

Im Fluss des Lebens

DAS WIESENDAMM MAGAZIN



Alterszentrum
Wiesendamm

Nr. 19 | Mai 2019



Haute Cuisine und Fast Food

Haute Cuisine und Fast Food

Essen und Trinken....



...sind so wichtig! Sie nehmen einen grossen Teil des Lebensinhalts im Pflegeheim ein. Und es ist ganz oft auch nicht möglich, jeden Gusto zu befriedigen. Da gibt's die, die einfach immer zufrieden sind, das Essen gut finden – und die ewig Unzufriedenen, denen man mit dem königlichsten Mahl auch nichts recht machen kann.

Sich tagtäglich an einen gedeckten Tisch setzen zu können, man könnte meinen, etwas Besseres kann doch gar nicht passieren. Aber ist das so? Wenn ich selbst immer so gerne und gut gekocht habe? Wenn ich den Salat ganz anders anmachen und die Suppe viel besser würzen würde? Wenn der Kaffee zu Hause so ausgezeichnet geschmeckt hat?

Die Anforderungen an eine Küche im Pflegeheim sind sehr anspruchsvoll und vielfältig. Neben dem Geschmack gibt es vieles zu berücksichtigen. Es soll ausgewogen und nahrhaft, aber auch nicht zu nahrhaft sein. Welche Speisen sind blähend oder harntreibend? Was kann der ältere Körper besser verdauen? Wie geht man mit Zucker und Fett um? Wie stark kann und soll gewürzt werden?

Was den Geschmack des Essens angeht, bekommen wir im Alterszentrum Wiesendamm sehr genaue Rückmeldungen. Unsere Menükommission, die sich aus Bewohnerinnen und Bewohnern, sowie dem Küchenchef, der Hotellerieleiterin

und der Leiterin der Alltagsgestaltung und Aktivierung zusammensetzt, diskutiert regelmässig über das Essen. Neben kritischen Rückmeldungen kann unsere Küche auch von guten Tipps profitieren. Was möglich ist, wird dann auch umgesetzt. Eine grosse Bedeutung kommt den Feiertagen mit den traditionellen Gerichten zu.

Eine weitere Möglichkeit, Einfluss auf das Essen zu nehmen besteht in der Teilnahme an unserer wöchentlich stattfindenden Kochgruppe. Da wird das Menü vorher besprochen und festgelegt und man kann sich schon eine Woche im Voraus darauf freuen.

Fast Food, wie Pommes Frites und Pizza erfreuen sich auch bei unseren Seniorinnen und Senioren immer grösserer Beliebtheit. Wie es unsere Mitarbeitenden damit halten, können Sie ebenfalls in dieser Ausgabe lesen.

Sehr schön ist auch da wieder die Vielfalt der Nationalitäten, aus denen sich unsere Teams zusammensetzen. Das zeigt sich im Besonderen, wenn wir eine Personalversammlung mit einem internationalen Buffet abschliessen, zu dem jeder Mitarbeitende eine Kleinigkeit (meistens ist es grösser) aus seinem Land mitbringt.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Frühling und Sommer und grüsse Sie herzlich!

Gaby Springer
Geschäftsführerin

Der Kaffee für wahre Geniesser

Kaffee Casablanca AG
Sven Thoma
Strengigartenweg 4
4123 Allschwil
Tel 061 481 40 40
Mobil 079 938 58 46
Fax 061 481 40 15
info@kaffeecasablanca.ch
www.kaffeecasablanca.ch



«Besuch in der Kochgruppe»

«...am liebsten esse ich Schinkennudeln»

Herr B. findet die Kochgruppe eine sinnvolle Abwechslung zum Heimalltag. «Daheim habe ich immer gekocht. Wir haben die Hauptmahlzeit am Abend eingenommen und meine Frau hat Gobelin gestickt, während ich das Essen vorbereitet habe.»

Frau W. erzählt, dass ihr Mann nach seiner Pensionierung das Kochen übernommen hat und sie war nicht böse darüber. «Er war sehr genau und hat alles exakt gemacht.» Die Küche haben sie dann gemeinsam aufgeräumt.

Es herrscht eine ausgesprochen fröhliche und entspannte Stimmung in der Kochgruppe, die jeweils am Mittwochvormittag stattfindet. Heute gibt es Hackbraten, Sauerkraut und Salzhärdöpfel. Zum Dessert werden Erdbeertörtli zubereitet.

