



1354

Dr Snote

Einer Ehrentwerten Zunft zu Schiffleuten Basel



Juni 1998

Der Irtenmeister berichtet

Das Hauptereignis in jedem Zunftjahr bildet zweifellos das Zunftessen im Spätherbst. Ein fröhlicher Tag in geselliger Runde, ein üppiges Mahl und ein herrlicher Tropfen bleiben stets als Erinnerung. Und keiner der Teilnehmer fragt sich, welcher Aufwand hinter der Organisation einer Zunftmahlzeit steht.

Nun, als Irtenmeister darf ich einmal darstellen, wie ein solcher Anlass organisiert und durchgeführt wird. Bereits ein Jahr vor dem durch den Vorstand bestimmten Datum ist ein Lokal zu suchen und zu reservieren. Leider ist dies in Basel nicht mehr so einfach, sind doch in den letzten Jahren verschiedene Restaurants verschwunden oder umgebaut worden. Für mich muss ein Restaurationsbetrieb einige Bedingungen erfüllen: Die Teilnehmer erwarten eine gemütliche Atmosphäre, keine enge Bestuhlung, genügend Platz für Darbietungen, wie Spiel, Chor etc., eine gute Küche und ausgesuchte Weine, freundliche Bedienung durch das Personal und alles zu einem annehmbaren Preis. Erschwerend für mich der Wunsch, jedes Jahr eine andere Lokalität zu finden. Abwechslung, finde ich, gehört dazu. Zünfte mit eigenen Zunftsälen kennen diese Sorge nicht. Erste mündliche Kontaktnahme, erste Augenscheine der Örtlichkeiten, Absprachen betr. Tischordnung etc. bilden die Grundlage der schriftlichen Reservation.

Ca. 2 Monate vor dem Anlass wird das Menü bestimmt. Menüvorschläge des Restaurateurs bilden die Grundlage zur Besprechung. Tabu sind Wiederholungen der vorangegangenen zwei Jahre. Der bekannte Spruch: «was, schon wieder...» muss tunlichst vermieden werden. Die einzige Ausnahme gestatte ich mir bei der Vorspeise. Fisch gehört nun mal zu einer unserer zünftigen Tradition.

Aber auch hier gibt es diverse Variationen, je nach Lokal und Einfallsreichtum des Küchenchefs. Der 2. Gang, die Suppe richtet sich nach dem Hauptgang. Eine üppige Gerstensuppe zu einer reichhaltigen Bernerplatte kann wohl schmackhaft sein, ist aber für manchen Magen eine Zumutung. Zudem sind unsere älteren Jahrgänge froh und dankbar, wenn sie nach einem fröhlichen Zunftessen auch zufrieden und ruhig schlafen können.

Beim 3. Gang dreht sich alles um Fleisch. Zwar ist auch hier die Auswahl gross, doch nicht alles eignet sich zur Zubereitung für ein Bankett von über hundert Personen. Hier bin ich auf die Empfehlung des Küchenchefs angewiesen. Er weiss am besten, was er resp. seine Mannschaft «in Griff» hat. Wichtig, der Nachservice darf qualitativ dem 1. Service nicht nachstehen. Und ein zweiter Service ist eine Grundbedingung meinerseits. Jeder Zunftbruder hat Anspruch auf eine genügend grosse Mahlzeit, die er ja selbst berappen darf. Die Beilagen richten sich dann ebenfalls nach dem Fleisch,

wobei hier wiederum eine grosse Auswahl an Gemüsen zur Verfügung steht.

Das Dessert als süsser Abschluss überlasse ich gerne der Kreativität des Hauses. Aber auch hier gilt: leicht und bekömmlich und ohne Grüsse nach 24 Stunden.

Der so zusammengestellte Menüvorschlag wird nun abgerundet mit einem weissen und roten Wein. Hier ist die Auswahl etwas eingeschränkt. Sie richtet sich nicht nach dem Sortiment im Keller sondern nach den Preisen auf der Karte.

Womit ich den letzten Punkt der Menübesprechung erreicht hätte. Selbstverständlich setze ich mir ein finanzielles Limit, welches nicht übersprungen wird. Ein Dreigangmenü mit Dessert und Kaffee darf einen gewissen Betrag nicht überschreiten. Die Erfahrung der letzten Jahre zeigt, dass zusätzlich für Wein, Bier, Spirituosen und Mineralwasser nochmals soviel hingebblättert werden muss.

Ist das vorgeschlagene Menü zu teuer, wird es in der Zusammenstellung auf das erforderliche Preislimit abgeändert. Ein «Feilschen» könnte zwar im Moment eine Preisreduktion bringen, würde sich aber später in Qualität und Menge bemerkbar machen. Die nun ausgehandelten Menü- und Preisvorschläge werden dem Zunftvorstand zur abschliessenden Genehmigung vorgelegt.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Tischordnung. Vorstandstisch: Vorgesetzte und Gäste dürfen der Zunftgemeinde nicht den Rücken zukehren. Also muss im Saal ein grosser Tisch für ca. 25 Personen aufgebaut werden können, welcher nur auf einer Seite besetzt wird. Danach richten sich automatisch die übrigen Tische. Je nach Situation rund oder achteckig mit Platz für 10-12 Personen. Diese Zahl hat sich bewährt, da spezielle Wünsche für Platzreservierungen besser berücksichtigt werden können. Gerne würde ich für jeden Tisch eine grössere Blumendekoration bestellen. Leider muss ich mich auf den Vorstandstisch beschränken. Denn bei den heutigen Preisen «ligt's eifach nit drin».

Soviel zum zentralen Punkt des Zunftessens. Aber wie jedermann weiss liegt der Teufel im Detail. Und viele kleine Details sind nötig, um dem Anlass einen würdigen Rahmen zu verleihen. Einige Wochen vorher ist zu klären, welche Ehrengäste der Zunft und persönliche Gäste eingeladen sind. Jeder Gast und Vorgesetzte erhält eine namentliche Tischkarte. Auch dies eine Aufgabe für den Irtenmeister. Der Sitzplan für den Vorstandstisch wird erstellt und vom Vorstand nach eingehender Diskussion bereinigt. Wer sitzt bei wem? Kein Gast sollte an einer Tischecke plaziert werden. Jeder