

Zeitschrift: NIKE-Bulletin
Herausgeber: Nationale Informationsstelle für Kulturgüter-Erhaltung
Band: 29 (2014)
Heft: 1-2

Artikel: Die Lebensmittelversorgung im Basler Stadtbild
Autor: Keller, Barbara
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-726882>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Lebensmittelversorgung im Basler Stadtbild

Teilansicht des Basler Marktplatzes um 1900 nach der Erweiterung gegen die Eisengasse hin.



Von Barbara Keller

Anders als heute, wo wenige Anbieter mit ihren Filialnetzen den Markt prägen, waren die Orte der Lebensmittelversorgung im späten 19. Jahrhundert äusserst vielfältig und zahlreich. So deckten sich die Haushaltungen zu einem guten Teil auf öffentlichen Plätzen und Strassen mit Frischprodukten ein. Und die Erdgeschosse der Häuser beherbergten viele kleine Läden aller Branchen und Preisklassen. Initiativ Geschäftleute gründeten Filialbetriebe, errichteten frühe Einkaufszentren und zuweilen auch repräsentative Bauten. Lebensmittelhandwerk und -handel waren im Stadtbild enorm präsent und wichtiger als heute. Ein Blick auf die damalige Situation in der Stadt Basel soll das deutlich machen.

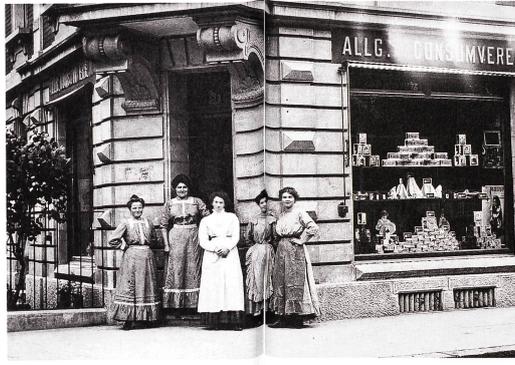
bis ins Jahr 1871 verkauften Basler Metzger ihre Erzeugnisse an den Fleischbänken der alten Schol an der Sporenasse, auf der nordwestlichen Hälfte des heutigen Marktplatzes. Die Schol (alte Bezeichnung für Schlachthaus) umfasste nebst einem Raum fürs Schlachten mit direktem Abfluss in den Stadtbach Birsig eine Verkaufshalle mit Fleischbänken, welche den einzelnen Metzgern zur Verfügung standen. Der neue Schlachthof (erbaut 1864–1870) vor dem St. Johannis-Tor führte zur Schliessung der Scholen, und private Metzgereiläden wurden im Fleischverkauf die Regel. Wie den Metzgern die Scholen, so hatte die Stadt den Bäckern zentral gelegene Brotbänke, Brotläuben und Brothäuser als Verkaufsstätten bereitgestellt. Scholen und Brotläuben waren ursprünglich zünftische Einrichtungen. Ihre letzte Brotlaube an der Stadthausgasse gab die Bäckerzunft 1880 auf.

Frischwarenmärkte in der Blüte

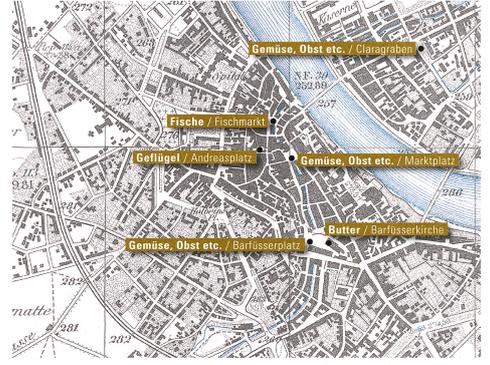
Erstrangige Bedeutung für die Versorgung mit tagesfrischen Landwirtschaftsprodukten hatten bis weit ins 20. Jahrhundert hinein die verschiedenen Märkte unter freiem



Die Verkaufshalle der alten Schol an der Sporengrasse um 1868 in einer Zeichnung von Johann Jakob Schneider (1822–1889).



Verkaufslokal des Allgemeinen Consumvereins mit Belegschaft und damals typischer Schaufensterauslage (undatiert, ca. 1900).