«Das Rüsten macht Spass und wir lachen viel miteinander.» wirft Frau G. ein. «Es läuft etwas und das gefällt mir!» Frau G.'s Mann war gelernter Metzger, bevor er beim Zoll arbeitete. «Es gab ab und zu kleine Auseinandersetzungen, weil ich nicht immer das teuerste und beste Fleisch kaufen konnte, das gab mein Budget nicht her. Aber er hats dann doch eingesehen und ihm hat auch das 'günstigere' Menü geschmeckt.»

Frau Ae. erzählt von ihrem Garten – da ist dann die ganze Familie um den Tisch gesessen und hat Bohnen zum Einfrieren gerüstet. Frau K. ist von Anfang an seit vielen Jahren in der Kochgruppe. Sie hat nie für sich gekocht, sondern das Essen in der Ciba geholt.

Jeweils nach dem gemeinsamen Kochen wird dann in der Runde beraten, welches Menü in der nächsten Woche auf den Tisch kommt. Es dürfen Wünsche geäussert und Vorschläge gemacht werden. Wenn man sich nicht einig ist, wird abgestimmt. «Ich mag am allerliebsten Schinkennudeln.» schwärmt Frau B. «Die habe ich dann auch hier bekommen, es war ein Erlebnis!»

Die Zutaten werden in der Küche des Alterszentrums Wiesendamm bestellt und teilweise auch am Morgen noch frisch im Laden geholt. Die gängigsten Gewürze sind in der gut ausgestatteten Küche im Dräpfunggt vorhanden.

In der Mitte des grossen Gemeinschaftstisches liegen verschiedene Betty Bossi Kochbücher. «Die Rezepte sind halt immer gut und lassen sich einfach nachkochen.»

In der Regel gibt es einen Salat, ein Hauptgericht und ein Dessert. «Das Tolle an der Kochgruppe ist, dass wir 'schneugä' dürfen!». Das ist halt anders, als im Speisesaal das fertige Essen serviert zu bekommen.

«In meiner Familie haben alle Schicht gearbeitet.» berichtet Frau B. «Wir konnten nie gemeinsam essen, auch nicht an den Wochenenden. «Deshalb habe ich immer vorgekocht und jeder hat sich das Essen selbst warm gemacht. Ich hatte schon ganz früh eine Mikrowelle, weil das so praktisch war.»

Karin Schnörringer, die Leiterin der Alltagsgestaltung und Aktivierung sowie der Kochgruppe erklärt, dass auch die Hygienevorschriften des Alterszentrums Wiesendamm eingehalten werden. Es gibt immer eine frische Schürze für jeden und die Teilnehmerinnen und Teilnehmer müssen sich gründlich die Hände vor dem Rüsten waschen.

Als Getränke werden Wein, Bier, Süssgetränke oder Wasser angeboten.

Als plötzlich das Thema Backen aufkommt, schwärmen alle von Schoggikuchen, Schwarzwälder und Zitronencake. Herr B. schwelgt in der Erinnerung an eine gute Linzer und Frau W. hat anstatt Himbeerkonfitüre immer Preiselbeerkonfitüre verwendet. «Das gibt einen etwas herberen feinen Geschmack.» erklärt sie lächelnd. Die nächsten Monate wird die Gruppe für die Veranstaltung «Erzählcafé», die im Alterszentrum Wiesendamm stattfindet, backen.

...und schon diskutieren alle lebhaft über den Plan für nächste Woche. Was passt denn am besten zu Knöpfli?



«Pizza, Pommes, Frischkost»

Lea Germain (17), Praktikantin Vorlehre A

Lieblingsessen & Lieblingsgetränk?

- Wurstsalat und Spaghetti Bolognese
- Energydrink

Wie viele Mahlzeiten pro Tag?

Ich esse meistens einmal pro Tag und dann eher ein Abendessen zu Hause. Manchmal esse ich zu Mittag im AZWD und bestelle z.B. eine Portion Pommes Frites.

Wer kocht zu Hause?

Die Eltern, meistens meine Mutter.

Was wird gekocht?

Viel Frischkost und Salat von verschiedenen Anbietern (Coop, Migros etc.).

Fastfood?

Aktuell sehr wenig, vorher mehr.

Rebecca Würsch (28) Fachfrau Hauswirtschaft/Wäscherei

Lieblingsessen & Lieblingsgetränk?

- Lasagne
- Eistee

Wie viele Mahlzeiten pro Tag?

