



Willkommen
Bienvenue



Chapitre
de Printemps
Bailliage de Suisse

Basel
24. Mai 2025



AUSKUNFT UND KONTAKT ***INFORMATION***

Conférie de la Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage Basel-Stadt

Karin Weinmann, Bailli, Heuberg 10, CH 4051 Basel-Stadt

Mobile: +41 (0)79 340 13 21

E-Mail: weinmannkarin@bluewin.ch

Janine List, Vice-.Chargé de Mission Rebenstrasse 28, 4125 Riehen

Mobile: +41 (0)79 951 09 34

E-Mail: janine.list@outlook.com



CHAPITRE DU PRINTEMPS 2025

SAMSTAG / SAMEDI, 24. MAI 2025

- 10.00 Uhr Generalversammlung der Bailliage de Suisse
Grossratssaal im Rathaus
- Assemblée générale du Bailliage de Suisse
Salle du Grand Conseil à l'hôtel de ville*
- 11.15 Uhr Inthronisation und Ehrung
der Commandeure Leonhardskirche
- Inthronisation et hommage
Aux commandeurs Église de Léonard*
- 12.15 Uhr Apéritif
Set Hotel Residence By Teufelhof
- 13.15 Uhr Déjeuner
Restaurant Schlüsselzunft



Dresscode Herren dunkler Anzug mit Krawatte und Insignien
Damen elegantes Kostüm oder Hosenanzug und Insignien



MENU

Amuse - Bouche

Lachs Basler Art mit Kartoffeln und Zwiebeln

*L` Unique Pinot Blanc
Weingut Riehen, Baselstadt*

*PriSecco „Rotfruchtig“
Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg*

Riesling - Weinschaumsuppe

*Riesling Bollenberg
Valentin Zusslin, Elsass*

*32 Grad Riesling - Apfel
Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg*

Kalbsteak im Kräutermantel Spargelrisotto und Merlotjus

*Lion Rouge (Pinot Noir, Diolinoir & Gamaret)
Weingut Jauslin, Baselland*

*37 Grad Pinot Noir - Himbeere
Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg*

Variation von Schokolade und Himbeeren

*Cuvée d` Or Dessert
Siebe Dupf Kellerei, Baselland*

*PriSecco „Bio Weiss“
Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg*

Friandises

THIS IS BASEL



BASEL – KULTURHAUPTSTADT UND ARCHITEKTURMETROPOLE DER SCHWEIZ

Letizia Elia
Tourismusdirektorin Basel-Stadt

Basel steckt voller spannender Kontraste. Obwohl zwischen klassischer Moderne und Street-Art scheinbar Welten liegen, sind hier beide Kunstrichtungen prominent vertreten. Nirgends sonst finden sich so viele Bauten weltberühmter Architektinnen und Architekten dicht an dicht, eingebettet in eine historisch gewachsene, jahrhundertealte Bausubstanz. Die Stadt ist im Wandel. Jedes Mal, wenn Sie nach Basel kommen, werden Sie Neues entdecken.

Wer sich auf eine faszinierende Reise durch die Welt der Kunst begeben will, ist in Basel genau richtig. Rund 40 Museen, die Art Basel – die wichtigste Kunstmesse der Welt – und eine lebendige, junge Kunstszene machen Basel zur kleinen grossen Kulturstadt mit einer Ausstrahlung, die weit über Europa hinausreicht. Die Fondation Beyeler zählt zu den schönsten Museen der Welt und ist für ihre hochkarätigen Ausstellungen international bekannt. Das Museum Tinguely beherbergt die grösste Werksammlung des Schweizer Künstlers Jean Tinguely, und das Kunstmuseum Basel, mit der ältesten öffentlichen Kunstsammlung der Welt, zählt international zu den renommiertesten Museen seiner Art.

In kaum einer anderen Stadt liegen so viele Kulturinstitutionen so nah beieinander wie in Basel. Theater- und Musikfans finden hier alles, was das Herz begehrt: grandioses Schauspiel, hochkarätiges Ballett und Konzerte von Klassik bis Popmusik.

Die architektonische Vielfalt in Basel ist schweizweit einzigartig. Hiesige Architekturbüros wie Herzog & de Meuron oder Diener & Diener wecken mit ihren Bauten weltweit Aufmerksamkeit und wirken in ihrer Heimatstadt intensiv an der Stadtentwicklung mit. Aber auch auswärtige Architekten wie Richard Meier, Frank O. Gehry oder Renzo Piano haben hier Ak-

zente gesetzt. Ein Dutzend Gewinnerinnen und Gewinner des begehrten Pritzker-Architekturpreises haben sich in Basel mit ihren Bauten verewigt. Besonders auffällig ist die weltweit einzigartige Dichte hoher Baukunst auf dem Novartis Campus und dem Vitra Campus in Weil am Rhein.

