

10 Jahre SpaleZytig 2007 - 2016



Die InfoZeitung der IG Spalendor & Spalenvorstadt

10. Jahrgang, Ausgabe Februar 2016

Warum eine SpaleZytig?

Der 'Stadt-Tambour' brauchte eine Nachfolge

Wer hätte das gedacht! Mit der vorliegenden Ausgabe, der ersten im neuen Jahr, geht die SpaleZytig bereits in den 10. Jahrgang.

„Warum eine SpaleZytig?“ fragte sich das Redaktionsteam anlässlich des Erscheinens von Nummer 1 anno 2007. Anlass war das allgemeine Bedauern darüber, dass der 'Stadt-Tambour' damals sein Erscheinen einstellte und das Spalenuartier kein Informationsorgan mehr besass. „Es ist daher nicht verwunderlich, dass Vorstand und Mitglieder der beiden Interessengemeinschaften, IG Spalendor und IG Spalenvorstadt, dem Projekt zustimmten, man wolle künftig dafür sorgen, dass es wieder eine Zeitung mit Informationen aller Art über das Quartier gebe. Viermal im Jahr solle sie erscheinen, illustriert mit Schwarzweiss-Fotos.“ Diese Sätze auf der Titelseite begründeten den Auftakt.

Die SpaleZytig hat einige gestalterische und inhaltliche Veränderungen während des vergangenen Jahrzehnts erfahren: die Seitenzahl wurde vergrössert, das Layout modernisiert, attraktiver und leserfreundlicher, die Abbildungen wurden farbig (seit Dezember 2010), Themen verschwanden und neue wurden aufgenommen. Auch die Informationsdichte stieg und damit das Interesse der wachsenden Leserschaft an der SpaleZytig.

Was geblieben ist, ist der Erscheinungsrhythmus und – für mich ganz besonders bedeutungsvoll – die Freude der ehrenamtlich arbeitenden Redaktionsmitglieder an den nicht immer leicht zu bewältigenden Anforderungen. Ihnen gehört aus gegebenem Anlass an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön. Und ein anderes, nicht minder herzliches Merci, sei Ihnen, sehr geehrte Leserinnen und Leser ausgesprochen, die sie uns immer wieder ihre Freude an der SpaleZytig bekunden.

Beat Trachsler

-
- | | |
|--|--|
| S. 2 Das Restaurant 'Kastanienhof' | S. 8 Neu im Quartier: Das PastaCafé und das Tibet House |
| S. 3 Von 'Charon' zu 'Apulia' | S. 9 Menschen U40 – Die Wohngemeinschaft am Spalendor |
| S. 4 Die Theologin Helene Werthemann | S.10 IG Spalendor: Kaiser Hadrianus schlürfte Mehlsuppe |
| S. 5 Natur pur im Waldchindsgi | S.11 IG Spalenvorstadt: Fasnacht in der Spale |
| S. 7 Basler Autoren: Robert B. Christ | S.12 Basels schönstes Advents-Schaufenster 2015 |



Foto: ©Bâance Bâle

Der Kastanienhof

Das Restaurant der besonderen Art des Vereins Bâance Bâle

„Der Eingang des Restaurants ‘Kastanienhof’ ist an der Holbeinstrasse 28 – gehen Sie durch das schmiedeeiserne Tor zwischen der Marienkirche und der Pfarrei, dann durch den Hof und rechts neben dem Kastanienbaum vorbei. Das Restaurant ist geöffnet von Montag bis Freitag von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr. Offen für alle!“ Soweit die Wegweisung im Internet (www.kastanienhof-basel.ch / info@kastanienhof-basel.ch / Tel: 077 935 12 30), die wir als Vorbereitung für unseren Interview-Besuch konsultiert haben.

Überraschend waren Eindrücke und Auskünfte dieses Besuchs. Zunächst beeindruckte die gewaltige Kastanie, die älteste der Stadt, die zur Winterszeit mit ihrem kahlen, knorrigen Geäst neben der St. Marienkirche himmelwärts greift. Nachhaltig in Erinnerung bleibt uns auch der Empfang durch Karin Koepfer, die Präsidentin des Vereins Bâance Bâle. Im Verlauf des Gesprächs, zu dem auch Sylvia Jametti vom Pfarreirat und der Pfarreiheim-Kommission gebeten war, erfahren wir, was die Zielsetzung dieses gemeinnützigen Vereins ist, nämlich von der Gesellschaft ausgegrenzten und arbeitslosen Menschen zu helfen. Es geht also um die soziale und berufliche Integration, dies mit einem ganzheitlichen Ansatz.

Ein praktisches Beispiel bietet betroffenen Mitmenschen die Arbeit im Restaurant ‘Kastanienhof’, wo sie, um das Wohl der Gäste bemüht, die Möglichkeit haben, einer sinnvollen Tätigkeit nachzugehen und dabei Anerkennung zu bekommen.

„Essen – Trinken – Erholen in der Oase Kastanienhof“, lautet der griffige Slogan. Hervorgegangen ist

die gastliche Stätte in Zusammenarbeit und mit der Unterstützung der Gemeinde St. Marien. Eröffnet wurde die ‘Oase’ am 1. September 2015. An jenem Tag konnte man sich erstmals an den Mittagstisch setzen und zu günstigen Konditionen essen und trinken. Seither informiert ein Wochenplan, auch auf der Homepage, über die jeweiligen Menus.

