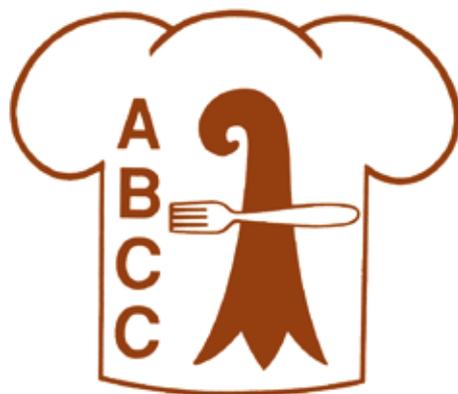


50 Jahre ABCC

Amicale Bâloise des
chefs de cuisine
fondée en 1964



Inhalt:

- Grusswort von Anton Mosimann
- Grusswort von Peter Walliser Präsident SKV
- 50 Jahre ABCC Arthur Eikel, Präsident
- Der Verein und seine Geschichte
- Die Präsidenten
- Vom Gründungsjahr 1964 bis 2014
- Dank





Grusswort von Anton Mosimann

50 Jahre Amicale Bâloise des chefs de cuisine, herzliche Gratulation. Ein Jubiläum das Beständigkeit, Freundschaft und kollegiales Zusammenspiel verlangt. Attribute die auch in der Küche von grosser Bedeutung und für erfolgreiches Bestehen in der Gastronomie unerlässlich sind. Einen Verein zu gründen und erfolgreich über Jahre zu führen ist sicher keine Kleinigkeit. Euch liebe Kollegen der ABCC, ist es gelungen die freundschaftlichen Bande über 50 Jahre zu festigen, auszubauen und über die Grenzen bekannt und beliebt zu machen.

In derselben Zeitepoche wie euer Verein entstanden ist, habe auch ich meine berufliche Laufbahn begonnen. Spannende Erlebnisse mit viel Abwechslung, die sonst nur wenige Berufe bieten, führten mich weltweit in 75 verschiedene Städte. Unter anderem nach Washington, wo ich ein Gala Dinner ausrichten durfte, an dem gleichzeitig 3 amerikanische Präsidenten teilnahmen. Mit einem „shake hands“ habe ich ihre Anerkennung entgegennehmen können.

Dank der erreichten Goldmedaille am Kochwettbewerb „Toque d’or“ anno 1973 wurde mir die Stelle als Küchenchef im Dorchester Hotel in London angeboten. Nicht weniger als 50 Auszeichnungen und Medaillen schmücken meine Sammlung erreichter Kochwettbewerbe und gastronomischer Aktivitäten.

Seit 1975, meiner Zeit in England, hatte ich das Privileg, 4 Generationen der Britischen Königsfamilie kulinarisch zu verwöhnen. „Her Majesty, the Queen Mother, Her Majesty, The Queen, His Royal Highness, The Prince of Wales, His Royal Highness, The Duke of Cambridge“.

Im weiteren hatte ich das Vergnügen, für 5 Prime Ministers, in „office at 10 Downing Street“, zu kochen. Zu meinen persönlichen Highlights, welche meine berufliche Karriere abrunden, zählt die Auszeichnung OBE

„Order of the British Empire“, welche ich von „Her Majesty the Queen“ persönlich entgegennehmen durfte.

Ebenso das Hochzeitsdinner, für „The Duke and Duchess of Cambridge“ und das Dinner anlässlich des 65. Geburtstages von „His Royal Highness, The Prince of Wales“.

Noch viele weitere Highlights wären zu erwähnen, diese aufzuzählen würde den Rahmen sprengen. Ich möchte damit eigentlich nur in Erinnerung rufen, dass die Berufswahl Koch, Türen und Tore öffnet. Nicht zu vergessen sei jedoch, dass dies alles nur mit enorm viel persönlichem Einsatz zu bewerkstelligen ist.

Auch ein Verein, wie der eure, benötigt viel Engagement und Bereitschaft, mit den Mitgliedern Themen und Aktivitäten zu bearbeiten, um dem Verein die nötige Attraktivität zu gewährleisten. Dass unser Beruf erwähnte Attraktivität mit sich bringt, haben mir die äusserst positiven Erlebnisse anlässlich der IGEHO 2013 in Basel einmal mehr bewiesen.

Küche in Vollendung, ob im Bereich der kalten Ausstellung, wie in den exzellenten Zubereitungen der warmen Gerichte, lassen unseren Berufsstand von Liebhabern der Kulinarik hochleben. Tragen wir Sorge dazu und pflegen wir ihn, unsere Gäste werden uns dafür danken.

Ich wünsche der Amicale Bâloise des chefs de cuisine weiterhin alles erdenklich Gute und viel Erfolg für die Zukunft.

Anton Mosimann

Grusswort von Peter Walliser

Präsident Schweizerischer Kochverband



Liebe Kolleginnen und Kollegen der Amicale Bâloise des chefs de cuisine.

50 Jahre Geschichte zeigt, dass viel Engagement, Herzblut und Freundschaft unter Berufskollegen dahinter steht. Zu diesem Jubiläum gratuliere ich ganz herzlich.

Wir vom Schweizer Kochverband, dem grössten Berufsverband der Hotel & Gastro Union, sind sehr stolz auf euch zählen zu können. Basel hat für uns auch eine spezielle Bedeutung, finden doch hier regelmässig, im Rahmen der IGEHO, wichtige Kochkunstausstellungen wie der Salon Culinare Mondial statt. Hier, wo wichtiges Fachwissen ausgetauscht wird, Kollegialität gelebt und gepflegt wird und, nicht zuletzt auch neue Trends in der Kulinarik gesetzt werden, fühlen wir uns immer wohl und sind gerne zu Gast.

Bei solchen Gelegenheiten können wir Köche der Öffentlichkeit beweisen, zu welchen Topleistungen unsere Branche fähig ist. Eine Gruppierung wie die Amicale Bâloise des chefs de cuisine ABCC, ist für unseren Berufsstand von grosser Wichtigkeit und garantiert, dass auch unsere Nachkommen von den Erfahrungen profitieren können.

Amicale ist das erste Wort im Vereinsnamen, hat sicher Priorität und ist von grosser Wichtigkeit. Doch ich bin überzeugt, dass auch sehr viel für die Ausbildung unseres Nachwuchses, sowie für den hohen Stellenwert und das Ansehens unseres Kochberufes unternommen wird. Dafür bedanke ich mich ganz herzlich bei allen.

Diesen gemeinsamen Erfahrungsschatz und die Fachkompetenz möchten sicher gerne alle miteinander teilen. Auch wir vom Kochverband sind auf konstruktive Mitarbeit von Kolleginnen und Kollegen angewiesen und wollen stets gezielt vorausschauen und allen Neu-

erungen und Anpassungen gegenüber offen bleiben. Vorwärts schauen ist und bleibt für uns alle sehr wichtig.

Als stolze Gastronomie Mitarbeiter wollen wir auch in Zukunft unseren Beitrag an die gute Qualität unserer Dienstleistungen und an eine permanente Aus- und Weiterbildung leisten können. Lebenslanges Lernen sind nicht nur Modeworte, sondern ein „must“ für Berufsleute welche mitreden, mitgestalten und auch mitentscheiden möchten.

Solche engagierte Berufskollegen, wie wir sie in den Amicales finden, liegen uns sehr am Herzen. Wirklich stark sind wir aber nur, wenn alle Köche dieselben angestrebten Ziele verfolgen und den Stellenwert unseres Berufes stets mit Überzeugung fördern. Nur so können wir auch die Zufriedenheit unserer Gäste gewährleisten.

Im Namen des Schweizer Kochverbandes, wünsche ich der Amicale Bâloise des chefs de cuisine auch für die Zukunft viel Erfolg und, wie gesagt, nur zusammen sind wir wirklich stark.

Peter Walliser



50 Jahre ABCC Amicale Bâloise des chefs de cuisine

Arthur Eikel Präsident

Vor 50 Jahren, 1964, wurde die Amicale Bâloise des chefs de cuisine gegründet. Nie habe ich davon geträumt, jemals Präsident dieses exklusiven Vereines von Küchenchefs der Region Basel zu werden.

Meine Gedanken in dieser Jubiläumsschronik mit einem der bekanntesten Schweizer Küchenchefs, Anton Mosimann und dem Präsidenten des Kochverbandes Peter Walliser darzulegen, macht mich sehr stolz. Nach meiner Bewerbung im Jahre 2005 konnte ich im Probejahr viele qualifizierte Berufsleute aus allen Gastronomischen Fachgebieten kenne lernen. Neben dem beruflichen Austausch, entstanden viele wertvolle Freundschaften, auf privater wie beruflicher Ebene.

2009 wurde ich in das Komitee berufen. Zusammen mit den Präsidenten Christian Adam und Thomas Nussbaumer wurden viele Ideen und Vorschläge realisiert.

2012, nach der Demission des Präsidenten Thomas Nussbaumer, wurde ich von verschiedenen Seiten angesprochen, das Amt zu übernehmen. Nach reiflicher Überlegung, kandidierte ich für das Amt.

2014, wählte mich die Versammlung zum Präsidenten der Amicale Bâloise des chefs de cuisine.

Dieses Amt erfüllt mich mit Freude und motiviert mich, es mit bestem Wissen und Gewissen auszuführen.

Was unsere Gründungsmitglieder begonnen haben, wurde in den vergangenen 50 Jahren erfolgreich umgesetzt. Bestrebt von dem Gedanken die Amicale Bâloise des chefs de cuisine auch weiterhin mit dem Komitee und seinen Mitgliedern, innovative in die Zukunft zu führen.

Ein weiteres, wichtiges Anliegen ist mir, die Unterstützung und Förderung von jungen Nachwuchskräften in unserem Beruf, denn nur mit gut ausgebildeten Fachkräften, wird auch die Amicale Bâloise des chefs de cuisine weiterhin bestehen.

Ein exklusiver Verein mit vielen Facetten, der lebt, der fordert und bei dem es Spass macht mit dabei zu sein.

Gerne bedanke ich mich bei allen Mitgliedern für das mir entgegengebrachte Vertrauen. Ebenso bei Thomas Nussbaumer, der mir bei der Übergabe des Amtes als Präsident in jedem Belangen hilfreich zur Seite stand.

„Gemeinsam können wir viel erreichen, denn ein Verein ist immer nur so gut wie seine Mitglieder, so wie ein Küchenchef nur so gut ist wie seine Brigade“.

Zum Schluss möchte ich die Gründergedanken der Amicale Bâloise des chefs de cuisine festhalten.

„Die edle KOCHKUNST hochzuhalten und zu fördern die schönen TAFELFREUDEN schätzen und bereichern der baslerischen GASTLICHKEIT nützlich zu dienen“.

Als neugewählter Präsident freue ich mich mit dem Komitee und allen Mitgliedern auf unser Jubiläums Jahr.

Arthur Eikel

Der Verein und seine Geschichte

Basel, im Frühling 1964

Jeweils am Mittwochnachmittag, trafen sich in der Kronenhalle (heute Burger King) am Bahnhof SBB einige Küchenchefs zum Jassen und geselligem Beisammensein. Küchenfachliches know how, Rezeptaustausch und so vieles mehr wurde diskutiert und wie so oft unter seinesgleichen, entstand die Idee zur Gründung einer Vereinigung. Diesen erfahrenen Küchenchefs ist es zu verdanken, dass wir heute die Ehre und das Vergnügen haben diese Broschüre verteilen zu dürfen.

50 Jahre Amicale Bâloise des chefs de cuisine, ein Grund zurück zu schauen, zu danken und zugleich unseren schönen Beruf in die Zukunft zu geleiten.

