweigend am Tisch und verschwinden bald wieder. Auch das ist in Ordnung. Alle sind willkommen und dürfen so sein, wie sie sich fühlen. Vielleicht hat Weihnachten für sie keine Bedeutung, vielleicht macht das «Fest der Liebe», das von der Werbung aufdringlich als Familienfest zelebriert wird, sie noch einsamer. Andere Gäste setzen sich an den Tisch zu Bekannten, schwatzen, lachen, essen mit Genuss, hören sich die Live-Musik an, verbringen den ganzen Abend hier. Einige werden später noch tanzen und sich vor dem Weihnachtsbaum fotografieren lassen. Es wird ein friedliches Weihnachtsfest: Das Team kann aufatmen. Das Essen schmeckt allen und wird gelobt. An vielen Tischen herrscht eine fröhliche Stimmung.

Nach 23 Uhr folgt das grosse Aufräumen bis tief in die Nacht. Manche Teammitglieder sind seit 20 Stunden auf den Beinen und fallen an diesem 24. Dezember todmüde, aber dankbar für den guten Verlauf ins Bett.

## WEISST DU, WIE VIEL STERNLEIN ...?

Es war ein Experiment mit ungewissem Ausgang: Unserem Spendenaufruf in der Adventszeit 2023 hatten wir einen Bastelbogen für einen Faltstern beigelegt mit der Anregung, uns Sterne für den Weihnachtsbaum einzusenden. Ob wohl der eine oder andere Stern eintreffen würde?

Wir hatten unsere Unterstützerinnen und Unterstützer unterschätzt: Sie deckten uns mit einem überwältigendem Sternesegen ein! Grosse, kleine, bunte, goldene, gekonnt verzierte, von Kinderhänden noch ungeschickt gefaltete ... In manchen Couverts steckte gleich ein Dutzend. Eine Schulklasse brachte einen ganzen Karton vorbei. Mit diesen Hunderten von Sternen konnten wir den ganzen Saal schmücken. Wir staunen heute noch und danken Ihnen von Herzen für diese Zeichen der Solidarität mit unseren Gästen!



# «DIE GASSENKÜCHE WAR MEINE RETTUNG»

**Josianne besuchte die Gassenküche als junge Frau mit wenig Geld. Dreissig Jahre später, nach einem wechselvollen Leben, ist sie jetzt wieder fast täglich zu Gast. Sie erzählte uns, wie es dazu kam, möchte aber anonym bleiben.**

Erstmals mit der Gassenküche in Berührung kam Josianne 1993. «Damals jobbte ich im McDonald's an der Kasse. Aber da ich nicht mehr zu Hause wohnte, reichte der Verdienst hinten und vorne nicht», erinnert sie sich. «Entsprechend froh war ich, als mir ein Kollege die Gassenküche vorstellte.»

Josianne kam in Basel zur Welt, wurde aber zur Adoption freigegeben und wuchs bei ihren neuen Eltern in Kembs, unweit der Schweizer Grenze, auf. Eigentlich habe sie eine glückliche Kindheit erlebt. «Ich

spielte Klavier, lernte viel für die Schule und liebte es, mit dem Fahrrad unterwegs zu sein.» Doch die Eltern waren distanziert, streng und nur bedingt für sie da, weswegen sie sich zusehends von ihnen entfremdete.

«Im letzten Jahr am Gymnasium zog ich daher aus. Während ich tagsüber die Schule besuchte, jobbte ich abends an einer Rezeption in einem Hotel in Saint-Louis, wo ich auch Zimmer hatte», erzählt sie. Doch die Situation, plötzlich ganz auf sich gestellt zu sein, setzte ihr zu. Josianne entwickelte Depressionen, worauf sie ihre Ausbildung abbrach.