Basel macht es seinen Gästen einfach, ihren Aufenthalt nachhaltig zu gestalten. Die Stadt kann bequem zu Fuss oder mit dem Fahrrad erkundet werden. Die vier Fähren, die den Rhein – Basels Lebensader und Naherholungsgebiet – überqueren, werden allein von der Strömung des Flusses angetrieben. Secondhand-Shops, Flohmärkte und Brockenhäuser, verpackungsfreie Läden und Concept Stores mit Fair Fashion fördern den bewussten Konsum. Seit Dezember 2024 ist die Stadt nach dem TourCert-Standard zertifiziert. Damit ist Basel die zweite Schweizer Stadt mit einer international anerkannten Nachhaltigkeitszertifizierung.

Auch die Basler Gastronomie punktet mit nachhaltigen Konzepten: Immer mehr Restaurants kochen vorwiegend mit regionalen und saisonalen Produkten und helfen mit, Foodwaste zu vermeiden. Neben traditionellen Gerichten können hier Spezialitäten aus aller Welt probiert werden. Basel beeindruckt auf einer Fläche von nur 37 km² mit fünf Restaurants, die zusammen neun Michelin-Sterne halten. Drei dieser Sterne gehören dem Cheval Blanc by Peter Knogl. Das Restaurant des Grand Hotel Les Trois Rois wurde ausserdem von La Liste mit 99,5 von 100 möglichen Punkten als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet.

Weitere Informationen: www.basel.com

Basel Tourismus Aeschenvorstadt 36, CH-4010 Basel, Tel. +41 61 268 68 68

info@basel.com, www.basel.com





Geschätzte Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs

Balz Herter

Präsident des Grossen Rates des Kantons Basel-Stadt

Im Namen des Grossen Rates von Basel-Stadt, heisse ich Sie ganz herzlich willkommen in der Kultur- und Museumshauptstadt der Schweiz. Basel liegt mitten im Dreiländereck von Schweiz, Deutschland und Frankreich und hat sich so zu einer faszinierenden Mischung aus verschiedenen Kulturen und Traditionen entwickelt. Diese Einflüsse spiegeln sich auch in der hiesigen Kulinarik wider.

Die Altstadt, mit ihren mittelalterlichen Gassen und historischen Gebäuden, ist ein wahres Juwel und lädt zum Flanieren und Verweilen ein. Einige Restaurants in der Innenstadt geniessen in der Bevölkerung Kultstatus und werden von “tout Bâle” frequentiert. Seien es die berühmt berüchtigten belegten Brötchen in der Brötlibar oder die tollen Gerichte in spezieller Ambiance der Bodega zum Strauss am Barfüsserplatz.

Basel bietet nahezu 40 Museen mit spektakulären Sammlungen und Sonderausstellungen – das ist in der Schweiz einzigartig und auch im internationalen Vergleich Spitzenklasse. Wenn Sie verstehen wollen, warum die Baslerinnen und Basler verrückt nach Kunst sind, sollten Sie mindestens eines davon besuchen. Besonders empfehle ich Ihnen das Beyeler Museum in Riehen, das noch bis zum 25. Mai 2025 die wunderbare Sonderausstellung “Nordlichter” zeigt.

Im Sommer ist das Rheinschwimmen der grosse Volkssport in Basel. Tausende Menschen lassen sich an heissen Tagen vom Museum Tinguely bis fast zum Rheinhafen hinunter im kühlen Nass treiben. Im Anschluss laden die zahlreichen Buvetten zu einem Getränk oder einem gemütlichen Imbiss am sonnigen Rheinbord ein.

Die Basler Fasnacht ist das jährliche Highlight in der Agenda und gehört zur Identität der Stadt – sie ist Herzstück ihrer kulturellen Schaffenskraft und ermöglicht drei Tage Ausnahmezustand. Wegen seiner Einzigartigkeit und Qualität zählt der grösste Karneval der Schweiz zum immateriellen UNESCO-Weltkulturerbe. Unsere «Frau Fasnacht» – wie wir die Fasnacht liebevoll nennen – nimmt Sie mit in die Welt eines ganz anderen Karnevals. Das Spektakel lebt von einzigartigen Instrumenten, von Kreativität und Ideenreichtum und von künstlerischen Höchstleis-

tungen. Hier werden gesellschaftspolitische Themen, Geschichten und Aktualitäten auf ganz baslerische Art transportiert: nämlich stolz, mit spitzem Humor und scharfer Zunge.