50 Jahre, ein gewaltiger Wandel der in den Küchen stattgefunden hat, Veränderungen im technischen wie im kulinarischen Bereich.

Vom Platten- zum Tellerservice, Systemgastronomie, Free flow, Fastfoodketten wurden zum Standard und

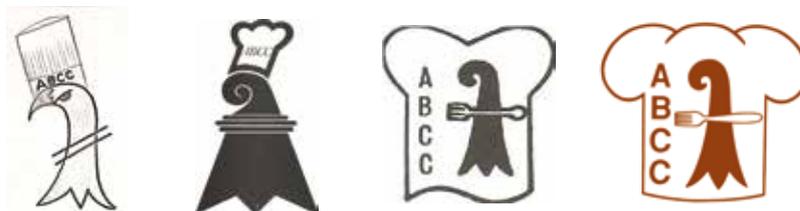
haben in der Zwischenzeit ihren Platz in der Angebotspalette erobert.

Doch blicken wir zurück, so stellen wir fest, dass in der klassischen Küche nach wie vor die Basis und schlussendlich, der Schlüssel zum Erfolg liegt.

Wie die Küche hat sich auch das Vereinsleben der ABCC geändert, aus dem bescheidenen Freundeskreis ist eine stolze Anzahl berufstätiger Küchenchefinnen und Küchenchefs geworden. Der kollegiale freundschaftliche Gedanke hat sich weiter gefestigt, respektvoller Umgang mit den Berufskolleginnen und -kollegen haben zu einem prosperierenden, lebendigen und aktiven Verein beigetragen.

Mit Genugtuung und Freude können wir nachfolgenden Originalauszug unseres Gründerpräsidenten Fritz Allenbach bestätigen und weiterhin in unserem täglichen Arbeitsumfeld berücksichtigen.

Amicale Bâloise des chefs de cuisine 2014



Diverse Logos aus der Vereinsgeschichte, von 1964 bis heute

Originalauszug aus der Gründeridee der ABCC aus dem Jahre 1965

470 33'3' auf diesem Breitengrad steht unsere ehrwürdige Stadt Basel.

In diesem Raum leben 225'000 Seelen, die grosso modo gastfreundlich gesinnt sind.

Von diesen 225'000 sind es 24 - zwei Dutzend Küchenchefs, die es sich zur Pflicht machen für eine baslerische Gastfreundschaft einzustehen. Zwar sind wir nicht alles Basler die im Bürgerrodel eingeschrieben sind oder gar ein akzentfreies „Baseldütsch reden“.

Unsere Sprache ist ein helvetisches Gemisch von Dialekten. „Dütsch-Waelsch, sogar die lingua del oltre Gottardo“ doch wir verstehen uns gegenseitig ausge-

zeichnet! Sind einer traditionellen Basler Gastlichkeit sehr zugetan.

Wir wissen, dass zu einem froh und sinnvoll - Leben eine gepflegte Kochkunst gehört.

Mitverbunden, mitverwurzelt natürlich, all die vielen schönen Tafelfreuden. Unser Signet trägt das Basler Wappentier, den Basilisk, von dem die Sage weiss, dass aus einem Hahnen-Ei von einer Kröte ausgebrütet solch komisches Ungeheuer entstanden ist.

Anfänglich sollen zwei Engel das Basler Wappen gehalten haben, schliesslich waren es zwei wilde Mannen selbst von zwei fauchenden Löwen ist die Rede.

Heute aber krönt der Toque blanche unser Signet, zum Stolz, zur Freude der Amicale Bâloise des chefs de cuisine.

**Basellischgus du giftiger Wurm, Du grosser Fasel
Darüber thront, ein würdig weisser Toque - der
Amicale von Basel.**

Charakterlich bewährt, heisst der Grundsatz unserer Amicale.

Sinn und Zweck unserer Vereinigung ist nicht, ein möglichst grosser Kreis von berufstätigen Köchinnen

und Köchen zu erfassen. Darum wird unsere Mitgliederzahl immer bescheiden bleiben.

Die Freundschaft zu pflegen, ein gegenseitiges Verständnis zu wahren und vor allem unseren schönen Kochberuf zu achten und ihm Ehre zu erweisen. Für Kitsch und Pfusch gibt es keinen Platz in unseren Reihen.

Das Ideal unserer Aufgabe wird es immer sein, für die edle Kochkunst Zeit zu finden.

„Der nicht sein gastlich Haus dem Freunde weist, verdient es nicht, auf dieser Welt zu leben“.



UNSERE ZIELE:

die edle KOCHKUNST hochzuhalten und zu fördern
die schönen TAFELFREUDEN schätzen und bereichern
der baslerischen GÄSTLICHKEIT nützlich zu dienen



Die Präsidenten

- 1964 — 1971 Fritz Allenbach Gründungspräsident (†31. März 1992)
- 1971 — 1973 Emil Wälti (†31. Dezember 2011)
- 1973 — 1976 Hans-Rudolf Loppacher
- 1976 — 1983 Victor Marx (†13. Mai 2013)
- 1983 — 1989 Franz Kühne (†19. Mai 2006)
- 1989 — 1997 Othmar Müller
- 1997 — 2002 Andreas Burch
- 2002 — 2005 Co Präsidium Christian Adam / Gerhard Ritler
- 2005 — 2009 Christian Adam
- 2009 — 2014 Thomas Nussbaumer
- 2014 — Arthur Eikel

Gründungsjahr 1964 im Restaurant Kronenhalle in Basel

Gründerpräsident

Fritz Allenbach 1964 – 1971 (+31.März 1992)

Komitee: Eduard Friedli, Werner Lüdin, Jean Richon

Gründungsmitglieder: 24

Allenbach Fritz	Restaurant Schützenhaus
Bleiker Kurt	Hotel Alfa Birsfelden
Döbeli Robert	Augenspital
Friedli Eduard	Bürgerspital
Gertsch Robert	Gewerbeschule
Heiniger Walter	Felix-Platter-Spital
Herzog Hans	Privat
Jayet Jean Louis	Restaurant Helm
Ledermann Otto	Gewerbeschule
Lee Hans	Privat
Leuenberger Paul	Hotelfachschule
Leuenberger Robert	Hotel des Trois Rois
Lepori Giovanni	Restaurant Heuwaage
Loppacher Hans	R. Rest. Fährimaa
Lüdin Werner	Hotel Euler
De Marchi Alois	Hotel Schweizerhof
Marx Victor	Rest. Zool. Garten
Müller Helmut	Waldhaus in der Hard
Richon Jean	Sport Toto Gesellschaft
Ullrich Peter	Restaurant Locanda
Wälti Emil	Bahnhofbuffet SBB
Wüthrich Ernst	Bethesdaspital
Ziltener Max	Frauenspital
Bächler Josef	Buffet CFF Fribourg



TÄTIGKEITSPROGRAMM IM VEREINJAHR 1965/66.	
<p>Januar 1965. Soirée de bon accueil im Hotel Alfa Birsfelden, Basle von der Höhe und der ZNA Frankfurt, vermittelt durch Otto Ledermann. Geladene Gäste: Hr. Rag. Rat Dr. Eda. Wyss Hr. K. Köhlig Polizeidepartement Präsidenten der Berufsvorbereitung Fach und Prüfungsexperten.</p> <p>Februar 65 Hauptversammlung Kronenhalle</p> <p>März 65 Kollege Viktor Marx, Basle von St. Vient</p> <p>April 65 Monatsversammlung Kronenhalle Tiefkühlprodukte Herr Weber konzentriert mit Kostproben.</p> <p>Mai 65 Monatsversammlung Kronenhalle Schweiz, Knochenschäftigung in Bernatt</p> <p>Juni 65 Berichtigung Verstehergut SANDOZ Anicole-Abend mit unseren Frauen in Oberwil</p> <p>Juli und August-Monatsversammlungen fallen aus.</p> <p>September 65 Monatsversammlung Kronenhalle Neu-Einführung von Kollege Wälti und Ullrich</p>	<p>Oktober 65. Besichtigung der Schmelzfabrik KNOX. Schloss Laufen. Rundung durch das Helioser- Rohgelande. Von Oberhelgenrieden Qualität der autobesetzten Weine, vermittelt durch Propaganda- chef der VÖLG AS Winterthur.</p> <p>November 65. Monatsversammlung Kronenhalle Teilnahme an der Plattenischen "Dehlieser der Welt" Veranstaltung der Basler-Gastgewerbes organi- siert durch die Fachkommission.</p> <p>Dezember 65 Am runden Tisch mit Herr Glaeser, Lehrlingsaus- bildung. Der Gastfreunde orientiert von der Sicht des Kant. Lehrlingsmeisters. Vinsche und Anregungen.</p> <p>Januar 1966 Erste Monatsversammlung des Jahres Kronenhalle Als Gäste Herr H. Schalthaus Metzgerei, Metz- gerei und Hinblick in die Rindgen. Das Kant. Verordnungen zu Sektor Tisch und Fleischhandel. Qualität und Preise. Vergleiche mit anderen Städ- ten. Durchschnittliche Auswertungen Festkreise Lage in der Fleischverwertung.</p> <p>14. Februar 1966 III. JAHRBUCHVERANLASSUNG.</p>





1971 – 1973

Emil Wälti (†31.Dezember 2011)

Angaben zum Komitee sind keine dokumentiert.

Im Jahr 1971 hat Emil Wälti das Amt des Präsidenten übernommen.

Leider sind aus der Amtszeit von Emil keine Dokumente einzusehen. Die in der Folge aufgelisteten Zeitungsausschnitte, zeugen vom aktiven Vereinsleben während Emil Wälti's Amtszeit. An einigen Ausstellungen erzielte die Amicale Bâloise des chefs de cuisine schöne Erfolge. 1985 wurde Emil dank seines Engagements und jahrelange Treue zu unserer Vereinigung zum Ehrenpräsident gewählt.

Emil hat uns am 31. Dezember 2011 im stolzen Alter von 91 Jahren für immer verlassen.

In stillem Gedenken behalten wir ihn in wacher Erinnerung.

Mittwoch, 15. November 1972

«Gold und Silber für Basel»

Es war mir ein besonderes Vergnügen, wie der einmal unter guten Freunden sein zu können und erst noch in der gediegenen Ambiance des Hotels «Schweizerhof» am Bahnhof. Dorthin nämlich hatten die «Amicale Baloise des Chef de Cuisine» Regierung, Presse und die Massgeblichen aus dem Gastgewerbe eingeladen, um sie vertraut zu machen mit ihrem grossen Erfolg an der Internationalen Kochkunst-Ausstellung in Frankfurt, wo sechs Mitglieder der Amicale vom 9. bis 15. Oktober ausstellten und Gold und Silber ernteten! Einer aber — ein Heimwehbasler — fehlte bei dieser Ehrung im «Schweizerhof». Willy Brenneisen, ein gebürtiger Kleinbasler, heute in Zürich mit seinen 72 Jahren immer noch sehr aktiv, wurde Ehrenmitglied des Weltbundes der Kochverbände, bei denen die Bestimmung gilt, dass nur 20 Ehrenmitglieder ernannt werden! Willy Brenneisen hat in Zürich das «Baseldytsch» nicht verlernt. Er hat in seiner Dankadresse an den Weltbund folgendes festgehalten, das gerade in den Rahmen der Ehrung der Basler Köche ausgezeichnet passt: «Der Koch als Praktiker wird sich mehr und mehr von den Erkenntnissen der Ernährungswissenschaften leiten lassen müssen, wenn er den veränderten Lebensbedingungen unserer Gesellschaft gerecht werden will. Wir loben die Kunst des Kochens und müssen unser Tun in den Dienst einer guten,

gesunden Ernährung stellen, im Lichte jener Schöpfungen unserer Meister der klassischen Schule, welche durch uns unseren Fortschrittsglauben in die Zukunft wirken.»

