

Gartnere-Gable

Das Informationsblatt E. E. Zunft zu Gartnern



Inhaltsverzeichnis

Editorial.....	3
Jakob's Basler-Leckerly.....	4
Neijoorsgallere.....	7
Zunftstamm 1.....	10
Das Getrudis-Määli	13
Zunftversammlung 2025	15
Für Sie aufgestöbert.....	17
Unsere Jubilare im 2025	19
Impressum.....	19

Titelbild

St. Albankirche

Pascal Joray, 2025, www.pascaljoray.ch

Editorial

Liebe Zunftschwester, liebe Zunftbruder,
 liebe Leserin, lieber Leser

Raus aus dem Winterschlaf, rein ins Leben: Überall blüht, summt und spriesst es, als wolle die Natur daran erinnern, wie viel Energie in einem Neuanfang steckt. Viel Energie stecken die Verantwortlichen der Zunft zu Gartnern auch weiterhin in die vielen Anlässe.

Dazu brauchen wir entsprechend engagierte Personen in unserem Vorstand. Nach neun Jahren im Vorstand verabschiedeten wir Ursula Kuhn als unseren Irtenmeister. Dieses Amt bekleidete sie mit grossem Engagement und Zuverlässigkeit. Neu in den Vorstand wählten wir mit Olli Dill eine Persönlichkeit, die sich ebenfalls immer mit grosser Leidenschaft in seinen Aufgaben vertieft und gerade für den Irtenmeister die entsprechenden Qualifikationen mitbringt. Dass nebst den Wahlen auch weitere Themen ihren Platz an der Zunftversammlung hatten, ist selbstverständlich. Dies hat unseren Zunft-Bangg, den *Meggerisagg* wieder dazu bewogen, ein paar Verse zu dichten:

*D Versammlig wäält der Oli Dill.
 Aer danggt derfür und sait: "Ych will!"
 So het die Zumft, do gitts nüt z mugge,
 scho gly e Vorstand wien e Gugge.*

*S neu Woonbuech, das mien mer ha.
 E Broschüre zem Zumfthus schafft me sich aa.
 Me fyrt s Stärnejubi, ass es gracht. —
 Die Zumft het glaub en Erbschaft gmacht.*

*E halb Joorhundert gits s Spiil scho gly.
 Au das muess richtig gfeschtet sy!
 Me blant e Rais, die wird der Hit!,
 im Fall ass s Spiil bis denn no git.*

Ich wünsche Ihnen nun viel Spass beim Lesen der Gartnere-Gable, freue mich auf das Wiedersehen mit Ihnen an unseren Zunftanlässen und ich wünsche Ihnen jetzt schon einen sonnigen Sommer.

*Pietro Buonfrate
 dr Maischter*

Jakob's Basler-Leckerly

Am 11. November 2024 durften die Zunftangehörigen und Gäste Einer Ehrenwerten Zunft zu Gärtnern in eine 300jährige Erfolgsgeschichte der ältesten Biscuit Manufaktur eintauchen und sich mit süßem Naschwerk verwöhnen lassen.

(is) Der grosse Saal im Restaurant Rössli in Allschwil war vollbesetzt! Die Zunftschwestern und Zunftbrüder der Gärtnernzunft scheinen alle einen süßen Magen zu haben. Jedenfalls war an jedem Platz zur Freude aller ein kleines Päckli mit diversen Leckerly zu finden, liebevoll verschlossen mit einem gärtnernzunftgelben Bändeli.



Heinz Gutjahr stellte uns Andreas Kuster vor. Er ist nicht nur Spielchef der Hausgenossen und Pfeiffer bei der «Alti Richtig», sondern auch zusammen mit seiner Frau Charlotte Besitzer der «Jakob's Basler-Leckerly». Wer kennt sie nicht, diese süßen, mundgerechten Köstlichkeiten, welche seit Jahrhunderten in Basel produziert und verkauft werden? Andreas Kuster führte uns in der Folge launig und informativ durch rund 300 Jahre Firmengeschichte.