3 Mal am Tag – Frühstück und Mittagessen im AZWD, zum Abendessen viel Gemüse, Salat und wenig Kohlenhydrate.

Wer kocht zu Hause?

Ich selbst die ganze Woche – manchmal mein Mann, wenn ich Geburtstag habe.

Was wird gekocht?

Im Sommer frisches Gemüse aus dem eigenen Garten, Eier vom Bauern und oft Fleisch vom Metzger. Im Sommer wird im Garten viel gegrillt.

Fastfood?

Kaum, etwa 2-3 Mal im Jahr.

Martina Thoma (54), Administration

Lieblingsessen & Lieblingsgetränk?

- mediterranes Essen (vegetarisch)
- Mineralwasser mit Kohlensäure und ab und zu auch gern ein Glas Rotwein

Wie viele Mahlzeiten pro Tag?

2-3 Mal pro Tag, das Abendessen ist mir wichtig.

Wer kocht zu Hause?

Mein Mann und ich wechseln uns dabei ab.

Was wird gekocht?

Selbst gemachte Suppen, Ofengemüse, selbst gebackenes Brot – ich esse kein Obst, das mag und brauche ich nicht. Viel Bio-

Produkte oder Frisches vom Markt, aber auf jeden Fall regional und national.

Fastfood?

Selten.

Emanuele Palumbo (18), Unterhaltspraktiker EBA in Ausbildung

Lieblingsessen & Lieblingsgetränk?

- Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln
- Redbull und Cola

Wie viele Mahlzeiten pro Tag?

2-3 Mal pro Tag, während der Schule Frühstück mit Kollegen z.B. Gipfeli, Schoggiweggli oder ähnliches. Während der Arbeit oft Sandwiches von verschiedenen Anbietern. Abendessen zu Hause mit der Familie.

Wer kocht zu Hause?

Meine Mutter, sie ist eine super Köchin.

Was wird gekocht?

Viel Fleisch, frisches Gemüse und Salat, auch Pasta und Pizza. Ca. 5 Mal im Jahr bringen wir italienische Spezialitäten mit aus dem Urlaub. Alles andere wird regional oder national gekauft. Zudem kaufen wir oft Fleisch vom italienischen Metzger hier in Basel.

Fastfood?

Jeden Samstag im Ausgang, meistens Pizza oder Kebab.

Marianne Derungs (55) Assistentin der Geschäftsleitung/ Administration

Lieblingsessen & Lieblingsgetränk?

- Kalbsragout mit Nudeln und Karotten
- Kaffee und Mineralwasser mit Kohlensäure, ab und zu gerne ein Glas Rotwein

Wie viele Mahlzeiten pro Tag?

2 Mal pro Tag, Mittagessen bei der Arbeit meistens im Alterszentrum Wiesendamm einen Salatteller oder eine Suppe.



v.l. Martina Thoma, Emanuele Palumbo, Rebecca Würsch, Lea Germain

Zum Abendessen eher kleinere Gerichte wie z.B. Salat niçoise.

Wer kocht zu Hause?

Abwechselnd, mein Partner oder ich.

Was wird gekocht?

Viel Frischprodukte vor allem Gemüse in jeglichen Formen. Eingekauft wird in der Schweiz, viel regionale oder nationale Bio-Produkte.

Fastfood?

Ganz selten.

Bernadeth Pobuda (43), Pflegehilfe

Lieblingsessen & Lieblingsgetränk?

- gebratener Jasminreis mit Fleisch und Gemüse
- Grüntee/Ingwertee

Wie viele Mahlzeiten pro Tag?

3 Mal am Tag, davon mindestens 2 Mal warme Gerichte.

Wer kocht zu Hause?

Ich koche für die Familie.

Was wird gekocht?

Asiatische Reisgerichte mit Fleisch, Fisch, Gemüse, Kartoffeln oder Nudeln. Wir kaufen in Deutschland ein, schauen dort auf Bio- und regionale deutsche Produkte.

Fastfood?

Ca. einmal im Monat eine türkische Spezialität.

Slobodanka Djukic (54), Pflegefachperson Nachtwache

Lieblingsessen & Lieblingsgetränk?

- Pfeffersteak mit Chips und Gemüse
- Mineralwasser ohne Kohlensäure und im Ausgang gerne mal ein Glas Rotwein

Wie viele Mahlzeiten pro Tag?