Zwischen kleinen Delikatessen aus der Küche des Gastgebers, stellte Emil Wälti die erfolgreiche Equipe vor: Alois De Marcelli (Schweizerhof), Peter Ulrich (Locanda), Jean Richon (Frisco-Findus), Roland Peter (Schützenhaus), Viktor Marx (Nebuad), HR. Loppacher (Stöckli). Sie hatten für die Stadt Basel und ihr Gastgewerbe Ehre eingelegt und neben dem «Grossen Preis der IKA» (in Gold) mit Diplom und Ehrenpreis für die Mannschaftsleistung auch noch 5 Gold- und 1 Silbermedaille für Einzelleistungen zurückgebracht.

Emil Wälti gratulierte den Basler Meistern der Kochkunst für das gute Frankfurter Ergebnis, worauf der Hauptfachlehrer Otto Ledermann, der Coach der Equipe, einige der «goldenen Platten» in Dias zeigte, welche die hervorragende Leistung noch unterstrichen. Einige der 18 Platten und der 20 Tellergerichte werden an der Werbeausstellung im Stadtcasino am 21./22. November gezeigt. «Schlüssel zur Welt», so betonte Max König (Helm), der Präsident der Fachkommission für das Gastgewerbe. Er dankte allen, die dazu beigetragen haben, dass die sechs Basler Köche so erfolgreich abschnitten. w. h.



Basler Küchenchefs holten den Grossen Preis in Gold der IKA

Die Amicale bâloise des chefs de cuisine — ihr Obmann ist zurzeit Emil Wälti, Küchenchef im Buffet SBB — ist nachgerade als Medaillengewinnerin an nationalen und internationalen Kochkunstausstellungen mit Lorbeeren reichlich bedacht worden. Schon an der Expo in Lausanne 1964 hatte sie die höchste Auszeichnung errungen. An der Internationalen Kochkunstausstellung in Frankfurt am Main 1968 und neuerdings 1972 wurde ihr der Grosse Preis in Gold mit Diplom und Ehrenpreis für die Mannschaftsleistung zuteil. Wahrlich ein Erfolg, der nicht nur die Kochequipe ehrt, sondern auch die Schweiz als Land hochstehender Gastronomie.

Die diesjährige Kochequipe an der IKA bestand aus Alois De Merrelli, Küchenchef im Hotel Schweizerhof, Peter Ulrich, Küchenchef und Inhaber der «Locanda», Jean Richon, Küchenchef der Firma Frisco-Tiefkühlprodukte, Roland Peter, Küchenchef im «Schützenhaus», Viktor Marx, Küchenchef und Inhaber des Gasthofes Neubad, Binningen, und Hans-Rudolf Loppacher, Küchenchef und Gerant des Restaurants Stöckli.

1973 – 1976

Hans-Rudolf Loppacher

Komitee:

Vize Präsident: Otto Ledermann

Kassier: Jean Richon

Aktuar: Willy Heinrichs

Beisitzer: Victor Marx, Peter Ullrich, Emil Wälti



1973 wurde mir die Ehre zuteil, das Amt des Präsidenten der ABCC zu übernehmen. Fritz Allenbach's Vision weiterzuführen und die „Amicale“ zu weiteren Aktivitäten zu motivieren war mein Ziel.

Wie bereits von Fritz Allenbach festgehalten, war es zur damaligen Zeit von Bedeutung den Freundeskreis im bescheidenen Rahmen von 24 Mitgliedern aufrecht zu erhalten.

Es ist uns gelungen aus der bescheidenen Anzahl Mitglieder, eine hervorragende Ausstellungsmannschaft zu generieren und am 10. Februar 1974 in Wien an der Internationalen Kochkunstausstellung 5 Goldmedaillen zu erringen.

Gerne denke ich an die 3 Jahre meines Amtes zurück, ein bisschen von Wehmut begleitet, hatte doch der

kleine Kreis von Mitgliedern einen sehr intimen freundschaftlichen Charakter, was nicht heissen soll, dass es heute schlechter ist, es war eben eine andere Zeit mit anderen Voraussetzungen.

So wie sich die ABCC jedoch heute präsentiert, muss ich rückblickend dem Verein zu den eingebrachten Veränderungen in den letzten Jahren gratulieren.

Für mich als Gründungsmitglied ist es eine Freude zu sehen wie sich die Amicale Bâloise des chefs de cuisine entwickelt hat.

Dem neugewählten Präsidenten wünsche ich das nötige Geschick unseren Verein weiterhin erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Hans Rudolf Loppacher

SONNTAGS-Blick 5 Goldmedaillen für Basler Equipe an internationalem Kochfestival
Schweizer Köche kochten alle ab

Ein Bericht von Noldi Köng

BASEL/WIEN — Mit einem «Brochet à la Kiev», einem «Selle de veau farcie Beatrice», einer «Oie de ferme Amphitryon» und einer «Timbale de blanc-manger Jubilé» gelang vier Schweizern in Wien, was eine ganze Nationalmannschaft in St. Moritz nicht fertig brachte: Sie scheffelten fünf Goldmedaillen und helmsten zwei Pokale ein für ihre Spitzenleistung am Internationalen Kochfestival.

Mit lukullischen Leckerbissen, die auf gut deutsch schlicht und einfach Hecht, Kalbssattel, Gans und Nachspeise heissen, überzeugten die Basler Küchenchefs Victor Marx (Restaurant Neubad), Alois De Marchi (Hotel Schweizerhof), Hans Schaerli (Restaurant Schützenhaus) und Koch-Fachlehrer Otto Ledermann die verwöhnten Gau-

men der kauenden Kampfrichter.

Franzosen, Deutsche, Ungarn und Oesterreicher landeten «abgekocht» auf den Ehrenplätzen.

Im festlich geschmückten Belvédère-Salon des Hotels Intercontinental konnten die vier Basler den von den ungarischen Köchen gestifteten Pokal, dazu vier Goldmedaillen für das Meistermenü und einen Pokal für die absolut beste Präsentation entgegennehmen. Otto Ledermann, Teamchef und einer der we-

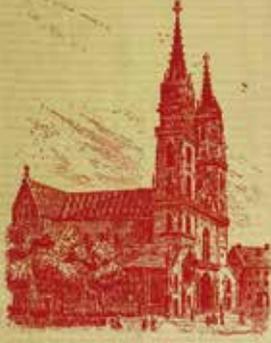
nigen eidgenössisch diplomierten Küchenchefs der Schweiz, erhielt ausserdem noch die goldene Verdienst-Medaille der Jury.

Ledermann, der während 20 Jahren im Bürgerspital Basel amtierte, zu Sonntags-Blick: «Die anderen Mannschaften kochten vielfach Schaustücke nach Rezepten aus vergangenen Jahrhunderten, die heute weder wirtschaftlich noch gefragt sind. Wir gewannen mit modernen Speisen, die auch etwas für das Auge boten.»

Mitglieder der Amicale Bâloise

Loppacher Hans-Rudolf, dipl. Köchenschef (Präsident)
 Allenbach Fritz, Köchenschef (Vizepräsident)
 De Marchi Alois, dipl. Köchenschef
 Döbeli Robert, Ab-Köchenschef
 Friedli Eduard, dipl. Köchenschef
 Gersach Robert, Fachlehrer
 Heinisch Willy, dipl. Köchenschef
 Herzog Hans, Ab-Köchenschef
 Jostler Dietrich, dipl. Köchenschef
 Jost Karl, dipl. Köchenschef
 Ledermann Otto, dipl. Köchenschef (Fachlehrer)
 Lav Hans, Ab-Köchenschef
 Leunberger Paul, Ab-Diät-Köchenschef
 Leunberger Robert, Ab-Köchenschef
 Lapoei Giovanni, Köchenschef
 Loop Rolf, Köchenschef
 Lüdin Werner, dipl. Köchenschef
 Mars Viktor, dipl. Köchenschef
 Müller Helmut, dipl. Köchenschef
 Peter Roland, dipl. Köchenschef
 Perzold Hans, dipl. Köchenschef
 Reiv Hans, dipl. Köchenschef
 Richon Jean, Köchenschef
 Schmidet Hermann, dipl. Köchenschef
 Ulrich Peter, Köchenschef
 Wüthli Emil, Köchenschef-Fachlehrer
 Wüthrich Ernst, Köchenschef
 Ziltener Max, Ab-Köchenschef (Fachlehrer)

**10 Jahre
Amicale bâloise
des chefs de cuisine**



Einladung

Dienstag, den 12. Februar 1974
 im Restaurant Schützenhaus in Basel
 19.30 Uhr, Apéritif

Basler Küchenchefs feiern

G.A.W. Zwischen dem Valentinstag und der Fasnacht schlossen sich vor zehn Jahren zwei Dutzend gleichgesinnte Träger der «Tocque blanche» zusammen zur «Amicale bâloise des chefs de cuisine». Die Kochkunst zu pflegen und zu fördern, die Tafelfreuden des Gastes zu bereichern und die gegenseitige Freundschaft zu festigen – dies schrieben sie auf ihr Panier, das sie nun ein volles Dezennium hochgehalten haben. Zehn Jahre – ein kleiner Anfang nur, gewiss, aber doch ein Jubiläum, das nicht still übergangen werden konnte, sondern festlich gefeiert zu werden verdiente. Den Rahmen dazu bot der historische Saal des Schützenhauses, wo die «Amicale» dieser Tage rund 150 Gäste an ihrer Tafel willkommen heissen konnte. Ihre Mitglieder hatten zu diesem Anlass ein «Buffet des amphitryons» kreiert, das als köstliche Augen- und Gaumenweide selbst den Beifall der grossen Meister ihrer Kunst, eines Auguste Escoffier und Prosper Montagné, gefunden hätte. Es bildete den verheissungsvollen Auftakt der kulinarischen Genüsse, die sich in einem exquisiten Diner aus der von Roland Peter meisterlich betreuten Küche des Schützenhauses mit einem «Extrait de queue de boeuf au Xérès», einer «Selle d'agneau l'Oustau de Bau-manière» und «Gratin dauphinois», einem «Vacherin du Jura» und «Ananas frais Casablanca» fortsetzten.

Zu feiern gab's im übrigen nicht nur das zehnjährige Bestehen der «Amicale», sondern auch den Triumph der Basler Equipe des Schweizerischen Kochverbandes, die vor wenigen Tagen goldgekrönt von der Internationalen Kochkunstausstellung im Hotel Inter-Continental in Wien zurückgekehrt war. Beteiligt durch Altmeister Otto Ledermann, der auch der Jury angehörte, hatten dort die beiden eidgenössisch diplomierten Küchenchefs Victor Marx (Restaurant Neubud) und Alois De Marchi (Hotel Schweizerhof) samt dem Pâtissier des Schützenhauses Hans Schärli für die Basler Kochkunst höchste Ehre eingelegt. Ihnen galten die herzlichsten Glückwünsche der frohen Festgemeinde, denen im Lauf des Abends vielfacher Ausdruck gegeben wurde.

