



dr KNOCHESTAMPFER

103/2011

Zu-ga-be!



Wir bieten immer etwas mehr,
als Sie erwarten. Sei es mit
tiefen Gebühren oder attraktiven
Hypothesen oder mit Pauschal-
tarifen für Börsengeschäfte
und Premium Banking bereits
ab 250 000 Franken.

Für ein persönliches Gespräch finden Sie uns an der Aeschenvorstadt 72, 4002 Basel.
Service-Line 0845 845 400 oder www.migrosbank.ch

MIGROSBANK

Es geht auch anders.

BULLETIN

INHALTSVERZEICHNIS

- 2** Waldwienacht
- 4** Jooresbricht vom Obma
- 7** Waageypfiffe
- 8** Routeplan
- 9** Wo triffsch uns aa...
- 10** Kinderfasnacht
- 12** Waagebsetzig und Voordraab
- 13** Efnigszyte vom Cliquelokal
- 14** s' Sujet
- 15** Rynacher Fasnacht
- 16** s' Adrässverzeichnis
- 18** Im Netz
- 19** Knochestampfer Agända
- 20** Vermischtes
- 22** Witze
- 24** Laaferi Waggis
- 26** Passivmitglieder
- 27** Baseldytsch fir Waggis
- 28** Rezäpt



KNOCHESTAMPFER-
WAGGIS
SYT 1972

Kelleradresse:
Knochestampfer- Waggis
Stapfelberg 4
4003 Basel
www.knochestampfer.ch

Redaktion:
Thomas Zoller
Im Steinenmüller 13
4142 Münchenstein
Telefon 076 422 34 36
thomi.zoller@gmail.com

Druck:
Druckerei Dietrich AG
Pfarrgasse 11
4019 Basel

Erscheint 3 x jährlich

Abonnement:
Geht an alle Mitglieder
der Knochestampfer- Waggis
und ist im Jahresbeitrag
inbegriffen!

Auflage 200 Stück

Waldweihnacht



Nun schon zum 4. Mal wurde die Waldweihnachten in das Jahresprogramm der Knochestampfer-Waggis aufgenommen. Nun schon zum 4. Mal fand diese im Forsthaus in Allschwil statt. Nun schon zum 4. Mal stellte sich das gleiche OK für diesen Anlass zur Verfügung. Nun schon zum 4. Mal konnten die Knochestampfer-Waggis den Anwesenden Passivmitgliedern und Gästen einen schönen Waldweihnachts-Abend bescheren.

Das OK und die Helfer/innen trafen sich am Samstag, den 11. Dezember 2010, um 12.00h beim Forsthaus um dieses weihnachtlich zu dekorieren. Im Gegensatz zum letzten Jahr war es diesmal fast schon angenehm warm!!

Mario Cadra und seine Nicole machten sich sogleich in der Küche breit um Vorspeise, Hauptgang und das Dessert vorzubereiten. Alain und Bruno organisierten noch einen zweiten Weihnachtsbaum. Es wurde nun Zeit die Hütte weihnachtlich zu dekorieren. Alain und Olivio schmückten den Indoor-Weihnachtsbaum, Fränzi und Leena hängten noch zahlreichen sonstigen Weihnachtsschmuck auf. Zusätzlich mussten rund um den Outdoor-Baum noch 4 grosse finnische Fackeln aufgestellt und für 42 Personen Tische und Stühle gestellt und dekoriert werden.

Als die ersten Gäste um 17.30h im Forsthaus eintrafen, hatte das OK "ganze Arbeit" geleistet. Die Hütte strahlte im vorweihnachtlichen Glanz! Nachdem alle Gäste eingetroffen und mit Glühwein und Snacks bedient waren, den mitgebrachten Baumschmuck draussen aufgehängt hatten, die vier finnischen Fackeln lichterloh brannten, wurden die Gäste von den OK-Mitgliedern Alain und Bruno herzlich willkommen geheissen. Kurz darauf wurden dann auch schon rund um den reich behangenen Outdoorbaum 2 Weihnachtslieder gesungen. Kaum waren die letzten Töne verstummt, hiess es für die Gäste auch schon Platz nehmen, denn Mario und Nicole standen in der Küche schon bereit um Vorspeise und Hauptgang zu servieren.

Unsere Knochestampfer-Küchenbrigade hatten alle Hände voll zu tun damit das Essen flugs serviert werden konnte. Mmmhh, Mario, zum wiederholten Male war das Essen vorzüglich!!!

Als ob so geplant, ;-) klopfte es plötzlich laut an der Türe. Der Santiglaus kam aus dem diesmal nicht tief verschneiten Wald für einen Abstecher zum Forst-

haus. Manch Kinderherz pochte nun schneller. Wusste man doch um die sagenumwobenen Geschichten dieses Mannes. Doch alle "Angst" war vergebens. Alle Kinder waren durch das ganze Jahr schön brav gewesen und konnten dem Santiglaus auch ein Versli aufsagen. Auch der Mann im roten Mantel und weissen Bart war sehr zufrieden mit den anwesenden Kinder und verteilte eifrig Säggli. Nachdem der Chlaus uns wieder verlassen hatte, startete Bruno zur 1. Runde vom Päggli-Spiel. Es mussten die 1. Tranche der 32 Päggli verteilt werden! Danach eine kurze Zeit zum Verschnaufen, denn das Dessert wurde serviert.