2-3 Mal pro Tag, das wichtigste ist für mich das Frühstück, zu Mittag gibt es Fleisch mit Gemüse und einer Beilage. Zum Abendessen oft nur wenig

Wer kocht zu Hause?

Ich selbst – ich koche frisch nach Menu-/Wunschplan der Familie.

Was wird gekocht?

Viel frische Ware, eingekauft wird meistens in der Schweiz, ab und zu Gemüse aus Deutschland. Am liebsten wäre mir, wenn ich viel mehr Rohkost und Fisch essen würde, dafür weniger Fleisch.

Fastfood?

Fast nie – ab und zu mit der Nachbarin zu Mc Donalds.

Luciano Quarin (52) Leitung Technik und Sicherheit

Lieblingsessen & Lieblingsgetränk?

- Riz Casimir
- Mineralwasser mit Kohlensäure, am Abend gerne ein Glas Rotwein oder Bier (Sommer)

Wie viele Mahlzeiten pro Tag?

Eine warme Mahlzeit am Abend, während der Arbeit ein mitgebrachtes Sandwich von zu Hause oder im Winter oft das Tagesmenu im AZWD. Das Essen im AZWD ist von hoher Qualität.

Wer kocht zu Hause?

Alle Familienmitglieder kochen abwechselnd

Was wird gekocht?

Wir kochen das Menu immer frisch, mit regionalen oder nationalen Produkten wie z.B. Fleisch vom Metzger im Dorf. Je nach Zeit kaufen wir auch in Deutschland ein. Im Sommer grillen wir viel im Garten vor allem Fisch und Fleisch mit verschiedenen Salaten.

Fastfood?

Nicht oft, alle 2 Monate einmal

Alejandra Strub (47), Mitarbeiterin Küche

Lieblingsessen & Lieblingsgetränk?

- Brokkoli mit gebratenen Mandeln und Lachs mit Rahmsauce (sonst nur vegetarisch)
- Ingwertee mit Zitrone

Wie viele Mahlzeiten pro Tag?

Eine warme Mahlzeit am Abend, am Tag esse ich gerne mal hie und da etwas Süßes.

Wer kocht zu Hause?

Ich koche selbst für mich.

Was wird gekocht?

Am meisten Fisch mit vielem verschiedenem Gemüse (ich bin Vegetarierin, esse jedoch Fisch). Ich achte auch darauf, dass die Produkte in der Schweiz hergestellt werden.

Fastfood?

Ab und zu eine Pizza Margherita .



v.l. Bernadeth Pobuda, Alejandra Strub, Luciano Quarin, Marianne Derungs

NEDA

Fassadenrenovation
Gipsarbeiten
Malerarbeiten
Plattenarbeiten

Neda Bau GmbH
Göschenenstrasse 41
4054 Basel

Neat Rustemovski
Inhaber
Telefon 061 301 85 68
Mobil 079 761 98 99
mail@neda-bau.ch

MORITZ HUNZIKER AG SEIT **3** GENERATIONEN


MORITZ HUNZIKER
ELEKTROFACHGESCHÄFT

MORITZ HUNZIKER AG
Elektro-Telefon-TV-EDV



MORITZ HUNZIKER AG

Tel. +41 61 631 35 35 Fax +41 61 631 36 66
info@elektro-hunziker.ch www.elektro-hunziker.ch
Postfach, CH-4019 Basel Kleinhüningerstrasse 183

 Ihr ElektroTeam
für jede Elektro-Installation

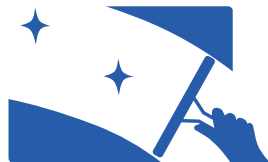
 Ihr ElektroTeam
für jede EDV-Installation

 Ihr ElektroTeam
für jede Telefon-Installation

 Ihr ElektroTeam
für jede Elektro-Spezialaufgabe

 Ihr ElektroTeam
für jede TV-Installation

 Nostalgie-Dépôt
Details von gestern



MILO

POTZ-BLITZ AG



Unsere Dienstleistungs-
palette umfasst das
Angebot, das man von
einem renommierten
Reinigungsinstitut
erwarten darf.