Basel ist wahnsinnig stolz auf seine gastronomische Szene, die von exzellenten Restaurants über kreative Bistros bis hin zu bunt gemischten Foodcourts, wie das Klara oder die Markthalle, reicht.

Geniessen Sie während Ihres Aufenthalts in Basel nicht nur die exzellente Küche, sondern auch das unnachahmliche Flair dieser Stadt, die sowohl ein urbanes Zentrum als auch ein Ort der Entspannung und des Genusses ist. Ich wünsche Ihnen ein unvergessliches Erlebnis, hervorragende Speisen und genussvolle Momente bei Ihrer Zusammenkunft hier in Basel.

Chers membres de la Chaîne des Rôtisseurs

Au nom du Grand Conseil de Bâle-Ville, je vous souhaite une cordiale bienvenue dans la capitale culturelle et muséale de la Suisse. Située au cœur du triangle formé par la Suisse, l'Allemagne et la France, Bâle s'est développée en un mélange fascinant de cultures et de traditions différentes. Ces influences se reflètent également dans l'art culinaire local.

La vieille ville, avec ses ruelles médiévales et ses bâtiments historiques, est un véritable bijou qui invite à la flânerie et à la détente. Certains restaurants du centre-ville jouissent d'un statut culte auprès de la population et sont fréquentés par « tout Bâle ». Qu'il s'agisse des fameux sandwiches du Brötlibar ou des délicieux plats servis dans l'ambiance particulière de la Bodega zum Strauss sur la Barfüsserplatz

Bâle compte près de 40 musées avec des collections et des expositions temporaires spectaculaires - c'est unique en Suisse et également de premier ordre en comparaison internationale. Si vous voulez comprendre pourquoi les Bâloises et les Bâlois sont fous d'art, vous devriez en visiter au moins un. Je vous recommande tout particulièrement le Beyeler Museum de Riehen, qui présente jusqu'au 25 mai 2025 la magnifique exposition temporaire « Aurores boréales ».

En été, la natation dans le Rhin est le grand sport populaire à Bâle. Les jours de grande chaleur, des milliers de personnes se laissent flotter dans l'eau fraîche du musée Tinguely jusqu'au port du Rhin. Ensuite, les nombreuses buvettes invitent à prendre un verre ou une collation au bord du Rhin ensoleillé.

Le carnaval de Bâle est le principal événement annuel de l'agenda et fait partie de l'identité de la ville - il est au cœur de sa force de création culturelle et permet trois jours d'état d'urgence. En raison de son caractère unique et de sa qualité, le plus grand carnaval de Suisse est inscrit au patrimoine culturel mondial immatériel de l'UNESCO. Notre « Madame Carnaval » - comme

nous appelons affectueusement le carnaval - vous emmène dans le monde d'un carnaval très différent. Le spectacle vit d'instruments uniques, de créativité et d'inventivité et de performances artistiques de haut niveau. Les thèmes sociopolitiques, les histoires et l'actualité y sont véhiculés de manière tout à fait bâloise : à savoir fièrement, avec un humour pointu et une langue bien pendue.

Bâle est follement fière de sa scène gastronomique, qui va des excellents restaurants aux bistrotts créatifs en passant par les foodcourts hétéroclites comme le Klara ou le Markthalle.

Pendant votre séjour à Bâle, profitez non seulement de l'excellente cuisine, mais aussi de l'ambiance inimitable de cette ville, qui est à la fois un centre urbain et un lieu de détente et de plaisir. Je vous souhaite une expérience inoubliable, d'excellents repas et des moments de plaisir lors de votre rencontre ici à Bâle.





«EIN WILLKOMMENSGRUSS AN DEN GENUSS»

Chères Consœurs, Chers Confrères
Chers Membres des Gourmets Dégustateurs
Chers Amis de la Chaîne des Rôtisseurs et
de l'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs

Karin Weinmann
Bailli, Commandeur
Bailliage de Bâle-Ville

Es ist mir eine große Ehre, sie im Rahmen des Chapitre Basel der Chaîne des Rôtisseurs willkommen zu heissen.

Kürzlich habe ich folgende Schlagzeile in einem Magazin gelesen:

«Kulinarik im Wandel: Was gestern gut war, ist längst gegessen»

Dieser Auffassung möchte ich entgegentreten.

