



1354

Dr Snote

Einer Ehrentwerten Zunft zu Schiffleuten Basel



Juni 1998

Der Irtenmeister berichtet

Das Hauptereignis in jedem Zunftjahr bildet zweifellos das Zunftessen im Spätherbst. Ein fröhlicher Tag in geselliger Runde, ein üppiges Mahl und ein herrlicher Tropfen bleiben stets als Erinnerung. Und keiner der Teilnehmer fragt sich, welcher Aufwand hinter der Organisation einer Zunftmahlzeit steht.

Nun, als Irtenmeister darf ich einmal darstellen, wie ein solcher Anlass organisiert und durchgeführt wird. Bereits ein Jahr vor dem durch den Vorstand bestimmten Datum ist ein Lokal zu suchen und zu reservieren. Leider ist dies in Basel nicht mehr so einfach, sind doch in den letzten Jahren verschiedene Restaurants verschwunden oder umgebaut worden. Für mich muss ein Restaurationsbetrieb einige Bedingungen erfüllen: Die Teilnehmer erwarten eine gemütliche Atmosphäre, keine enge Bestuhlung, genügend Platz für Darbietungen, wie Spiel, Chor etc., eine gute Küche und ausgesuchte Weine, freundliche Bedienung durch das Personal und alles zu einem annehmbaren Preis. Erschwerend für mich der Wunsch, jedes Jahr eine andere Lokalität zu finden. Abwechslung, finde ich, gehört dazu. Zünfte mit eigenen Zunftsälen kennen diese Sorge nicht. Erste mündliche Kontaktnahme, erste Augenscheine der Örtlichkeiten, Absprachen betr. Tischordnung etc. bilden die Grundlage der schriftlichen Reservation.

Ca. 2 Monate vor dem Anlass wird das Menü bestimmt. Menüvorschläge des Restaurateurs bilden die Grundlage zur Besprechung. Tabu sind Wiederholungen der vorangegangenen zwei Jahre. Der bekannte Spruch: «was, schon wieder...» muss tunlichst vermieden werden. Die einzige Ausnahme gestatte ich mir bei der Vorspeise. Fisch gehört nun mal zu einer unserer zünftigen Tradition.

Aber auch hier gibt es diverse Variationen, je nach Lokal und Einfallsreichtum des Küchenchefs. Der 2. Gang, die Suppe richtet sich nach dem Hauptgang. Eine üppige Gerstensuppe zu einer reichhaltigen Bernerplatte kann wohl schmackhaft sein, ist aber für manche Magen eine Zumutung. Zudem sind unsere älteren Jahrgänge froh und dankbar, wenn sie nach einem fröhlichen Zunftessen auch zufrieden und ruhig schlafen können.

Beim 3. Gang dreht sich alles um Fleisch. Zwar ist auch hier die Auswahl gross, doch nicht alles eignet sich zur Zubereitung für ein Bankett von über hundert Personen. Hier bin ich auf die Empfehlung des Küchenchefs angewiesen. Er weiss am besten, was er resp. seine Mannschaft «in Griff» hat. Wichtig, der Nachservice darf qualitativ dem 1. Service nicht nachstehen. Und ein zweiter Service ist eine Grundbedingung meinerseits. Jeder Zunftbruder hat Anspruch auf eine genügend grosse Mahlzeit, die er ja selbst berappen darf. Die Beilagen richten sich dann ebenfalls nach dem Fleisch,

wobei hier wiederum eine grosse Auswahl an Gemüsen zur Verfügung steht.

Das Dessert als süsser Abschluss überlasse ich gerne der Kreativität des Hauses. Aber auch hier gilt: leicht und bekömmlich und ohne Grüsse nach 24 Stunden.

Der so zusammengestellte Menüvorschlag wird nun abgerundet mit einem weissen und roten Wein. Hier ist die Auswahl etwas eingeschränkt. Sie richtet sich nicht nach dem Sortiment im Keller sondern nach den Preisen auf der Karte.