Die restlichen Päggli wurden danach auch noch verteilt wobei dieses Mal fast alle Päggli beim jeweiligen Besitzer blieben, es also fast keinen Tausch gegeben hat.

Etliche Gäste machten sich danach auf den Heimweg war es doch schon kurz vor Mitternacht. Andere wiederum konnten sich "endlich ungestört vom Programm" unterhalten.

Fazit aus Sicht vom OK: Erneut ein sehr gelungener und gemütlicher Abend in einer herrlichen Umgebung. Alle anwesenden Aktiven der Knochestampfer halfen tatkräftig mit, damit dieser Abend ein Erfolg werden konnte. Merci!!

Durch unglückliche Umstände waren zahlreiche Aktivmitglieder nicht anwesend. Das kann passieren, trotzdem hofft das OK für das Nächste mal wieder auf ein zahlreicheres Erscheinen!

Bedanken möchte sich das OK bei allen Gästen, ein speziell herzliches Dankeschön an Santiglaus, Fränzi und Leena für die Mithilfe beim Dekorieren, Tobi Mutz für die Mithilfe in der Küche, Nicole für das packen der Santiglaus-Säggli und Mario und Nicole für das feine Essen.

Euer Bruno

	G. Glaser	
Restaurant	Hauptstrasse 6	Gut bürgerliche Küche
Brauerei	4153 Reinach	Sääli
Reinach	Tel. 061 711 43 30	

www.knochestampfer.ch – Lueget doch emool yyne!

Jooresbricht



Wie jedes Jahr ufs Johresafangsässe gschriebe und vortrait vo
unserem Obmaa, im Peter Oppliger

Kuum isch wieder Jooresänd
Nim ich e Stift und e Blatt in d'Händ
Loss mir s'alte Joor - Revue - passiere
Und muess drby allewyl pressiere.

In däm Joor isch mirs aifach gfalle
Ha öpis grisse unter mini Kralle
E'Idee näh wo s'jo scho gyt
Das isch jo momentan dr grossi Hit
(Blaggedde 2011)

Am Fasnachts Monday kurz vor de zwai
Stöhn mir mit many Wääge und not allei
An dr Freie Stroos do gohts denn wieder los
Ready for Take off - es isch aifach famos

Als Beach Boys sin mir durch City drived
Und we have an de Flosse All Stars gschleift
Im Keery on Tuesday Night - es isch verrückt
Do het mir so e Sauhund mini Zoggeli gmuggt.

On Sommer in Rynach at the Fussballplatz
Sin alli Bemühige doch für d'Katz
With tree Aktive do chönne mir s'looh
And next year diräkt an d'Bar anestooh.
Bim Meeting z'Allschwil im Roland sim Garten
Do muesch uff d'Knochstampfer not long warte
Das Date het no nit mänge vergässe
He jo dört gohts au only ums frässe.

After this laue lange sommer nacht
Hets bim bruno and cello hinde use kracht.
Trotzdem sin alli bis the end jo blybe
And have die feine chüeche auno inne byyge

Mit the Train we go uf e Bummel
Kölle Allaff und ab in Rummel
Am Daag do hämmer kölsche gsoffe
Und zobe bim ässe tolli lüt au troffe.

Kultur pur isch eigentlich very good Ohje mineh
A few Hooligans hän lieber wölle fussball gseh.
At the Kölner Dom findet dr Pauli nüt bsunders dra.
Soon het er wieder müesse e schwarz tee ha.

Kurz vor Christmas - meischt im schnee
Düen sich Bonestampers wieder gseh.
Mit abwäsenheit glänz dr obmaa dort
Vo däm obe ha ich nur vo de andere ghört

Jetzt wött ich euch nümme länger blooge
Und wünsch euch jetzt e schöne obe
D'Frau Fasnacht isch scho nümme wyt
Gly chunnt sich wieder - die schönschti zyt.

Stegacker - Garage

Inh. Roland Loosli

Stegackerstrasse 7, 4132 Muttenz

Tel. 061 461 25 50, Natel 079 667 58

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8 - 17h

Samstag 8 - 12h

Pannendienst

**Reparatur aller Fahrzeugmarken, MFK-
Bereitstellung und -Abnahme, Jahres- und
Intervallinspektionen, Fahrzeugreinigungen,
Pneuservice**



HAIZMANN

HAUSTECHNIK

HEIZUNG LÜFTUNG SANITÄR

Planung/Ausführung Zentral- und Fernheizungen Alternativanlagen
Boilerrevisionen Kaminanlagen Lüftung/Klima Heizung- und Sanitärservice

Venedig-Strasse 27 Postfach 4142 Münchenstein T 061 331 33 00 F 061 331 33 88
info@haizmann.ch www.haizmann.ch

So schnell und einfach
finden Sie Ihr
Traumwohnobjekt

www.blkb.ch/immo



Basellandschaftliche
Kantonalbank

Fasnacht 2011

Waagenypfiffe



!!! Neuer Ort !!!

Einladung
Wageneinpfifen

Wann: Samstag 12.März 2011

14.00 - 16.00 Uhr.

Wo: An unserem Wagenbaustandort
Venedig-Strasse 27
4142 Münchenstein

Die Knochestampfer-Waggis laden alle Passivmitglieder und Gäste herzlich zu diesem traditionellen Anlass ein.

Zugleich offerieren wir allen Gästen einen kleinen Imbiss.

Wir hoffen auf ein zahlreiches Erscheinen.

D' Knochestampfer-Waggis
Peter Oppliger

Routenplan



REDAKTIONSSCHLUSS:

am Määntig, 23. Mai 2011



Wo triffsch uns aa...