«Gutes bleibt gut», auch wenn sich sogenannte «Foodtrends» politisch, gesellschaftlich, klimatisch und kulturell etabliert haben.

Die Chaîne des Rôtisseurs bringt uns zusammen, um die Kunst des Kochens und die Freude am Essen zu zelebrieren. In einer Zeit, in der die Gastronomie ständig im Wandel ist, ist es umso wichtiger, die Wurzeln unserer kulinarischen Kultur zu ehren und weiterzugeben.

Wir sind hier, um das Handwerk zu würdigen, die Kreativität der Köche und den gekonnten und edlen Service zu feiern und die Gemeinschaft zu stärken, die durch die Liebe zum guten Essen entsteht.

Lassen sie sich hier in Basel verwöhnen und nutzen sie die Gelegenheit, neue Freundschaften zu knüpfen und bestehende zu vertiefen.

Wir wünschen ihnen einen erlebnisreichen und unvergesslichen Tag in Basel.

Ich persönlich halte es mit den Worten von Winston Churchill:

**«Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen».**

Freuen wir uns auf etwas Gutes, so dass Gutes gut bleibt...

Vive la Chaîne !
Vive l'Ordre Mondial !

« BIENVENUE AU PLAISIR »

*Chères Consœurs, Chers Confrères
Chers Membres des Gourmets Dégustateurs*

Chers Amis de la Chaîne des Rôtisseurs et de l'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs

*C'est un grand honneur de vous accueillir au Chapitre de la Chaîne des Rôtisseurs à Bâle.
Récemment, j'ai lu le titre suivant dans un magazine :*

« L'art culinaire en transformation : ce qui était bon hier a été mangé depuis longtemps ».

Je voudrais m'opposer à cette conception.

« Les bonnes choses restent bonnes », même si les soi-disant "tendances culinaires" se sont établies politiquement, socialement, climatiquement et culturellement.

La Chaîne des Rôtisseurs nous réunit pour célébrer l'art de la cuisine et le plaisir de bien manger. À une époque où la gastronomie est en constante transformation, il est d'autant plus important d'honorer et de transmettre les sources de notre culture culinaire.

Nous sommes ici pour rendre hommage à l'artisanat, célébrer la créativité des chefs et le service habile et noble, et renforcer la communauté qui se forme autour de l'amour de la bonne chère.

Laissez-vous choyer ici à Bâle et profitez de l'occasion pour lier de nouvelles amitiés et approfondir celles que vous avez déjà.

Nous vous souhaitons à Bâle une journée bien remplie et inoubliable.

Personnellement, les mots de Winston Churchill m'inspirent :

**« Il faut faire du bien au corps,
pour que l'âme ait envie d'y habiter ».**

Réjouissons-nous de quelque chose de bien pour que les bonnes choses restent bonnes...

*Vive la Chaîne !
Vive l'Ordre Mondial !*

**BASEL IST FÜR JEDEN
BESUCHER EIN
HIGHLIGHT.
ZUMINDEST AUF DEN
ZWEITEN BLICK.**



-minu
Journalist, Schriftsteller und TV-Moderator
sowie ein Basler Stadtoriginal

Basel ist für Gourmets ein «Wowww!-Moment». Doch auch hier – erst auf den zweiten Biss.

Die Stadt wird auf das Bild «Chemie-Metropole» reduziert. Und auf Mehlsuppe mit Ziibelewaije. Letztere bedeutet soviel wie «Zwiebelkuchen». Aber den Zwiebelkuchen ziehen andere Städte auch aus dem Ofen, ohne den Duft davon jedes Jahr in verschiedenen Liedern zu besingen.

Und die Mehlsuppe ist keine Basler Erfindung. Sie wurde schon bei den alten Römern den armen Sklaven ins Töpfchen gefüllt.

Tatsache ist, dass die viel umtrommelte Basler Mehlsuppe seit noch nicht einmal 100 Jahren am Morgestraich in die Teller kommt. Vorher hat man sich vor dem Vier-Uhr-Schlag mit «Gaggo und süssen Weggli» auf die kommenden Tage hin gestärkt. (Immerhin gab's den Gaggo damals noch nicht aus dem Quick-Beutelchen).

Äugt man nach typischen Basler Spezialitäten, können wir sie an zwei Fingern abzählen:
Saumon à la Bâloise.

Läggerli.

Und viel, viel Geschichten darum.