Die Auskünfte der beiden Interview-Partnerinnen sind spannend und so kommt es, dass vor uns noch immer der Begrüssungs-Espresso mit einem Glas Wasser steht. Dieses wird Anlass für den Hinweis, dass sauberes Trinkwasser keine Selbstverständlichkeit ist: 800 Millionen Menschen haben weltweit keinen Zugang dazu. Diese erschreckende Tatsache hat das Projekt WfW ‘Wasser trinken und Wasser spenden’ ins Leben gerufen. Es ist ein junges Netzwerk, das sich mit der Unterstützung von Gastronomiebetrieben für den Zugang zu sauberem Wasser und sanitärer Grundversorgung einsetzt. Die Partnerbetriebe schenken Leitungswasser in WfW-Karaffen aus und spenden regelmässig für Wassergewinnungs- und Ausbildungsprojekte in Sambia.

Das zum Verweilen einladend gestaltete Restaurant ‘Kastanienhof’ ist übrigens in einem geräumigen Gebäudetrakt untergebracht, in dem Räumlichkeiten zu mieten sind. – Auf Wunsch übernimmt das Team vom ‘Kastanienhof’ die Bewirtung der geplanten Anlässe. Wir verlassen die ‘Oase’ in der Absicht, uns hin und wieder an den Menus von Küchenchef und Betriebsleiter Rene Wohlgemuth zu erfreuen. (bt.)

Aus den Töpfen des Südens

Von 'Charon' zu 'Apulia'



Das 'Aroma' in der Sattelgasse beim Marktplatz macht seit 2010 mit dem Wortspiel im Namen seinen Anspruch klar und hat sich als römische Trattoria rasch vom Geheimtipp zur beliebten Erfreulichkeit entwickelt. Stefano Giovannini, mit römischen Wurzeln und Basler Verankerung, ist als unkomplizierter Gastgeber bekannt geworden. Nun hat er sich und seinem Koch Franco Mastrullo eine neue Aufgabe gestellt.

Direkt neben dem Spalantor wurden sie fündig. Das 'Charon' stand seit mehreren Jahren leer, zum Leidwesen derjenigen, die es vormals als gemütliche Weinstube, später unter Urs Weidmann als gediegenes Restaurant geschätzt hatten. Mit dem düsteren Fähmann der griechischen Mythologie hat es übrigens nichts gemein: Der Name, der noch immer kunstvoll verglast über der Türe prangt, erinnert französisch gesprochen an den einstigen Gastwirt Louis Charon.

Mit dem neuen Namen 'Apulia' wird, wie bereits beim 'Aroma', direkt die kulinarische Ausrichtung ausgedrückt. Die Küche der Re-

gion Puglia weit südlich an Fussgelenk, Ferse und Absatz des italienischen Stiefels ist bei uns wohl (noch) nicht so bekannt wie jene der Toskana oder des Piemont, aber es wird sich zeigen, dass an den Küchentischen der Ärmern im Süden zwar einfacher, gewiss aber nicht schlechter gegessen wurde als den Tafeln der Reichen im Norden.

Am Herd steht Franco Mastrullo, der genau kennt, was in die Töpfe und auf den Tisch kommt: Er stammt aus Apulien und hat seine Schule in Vieste am Gargano absolviert. Selbstverständlich verwendet er Burrata statt Mozzarella, wie Stefano Giovannini betont. Von vier Säulen dieser Küche lässt sich sprechen: bestes Olivenöl, Milchprodukte, Meeresgetier und Getreide, alles vollwertig in unkomplizierter jedoch gekonnter Zubereitung.

Wir lassen uns gerne weiter erklären, dass der Caciocavallo, ein Käse, die typische Birnenform vom Transport im Säckchen am Pferd hat, sehen Polpo und Branzino (Wolfsbarsch) den Wellen entsteigen und freuen uns auf den

Geschmack der Orecchiette, der Pasta-Öhrchen, die mit Cime di Rape-Kohl im Teller dampfen. Bald sehen wir die steinernen Trulli vor uns. Und dann kann ein Glas Vino Castel del Monte über der flimmernden Ebene fern einen Berg aufsteigen lassen mit der fantastischen Vision dieser vieltürmigen Burg des Stauferkönigs Friedrich II.

Doch kehren wir zurück neben das Spalantor. Das neue 'Apulia' zollt dem altvertrauten 'Charon' Respekt. Mit dunklem Täfer, eleganten Fenstern und Leuchtern, einem Herrenzimmer im ersten Stock und einem kleinen Saal vermittelt es einen Hauch von Jugendstil. Die Italianità bringt Wärme und Gastlichkeit in die Räume. Hier lassen uns farbkräftige Bilder von Kurt Pauletto an eine Basler Künstlerszene denken, die Geselligkeit an gastlichen Tischen stets zu schätzen wusste. Denen hat es hier auch schon gefallen, wir mögen es ihnen gleich tun! (rp)

Restaurant Apulia
Schützengraben 62
Tel: 061 261 99 80

www.apuliabs.ch

Tradition und Toleranz

Die Theologin Helene Werthemann



ihrer Altvorderen: Der Ursprung lag in Vertemate bei Como. Ein Castello schmückt das Familienwappen, den Adler drüber spendierte ein Kaiser als Dank für eine Übernachtung unterwegs zur Krönung in Rom. Da war die Familie bereits in Plurs ansässig, welcher Ort später durch einen Bergsturz vernichtet wurde. Diesem entgingen die Werthemanns: Sie waren 1583 in Basel zugewandert. Eine Pestepidemie hätte der Familie jedoch beinahe ein Ende bereitet.

