

DA SEIN FÜR DIE GASTRONOMIE - DIE SEELE DER STADT



100 JAHRE GASTROSEELSORGE: WARUM ZUHÖREN BIS HEUTE ZÄHLT

Restaurants, Cafés und Hotels sind mehr als Orte des Konsums. Sie schaffen Begegnungen und Gemeinschaft. Seit 100 Jahren richtet die Gastroseelsorge den Blick auf jene Menschen, die diese Orte Tag für Tag möglich machen.

Ein gutes Produkt und die passende Werbung galten lange als Garanten wirtschaftlichen Erfolgs. In der Gastronomie greift diese Vorstellung zu kurz. Denn hier entsteht ein wesentlicher Teil dessen, was einen Betrieb ausmacht, unmittelbar zwischen Menschen.

Während bei Banken, Versicherungen oder Grosskonzernen persönliche Begegnungen zunehmend durch digitale Prozesse ersetzt werden, ist die Gastronomie bis heute vom direkten Kontakt

geprägt. Menschen empfangen Menschen. Sie hören zu, nehmen Stimmungen wahr, kennen Stammgäste und erleben mit, wenn gefeiert, diskutiert oder auch getrauert wird.

Die Gastronomie als «Seele einer Stadt» zu bezeichnen, ist deshalb weniger romantisch, als es zunächst klingt. Restaurants, Cafés, Bars und Hotels sind sogenannte «Third Spaces»: Orte neben dem eigenen Zuhause und der Arbeitswelt, an denen Gemeinschaft entstehen kann. Ihre Türen stehen Menschen in ganz unterschiedlichen Lebenssituationen offen – in Freude, Trauer und Ungewissheit.

WER HÖRT DENEN ZU, DIE ANDEREN ZUHÖREN?

Dabei wird leicht übersehen, dass hinter dieser Gastfreundschaft Menschen stehen, die selbst einen Alltag mit Sorgen,

Konflikten und persönlichen Herausforderungen bewältigen.

Das ist keine neue Erkenntnis. Luise Kuhn, die von 1934 bis 1939 in der Gastroseelsorge tätig war, berichtete bereits damals von den vielfältigen Alltagsschwierigkeiten der Angestellten in der Gastronomie: «Und was man da alles zu hören und sehen bekam, war oft recht niederschmetternd und erdrückend.» (Luise Kuhn, Bericht Juli 1939) Zwischen ihren Aufzeichnungen und dem heutigen Gastroalltag liegen fast neun Jahrzehnte. Arbeitsbedingungen und gesellschaftliche Erwartungen haben sich verändert. Das Bedürfnis, in schwierigen Momenten ein Gegenüber zu haben, ist geblieben.

Seit der Gründung der Gastroseelsorge 1926 bildet genau dies den Kern unserer Arbeit: zuhören, den einzelnen



Hotel Baslerhof Gründungsort der Gastgewerbeseelsorge Basel plus Schweiz (1936/1937 Bilder Staatsarchiv BS)
 Aeschenvorstadt 55 mit Verweisen auf Standort Christliches Hospiz

Menschen ernst nehmen und in herausfordernden Zeiten im und um den Betrieb da sein.

DAHINTER STEHT EINE GESCHICHTE

Wie steht es heute um die Gastronomie? Welche Rolle spielen Arbeitsbedingungen, gesellschaftlicher Wandel oder psychische Gesundheit? Solche übergeordneten Fragen beschäftigen auch uns. Doch mehr als Konzepte interessieren uns die Geschichten einzelner Menschen. Denn hinter jedem grossen Thema stehen persönliche Erfahrungen: eine Mitarbeiterin, die trotz eigener Sorgen für Gäste da ist. Ein Gastgeber, der Abend für Abend anderen zuhört. Ein Team, das gemeinsam eine schwierige Zeit durchsteht. Oder jemand, der nicht weiss, wie es beruflich oder persönlich weitergehen soll. Projektarbeit ergänzt unsere persönliche Arbeit: Wir greifen Themen der Basis auf und gestalten sie gemeinsam mit der Branche in Verbänden, Messen, Bildung und Fachorganisationen.