Mäntig, 14. 3. 2011

ab	03.30 h	isch dr Käller am Stapfelberg 4 offe. S' git die beriehmte Zibebe und Käswaage und e guete Määlsuppe	
	12.30 h	Waage bim	Punkt 76
	14.10 h	Abfahrt in die inneri Route	Punkt 76
ca.	14.50 h	1. Halt	Punkt 24
ca.	16.30 h	2. Halt	Punkt 50
ca.	17.45 h	letschti Halt	Punkt 76
	20.00 h	Nachtässe im Gifhüttli	
ab	22.00 h	uf dr Pischte mir sin nadyyrlig au ab und zue im Käller	

Zyschtig, 15. 3. 2011

	13.30 h	Kinderfasnacht	Siehe Bulletin Seite 10
	14.00 h	Fahrt in d' Route	Punkt 74 - 78
ca.	17.00 h	mir sin zugg im Käller Imbiss fir d' Kinder	
	19.00 h	Nachtässe uf dr Gass	
ab	21.00 h	uf dr Pischte mir sin nadyyrlig au ab und zue im Käller	

Mittwoch, 16. 3. 2011

	12.30 h	Waage bim	Punkt 67
	13.30 h	Abfahrt in die üsseri Route	Punkt 67
ca.	14.10 h	1. Halt	Punkt 23
ca.	15.00 h	2. Halt	Punkt 1 / 5
ca.	16.20 h	3. Halt	Punkt 81
ca.	17.30 h	letschte Halt	Punkt 67
	19.00 h	Nachtässe im Restaurant Nooch	
	22.00 h	uf dr Pischte mir sin nadyyrlig au ab und zue im Käller	



Kinderfasnacht

Fasnachtszyschtig - Sig doch au derbyy

Es ist zur Tradition geworden, dass die Knochestampfer-Waggis den Fasnachtszyschtig für die jungen, angehenden Fasnächtler reserviert haben.

Wir laden wiederum alle Passivmitglieder und Gäste ein, mit ihren Kindern zu uns an die Freie Strasse, Ecke Schlüsselgasse zu kommen.

Die Kinder werden auf unserem "Wäägeli" eine Route (ca. 2 1/2 Stunden) abfahren. Das Wurfmaterial wird von uns zu Verfügung gestellt.

Wer darf mitmachen?

Kinder im Alter von 4 bis 7 Jahre. Alle Kinder müssen kostümiert sein. Die Anzahl ist begrenzt. Eine Larve ist nicht zwingend.

Vortrab:

Alle Kinder ab 7 Jahre und alle Erwachsenen bis max 99 Jahre. Kinder bis 10 Jahre sollten von einer erwachsenen Person begleitet werden. Natürlich tragen alle Vorträhler ein Kostum und eine Larve.

Der Platz auf dem Kinderwagen ist begrenzt. Daher alle Anmeldungen so schnell als möglich an Peter Oppliger oder Olivio Felber richten.

Für die Aktiven ist das Mitmachen Pflicht.

Route:

Schlüsselzunft - Märtplatz - Schiffländi (kurzer Halt) - Märtplatz - Gärbergass - Barfi (kurzer Halt) - Freie-Stroos - Schlüsselzunft

Ablauf:

13.30 h	Treffpunkt im Cliquenkeller am Stapfelberg
14.00 h	“Yystoo” Ecke Schlüsselberg - Freie Stroos
14.15 h	Abmarsch auf die Route
ca. 17.15 h	zurück beim Restaurant Schlüssel

Wichtig!

Die Kinder müssen am Ende des Cortèges bitte pünktlich wieder abgeholt werden.

Die Knochestampfer-Waggis übernehmen keine Verantwortung.

Alle Kinder, die am Cortège teilgenommen haben, erhalten anschliessend in unserem Cliquen-Lokal am Stapfelberg einen kleinen Imbiss. Wir freuen uns auf Euren Besuch.

Passivmitglieder erhalten “e Glesli Wyy”

Treuhandbüro Wyss
Steuern, Buchhaltung, Beratung



Das Treuhandbüro mit Profil

Alain Wyss
Dipl. Treuhandexperte

Baselstrasse 25
4153 Reinach
☎ 061/711 35 88
☎ 061/711 52 88
www.treuhandbuero-wyss.ch

www.knochestampfer.ch – Lueget doch emool yyne!

Waagebsetzig + Voordrab



Cello Rossi

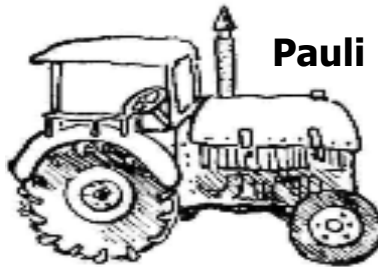
Serge Läderach

Andy Marti

André Rreimann



s' Requisit



Pauli

Philipp	Alain
Thomas Z.	Bruno
Thomas H.	Franco
Mario F.	Roland
Vince	Steffi
Dominik	Sacha
Olivio	Mario C.
Peter	

Cliquelokal

Effnigszyte vom Cliquelokal



Fasnacht 2011

Sunntig, 13. März 2011
18.00 - 22.00 Uhr

Mäntig, 14. März 2011
14.00 - 02.00 Uhr

Zyschtig, 15. März 2011
13.00 - 02.00 Uhr

Mittwuch, 16. März 2011
14.00 - 02.00 Uhr



www.knochestampfer.ch – Lueget doch emool yyne!