Spräche man heute von Wirtschaftsflüchtlingen? In jener Zeit waren sie, wie zahlreiche jener Geschlechter, welche den Glaubenskonflikten in Frankreich und Italien entkommen wollten, bei uns höchst willkommen, nicht zuletzt dank ihres wirtschaftlichen Knowhows, und wurden rasch eingebürgert. Als Handelshaus im Textilsektor wirkten sie übrigens auch in Nürnberg, Lyon, Wien und Amsterdam.

Neben dem städtischen Wohnsitz war ein Landgut, die 'Schwenngi' ob Langenbruck, über Jahrhunderte im Familienleben von Bedeutung und wird bis auf den heutigen Tag für grosse Treffen älterer und jüngerer Generationen gerne genutzt, worüber sie sich freut.

Die Universität hat sich seit ihrer Studienzeit verändert; Selbstständigkeit, Freiheit und Vielfältigkeit sind im strengeren Betrieb weitgehend geschwunden. Theologie würde Helene Werthemann auch heute studieren, aktuell mit stärkerem Blick auf andere Religionen. Besonders faszinierend fände sie sodann eine Tätigkeit als Archivarin, denn vom Wissens- und Erforschungsdrang lässt sie sich unvermindert begeistern. (rp.)

An der unteren Maiengasse verdeckt ein Verschlag eine Baustelle, gegenüber wird am Klingelberg das ehemalige Frauenspital abgebrochen und auch dem Biozentrum steht ein Neubau bevor. Umso mehr freuen wir uns, im Haus der Gesprächspartnerin noch traditionellem Stil und Baslerischer Gelassenheit zu begegnen. Vor diesem Hintergrund erzählt uns Frau Helene Werthemann mit der ihr eigenen Lebhaftigkeit von Laufbahn und Familienforschung.

Sie hat in Basel Evangelische Theologie studiert, Doktorvater war Professor Staehelin, dessen imposantem Schlapphut wir am Heuberg noch begegnen konnten. Als Frau hatte sie damals noch keinen Zugang zum Pfarramt, so wandte sie sich nach der Habilitation zur Professur dem Radio zu, dem Studio Basel auf dem Bru-

derholz, wo sie in einer kleinen, gelungenen und sehr effektiven Abteilung religiöse Sendungen betreute, so die Reihen 'Zum neuen Tag' und 'Kirche heute'. Höhepunkte waren jeweils die Festtagsprogramme. Dabei kam Musik zur Wirkung, woran ihr viel lag, spielte sie doch selber gerne Orgel und Cembalo und fühlte, wie sich die Werke Johann Sebastian Bachs als „roter Faden“ durch ihr Leben zogen. Da bedauert sie ein bisschen, dass der grosse Theologe Karl Barth ihren Bach deutlich hinter seinen Mozart zurückstufte. Natürlich war Barth wie Oscar Cullmann aber höchst anregend!

Nach der Pensionierung wagte sie sich eifrig an einen Berg alter Familiendokumente. In hunderten von Briefen und Urkunden, deren Schriften sie zu entziffern lernte, erschloss sich ihr die Geschichte

Natur pur im Waldchindsgi

Besondere Kinder? Nein, aber ein besonderer Kindergarten

Jeden Vormittag um halb Neun zieht eine muntere Schar Kinder in den Allschwiler Wald. Und dies bei jedem Wetter – das ganze Jahr. Der Kindergarten dieser Kinder hat kein Dach und keine Wände, es ist der Wald selbst.

Der Wald ist ein unerschöpflicher Erfahrungs- und Erlebnisraum. Herkömmliches Spielzeug ist hier überflüssig. Rollenspiele, Klettern, Arbeiten mit Werkzeug, Herumstreifen... für alles gibt es Raum. Unzählige Gelegenheiten wecken Neugier und Forschungsdrang. „Ich wollte einen Kindergarten für meine Tochter, der sie in ihrer Entwicklung unterstützend fördert und ihr so viele Bewegungsfreiheiten wie möglich bietet“, meint eine Mutter. Sie hat den Waldkindergarten bewusst gewählt, um ihrem Kind Zeit in der Natur zu schenken.

Dreckige Kleider – glückliche Kinder ... oder warum die Waschmaschine erfunden wurde

Martin Briner, Vater der 6-jährigen Lisa-Marie, geniesst einfach die Tatsache, dass seine Tochter wetterfest, klettertauglich, naturkundig und – ja – rundum glücklich ist. „Als netter Nebeneffekt davon steht sie wirklich ausnahmslos jeden Morgen gerne auf, denn sie freut sich auf den Waldchindsgi. Egal ob es regnet, kalt oder noch stockfinster ist. So kann auch ich ein paar Minuten länger schlafen“, schmunzelt er. Dazu bekommt man dann beim Abendessen die neusten Abenteuergeschichten erzählt. Zum Beispiel, dass sich kein einziges Kind beim Schnitzen



Foto: Peter Huber

geschnitten hat – aber sehr wohl jemand aus dem Leitungsteam oder dass ein matschiger Abhang eine tolle Rutschbahn sein kann. Und für die dreckigen Kleider wurde ja schliesslich die Waschmaschine erfunden.