Im 17. Jahrhundert wurden die Biscuits noch von privaten Haus-

haltungen fabriziert, wohl im Rahmen der familiären Verpflegung. Die Haushaltungen richteten sich nach den damaligen Produkten, die erhältlich und vor allem erschwinglich waren. Zucker, ja Zucker war damals sehr teuer. Mit der Zeit entstand ein Handel von Leckerly: Die Basler Familien verkauften die Leckerly an die feine Oberschicht und Zünfte und hatten Erfolg, was wiederum vor allem die Zuckerbäckerzunft auf den Plan brachte. Zünfte sollten den Handel regulieren und den Privatverkauf verbieten. Ab 1720 jedoch bewilligte der Kleine Rat den freien Verkauf. Wie gut, denn danach entstanden die ersten Leckerly-Manufakturen.

1753 wurde die heutige, noch bestehende «Lebküchlein»-Manufaktur gegründet. An der Schneidergasse im «Steiger'sches Kaffeehaus» verkaufte man nicht nur süsse Köstlichkeiten. Andreas Kuster führte aus, es sei nicht ein übliches Kaffeehaus gewesen, wie wir es heute kennen, sondern eher ein Gemischtwarenladen, sozusagen ein Handel mit Kolonialwaren.

Ab 1826 existierten fünf Leckerly-Fabrikationen. Bis 1921 stieg die Anzahl der Geschäfte sogar auf 15 an. Aber heute ist die Jakob's

Basler Leckerly-Manufaktur noch die einzige historische Produktion.

Wussten Sie, liebe Leserin, lieber Leser, dass es den Baedeker-Reiseführer schon seit 1832 gibt? Die Reiselust der Bevölkerung war ein wunderbarer Werbeträger, was sich darin zeigte, dass der Schweizer Baedeker-Reiseführer die Steiger'schen Basler Leckerly in ihrer 1844 erschienen Ausgabe nannte und sie als Mitbringsel in die ganze Welt empfahlen.

1895 kaufte der Unternehmer Wilhelm Jakob die Steiger'sche Leckerly-Manufaktur. Nach dessen Tod übernahm sein Sohn Karl Jakob das Unternehmen und führte es zum Erfolg. Karl Jakob war Zunftmeister der E. Zunft zu Brotbecken und eine stadtbekannte Persönlichkeit. Er verstarb 1941. Leider blieben sowohl er als auch seine drei Schwestern ledig und kinderlos. Andreas Kuster erzählte, dass die Mutter der vier Geschwister den Mädchen auf dem Sterbebett das Versprechen abgenommen hatte, erst zu heiraten, wenn der Sohn und Bruder unter die Haube gekommen sein sollte. Karl Jakob jedoch interessierte sich nicht für Ehe und Nachkommenschaft, sodass familienintern keine Nachfolge das Licht der Basler Welt erblickte.

Nach dem Tod von Karl Jakob übernahm Heinrich Spillmann, der Bruder von Freddy Spillmann, das Unternehmen und baute es weiter aus. Wobei eigentlich die tragende

Rolle von Cecile Spillmann-Bell nicht verschwiegen werden darf, denn Heinrich Spillmann, der begeisterte Privatpilot, tat sich eher mit spektakulären Flügen hervor, wie z.B. seinem Flug unter der Mittleren Brücke hindurch.



Nach der Aera Spillmann waren lange Jahre Hans Strobel und seine Partnerin Inge Kiefer für die Leckerly-Manufaktur, die Produktion, den Vertrieb und den Verkauf zuständig. Aus der St. Johannis-Vorstadt war das Zuckerbäckergewerbe nicht mehr wegzudenken. Als Andreas und Charlotte Kuster im Jahr 2017 die Firma übernahmen, stellten sie fest, dass seit rund 70 Jahren nur noch wenig investiert worden war. Im Übernahmejahr arbeiteten fünf Angestellte bei der Manufaktur und im Verkauf, welche Ende Monat gegen Quittung ihren Lohn bar ausbezahlt bekamen. Die jüngste Maschine war 50 Jahre alt. Zwar existierte bereits eine Website, jedoch bestand sie zur Hauptsache aus einem PDF, welches man – wollte man Bestellungen ordern – runterladen, ausdrucken, von Hand ausfüllen und faxen musste! Der

Laden in der St. Johannis-Vorstadt war uralt und hatte ein Facelifting mehr als nötig.