Womit ich den letzten Punkt der Menübesprechung erreicht hätte. Selbstverständlich setze ich mir ein finanzielles Limit, welches nicht übersprungen wird. Ein Dreigangmenü mit Dessert und Kaffee darf einen gewissen Betrag nicht überschreiten. Die Erfahrung der letzten Jahre zeigt, dass zusätzlich für Wein, Bier, Spirituosen und Mineralwasser nochmals soviel hingebblättert werden muss.

Ist das vorgeschlagene Menü zu teuer, wird es in der Zusammenstellung auf das erforderliche Preislimit abgeändert. Ein «Feilschen» könnte zwar im Moment eine Preisreduktion bringen, würde sich aber später in Qualität und Menge bemerkbar machen. Die nun ausgehandelten Menü- und Preisvorschläge werden dem Zunftvorstand zur abschliessenden Genehmigung vorgelegt.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Tischordnung. Vorstandstisch: Vorgesetzte und Gäste dürfen der Zunftgemeinde nicht den Rücken zukehren. Also muss im Saal ein grosser Tisch für ca. 25 Personen aufgebaut werden können, welcher nur auf einer Seite besetzt wird. Danach richten sich automatisch die übrigen Tische. Je nach Situation rund oder achteckig mit Platz für 10-12 Personen. Diese Zahl hat sich bewährt, da spezielle Wünsche für Platzreservierungen besser berücksichtigt werden können. Gerne würde ich für jeden Tisch eine grössere Blumendekoration bestellen. Leider muss ich mich auf den Vorstandstisch beschränken. Denn bei den heutigen Preisen «ligt's eifach nit drin».

Soviel zum zentralen Punkt des Zunftessens. Aber wie jedermann weiss liegt der Teufel im Detail. Und viele kleine Details sind nötig, um dem Anlass einen würdigen Rahmen zu verleihen. Einige Wochen vorher ist zu klären, welche Ehrengäste der Zunft und persönliche Gäste eingeladen sind. Jeder Gast und Vorgesetzte erhält eine namentliche Tischkarte. Auch dies eine Aufgabe für den Irtenmeister. Der Sitzplan für den Vorstandstisch wird erstellt und vom Vorstand nach eingehender Diskussion bereinigt. Wer sitzt bei wem? Kein Gast sollte an einer Tischecke plaziert werden. Jeder

Gast sitzt zwischen zwei Vorgesetzten. Kleinigkeiten zwar, aber wichtige.

Die Sitzordnung dient auch als Vorlage für den Einmarschplan. Ein solcher ist nötig, damit keine grosse Unruhe beim Platz suchen entsteht.

Der Anlass rückt näher. Ich überlege mir, mit welcher Aufmerksamkeit das Küchen- und Servicepersonal überrascht werden kann. Ein kleines Präsent als grosser Dank für die Arbeit vor und hinter den Kulissen. Auch der B'haltis für Zunftbrüder und Gäste muss bereitgestellt und vor Ort transportiert werden.

Jetzt geht's ans Erstellen der Zeitplanes, beginnend mit dem Einmarsch der Vorstandes und der Gäste, endend mit dem Räumen des Speisesaales. Meisterrede, Ansprachen der Gäste, Vorträge des Spiels, Totenehrung, Aufnahme neuer Zunftbrüder sind feste Programmpunkte. Dazwischen sind die Speisefolgen festzulegen. Küchenchef und Servicepersonal werden ca. 1 Woche vorher schriftlich orientiert, wann Suppe, wann Dessert aufgetragen werden muss und wann bei Ansprachen der Service unterbrochen wird. Für Tischgespräche zwischen allen Teilnehmern muss genügend Zeit eingeräumt werden. Ein wichtiger, wenn nicht sogar der wichtigste Programmpunkt.

