



## **E. E. Zunft zu Safran – damals und heute**

Die E. Zunft zu Safran wurde erstmals 1372 urkundlich erwähnt. Ursprünglich waren vor allem Gewürzhändler und Krämer in der Zunft. Schon bald gesellten sich viele neu aufkommende Handwerke und Industriezweige dazu. Die grosse wirtschaftliche Bedeutung der Safran Zunft zeigt sich in der Vielzahl der Berufe, die sie im Laufe der Jahrhunderte in sich vereinigte und die teilweise heute noch in ihr vertreten sind.

Der Name der Zunft stammt vom edelsten aller Gewürze ab. Safran hatte lange Zeit eine grosse Bedeutung für den Handel, deshalb benannte sich die Krämerzunft danach und wählte die stilisierte Blüte als ihr Wappen.

Im Mittelalter waren die Zünfte sehr einflussreich. Aus dem Kreis der Zunftmeister wurde die Stadtregierung (Exekutive) gewählt und die Vorstandsmitglieder waren gleichzeitig im Grossen Rat (Legislative) vertreten. Dies änderte sich grundlegend mit der Einführung der neuen Schweizer Verfassung Mitte des 19. Jh.

Heute bestehen die Aufgaben der Zünfte vor allem im Erhalt der verbliebenen Zunft Häuser, in der finanziellen Unterstützung diverser Organisationen und in der Pflege der Traditionen. Die E. Zunft zu Safran gehört zu den vier Herrenzünften (Handelsherren im Gegensatz zu den Handwerkern), die ihr jährliches Zunftessen am Aschermittwoch feiern, und sich bei dieser Gelegenheit gegenseitig besuchen.

## **Mittelalterliches Stammhaus der Gewürzhändler**

Im Jahre 1423 erwarb die Zunft den Ballhof an der Gerbergasse und errichtete dort im 16. Jh. einen Neubau. Als 1899 die Gerbergasse verbreitert wurde, musste das alte Zunft Haus abgerissen und etwas versetzt neu aufgebaut werden. Dabei wurde darauf geachtet, den historischen Charakter alter Zunft Häuser zu wahren. Entworfen wurde das Zunft Haus von den Architekten Rudolf Linder und Gustav Adolf Visscher van Gaasbeck. Die offizielle Einweihung war am 20. Januar 1902.

Weitere Renovationen erfolgten 1941 und 1978. Mitte der 70er Jahre wollte man das Haus abreißen und durch einen modernen Neubau ersetzen. Auf Intervention junger Zunftbrüder konnte das Haus jedoch erhalten werden. Ohne grosse Betriebsunterbrüche wurde in den letzten 10 Jahren das Haus sukzessive auf Vordermann gebracht, zuerst die Infrastruktur, dann die Technik und schlussendlich die Ästhetik. Im Jahre 2007 bekam der Zunftsaal ein neues Beleuchtungskonzept. Im Herbst 2007 wird die Fassade des Hauses wieder in ihren ursprünglichen Zustand versetzt und dann nachts von energiesparenden Scheinwerfern erhellt.



Im Mittelalter waren die Zunfthäuser nicht nur Orte des Handels und der Geschäftigkeit, es wurden auch rauschende Feste gefeiert und würdevolle Empfänge abgehalten. Dieses Erbe wird im historischen Gebäude der Safran Zunft noch heute lebendig gehalten. Das Essen und die Getränke genießt man hier im mittelalterlichen Ambiente des gemütlichen, holzgeschmückten Zunftrestaurants. Verschiedene Zunftstuben und ein prächtiger Zunftsaal laden zum Feiern ein.

## **Hausspezialität seit 40 Jahren**

Wer seinen Gästen eine typische Basler Beiz zeigen will und erst noch gut tafeln möchte, denkt zu allererst an die Safran Zunft. Obwohl die Räumlichkeiten regelmässig renoviert wurden, hat das Restaurant nie seinen ursprünglichen Charakter verloren.

Zürcher Geschnetzeltes, „Kalbsläberli“ mit Rösti und Châteaubriand sind Klassiker. Besonders beliebt ist seit über 40 Jahren die Spezialität des Hauses, das Fondue Bacchus. Dieses Gericht wurde in den 60er Jahren vom damaligen Stubenknecht der Safran Zunft, Jean Moser, erfunden und in der Saffre angeboten. Zarte Kalbsfleischstücke auf Holzspiesen werden in einer Gemüse-Roséwein-Bouillon geköchelt und dazu rund ein Dutzend Beilagen gereicht. Wer einen gemütlichen Abend verbringen oder seine Gäste auf Basel einstimmen will, liegt mit diesem Klassiker goldrichtig.

## **Event-Gastronomie**

Event-Gastronomie ist in der Saffre kein Schlagwort. Vielmehr sind es Anlässe mit historischem Hintergrund.

Die „Kanalsafari“, eine geführte Begehung des Birsigkanals mit direktem Ausstieg in das Kellergewölbe der Safran Zunft, visualisiert das tägliche Leben der Basler in den letzten Jahrhunderten.

Der Zunftschmaus ist ein gemütliches Abendessen serviert von historisch gekleideten Knechten und Mägden und begleitet von mittelalterlicher Musik.

Sehr interessant und beliebt sind unsere neuesten Themenabende wie Magic Dinner oder Casino Royale.

Das Fondue Bacchus wurde in den 60er Jahren in der Saffre erfunden und ist immer noch eines der beliebtesten Gerichte.

Stadtführungen durch das zünftige Basel mit anschliessendem Nachtessen in einer Zunftstube sind beliebte, informative und sehr interessante Themenabende.



## Daten der Safran Zunft

|                |   |
|----------------|---|
| Baujahr        | 1902  |
| Pächter        | Hanspeter Fontana seit 1996   |
| Adresse        | Gerbergasse 11, 4001 Basel<br>Tel. +41 61 269 94 94 Fax +41 61 269 94 99<br><a href="http://www.safran-zunft.ch">www.safran-zunft.ch</a> <a href="mailto:info@safran-zunft.ch">info@safran-zunft.ch</a> |
| Lage           | im Herzen von Basel, direkt neben dem Marktplatz gelegen<br>nächste Parkhäuser sind Storchen-, City- und Elisabethenparking   |
| Öffnungszeiten | Mo - Sa von 10 - 24 Uhr<br>(während der Sommerzeit reduzierte Öffnungszeiten)   |
| Parterre       | Restaurant 100 Plätze   |
| 1. Stock       | Vorgesetztenstube 20 Plätze<br>Andreas-Ryff-Stube 30 Plätze<br>Gilgenstube 50 Plätze<br>Foyer bis 100 Personen  |
| 2. Stock       | Zunftsaal 300 Plätze  |
| Mitarbeitende  | 24 Festangestellte, davon 3 Lehrlinge<br>30 Aushilfen und Teilzeitmitarbeiter/-innen<br>Viele Mitarbeiter sind schon 12 Jahre und länger in der Saffre.   |
| Kader          | Désirée Krieg, Sekretariat und Reservationsbüro<br>Thierry Hartmann, Chef de Service<br>Sibylle Böhler, Bankettleiterin<br>Didier Bitsch, Chef de Cuisine   |

Basel, 20. April 2010  
Hanspeter Fontana