Sujet

S ney Affehuus.....15 Waggis im Zolli

Im Voordraab laufe 4 Wärter wo die Waggis vor de Affe schütze dien
s Requisit isch dr Sagg mit de 25 Millione

d' Lambbe isch dissjoor nit derby und stoobt wäred
em Cortège vor em Cliquekäller



Maserati-Miete
Pappelstr. 32a
Postfach 1312
CH-4123 Allschwil

Telefon +41 61 481 25 74
Mobile +41 79 406 00 19
mail@maserati-miete.ch
www.maserati-miete.ch

Fasnacht 2011

Rynacher Fasnacht



Unser Raclette-Stübli an dr Rynacher Fasnacht.

Kumm doch verbyy und stoos mit uns uf d' Fasnacht a.

Du findisch uns an dr Hauptstroos uf em Parkplatz
vom Restaurant Brauerei.

Ab de 13.00 h kasch di bi uns verpfläge.



REDAKTIONSSCHLUSS:

am Mäntig, 23. Mai 2011

s' Adrässverzeichnis

Knochestampfer - Waggis

www.knochestampfer.ch

Vorstand

Ehrenobmann	Felber Olivio	In der Dorfmat 1
Obmann	Oppliger Peter	Grenzweg 8
Viceobmann	Nogués Vincenz	Hasenmattweg 16
Kassier	Wyss Alain	Im Steinacker 31
Aktuar	Pedrazzoli Bruno	Bahnhofstrasse 29
Vortrabchef / Beisitzer	Läderach Serge	Holderweg 18

Bulletin

Redaktion:	Zoller Thomas	Im Steinenmüller 13
------------	---------------	---------------------

Aktive

Wagenbauchef	Landolf Philipp	Alemannenstrasse 4
	Häberling Thomas	Gundeldingerstr. 447
	Zehnder Stephan	Bruggmatt 10
Kellerwirt	Räz Franco	Gundeldingerstr. 131
	Cadra Mario	Tüttigrabenweg 11
	Nobel Roland	Baselmattweg 207
	Fachin Mario	Mayenfeslerstr.42
	Gehri Sacha	Sportplatzstrasse 2
	Dominik Mutz	Amselweg 18

Fahrer

	Bubendorf Paul	Quellenweg 4
--	----------------	--------------

Vortrab

	Rossi Marcello	Kirchgasse 2
	Marti Andreas	Im Hof 15
	André Hentsch	Kreuzstrasse 40
	André Reimann	Niederfeldweg 2



4132 Muttenz	P: 061 461 81 54	felboliver@bluewin.ch
4142 Münchenstein	P: 061 413 09 40	pizza@ebmnet.ch
4223 Blauen	P: 061 761 74 08	nogues@datacomm.ch
4142 Münchenstein	P: 061 711 35 86	wyss.alain@bluewin.ch
4104 Oberwil	P: 061 401 19 70	info@pedrazzoli.ch
5200 Brugg	P: 056 441 16 68	serge.laederach@axpo.ch
4142 Münchenstein	P: 076 422 34 36	thomi.zoller@gmail.com
4142 Münchenstein	P: 061 411 64 18	p.landolf@bluewin.ch
4057 Basel	P: 076 510 33 00	thaeberling@gmx.ch
4105 Biel-Benken	P: 061 721 72 77	zehnder@intergga.ch
4053 Basel	P: 061 361 47 27	frae@hispeed.ch
5082 Kaisten	P: 062 874 07 22	mario.cadra@gmail.com
4123 Allschwil	P: 061 482 00 08	roland-nobel@bluewin.ch
4133 Pratteln	P: 076 373 74 84	mfachin@hotmail.de
4654 Lostorf	P: 062 534 09 51	sachamichel.gehri@hispeed.ch
413 Reinach	P: 061 332 14 87	d.mutz@sunrise.ch
4124 Schönenbuch	P: 061 481 37 66	
4143 Reinach	P: 061 712 50 75	rossi@vtxmail.ch
8355 Aadorf	P: 052 365 32 76	andreas.marti@swisscom.com
D-79539 Lörach	+49 (0) 12 246 1 677	
4124 Schönenbuch	P: 079 406 00 19	reimann-transporte@bluemail.ch



.....im Netz

..... hasst du gewusst dass es im Internet die verschiedensten Möglichkeiten gibt, d' Knochestampfer zu finden?

im



git's e Gruppe
**Freunde der Knoche-
stampfer**

www.knochestampfer.ch – Lueget doch emool yyne!

im



git's es paar super lessigi
Videos zu de Knoche-
stampfer

www.knochestampfer.ch – Lueget doch emool yyne!

Knochestampfer-Agända



Samschtig, 5. März 2011

Rynacher Fasnacht
kum verby..... es gyt wieder Raclette....

