

BASEL AUF DEM TELLER

KULINARISCHE
STADTGESCHICHTE(N)



M^kK

Museum Kleines Klingental
23. Mai 2026 – 21. März 2027

Basel auf dem Teller

Kulinarische Stadtgeschichte(n)

Die Basler Küche wurde über Jahrhunderte von regional verfügbaren Zutaten und der geografischen Lage geprägt. Als wichtiger Verkehrs- und Handelsplatz profitierte Basel früh von importierten Waren, etwa Gewürzen, die zur Entstehung von Spezialitäten wie dem Basler Leckerli beitrugen. 1877 setzte Amalie Schneider-Schlöth mit ihrem Kochbuch *Basler Kochschule* einen Meilenstein: Sie dokumentierte darin erstmals «spezielle alte Basler Rezepte».

Basler Spezialitäten und ihre Geschichte

Viele Basler Spezialitäten haben ihren Ursprung im traditionellen Bäckerhandwerk. Besonders während der Herbstmesse und der Basler Fasnacht erfreuen sich diese grosser Beliebtheit. Bis heute produzieren Basler Bäckereien und Confisereien traditionelle Spezialitäten und ergänzen sie mit eigenen Rezepturen und Hauskreationen, die jedem Betrieb ein individuelles Profil verleihen.



Konditorei Fridolin Winiger, Spalenberg 16, Basel, 1945.
Archiv Kantonale Denkmalpflege Basel-Stadt



Niklaus Stoecklin, *Kind vor Puppenküche*, um 1948.
Öl auf Hartfaserplatte, 33,5 x 27 cm.

Privatbesitz. © ProLitteris, Zürich. Foto: Niklaus Stoecklin Stiftung, Basel

Unten: Amalie Schneider-Schlöth, *Basler Kochschule. Eine leichtfassliche Anleitung zur bürgerlichen und feineren Kochkunst*, Basel: Verlag Felix Schneider, 1877.
Privatsammlung

Model für Änisbrötli und Quittenpaste, 18./19. Jahrhundert.
Privatbesitz. Foto: Désirée Hess



Nahrungsangebot und Einkauf im Wandel

Im 19. Jahrhundert kauften die Stadtbewohner Frischprodukte grösstenteils im öffentlichen Raum. Daneben gab es in den Erdgeschossen vieler Häuser kleine Läden verschiedener Branchen und Preisklassen. Mit dem Bevölkerungswachstum und den neuen Stadtteilen entstanden Filialgeschäfte wie jene des Allgemeinen Consumvereins Basel (ACV). Ab 1930 brachten die Migros-Verkaufswagen Lebensmittel in die Quartiere. Nach dem Zweiten Weltkrieg verdrängten Selbstbedienungsläden den Verkauf über die Theke und Supermärkte entstanden.



Einkauf beim Migros-Verkaufswagen, um 1935.
Foto: Beringer & Pampaluchi.
MGB_Dok_Fo_111763, Nutzung mit freundlicher Genehmigung des Migros-Genossenschaftsbundes. Alle Rechte vorbehalten

Mann isst Mehlsuppe in einem Lokal während der Basler Fasnacht, um 1930.
Foto: Lothar Jeck.
Staatsarchiv Basel-Stadt,
BSL 1060c 3/1/566



Basler Leckerli von vier verschiedenen Herstellern.
Foto: Claudia Schilling, 2026



Gut kochen mit wenig Gas!
Aus der Reihe *Koch- und Backrezepte*, hrsg. vom Gas- und Wasserwerk Basel, 1938–1946.
Universitätsbibliothek Basel,
Pb 36129

Rechts: Arbeiterinnen und Arbeiter der Bell AG verpacken Würste in Konservendosen, 1939.
Foto: Lothar Jeck.
Staatsarchiv Basel-Stadt,
BSL 1060c 3/3/405

Die hungernde Stadt

Auch nachdem sich die Versorgung mit den Agrarreformen im 18. und 19. Jahrhundert stabilisiert hatte, blieb die Ernährung vieler Menschen eintönig und knapp. Während der beiden Weltkriege verschärften Versorgungsengpässe die Lage und Lebensmittel wurden rationiert. Die Armenfürsorge gibt es in Basel schon seit Jahrhunderten. Heute führen Institutionen wie die Gassenküche diese Tradition fort.

