



e-quartierzytig

Ausgabe Ende Dezember 2023

Die elektronische Zeitung des Quartiervereins Innerstadt erscheint alle 2 Monate

Liebe Mitglieder

Auch in dieser Ausgabe der Zytig dominieren die Themen Verkehr und Baustellen. Kaum ist der Weihnachtsapéro vorbei, denken wir schon wieder weiter und haben uns auf die Suche nach Zübelewäie-Rezepten gemacht, denn vor der nächsten Ausgabe der Zytig findet Mitte Februar

die Fasnacht 2024 statt. Fündig wurden wir 120 Jahre zurück in der "Basler Kochschule" von Amalie Schneider-Schlöth. Wir haben noch ein paar Links zu moderneren Rezepten aufgelistet, aber die meisten davon kombinieren Zwiebeln mit Käse. Aber dafür haben wir ja die Käs-wäie.

Neubau Klinikum 2 des Universitätsspitals Basel 2024 - 2038

Als Nachbarin des Universitätsspitals Basel hat unser Mitglied Regula Stocker am 15.11.2023 an einer Informationsveranstaltung zum Neubau des Klinikums 2 teilgenommen und uns darauf die folgenden Informationen weitergeleitet.

- Bereits im Dezember 2023 gibt es erste Voraushubarbeiten betreffend Neubau Klinikum 2.
- Danach fahren während den Aushubarbeiten für den Neubau von Januar 2024 bis ca. Juli 2025 an Arbeitstagen mehrere Lastwagen durch den Petersgraben.
- Das Projekt "Petersgraben-Tram" wurde an der Veranstaltung erwähnt. Man würde das Universitätsspital Basel dann sicher beziehen in dieser Sache, hiess es.
- Es sei auch im Interesse des Universitätsspitals, beim Bauen möglichst wenig Erschütterungen zu verursachen (wegen der Behandlung von Patienten während der Bauphase).
- Die Verantwortlichen sagten, es gehe nicht anders, als das Unispital neu zu bauen. Die Instandhaltungsarbeiten würden immer grösser. Sonst hätte man es sanieren müssen, was nicht weniger lärmig gewesen wäre.
- Die nächste Informationsveranstaltung wird im Mai 2024 und danach alle 6 Monate wieder stattfinden. Sie sei nicht öffentlich, sondern nur für die eingeladenen Nachbarn des Universitätsspitals Basel.
- Die Verantwortlichen des Unispitals wünschen den Anwohnern alles Gute beim baldigen Start der Aushubarbeiten!



- Information über den Neubau:

https://www.unispital-basel.ch/dam/jcr:2713646c-dbd3-4e8b-9dbb-0419d8be9d09/2311_Nachbarschaft.pdf

<https://www.unispital-basel.ch/newscenter/newsblog/31-03-2023>

- Registrieren für den Newsletter:

<https://www.unispital-basel.ch/ueber-uns/immobilien/campusgesundheit/newsletter>

- Kontaktadresse seitens Unispital bezüglich Umbau: campus.gesundheit@usb.ch

Frank Martin - Totentanz zu Basel - Wiederaufführung im Juni 2024

Der Basler Totentanz, auch als Tod von Basel bekannt, bezeichnet ein Bild, welches im Spätmittelalter in Basel auf die Innenseite der Friedhofsmauer bei der Predigerkirche gemalt wurde und den Totentanz darstellte. Das Gemälde ist ein *memento mori*, d. h., es erinnert mahndend daran, dass der Tod jeden, ungeachtet seines Standes, aus dem Leben reisst.

Jahrhunderts. Er lebte danach bis zu seinem Tod 1974 in den Niederlanden.

Zu seinem fünfzigsten Todesjahr wird Frank Martins Werk vom **24. bis 29. Juni 2024** als einmaliges künstlerisches Freilichtspektakel auf dem Münsterplatz in einer Neuinszenierung wiederaufgeführt. Danach ist eine Tournee in



Das Fresko stammte aus dem 15. Jahrhundert (vermutlich 1440 von Konrad Witz bzw. dessen Malerschule); seine genaue Entstehungsgeschichte oder deren Auftraggeber konnte nicht ermittelt werden.

"Ein Totentanz zu Basel" wurde 1943 vom Schweizer Komponisten Frank Martin als Stück für Orchester, Ballett, Knabenchor, Bariton und Basler Trommeln komponiert. Sein Werk wurde unter freiem Himmel auf dem Basler Münsterplatz realisiert und zählte zu den bemerkenswerten Kunstproduktionen der Schweiz in jenen dunklen Jahren. Frank Martin wurde 1890 in Genf, der Stadt Calvins, als Sohn eines Pfarrers und als jüngstes von zehn Kindern geboren. Er ist neben Arthur Honegger zweifellos der bedeutendste Schweizer Komponist des 20.

den Niederlanden geplant. Das Projekt initiiert haben die Perkussionistin Edith Habraken, der Schauspieler und Regisseur Raphael Bachmann, der Kunstmaler Pascal Joray sowie der Kunsthistoriker Dominique Mollet. Mitwirken werden laut Mollet unter anderen das Orchestre de Chambre de Genève, die Knabekantorei und Richard Wherlock.