Kein Nachteil, dafür viele Vorteile und – ja – Waldkindergartenkinder können auch still sitzen

Seit 2008 leitet Peter Huber den Waldkindergarten Spitzwald. Er ist ausgebildeter Kindergärtner und Naturpädagoge CAS. „Der Waldkindergarten richtet sich nach dem kantonalen Lehrplan“, sagt er, „so erreichen die Kinder die Schulfähigkeit ebenso gut wie die Kinder im Regelkindergarten.“ Unkenrufen zufolge seien die grobmotorischen Fähigkeiten leicht besser ausgebildet als die Feinmotorik. Dazu Peter Huber: „Keine Angst, auch im Wald wird gemalt und geschnitten, geklebt und gebastelt – die Tische stehen, von Blachen geschützt, unter hohen Tannen!“

Neu auch mit Spielgruppe

Der Waldkindergarten Spitzwald ist ein privater Kindergarten mit öffentlicher Anerkennung. Neu bietet der Verein dienstags und donnerstags auch eine Waldspielgruppe ab 3 Jahren an.

Schnuppern Sie Waldluft!

Am Samstag, 16. April 2016 von 9.30 bis 12.00 Uhr erfahren Interessierte, warum die Kinder auch im Waldkindergarten bestens auf die Schule vorbereitet werden oder welche Alternativen es gibt, wenn sie ausnahmsweise – z. B. bei Sturmgefahr – nicht in den Wald gehen können. Treffpunkt ist um 9.30 Uhr beim Parkplatz des ehemaligen Schiessstands Allschwiler Weiher. Von dort geht es mit dem Kindergärtner Peter Huber zum Waldplatz.

RESTAURANT ZUR HARMONIE

„November bis April
Sonntags offen 12.00 – 21.00 Uhr“

Petersgraben 71, 4051 Basel
www.harmonie-basel.ch

musik oesch basel
DAS FACHGESCHÄFT FÜR BLASINSTRUMENTE

Spalenvorstadt 27 • 4051 Basel • 061 261 82 03
info@musikoesch.ch

ipso) Haus
des Lernens

10 Jahre ipso

Fördern statt überfordern.

- Prosecundaria 5./6. Schuljahr
- Secundaria 7./8. Schuljahr
- Futura 9./10. Schuljahr
- Lernatelier
- Eintritt jederzeit möglich

Intensive Begleitung beim Lernen und Arbeiten, individuelles Lerncoaching und Niveaurokurse, Berufswahl und Laufbahnberatung.

Anmeldung und Infos:
Tel. +41 61 202 11 66, www.ipso.ch, Eulerstrasse 55, 4051 Basel

Basler Mittagsgruppe

**FUSSREFLEXZONENTHERAPIE
AKUPRESSUR • DORN BREUSS**

Jacqueline Weber-Cuennet • Spalenvorstadt 36 • Basel
Tel: 079 942 97 16 • E-Mail: jwc@stofanet.dk
www.spalenvorstadt.ch

Atelier für Kunsttherapie

Ulrike Breuer
Schützenmattstrasse 1
4051 Basel
+41 (0)61 263 02 90
www.kreativ-therapie.ch

TATFORM
Audrey Marti - Pichard

Rosshofgasse 7
CH-4051 Basel
Tel./Fax +41 061 261 11 50
Mobile +41 079 772 52 48
E-mail contact@tatform.ch
www.tatform.ch

Robert B. Christ

Journalist und Kenner des guten Baseldeutsch

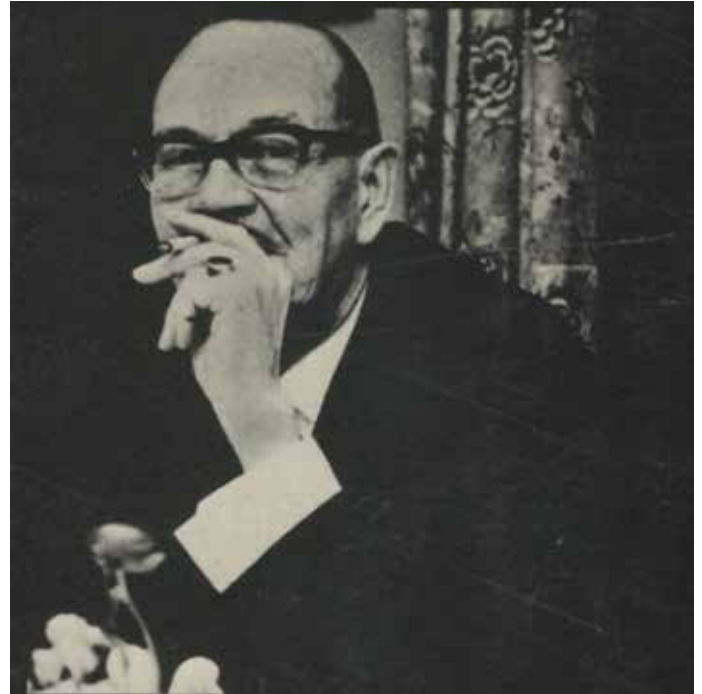
Es gab und gibt unter den Journalisten, insbesondere unter jenen, die auch Kolumnen schreiben, solche mit einer schriftstellerischen, ja sogar poetischen Begabung. Diese Journalisten schreiben über den Tag hinaus. Einer in der Gruppe der 'Doppelt-Begabten' war Robert Balthasar Christ (1904-1982). Er wäre nach dem Besuch des Gymnasiums, wo er sich einen guten Schulsack packen liess, der ihm zeitlebens gute Dienste erwies, eigentlich für den Beruf des Kaufmanns bestimmt gewesen. Aber es kam nach seinem Willen anders.