Andreas und Charlotte Kuster packten an, trotz Corona. Kreativität und Innovationsgedanken trugen die beiden durch schwierige Zeiten. Sie betrieben eine Take-away-Türe in Zeiten der Distanz. Sie nutzten die günstigen Werbemöglichkeiten während des Lockdowns. Ja sie reagierte auch auf ein Inserat, welches am 15. April 2020 ein Ladenlokal am Spalenberg 26 ausschrieb und eröffneten dort im selben Jahr einen Stadtladen. Neuer Auftritt, renovierter Laden, kreative Weiterentwicklung, lässiges Verpackungsmaterial trugen zu einer signifikanten Umsatzsteigerung in den ersten Jahren bei. Heute beschäftigen sie 25 Mitarbeitende, davon drei Bäcker. Und natürlich sind die Abpackerinnen und Abpacker ganz wichtiger Bestandteil der Produktion.



Die Leckerly bestehen aus erlesenen Zutaten, wie Honig, Mandeln,

Mehl und Kirsch. Letzterer kommt aus dem Kanton Basel-Landschaft, Mehl und Zucker sind aus Schweizer Produktion, jedoch der Honig, welcher in sehr grossen Mengen gekauft werden muss, kommt aus Mexiko. In Mexiko wird immer einmal pro Jahr geerntet und dieser Honig hat immer die gleiche Zusammensetzung, was immens wichtig ist für den gleichbleibenden guten Geschmack der Leckerly. Apropos Mexiko: Bei der anschliessenden Fragerunde erkundigte sich jemand nach dem Export. Andreas Kuster – spontan und humorvoll – erläuterte, sie würden ins Kleinbasel exportieren.

Von feinen Zutaten zu reden ist das Eine. Aber das Andere war natürlich die Aufforderung von Andreas Kuster, endlich das durchsichtige Päckli zu öffnen und das Geschmackserlebnis wirken zu lassen. Dieses Leckerly-Tasting führte uns vom ersten Versuecherli aus der Produktion analog dem 18. Jahrhundert zur nächsten geschmacklichen Veränderung (19. Jahrhundert), über die Weiterentwicklung im 20. und 21. Jahrhundert. Uns Zunftschwestern und Zunftbrüder bleibt, als echter Fanclub der Jakob's Basler Leckerly fleissig Werbung zu machen und das süsse Gebäck überallhin als Mitbringsel zu überreichen.

Neijoorsgallere

Wie allewyl, startet die Zunft mit der traditionellen Neijoorsgallere ins neue Jahr. Meister, Vorgesetzte und ausgewählte Gäste nehmen dazu im Zunftsaal des Restaurants Löwenzorn Platz.

(pb) Früh aufstehen heisst es für die Vorgesetzten der Gartnernzunft, denn der Samstag beginnt mit einer Vorstandssitzung im Restaurant Löwenzorn. Dazu treffen sich Meister und Vorgesetzte bei Kaffee und Gipfeli in der Zunftstube der Ehrenzunft zu Schiffleuten. Diese geht speditiv über die Bühne, sodass man pünktlich und gemäss Ablaufplan zum Apéro schreiten kann.