Im Jubiläumsjahr 2026 möchten wir deshalb nicht nur auf unsere eigene Geschichte zurückblicken. Wir möchten vor allem Menschen aus der Gastro-

nomie zu Wort kommen lassen. Einige ihrer Geschichten folgen hier.

SORGEN & NÖTE DER GASTHAUSANGESTELLTEN

Auszug Portrait Luise Kuhn (Bericht 1939) – Dorothea Kretzschmar (2026)

Die Arbeit [der Gastgewerbeseelsorge] ist äusserst vielseitig, erweist sich jedoch ebenfalls als überaus anspruchsvoll: Kuhn ist täglich mit den zahlreichen Herausforderungen, Sorgen und Nöten der im Gastgewerbe tätigen Frauen und Männer konfrontiert. Die Angestellten befinden sich oftmals in schwierigen Lagen; einerseits finanziell und materiell, aber auch psychisch und – wie Kuhn oft betont – geistlich: «Wohl in keinem Beruf gibt es so viel Verirrungen, so viel Not und Elend, so viel Tränen, wie unter den Gasthausangestellten.» (Bericht Aug. 1934) Nicht selten ist Nahrung mangelhaft: Kuhn schildert unter anderem die Situation einer jungen Angestellten, die stiehlt, weil sie auf der Arbeit zu wenig Essen bekommt, oder die Klage einer jungen Frau, welche auf gar keinen Fall krank werden wollte: ««Ich habe eine leidende Mutter, habe ein Kindlein», war die immer wiederkehrende Klage. [...] Gar wenig Liebe hat sie in ihrem Leben erfahren.» (Bericht Mai 1935) Auch materielle Not ist oft anzutreffen, so ist beispiels-

weise die Rede von einer Frau, welche im «dünnen Kleidchen» und «gerissenen Schuhen» in die Tagesstube kommt, eine andere Angestellte ihr daraufhin ihre alten Schuhe gibt und die Frau anschliessend erzählt, dass sie nun wisse, dass «mich doch noch jemand lieb hat». Immer wieder wird auch von Angestellten berichtet, welche suizidale Gedanken haben und nicht länger leben wollen, oder von jungen Frauen, welche ungewollt schwanger werden und oftmals verzweifelt sind. Nicht selten leben Angestellte in unbeheizten Zimmern, weswegen die Öffnungszeiten der Tagesstube im Winter an einigen Tagen angepasst werden, damit die Frauen den Abend nicht in der Kälte verbringen müssen. Anderen Angestellten wird gekündigt, weil es nicht mehr genug Arbeit für sie gäbe, was deren oftmals prekäre finanzielle Situation nochmals verstärkt (Bericht Mai 1936). Auch häusliche Gewalt wird geschildert, so trifft Kuhn eine Frau beispielsweise inmitten von Scherben bei ihr zu Hause an, nachdem ihr Mann im Zorn «alles klein geschlagen» hatte (Bericht Feb. 1937), oder berichtet von einer Wirtin, welche mutmasslich regelmässig von ihrem Mann tätlich angegriffen wurde. Kuhn, welche die Frau davor als wenig freundlich eingeschätzt hatte, schreibt dazu: «Wie schämte ich mich vor dieser Frau! Brummig und düster hatte ich sie in Gedanken genannt und wie tapfer stand sie im Leben!» (Bericht Aug. 1938). Schilderungen wie diese verdeutlichen die vulnerable Situation, in der sich viele der Angestellten aufgrund ihres oft jungen Alters, wenig Einkommens und langer Arbeitszeiten, und nicht zuletzt ihres Frau-Seins befanden. An einer Stelle, als Kuhn mit einem Verwalter eines Betriebs über den Glauben diskutiert, schreibt sie sogar: «Wie wünschte ich ein Mann zu sein! Um eingreifen zu dürfen, um besser reden zu können!» (Bericht Feb. 1937) Manches, was Kuhn schreibt, wirkt aus heutiger Sicht übertrieben moralisierend – so die Art und Weise, wie das Kino als ein Ort betrachtet wird, an dem Frauen ihre Zeit nicht verbringen sollten (Bericht

Nov. 1935). Dennoch wird immer wieder deutlich, wie belastend die Situationen vieler der Gasthausangestellten sind, und dies bringt Kuhn sehr pointiert und deutlich zum Ausdruck.