Zwar hatte er eine Banklehre absolviert und war nach Wanderjahren, die ihn nach Lyon und New York führten, 1929 in die Florettspinnerei Ringwald eingetreten, welche sein Vater leitete und in der aus Seidenabfällen, in einem höchst aufwändigen Verfahren, Faden hergestellt wurde. Bis zum Ausbruch des Zweiten Weltkriegs (1939) blieb er dem Unternehmen treu.

Robert B. Christ war ein aufmerksamer Beobachter und guter Erzähler. Um 1935 begann er für Zeitungen zu schreiben und zwei Jahre später erzählte er am Radio. 1940 wagte er den Schritt in die Selbstständigkeit: Er wurde freier Journalist, Feuilletonist und Schriftsteller. Dieser Schritt, so beteuerte er immer wieder, habe ihn nie gereut. In den folgenden vier Jahrzehnten entstand sein Lebenswerk: Tausende von Artikeln, Glossen, Kritiken, Feuilletons, Radiosendungen und Gedichte. Neben seiner grossen Arbeit war er auch ehrenamtlich engagiert, etwa im Basler und im Schweizerischen Presseverein, im Basler Schriftstellerverein, im Basler Sprachverein, als Vorgesetzter E.E. Zunft zu Hausgenossen, beim Marionetten-Theater und im Verwaltungsrat des Zolli.

Über die Grenzen der Stadt hinaus war Robert B. Christ bekannt und geschätzt, besonders wegen seiner Mitarbeit am Radio: 1954/55 hat er in der Serie 'Zwische Wegger und Fyyroobe' Berufsleute vorgestellt. Mit den Sendereihen 'Wäär weiss mee?' und 'Wir fragen – Sie antworten' wurde er zum Pionier der Quiz-Sendungen. Daneben machte er kulturgeschichtliche und musikalische Reportagen.

Und wo konnte man Robert B. Christs geschriebene Berichte und Kritiken lesen? Im Bund, in der Basellandschaftlichen Zeitung, im Nebelspalter und natürlich in der National-Zeitung, in den Basler Nachrichten und in der Basler Woche. Als Kritiker



nahm er kein Blatt vor den Mund, besonders nicht, wenn es um Theater-Aufführungen ging. Vernichtend geurteilt hat er aber nie. Er versuchte immer den guten Willen hinter allem zu sehen. Dasselbe galt auch für seine Besprechungen von Ausstellungen und Büchern.

Seine Feuilletons – die meisten auf Hochdeutsch – hat er später in Sammelbänden veröffentlicht: Mit offenen Augen (1941); Durch meine Brille (1943); Spiegelbilder (1945); Die milde Lupe (1949) und Die Sonnenuhr (1951). Treffend hat Robert B. Christ unter dem Pseudonym Fridolin 1957 das Wesen der Basler im Büchlein 'Der Basler' erfasst und lange davor unter seinem eigenen Namen im unvergänglichen Gedicht 'Basler Credo', das er für das Cabaret Resslerlytti geschrieben hatte.

Überhaupt lag Christ seine Geburtsstadt am Herzen, vor allem anderen das Baseldeutsch. Hat er doch schon 1947, zusammen mit seinem Freund Kurt Hägler alias Peter Pee, eine Sammlung von baseldeutschen Wörtern herausgegeben. Gleichzeitig begann er in der National-Zeitung eine Rubrik unter dem Namen Glopfgaischt, die er 35 Jahre lang fortsetzte, Woche für Woche. Er zeigte seinen treuen Lesern die Qualität der „aaständige Muetersprooch“. (bt.)

Das PastaCafé

Pasta & Co. für zuhause sowie Kaffee 2Go



Seit dem 17. Oktober 2015 gibt es ihn, den kleinen sympathischen Laden mit der freundlichen Bedienung an der Rosshofgasse 5.

Frisch, selbstgemacht und in vorzüglicher Schweizer Qualität

präsentiert sich das Standardangebot an Pastahaus-Teigwaren – bestehend aus einer Vielfalt an Füllungen, Formen und Geschmacksrichtungen – und wird ergänzt durch Spezialitäten, passend zur jeweiligen Jahreszeit.

Daneben gibt es rotes Pesto mit getrockneten Tomaten, grünes Pesto mit Basilikum und Pistazien, Trüffelsalz und Trüffelhonig, Olivenöl aus Apulien, feinste Süsigkeiten und Bio-Weine. Kurzum: alles für ein perfektes Pasta-Essen zuhause!