Der Salm – so wurde uns immer wieder kolportiert – sei im Rhein so zahlreich und auf dem Fischmarkt so spottbillig gewesen, dass die Mägde und Hausangestellten vor der ewigen Salm-Abfütterung durch die Herrschaften gesetzlich geschützt werden mussten: nur drei Mal pro Woche durfte den armen Dienenden Saumon aufgetischt werden.

IST ABER ALLES FAKE-NEWS.

Diese Schwemme von Lachs hat es in Basel nie gegeben. Und so ein Gesetz auch nicht. Allerdings taucht dieses Märchen von der Vorschrift «nur drei Mal Lachs in der Woche!» auch in andern Rheinstädten - so etwa in Köln - immer wieder aus den Wellen auf.

Eine ähnliche Geschichte wird übrigens auch in den Läggerli-Teig eingeknetet. Dieser Teig ist zäh wie Beton. Und unsere Grossmütter haben jeweils am Bahnhof Gepäckträger engagiert, die

mit ihren kräftigen Armen beim Umrühren geholfen haben.

Das wiederum ist Fact. Und kein Fake. Denn tatsächlich ist der schwere Lägerli-Teig neben dem Honig und vielen kostbaren Gewürzen auch mit kandierten Früchten wie Orangeade und Zitronat angereichert.

Und hier trippelt sich wieder die Fake-News in den Vordergrund: beim Basler Konzil wollten die Bebbi und ihre Lebkücher bei den hohen Gästen eine gute Figur machen.

Also – so sagt die Geschichte - hätten sie die gewöhnlichen Lebkuchen mit diesen kandierten Früchten und den erlesenen Gewürzen aufgemotzt. DAS SEI DIE TAUFE DES «BASLER LÄGGERLI» GEWESEN.

Fake! Fake! Fake!

Wissenschaftler haben herausgefunden, dass zur Zeit des Basler Konzils diese Gewürze und kandierten Früchte am Rheinknie noch gar nicht im Handel waren.

Wir müssen es verdauen – und das ist für die selbstgefälligen Basler nicht einfach. – punkto Spezialitäten sind wir arm dran.

Ok – es gibt seit neuster Zeit noch d' Faschtewaije – eine butterweiche Bretzel, mit Kümmel überstreut.

Diese Köstlichkeit hat seit den letzten 20 Jahren die ganze Schweiz adaptiert. Ohne dass die Basler je ein Urheber-Honorar dafür bekommen hätten.

Beim Salm auf Basler Art ist das nicht passiert. Man hat ihn einfach von der Karte gestrichen. Und beim Lägerli hat die übrige Schweiz sofort das Rezept umgebaut, nachdem sich die Eidgenossen am harten Basler Original die Zähne ausgebissen haben.

ABER – und nun kommt also das grosse ABER: die Basler mögen also keine grossen Rezepte hervorgebracht haben. ABER HALLO! – punkto Geniessen steht ihre kleine Stadt nach einer Pro-Kopf-Berechnung schweizweit mit ihren Punkten und Gourmetsternen an erster Stelle. Die Basler lieben das gute Essen. Den guten Tropfen. Und Fantasie in der Küche.

Immerhin war die Stadt schon mit zwei Michelin-Sternen im Hotel Euler in der roten Fress-Bibel aufgeführt, als die übrige Schweiz und ihr Züri-Gschnätzlets den Guide noch für ein französisches Telefonbuch hielten.

Bezieht man die Region mit dem Elsass und der badischen Nachbarschaft ein – mischt unsere Gourmetoase sogar europäisch an der Spitze mit.

Das Essen der Basler war immer von Frankreich und den badischen Köchinnen beeinflusst. Daraus hat sich eine eigene Küche entwickelt.

Und dank der wunderbaren Lage der Stadt haben die Bebbi ihre Spargeln zehn Minuten hinter der Grenze im Sundgau reingezogen. Und das Rebhuhn auf dem Apfelbeet im Markgräflerland.

Damit wären wir wieder bei der Industriestadt.

Klar. Die meisten fahren an der kleinen Perle am Rhein vorbei – weiter auf der Autobahn nach Süden oder Norden.

Wo früher die Münstertürme den stockenden Kolonnen zuwinkten, sind es heute die Roche-Hochhäuser der Architektur-Ikonen Herzog und de Meuron.

Wer aber einmal die Autobahn verlässt und Basel mit ihren ureigenen Gässchen, den vielen, kleinen Idyllen wie das St. Alban Tal oder die mittelalterlichen Vorstädte besucht, spürt plötzlich, dass das Besondere, das Grenzenlose und Tolerante dieser kleinen Kultur-City nicht einfach beim Eurovision Song Contest aufhört.