Wie seit ein paar Jahren üblich, wird die Gallere als Vorspeise gereicht. Über die von der Küchencrew des Löwenzorns kredenzte Gallere war man unisono voll des Lobes. Die verschiedenen Gallere-Varianten waren so vorzüglich, dass man gleich den Saal und das Menü für das nächste Jahr reservierte. Gross aufgetischt hat der Zunftvorstand auch bei den geladenen Gästen. So waren es in diesem Jahr gleich vier Personen, denen man auf diese Weise ein grosses Dankeschön für ihren Einsatz für die Zunft

bescheren wollte. Der Meister Pietro Buonfrate erklärt es in seiner Rede so, dass zur Neijoorsgallere vor allem Menschen eingeladen werden, die für unsere Zunft eine ganz besondere Bedeutung haben, Menschen, die uns wichtig sind!



Als erstes begrüsst der Meister **Noëmi Wüthrich**, die als Layouterin für das Erscheinungsbild unseres Jahrbuches verantwortlich ist. Ihr gelingt es immer wieder, so Buonfrate, das Jahrbuch in eine wunderbare Verpackung einzukleiden und mit vielen Details zu bespicken. Ein weiteres grosses Dankeschön geht an die beiden Lektorinnen des Jahrbuches: **Priska Thomann Zingg** und **Brigitte Holzhaue**. Dank ihrer



Arbeit werden die Texte des Jahrbuches in jeder denkbaren Hinsicht optimiert. Sie sind daher auch unsere aufmerksamsten und kritischsten Leserinnen.

Als besonderer Gast wird **Kujtim Zenunaj** in unserer Runde



begrüssst und er wird vom Meister sogleich als der gute Geist des Gasthofs Goldener Sternen betitelt. Und das nicht zu Unrecht. Kujtim ist für unsere Zunft ein unverzichtbarer Ansprechpartner bei der Organisation unserer Zunftanlässe. Oder wie ergänzt es dann Pietro Buonfrate in seiner Rede?

Wemmer mol zmitts in dr Nacht immer no am letschte Bier hogge und eifach noonig hei wänn, denn isch dr Kujtim allewyl au no do und schliesst d Düüre erscht denne ab, wenn dr Letscht vo uns ins Taxi droolet isch.

In seiner Rede geht Meister Buonfrate auf die aktuelle Situation in der Welt ein. Sie sei aus den Fugen, meint er und erklärt, dass dies schon der wortgewaltige Shakespeare um das Jahr 1600 meinte («Die Welt ist aus den Fugen» - Hamlet, 1. Aufzug, 5. Szene). Das mag ja stimmen, oft ist das Gefühl zur aktuellen Lage meistens etwas zu negativ. Also brauchen wir positive Gefühle, um unser Leben zu meistern. Um positive Gefühle und ein angenehmes Zusammensein zu erleben, braucht es eine funktionierende Gemeinschaft. Dafür gibt es eben auch unser Neijoorsgallere, resümiert Buonfrate.



Mit einem solchen guten Gefühl erhebt der Zunftmeister sein Glas und dankt den anwesenden Gästen, wie auch dem gesamten Zunftvorstand, herzlichst für deren Engagement zum Wohle der Ehrezunft zu Gartnern.



Zunftstamm 1

Versteckt hinter Allschwiler Riegelbauten eröffnet sich für den geneigten Auto- und Oldtimer-Liebhaber ein wahrer Schatz der Autobaukunst – besonders Isabella lässt die Herzen der Herren aber auch der Damen höher schlagen!



(crb) Der pensionierte Augenarzt Josef Bucheli frönt seiner Sammler-Passion schon seit über 20 Jahren. So ist kontinuierlich jährlich ein Auto zu seiner Sammlung hinzugekommen. Bis vor ca. 3 Jahren standen seine Autos der Marke Borgward verstreut in diversen Unterständen bis er in Allschwil eine alte vor dem Zusammenbruch stehende Scheune kaufen und umbauen konnte und so sein langgehegter Wunsch eines Museums in Erfüllung ging.