Die Basler Marktplätze um 1889, eingezeichnet auf der Siegfriedkarte von 1890.

Himmel. Fürs Jahr 1889 sind die täglichen Gemüse- und Obstmärkte auf dem Markt und dem Barfüsserplatz sowie am Clara-graben, der Geflügel- und Wildbretmarkt freitags auf dem Andreasplatz, der Fischmarkt, ebenfalls am Freitag, am Fischmarkt und der Ankenmarkt in der Barfüsserkirche belegt. Der Bericht des Polizeidepartments geht für die bestbesuchten Zeiten von 500 bis 600 Marktfrauen aus: Die Gemüse- und Obstmärkte platzten aus allen Nähten. Seit den 1870er-Jahren war der Ruf nach einer Markthalle wiederholt laut, aber immer verworfen worden. Das Platzproblem sollte sich lösen: Mit dem Abriss eines Häusergevierts zur Schiffhände hin wurde die Fläche des Marktplatzes 1892 etwa verdoppelt. Frischprodukte und weitere Esswaren wurden auch von ambulanten Händlerinnen

und Händlern feilgehalten. Eisässerinnen und Kanderer Bretzelifrauen (Kandern = Kleinstadt in der Nähe von Basel) trugen ihre Waren in Körben auf dem Kopf durch die Strassen. Schwarzwälderinnen suchten Abnehmer für Heidelbeeren, und Glarner Zigermannli gingen mit Schabziger von Haus zu Haus.

Läden und «Ladenstrassen»

In zahlreichen kleinen Läden wurden Lebensmittel verkauft, einerseits selbst erzeugte wie Brot, Konditoreiwaren, Fleisch, Würste, Nudeln und Traiteurartikel, andererseits auch viele Handelswaren sowie frühe Markenprodukte. Gab es 1854 in der Stadt 306 solche Geschäfte, so waren es 1910 dann stattliche 1295. Parallel dazu hatte sich die Bevölkerung vervierfacht, und ausserhalb der geschleiften Stadtmauern waren auf der grünen Wiese neue Quartiere entstanden.

In einigen Strassen drängten sich die Anbieter mit ihren Lokalen dicht an dicht. So beispielsweise in der Schneidergasse, am Spalenberg, in der Steinen-, der Spalen- und der Aeschenvorstadt sowie in Kleinbasel in der Greifen-, der Weber- und der Reb-

gasse. Um 1886 wurden an diesen Adressen in jedem zweiten oder dritten Haus Nahrungsmittel angeboten. Das Paradebeispiel für eine solche «Ladenstrasse» ist die Spalenvorstadt (siehe Abbildung S. 12). Da sie bezüglich Parzellierung und Bausubstanz bis heute wenig verändert wurde, lassen sich die damaligen Verhältnisse bei einem Augenschein vor Ort gut nachvollziehen. Bäcker belegten hier im Jahr 1886 neun von 23 Lebensmitteläden, weil Backstuben bis 1870 wegen Brandgefahr nur in den Vorstädten erlaubt waren. Ausserdem zählen wir fünf Spezierer (Spezereien = Gemischtwaren), je zwei Metzger und Milchhändler, einen Zuckerbäcker, einen Kolonialwarenhändler, ein Wein- und Spirituosen-geschäft, eine Zigarren- und Tabakhandlung sowie eine Apotheke. Im nachbarschaftlichen Mikrokosmos dürften die Ladenlokale sozial bedeutsam gewesen sein für Begegnung und Kommunikation.

Die schmalen Liegenschaften boten im Erdgeschoss meist nur einem Laden Raum. Häufig waren die Ladeninhaber auch Eigentümer der Liegenschaft, arbeiteten und wohnten mit ihrer Familie unter einem Dach, oft auch gemeinsam mit unverhei-

rateten Angestellten, Gesellen und Lehrlingen. Hauslieferung an Kunden war als Dienstleistung verbreitet. Für Bäckereien waren die sogenannten Wegglübuben unterwegs, welche Backwaren in Krätzen (= Rückentragkörben) durch die Stadt trugen, und Milchmänner machten zu Fuss oder mit dem Einspänner ihre Touren.