Zum Beispiel:

- ✓ **Alters- und Pflegeheime**
 - ✓ **allgemeine Unterhaltsreinigungen**
 - ✓ **Spezialreinigungen**
 - ✓ **Fenster- und Fassadenreinigungen**
 - ✓ **Hauswartungen**
- und vieles mehr**

Stöckackerstrasse 30
4142 Münchenstein
Tel. 061 416 02 02
Fax 061 416 02 00
info@milopotzblitz.ch
www.milopotzblitz.ch
Unsere Filiale in Basel:
Tel. 061 271 06 26

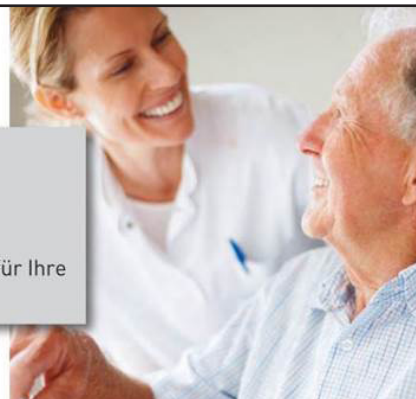
UNSERE LEISTUNGEN SIND UM EINIGES HÖHER ALS UNSERE PREISE - SAUBER SIND BEIDE

IC UNICON AG
Versicherungsbroker



**Ein Ansprechpartner für alle
Versicherungsfragen!**

Die IC Unicon ist seit 1994
der zuverlässige Versicherungsbroker für Ihre
Institution.



... ein Küchenchef im Pflegeheim?

Herr Ole Petzold ist ausgebildeter Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis und hat im Mai 2018 die Leitung der Küche im Alterszentrum Wiesendamm übernommen. Davor arbeitete er als Sous-Chef im Restaurant Schloss und Hotel Schlosspark in Binningen.



[?] Herr Petzold, was hat Sie an dieser Stelle gereizt?

[!] Am meisten hat mich natürlich gereizt, das Gelernte meiner Chefkoch-Weiterbildung umsetzen zu können und der Küche hier im AZWD einen frischen und modernen Schliff zu geben. Die Grundvoraussetzung hierfür ist die gesunde Ernährung im Alter und die Beachtung und Einhaltung

von Sonderkostformen. Neben diesem Reiz waren es auch die Arbeitszeiten, welche meinem privaten Anliegen, eine Familie zu gründen, sehr entgegenkamen.

[?] Welche Aufgaben haben Sie als Küchenchef im Pflegeheim?

[!] Meine Hauptaufgabe ist die stetige Überwachung der Abläufe und die Optimierung der Prozesse in der Speisenherstellung und -verteilung um möglichst effizient mit dem optimalen Ergebnis an das Ziel zu kommen, das wir uns gesetzt haben: Zufriedene Bewohner! Neben dieser Aufgabe wartet auf mich auch das administrative Aufgabenfeld wie zum Beispiel Menüplanung, Kalkulation, Bestellwesen und Mitarbeiterführung.

[?] Wie unterscheidet sich Ihre jetzige Tätigkeit zur vorherigen Stelle?

[!] Der grosse Unterschied zu meiner vorherigen Stelle ist der Einfluss, welchen ich auf die Arbeit in der Küche nehmen kann. Vorher war ich Stellvertreter und war dafür verantwortlich die Vorgaben des Küchenchefs umzusetzen und in seinem Interesse die Küche zu führen. Bei meiner jetzigen Tätigkeit kann ich die Abläufe und Rezepte selbst wählen, nach meiner Art umsetzen und die Mitarbeitenden schulen.

Weiter sind die Lebensmittel, mit denen wir kochen, andere als in der gehobenen Gastronomie. Die Rezepte, die wir umsetzen sind teilweise in der modernen Gastronomie auch nicht mehr zu finden.

[?] Welche Kriterien müssen Sie bei Ihrer Speisenplanung im Pflegeheim berücksichtigen?

[!] Bei der Menüplanung spielen sehr viele Kriterien mit. Zum einen ist es die Abwechslung im Speiseplan, ohne den Bewohnern ihre vertrauten Gerichte, die sie mögen und kennen, zu nehmen.

Zum anderen ist es ein Budget, welches mir pro Bewohner am Tag vorgegeben wird. Das meinte ich bei der vorherigen Frage mit den Lebensmitteln, welche sich unterscheiden. Hier kann ich nicht Hummer und Rinderfilet auf den Menüplan schreiben. Moderne Kochtechniken wie z.B. «Sous-Vide»

helfen uns aber dabei auch preiswerte Fleischstücke butterzart und wohlschmeckend zuzubereiten. Heutzutage ist aber bei der Speisenplanung und Kalkulation das wichtigste Kriterium so wenig Lebensmittelabfall wie möglich zu produzieren. Hierbei ist es wichtig auf seine Lagerbestände bei der Menüplanung zu achten und mit einzubeziehen, damit sich keine Kleinstmengen ansammeln, welche nach gesetzlich vorgeschriebener Zeit entsorgt werden müssen.