Nach der Begrüssung durch den Obmann der «Amicale» Hans-Rudolf Loppacher ergriff deren Ehrenpräsident Fritz Allenbach das Wort, um in vertrautem Bern-deutsch Rückschau und Ausblick zu halten und das aufgeschlossene Verständnis der Basler Hoteliers und Restaurateure für die Leistung ihrer Küchenchefs zu würdigen, die viel zum hohen Ruf des Basler Gastgewerbes beitragen durften. Wohl haben sich die Tafelsitten gewandelt; aber die Freude am «bien vivre» ist glücklicherweise noch nicht ausgestorben, und sie wird auch in der Zukunft nicht untergehen. Als dritter schloss sich im Namen der «Schwarzen Gilde» der Oberkellner Hermann Zürcher (chemals Hotel Euler) an, der unterstrich, dass auch im Gastgewerbe «Produktion» und «Verkauf» zusammenarbeiten müssen. Ihn sekundierte Charles Egger (Restaurant Métro) mit einem Telegramm der Oberkellner-Gilde beider Basel. Und endlich stellten sich zur Gratulationscour ebenso die «Kutt-lebutzer» ein, und da man in ihren Reihen auch Cheese Burckhardt sichtete, durfte sich die «Amicale» selbst einer inoffiziellen regierungsrätlichen Reverenz erfreuen. Den Schlusspunkt des Festes setzten die New Sing Players, deren verlockenden Rhythmen die Paare bis lange nach Mitternacht beglückt auf die Tanzfläche folgten.



*Freude zu schenken - zu dienen
gehört zu der vornehmsten Aufgabe
einer chef de cuisine ...
glücklich die Menschen
die eine gute Küche zu schätzen wissen
und weise - auch das Trinken verstehen
immer werden sie für diese schönsten
Lebensfreuden, ein Lächeln übrig haben.
Meinen lieben Amical-freunden
herzlich zugedacht für weitere
"ad Multos annos."
Basel, im April 1974*

F.R. Allenbach



1976 – 1983

Victor Marx (+13. Mai 2013)

Komitee:

Fritz Allenbach, Ehrenpräsident

Hans-Rudolf Loppacher, Peter Betz, Walter Gerber, Karl E. Iseli,

Hans B. Petzold, Jean Richon, Heinz Rihm, Wilfried Dammann



Anlässe und Ereignisse:

31. März 1981, Mardi chic im Hotel International bei Othmar Müller

18. Januar 1983, Mardi chic im Hotel Hilton bei Franz Kühne

1976, anlässlich der Generalversammlung wurde Victor Marx zum Präsidenten gewählt.

Am 13. Mai 2013 hat er uns für immer verlassen. Ein grosser Verlust für seine Familie und die vielen Freunde aus der Gastronomie.

Zurückblickend war Victor ein bisschen der Urvater für viele Lehrlinge, im eigenen Betrieb und in der Berufsschule in Muttenz, in welcher er als Fachlehrer unterrichtete.

Dank seiner überdurchschnittlichen fachlichen Kenntnissen und menschlichen Qualitäten, war er für viele Köche in unserer Region im wahrsten Sinne des Wortes, ein Flaggschiff.

Der Amicale gegenüber, immer bereit mit Rat und Tat

zur Seite zu stehen. Bravourös und engagiert hat er die Versammlungen geleitet die immer mit einem kulinarischen Höhepunkt endeten (oft erst spät nach Mitternacht). Seine Handschrift prägten 7 Jahre die Amicale Bâloise des chefs de cuisine in denen er die Zielsetzung von Fritz Allenbach stets in den Mittelpunkt setzte.

Ausstellungsequipen haben mit ihren Erfolgen dazu beigetragen, den Bekanntheitsgrad in der Basler Gastroszene zu etablieren und somit auch Türen zu öffnen, die Victor bestens verstanden hat zu durchschreiten und freundschaftlich zu nützen.

Anlässlich der GV vom 11. April 1983 hat Victor das Amt des Präsidenten an Franz Kühne übertragen.



14. Mai 1976, Intergastra in Stuttgart, Goldmedaille

Otto Ledermann, Jean Richon, Dieter Inderwies, Robert Müller, Petre Kirchsträsser, Victor Marx, Dieter Brandt

1980 XV Internationale Kochkunstausstellung IKA In Frankfurt a.M.

Equipe: Peter Betz, Dieter Brandt, Wilfried Dammann, Karl Iseli, Bernhard Müller, Robert Müller, Othmar Müller, Christian Hagmann Pâtissier

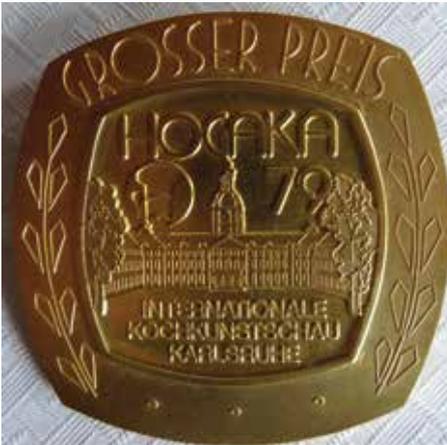




IKA Frankfurt 1976



Salon culinaire mondial 1977



HOGAKA 1979



IKA Frankfurt 1980



HOGAKA 1983

1983 – 1989

Franz Kühne (†19. Mai 2006)

Komitee:

Vize Präsident: Othmar Müller

Kassier: Karl Brack

Equipenchef: Wilfried Dammann

Beisitzer: Heinz Rihm, Karl Iseli, Dieter Brandt, Bernhard Rocheray

Fritz Allenbach Ehrenpräsident



Anlässe und Ereignisse:

GV 11. April 1983 im Restaurant Schlüsselzunft

Rücktritt des Präsidenten Victor Marx,

Übernahme des Präsidiums durch Franz Kühne

Aktivitäten der Ausstellungsequipe:

im April in Karlsruhe, im Dezember in St. Gallen.

1984

Austritt aus Komitee: Bernhard Rocheray

Aktivitäten der Ausstellungsequipe: im Oktober

IKA in Frankfurt

14. Februar, Mardi chic im Schloss Binningen bei Bernhard Rocheray

1985

Kollege Emil Wälti wurde zum Ehrenmitglied gewählt

12. Februar, Mardi chic Hotel Drei Könige bei Bernhard Müller

GV 06. Mai 1985

Franz Kühne konnte eine Statutenänderung einbringen, welche der ABCC für eine prosperierende Zukunft den nötigen Mitgliederbestand gewährleistet.

Unter Abs. 4 der Statuten wurde folgende Änderung empfohlen:

Alt: Die Zahl der Mitgliedschaft ist auf 40 beschränkt.

Neu: Die Zahl der Mitglieder ist auf 40 aktive oder etablierte Küchenchefs beschränkt.

Mitglieder, die das AHV-Alter erreicht haben oder den Beruf nicht mehr aktiv ausüben, behalten ihre volle Mitgliedschaft, fallen jedoch nicht mehr unter die oben erwähnten Einschränkungen. Sie können somit durch ein Neu-Mitglied ergänzt werden.

Nach angeregter Diskussion wird der neue Abs.4 mit 24 Ja zu 5 Nein Stimmen angenommen.

1986

Austritt aus Komitee: Heinz Rihm, Karl Iseli

Neu im Komitee: Anton Wandeler, Bruno Rosenkranz, Werner Lüdin,

4. März, Mardi chic im Hotel Euler bei Patrick Labalette

18. Januar, Austernplausch, der Aktion „BaZ hilft Not lindern“ konnten CHF 6700.- überwiesen werden.

Dank der grosszügigen Unterstützung von Walter Herrlich (damals Geschäftsführer der Firma Top Coq SA konnten die Austernanlässe bis heute durchgeführt werden)

1987

Austritt aus Komitee: Karl Brack, Wilfried Dammann

Neu im Komitee: Rolf Loop (Kassier), Emil Wechsler

14. Februar, Austernplausch, der Aktion „BaZ hilft Not lindern“ konnten CHF 5740.- überwiesen werden

1988

Austritt aus Komitee: Werner Lüdin

30. Januar, Austernplausch, der Aktion „BaZ hilft Not lindern“ konnten CHF 5150.- überwiesen werden

16. Februar, Mardi chic im Hotel Hilton bei Kollege Franz Kühne

1989

21. Februar, Mardi chic im Hotel Drei Könige bei Bernhard Müller

30. / 31. Mai 1989, Spargelplausch auf dem Barfüsserplatz 900 kg Spargel mit Schinken und Mayonnaise wurden verkauft. In Zusammenarbeit mit dem Basler Verkehrsverein konnten wir CHF 15'000 zu Gunsten Tixi Taxi - Behindertentransport übereichen

Liebe Kollegen

Wie euch allen bekannt ist, hat uns Franz am 19. Mai 2006 nach langer Krankheit für immer verlassen. Ich erlaube mir, an seiner Stelle einige Worte zu seiner Amtszeit anzufügen.

Gerne denke ich immer wieder an die wunderschönen, freundschaftlichen Momente, die ich mit Franz verbringen konnte. Einmalige Komiteesitzungen, verbunden mit einem Skitag in Grindelwald auf der Männlichenhütte, oder: Protokoll der Komiteesitzung vom Dienstag 28. Oktober 1986 Ort: Autobus, hinterste Reihe, zwischen Winterthur und Herisau (anlässlich des Herbstausfluges) topseriös und doch immer mit dem nötigen Humor, hat er das Vereinsleben geprägt.

Prägend auch seine Aktivitäten welche zu diversen Änderungen in der ABCC beigetragen haben. Eine davon, als es Franz gelungen ist, anlässlich der GV 1985 unseren Verein mit einer Statutenänderung, neuen Bewerbern die Möglichkeit gab, der ABCC beizutreten.

Stets bedacht, den Verein auch über die Medien bekannt zu machen, konnten dank seiner Verbindungen zu Radio Basilik oder der Basler Zeitung, Aktivitäten wie der Austernplausch, der durch seine Initiative entstanden ist, erfolgreich umgesetzt werden.

Nicht zu vergessen sei der erste Spargelverkauf auf dem Barfüsserplatz, in Zusammenarbeit mit dem Basler Verkehrsverein. Mit seinem unermüdlichen Einsatz wurden diese Anlässe immer zu einem grossen Erfolg. Der Erlös konnte vollumfänglich einem wohltätigen Zweck zugesprochen werden.

Wohltätig wie seine Aktivitäten war auch sein Charakter, immer bereit zu helfen wenn man etwas braucht. Ein Präsident der uns in wacher Erinnerung bleibt und auf den wir alle stolz sein können.

Franz, wir denken oft an Dich.

Othmar



Verkehrsverein jubelt mit wanderndem Riesentisch

BASILIK. — Ein Eisenstisch lockt gestern und heute zum Spargelplausch am Barfüsserplatz. Für den Basler Verkehrsverein ist es ein Geburtstagsfest: Er wird nämlich 100 Jahre alt.

Der Spargelverkauf ist nur der Auftakt zu einer Reihe von Jubiläumsgläubigen des Basler Verkehrsvereins. Der Eisenstisch stammt vom Schweizerischen Verkehrsverein, als Zeichen der Gastfreundschaft wandert der Tisch von Stadt zu Stadt und bildet einen Vernetzungs- und

sozialen Arbeitsergebnis machen und seine Mitglieder gewinnen, sagt der generte Verkehrsleiter Hans-Peter Röhner an der Jahresversammlung.

Und die Arbeit lässt sich sehen: 1988 sollen die Zahl der Übernachtungen gegenüber 1987 um 2,5 Prozent oder 14 887 Übernachtungen zu. Ein erfreuliches Ergebnis, stellt er doch an den Schweizerischen Verkehrsvereine nicht alleine. Ein Hauptgrund für den guten Erfolg dürfte vor allem die Zusammenarbeit der Eisenstisch sein. Doch scheint auch die Aufmerksamkeit im Schützling eine Rolle zu spielen.