Frühe Filialgeschäfte

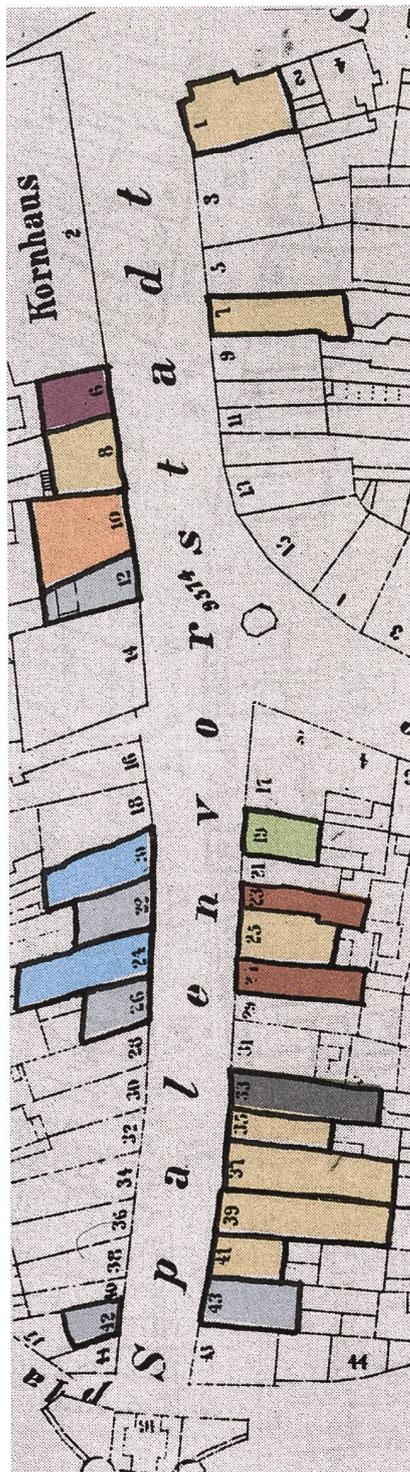
Rasant steigende Einwohnerzahlen und neue Stadtteile begünstigten das Aufkommen von Filialgeschäften. Im Stammhaus einmal Erprobtes setzten geschäftstüchtige Unternehmerinnen und Unternehmer an weiteren Standorten um und expandierten so ihr Geschäft. Zwischen 1861 und 1914 traten 24 Lebensmittelfirmen mit Filialen auf: Kolonialwarengeschäfte, Spezereien, Molkereien, Bäckereien, Käse- und Butterhändler, Wein- und Spirituosenhandlungen, Comestibles sowie Metzgereien. Ihre einheitliche äussere Erscheinung mit Firmenschrift und attraktiver Schaufenstergestaltung hob Filialgeschäfte von den übrigen Läden ab.

Zu den frühen Filialisten gehörte der Allgemeine Consumverein Basel (ACV;

heute Coop). Gegründet im Jahr 1865, zählte der ACV 1914 in Basel 77 Spezereiläden und 27 Metzgereien. In jeder grösseren Strasse war demnach ein Lokal des Consumvereins anzutreffen. Heute noch geläufig dürften weitere um 1900 entstandene Filialunternehmungen sein, etwa die Merkur Schokoladengeschäfte oder die vor zehn Jahren aufgegebenen Bell-Metzgereien. Auch Kaiser's Kaffee war damals präsent.

Der Trendsetter Centralhallen

Einem innovativen Ansatz folgten die 1906 an der Ecke Streitgasse/Weisse Gasse eröffneten Centralhallen. Sie vereinigten auf zwei Stockwerken und 400 Quadratmetern Verkaufsfläche sieben renommierte Firmen: die Metzgerei Samuel Bell Söhne, den Gemüsehändler Ernst Dreyfus, die Kolonialwarenhandlung Preiswerk Söhne, die Käsefirma Oesterlin & Cie., die Bäckerei Singer, die Blumenhandlung Wilhelm Schneider sowie die Drogerie und Getränkefirma Senget & Cie., welche Getränke in Kombination mit einer Bar anbot. Das gehobene Einkaufszentrum war für Jahrzehnte eine Erfolgsgeschichte. 1961 wurde das Gebäude abgerissen und die Centralhallen



- Bäckerei
- Metzgerei
- Apotheke
- Spezierer
- Milchhändler
- Kolonialwaren
- Wein und Spirituosen
- Zigarren und Tabak

Die Spalenvorstadt um 1886:
Nahrungsmittel gingen in jedem
zweiten Haus über die Theke.

im Neubau später wieder eröffnet. Als die Metzgerei Bell vor einigen Jahren schloss, ging eine Institution zu Ende. Sie hat einem Coop Pronto Shop Platz gemacht.