Dank ihrem Vater besitzt Josianne nebst der französischen auch die Schweizer Staatsbürgerschaft. «Also kam ich nach Basel.» Um ihre Finanzen aufzubessern, jobbte sie als Masseuse. «Viel lieber wäre ich Physiotherapeutin geworden», erklärt sie. Kaum kehrte etwas Ruhe in ihren Alltag ein, erlitt sie beim Skifahren schwere Verletzungen. In der Folge durchlebte sie eine schwierige Phase, in der sie auch Missbrauch erfuhr.

Langsam begann sich Josianne wieder aufzurappeln und absolvierte eine Ausbildung zur Gesundheitsmasseurin. «Nach und nach gelang es mir, einen schönen Stamm an Kunden aufzubauen.» Was es ihr um die Jahrtausendwende erlaubte, das Angebot der Gassenküche nicht länger in Anspruch nehmen zu müssen.

Das Glück war jedoch nur von kurzer Dauer: 2003 musste sie feststellen, dass ihre Kundschaft zunehmend kleiner wurde, was zu Stress und einem Aufenthalt in der Psychiatrie führte. Aber erneut kam Josianne auf die Beine. Mal war sie als Verkäuferin in der Stückerie tätig, mal arbeitete sie in einem Fitnesszentrum. Doch ihre Gesundheit begann nachzulassen. Bis heute muss sie starke Medikamente nehmen, die sie rasch ermüden lassen. «Seit 2016 beziehe ich eine IV-Rente, und mittlerweile erhalte ich auch Ergänzungsleistungen.»

Heute führt sie ein zurückgezogenes Leben und bricht von ihrer kleinen Wohnung im St. Johann gerne zu Spaziergängen am Rhein auf. «Jetzt komme ich wieder fast jeden Tag in die Gassenküche», sagt sie freudig. «Ich mag das ausgewogene Essen.» Vor allem aber schätzt Josianne die gute Stimmung, die vielen Kolleginnen und Kollegen sowie das tolle Personal. «Letztlich lässt sich sogar sagen, dass die Gassenküche meine Rettung war.»

**JOSIANNE**  
ist regelmässig zu Gast in der Gassenküche.  
Sie möchte anonym bleiben.



# BILDUNGSURLAUB IN DER GASSENKÜCHE



**Vor 14 Jahren nutzte der Primarlehrer Charles Ferté einen Bildungsurlaub, um in der Gassenküche ein Praktikum zu machen. Und er blieb: Seither arbeitet er ehrenamtlich bei der Essensausgabe mit.**

**Warum wolltest du in deinem Bildungsurlaub in der Gassenküche mitarbeiten und nicht einfach eine Weiterbildung machen?**

Ich wollte nichts Fachliches lernen, sondern neue Erfahrungen ausserhalb der Schule sammeln. Zuerst half ich zwei Monate lang einem Bergbauern beim Heuen. Die Gassenküche entdeckte ich zufällig bei einem Spaziergang am Rhein – und ging gleich neugierig hinein. Mündlich vereinbarten wir ein sechswöchiges Praktikum.

**CHARLES FERTÉ, 74,** arbeitet ehrenamtlich in der Gassenküche und vertritt die Freiwilligen im Vereinsvorstand.

**Und danach bleibst du der Gassenküche treu?**

Ja, da ich 80 Prozent arbeitete, konnte ich weiterhin jede Woche einen Morgendienst in der Gassenküche übernehmen. Irgendwann wechselte ich in den Abenddienst. Beim Nachtessen ist es lebendiger, das gefällt mir. Seit meiner Pensionierung komme ich alle zwei Wochen abends und springe nach Bedarf ein.

**Warum machst du das?**

Das werde ich oft gefragt! Manche zünden mich auch an, ob ich ein bisschen wohlütig sein wolle für das gute Gefühl. Meine älteste Tochter fragt mich hin und wieder besorgt, ob mir die Armut und die Suchtkrankheiten der Gäste nicht zusetzen würden und ich nicht mal etwas anderes machen wolle. Nein! Ich arbeite gerne in der Gassenküche. Ich mag es, hier das ganze Spektrum der Bevölkerung zu erleben, nicht nur unsere privilegierten Kreise. Die Gassenküche ist farbig und lebendig.