Mitte November marschierte eine grosse Tambourengruppe vom «Totentanz» bei der Predigerkirche via Schneidergasse, Gerbergasse, Barfüsserplatz und Münsterberg zum Münsterplatz. Sie war von den Initianten eingeladen worden und markierte mit eindrucklichen Trommelklängen den Startschuss [für das Projekt](#). (gm)

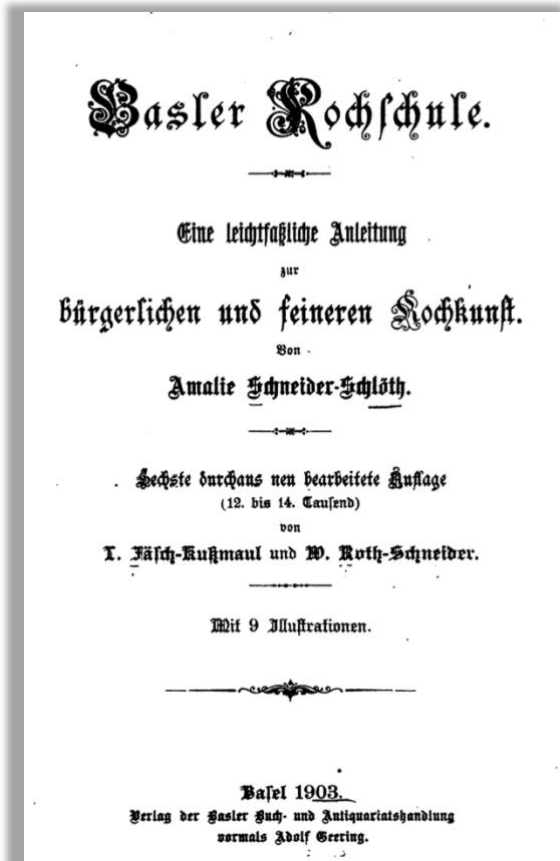
Abbildung: Selbstbildnis Hans Hug Kluber und Familie im Basler Totentanz. Aquarellkopie des Johann Rudolf Feyeraabend (1806; Wikipedia)

Quellen: Wikipedia, und BaZ:

<https://www.bazonline.ch/gross-event-auf-dem-muensterplatz-trommelwirbel-fuer-den-totentanz-456986958660>

Rezept für Zwiebel- und Käsewähe von 1903

Aus der "Basler Kochschule" von 1903 von Amalie Schneider-Schlöth



Ganzes Buch herunterladen (25 MB):

https://qv-innerstadt.ch/wp-content/uploads/2023/12/Basler_Kochschule.pdf

Hier ein paar Rezepte für Zwiebelwähe von heute:

<https://www.minubasel.ch/Ziibelewiggel>

Der Grund, wieso es bei **-minu** nur "Ziibelewiggel" gibt ist uns nicht bekannt. Vielleicht weil der Zwiebelduft durch den Wiggel weniger intensiv ist? Man kann aber einfach das Ueberschlagen des Teigs auslassen und dafür das Ganze auf ein Backblech legen, dann hat man eine "Ziibelewäie à la - minu". Immerhin baslerisch, ohne Käse. (gm)

Weitere Rezepte, Varianten mit Käse:

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201411_11/zwiebelkuchen/

https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA000115_0002A-20-de

<https://fooby.ch/de/rezepte/23080/zwiebelwaehe?startAuto1=0>

<https://www.gutekueche.ch/basler-zwiebelwaehe-rezept-16544>

960. Geriebener oder Pastetenteig (Pâte brisée) wird zu Pasteten, Wähen, Kuchen aller Art angewendet, auch oft statt Blätterteig, wenn man solchen nicht liebt, genommen. $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, 250 Gr. süße, mit Wasser ausgewirkte Butter, 2 schwache Kaffeelöffel voll feines Salz, 2 Deciliter frisches Wasser werden nach oben angegebener Weise zu einem glatten Teig gewirkt. Man kann ihn ebenfalls einige Tage im Vorrat halten.