Parallel zu diesen Vorbereitungen werden innerhalb des Vorstandes Vorschläge für ein dem Zunftessen vorgelagertes Rahmenprogramm diskutiert. Je nach Thema (Besichtigung, Vorträge etc.) teilen sich die Vorgesetzten in die Organisation. Für diesen Programmteil sind wir immer wieder für gute Ideen auch aus der Mitte unserer Zunftbrüder dankbar. Und wenn dann noch ein «Sponsoring» für den Apéro dabei ist, wäre auch der Seckelmeister rundum zufrieden.

Die zur Aufnahme in unsere Zunft vorgesehenen Kandidaten werden eine Woche vor dem Zunftessen vom Vorstand begrüsst. Auch hier ist die Organisation des Irtenmeisters gefragt. Ein Sitzungszimmer mit würdigem Rahmen (Zunftstube) ist zu reservieren und während dem Begrüssungszeremoniell amtiert er als Mundschenk.

Noch fünf Tage bis Anlass. Jetzt gilt es die Platzreservationswünsche der Zunftbrüder zusammen zu stellen. Eigentlich keine Generalstabsarbeit, solange die Tischgemeinschaft allseitig verlangt wird. Es kann aber schon mal eine Nichtakzeptanz zwischen Zunftbruder A und B dokumentiert werden. Es gibt auch hier nichts, was es nicht geben sollte.

Das Essen beginnt, das Programm läuft ab. Ein Auge in der Küche, ein Auge auf der Uhr, und dazwischen beide Augen und Ohren im Saal. Eine ruhige Kugel zu schieben, ist dem Irtenmeister nicht vergönnt. Auch als Zeremonienmeister wird der Amtsinhaber eingesetzt, denn die Schiffeleute kennen – im Gegensatz zu andern Zünften – eine Arbeitsteilung nicht. Ruhige Momente sind also selten und ein «Geniessen» im Freundeskreis wird wohl erst in späteren Jahren Tatsache.

Lokalwechsel. Mit Banner und Spiel geht's zum letzten oder vorletzten Schlummertrunk. Aufatmen beim Irtenmeister. Die letzte kleine Nervosität hat sich gelegt. Wieder geht ein Zunftessen in die Geschichte ein. Und schon fliegen meine Gedanken in den nächsten Spätherbst. Wären da nicht noch das Valentinsmähli im Februar und das Christophorusmähli im Juni. Aber das ist eine andere Geschichte.

H.P. Hochstrasser

Eine Gegenüberstellung zum «Irtenmeister Artikel»

Vorgesetzten-Sitzung vom 19. August 1903

Mit Rücksicht auf die im Militärdienst abwesenden Zunftgenossen wird als Zeitpunkt desselben statt des bereits auf den 26. Sept. anberaumten Tages nunmehr definitiv Samstag, den 10. Oktober bestimmt. Der Herr Meister berichtet, dass als Ort der Abhaltung Mumpf, Rheinfelden ev. Liestal vorgesehen wurde. Von Herrn Waldmeier in Mumpf ist ihm ein Schreiben zugegangen, wonach derselbe befürchtet für ca. 120 Personen nicht genügend Raum zu haben. In Folge dessen wird Mumpf ausser Betracht gelassen und haben sich am 9. dieses Monats der Herr Meister und der Zunftschreiber zur Rekognoszierung nach Möhlin, Gasthaus zur Sonne, begeben. Die Genannten waren mit dem Mittagessen dortselbst bestens zufrieden und haben daher mit dem dortigen neu aufgezogenen Wirte Herrn Oscar Brenner, betr. des Zunftessens unterhandelt. Das dem Herrn Meister zugekommenen Menü zum Preis von Fr. 5.50 inkl., eine Flasche Wein wird vorgelegt und gutgeheissen. Betreffes der Bahnfahrt wird beschlossen, jedem Zunftgenossen ein gewöhnliches Retourbillet zu verabfolgen. Zu der gelegentlich vorzunehmenden Weinprobe in Möhlin werden bestimmt die Herren Erni, Stupanus und Zürcher.