Es ist eine Palette von zauberhaften, verspielten und auch kulinarisch hochstehenden Momenten, welche die Basler ihren Gästen zu bieten hat.

Darauf dürfen Sie sich alle freuen!

VORWORT ZUM CHAPITRE VOM 24. MAI 2025 IN BASEL



Daniel J.- M. Jaeggi-Lind
Bailli Délégué honoraire
Officier Commandeur
Membre du Conseil Magistral, Paris

Chères Consœurs
Chers Confrères
Liebe Gäste und Freunde der Chaîne

Es ist mir eine grosse Ehre in Vertretung unseres Präsidenten Yam Atallah die Inthronisationen an diesem Chapitre in Basel durchführen zu dürfen.

Das nördliche Tor zur Schweiz ist Basel. Diese Tatsache ist schon längst bekannt. Basel ist aber viel mehr: Basel kann auf eine rund 2000 jährige Geschichte zurückblicken und beherbergte viele ausserordentliche Persönlichkeiten, die die Stadt schon früh zur Kulturhauptstadt der Schweiz wachsen liessen. Seit dem Mittelalter ist sie ein wichtiger Mittelpunkt der Entwicklung Europas nicht nur in kultureller Hinsicht, sondern wurde auch aufgrund ihrer Lage am Rhein ein wirtschaftlicher Schwerpunkt für die ganze Schweiz. Trotz dieses beispiellosen Aufschwungs hat die Stadt es geschafft ihre Kulturgüter zu erhalten und zu pflegen. Damit ist sie auch zum attraktiven Begegnungsort im 3 Ländereck für die Chaîne des Rôtisseurs geworden. Lassen Sie sich von den Schönheiten der Stadt inspirieren und nehmen Sie sich die Zeit diese zu bewundern und für die Chaîne ganz besonders wichtig: Basel beherbergt auch eines der besten Restaurants der Welt.... schon erraten?

Ein Chapitre ist immer eine gute Gelegenheit im würdigen Rahmen neue Mitglieder aufzunehmen und langjährige, verdiente Mitglieder zu befördern und zu ehren.

Bailli Délégué Thomas Kuhn und sein Comité, ebenso wie Bailli Karin Weinmann haben für ein ehrenvolles Chapitre in freundschaftlichem Rahmen gesorgt. Bei dieser Gelegenheit danke ich Ihnen jetzt schon für Ihren grossartigen Einsatz und wünsche allen Teilnehmern ein schönes, würdevolles und erfolgreiches Chapitre.

VIVE LA CHAÎNE !

PRÉFACE DU CHAPITRE DU 24 MAI 2025 À BÂLE

*Chères Consœurs
Chers Confrères
Chers invités et amis de la Chaîne*

C'est un grand honneur pour moi de pouvoir représenter notre président Yam Atallah et de procéder aux intronisations lors de ce Chapitre à Basel.

La porte nord de la Suisse est Bâle. Ce fait est connu depuis longtemps. Mais Bâle est bien plus que cela : elle a près de 2000 ans d'histoire et a accueilli de nombreuses personnalités extraordinaires qui ont permis à la ville de devenir très tôt la capitale culturelle de la Suisse. Depuis le Moyen-Âge, elle est un centre important du développement de l'Europe, non seulement du point de vue culturel, mais elle est également devenue un centre de gravité économique pour toute la Suisse en raison de sa situation sur le Rhin. Malgré cet essor sans précédent, la ville a réussi à préserver et à entretenir son patrimoine culturel. Elle est ainsi devenue un lieu de rencontre attrayant dans le coin des trois pays pour la Chaîne des Rôtisseurs. Laissez-vous inspirer par les beautés de la ville et prenez le temps de les admirer, ce qui est particulièrement important pour la Chaîne : Bâle abrite également l'un des meilleurs restaurants du monde.... déjà deviné ?

Un Chapitre est toujours une bonne occasion d'accueillir de nouveaux membres et de promouvoir et honorer des membres méritants de longue date dans un cadre digne.

Le Bailli Délégué Thomas Kuhn et son Comité, ainsi que le Bailli Karin Weinmann, ont veillé à ce que le Chapitre soit honoré dans un cadre amical. Je profite de l'occasion pour les remercier de leur engagement et souhaite à tous les participants un Chapitre beau, digne et réussi.

VIVE LA CHAÎNE !