Fassaden, Schaufenster und Emailschilder

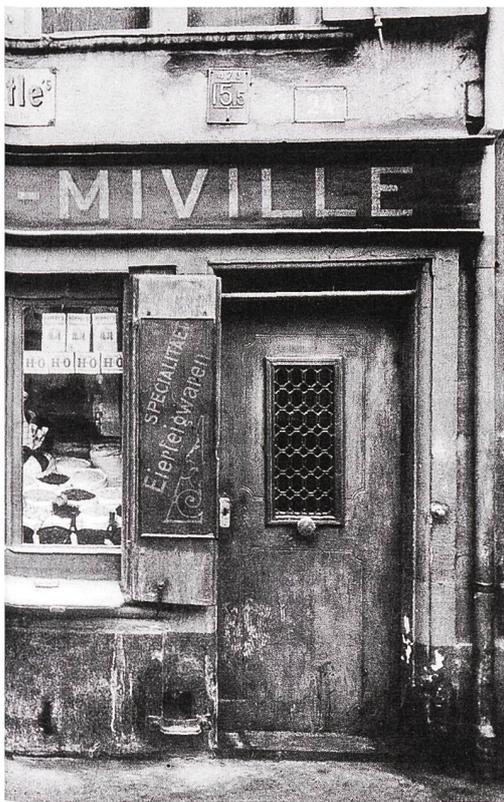
Die Verkaufsgeschäfte firmierten meist unter dem Namen der Inhaber. Schon von weitem war der in grossen Lettern auf der Fassade angebrachte Firmenname sichtbar, oft ergänzt mit einem Hinweis auf die Branche. Rund um die Ladentür wiesen Werbeschilder aus Email mit einprägsamen Schriftzügen auf vorrätige Markenartikel hin. Um 1900 besaßen neue Ladenlokale grossflächige Schaufenster, die den Blick auf eine Auslage und in den Verkaufsraum freigaben, wobei sich die Ladenfronten – auch dank dem technischen Fortschritt in der Flachglasproduktion – in den vorangehenden Jahrzehnten rasant entwickelt hatten. Denn noch um 1870 hatten fein gegliederte Sprossenfenster die Erdgeschosse zentral



gelegener Geschäftsstrassen geprägt. Einen entsprechenden Eindruck vermitteln die Stadtansichten von Johann Jakob Schneider (1822–1889).

Markante Gebäude als Zeugen

Auf zwei auffällige Bauten im heutigen Basler Stadtbild mit bedeutender Vergangenheit als «Lebensmittelhäuser» sei zum Abschluss noch eingegangen. Im Haus «Zum Wolf» am Spalenberg 22 befand sich seit 1877 die Spezereihandlung von Emil Fischer. Die Firma zählte 1914 unter Emil Fischer jun. fünf Verkaufsstellen, hatte sich inzwischen auf Kolonialwaren spezialisiert und verfügte über eine Kaffeerösterei. Szenen zum Fernhandel mit fremden Kontinenten schmücken noch heute die um 1915/18 vom Kunstmaler und Werbegrafiker Burkhard Mangold (1873–1950) in Sgraffito-Technik auffällig gestaltete Fassade. Eine Inschrift nennt Öle, Südfrüchte, Zucker, Tee und Kaffee als wichtige Produkte. Der Zusatz «gegr. 1861» im Medaillon mit dem



Frau Geiger-Miville führte 1903–08 am Marktplatz 24 ein Spezereigeschäft mit Bedienung durch das Fenster.



Die imposante Fassade des Teegeschäfts L. Lappe an der oberen Schneidergasse (undatiert, ca. 1910).