1463. Zwiebelwähe (Kuchen). Flan aux oignons. Für 4 Personen. Den Teig Nr. 959 oder 960 von 250 Gr. Mehl und den übrigen dort angegebenen Bestandteilen. Zur Fülle: 375 Gr. Zwiebeln, 30 Gr. süße Butter oder würflicht geschnittener Speck, 15 Gr. Mehl, 3 Deciliter süßer Rahm oder Milch, 3 Eier, Salz. — Man schäle die Zwiebeln, hacke sie grob, dämpfe sie in flüssig gemachter Butter oder Speck weiß, thue sie in eine Schüssel, streue Mehl und Salz darüber, rühre die Eier hinein, hernach den Rahm. Den Teig von 250 Gr. Mehl wälle man nicht zu dünn aus, belege damit eine kleine Kuchenform, gieße die Fülle bis beinahe an den Rand hinein, streue nach Belieben noch kleinere Speckwürfelchen darüber und backe die Wähe $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden in sehr heißem Ofen schön gelb und serviere sie womöglich sogleich. — Es kann auch zusammengewirkter Blätterteig verwendet werden. — Zu einer größeren Wähe verdoppelt man die Masse, der Teig jedoch wird hinreichend sein.

1464. Käsewähe. Flan au fromage. Für 4 Personen. 125 Gr. Parmesaner- oder gesalzener Schweizerkäse, 30 Gr. Mehl, 1 Kaffeelöffel voll Salz, 3 Eier, 4 Deciliter Rahm oder Milch. — Der Käse wird auf dem Reibeisen gerieben und in eine Schüssel gethan, Mehl, Salz und nach und nach die Eier beigefügt und zuletzt der Rahm. (Nach Belieben kann sowohl hier wie bei obiger Zwiebelwähe das Eiweiß geschwungen werden.) Eine kleine runde Kuchenform wird mit zusammengewirktem Blätterteig oder geriebenem Teig wie obige Zwiebelwähe belegt, beinahe voll mit der Masse angefüllt und in einem sehr heißen Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Verzögerung in Basel beim Behindertengleichstellungsgesetz

Am 1. Januar 2024 ist es 20 Jahre her, dass der Bundesrat das Bundesgesetz über die Beseitigung von Benachteiligungen von Menschen mit Behinderungen (Behindertengleichstellungsgesetz, BehiG) in Kraft gesetzt hat. Finanzhilfen für Massnahmen bei Tram und Bus fallen allerdings nicht in die Zuständigkeit des Bundes, also müssen diese Arbeiten so oder so vom Kanton bezahlt werden.

In seinem Artikel in der BaZ vom 4.12.2023 kritisiert der Journalist Markus Wüest das Bau- und Verkehrsdepartement für seine Versäumnisse und empfiehlt die relativ einfache "Kissen-Lösung"

um das Niveau an den Tram-Haltestellen im Bereich der Tramtüren für Rollstühle anzuheben. Als Beispiel führt er ein solches "Kissen" vor dem BaZ Gebäude am Aeschenplatz an. Allerdings fahren gerade an dieser Stelle keine Velos durch. Ein Problem bei den Kaphaltestellen sind die zu schmalen Zwischenräume zwischen der äusseren Tramschiene und dem Randstein, wodurch Velofahrer verunfallen können. Bei der Kissenlösung ist die Strecke mit erhöhter Bordkante zwar kürzer, aber für Velofahrer ändert sich nichts grundlegend. (siehe Bild; gm)



Auszug aus dem Gesetzestext:

Art. 22 Anpassungsfristen für den öffentlichen Verkehr

¹ Bestehende Bauten und Anlagen sowie Fahrzeuge für den öffentlichen Verkehr müssen spätestens nach 20 Jahren nach dem Inkrafttreten dieses Gesetzes behindertengerecht sein.

² Kommunikationssysteme und Billettausgabe müssen spätestens zehn Jahre nach Inkrafttreten dieses Gesetzes behindertengerecht angeboten werden.

³ Während der Anpassungsfristen nach Absatz 1 und 2 haben die Unternehmen des öffentlichen Verkehrs einen Anspruch darauf, dass ihre auf das Umsetzungskonzept des Bundes für die Ausrichtung der Finanzhilfen (Art. 23 Abs. 3) gestützte Betriebs- und Investitionsplanung beachtet wird.

Art. 23 Finanzhilfen

¹ Der Bund und die Kantone richten im Rahmen ihrer Zuständigkeit für die Finanzierung des öffentlichen Verkehrs Finanzhilfen aus für die Massnahmen nach Artikel 22.

² Der Bund legt einen Zahlungsrahmen für eine Zeitspanne von 20 Jahren fest.

³ Der Bundesrat legt insbesondere die Prioritäten, die Bedingungen und die anwendbaren Sätze für die Finanzhilfen fest.