Bucheli ist Experte, wenn es darum geht, an Objekte zu kommen. Nicht nur im Internet stösst er auf die eine oder andere Trouvaille. Auf einem Sonntagsausflug entdeckte er ein besonderes Fundstück, welches wohl schon länger «unerkannt» vor einer Garage in einem jurassischen Dorf vor sich hin rostete. Gerade richtig für Bucheli: Der Kauf war zwar vergleichsweise günstig – die Restaurierung ging dann aber empfindlich ins Geld.



Mit viel Witz und Verve führt uns Josef Bucheli durch sein Museum. Man spürt seine Leidenschaftlichkeit und seinen Elan, sodass die gepflegten und glänzenden Karosserien noch mehr aus sich heraus leuchten.

Auf zwei Stockwerken reiht sich ein Auto neben das andere – Coupe 1957 von Hand gebaut und mehrheitlich von Hand produziert, Hansa



2.4., J.C.Cab 59 Original, J. Limo 58 und viele weitere...UND...dann natürlich: «Die Isabella»! Baujahr 1954, 60PS/135km. Borgwards grösster Erfolg. Wie Isabella zu ihrem Namen kam? Ganz einfach – auf die Frage, was man auf das Vorserienmodell schreiben solle, erwiderte Borgward: «Das ist mir egal; schreibt meinetwegen Isabella drauf.» Ob es sich dabei um eine ihm bekannte Dame gehandelt hat, kann nicht mehr in Erfahrung gebracht werden. Wohlgemerkt — damals noch alle Fahrzeuge ohne Servolenkung; man stelle sich dies heute mal vor. Einparken ohne Servolenkung, ohne piepsende Parkhilfe und Rückfahrmonitor, beileibe eine Meisterleistung.



Die Limousinen genügten den damaligen höchsten Ansprüchen, so sind z.B. Lenkräder aus Elfenbein gefertigt und leuchtende Metalllackierungen rühren von Fischschuppen her. Heute zu Recht undenkbar.

Selbstverständlich müssen die Autos auch «bewegt» werden, um Standschäden auszuschliessen. Der eigens eingebaute Warenlift hilft Bucheli die Autos vom zweiten Stockwerk ins Parterre zu manövrieren, um das eine oder andere Spritzfährtchen zu geniessen.

Carl F. W. Borgward war studierter Maschinenbauingenieur und begann seine Karriere vor dem zweiten Weltkrieg mit Kotflügeln, um dann später Lieferdreiräder zu produzieren. Mit dem Goliath Rapid und Goliath Standard hatte er dann bis 1933 seine ersten Erfolge.

Josef Bucheli lässt aber auch Carl F. W. Borgwards NSDAP-Vergangenheit als Wehrwirtschaftsführer nicht unerwähnt. Nach Kriegsende verbrachte Borgward 9 Monate im amerikanischen Kriegsinternierungslager Ludwigsburg. Bis Ende 1948, als er dann als Mitläufer eingestuft wurde, durfte Borgward nur einfache Arbeiten annehmen. Ab 1949 kehrte er nach



Bremen zurück und gründete neue Firmen.

1955 verlieh die BRD Borgward das grosse Bundesverdienstkreuz, welchem dann 1960 zu seinem 70. Geburtstag das grosse Bundesverdienstkreuz mit Stern folgte. Borgward stirbt 1963 zwei Jahre nach dem Konkurs seines Firmenimperiums. Noch 1961 versuchte der Bremer Senat den drohenden Konkurs zu verhindern. Ein Wirtschaftsprüfer wurde beauftragt, welcher Sanier-

ungsmassnahmen in die Wege leiten sollte – zufälligerweise war dieser Wirtschaftsprüfer Aufsichtsratsvorsitzender beim Konkurrenten BMW.

Meister Pietro Buonfrate bedankt sich bei den Anwesenden, welche sich heute einen Platz für diesen exklusiven Anlass ergattern konnten und bei einem Gläschen Weisswein und «Spägg-Gugelhopf» findet der erste Zunftstamm 2025 seinen Abschluss.



