



(/)

[Kontakt \(/index.php/kontakt\)](/index.php/kontakt)

[Links \(/index.php/links\)](/index.php/links)

[Impressum \(/index.php/impressum\)](/index.php/impressum)

[gehe zu AN-, ABMELDEN \(/index.php/an-abmelden\)](/index.php/an-abmelden)

Suchen ...

[SeniorBasel \(/index.php\)](/index.php)

[Anlässe \(/index.php/agenda\)](/index.php/agenda)

[Berichte \(/index.php/berichte\)](/index.php/berichte)

[Schaufenster \(https://www.seniorbern.ch/index.php/schaufenster\)](https://www.seniorbern.ch/index.php/schaufenster)

[Forum \(https://www.seniorbasel.ch/index.php/forum\)](https://www.seniorbasel.ch/index.php/forum)



21.11.2019 -- rinifoto -- Ort: Restaurant Steinbock

Fondueplausch mit dem Baslerstamm

Bericht vom Fondueplausch am 21.11.2019 im Restaurant Steinbock von Sonja Weber

Fondueplausch mit dem Baslerstamm vom 21. November 2019

Es war wie eine Sternfahrt nach Basel. Von der Ostschweiz, vom Emmental, aus dem Jura und von Riehen.

Und alles, alles für geschmolzenen Käse. Nein es war natürlich nicht „Käse“, im übertragenen Sinn, es war ein wunderbarer Donnerstag in Basel. Jolanda rief und das Echo war überwältigend. Mehr Leute als an der Jubiläumsfeier in den langen Erlen. Und was passt besser als ein "Steinbock" zum winterlichen Genuss.

Nein es war keiner aus Bündner Landen, sondern zmitts in der Stadt, nahe beim Bahnhof. Im kleinen Säali finden wir an schön gedeckten Tischen Platz. Die Stimmung: optimal, das Fondue: phänomenal . Oder wie der Basler zu sagen pflegt: es isch sau-fein gsi. Alois wurde verabschiedet, herzlichen Dank für Deine vielseitige und interessante Arbeit!

Die eine Überraschung des Tages. Die traumhaften Grättimänner von unserem Traumbäcker Walter, jeder mit Namen angeschrieben. Alles kleine Wunderwerke in Teig. Die zweite Überraschung: Alles wurde gesponsert! Ein ganz grosses DANGGESCHÖN von Herzen und im Namen von allen!! Es wurde sehr lange überhocklet (natürlich am Nachmittag) wie es sich für Senioren gehört. Mit vollem Bauch, vollem Herzen vor Freude und vielen Erinnerungen an diesen Mittag machen sich alle wieder mit einem Lächeln auf den Heimweg, nach der Ostschweiz, ins Emmental, in den Jura oder nach Riehen. Und die Schreiberin grüsst alle ganz herzlich aus Zürich.

Das allerallerbeste Fondurezept.

Man nehme:

Fünf bis zehn grosse Männerhände voll netter witziger Leute

Setzte sie vor dickbauchige Kochgeschirre

Entzünde eine warmblaue Züngelflamme

Ein im Rühren von gezeichneter Achterformen ausgebildeter Koch

Man mische von Wein eine rechte Menge

gebe von den weissen Zehen für langes Leben dazu

mische von Käsereibetrieb lockere weissgelbe Flocken dazu

mindestens zehn Umdrehungen aus der Föhlichkeitsmühle

man setze sich dazu und genieesse.

Bei eventuellen Nebenwirkungen konsultieren sie bitte:

Ihren Gemütszustand, und ihr Lächeln.

Beides ist optimal und bedarf keiner medizinischen Hilfe.





















Walti hat uns mit den selbst gebackenen Grättimannen beschenkt und überrascht.



Der gut gelaunte Bäcker Walti



Die Beiden präsentieren die feinen "Grittibänzen".



Doris bei der Verabschiedung unseres langjährigen OK Mitglieds Alois.



Alois bekommt 2 Flaschen Wein von Doris und ein "Dankeschmützli".















Walti, der Grättimaa-Kreator

Der Plausch war ja so gemütlich und mit einem Bauch, gefüllt mit exzellentem Fondue, Coupe Nesselrode und Kirsch-Verrysserli, „rugelte“ ich zu Hause an. Der mitgebrachte Grättimaa weckte schlummernde Erinnerungen. Zu einem Grättimaa gehört doch Kakao!

Kakao machen, das war immer des Vaters Aemtli am Sonntag Morgen zum Zopf. Ich konsultierte mein Schul-Kochbuch und bald konnte ich meinem Grättimaa zu Leibe rücken. Er schmeckte so gut wie noch keiner, aber der Trick, dass der Kakao auch annähernd so schmeckt wie in meiner Erinnerung, stand wohl nicht in meinem Rezept!



zu Leibe grüct

Die Fotos sind von Sonja, Jolanda und Rita. Vielen Dank!