**Geht es dir auch um Sinnhaftigkeit?**

Ja, unbedingt. Mir geht es gut, und es ist mir wichtig, Menschen, die keine so gute Karte gezogen haben, zu helfen. Die Gassenküche ist enorm wichtig, nicht nur weil es hier warmes Essen gibt. Viele suchen Gesellschaft, weil sie einsam sind. Das erzählen mir viele Gäste.

**Wie viel Kontakt hast du zu den Gästen?**

Am Anfang war der persönliche Kontakt gering. Die Essensausgabe stand im Zentrum. Wenn ich Gäste in der Stadt antraf, machten sie einen Bogen um mich. Mit der Zeit kannte ich einige Gesichter und fragte, wie's geht. Erste Gespräche entwickelten sich. Unterdessen kennen mich viele und erzählen mir aus ihrem Leben. Es ist eine Frage der Zeit. Es gibt aber noch immer Gäste, von denen ich überhaupt nichts weiss. Sie kommen nur zum Essen und schweigen. Das ist völlig in Ordnung. Wir fragen nicht, wer warum kommt. Es dürfen alle kommen. Diese Offenheit und Niederschwelligkeit ist ein wichtiges Merkmal der Gassenküche, das bewahrt werden sollte.

# DAS JAHR 2023 IN ZAHLEN



**215**

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

**24'143**

**Morgenessen inkl. Brunch** gingen über die Theke.



**8'034**

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

Über **5'000** **Arbeitsstunden** (Küchenhilfe, Geschirrabwasch, Reinigung u.a.) leisteten unsere Gäste gegen Entgelt.



Über **2'860**

**Arbeitsstunden** leisteten unsere rund 50 Freiwilligen ehrenamtlich.



**29'260**

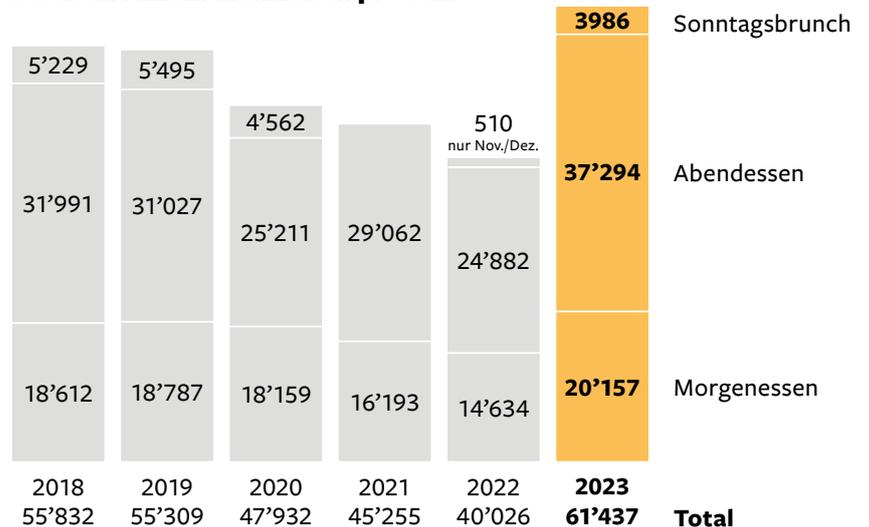
**Abendessen zu 3 Franken** haben wir serviert.