29.10.1903

Zur Weinprobe in Möhlin haben sich eingefunden die Herren Stupanus und Erni in Begleitung unseres z.Zt. in Rheinfelden weilenden Meisters Herrn Hatt. Der Seckelmeister Sam. Zürcher war am Erscheinen verhindert. Herr Stupanus berichtet in eingehender Weise über die abgehaltene Weinprobe und teilt mit, dass man sich zur Aufstellung von Markgräflerwein (Isteiner) entschieden habe. Da der Gastwirt Brenner diese Sorte Wein sonst gewöhnlich Literweise zu Fr. 1.60 verkauft, so hat sich derselbe zwar erst nach etwas längerem Zögern bereit erklärt, uns die Flasche Weines zum Preise von Fr. 1,— zu verabfolgen. Herrn Brenner ist gleichzeitig nochmals warm empfohlen worden, die Speisen sämtlich zweimal und reichlich zu servieren.

Das am 10. Oktober 1903 in Möhlin abgehaltenen Zunftessen hat in allen Teilen einen fröhlichen Verlauf genommen. Neben trefflicher Bewirtung und guter Unterhaltung fand dasselbe bei unseren Zunftgenossen allseitige Befriedigung.

Konzert der «Bajass-Clique» mit Art Paul

Unser Zunftbruder Peter Müller gibt allen Zunftbrüdern der Schiffler-Zunft die Möglichkeit, für obiges Konzert vom 20. November 1998 im Grossen Musiksaal des Basler Stadtcasinos die begehrten Billette zu beziehen.

Die Zunftbrüder können entweder am Zunftstamm oder per FAX 691 54 05 oder per Post bei Peter Müller, PO Box 46, 4004 Basel, Billette bestellen.

Preis pro Billet CHF 38.—. Sobald die Zahlung auf PC-Konto 40-43318-8 von Peter Müller eingegangen ist, werden die Billette ca. vier Wochen vor dem Konzert per Post zugestellt.

Peter Müller versichert, dass nur die besten Plätze an die Zunftbrüder abgegeben werden.

Jubiläen (runde Geburtstage ab 65) im 2. Halbjahr 1998

Name/Vorname	Alter	Geb. Datum	Zünftig
Krämer-Wachter Paul	90	06.07.1908	1956
Säuberli-Hügin Henri	70	24.07.1928	1972
Meier-Tobler Eugen A.	65	04.08.1933	1958
Braun David	75	19.09.1923	1960
Thaler-Grieder Jacques	65	01.10.1933	1977
Vogt-Kulmer Hermann	85	02.11.1913	1966
Theiler-Sturm Ernst	65	06.12.1933	1962
Loeffler Paul	75	30.12.1923	1944

Termine 2. Semester 1998

Donnerstag, 9. Juli	Stamm, Rest. Löwenzorn
Donnerstag, 13. August	Stamm, Rest. Löwenzorn
Donnerstag, 10. September	Stamm, Rest. Löwenzorn
Donnerstag, 8. Oktober	Stamm, Rest. Löwenzorn
Donnerstag, 12. November	Stamm, Rest. Löwenzorn
Samstag, 14. November	Zunftessen, Cafe Spitz/Meriansaal
Donnerstag, 10. Dezember	Stamm, Rest. Löwenzorn