[?] Wie erfahren Sie von den Vorlieben oder Abneigungen der Bewohnerinnen?

[!] Am häufigsten erfahre ich Lob oder Reklamationen direkt von den Bewohnern wenn man sich im Haus begegnet oder von unserem Servicepersonal, das mir gewisse Informationen weiterleitet. Zudem haben wir einmal im Quartal eine Menükommisionssitzung, bei welcher ca. zehn Bewohner teilnehmen. Dort haben wir die Möglichkeit gemeinsam einen Menüplan zu erstellen und sich über Vorlieben und Abneigungen auszutauschen.

[?] Wie sind die Ansprüche der Bewohnerinnen und Bewohner ans Essen?

[!] Die Ansprüche unserer Bewohner sind sehr individuell. Das macht es zu einer Herausforderung diesen gerecht zu werden. Jeder Bewohner hat eine andere Vorstellung der Gerichte welche auf dem Speiseplan stehen und es kann daher passieren, dass die Art unserer Zubereitung an diesem Tag nicht der Vorstellung des Bewohners entspricht. Zum Beispiel hat der eine Bewohner sein Leben lang Blumenkohl mit weisser Sauce gegessen und ist dann enttäuscht, wenn wir den Blumenkohl mit Butterbröseln servieren. Das macht es tagtäglich spannend.

[?] Neben dem Pflegeheim gibt es ja noch das öffentliche Café Möwe. Welche Gäste kommen dorthin?

[!] Hauptsächlich kommen dorthin Mieter aus unseren angrenzenden Alterssiedlung. Unser Ziel ist es in naher Zukunft mehr Bewohner aus dem Quartier und Angehörige unserer Bewohner zu animieren im Café Möwe regelmässig unsere frische und leckere Küche zu geniessen.

[?] Welche Visionen haben Sie bezüglich der Küche in Pflegeheimen?

[!] Das Pflegeheime ihre Prozesse, speziell in der Küche, überdenken und somit den sog. «Food Waste» minimieren. Küchentrends wie z.B. «Sous-Vide» und «Slow Food» haben den Weg von der Gastronomie in die Haushalte gefunden, wieso dann nicht auch «Food Care».

Herr Petzold, besten Dank für das Interview.

Wir gratulieren!

Personal

Jubiläen 2019

30 Jahre
Daniel Diana

25 Jahre
Cornelia Wagner
Katrin Zinner

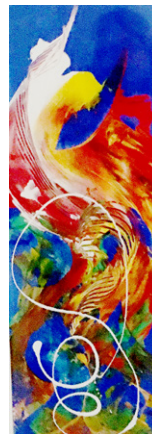
15 Jahre
Petra Marten

10 Jahre
Sara Borer
Jaqueline Schmid

5 Jahre
Micheline Rossi
Antje Jochum
Mathew Chaletu
Luciano Quarin
Barbara Tschanz



Ausstellung



Silvia Lang

«Farbige Träume für die Seele»

Ausstellung 29. Mai bis 15. September 2019

Für Sie da



Alterszentrum
Wiesendamm

Wiesendamm 20/22, CH-4057 Basel
T +41 61 638 91 91, F +41 61 638 91 92

info@az-wiesendamm.ch
www.az-wiesendamm.ch

Impressum

Redaktion Gaby Springer
Fotografie Alterszentrum Wiesendamm /
Lucian Hunziker
Druck Druckerei Dietrich AG



Wiesendamm 20/22
CH-4057 Basel

T+41 61 638 91 91
F+41 61 638 91 92

www.az-wiesendamm.ch
info@az-wiesendamm.ch

Silvia Lang
Loogstrasse 36
4042 Münchenstein
M+4179 545 03 89

Herzliche Einladung zur Ausstellung

«Farbige Träume für die Seele»
Silvia Lang

Vernissage: **29. Mai 2019, 19 Uhr**
im Beisein der Künstlerin
musikalische Unterhaltung: ein Beatles-Medley mit den Wiesendamm-Singers

Dauer der Ausstellung: 29. Mai – 15. September 2019

Ausstellungsort: Alterszentrum Wiesendamm, Wiesendamm 20/22, 4057 Basel
Haltestelle Kleinhüningen Tram Nr. 8 und Bus Nr. 36