Résumé

À la fin du XIX^e siècle, c'est surtout sur les marchés que les ménages s'approvisionnent en produits frais. En outre, les rez-de-chaussée des maisons abritent de nombreuses petites boutiques proposant des produits en tous genres et dans toutes les catégories de prix. Ce n'est que vers la fin du siècle que commencent d'apparaître des magasins ressemblant à ceux que nous connaissons aujourd'hui. La physionomie urbaine de Bâle conserve de nombreuses traces de cette évolution.

Jusqu'en 1871, les bouchers bâlois vendaient leurs produits sur les étals à viande situés près de la place du Schifflande. Les premières boucheries ne sont apparues qu'après la construction d'un nouvel abattoir, à proximité de la porte de St. Johann. La ville mettait aussi des étals et des arcades à la disposition des boulangers, pour qu'ils puissent vendre leurs produits dans le centre; jusqu'en 1870, l'installation de fournils n'était en effet autorisée que dans les faubourgs, à cause du danger d'incendie. Par ailleurs, des boutiques proposaient de nombreuses denrées alimentaires comme du pain, des pâtisseries, de la viande, des saucisses, des pâtes et des mets de traiteurs. Alors qu'en 1854, on recensait dans la ville de Bâle 306 boutiques d'alimentation, en 1910, on en dénombrait pas moins de 1295. Dans certaines rues, ces magasins se suivaient en rangs serrés.

Le faubourg de Spalen est l'exemple le plus éclatant d'une telle «rue des boutiques». Comme le quartier n'a subi jusqu'à aujourd'hui que peu de transformations, on perçoit encore aisément sa physionomie d'autrefois. En 1886, cette rue abritait à elle seule 23 boutiques d'alimentation: boulangeries, épiceries, boucheries-laiteries, pâtisseries-confiseries, commerces de denrées coloniales, de vins et spiritueux, de tabacs et cigares ainsi qu'une pharmacie. En 1906, une première forme de centre commercial apparut avec les Centralhallen (Halles centrales), au coin de la Streitgasse et de la Weisse Gasse: six magasins d'alimentation et un commerce de fleurs se partageaient les quatre cents mètres carrés de surface de vente. Cette nouvelle structure commerciale annonçait ainsi un mode de distribution des denrées alimentaires qui est aujourd'hui devenu... notre pain quotidien.

Wolf bezieht sich auf das Jahr, in welchem der gelernte Müller Emil Fischer sen. sein erstes Geschäft als Mehlhändler eröffnet hatte.

Das Singerhaus am Marktplatz 34 liess Bäckermeister Christian Singer 1914/15 nach einer Architekturreise in Deutschland errichten. Das repräsentative Geschäftshaus mit aufwändiger Fassadengestaltung wurde Hauptsitz seiner Unternehmung, die als damals grösste privatwirtschaftliche Bäckerei der Schweiz in einer Brot- und Konditoreifabrik sowie in sechs Filialen 180 Personen beschäftigte. Die Geschäftsräume des Singerhauses umfassten neben dem für Basel äusserst grossen, in Hufeisenform angelegten Laden mit Zentralkasse und einer ans Stadtnetz angeschlossenen Uhr einen zweigeschossigen Tea-Room, in dem nachmittags und abends eine Kapelle konzertierte. Nach dem frühen Tod von Christian Singer im Jahr 1929 führten die Erben das Geschäft weiter. Weit herum bekannt waren bis in die 1960er-Jahre die Spezialitäten der

«Schweiz. Bretzel- und Zwieback-Fabrik Singer». Ein Detail am Singerhaus erinnert heute noch an die Bäckerei: Reliefartige Verzierungen über dem Nebeneingang an der Marktgasse zeigen zwei Putten, die eine riesige Bretzel halten.

Mit frühen Filialbetrieben, werbewirksamen Fassaden und Schaufenstern, repräsentativen Geschäftsräumen und den Centralhallen begegnen wir somit um 1900 in Basel zahlreichen Neuerungen, die unseren Konsumalltag heute in weiter entwickelter Form prägen.

Literatur:

Barbara Keller. Von Speziererinnen, Wegglibuben und Metzgern. Lebensmittelhandwerk und -handel in Basel 1850–1914. Zürich 2001.

Hans Adolf Vögelin. Wie Basel zu Warenhäusern und anderen Grossverkaufsstellen kam. 156. Neujahrsblatt. Herausgegeben von der Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige. Basel 1978.