Samschtig, 12. März 2011

Waageypfiffe am neye Ort in Münchstai
14.00 gots los

Sunntig, 13. März 2011

am Obe vor em Morgestraich isch dr Käller scho offe

Mäntig, 14. März 2011

04.00 *morgestraich vorwärts marsch*

Zyschtig, 15. März 2011

Kinderfasnacht ab 14.00 gots los

Donnschtig, 16. März 2011

04.00 *ändstraich*

Frytig bis Sunntig, 17. - 19. Juni 2011

mir betriebe am Gundelifescht e Raclette-Stübli

Frytig, 17. Juni

Generalversammlig





D' Fasnacht und ihri Gschicht

Wurzeln im Mittelalter

Die Fasnacht geht auf die Fastenzeit im Gedenken an die Leiden Christi vor Ostern zurück. Ein Beschluss des Konzils von Nicäa 325 legte Ostern auf den ersten Sonntag nach dem Frühlingsvollmond fest. Dies brachte eine Neuheit mit sich. Der Termin fiel jetzt nicht mehr immer auf den selben Tag des Jahres. Vielmehr wurden mit dem Beschluss 35 verschiedene Termine möglich. Dies hatte auch Folgen für den Fastenbeginn. Dem Namen entsprechend verlangte die Fastenzeit mehrwöchiges Fasten.

Ursprünglich waren viele Speisen wie Fleisch, Käse sowie Milcherzeugnisse zum Verzehr verboten. Mangels Kühlschranks wäre dann vieles in der Vorratskammer der mittelalterlichen Hausfrau nutzlos verschimmelt. Folglich musste es noch vor Beginn des Fastens verspiesen werden. Dies habe notgedrungen zu veritablen Fressgelagen vor dem Fasten geführt. Und wo üppig gespiesen wurde war auch die Festfreude nicht weit - voilà, ein Vorfahre fasnächtlicher Ausgelassenheit.

Wie Ostern war auch der Beginn der Fastenzeit auf Dienstag nach Invocavit (sechster Sonntag vor Ostern) flexibel im Termin. Hier liegt der Ursprung des Fasnachtsdatums, das von Jahr zu Jahr ändert. "Fastnacht" fiel damals auf Hirsmonatag - jenen Tag vor dem Beginn der Fastenzeit am besagten Dienstag. Auf dem Konzil von Benevent fiel 1091 der Beschluss, den Anfang der Fastenzeit neu um sechs Tage vorzuverlegen, auf Aschermittwoch. Dies weil Sonntage nun nicht mehr mitzählten.

Es ergaben sich zwei verschiedene Termine zum Beginn der Fastenzeit. In der Region fand der Konzilsbeschluss kaum Beachtung - die Fastenzeit begann weiterhin zum alten Termin. Eine Folge dessen war automatisch das nun spätere Datum der "Fastnacht". Sie beginnt noch heute in Basel am Hirsmonatag, später als anderorten. Dies obwohl die Fastenzeit mit der Reformation verschwand. Dass die Basler mit ihrem Fasnachtstermin die Katholiken in deren Fastenzeit ärgern wollten ist also Mumpitz.

Die Bezeichnung "vasnaht" erscheint bereits um 1200 in Wolfram von Eschenbachs Werk Parzival. In der Region, genauer gesagt in Freiburg im

Breisgau, taucht der Terminus "vasinaht" als Datumsangabe 1283 erstmals urkundlich auf. Im 14. Jahrhundert ist auch "vasnacht" nachweisbar. Unabhängig von der Schreibweise war mit der Datumsnennung auch ein rechtlicher Termin verbunden, auf den bestimmter Abgaben fällig waren. Als Naturlabgabe ist zum Beispiel das "Fasnachtshuhn" überliefert.


Vom Verkleiden und der "Bösen Fasnacht" 1376

Im Laufe der Jahre entwickelten sich in Verbindung mit der nahenden Fastenzeit gewisse Festlichkeiten und Bräuche um das Datum der "Vasnacht". Das Verkleiden wurde zu einem besonders wichtigen Element. Für das 15. Jahrhundert sind als beliebte Kostüme der Ziegenbock, der Teufel und auch der Wilde Mann belegt. Gestalten mit teils satanischen Zügen, was dem Klerus naturgemäss missfiel. Vermutlich machte gerade diese fasnächtliche Provokation der mächtigen Geistlichkeit einen besonderen Reiz aus.

Im Gegensatz zum fasnächtlichen Schabenack in Verkleidung war das Turnier ein exklusives Vergnügen des Adels. Ein häufiger Termin dafür (mit folgendem Bankett im Haus zur Mücke) war die Fasnacht. Als "Böse Fasnacht" blieb ein Turnier 1376 in Erinnerung. Am 26. Februar, dem letzten Tag des Fasnachtstreibens vor Aschermittwoch, liess Herzog Leopold III. von Österreich (1351-1386) auf dem Münsterplatz ein Turnier abhalten. Die Hintergründe sind unklar, doch es kam zu einem blutigen Tumult.

Die Bürgerschaft griff im Laufe des Turniers zu den Waffen und ging auf den Herzog und seine Entourage los. Mehrere Adlige kamen ums Leben und Leopold musste fliehen. Zur Sühne für den Aufruhr wurden 12 Bürger enthauptet. Dies konnte nicht verhindern dass die Reichsacht über Basel verhängt wurde. Die dramatischen Ereignisse blieben lange im Gedächtnis der Stadt als "Böse Fasnacht" haften. Bis in die zweite Hälfte des 15. Jahrhunderts sind Turniere zur Fasnacht in Basel belegt.

fortsetzung folgt




Rundum sicher.

Bei Allianz Suisse können sich die versicherten Unternehmen und deren Mitarbeitende vollumfänglich auf den Schutz der BVG-Walkversicherung verlassen:

- Garantierte Vorsorgeleistungen
- Keine Unterdeckung, keine Nachschusspflicht

Wann dürfen unsere Vorsorgeexperten für Sie eine Offerte ausarbeiten?