Wahlbott 1998

-fr- Ort: Restaurant zum Rebhaus – Anwesend 58 Zunftbrüder – Zahlreiche Entschuldigungen – STOP – Meister Peter Altherr begrüsst die Zunftgemeinde mit einer Viertelstunde Verspätung – Bei seinem Rückblick in die vergangenen Jahre streift er nochmals die diversen Zunftaktivitäten und macht einen kurzen Ausblick auf die Zukunft – STOP – Seckelmeister Theo Meyer legt die Zunftrechnungen der letzten drei Jahre vor, welche in dieser Ausgabe des «Knote» nachzulesen ist – STOP – Wahl von vier Vorstandsmitglieder welche sich im Ausstand befinden. Da Meister Altherr ebenfalls zur Wahl steht, nimmt Statthalter Willy Lüdin souverän dieses Geschäft in die Hand – Peter Altherr wird als Meister mit Akklamation bestätigt, wie auch Seckelmeister Theo Meyer, Bannerherr Franz Baur und Fürsorger Alfred Koschara – Meister Peter Altherr bedankt sich im Namen der Neugewählten für die jeweilige einstimmige Wahl – STOP – Ruedi Bossert erfährt einen besonderen Dank für seine langjährige Mithilfe in der Redaktionskommission – Auch Dölf Stohler als Redaktor und Richi Morf als Drucker des «Knote» werden mit einem kräftigen Applaus bedacht – STOP – Für mögliche Anlässe im Laufe der nächsten Jahre wäre der Zunftvorstand auf Vorschläge aus der Zunftgemeinde dankbar – Beim nächsten Wahlbott in drei Jahren stehen einige Neuwahlen in den Vorstand bevor, weshalb schon jetzt Interessenten für ein Vorstandsamt sich beim Meister melden mögen.



E.E. Zunft zu Schiffleuten Basel

Bilanz per 31.12.1997

AKTIVEN	1997	1996	1995
Kasse			128.05
Postscheck	10'116.40	11'797.30	13.10
Schweiz. Bankverein	6'146.35	37'370.15	16'699.65
Depot	97'000.—	72'000.—	67'000.—
Verrechnungssteuer	788.20	3'052.95	1'805.15
Fürsorgefonds	11'482.—	11'482.—	11'420.85
Zunftgläser	1.—	1.—	1.—
Wappenschreibe	1.—	1.—	1.—
Trommeln	1.—	1.—	1.—
Trans. Aktiven	120.—		
Verlust	10'049.45		
Total Aktiven	135'705.40	135'705.40	97'069.80
PASSIVEN			
Vermögen	135'705.40	197'069.80	96'343.45
Überschuss		38'635.60	726.35
Total Passiven	135'705.40	135'705.40	97'069.80

Erfolgsrechnung pro 1997

AUFWAND	1997	1996	1995
Verwaltung	1'361.60	871.55	2'598.60
Vergabungen	1'073.—	628.—	713.—
Zunftessen	11'951.40	9'398.35	10'306.95
Diverse Anlässe	1'599.10	13'549.90	2'449.20
Zunftzytig dr' Knote	1'597.50	532.50	1'065.—
Fürsorgefonds		377.70	300.—
Uniformen	11'705.90		
Diverse Ausgaben	1'105.95		
Überschuss		38'635.60	726.35
Total Aufwand	30'394.45	63'993.60	18'159.10
ERTRAG			
Zinsen	2'285.—	3'578.05	5'091.25
Diverse Anlässe	900.—	24'317.55	1'176.40
Zunftessen	10'935.—	10'685.—	11'425.—
Diverse Erträge	225.—	413.—	466.45
Schenkung	6'000.—	25'000.—	
Verlust	10'049.45		
Total Ertrag	30'394.45	63'993.60	18'159.10

Impressum:

Redaktions-Kommission: Peter Altherr, Meister; Dölf Stohler (verantwortlich für Herausgabe); Erwin Lehmann (Stellvertreter); Urs Jenny; Marcel Meyer, Daniel Kaderli.

Druck: Morf & Co. AG, Holbeinstrasse 6, 4051 Basel, Tel. 272 01 60/Fax 272 02 59.

Manuskripte bitte an: Dölf Stohler, Eug. Wullschlegler-Strasse 20, 4058 Basel.