Kaffee aus regional gerösteten Bohnen ergänzt das Angebot. Sie können den Kaffee zuhause zubereiten oder gleich mitnehmen und unterwegs geniessen.

Studenten werden sogar belohnt mit einem Rabatt von 20% auf Kaffee 2Go!

Das PastaCafé ist offen:

Dienstag bis Freitag 09.00 bis 18.00 Uhr / Samstag 10.00 bis 16.30 Uhr.

Tel: 061 262 02 79

www.pastahaus.ch

Das Tibet House

hat wieder einen Laden



Thubten T. Zahners Tibet House ist das älteste Tibet Geschäft der Schweiz. Am 5. Dezember

2015 wurde mit einem Apéro Wiedereröffnung gefeiert im schmalen Laden an der Schützenmattstrasse 6. Hier finden Interessierte praktisch alles, was im weitesten Sinn zu Tibet gehört. Thubten Zahner kauft

praktisch das ganze Sortiment nach sorgfältiger Auswahl bei seinen langjährigen Partnern in den Himalaya-Regionen Nepal, Nordindien und Bhutan

ein und importiert die Waren in die Schweiz. Gebetsfahnen, Räucherstäbchen, Klangschalen, Schmuck und Raritäten sind im Laden zu kaufen oder im Online-Shop zu bestellen.

Das Tibet House ist offen:

Di bis Fr: 10 bis 13 Uhr und

14 bis 19 Uhr Sa: 10 bis 17 Uhr

Tel: 061 261 53 60

www.tibet-house.ch



Sabine Koitka

Spalenvorstadt 33, 4051 Basel
Tel.: 061 261 52 03 / e-mail: koitka@zwischenzeit.ch
www.zwischenzeit.ch

Öffnungszeiten nach Vereinbarung

Ankauf von älteren Büchern und ganzen Bibliotheken.



SPALEN APOTHEKE
seit 1875

Wir bedienen Sie gerne:

Montag-Freitag 8.00 - 12.15 13.45 - 18.30
Samstag 8.00 - 12.15

Jürg Wächter ist Team

U40 im Quartier

Heute: Die 'Wohngemeinschaft zum Spalentor'

Eine WG in der Spalenvorstadt? Nie gesehen, nie davon gehört, werden die Spalemer sagen. Haben wir doch, spätestens anlässlich der letzten SpaleNacht im September. Da hat Jeremias Lütold, der für vier Monate in der WG gewohnt hatte, mit seiner Band 'Räpertoire' – abwechselnd mit Freddy Ropé's filigranem Gitarrenspiel – den modernen Teil des musikalischen Programms bestritten, sehr zur Freude der jüngeren Besucher und Passanten.

Aber welche Persönlichkeiten stehen hinter der etwas anonymen Bezeichnung 'WG'? Lernen wir doch deren einzelne Mitglieder kennen!

Stephanie Bos hat an der Universität einen Bachelor in Deutscher Philologie und Geschichte absolviert, betreibt nun European Studies (Wirtschaft und Jus) am Europa-Institut im Gellert – und schwärmt von dessen Sitz, einer herrschaftlichen Villa. Die sportliche Frühaufsteherin (Jogging) engagiert sich bei 'Give a Chance', einem Verein von Studenten der Uni Basel, der sich für Bildung und Entfaltung von Kindern und Jugendlichen einsetzt. Letzter grösserer Anlass war ein Konzert mit Nachwuchstalenten und Stefanie Heinzmann im 'Union'.

Andrea Büchel, die einzige Ostschweizerin, arbeitet in der Behindertenbetreuung und studiert Soziale Arbeit. Die Natur, die Erde, die Tiere liegen ihr am Herzen. Sie ernährt sich vegan, setzt sich dafür ein, dass die WG ökologisch und nachhaltig handelt, kompostiert die Küchenabfälle, gärtner selbst auch, betätigt sich aber generell kreativ, bedruckt beispielsweise T-Shirts.

Stefan Kaiser steht vor dem



(v.links) Marc Obrist, Philipp Wetzel, Eylem Kayhan, Andrea Büchel, Konrad Venetz, Stefan Kaiser, Stephanie Bos, Foto: Markus Burger

Master in Geschichte und Philosophie des Wissens an der ETH. Zur Finanzierung des Studiums betreut er das Bau- und Umweltarchiv der Gemeinde Möhlin, manchmal bedient er abends an der Garderobe im 'Sud'. Zusammen mit Marc (voc) und Konrad (g) spielt er (b) in der Blues-Rock-Band 'Rich Kid Blue', die schon im Sommercasino, am Klosterbergfest und an Silvester in der 'Kaschemme' aufgetreten ist. Dies ist – nebenbei bemerkt – eine von vielen Gemeinsamkeiten in der WG.

Eylem Kayhan arbeitet als Fachfrau Gesundheit in einem Altersheim in Pratteln; sie überlegt sich, ein Studium in Angriff zu nehmen. Sie hat für zusätzliches Leben in der WG gesorgt, indem sie zwei Katzen mitbrachte, 'Sierra' und 'Leone'.

Marc Obrist hatte den Malerberuf erlernt, durchlief anschliessend die Ausbildung zum technischen Kaufmann und kehrte dann in die Firma zurück, in der er die Lehre absolviert hatte. Er organisiert die

Konzerte der Band, mischt jetzt selbst ab und hat bereits einzelne Songs aufgenommen.