Anna Boller

Check von den Küchenchefs

(cc) Einen Check über 15 000 Franken konnte gestern Abend die Präsidentin des Taxis-Behindertentransports, Gisela Wilhelm, von der «Amicale Bâloise des Chefs de Cuisine» entgegennehmen. Diese Vereinigung von Küchenchefs aus Basel und der Region hatte im Zusammenhang mit der 100-Jahr-Feier des Basler Verkehrsvereins vor drei Wochen auf dem Barfüsserplatz ein Spargel-Happening organisiert. Dank der Grosszügigkeit von zahlreichen Sponsoren und der Mithilfe eines Heeres von freiwilligen Mitarbeitern konnten 900 kg Spargeln samt Schinken und Mayonnaise und Weisswein ans Publikum gebracht werden. Der Taxis-Behindertentransport ist im vergangenen Jahr eine Strecke gefahren, die einmal um den Erdball reichen würde. Die Nachfrage an Fahrten für Behinderte und ältere Menschen steigt weiterhin — um ihr genügen zu können, sucht Taxis weitere freiwillige Chauffeure.

» Gag des Verkehrsvereins: ein riesengrosser Tisch.

1989 – 1997

Othmar Müller

Komitee:

Vize Präsident: Anton Wandeler

Kassier: Rolf Loop

Beisitzer: Emil Wechsler, Dieter Brandt, Hans Peter Frey, Konrad Reimann



Anlässe und Ereignisse:

GV 5. Juni 1989 im Hotel Hilton

Rücktritt des Präsidenten Franz Kühne, Übernahme des Präsidiums durch Othmar Müller

Austritt aus Komitee: Bruno Rosenkranz

Neu im Komitee: Hans Peter Frey, Konrad Reimann

IGEHO Teilnahme der ABCC durch:

Dieter Brand-Silbermedaille,

Jean Marc Cinotti-Silbermedaille,

Wilfried Dammann-Goldmedaille,

Armando Gonzales-Diplom,

Franz Kühne-Silbermedaille,

Bernhard Müller-Bronzemedaille,

Robert Müller-Silbermedaille,

Othmar Müller-2 Goldmedaillen,

Anton Wandeler-Goldmedaille,

Hariolf Wöhrle-Silbermedaille

Mannschaftspreis-2 Silbermedaillen

1990

Austritt aus Komitee: Emil Wechsler

Neu im Komitee: Hansruedi Werdenberg

27. Januar, Austernplausch, der Aktion BaZ hilft Not lindern konnten CHF 5800.- überwiesen werden.

20. Februar, Mardi chic im Restaurant Birseckerhof bei Rainer Klepzig

13. September, 16. Oktober, 8. November 1990: Gastro Info Tage

1991

Austritt aus Komitee: Dieter Brandt

Neu im Komitee: Hariolf Wöhrle, Carlo Ghezzi

26. Januar, Austernplausch, der Aktion BaZ hilft Not lindern konnte CHF 3450.- überwiesen werden.

05. Februar, Mardi chic im Hotel Merian bei Jacques Navarro

25. November, IGEHO ABCC Ausstellungsequipe:

Goldmedaille für Hans Peter Frey

Silbermedaille für Daniel Aeberli, Roger Bollecker,

Rolf Diethalm, Jacques Navarro und Hansruedi

Werdenbergplus Mannschaftssilber



1992

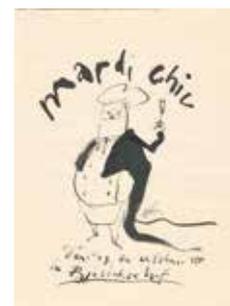
Austritt Komitee: Kassier Rolf Loop, Übernahme durch Konrad Reimann

04. Februar, Mardi chic im Schloss Bottmingen bei René Gischtig

11. - 15. Oktober, IKA Frankfurt

Teilnahme durch Rolf Diethalm mit Goldmedaille

Dieter Beyerle, Marcel Roth und Anton Wandeler haben mit der Juniorenmannschaft eine Bronzemedaille gewonnen.



1993

22. November, IGEHO Salon culinaire mondial

ABCC Ausstellungsequipe:

Silbermedaille für Rolf Diethalm, Jacques Navarro, Hans Peter Frey und Andreas Burch

09. Februar, Mardi chic im Bahnhofrestaurant Basel bei Carlo Ghezzi

Am 11. Oktober wurde Frau Rita Hofmaier als erste Frau in die Amicale Bâloise des chefs de cuisine aufgenommen.

1994

Austritt aus Komitee: Hansruedi Werdenberg

Neu im Komitee: Hans Zaugg

01. März, Mardi chic im Hotel International bei Pascal Grandjean

19. November, Festival de fruits de mer, CHF 6000.- konnten für Krebskranke Kinder an Schwester Rosmarie übergeben werden

1995

Austritt aus Komitee: Hanspeter Frey

Neu im Komitee: Andreas Burch, Jacques Navarro, Gerhard Ritler

05. Februar, HOGAKA in Karlsruhe

Rolf Diethalm (Teamchef), Andreas Burch, Jacques Navarro, Bruno Senn und Hans Zaugg, errangen je eine Goldmedaille, plus eine Goldmedaille für die Mannschaft und einen Ehrenpreis für besondere Leistung.

14. Februar, Mardi chic im Hotel Mittenza bei Esther und Kurt Jenni

17. - 26. März, Küche als Erlebnis an der MUBA

08. April, Spargeplausch auf dem Barfüsserplatz
800 kg Spargel und 40 kg Schinken wurden an Passanten abgegeben. Einnahmen CHF 8150.- zu Gunsten BaZ hilft Not lindern.

09. Dezember, Austernplausch, der Aktion BaZ hilft Not lindern konnte CHF 4100.- überwiesen werden.

Sonntagskonzerte zur Förderung junger Talente, mit dem Jugendsymphonieorchester unter der Leitung von A.E. Kaiser und der Amicale Bâloise des chefs de cuisine: 1995 / 96 / 97 Ein spezieller Anlass zur Förderung junger Talente in Bereich klassischer Musik und Kulinarik



1996

Austritt aus Komitee:

Jacques Navarro

Neu im Komitee: Rolf Diethalm (Ausstellungschef)

05. März, Mardi chic im Hotel Hilton bei Franz Kühne

29. September, ZAGG in Luzern Einzelaussteller Daniel Aeberli mit Goldmedaille

Mannschaftssilber für Rolf Diethalm, Bruno Senn, Jacques Navarro, Hans Zaugg

1997

04. März, Mardi chic im Bahnhofrestaurant Basel bei Carlo Ghezzi



1997 – 2002 Andreas Burch

Komitee:

Vize Präsident Gerhard Ritler

Kassier: Konrad Reimann

Beisitzer: Jürgen Hügin, Hans Zaugg, Rolf Diethalm, Bruno Senn,
Markus Thommen

Anlässe und Ereignisse:

GV 12. Mai 1997 im Restaurant zur Hard

Rücktritt des Präsidenten Othmar Müller, Übernahme des Präsidiums durch Andreas Burch

Austritt aus Komitee: Anton Wandeler, Carlo Ghezzi, Hariolf Wöhrle

1998

10. März, Mardi chic in der Brasserie L'Escale bei André Zimmerli und Günter Moser

13. - 22. März, Schaukochen an der MUBA

Teilnahme durch unsere Amicale Mitglieder Carlo Ghezzi, Konrad Reimann, Anton Wandeler, Jacques Navarro, Wolfgang Lipp, Gerhard Ritler, Jürgen Hügin, Markus Thommen und Jürgen Schreiber

1999

Austritt aus Komitee: Kassier Konrad Reimann, Übernahme durch Markus Thommen

09. März, Mardi chic im Hotel Europe bei Peter Moser

05. - 14. März, Schaukochen an der MUBA

Teilnahme durch unsere Amicale Mitglieder Carlo Ghezzi, Andreas Burch, Anton Wandeler, Christian Adam, Gerhard Ritler, Jürgen Hügin, Markus Thommen, Jürgen Schreiber und Georges Egloff,

2000

28. März, Mardi chic im Rest. Schützenhaus

28. April - 07. Mai, Schaukochen an der MUBA

Teilnahme durch unsere Amicale Mitglieder, Carlo Ghezzi, Andreas Burch, Gerhard Ritler, Jürgen Hügin, Markus Thommen, Jürgen Schreiber und Walter Wyssen

2001

Austritt aus Komitee: Gerhard Ritler und Hans Zaugg
Vize Obmann und Kassier: Markus Thommen

Neu im Komitee: Christian Adam, Rita Hofmaier

03. April, Mardi chic Hotel Radisson bei Walter Wyssen

05. Mai, Spargelplausch auf dem Barfüsserplatz
CHF 14'120.- konnten der Aktion BaZ hilft Not lindern übergeben werden.

Fortsetzung der Sonntagabendkonzerte zur Förderung junger Talente: 1997 bis 2001

GV 2002 im Hotel Hilton

Demission des Präsidenten Andreas Burch

Andreas bleibt für das kommende Vereinsjahr als Beisitzer im Komitee

Im Jahr 1990 besuchte ich bei Dieter Beyerle den Vorbereitungskurs zum Eidg. dipl. Küchenchef in Basel. Durch ihn und durch die vielen Experten in den praktischen Vorbereitungskursen kam ich mit den Mitgliedern der Amicale Bâloise des chefs de cuisine in Kontakt. Bald lernte ich diesen Verein besser kennen und schätzen und nach bestandener Meisterprüfung stand einer Bewerbung als Neu-Mitglied nicht mehr im Wege. So wurde ich im Frühling 1991 in die ABCC aufgenommen und bereits 1995 durfte ich Einsitz in den Vorstand des Vereins nehmen.

Nach 2-jähriger Vorstandsarbeit wurde ich angefragt, das Präsidium zu übernehmen. Eine Herausforderung, denn eine Nachfolge des perfekt organisierten Präsidenten Othmar Müller, der mit seinem Charme und seiner Eloquenz die Geschicke der ABCC markant prägte, war sicher nicht einfach.

Aber ich wollte mich dieser Aufgabe stellen und sagte voller Tatendrang zu.

Mit der grossen Unterstützung meiner Vorstandskollegen gestaltete ich, nach bewährtem Vorbild, die kommenden 5 Jahre.

Nie vergesse ich den ersten grossen Anlass, den Mardi chic in der Brasserie L'Escale. Organisatorisch brachte ich das mit dem Vorstand sehr schnell auf die Reihe, aber an diesem Abend vor 120 Personen eine Rede zu halten, das war doch etwas ganz Neues für mich. An solchen Herausforderungen wächst man und Gott sei Dank, der Abend ging perfekt über die Bühne.

Von der Leitung MUBA wurden wir angefragt, ob wir das jährlich stattfindende Schaukochen übernehmen könnten. Dieser Event bot uns die Gelegenheit, die ABCC in breiteren Kreisen bekannt zu machen. Mit tatkräftiger Unterstützung vieler Mitglieder, konnten wir eine abwechslungsreiche Show liefern, die sich über einige Jahre in dieser Form bewährte. Ein Event, der uns tolle Möglichkeiten gab, hilf- und erfolgreiche Kontakte zu knüpfen und den Teamgeist innerhalb der Amicale Bâloise des chefs de cuisine zu fördern.

Nach dem Erfolg des Spargelplausches im Jahre 1989 bot sich uns wieder die Gelegenheit einen Publikumsanlass in überdimensionaler Grösse auf dem „Barfi“ durchzuführen.

Mit Unterstützung von Thomy / Nestlé, Radio Basilisk und der BAZ wurden von den Mitgliedern der ABCC und deren Lehrlingen 100erte von Kilos Spargeln geschält, gekocht und verkauft. Ein Anlass der uns einen Benefiz von nie mehr erreichter Grösse bescherte und der Aktion „BaZ hilft Not lindern“, übergeben werden konnte.