Generalagentur Markus Burgunder
Schweizerstrasse 4b, 4414 Fällanden
www.allianz-suisse.ch/markus.burgunder
Ihre Berater: Andreas Fischer, Mobile 076 546 55 06





Witze

Der Sohn eines saudiarabischen Scheichs, Mohammed bin Yasser, studiert an der Uni in Basel. Nach einem Monat schreibt er nach Hause:

«Basel ist wunderschön, die Menschen sehr angenehm und es gefällt mir hier ausgesprochen gut. Nur ab und zu schäme ich mich, wenn ich mit meinem vergoldeten Mercedes zur Uni fahre und einer meiner Professoren gerade aus dem Tram aussteigt.»

Nach ein paar Tagen folgt ein Scheck über 1 Mio Dollar und eine kurze Nachricht von den Eltern:

«Mache uns nur keine Schande, kaufe Dir auch ein Tram...»

Der Tramkontrolleur fragt den Fahrgast ärgerlich: **"Warum haben sie ein Kinderbillett?" - "Da sehen sie, wie lange ich auf das Tram habe warten müssen."**

Goht en kleine Issbär zum Mami: **Du, isch de Papi en Issbär?**

Mami: **Ja, wiso?**

Issbär: **Und du bisch au en Issbär?**

Mami: **Ja, mir beidi sind Issbäre.**

Issbär: **U i bi au en Issbär?**

Mami: **ja, du bisch au en Issbär**

Issbär: **Bisch der ganz sicher??**

Mami: **Ja, ganz sicher... aber wiso?**

Issbär: Ha nur e chli kalt...

Geht ein Österreicher zum McDonalds und bestellt ein Menü. Sagt der Verkäufer: **"Chiken?"** Antwortet der Österreicher: **"Na, müssens ned Schiken, i ess glei do."**

"Papa, kann ich zehn Franken haben?" - "Immer höre ich nur "haben"! Denk doch bitte auch mal ans Geben!" - OK. Papa, kannst du mir bitte zehn Franken geben?"

"Fritzchen, nenne mir einmal einen berühmten Dichter!"

"Achilles."

"Aber Fritz! Achilles war doch kein Dichter!"

"Wieso, der ist doch wegen seiner Verse bekannt..."

Der Optimist sagt: "**Das Glas ist halb voll!**" Der Pessimist sagt: "**Das Glas ist halb leer!**" Und der Mechaniker sagt: "**Das Glas ist doppelt so groß, wie es sein müsste!**"

Stehen 3 Mathematiker um einen Fahnenmast rum, kommt ein Englischdozent vorbei und fragt, was die da machen. Sagt einer: "**Wir überlegen die beste Methode, die Höhe vom Mast zu ermitteln**". Da nimmt der Dozent den Mast aus der Halterung, legt ihn quer vor sich hin, mißt mit einem Maßband nach, sagt: "**6 Meter 80**", steckt ihn wieder rein und geht weiter. Kommentar der Mathematiker: "**Angeber!.... Wir fragen ihn nach der Höhe und er gibt uns die Länge.**"

Die Eskimomutter schimpft: "**Geh in die Ecke und schäme dich!**" – "**Was ist eine Ecke?**"

Ein Schweizer, ein Italiener und ein Franzose sehen eine schwangere Frau. Fragt die Schwangere: "**Wisst ihr warum ich so einen Bauch habe?**" Alle drei verneinen. "**In mir wächst ein Kind heran**". "**Also bei uns bringt die Fee ein Kind**", meint der Franzose. "**Bei uns bringt der Storch ein Kind**", meint der Italiener. Da sagt der Schweizer: "**Also bei uns ist es von Kanton zu Kanton verschieden**"



www.knochestampfer.ch – Lueget doch emool yyne!



der Nachwuchs wird sälbständig

Unser Nachwuchs wird selbständig.

Nick und Tob sind zwei Jungs, deren Väter als Aktive bei den Knochestampfer sind (Pizza und Dominik). Es entstand die Idee, sie könnten doch in Reinach und an der Basler Fasnacht als eigenständige neue Clique den Cortage laufen. **Und so gründeten Sie mit drei weiteren Freunden die Laaferi-Waggis....**

Sie stellen sich vor:

Im Oktober 2010 hatten wir die Idee, eine eigene, kleine Waggis Clique zu gründen. Dies mit dem Ziel an der Reinacher Fasnacht 2011 sowie auch an der Basler Fasnacht teil zu nehmen. **Wir sind 5 Jungs aus Reinach, im Alter von 14 und 15 Jahren.** Wir haben uns ein Doppelvelo gekauft und sind nun daran, dieses mit viel Fantasie und Freude neu zu gestalten.

Schliesslich soll es für uns eine mega tolle Fasnacht werden. Noch wissen wir nicht genau, was auf uns am **5. März 2011 in Reinach** und am **14. März 2011 in Basel** auf uns zu kommt, doch unsere Vorfreude auf diese tollen Tage ist riesig.

Nick, Tobi, Jan, Andy und Yannik



www.knochestampfer.ch – Lueget doch emool yyne!