GESCHICHTEN AUS DER HEUTIGEN ARBEIT

Berichte von heute – Roli Staub (2026)

Das Restaurant ist noch da

Sie führt in Basel ein kleines Restaurant und kämpft mit steigenden Kosten, sinkenden Margen und Personalsorgen. Besonders belastet sie die Situation eines langjährigen Mitarbeiters, dessen Suchtproblematik sich im Alltag des Teams deutlich zeigt. Erschöpft fragt sie sich: «Wieso tue ich mir das eigentlich noch an?» Im Gespräch wird klar, wie viel Verantwortung sie trägt – für Gäste, Mitarbeitende und den wirtschaftlichen Fortbestand ihres Betriebs. Für ihre eigenen Sorgen bleibt kaum Raum. Unterstützung beginnt damit, zuzuhören, zu ordnen und gemeinsam die Belastung anzuschauen. Auf Wunsch begleitet die Gastroseelsorge ein Mitarbeitergespräch als neutrale Präsenz, um schwierige Themen anzusprechen und Verständnis zu fördern. Auch die Zukunft des Restaurants bleibt ein Thema, verbunden mit Unsicherheit und Sorgen. Am Ende entsteht eine kleine Wette: Das Restaurant wird im Herbst noch da sein. Sie lacht zum ersten Mal an diesem Nachmittag und sagt: «Das hat mir jetzt grad sehr gut getan.» Das Restaurant ist noch da.

Niemand hat auf dich gewartet

Als ich das Restaurant betrete und mich als Gastroseelsorger vorstelle, kommt die Antwort ohne Zögern: «Niemand hat auf dich gewartet.» Es ist kein freundlicher Empfang, eher eine klare Grenzziehung. Aber genau in dieser Klarheit entsteht ein erstes Gespräch. Vorsichtig, tastend, ohne Erwartungen. Und irgendwann doch mit Interesse. Aus diesem einen Moment werden weitere Gespräche. Zwischen Küche, Service und Pausenraum entstehen Begegnungen, die vorher keinen Platz hatten. Es geht um Druck, um

Müdigkeit, um das tägliche Durchhalten. Mit der Zeit verändert sich vieles – auch wenn nicht alles bleibt. Das Restaurant schliesst irgendwann seine Türen. Aber die Gespräche, die begonnen haben, hören nicht einfach auf. Die Beziehung bleibt bestehen.

Vom Abwasch zum Koch

Er beginnt als Abwascher in einer Küche. Eigentlich ist es ein einfacher Job mit einem einfachen Lohn. Doch Schritt für Schritt wächst die Verantwortung. Weil jemand ausfällt, weil er gebraucht wird, weil er es kann, steht er bald immer öfter selbst am Herd. Abends steht er da wie ein Hauptkoch, auch wenn sein Vertrag das nicht sagt. Die Arbeit wird mehr, die Tage länger, die Last schwerer. Im Kontakt mit der Gastroseelsorge entsteht irgendwann eine andere Perspektive. Nicht als schnelle Lösung, sondern als Brücke: der Weg in einen anerkannten Lehrbetrieb. Heute ist er im dritten Lehrjahr als Koch. Aus dem Abwasch ist ein Beruf geworden – und aus Überforderung eine Perspektive.

PRÄSENT ALS SEGEN FÜR DIE STADT

Wenn wir auf die Geschichte und auf die Gegenwart der Gastroseelsorge schauen, erfüllt uns das mit Dankbarkeit. Wir dürfen erleben, wie Gott wirkt: wie sich Türen öffnen, wie Vertrauen und Freundschaften entstehen, wie Menschen und wichtige Träger unsere Arbeit unterstützen – ideell, ganz praktisch und auch finanziell. Dahinter steht für uns eine einfache Überzeugung: Weil Gott uns zuerst geliebt hat, dürfen wir diese Liebe weitertragen. Nicht abstrakt, sondern nahe bei den Menschen. Indem wir zuhören, Beziehungen pflegen, Not wahrnehmen und ganz konkret unterstützen. Dabei müssen wir unsere Basis in Gott nicht verstecken. Im Gegenteil: Aus Gott schöpfen wir die Kraft, da zu sein, den Mut, Zeugnis zu geben und die Freiheit, Menschen offen und ohne Vorbehalt zu begegnen. So wollen wir präsent sein – mitten in

der Gastronomie, mitten in der Gesellschaft, als Segen für die Stadt. Dankbar und bewegt von dem, was gewachsen ist und heute geschieht, blicken wir deshalb gespannt und zuversichtlich in die Zukunft.