Das Gertrudis-Mäali

Ein Dankeschön in würdigem Rahmen an alle Partnerinnen und Partner der Vorgesetzten und Altvorgesetzten. Zum Gertrudis-Mäali der E. Zunft zu Gartnern traf man sich in diesem Jahr in Allschwil.

(fb) Am Abend des 17. März 2025 fand das traditionelle Gertrudis-Mäali der E. Zunft zu Gartnern statt, zu dem sich 27 Vorgesetzte und Altvorgesetzte mit ihren Partnerinnen und Partnern einfanden. Dieses Jahr traf man sich zu diesem besonderen Anlass um 18.00 Uhr im Restaurant Rössli in Allschwil.

Der Abend startete mit einem gemütlichen Apéro, bei dem die ersten angeregten Gespräche in entspannter Atmosphäre geführt wurden. Anschliessend begaben sich die Gäste zu Tisch, um das festliche Abendessen zu geniessen. Die kulinarische Reise begann mit einer wärmenden Flädliuppe, gefolgt von einem exzellent zubereiteten Tafelspitz als Hauptgang. Zum krönenden Abschluss wurde ein feines Rhabarberküchlein mit Erdbeer-

sorbet serviert, das bei allen Anwesenden grossen Anklang fand. So sei unserem Irtenmeister Ursula Kuhn an dieser Stelle herzlichst für



die Organisation dieses köstlichen Abendessens gedankt!

Zwischen Hauptgang und Dessert sorgte unser Meister, Pietro Buonfrate, für ein besonderes Highlight des Abends. In seiner unterhaltsamen Rede erklärte er einerseits die historische Bedeutung der heiligen Gertrud, nach der dieses Mäali benannt ist, sorgte andererseits aber auch mit humorvollen Anekdoten für zahlreiche Lacher und eine gelöste Stimmung. Im Zusammenhang mit den Weisheiten der heiligen Gertrudis wurde in Gedanken umgehend das



Wetter des Tages reflektiert und mit Entspannung festgestellt, dass es recht gut war; denn für Gärtner, wie auch Hobby-Gärtner ist dies von äusserster Bedeutung: «Ist St. Gertraud sonnig, so wird dem Gärtner wonnig.», oder noch wichtiger: «Wer an Gertraud nicht in den Garten geht, im Sommer vor leeren Beeten steht.». Hier könnte die Entspannung bei der Mehrheit der Anwesenden allerdings relativ schnell wieder nachgelassen haben, denn es ist nicht klar, wer es an diesem Montag alles in den Garten geschafft hatte.

Der gesamte Abend war von Herzlichkeit, guter Laune und intensiven Gesprächen geprägt. Die Gäste genossen die Gelegenheit, in

geselliger Runde beisammen zu sein und gemeinsame Erinnerungen auszutauschen, über Aktuelles zu plaudern oder auch über die kurz vor dem Mäali zu Ende gegangene Fasnacht zu philosophieren. Gegen 22.00 Uhr neigte sich das Gertrudis-Mäali dem Ende zu, und die zufriedenen Teilnehmenden machten sich gut gelaunt auf den Heimweg.

Das Gertrudis-Mäali 2025 war ein rundum gelungener Abend, der einmal mehr die Wertschätzung der Zunft für die Unterstützung der Partnerinnen und Partner zum Ausdruck brachte. Wir freuen uns bereits auf das nächste Jahr und auf viele weitere unvergessliche gemeinsame Stunden in bester Gesellschaft.



Zunftversammlung 2025

An der diesjährigen Zunftversammlung wurden drei Vorgesetzte wiedergewählt, eine Vorgesetzte verabschiedet und ein Zunftbruder in den Vorstand aufgenommen. Dazu wurde unser Zunftmeister für weitere drei Jahre in seinem Amt bestätigt.

(pb) Ziemlich rockig und laut war der Einstieg zur diesjährigen Zunftversammlung, als Zunftmeister Pietro Buonfrate den von Zunftbruder Francis de Andrade neu komponierten Zunftsong via Lautsprecher durch den Sternensaal klingen liess. Wie cool war das denn? Und dementsprechend war dann auch der Applaus für den gelungenen und unerwarteten Auftakt.