CR  *e Vollkaffee!*
Restaurant
Iubhaus FcReinach

B. PEDRAZZOLI + Co.

www.pedrazzoli.ch



Zeughausstrasse 51
4052 Basel

Telefon 061 311 33 90
Telefax 061 311 33 93



Passivmitglieder

Ganz herzlich begrüßen wir unsere neuen Passivmitglieder:

Katrin Bläsi
Denise Mäder
Melanie Meier

Die Knochestampfer bedanken sich für die Spenden:

Beatrice Reeb	10.00
Alex Mäder	50.00
Paul bischofberger	10.00
Roland Studer	20.00
O.+S. Hochstrasser	10.00
Nathalie Berger	5.00
Peter Meier	10.00
Andre Dill	10.00
Landolf Denise	20.00

*Happy
Birthday!*

**Die Knochestampfer gratulieren nachträglich all denen,
die im Jahre 2009 einen runden Geburtstag feiern durften.**

Peter Antener	70 Jahre	Christoph Borer	40 Jahre
Susanne Hochstrasser	40 Jahre	Madeleine Kalt	70 Jahre
Paul Roniger	70 Jahre	Eveline Rüedi	50 Jahre
Panderas Savioli	10 Jahre	Theresua Studer	70 Jahre\$
Kurt Köchlin	50 Jahre		

REDAKTIONSSCHLUSS:

am Mäntig, 23. Mai 2011

Baseldytsch fir Waggis



Baseldytsch ybersetzt

Englisch - Baseldytsch

breakdown lorry	Abschleppwaage
brush	Hoorbiirschte
clean	suuber - syyberer - syyberscht
cobweb	Spinnbuppe/Spinnbuppele
cone	Kaigel/kaigelfermig
cream	Nyydel
dark	dunggel, dinggler, dinggelscht
dressing gown	Moorgerogg, Moorgereg
fancy dress	Goschdyy
fireman	Fyyrweermaa, Fyyrweermänner
hairdresser	Gwaffeer (Heerlifilzer)
hot chocolate	haissi Schoggi/haisse Gaggoo
ladybird	Gliggskääferli/Maryyekääferli
lorry driver	Laschtwaageschooffeer
matches	Zindhelzli
paint pot	Faarbkiibel/Faarbkessel
pram	Buschiwaage, Buschiwääge
rope ladder	Stricklaitere, Stricklaitere
saucers	Dassedällerli/Dasseblättli/Underblättli
short	kuurz, kiirzer, kiirzescht/kiirzischt
sweatshirt	Drainingslybli
tool box	Wäärggzyygkische
trolley, 35	Komisionewäägeli/Yykaufswäägeli
vet	Dierdoggter, Dierdeggter
wheelbarrow	Gaarette, Gaarette

Knochestampfer - Chuchi

FEINSCHMECKER-REZEPTE

Liebe Knochestampfer

Ich wünsche mir, dass ihr in euren alten, viel gebrauchten Rezepten herumwühlt und mir diese jeweils zusendet.

Ich werde dann die tollsten Rezepte im Bulletin veröffentlichen. Vielen Dank fürs mitmachen...

Thömel

Beefsteak Tatar

Rezept für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel,
MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl =
Centiliter (1/100)



Tatar: Tatarfleischsauce:

600 gr Tatarfleisch gehackt, *ich nimm Rindshuft*

3 EL Cornichons, fein gehackt

4 St Eigelb

1 Stück Zwiebel, geschält, fein gehackt

100 gr Tatarfleischsauce

(Rezept nebenstehend)

3 EL Kapern, fein gehackt

4 Stück Sardellen, möglichst fein hacken

1 EL Cognac, Whisky oder Calvados

3 EL Oliven (grüne), fein gehackt

Pfeffer aus der Mühle 1 EL Gewürzgurke, fein gehackt

250 gr Tomatenketchup

1 KL Meerrettich (aus dem Glas)

1 Zehe Knoblauch, geschält, gepresst

2 EL Tafelsenf, mild (z.B. Thomy blau)

3 EL Sonnenblumenöl

1/2 Bund Petersilie, fein gehackt (einige Petersiliestücke

auf die Seite legen für die Dekoration)

1 KL Paprika, edelsüß

1 KL Salz

1 KL Pfeffer aus der Mühle

Tabasco, je nach Geschmack

1 MSP Curry (Madras) scharf

1 EL Worcestershire

Toast und Butter

Zubereitung der Tatarsauce:

Die angegebenen Mengen reichen für mehr als ein Tatar. Pro Tatar für 4 Personen, brauchen Sie zirka die Hälfte der Tatarsauce. Der Rest kann tiefgefroren werden.

Alle gehackten Zutaten in eine kleine Schüssel geben. Das Ketchup und den Senf dazugeben und unter Rühren das Sonnenblumenöl beifügen.

Tabasco, Curry, Paprika, Salz und Pfeffer beifügen und alles gut vermischen und abschmecken.

Zubereitung des Fleisches:

Tatarfleisch, Eigelb, Tatarfleischsauce sowie Cognac, Whisky oder Calvados, Salz und Pfeffer Tatarfleisch, Eigelb und die Tatarfleischsauce in eine nicht zu grosse Schüssel geben und mit zwei Gabeln gut vermischen.

Mit Salz und Pfeffer, sowie mit dem Schnaps abschmecken

Das angemachte Tatar in vier Portionen aufteilen, auf Teller anrichten und mit einer Gabel gefällig formen. Mit Petersilie dekorieren.

Toastbrot Toasten und heiss mit Butter servieren

Euer Dominik



Knochestampfer - Chuchi

FEINSCHMECKER-REZEPTE

Liebe Knochestampfer

Ich wünsche mir, dass ihr in euren alten, viel gebrauchten Rezepten herumwühlt und mir diese jeweils zusendet.

Ich werde dann die tollsten Rezepte im Bulletin veröffentlichen. Vielen Dank fürs mitmachen...