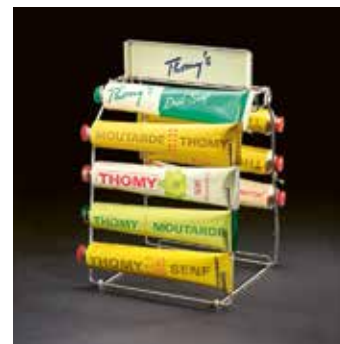
À la mode bâloise – Grossbürgerliche Gastlichkeit

Die Esskultur des Basler Grossbürgertums war um 1900 von feinen Tischsitten und Bräuchen geprägt. Einladungen gehörten zum gesellschaftlichen Leben und das Essen spielte dabei eine zentrale Rolle. Während Teevisiten, Dinners oder Familientage meist in Privathäusern stattfanden, wurden Hochzeitsessen gern im Hotel Drei Könige gefeiert. Der Abschluss des vielgängigen Menüs bildete der «Bhaltis». Dieser Brauch wird heute von den Zünften und den Drei Kleinbasler Ehrengesellschaften weitergeführt.



Wie die Industrialisierung unsere Ernährung revolutionierte

Die Industrialisierung veränderte Alltag und Essgewohnheiten grundlegend. Viele Menschen zogen vom Land in die Stadt, um in Fabriken zu arbeiten. Maschinen bestimmten neu den Tagesablauf, und die Trennung von Arbeits- und Wohnort wurde nicht nur in Bezug auf das Essen zur Herausforderung. Die moderne Nahrungsmittelindustrie entstand, und 1934 wurde in Basel eine Weltneuheit erfunden: der erste Senf in der Tube.



Fischfilet nach Baslerart, Menüteller aus einem SV-Personalrestaurant, Schweiz, 1950er/1960er Jahre.
Gosteli-Archiv, AGoF 180-FS-809

Präsentationsständer für Thomy-Senf, Schaufensterdekoration mit Leertuben, Schweiz, nach 1934.
Collection Alimentarium, Vevey. © Alimentarium. Foto: Luis Lourenço

Food- und Gastroszene

Trends wie Veganismus, Lebensmittelrettung oder Rückbesinnung auf regionale Zutaten prägen die Gegenwart ebenso wie internationale Einflüsse. Die Basler Restaurantszene ist vielfältig und bietet von traditionellen Lokalen bis hin zu Gourmettempeln für jeden Geschmack etwas.

Spitzenköchin
Tanja Grandits,
Restaurant Stucki
in Basel.
© Foto: Digitale
Massarbeit





Begleitprogramm zur Ausstellung

Ausstellungsführungen mit der Kuratorin Désirée Hess

CHF 10.-/7.-

Sonntag, 31. Mai 2026, 14 Uhr

Mittwoch, 10. Juni 2026, 14.30 Uhr

Sonntag, 27. September 2026, 11 Uhr

Sonntag, 15. November 2026, 14 Uhr

Mittwoch, 10. Februar 2027, 14.30 Uhr

Sonntag, 21. März 2027, 14 Uhr

Mittagscafés

In stimmungsvoller Atmosphäre, zu Kaffee oder Tee, werfen Expertinnen und Experten persönliche Blicke auf Themen der Ausstellung.

Jeweils mittwochs, 13 bis 14 Uhr

CHF 5.- (inkl. Kaffee/Tee & Eintritt in die Ausstellung)

Mittwoch, 12. August 2026

Bell-Plakate und ihre Gestalter:innen

Philipp Messner, Leiter Plakatsammlung der Schule für Gestaltung Basel

Mittwoch, 9. September 2026

Saumon à la Bâloise und gepökelte Nasen: Fischreichtum auf Basels Tellern

Dr. Marion Mertens, Umweltwissenschaftlerin, Mitarbeiterin bei der Life Science AG

Mittwoch, 21. Oktober 2026

Basler Brot – Handwerk, Geschichte und Geschmack

Gabi Meier, Brot-Sommelière und Geschäftsinhaberin, Bäckerei Konditorei Café Meier, Basel