Die schwarze Gabel,
der gelbe Schild



Dann aber ging es ernst und gemäss Traktandenliste weiter. Unter Trommelklängen gedachte man den verstorbenen Zunftbrüdern, bevor der Meister dann seinen Rückblick über die vergangenen drei

Jahre präsentierte. Schliesslich hatten dann unsere Zunftpflegerin Conny Boliger und Zunft-

bruder Markus König die Gelegenheit, die Institution Zunftbrüder in Not näher vorzustellen. Überzeugend und klar dann die Informationen des Seckelmeisters zum Stand der Zunftfinanzen.



Es folgt der wohl wichtigste Traktandenpunkt des Abends: Wir sind bei den Wahlen angelangt. Nun ist es aber noch am Meister, der abtretenden Frau Irtenmeister für ihre neun Jahre dauerndes Engagement im Zunftvorstand zu danken. Der Einsatz von Ursula Kuhn wird von der Gesellschaft mit grossem Applaus verdankt. Hier nun noch die Zusammenfassung der Wahlen: Wiedergewählt für die Periode 2025 – 2031 sind, Thierry Bosshart, Statthalter / Heinz Gutjahr, Stubenmeister / Florian Keller, Zeugherr / Florian Schär, Schreiber I. Neu in den Vorstand aufgenommen und





einstimmig gewählt als neuer Irtenmeister wurde: **Olli Dill**

Schliesslich durfte sich auch der amtierende Meister erneut zur

Wahl stellen. Mit ebenso grossem Applaus wurde Pietro Buonfrate bis ins Jahr 2028 als Zunftmeister wiedergewählt. Und der neue alte Zunftmeister gibt sogleich einen Einblick in die nächsten grösseren Projekte und die bevorstehenden Anlässe bekannt, bevor sich dann alle zufrieden einem kleinen Snack und einem guten Tropfen zuwenden konnten. Die nächste Zunftversammlung findet bekanntlich in drei Jahren statt.



Für Sie aufgestöbert

Ein besonders schönes Gartnernwappen

Kurz vor seinem Ableben unterzog sich der Basler Staatsschreiber Dr. iur. Adam Henricpetri (1543-1586), Spross aus der berühmten Druckerfamilie, einer grossen Aufgabe. Er führte nämlich sämtliche Erlasse und Verordnungen, die der Basler Rat je zu den Zünften und Gesellschaften erlassen hatte, in einem voluminösen Band zusammen. Er wollte damit sich und seinen Nachfolgern das Auffinden solcher Texte erleichtern. Das Buch wurde bis 1665 von Henricpetris Nachfolgern weitergeführt und ruht heute im Staatsarchiv Basel. Wie gross das Buch ist, zeigt auf der Abbildung der Vergleich zum 13 cm langen Schreibstift.



Henricpetri hat jedes neue Kapitel mit dem Wappen der jeweiligen Korporation geschmückt.



Zwei dieser Zeichnungen möchten wir unseren Leserinnen und Lesern nicht vorenthalten. Zum einen ist da der Baselstab, umgeben vom Kranz aller Korporationswappen in der noch heute gültigen Reihenfolge (von links nach rechts und von oben nach unten zu lesen; Halbzünfte sind in einem Wappen vereint). Dieses Bild steht am Anfang jener Erlasse, welche alle Korporationen gemeinsam betrafen. Ganz zuoberst erblicken wir das Wappen der – heute verschwundenen – «Hohen Stube». Diese war die Vereinigung des Adels und der so genannten «Achtbürger». Darunter verstehen wir reiche, nicht-adlige Bürger, die mit acht Sitzen im Rat vertreten waren (daher der Name).