Thömel

No e kleins Dessert

Crema Catalana

Zutaten für 6 Personen

300 ml Milch

2 Orange(n), Schale, unbehandelt

1/2 Vanilleschote(n), aufgeschlitzt

50 gr Zucker

200 ml Sahne, süß

1 Stange Zimt

5 Ei(er), davon das Eigelb

Muskat gerieben

Zubereitung:

Den Backofen auf 150°C vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Küchentrepp auslegen, 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.



Milch mit süßer Sahne, der unbehandelten Orangenschale, Zimtstange und der aufgeschlitzten Vanillestange in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Einmal aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und Orangenschale, Vanillestange und Zimtstange herausnehmen. Etwas abkühlen lassen.

Eigelb mit Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

Anschließend langsam die Milch-Sahne-Mischung darunter rühren und durch ein feines Sieb gießen. Die Eier-Milch-Masse vorsichtig in kleine ofenfeste Förmchen geben, dabei darauf achten, dass die Oberfläche schaumfrei bleibt. Eventuell den Schaum mit einem Löffel abnehmen. Die Förmchen so in das Wasserbad stellen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen. Das ganze etwa 1 Stunde im Backofen stocken lassen. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.

Vor dem Servieren: Den Grill des Backofens vorheizen oder den Backofen auf größte Leistung stellen. Die Creme mit einem Hauch geriebenem Muskat und pro Förmchen 1 EL Zucker bestreuen. Den Zucker unter dem Grill goldbraun karamellisieren lassen. Das sollte so schnell wie möglich geschehen, da die Creme selbst nicht heiß werden soll.

Tipp:

Einfacher erhält man die Zuckerkruste mit einer Lötlampe. Einfach mit der Flamme der Lötlampe über den Zucker streichen. Fertig. Bei der "originalen" Crema catalana wird die Zuckerkruste mit einem speziellen glühendem spiral-förmigen Eisen gebrannt.

Euer Vince



Kosmetik- & Coiffeur-Oase
Massagen & Nails

Thomas Zoller
dipl. Gesundheitsmasseur

Binningerstr. 11 · 4103 Bottmingen · Tel. 061 421 15 54
Bus 34, Haltestelle Blauenstr. · Parkplatz hinter dem Haus, Sonnmattstr.

www.sun-in.ch



Ich wintsch allne Knochestampfer Mitglieder,
Inseränte und Lääser e scheeni Fasnacht 2011.

KNOCHESTAMPFER-WAGGIS

Ich möchte Passivmitglied werden

Name:

Vorname:

Strasse:

Ort:

Geburtstag:

Unterschrift:

Datum:



Bar bezahlt:

Einzahlungsschein:

Hauswartungen Nobel

Roland und Doris Nobel

Baselmattweg 207

4123 Allschwil

Tel: 061.482.00.08 . Fax: 061.482.00.93

E-Mail: roland-nobel@bluewin.ch

www.hauswartungen-nobel.ch



MALERGESCHÄFT
ARCOBALENO
Palmieri & Giannotta

PALMIERI & GIANNOTTA
MALERGESCHÄFT

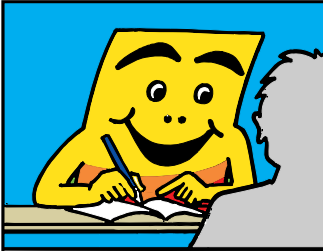
Baselmattweg 207
4123 Allschwil

Tel. 061 481 95 70
Fax 061 481 95 71

Wir empfehlen uns für:

- Malen, Tapezieren, Renovieren
- Stucco und Veneziano
- Lasur + Schwammtechnik
- Kleine Gipserarbeiten
- Fassadenrenovierung
- Bodenbeschichtungen
- Laminat

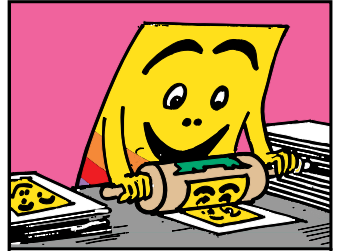
PROGRAMM



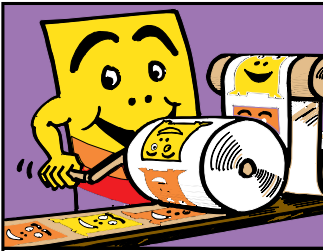
Wir beraten . . .



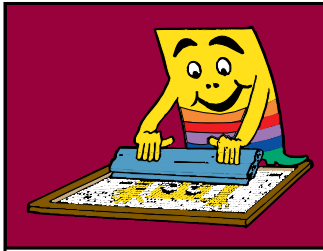
Wir gestalten
und setzen . . .



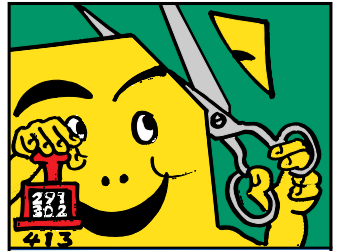
Wir drucken
in Bogen . . .



Wir drucken
ab Rolle . . .



Wir drucken im Sieb-
druck bis Weltformat . . .



Wir veredeln
und rüsten aus . . .



Offsetdruck
Digitaldruck
Siebdruck

Druckerei Dietrich AG, Pfarrgasse 11, 4019 Basel
Tel. 061 639 90 39, Fax 061 639 90 30
info@druckerei-dietrich.ch, www.druckerei-dietrich.ch