BEGRÜSSUNGSWORT

CHAPITRE BASEL



Dr. Thomas Kuhn
Bailli Délégué de Suisse
Membre du Conseil Magistral
Membre du Conseil d'Administration

Chères Dames de la Chaîne,
Chers Confrères,
Liebe Freunde der Chaîne,

Für das diesjährige Frühlings-Chapitre reisen wir nach Basel. Ein Chapitre ist ein wichtiges Ereignis in unserer Chaîne des Rôtisseurs, wir begrüßen neue Mitglieder, befördern verdiente und neu chargierte Mitglieder. Traditionell ehren wir am Frühlings-Chapitre unsere Commandeurs, die über viele Jahre der Chaîne die Treue gehalten haben, die Chaîne Suisse zu dem gemacht haben, was sie heute ist. Genauso wichtig ist das Geniessen gemeinsamer Stunden mit Freunden bei erlesenen Speisen unserer Maîtres umrahmt von edlen Weinen! Gemeinsame Zeit ist ein wertvolles Geschenk!

Wir reisen in meine Heimatstadt Basel mit seiner über 2000-jährigen Geschichte. Die Stadt am Rheinknie liegt in der oberrheinischen Tiefebene, wo sich 3 Länder treffen, sich rege austauschen, die Grenzen nicht mehr wahrnehmen. Der Rhein bestimmt seit jeher das Leben, ermöglicht Handel weit über die Region hinaus. Die Gastronomie spielt in der Region eine grosse Rolle, viele, teils international bekannte Restaurants laden zum Geniessen ein. Weinberge zieren manche Hänge auf beiden Seiten des Rheins.

Besonders begrüßen wir Daniel Jaeggi, Bailli Délégué Honoraire du Bailliage de la Principauté de Liechtenstein, Membre du Conseil Magistral, und seine Gatin Strit Jaeggi-Lind, Bailli Délégué de la Principauté de Liechtenstein. Daniel Jaeggi wird im Namen unseres Präsidenten die Inthronisationen leiten. Wir freuen uns, «unsere Nachbarn» wieder an einem Chapitre in der Schweiz begrüßen zu dürfen und auf die enge Freundschaft anzustossen!

Ein grosser Dank gebührt Bailli Karin Weinmann und ihrem Comité für die Organisation dieses Chapitres. Die Organisation eines Chapitres erfordert viel Zeit, viele Details müssen genau beachtet werden, damit die Teilnehmenden unvergessliche Stunden erleben können.

Wünsche Ihnen ein frohes, schönes Chapitre in der Stadt am Rhein!

Vive la Chaîne !

MOT D'ACCUEIL CHAPITRE DE BÂLE

*Chères Dames de la Chaîne,
Chers Confrères,
Chers amis Chaîne,*

Pour le Chapitre de printemps de cette année, nous nous rendons à Bâle. Un Chapitre est un événement important pour notre Chaîne des Rôtisseurs, nous accueillons de nouveaux membres, nous promovons des membres méritants et des membres nouvellement en charge dans les Comités. Traditionnellement, lors du Chapitre de printemps, nous rendons hommage à nos Commandeurs qui sont restés fidèles à la Chaîne pendant de nombreuses années et qui ont fait de la Chaîne Suisse ce qu'elle est aujourd'hui. Il est tout aussi important de partager des moments de convivialité autour de mets raffinés préparés par nos Maîtres et accompagnés des vins nobles. Le temps passé ensemble est un cadeau précieux !

Nous nous rendons à Bâle, ma ville natale, dont l'histoire remonte à plus de 2000 ans. La ville au coude du Rhin est située dans la plaine du Rhin supérieur, où 3 pays se rencontrent, échangent activement, ne perçoivent plus les frontières. Le Rhin détermine depuis toujours la vie, permet le commerce bien au-delà de la région. La gastronomie joue un rôle important dans la région, de nombreux restaurants, dont certains de renommée internationale, invitent à la dégustation. Des vignobles ornent certains coteaux des deux côtés du Rhin.

Nous souhaitons tout particulièrement la bienvenue à Daniel Jaeggi, Bailli Délégué Honoraire du Bailliage de la Principauté de Liechtenstein, Membre du Conseil Magistral, et à son épouse Strit Jaeggi-Lind, Bailli Délégué de la Principauté de Liechtenstein. Daniel Jaeggi dirigera les intronisations au nom de notre président. Nous nous réjouissons d'accueillir à nouveau « nos voisins » lors d'un Chapitre en Suisse et de trinquer à notre étroite amitié !

Un grand merci au Bailli Karin Weinmann et à son comité pour l'organisation de ce Chapitre. L'organisation d'un Chapitre demande beaucoup de temps, de nombreux détails doivent être respectés à la lettre pour que les participants puissent vivre des heures inoubliables.