Links zum Thema:

<https://www.bazonline.ch/weltfremdes-baudepartement-einfache-loesungen-fuer-behinderte-will-man-in-basel-nicht-927285847396>

<https://www.bazonline.ch/gesetz-verstoss-des-kantons-rollstuhlfahrer-haben-es-in-basel-schwer-658847846835>

https://www.bvb.ch/wp-content/bvb/dokumente/Diverse_Unterlagen/BVB_Klappampen-Broschuere_Stand_April_2023.pdf

Weihnachtsapéro 2023

43 Mitglieder hatten sich ursprünglich zu unserem traditionellen Weihnachtsapéro angemeldet. Aus gesundheitlichen Gründen mussten dann allerdings mehrere Personen absagen. In festlicher Stimmung konnten wir zu Beginn



weihnachtlicher Musik mit Sarah Binet (Gesang) und Daniel Ramseier (Harfe) lauschen. Danach ging es in die gemütliche Hofstube, wo Glühwein und Apfelpunsch serviert wurden. Dazu gab es die begehrten Zöpfe und Christstollen, die Martha Berger Ramseier nach ihren geheimen Familien-

rezepten am selben Tag frisch gebacken hatte. Abgerundet wurde das Ganze mit Mandarinli und Weihnachtsguzzi, gespendet von Mitgliedern des Vorstandes.

Im Anschluss daran verlas unsere Präsidentin *ad interim*, Catherine Alioth, einen Rückblick auf das Vereinsjahr 2023. Demnach konnten wir neben der Mitgliederversammlung, einem Willkommensanlass für Neuzugezogene und dem Weihnachtsapéro, zwei Führungen unter Osi Inglin im Rathaus und im Münster durchführen die beide sehr gut besucht waren. Dieses Konzept möchten wir im Ausblick auf 2024 weiterführen mit drei grösseren Anlässen und 2 bis 3 Führungen an interessanten Orten, wo auch die Alteingesessenen immer gerne dabei sind. Weiter konnte Catherine Alioth neue Mitglieder begrüßen, darunter drei neue Geschäftsmitglieder.

Der Weihnachtsapéro ist jeweils eine gute Gelegenheit, andere Vereinsmitglieder kennen zu lernen und in der gemütlichen Atmosphäre entstehen immer wieder angeregte Diskussionen. Es scheint auch, dass dieser Apéro immer beliebter wird, wie die Zahl der Anmeldungen gezeigt hat. (gm)

Der Wunschbaum auf dem Rümelinsplatz

Seit mehreren Jahren steht in der Vorweihnachtszeit auf dem Rümelinsplatz neben dem Brunnen eine Tanne wo alle Leute daran ein Wachspapier mit einem Wunsch befestigen können. Das Christkind lässt diese Wünsche dann alle in Erfüllung gehen. Wenns stimmt, wäre das zu schön.



Der Baum, sowie Papier und Stifte werden jeweils vom Verein Instandbelegung Rümelinsplatz (vibr.ch) installiert und zur Verfügung gestellt.

Wie man sieht, wird das Wünschen von Passanten aus allen Ländern rege benutzt. Es waren bald weitere Wäscheleinen nötig um Platz zu schaffen. Wir drücken die Daumen, dass möglichst alle Wünsche in Erfüllung gehen. (gm)

Guten Rutsch und ein frohes Neues Jahr

Der Vorstand des Quartiervereins Innerstadt wünsch allen unseren Mitgliedern einen guten Uebergang ins 2024, und im Neuen Jahr gute Gesundheit, viel Glück und gutes Gelingen aller ihrer Pläne. Wir bedanken uns herzlich für Ihre Unterstützung unserer Arbeit. Wir werden uns weiterhin bemühen unsere Innerstadt lebenswert zu erhalten.



Veranstaltungen in Basel

<https://www.basel.com/de/veranstaltungen>

<https://www.programmzeitung.ch/Home>

Tropenhaus Feierabend-Führungen

https://botgarten.unibas.ch/fileadmin/user_upload/botgarten/Events/Feierabendfuehrungen/UniBas_BotGar_Flyer_DINA4_Feierabendfuehrung_2023.pdf

Angebote der Kirchen

Evangelisch-Reformierte Kirche Basel-Stadt
<https://www.erk-bs.ch/>

<https://www.baslermuenster.ch/kirchliches-leben/gemeinde-feiert/gottesdienste>

Römisch-Katholische Kirche Basel-Stadt
<https://www.rkk-bs.ch/veranstaltungen>

Christkatholische Kirche Basel-Stadt
<https://www.ckk-bs.ch/>

Impressum: Georges Martin (Redaktion; gm), und die Mitglieder des Vorstands.
Neutraler Quartierverein Innerstadt, 4000 Basel.
Fehlermeldungen und Kommentare bitte an info@qv-innerstadt.ch