Nach 7-jähriger Vorstandsarbeit wünschte ich mir, im Vereinsleben wieder ein paar Reihen zurückzutreten. Die Suche nach einem Nachfolger gestaltete sich äusserst schwierig. Mit vielen Gesprächen konnten wir eine Nachfolge generieren. Mit einem Novum, dem Co-Präsidium. So konnten die Geschicke der ABCC in die Hände von Gerhard Ritler und Christian Adam gelegt werden. Mit dem guten Wissen, zwei kompetente Nachfolger gefunden zu haben.

Andreas Burch

Grosser Spargelplausch auf dem Barfüsserplatz 2001



Dieter Brandt mit 50'000 gesammelten Weinetiketten im Guinness Buch der Rekorde. Was Küchenchefs nicht alles machen.



2002 – 2005

Christian Adam & Gerhard Ritler

Komitee:

Kassier: Markus Thommen

Beisitzer: Jürgen Hügin, Andreas Burch, Rolf Diethalm,
Bruno Senn, Andreas Brendler, Marcel Ammann

Anlässe und Ereignisse:

GV 07. Januar 2002 im Hotel Hilton

Übernahme des Präsidiums durch Gerhard Ritler und Christian Adam (Co-Präsidium)

10. September, Mardi chic im neuen Stadion St. Jakob bei Hans Berchtold

14. Dezember, Austernplausch

2003

Austritt aus Komitee: Kassier Markus Thommen, Übernahme durch Marcel Ammann

Neu im Komitee: André Karlen

31. März, erster Chefs table im Bethesda-Spital bei Toni Wandeler.

Unter der fachkundigen Leitung von Marcel Roth kamen wir in den Genuss eines feinen Currybuffet.

Der Grundstein für viele schöne und erfolgreiche Chefs tables bei diversen Kollegen wurde an diesem Abend gelegt

16. September, Mardi chic im Hotel Europe bei Peter Moser

21. - 25. November, IGEHO

5 Mitglieder der ABCC beteiligten sich an einer Teigwarenpräsentation

2004

Austritt aus Komitee: André Karlen

Neu im Komitee: Thomas Nussbaumer, Stefan Billen

10. Mai, zum 40-jährigen Jubiläum fand ein Kreativtag im Hotel Radisson SAS statt.

Lehrlingen bot sich die Gelegenheit in 4er Gruppen ein Menü mit Rezepturen zusammenzustellen und unter fachkundiger Anleitung zu kochen. Geladenen Gästen bot sich die Möglichkeit die Speisen zu degustieren.

14. September, Mardi chic im Hotel Hilton bei André Karlen

GV 2005 im Zoo-Restaurant

Auflösung des Co Präsidiums, Gerhard Ritler bleibt als Beisitzer im Komitee

Präsident: Christian Adam

Vize Präsident: Thomas Nussbaumer

Christian Adam / Gerhard Ritler:

Wir erinnern uns noch recht gut an die GV im Januar 2002 im Hotel Hilton. Andreas Burch stellte das Amt des Präsidenten zur Verfügung.

Wie bereits vom scheidenden Präsidenten Andreas Burch erwähnt, gestaltete sich dieses Unterfangen als äusserst schwierig.

Nach angeregter Diskussion und emotionalen Voten, wurde eine positive Lösung gefunden, das Co-Präsidium geleitet von uns beiden.

Ein ambitioniertes Vorhaben, aber rückblickend denken wir, dass wir in unseren 3 Jahren gemeinsamer Präsidenschaft doch einiges bewirkt haben.

Hier ein kurzer Auszug aus unseren Zielsetzungen für das Vereinsjahr 2002:

Denken und Handeln liegen nahe beieinander. In diesem Sinne sind wir gewillt, als Vorstand zu agieren.

Wir benötigen dazu jedoch die Mithilfe und das Engagement jedes einzelnen Mitgliedes.

Logisch erscheint uns daher, dass nur eine Partnerschaft den nötigen Zusammenhalt bringt.

Akzeptanz und Wertschätzung sind die Begriffe, die uns als wichtig erscheinen.

Folgende Schwerpunkte möchten wir in Angriff nehmen:

- Öffnung des Vereins in Bezug auf die Mitgliedschaft (z.B. Aufnahme von Gastronomieköchen)
- Traditionelles bewahren, nach Bedarf modernisieren (z.B. Mardi chic, Höcks, Ausflüge, etc.)

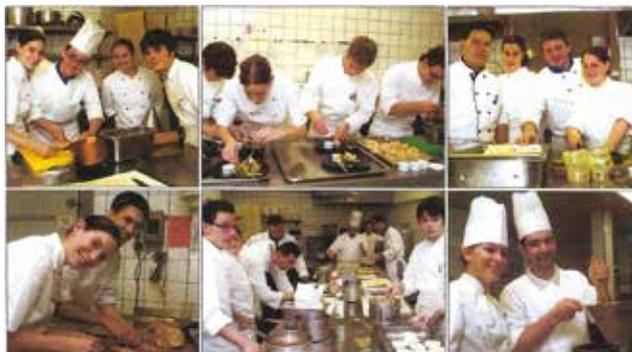
Eine nicht einfache Aufgabe, da wir doch einige Erfahrungen mit entsprechenden Rückmeldungen machen durften. Letztlich waren aber diese Meldungen das Salz in der Suppe.

Eine spannende, hürdenreiche Zeit auf die wir zurückblicken können. Schöne Erinnerungen an eine abwechslungsreiche, dem Verein dienliche und mit Innovationen erfüllte Amtszeit.

Unsere Zeit können wir treffend mit einem Zitat von Victor Hugo beschreiben:

*„Die Zukunft hat viele Namen.
Für Schwache ist sie das Unerreichbare,
für die Furchtsamen das Unbekannte,
für die Mutigen die Chance“.*

40 Jahre Amicale Bâloise des chefs de cuisine, Bahn frei für die Kreativität des Berufsnachwuchses



Zum **40-jährigen Jubiläum der ABCC** haben wir einen Kreativtag im Hotel Radisson SAS organisiert. Lehrlingen bot sich die Gelegenheit in 4er Gruppen ein Menü mit Rezepturen zusammenzustellen und unter fachkundiger Anleitung zu kochen.

Geladen waren Mitglieder, Lehrmeister, sowie Sponsoren, denen die Gerichte zur Degustation serviert wurden.

Dieter Beyerle und Marcel Ammann organisierten aus den Anlehrklassen Freiwillige, die das Eindecken und dekorieren der Tische übernahmen, sowie für den Service zuständig waren.

Das Echo von allen Beteiligten war äusserst positiv.

Christian Adam und Gerhard Ritler



Kreativität und Teamgeist des kochenden Berufsnachwuchses am „Kreativtag“ der ABCC in der Küche des Radisson SAS in Basel



2005 – 2009 Christian Adam

Komitee:

Vize Präsident: Thomas Nussbaumer

Kassier: Marcel Ammann

Beisitzer: Jürgen Hügin, Andreas Brendler, Stefan Billen, Gerhard Ritler

Anlässe und Ereignisse:

GV 2005 im Zoo-Restaurant

13. September, Mardi chic in der Elisabethenkirche

2006

Neu im Komitee: Raphael Giossi

24. April, das erste „Hotel Hopping“ vom Hotel Merian zum Hotel Kraft und weiter zum Swisshôtel Le Plaza mit dem Abschluss im Restaurant L'Escale war eine treffende Abwechslung im Vereinsleben.

12. September, Mardi chic im Belle Epoque-Saal des Hotels Les Trois Rois, bei Jean Claude Wicky

23. Oktober, Chefs Table mit Sponsoren im Bruderholz-Spital bei Thomas Nussbaumer

Eingeladen waren Lieferanten und der ABCC wohlgesinnte Gäste. 90 Personen haben sich an diesem Abend von den Köchen des Bruderholzspitals kulinarisch verwöhnen lassen.

2007

Austritt aus Komitee: Andreas Brendler

Neu im Komitee: Stephan Brügger

30. April, zweites „Hotel Hopping“ Start im Hotel Victoria, weiter in's Hotel Hilton, mit Aperio in der Wäscherei. Abschluss im Japanischen Restaurant Noohn

11. September, Mardi chic im Hotel Radisson bei Christian Kech

3 Starköche sind eingeladen um den Mardi chic kulinarisch in neue Dimensionen zu heben:

Michel Kempf vom Facil in Berlin, Pierre Lingelser, Chef Pâtissier bei Harald Wohlfahrt in Baiersbronn und Samuel Blanc von der Hostellerie Lafarque in Belgien.

2008

Austritt aus Komitee: Jürgen Hügin

14. April, „Restaurant Hopping“ Start im SuSu's, anschliessend in's Le Caveau mit Abschluss in der Schlüsselzunft bei Kollege Andreas Übersax

09. September, Mardi chic im Hotel Merian Spitz bei Kollege Arthur Eikel

13. Dezember, Austernplausch vor der Schlüsselzunft. Der Erlös wurde der Stiftung Theodora überwiesen.



Der Amicale Austernkönig Walter Herrlich, Dank seinem grosszügigen Beitrag über all die Jahre, konnte vielen Gemeinnützigen Institutionen geholfen werden. Hier bei einem unserer Anlässe, zu Gunsten der Stiftung Theodora.

GV 26. Januar 2009 in der Job Factory

Demission des Präsidenten Christian Adam

Neu gewählter (Vize) Präsident „ad interim“ für ein Jahr Thomas Nussbaumer.

Nachdem ich 3 Jahre zusammen mit Gerhard Ritler das Präsidium innehatte und Gerhard sich im Jahr 2005 vom Co-Präsidentenamt verabschiedete, führte ich die Geschicke der Amicale für weitere 4 Jahre als Präsident. Zusammen mit dem damaligen Komitee, durfte ich einige schöne Anlässe organisieren und durchführen. Im April 2006 fand unser erstes „Hotel-Hopping“ statt.

Im September des gleichen Jahres fand unser Mardi chic an einer speziellen Location statt. Im wunderschönen, original restaurierten und mit modernster Technik versehenen Belle Epoque-Saal des Hotels Trois Rois.

Ein weiteres Highlight desselben Jahres war der erstmals durchgeführte Sponsorenanlass bei Thomas Nussbaumer, Stephan Brügger und dem ehemaligen Amicale-Mitglied Adrian Sohn im Kantonsspital Bruderholz.

Ich durfte während meiner Präsidentenzeit viele neue Menschen kennen lernen, neue Kontakte knüpfen, das

Netzwerk ABCC erweitern, lernen zu organisieren, Reden zu halten, Sitzungen durchzuführen und vieles mehr.

Mit Freude, durfte ich 7 Jahre die Geschicke des Vereines lenken und mitbestimmen.

2009 stellte ich das Amt des Präsidenten zur Verfügung. Thomas Nussbaumer hat sich bereit erklärt die Nachfolge zu übernehmen und trat das Amt als „Präsident ad interim“ für ein Jahr an. Aus dem „ad interim“ wurden 5 Jahre und diese sind auch schon wieder Geschichte.

An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an Dich Thomas, für Dein Engagement welches für das Wohlergehen unseres Vereines massgebend beigetragen hat.

Christian Adam

*Trio infernale
„virtuos und höllisch gut“*



Samuel Blanc Pierre Lingelser Michael Kempf



Programm

19.00 Uhr Empfang und Apéritif
Eintragung in das Gästebuch
20.00 Uhr Gala Diner mit dem „Trio infernale“ unter der Leitung von Christian Kech und Thierry Fischer
Unterhaltung: „Smooth“
Bitte benutzen Sie das Heuwaage-Parking, wenige Gehminuten vom Hotel SAS Radisson
Anmeldung mit beiliegendem Talon bis Dienstag, 04. September 2007 an:
Gerhard Ritler, Steingrubenweg 9, 4125 Riehen.