Das zweite Bild, das den Abschnitt zu den Verordnungen einleitet, die unsere Zunft betrafen, zeigt ein besonders prächtiges Gartnernwappen. Dieses ist in der ursprünglichen Farbgebung weiss-schwarz gehalten. Das Wappenschild ist vielfach geschwungen, wie es der Mode jener Zeit entsprach. Es ist dem Stil des Manierismus verpflichtet, der eine Übergangsform von der Renaissance zum Barock darstellt, und durch eine unruhige, teils übertriebene Formgestaltung geprägt ist. Dies zeigt auch ein Vergleich mit unserm Zunftabzeichen (Nachbildung des



Türsteins von 1618), das wesentlich harmonischere barocke Formen aufweist. Trotzdem ist das Wappen von 1586 eine Augenweide.

Der Band ist im Staatsarchiv unter folgender Signatur zu finden: StaBS Ratsbücher F 1, Zunftbuch 1362-1665



Seit 150 Jahren engagieren sich Menschen, die im Gundeli wohnen, ehrenamtlich für den Quartierverein und damit für ihren Stadtteil, fürs Gundeli. Das muss gefeiert werden, und zwar zusammen mit den vielen anderen Organisationen, welche zum grössten Teil ehrenhalber in allen Sparten tätig sind: sei es für Seniorinnen und Senioren, für Jugendliche oder für Kinder. Ganz selbstverständlich, dass Zunftschwester und «Miss Gundeli» **Beatrice Isler** schon ganz schön Werbung für diesen besuchenswerten Anlass am Samstag, den 24. Mai 2025 macht.



Unsere Jubilare im 2025

Runde Geburtstage

Javier Lazaro	01.01.(60)	Martin Frey	02.07.(60)
Gerhard von Ah	02.01.(70)	Kurt Sager-Huber	06.08.(80)
Stefan Sauter-Kneubühl	11.01.(70)	René Perret	14.09.(80)
Markus Noll	03.02.(80)	Reto Hufschmid	22.09.(60)
Peter Walter Lindinger	09.02.(50)	Thierry Bosshart-Strub	23.09.(70)
Jean-P. Kleiber-Urech	18.03.(80)	Chr. Zingg-Thomann	20.10.(70)
Pietro Buonfrate	01.04.(60)	Richard Guggenheim	20.12.(90)
René Blatter	04.06.(70)	Jürg Dreher-Balmer	21.12.(80)
Heinz Gottlieb	23.06.(70)		

Runde Zunftangehörigkeiten

Kaspar Bucher-Studer	(25)	Franz Otth-Zwahlen	(25)
----------------------	------	--------------------	------



Impressum

Autoren: Fabienne Beyerle (*fb*), Cornelia Bolliger (*crb*), Pietro Buonfrate (*pb*),
Beatrice Isler (*is*), Christian Zingg (*cz*),

Fotos: Thierry Bosshart, Pietro Buonfrate, Christian Zingg

Druck: bsb Medien, Güterstrasse 88, 4053 Basel

Auflage: 270 Exemplare

Verteiler: Zunftschwestern und Zunftbrüder E.E. Zunft zu Gartnern sowie interessierte Kreise

Redaktion: Pietro Buonfrate, Meister E.E. Zunft zu Gartnern
redaktion@gartnernzunft.ch

Layout & Produktion:

Thierry Bosshart, Statthalter E.E. Zunft zu Gartnern
redaktion@gartnernzunft.ch

Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe: **31. August 2025**

Unsere Homepage wird laufend aktualisiert - www.gartnernzunft.ch

Spendenkonto: E.E. Zunft zu Gartnern Basel, IBAN CH24 0900 0000 4002 1599 1

Bitte bei allen Einzahlungen den Grund angeben (z.B. Jahrbuch); ansonsten wird der Zahlungsbetrag als allgemeine Spende betrachtet.



VIVA Gartenbau AG
Severin Brenneisen
Heinz Gutjahr
Bündtenmattstrasse 59
4102 Binningen
Telefon: 061 302 99 02
www.viva-gartenbau.ch