Mittwoch, 11. November 2026

Küchenräume – Küchenträume

Klaus Spechtenhauser, Kunst-/Architekturhistoriker

Mittwoch, 9. Dezember 2026

Zünftig Kochen. Ein Einblick in die historischen Kochtöpfe Basels

Dr. Flavio Häner, Kulturhistoriker

Mittwoch, 27. Januar 2027

Brot von gestern. Die Gebäcksammlung im Museum der Kulturen Basel

Dr. Tabea Buri, Kuratorin Museum der Kulturen Basel

Mittwoch, 24. Februar 2027

Weisse Milch und schwarze Listen. Von der Ferienmilchspende hin zur Schulmilch (1870–1930)

Isabel Koellreuter, freischaffende Historikerin und Partnerin im Büro Schürch & Koellreuter

Mittwoch, 10. März 2027

Die Basler Kochschule als Spiegel bürgerlicher Esskultur

Désirée Hess, Kuratorin der Ausstellung und Co-Leiterin Museum Kleines Klingental

Weitere Veranstaltungen

Donnerstag, 25. Juni und 27. August, 18 Uhr sowie Sonntag, 20. September 2026, 14 Uhr

Spyys & Drangg – Ein kulinarisch-historischer Rundgang durch Basel

Kooperation mit dem Verein Frauenstadtrundgang Basel
Treffpunkt: Auf der Pfalz hinter dem Münster, Ende: Schifflande
CHF 20.– regulär, 15.– reduziert (AHV/IV), 10.– Kulturlegi
Tickets: www.frauenstadtrundgang-basel.ch

Sonntag, 12. Juli 2026, 13–17 Uhr, Teilnahme jederzeit möglich

Essbares Einmachen – Ein kulturelles Erbe

Mit dem Notfall-Einmachmobil werden Gemüse und Früchte eingemacht

Workshop: Dubravka Vrdoljak, Food-Aktivistin und Lebensmittelwissenschaftlerin, und Rosa Gasparoli, Kulturanthropologin und Produktionsleiterin in einer Arbeitsintegrationsküche
Eintritt frei (inkl. Eintritt in die Ausstellung)
Gerne eigene Einmachgläser mitbringen

Mittwoch, 19. August 2026, 10–12 Uhr

Mittwoch-Matinee: «Basel auf dem Teller»

Führung und Blick hinter die Kulissen mit Kuratorin Désirée Hess
CHF 10.–/5.– für Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre

Donnerstag, 10. September, 8. Oktober und 12. November 2026, 17.30 Uhr

Geschichtshäppchen – Basler Geschichte zum Probieren

Nach einem Blick in die Ausstellung kosten Sie ausgewählte Basler Spezialitäten und erfahren ihre Geschichte.

Mit Désirée Hess, Kuratorin der Ausstellung

Dauer: 90 Minuten

CHF 45.–

Beschränkte Teilnehmerzahl

Anmeldung bis zwei Tage vor Termin an mkk@bs.ch

Samstag, 12. September 2026

Kooperation mit dem Foodsave Bankett Basel

Grosses Buffet aus geretteten Lebensmitteln von 11 bis 16 Uhr am Unteren Rheinweg vor dem kHaus
Anlässlich des Banketts kostenloser Eintritt in die Ausstellung von 14 bis 17 Uhr

Informationen: foodsave-bankette.ch/basel

Samstag, 12. September 2026, 14 und 15.30 Uhr

Ausstellungsführungen mit der Kuratorin Désirée Hess

Im Rahmen des Programms zum Europäischen Tag des Denkmals in Basel

Eintritt frei

Informationen: www.basler-baukultur.ch

Mittwoch, 16. September 2026, 18.15 Uhr

Forum für Wort und Musik: Das Basler Sunnereedli

Referat: Andreas Schneider, Grossenkel des Erfinders Musik: Chor der Drei Ehrengesellschaften Kleinbasels
Eintritt frei, Kollekte

Freitag, 18. September und 27. November 2026, 17.30 Uhr

Besichtigung Jakob's Basler Leckerly

Tour durch die älteste Biscuit-Manufaktur der Schweiz mit Degustation

Treffpunkt: St. Johannis-Vorstadt 47, 4056 Basel

Dauer: 60 Minuten

CHF 30.–

Beschränkte Teilnehmerzahl

Anmeldung bis zwei Tage vor Termin an mkk@bs.ch

Samstag, 10. Oktober 2026, 14.30 Uhr

Im Blick des Künstlers: Niklaus Stoecklins Küchenwelten

Entdeckungsreise durch die kulinarischen Bildwelten des berühmten Basler Künstlers – von ikonischen Werbeplakaten bis hin zur liebevoll gestalteten Puppenküche