2009 – 2014 Thomas Nussbaumer

Komitee:

Präsident: vakant

Stv. / Vize Präsident: Thomas Nussbaumer

Kassier: Marcel Ammann

Aktuar: Stephan Brügger

Beisitzer: Stefan Billen, Raphael Giossi, Arthur Eikel

Anlässe und Ereignisse:

GV 26. Januar 2009 Job Factory

Präsident: Vakant

Thomas Nussbaumer übernimmt das Präsidium als „Vize Präsident ad interim“ für ein Jahr

Neu im Komitee: Arthur Eikel

08. September, „1. Get together“ im Schloss Binningen bei Thierry Fischer

Der neue Präsident „ad interim“ hat den „Mardi chic“ mit einer hervorragenden Alternative, dem „Get together“ abgelöst. 120 Teilnehmer bedankten sich für den bestens organisierten Anlass.

12. Dezember, Austernplausch vor der Schlüsselzunft



Tanja Grandits und Peter Moser an unserem Stand anlässlich des Austernplausches

2010

Der bisherige „Vize Präsident ad interim“ Thomas Nussbaumer übernimmt das Präsidium

Vize Präsident wird Raphael Giossi

21. September, „2. Get together“ bei „Unser Bier“, im Gundeldingerfeld.

11. Dezember, Austernplausch zu Gunsten der Stiftung Theodora.

2011

13. September, „3. Get together“ im neuen Rialto

12. Dezember, Austernplausch zu Gunsten „BaZ hilft Not lindern“

2012

13. - 22. April, Amicale an der MUBA

Mit Austern, Rauchlachsbrötchen und Bouillabaisse hatte die ABCC die Möglichkeit den Verein dem Publikum näher zu bringen.

11. Juni, Gastro Hopping in den Restaurants Hitzberger, Huhniversum und Schützenhaus

11. September, „4. Get together“ in der Skulpturenhalle / Adullam bei Carlo Ghezzi

01. - 06. November, ABCC in Marokko

Eine kulinarische Entdeckungsreise organisiert von unseren Vereinsmitgliedern Youssef Chauffai und Raphael Giossi

12. November, 2012 Statutenüberarbeitung „Zusatz Finanzreglement“

08. Dezember, 2012 Austernplausch vor der Schlüsselzunft Austern, Lachs und Bouillabaisse zu Gunsten der Ronald McDonald Stiftung

2013

10. September, „5. Get together“ im Bürgerspital Basel bei Stefan Billen, Peter Hebel und Ferdinand Frey.

07. Dezember, Austern-, Rauchlachs- und Bouillabaisseplausch vor der Schlüsselzunft zu Gunsten der Ronald McDonald Stiftung

GV 27. Januar 2014 im Universitätsspital Basel

Demission des Präsidenten Thomas Nussbaumer, Übernahme des Präsidiums durch Arthur Eikel

Vize Präsident: Raphael Giossi

Austritt aus Komitee: Stefan Billen

Neu im Komitee: Martin Flury, Thomas Salathe, Markus Schüpach, Steve Steffen, Andreas Übersax

Es ist eine Ehre, der Amicale Baloise des chefs de cuisine als Präsident vorstehen zu dürfen. Bei der Organisation von den verschiedenen Anlässen lernte ich viele interessante Leute und spannende Orte kennen. Es war schön, die Unterstützung der Komiteemitglieder und auch der Vereinsmitglieder zu erfahren und erleben.

An meine ersten Begegnungen im Verein erinnere ich mich noch sehr gut. Sofort fühlte ich mich willkommen, respektiert und aufgenommen. Das gab mir ein sehr gutes Gefühl. Die erfahreneren Kollegen boten Hilfe an, die jüngeren ebenfalls, auf eine andere, aber ebenfalls gute Art.

In der Amicale Bâloise des chefs de cuisine habe ich nicht nur wertvolle fachliche Informationen erhalten und mein berufliches Netzwerk in der Region Basel auf- und ausbauen können. Vor allem habe ich Freundschaften fürs Leben geschlossen.

Das „Get together“ hat während dieser Zeit den „Mardi chic“ abgelöst. Die Idee, dass Küchenchefs, Lieferanten und Freunde des Vereins sich in ungezwungenem Rahmen treffen, stand am Ursprung des neuen Anlasses. An der GV vom Januar 2011 erteilte die Versammlung dem Vorstand den Auftrag, die Statuten zu revidieren.

An der GV im Januar 2012 wurden die angepassten Statuten von der Versammlung genehmigt.

Ein ganz besonderer Höhepunkt war die Reise nach Marokko im Jahr 2012. Sieben Personen machten sich auf den Weg und genossen die fünf Tage in diesem herrlichen Land. Im selben Jahr hatte der Verein einen grossen Auftritt an der MUBA. Täglich verkauften wir Austern, Lachsbrötli und Bouillabaisse. Wie auch beim Austernplausch im Dezember, konnten wir auf die grosse Unterstützung durch die Firma Bayshore, von Walter und Tobias Herrlich zählen.

Ohne das Engagement und die Mithilfe der Vorstandskollegen und vieler Vereinsmitglieder wären all die tollen Events nicht realisierbar gewesen. Aber genau dies macht einen guten und lebendigen Verein aus. So ist auch der Umbruch im Vorstand zu sehen. Ein neuer Präsident wurde in der Person von Arthur Eikel gefunden und fünf Mitglieder haben sich bereit erklärt, dem Vorstand mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. Ich freue mich, als Vereinsmitglied die Anlässe zu besuchen und wenn nötig zu unterstützen.

Thomas Nussbaumer

Austernplausch 8. Dezember 2013 zu Gunsten Ronald Mc Donald Stiftung



Anton Mosimann mit seiner Frau zu Besuch am Austernplausch im Gespräch mit Marcel Roth Dezember 2010



Unsere Mitglieder

Name	Vorname	Betrieb bei Aufnahme	Eintrittsdatum
Adam	Christian	Bethesda Spital Basel	04.05.1998
Ammann	Marcel	AGS Basel	05.02.2001
Beyerle	Dieter	AGS Basel	06.03.1975
Bieth	Pascal	Bell Seafood, Basel	26.01.2009
Billen	Stefan	Altersheim zum Lamm, Basel	31.03.2003
Bodenmüller	Mike	Hotel Basel	17.10.2011
Böhler	Gerhard	Restaurant Zoologischer Garten, Basel	23.01.2006
Brügger	Stephan	Kantonsspital Bruderholz	23.01.2006
Burch	Andreas	Gasthof Schiff, Wallbach	06.05.1991
Chouffai	Youssef	Job Factory, Basel	18.10.2010
Diethalm	Rolf	Bethesda Spital Basel	07.01.1991
Dischner	Dominik	Rennbahnklinik, Muttenz	23.01.2006
Ditzler	Nick	AGH Humanitas, Riehen	21.01.2008
Durizzo	Marcel	Bahnhofbuffet Basel	23.01.2006
Eikel	Arthur	Hotel Merian Spitz, Basel	23.01.2006
Fischer	Thierry	Hotel Basel	23.01.2006
Flury	Martin	Diakonissenhaus, Riehen	17.10.2011
Frey	Hans-Peter	Hotel Eden, Rheinfelden	16.05.1988
Frey	Martin	Haus zum Wendelin, Riehen	21.01.2008
Ghezzi	Carlo	Bahnhofbuffet Basel	05.06.1989
Giossi	Raphael	APH Weiherweg, Basel	18.10.2004
Glaser	Felix	Universitätsspital Basel	27.01.2014
Hebel	Peter	APH Weiherweg, Basel	26.01.2009
Hügin	Jürgen	Hotel Alfa, Birsfelden	28.03.1994
Iff	André	Kantonsspital Bruderholz	18.10.2010
Kech	Christian	Hotel Radisson SAS, Basel	11.06.2007
Krebs	Sebastian	Hotel Hilton Basel	18.10.2010
Lauper	Alain	APH zum Lamm, Basel	22.01.2007
Loppacher	Hans-Rudolf	Gründungsmitglied / Restaurant Fährima	1964
Müller	Robert	Hotel Schweizerhof, Basel	06.03.1975
Müller	Othmar	Hotel International Basel	19.06.1978
Müller	Heinz	Felix Platter Spital, Basel	22.01.2007
Navarro	Jacques	Hotel Merian Spitz, Basel	07.05.1990
Nussbaumer	Thomas	Kantonsspital Bruderholz	04.11.2002
Pauen	Manfred	Stadt Casino Basel	05.06.1989
Peter	Roland	Restaurant Schützenhaus, Basel	1967
Reimann	Konrad	APH Drei Linden, Oberwil	05.06.1989
Rinderle	Erwin	APH Humanitas, Riehen	22.01.2007
Ritler	Gerhard	Haus zum Wendelin, Riehen	05.10.1992
Roth	Marcel	Hotel Hilton Basel	1983
Salathe	Thomas	Psychiaterische Dienste, Liestal	17.10.2011
Schneider	Hermann	AGS Basel	1971
Schüpbach	Markus	Ita Wegmann Klinik, Arlesheim	23.01.2006
Senn	Bruno	Hotel Hilton Basel	08.11.1993
Spindler	Hermann	Lukas Klinik, Arlesheim	04.05.1992
Spitz	Yvonne	Universitätsspital Basel	27.01.2014

Name	Vorname	Betrieb bei Aufnahme	Eintrittsdatum
Steffen	Steve	APH Weiherweg, Basel	22.01.2007
Studer	Markus	Ita Wegmann Klinik, Arlesheim	01.11.1999
Übersax	Andreas	Solbad Gastronomie, Schweizerhalle	22.01.2007
Vögtli	Andrea	Autogrill Schweiz AG	23.01.2006
Wandeler	Anton	Bethesda Spital Basel	09.05.1979
Wechsler	Emil	Kantonsspital Liestal	24.05.1986
Wildenberg	Felix	Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel	23.01.2006
Wöhrle	Hariolf	Felix Platter Spital, Basel	18.05.1987

Unsere verstorbenen Mitglieder

Name	Vorname	Betrieb bei Aufnahme	Eintrittsdatum	verstorben
Allenbach	Fritz	Restaurant Schützenhaus, Basel	1964	+ 31.03.1992
Bächler	Josef	Buffet CFF, Fribourg	1964	+ nicht bekannt
Bleicker	Kurt	Hotel Alfa, Birsfelden	1964	+ nicht bekannt
De Marchi	Alois	Hotel Schweizerhof, Basel	1964	+ 31.08.2007
Doebeli	Robert	Augenspital Basel	1964	+ 15.02.1991
Friedli	Eduard	Bürgerspital Basel	1964	+ 04.06.2013
Gertsch	Robert	Gewerbeschule Basel	1964	+ 31.05.2008
Heiniger	Walter	Felix Platter Spital, Basel	1964	+ nicht bekannt
Herzog	Hans	keine Angaben	1964	+ nicht bekannt
Jayet	Jean-Louis	Restaurant Helm, Basel	1964	+ nicht bekannt
Ledermann	Otto	Gewerbeschule Basel	1964	+ 09.09.2006
Lee	Hans	keine Angaben	1964	+ 1986
Leuenberger	Paul	Hotelfachschule	1964	+ 15.07.1993
Leuenberger	Robert	Hotel Les Trois Rois, Basel	1964	+ nicht bekannt
Lepori	Giovanni	Restaurant Heuwaage, Basel	1964	+ 04.08.2000
Lüdin	Werner	Grand Hotel Euler, Basel	1964	+ 14.10.2007
Marx	Victor	Gasthof Neubad, Binningen	1964	+ 13.05.2013
Müller	Helmut	Waldhaus zur Hard, Birsfelden	1964	+ 01.12.1989
Richon	Jean	Gute Herberge, Riehen	1964	+ 06.09.2006
Wälti	Emil	Bahnhofbuffet Basel	1964	+ 31.12.2011
Wüthrich	Ernst	Bethesda Spital Basel	1964	+ nicht bekannt
Ziltener	Max	Frauenspital Basel	1964	+ 1982
Dammann	Wilfried	Hotel Europe, Basel	09.05.1979	+ 14.12.2011
Fässler	Walter	Bahnhofbuffet Basel	03.04.1984	+ 18.05.1987
Friedli	Hermann	Firma Top Coq SA, Basel	1974	+ 25.02.1995
Gerber	Walter	Flughafenrestaurant, Basel	1973	+ 14.09.2012
Grandjean	Pascal	Hotel International Basel	11.10.1993	+ 24.08.1998
Hagmann	Christian	Café Hagmann, Riehen	nicht bekannt	+ 1986
Inderwies	Dieter	Gundeldingercasino, Basel	vor 1973	+ Juni 1986
Kühne	Franz	Hotel Hilton Basel	1975	+ 19.05.2006
Loop	Rolf	Restaurant Safranzunft, Basel	vor 1973	+ 05.08.2011
Petzold	Hans-Bodo	keine Angaben	vor 1973	+ nicht bekannt
Reist	Hans	keine Angaben	vor 1973	+ Februar 1999
Schreiber	Jürgen	Gasthof Schiff, Wallbach	05.10.1992	+ 02.05.2009