JAMIN DEUTSCHER



Im Zentrum steht seit 100 Jahren ein einfacher Gedanke:

Wir schenken jenen unser Ohr, die täglich anderen zuhören.



Auftritt der Gastroseelsorge an der Igeho 2025

100 JAHRE GASTROSEELSORGE IM ÜBERBLICK

1925-1960

GRÜNDUNG UND AUFBAU

1926 gründet Elisabeth Marie Bischoff-Beck, Frau von Direktor des Hotels Baslerhof (Aeschenvorstadt 55), nach einer Tagung in Deutschland 1925 die Schweizer Sektion des Christlichen Bundes für Gasthausangestellte (CBfG) und den Pionierstandort Basel.

1927 entsteht mit Unterstützung der Evangelischen Stadtmission Basel (ESM) und dem Verein Freundinnen junger Mädchen am Nadelberg 6 eine Tagesstube für Serviertöchter – ein Treffpunkt für Austausch, Gebet und Gemeinschaft.



1960-2010

WANDEL UND INTEGRATION

1964 entsteht die Evangelische Arbeitsgemeinschaft für das Gastgewerbe (EAG) als Nachfolgeorganisation des CBfG.

1970er Jahre: Teilnahme an der Igeho-Fachmesse Basel; Zusammenarbeit mit der katholischen Gastroseelsorge beginnt.

1981 wird die Arbeit unter dem neuen Namen Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe (KDG) in die Stadtmission integriert – Seelsorger ist Eduard Gimmel.

2001 folgt Thawm Mang als Gastroseelseorger auf Astrid König. Die Stelle bleibt dank finanzieller Unterstützung durch die ERK Basel-Stadt erhalten.

2009 wechselt Thawm Mang als Gastroseelsorger seinen Tätigkeitsschwerpunkt und tritt eine neue Stelle in Kleinbasel an.

2010 erfolgt die Auflösung des KDG-Basel durch die ESM – eine Phase der Pause.



2016-2026

WIEDERAUFBAU UND WEITERENTWICKLUNG

2016 initiiert Christoph Ramstein (CR), Geschäftsführer der ESM, den Wiederaufbau.

2017 wird Bernhard Jungen (BJ) Gastroseelsorger; prägend als Offenes Ohr auf Beizen-Tour.

2020 veröffentlicht BJ während der Corona-Krise das Buch „Unfassbar – Wie die Basler Gastronomie der Krise trotzt“.

2022 übernimmt Roli Staub die Nachfolge; vernetzend in der Basler Gastronomie.

2024 folgt Jamin Deutscher in der Co-Geschäftsführung auf CR mit der Leitung des Bereichs Gastro der ESM.

2025 erfolgt die historische Aufarbeitung und digitale Neupositionierung der Gastroseelsorge Basel, inklusive Kooperation mit der Igeho 2025 zur psychischen Gesundheit in der Gastronomie.

2026: 100 Jahre Jubiläum der Basler Gastroseelsorge und 70 Jahre Waldhüsli.

Mehr Infos zur Gastroseelsorge:
www.gastroseelsorge-basel.ch



Ein detaillierter Geschichtsbericht zu 100 Jahren Gastroseelsorge sowie ein ausführliches Porträt über Luise Kuhn sind auf Anfrage bei uns erhältlich.

WICHTIGE ORTE

EHEMALIGE STANDORTE DER GASTROSEELSORGE

Hotel Baslerhof Aeschenvorstadt 55: Gründungsort der Basler Gastroseelsorge (1925).

Gesellschaft Christlichen Vereinshaus Nadelberg 6: Erste Tagesstube (1927–1962).

C.F. Spittler-Haus Socinstrasse 13: Standort nach Wegzug vom Nadelberg (ab 1962).

Waldhüsli Rütihard Lehmgrubenweg 17 Muttenz: Rückzugs- und Begegnungsort seit 1956, heute symbolischer Ort der Basler Gastroseelsorge.