Konrad Venetz studiert Philosophie und Deutsch an der Uni; daneben arbeitet er bei der Postverzollung. Er übt intensiv auf seiner Gitarre, skatet aber auch gerne durch die Stadt.

Schliesslich Philip Wetzel, er ist gelernter Zimmermann und gelernter Kaufmann. Er unterrichtete bis vor kurzem während acht Monaten als Tauchlehrer auf Mallorca.

Aber wie kam es zur WG in der Spalenvorstadt? Der Wunsch aller war, unter Kollegen und mit Freunden zusammenzuziehen. Fast alle späteren 'WGler' lebten im Raum Rheinfelden-Fricktal, kannten sich schon dort, hatten aber bereits den Bezug zu Basel, sei es durch Schule, Ausbildung, Arbeit oder Ausgang. (bu.)

Wie die WG in die Spalenvorstadt gekommen ist, darüber berichten wir Ihnen in der Mai-Ausgabe 2016.



Mal-Pixelbild von waf.

Auch Kaiser Hadrianus kostete die Mehlsuppe

„Nach den Berichten über den römischen ‘Königskuchen’ und den römischen ‘Grättimaa’ folgte ich weiter auf den Spuren meines Grossonkels Dr. h.c. sec. Max Währen und suchte den Zusammenhang zu den historischen Wurzeln des 1957er Fasnachtssujets ‘2000 Jahr Mählsuppe’.

Einerseits berichtet Max Währen über mehrfache Funde von römischen Kochtöpfen in Augusta Raurica. An der Aussenseite eines Funds zu Beginn des 2. Jhs. n. Chr. befinden sich deutliche Spuren einer Mehlsuppe. Krustenuntersuchung: Die erhaltenen Spuren in den Krusten machen wahrscheinlich, dass bei uns im 1. bis 3. Jh. n. Chr. Weizen, Dinkel und Gerste zu Suppen und vielerlei Brei (Puls) verarbeitet und oft auch mit Fett und pflanzlichen Beilagen wie Gemüse und Gewürze ergänzt wurden. Viele Kochtöpfe wiesen einen ersten Mehlsuppenbelag auf. Wahrscheinlich wurde mit dem Kochen einer Mehlsuppe ein neu getöpftes und gebranntes (in der Regel sehr grobtonig-poröses) Gefäss bewusst abgedichtet.

Andererseits inspizierte Kaiser Hadrianus (117-138 n. Chr.) regelmässig die Heer-Lager und Befestigungen sowie die Ausrüstung und die Verpflegung der Soldaten. Der Historiker G.F. Hertzberg weist hervorgehoben auf die Kostung der Mehlsuppe hin.

‘2000 Jahr Mählsuppe’, ein oft belächeltes Fasnachtssujet. Zu Unrecht, wie sich die Nachforschungen über unsere römischen Vorfahren erwiesen. In Augusta Raurica wurde mit Hochgenuss die Mehlsuppe gelöffelt. Fürs 2016 heisst das Sujet ‘Mir mache dicht’ – nicht aber unseren Mund, denn wie anders sollten wir unsere beliebte Mehlsuppe genüsslich schlürfen können. (waf.)

Quellen: Dr. h.c. sec. Max Währen, Augster Museumshefte 14 / G.F. Hertzberg, Geschichte des römischen Kaiserreiches, 379 ff)

Anmeldetalon

Ich möchte Mitglied werden der IG Spalentor (Interessengemeinschaft der Quartierbewohner)

Jahresbeitrag: CHF 25.- (Einzelmitglied) CHF 35.- (Familie)

Name:

Vorname:

Strasse/Nr:

PLZ/Ort:



Einsenden an: IG Spalentor, 4000 Basel, ig-spalentor@bluewin.ch

Als Mitglied der IG Spalentor erhalten Sie die SpaleZytig viermal pro Jahr.



Mexikanische Fasnachtsfiguren auf Stelzen. Sie sind ausgestellt im Schaufenster des Geschäfts 'Die Innenarchitekten'



Basler Fasnachtsfiguren in traditionellen Kostümen: Harlekin, Pierrot, Alte Tante, Waggis, Dummpeter usw.

Fasnacht in der Spale

Wer in der Spalenvorstadt wohnt, ist an den drei Tagen, die im Basler Kalenderjahr bekanntlich als die drei schönsten gelten, bevorzugt. Erlebt er doch das fasnächtliche Treiben vor der imposanten mittelalterlichen Kulisse des Spalentors in einer besonderen Facette und, wenn er von einem oberen Stockwerk eines Hauses aus dem Fenster schaut, erst noch aus einer besonderen Perspektive.

Ein Höhepunkt ist jeweils der Dienstagnachmittag, wenn, ebenfalls kostümiert, Väter und Mütter oder fasnachtserprobte Verwandte sich um die kleinen Waggis, Alten Tanten, Indianer oder Marienkäfer kümmern. Jene Kleinen, die noch im Kinderwagen ins Gewühl geschoben werden, müssen den Platz darin mit prall gefüllten Röppli-, Däafeli- und Orangensäcken teilen; sie haben bald herausbekommen, dass es sich um Wurfgut handelt.