**8'072**

**Essensgutscheine** wurden eingelöst.

## Statistik Anzahl Mahlzeiten pro Jahr



## LOKAL HANDELN



**JULIA OPLATKA,  
BASEL**

«Seit ich in Basel wohne, kaufe ich Essensgutscheine der Gassenküche und gebe sie Menschen, die mich auf der Strasse um Geld angehen. Das ist für mich eine sinnvolle Art, Bedürftige zu unterstützen. Die Armutsbekämpfung in der Schweiz ist mir sehr wichtig, deshalb spende ich auch für die Gassenküche. Es ist eine Möglichkeit, lokal die Situation zu verbessern. Auf einem sozialen Stadt-rundgang von «Surprise» sind mir die Augen aufgegan-gen, wie Armut auch sozial einschränkt: Ohne Geld kann man nirgends einkehren und sich mit anderen Menschen treffen. Wie gut, ist die Gassenküche auch eine Art Wohnzimmer – ein rarer Ort für soziales Zu-sammensein.»

## 3 x 150 DESSERTS

### BALOISE VERSICHERUNG AG

«Während der nationalen Initiative «Tag der guten Tat» haben zehn engagierte Mitarbeitende der Baloise über drei Tage hinweg – vom 2. bis zum 4. Mai 2023 – in unserer firmeneigenen Patisserie Desserts zubereitet. Bereits zum zweiten Mal führten wir diese Aktion durch. Die Freiwilligen konnten sich auf einen internen Auf-ruf melden und kamen aus ganz unterschiedlichen Be-reichen von Baloise zusammen. Nach der Zubereitung und der Auslieferung verteilte die Gassenküche die Desserts an drei aufeinanderfolgenden Tagen an Be-dürftige. Diese Initiative zeigt unser Engagement für soziale Verantwortung und unseren Wunsch, einen posi-tiven Beitrag in unserer Gemeinschaft zu leisten, indem wir Hilfe für Bedürftige anbieten.»



**Tanja Neuenschwander  
und Marc Sandmeier,  
Baloise (in der Mitte  
Andy Bensegger, Gassen-  
küche)**

## TOP SECRET

Als ich vor acht Jahren als Koch bei der Gassenküche anfang, hiess es, ich dürfe auf keinen Fall die Salatsauce verändern! Sie sei heilig, und einige Gäste kämen extra deswegen. Mittlerweile haben wir das Rezept doch ein bisschen justiert und lüften hier das Geheimnis...

*Maurice Vogt*

## Französische Salatsauce

Für 10 l	Für 5 dl	Zutaten
2 kg	100 g	Mayonnaise
1 kg	50 g	Senf
1 l	0,5 dl	Tafelessig
4 l	2 dl	Rapsöl
2 l	1 dl	Gemüsebouillon, abgekühlt
50 g	2 g	Salz
60 g	3 g	Zucker
50 g	2 g	Salatkräutermischung, getrocknet
nach Geschmack		schwarzer Pfeffer
		Knoblauchpulver
		Zwiebelpulver
		Curry
		Paprika

Zuerst die Gemüsebouillon zubereiten und abkühlen lassen. Mayonnaise, Senf und Essig in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen verrühren. Das Öl in einem dünnen Faden langsam und unter ständigem Rühren (Schwingbesen, Rührmaschine oder Mixer) in die Masse einarbeiten. Danach Bouillon, Salz, Zucker und Salatkräuter daruntermischen. Gewürze nach Geschmack zugeben. Alles nochmals gut vermischen.

Die Salatsauce in eine verschliessbare Flasche oder ein anderes geeignetes Gefäss abfüllen. Danach im Kühlschrank lagern. Da die Sauce weder Eier noch frische Zwiebeln enthält, ist sie mindestens 2–3 Wochen haltbar.

# 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 2023 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 269'178.04 und einem Eigenkapital von CHF 393'782.54 zu genehmigen.