Je vous souhaite un joyeux et beau Chapitre dans la ville rhénane !

Vive la Chaîne !



UNSERE PROFIS FREUEN SICH AUF IHREN BESUCH

RESTAURANT SCHLÜSSELZUNFT

Herr Andreas Uebersax
Maître Rôtisseur
Freie Strasse 25, 4051 Basel
Tel. +41 (0)61 261 20 46
kontakt@schluesselzunft.ch
www.schluesselzunft.ch



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

RESTAURANT SAFRANZUNFT

Herr Alexander Kaden
Maître Restaurateur
Gerbergasse 11, 4001 Basel
Tel. +41 (0) 269 94 94
info@safran-zunft.ch
www.safran-zunft.ch



RESTAURANT BESENSTIEL

Gastgeber Alice & Olivier Flota-Bigliel
Maître Restaurateur
Klosterberg 2, 4051 Basel
Tel. +41 (0)61 273 97 00
info@besenstiel.ch
www.besenstiel.ch



RESTAURANT APULIA

Herr Franco Mastullo
Maître Restaurateur
Schützengraben 62, 4051 Basel
Tel. +41 (0)61 261 99 80
info@puliabs.ch
www.apuliabs.ch

ÀPULIÀ



basler marionetten
theater
die welt der figuren



Natura-Qualität

Familientradiation seit 1898



La source du bon goût.

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

Hiestand 

OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

 **Gebrüder
Marksteiner**



ORGANISATIONSKOMITEE BASEL STADT COMITÉ D'ORGANISATION CHAPITRE DE BÂLE-VILLE



Karin Weinmann
Bailli



Urs Hitz
Vice-Chancelier



Denise Marx
Vice-Conseiller
Gastronomique



Felix Bigliel
Chargé de Mission



Jeanine List
Vice-Chargée de Mission



Urs Flückiger
Vice-Echanson



Andreas Uebersax
Vice-Conseiller Culinaire



Christian Roth
Vice-Chargé de Presse

HOTELEMPFEHLUNG FÜR DIE ÜBERNACHTUNGEN

HÔTELS RECOMMANDÉS POUR LES NUITÉES

DER TEUFELHOF BASEL

Leonhardsgraben 47-49
4051 Basel

+41 61 261 10 10
www.teufelhof.com

SET HOTEL RESIDENCE BY TEUFELHOF

Leonhardsgraben 46
4051 Basel

+41 61 261 10 10
www.sethotelbasel.com

MOTEL ONE BASEL

Barfüssergasse 16
4051 Basel

+41 61 226 22 00
www.motel-one.com

HOTEL MÄRTHOF

Marktgasse 19
4051 Basel

+41 61 466 15 15
www.hotel-maerthof-basel.ch

HOTEL WETTSTEIN

Grenzacherstrasse 8
4058 Basel

+41 61 690 69 69
www.hotelwettstein.ch



ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

- SIEBE
- DUPF
- WEINE

WEINGUT
JAUSLIN



DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

**Jakob's
Basler —
Leckerly**

| ÄLTESTE BISCUIT MANUFAKTUR 1753



SEET

HOTEL . RESIDENCE
BY TEUFELHOF BASEL

HOTELWETTSTEI
KLEINBASEL IS CALLING



BLUMEN FÜR JEDEN ANLASS

WIR BEDANKEN UNS BEI UNSEREN PARTNERN

Ein grosses Dankeschön unseren Partnern die es ermöglicht haben diesen exklusiven Anlass des Chapitres de Printemps 2025 der Bailliage Basel-Stadt durchführen zu können

Jakob's Basler Leckerly, Basel

Restaurant Besenstiel, Basel

Felix Bigliel, Basel

Restaurant Schlüsselzunft, Basel

Der Teufelhof das Gast- und Kulturhaus Basel

SET Hotel Residence by Teufelhof Basel

Hotel Wettstein, Basel

Dr. Thomas Kuhn, Basel

Jenzer Natura-Qualität Fleisch + Feinkost AG, Arlesheim, Reinach, Muttenz

Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal

Jauslin Weingut, Muttenz

Kaufmann Wine + Drinks, Bättwil-Flüh

Ulrich Passion for Liquids, Basel

Dufour Blumen, Basel

Gebrüder Marksteiner, Basel

Fideco, la source du bon goût

Hiestand Ofenfrisch- unser Handwerk, Schlieren

BWT Best Water Technology, Basel