Endlich ist Abmarsch und, begleitet von satten Trommelschlägen und jubelnden Piccoloklängen, setzen sich die unzähligen Schyssdräggziigli in Bewegung und nehmen den Weg als ad hoc formierter Zug durch die Spale mit den röppligeschmückten Schaufenstern Richtung Innerstadt unter die Füsse, wo sie sich verteilen und die Stunden der Kinderfasnacht geniessen. (bt.)

Die Fasnachtsbeizen 'zum Tell' und 'Harmonie'

haben beim 'Ladäärenyppfyffe' und während den 'drei scheenschte Dääg' fast durchgehend offen:



Sonntag, 14. 02.	17.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Montag, 15. 02.	04.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Dienstag, 16.02	11.00 Uhr bis 02.00 Uhr
Mittwoch, 17. 02.	11.00 Uhr bis 02.00 Uhr



Sonntag, 14. 02.	12.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Montag, 15. 02.	05.00 Uhr bis 03.00 Uhr
Dienstag, 16. 02.	09.00 Uhr bis 03.00 Uhr
Mittwoch, 17. 02.	09.00 Uhr bis 06.00 Uhr (Donnerstagsmorgen)

Basels schönstes Advents-Schaufenster 2015



Foto: Alexander Preobrajenski



Mirjam Weber & Team von 'Die Sattlerei' an der Klybeckstrasse 247 hat mit dem kleinen tanzenden Schaf den 1. Preis gewonnen und konnte das begehrte Vitrine d'or-Zertifikat entgegennehmen.

Wer sich das kurze Video dazu noch einmal ansehen möchte, besuche die Homepage:
www.diesattlerei.ch

Insgesamt 69 Geschäfte in Basel und eines in Riehen haben teilgenommen, am 1. Vitrine d'or Schaufenster-Wettbewerb, den die beiden BUY-LOCAL Schweiz Mitglieder Manuela Hirt (Schuhgeschäft 'Schritt für Schritt') und Lilian Mandingorra (Interieurladen 'Living Room') initiiert hatten.

Während der ganzen Adventszeit konnten die Schaufenster begutachtet und bewertet werden. Gegen 1'500 Personen haben abgestimmt und bekamen die Chance einen von 10 Gutscheinen im Wert von 50 Franken zu gewinnen, die in allen beteiligten Läden eingelöst werden können. Die Gewinnerinnen oder Gewinner werden brieflich benachrichtigt.

Stolz über den 2. Preis dürfen sein: Danielle Dreier vom 'Textil Work/Shop' an der Feldbergstrasse 39 und Anna Spakowska, die das Schaufenster gestaltet hat. Und den 3. Preis schliesslich erhielten Astrid Auden und Gabriele Baldoni von 'iane & ienne' an der Güterstrasse 122.

Folgende Sponsoren haben den Wettbewerb grosszügig unterstützt: Die Tageswoche (Medienpartner), Multiplikator, Agentur für Kommunikation (Grafik), Nayak Reisen, Porsche Zentrum Basel und die Spitzenköchin Tanja Grandits.

BUY LOCAL Schweiz wird auch in diesem Jahr wieder unabhängige Geschäfte einladen mitzumachen am 2. Vitrine d'or Schaufenster-Wettbewerb im Advent 2016.

Impressum

Herausgeber

IG Spalenvorstadt
IG Spalenter

Redaktionsadresse

Beat Trachsler
Spalenvorstadt 37
4051 Basel

www.spalenvorstadt.ch
info@spalenvorstadt.ch

Redaktion

Markus Burger (bu.)
Ulrike Breuer (ub.)
Hedi Glasstetter (hg.)
Bianca Humbel (bh.)
Ursula Rogg (ur.)
Beat Trachsler (bt.)
Ruedi von Passavant (rp.)
Frédéric Ch. Währen (waf.)

Fotos

Beat Trachsler (wenn nicht
anders vermerkt)

Layout

Ulrike Breuer

Druck

CopyQuick AG, Basel

10. Jahrgang, 1. Ausgabe

Die SpaleZytig

erscheint im
Februar
Mai
August
November

Auflage

2300 Ex.

Konto SpaleZytig

Credit Suisse
8070 Zürich,
PC-Konto 80-500-4
zugunsten CH96 0483 5126
9221 6100 0
SpaleZytig
4051 Basel

© Nachdruck, auch
einzelner Beiträge,
nur mit Erlaubnis
der Redaktion

Druckfrisch bei copy Quick:

Visitenkarten

Doppelseitig 4-farbig Skala,
Papier 240 gm², ab Ihrer druckfertigen
PDF-Datei

100 Ex. für nur Fr. 55.-

Briefpapier

Einseitig 4-farbig Skala. Papier: Offset
weiss 80 gm², ab Ihrer druckfertigen
PDF-Datei

1000 Ex. für nur Fr. 342.-

Kuvert C5 mit oder ohne Fenster

Einseitig 4-farbig Skala. Papier: Offset
weiss 100 gm², ab Ihrer druckfertigen
PDF-Datei

1000 Ex. für nur Fr. 364.-

CopyQuick
printmediacenter

Nauenstrasse 49
4052 Basel
T. 061 270 99 88
bs@copyquick-basel.ch

Kohlenberg 3
4051 Basel
T. 061 225 94 40
ko@copyquick-basel.ch