Unsere Ex-Mitglieder

Name	Vorname	Betrieb bei Aufnahme	Eintritt	Austritt	verstorben
Aeberli	Daniel	Restaurant Schlüsselzunft, Basel	07.05.1990	11.09.1999	
Baier	Ueli	Restaurant Zoologischer Garten	05.06.1989	12.01.2004	
Beck	Rolf	GAW, Basel	07.02.1994	07.11.1996	† 1.2013
Betz	Peter	Restaurant Mediterranée, Basel	nicht bekannt	14.03.1996	
Bollecker	Roger	Hotel Basel	07.05.1990	10.05.1999	
Brendler	Andreas	Restaurant Zoologischer Garten	05.02.2001	30.06.2008	
Brandt	Dieter	Restaurant Zoologischer Garten	nicht bekannt	10.05.1999	
Brack	Karl	Kantonsspital Basel	06.03.1975	20.06.1994	
Cinotti	Jean Marc	Hotel Basel	24.05.1986	27.09.1988	
Egloff	Georges	Bahnhofbuffet Basel	08.02.1999	28.12.2004	
Flury	Andreas	Restaurant Stucki, Basel	11.11.1991	05.10.1992	
Gross	Erich	AGS Basel	02.10.1995	16.01.1998	
Hitzbruch	Axel	Hotel Hilton Basel	21.01.2008	30.06.2008	
Hofmaier	Rita	Diakonissenhaus, Riehen	11.10.1993	12.01.2004	
Iseli	Karl	Bahnhofbuffet Basel	1968	10.05.1999	
Karlen	André	Hotel Hilton Basel	04.11.2002	13.12.2005	
Kuhlmeiy	Michael	Hotel le Plaza, Basel	22.01.2007	30.06.2008	
Labalette	Patrick	Hotel Euler, Basel	03.04.1984	03.09.2000	† 14.06.2014
Lipp	Wolfgang	Felix Platter Spital, Basel	07.05.1990	11.09.1999	
Müller	Bernhard	Hotel Les Trois Rois, Basel	nicht bekannt	30.05.1996	† 04.04.2014
Mumenthaler	Erwin	Hotel Eden, Rheinfelden	13.03.1995	06.10.1999	
Pestoni	Sandro	Kantonsspital Liestal	22.01.2007	30.06.2008	
Räss	Andrea	GIB, Solothurn	26.01.2009	21.01.2013	
Rihm	Heinz	Hotel Euler, Basel	nicht bekannt	30.06.2008	
Rocheray	Bernard	Binniger Schloss, Binningen	nicht bekannt	30.04.1990	
Rosenkranz	Bruno	Hotel Mittenza, Muttenz	03.04.1984	28.12.2004	
Sebele	Michel	Hotel Victoria, Basel	04.05.1992	27.06.2005	
Sohn	Adrian	Kantonsspital Bruderholz	05.06.1989	10.05.1999	
Thommen	Markus	APH Frenkenbündten, Liestal	05.09.1994	12.01.2004	
Tschopp	René	Hotel Euler, Basel	08.01.1996	02.06.1997	
Ullrich	Peter	Restaurant Locanda, Basel	GM 1964	nicht bekannt	
Weidmann	Urs	Restaurant Stucki, Basel	02.11.1987	03.05.1993	† 05.04 2014
Weissenbacher	Winfried	Hotel Le Plaza / Unispital, Basel	1993	23.01.2012	
Werdenberg	Hansruedi	Restaurant Neubad, Binnigen	05.06.1989	24.01.2011	
Werdenberg	Hansjörg	Kantonsspital Liestal	19.05.2003	24.01.2011	

Für die grosszügige Unterstützung zur Erstellung der Chronik, bedanken wir uns bei den in alphabetischer Reihenfolge aufgelisteten Sponsoren und Gönnern.



Bertschi-Café AG



Culinarium

Bischofszell Nahrungsmittel AG



Interfrais

Emmi Frischeservice AG



www.hugentobler.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme



Jenzen Fleisch AG



Swiss Premium  Quality

Kadi AG



MERIAN ISELIN

Klinik für Orthopädie
und Chirurgie

Merian Iselin Spital



Meyer's chuchi boutique



Paul Goop AG, Früchte und Gemüse



Pistor



comestibles

Polar AG



Verstehen. Vertrauen

Psychiatrie Baselland

gastro-sear.ch

search-group.ch ag



Wirteverband Basel-Stadt

Ein besonderen Dank an unsere Gönner, Sponsoren und uns nahestehenden Unternehmen auf die wir über all die Jahre zählen durften:

In alphabetischer Reihenfolge:

Lebensmittel, ,Comestible, Feinkost etc.

Bayshore SA, Walter & Tobias Herrlich, Oberwil
BELL Seafood, Basel
Bertschi AG, Birsfelden
Bianchi AG, Zürich
Bieri AG, Aarwangen
Delitrade AG, Otelfingen
Dyhrberg AG, Balsthal
Dream of Ice, Allschwil
Eggenschwiler AG, Zuchwil
Emmi Interfrais, Küsnacht am Rigi
Faller Konfiturenmanufaktur, Utzenfeld / D
Florin AG, Muttenz
Fideco AG, Murten
Fredys AG, Baden
GastroPfaff AG, Allschwil
Gasparini Glaces, Münchenstein
GSU Edeka, Allschwil
KADI AG, Langenthal
Haco AG, Gümmligen
Hero Gastronomie, Lenzburg
Hiestand, Schlieren
HOWEG, Winterthur
HUG, Malters
Hügli AG, Steinach
Kern & Sammet, Wädenswil
Marksteiner Gemüse, Basel
Merat SA, Allschwil
Miba, Manser Milchprodukte AG, Aesch
Molkerei Wirth, Basel
Mondeléz International, Glattpark
Mövenpick The Art of Swiss Ice Cream, Vevey
Nestlé FoodServices / Professional, Rorschach
Nestlé Frisco Findus, Rorschach
Orior / Le Patron, Böckten BL
Pacovis, Stetten
Paul Goop AG, Allschwil
Pfaff Jos. Gemüse en gros, Allschwil
Pistor, Rothenburg
Polar AG, Reinach
Prodega, Mosseedorf
Romers Hausbäckerei, Benken
Safruit Fruchthandel AG, Münchenstein
SCANA, Regensdorf

SUPRO, Steinach
THOMY, Basel
Top Coq SA, Basel
Transcarina, Basel
Trachsel AG, Brittnau
Traitafina, Lenzburg
Wacker & Schwob AG, Basel
Wiberg GmbH, Salzburg

Metzgereien

Bernet Metzgerei, Obermumpf
BELL AG, Basel
Birbaum Dorfmetzgerei, Allschwil
Eiche Metzgerei, Basel
Grauwiler Metzgerei, Basel
Jenzer Metzgerei, Arlesheim
Lang Metzgerei, Binningen
Mathis Metzgerei, Dornach

Getränke

Buess Weine, Sissach
Eptinger Mineralwasser, Sissach
Feldschlösschen, Rheinfelden
Henniez SA, Henniez
HunaVino, Möhlin
Jacquart Suisse AG, Belp
Kaufmann Wine & Drinks, Bättwil
Laurent - Perrier, Nyon
Perrier Jouet, Carouge / Geneve
Theo Rietschi AG, Arlesheim
Unser Bier, Basel
Valser Wasser, Vals

Hotels in Basel

Hotel Alfa, Biersfelden
Hotel Basel, Basel
Hotel Euler, Basel
Hotel Hilton Basel
Hotel International Basel
Hotel Merian Spitz, Basel
Swissôtel Le Plaza, Basel
Hotel Radisson SAS / Blu, Basel
Hotel Rammada Plaza, Basel
Hotel Schweizerhof, Basel
Hotel Les Trois Rois, Basel
Hotel Victoria, Basel

Restaurants

Bahnhofrestaurant Basel
Berchtold Catering, Basel
Binninger Schloss, Binningen
L'Escale, Basel
Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel
Restaurant zur Hard, Birsfelden
Neubad, Binningen
Rialto, Basel
Safranzunft, Basel
Schützenhaus, Basel
Schlüsselzunft, Basel

Spitäler / APH

Adullam Stiftung, Basel
Bethesda Spital, Basel
Bruderholzspital, Binningen
Bürgerspital, Basel
Clara Spital, Basel
APH zum Lamm, Basel
Merian Iselin Spital, Basel
Psychiatrie Baselland, Liestal
Universitätsspital Basel
Ita Wegmanklinik, Arlesheim
Alterszentrum Weiherweg, Basel
Haus zum Wendelin, Arlesheim

Küchengeräte / Berufsbekleidung

Bragard, MuttENZ
Heer AG, Reinach
Meyers Chuchi Boutique, Grellingen
Schwob textiles of Switzerland, Burgdorf
Hugentobler, Schönbühl

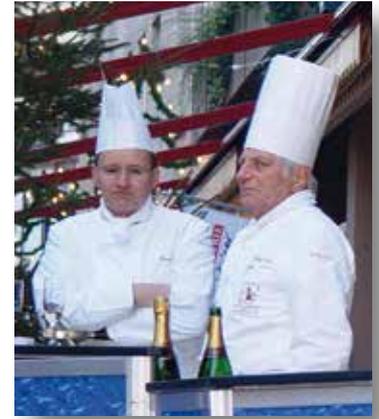
Diverse

Ecolab Schweiz, MuttENZ
Anticimex Schweiz, Glattbrugg
search-group.ch ag, Basel

Ämter

Gastro Baselland, Liestal
Gewerbeverband Basel-Stadt
Hotel und Gastro formation Basel-Stadt
Basel Hotelier Verein
Wirteverband Basel-Stadt

Impressionen aus vergangenen Tagen



Impressum

Herausgeber

Amicale Bâloise des chefs de cuisine

Bei der Erstellung der vorliegenden Broschüre wurde auf alle zur Verfügung stehenden Unterlagen zurückgegriffen. Für allfällige Nichterwähnungen von Personen oder Firmen, sowie aus Versehen oder Unkenntnis aufgelistete Daten möchten wir uns entschuldigen.

Recherchen

Othmar Müller

Gestaltung und Druck

+siggset+ print & media AG, Albruck