Führung: Nicolas Lüscher, Enkel von Niklaus Stoecklin, und Salome Schnetz, wiss. Mitarbeiterin Archiv Niklaus Stoecklin Stiftung

CHF 10.–/7.–

Mittwoch, 14. Oktober 2026, 14.30 Uhr

Kochen im Klingentalkloster: Ein Blick in die mittelalterliche Klosterküche

Führung: Frank Löbbecke, Leiter Bauforschung, Kantonale Denkmalpflege Basel-Stadt, und Eva Renz, Kunsthistorikerin

CHF 10.–/7.–

20. bis 22. November 2026

Kammermusiktage monuments musicaux

Konzerte im Spiegel der Ausstellung

Informationen: www.mo-mu.ch

Sonntag, 13. Dezember 2026, 15–16.30 Uhr

Weihnachtsspecial: Zwischen Krippe und Küche – Basler Weihnachtstraditionen

Führung: Salome Bender und Désirée Hess, Co-Leiterinnen Museum

Kleines Klingental

CHF 10.–/7.–

Freitag, 22. Januar 2027

Die **Museumsnacht im Museum Kleines Klingental** steht im
Zeichen der Ausstellung.

«Bürgerliche Tischkultur: Kostbares Geschirr auf Basler Tafeln des 18. Jahrhunderts»

Diese Führung wird anlässlich der Sonderausstellung *Basel auf dem
Teller* vom Historischen Museum Basel in Kooperation mit dem
Museum Kleines Klingental im Haus zum Kirschgarten angeboten.
Informationen und Termine: www.hmb.ch



Menükarte für das Gryffe-Mähli, 1968. Die Drei Ehrengesellschaften Kleinbasels.
Privatsammlung

Ganz links: Fischer präsentiert einen gefangenen Lachs, 1945.
Foto: Lothar Jeck. Staatsarchiv Basel-Stadt, BSL 1060c 3/2/227

Titelbild: Frau mit einem Teller «Rosekiechli» an der Basler Herbstmesse,
1950er Jahre.

Foto Jeck, Basel. Staatsarchiv Basel-Stadt, BSL 1060c 3/8/377

Basel auf dem Teller Kulinarische Stadtgeschichte(n)

Ausstellung im Museum Kleines Klingental
23. Mai 2026 – 21. März 2027

Veranstalterin: Stiftung pro Klingentalmuseum
Kuration und Projektleitung: Désirée Hess
Assistenz: Salome Bender
Gestaltung: Stauffenegger + Partner, Basel

Die Ausstellung wurde ermöglicht durch die Unterstützung
nachfolgender Institutionen:



Stiftung für Kunsthandwerk des
18. und 19. Jahrhunderts

Claire Sturzenegger-
Jeanfavre Stiftung

Willy A. und Hedwig
Bachofen-Henn-Stiftung

L. & Th. La Roche Stiftung



Freiwillige Akademische
Gesellschaft Basel
seit 1835



Basel

Frey-Clavel-Stiftung

Museum Kleines Klingental

Unterer Rheinweg 26, 4058 Basel

+41 61 267 66 25/42, www.mkk.ch, mkk@bs.ch

Öffnungszeiten Museum, Shop und Café

Mittwoch & Samstag 14–17 Uhr

Sonntag 10–17 Uhr

Eintritt

CHF 8.–/5.–

Private Führungen für Gruppen sowie Schulen

Anfragen bitte mindestens zwei Wochen im Voraus an
das Sekretariat der Kantonalen Denkmalpflege Basel-Stadt:
+41 61 267 66 25 oder mkk@bs.ch



Schweizer Museumspass
Passeport Musées Suisses
Passaporto Musei Svizzeri
Swiss Museum Pass

Gestaltung: Klaus Spechtenhauser
Druck: Gremper AG, Basel/Pratteln
© 2026 Kantonale Denkmalpflege Basel-Stadt,
Museum Kleines Klingental

printed in
switzerland

Wichtig für das Gesicht Basels.



Kantonale Denkmalpflege Basel-Stadt

Museum Kleines Klingental
Unterer Rheinweg 26
CH-4058 Basel
+41 61 267 66 25
www.mkk.ch, mkk@bs.ch