Remaco Wirtschaftsprüfung AG

Frank Losert

Cédric Rudin

Basel, 8. Februar 2024/FLO

Beilagen:

- Vereinsrechnung (Bilanz, Betriebsrechnung)

# BETRIEBSRECHNUNG

Aufwand	CHF
Personalkosten	649'486.90
Warenaufwand	266'457.20
Betriebskosten	74'837.64
Miete/NK, Unterhalt	90'083.53
Verwaltungsaufwand	36'400.34
Ausserordentlicher Aufwand	0.00
<b>Total Aufwand</b>	<b>1'117'265.61</b>
<b>Verlust 2023</b>	<b>-269'178.04</b>
	<b>848'087.57</b>

Ertrag	CHF
Spenden kirchliche Institutionen	71'290.90
Spenden, Beiträge natürl./jur. Personen	602'501.27
CMS	100'000.00
Erlös Essen	72'845.75
Diverse Erträge	1'449.65
Ausserordentlicher Ertrag	0.00
<b>Total Ertrag</b>	<b>848'087.57</b>
	<b>848'087.57</b>

# BILANZ

Aktiven	CHF
Kasse	4'482.25
PostFinance	286'119.39
Bank	212'143.99
Forderungen	0.00
Durchlaufkonto	0.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen	1'927.40
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>504'673.03</b>
Fahrzeug	1.00
Mobilien	1.00
<b>Anlagevermögen</b>	<b>2.00</b>
<b>Total Aktiven</b>	<b>504'675.03</b>

Passiven	CHF
Verbindlichkeiten	32'843.85
Durchlaufkonto	1'317.45
Passive Rechnungsabgrenzungen	0.00
Rückstellungen	76'731.19
<b>Fremdkapital</b>	<b>110'892.49</b>
Lohnfonds	90'000.00
Fonds Chr. Joss für Arbeitshilfen	5'900.00
Betriebskapital	100'000.00
Kapital Vorjahr	282'969.58
Subvention Kanton BS	184'091.00
Saldo vortrag 1.1.2023	467'060.58
Verlust laufendes Jahr	-269'178.04
<b>Saldo vortrag</b>	<b>197'882.54</b>
<b>Eigenkapital</b>	<b>393'782.54</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>504'675.03</b>

# DIE MENSCHEN HINTER DER GASSENKÜCHE

## TEAM

Andy Bensegger, Gesamtleitung  
 Fabian Glanzmann (bis 10.5.2023)  
 Eva Keller  
 Cristian Lopez (ab 14.9.2023)  
 Barbara Müller Brodbeck  
 Michel Schütz (bis 31.12.2023)  
 Sacha Vettiger (bis 31.12.2023)  
 Maurice Vogt, stv. Leitung und Leitung Küche

## SPRINGERINNEN UND SPRINGER

Deniz Esen  
 Sinan Mahmut Esen  
 Laura Goepfert  
 Taran Gysin  
 Jan Kradofer (bis 30.5.2023)  
 Nadia Leonti  
 Annika Schmid (bis 30.9.2023)

## 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 31.12.2023

## Impressum

Herausgeberin: Gassenküche Basel | Konzept: Claudia Bosshardt und Katrin Ginggen | Text: Claudia Bosshardt, wortgewandt, Michael Gasser | Gestaltung: Katrin Ginggen | Fotos: S. 1, 7, 16, 18: Samuel Bosshardt, S. 4, 5: Friedli-Fotografie, S. 8, 9: Christian Flierl, S. 19: Kathrin Schulthess, S. 10, 20: AdobeStock, Shutterstock | Druck: Druckerei Bloch AG, Arlesheim | Papier: Refutura (100% Altpapier, Blauer Engel, FSC-zertifiziert)

# «ICH ZIEHE DEN HUT VOR DIESEM WICHTIGEN ENGAGEMENT UND SAGE: SCHAPPO!»

**BEAT JANS**

Alt Regierungspräsident Basel-Stadt, in seiner Rede an der Preisverleihung des 50. «Prix Schappo» an die Freiwilligen der Gassenküche



## GASSENKÜCHE BASEL

Markgräferstrasse 14a, 4057 Basel  
Telefon 061 691 16 78

[info@gassenkueche-basel.ch](mailto:info@gassenkueche-basel.ch)  
[www.gassenkueche-basel.ch](http://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