

# Neuer Treffpunkt: Schatzkästchen alter Familienrezepte

*Ein sonniger Sonntagmorgen. Bunt gemischt sind die Gäste. Nach wenigen Minuten wird im Gartenteil ein Tisch mit Blick auf den Rhein frei. Das «Café Nona» in der Breite hat am 31. Juli 2024 den Betrieb aufgenommen. Nona ist in der griechischen Mythologie die Göttin der Geburt, die den Lebensfaden spinnte. Im Venezianischen heisst Nona auch Grossmutter. Das «Café Nona» nennt sich «Begegnung der Generationen».*

Auf den ersten Blick ein Café wie jedes andere. Angeboten werden Kaffee- und Teespezialitäten mit hausgemachtem Gebäck wie Croissants, Kuchen, Wähen und Keksen, aber auch kleine Snacks wie Suppen, Salate oder Quiches. Wer reserviert und vorbestellt, kann am Wochenende sogar einen reichhaltigen Brunch geniessen.

Das «Café Nona» ist ein Projekt der Pro Senectute beider Basel und muss sich selber finanzieren. Als erfahrene Organisation im Bereich der Altersarbeit ist Pro Senectute beider Basel bestrebt, innovative Projekte dieser Art zu fördern, die älteren Menschen eine sinnbringende Beschäftigung und einen Ort der Gemeinschaft bieten. Michael Harr, Geschäftsleiter dieser Organisation, erklärt in treffenden Worten, wie es zu diesem Projekt kam: «Man kann nicht nur von Wertschätzung, zum Beispiel von älteren Leuten, reden. Man muss diese leben!»

## Ein Stück Familie zurück

Auf dieser Grundlage begegnen sich in der Breite nun Menschen unterschiedlichen Alters. Zentrum des Treffpunkts ist die Küche, welche generationenverbindend genutzt wird. Was heisst das? Ältere Menschen kochen ihre seit Jahrzehnten wohl behütenden Lieblingsrezepte, die zu ihrer Familiengeschichte gehören. Sie öffnen ihr Rezept-Schatzkästchen, um diese Rezepte an die nachfolgenden Generationen weiterzugeben. Doch nicht nur das: Sie kochen die Rezepte mit ihnen zusammen. Am Kochherd trifft man die ältere Frau – eine Grossmutter vielleicht – mit einer jungen Mutter, den Hobbykoch der älteren Generation mit seinen jungen Nachbarn. Ein kreatives und fröhliches Zusammensein.

Die Leiterin dieses Betriebs ist Angelique Warntjes. Einige von Ihnen kennen die gebürtige Holländerin von der Markthalle, wo sie zusammen mit ihrem Mann eine Bäckerei führte. Sie



Leiterin Angelique Warntjes, Gabriela Hoffmann aus dem Wettsteinquartier und Katja Bliigenstorfer aus der Breite (v.l.n.r.).



Ecke Schauenburgerstrasse/St. Alban-Rheinweg.

ist Köchin. Als das Angebot an sie herangetragen wurde, am Projekt der Pro Senectute mitzuwirken, zögerte sie keinen Moment: «Die Idee dieses Projektes hat mich begeistert und überzeugt. Ein Stück Familie kehrt zurück, weil hier Omas kochen und Familien gemeinsam essen.» Man spürt, dass Angelique mit Herzblut zur Arbeit kommt.

## Mitarbeiten kann jeder

Der Betrieb basiert auf Freiwilligenarbeit. Es gibt ein fest angestelltes Kernteam, welches für Stabilität sorgt und einen reibungslosen Ablauf garantiert. Hier kann jeder mithelfen, der Lust und Zeit dazu hat. Da alles im Angebot selbst zubereitet wird, gibt es für jeden eine geeignete Arbeit. Auch der eigene Kräutergarten muss gepflegt werden. «Selbstverständlich gehe ich beim Einsatzplan auf die Möglichkeiten der einzelnen Personen ein», ergänzt Angelique, «es gibt Personen, die zum Beispiel nur wenige Stunden am Stück arbeiten möchten oder solche, die nicht lange stehen können; alles muss berücksichtigt werden.»

## Zukunftsideen

Der Betrieb läuft gut. Es gibt bereits tägliche Stammgäste. «Weitere Ideen und Pläne sind gefestigt; jetzt muss eine gewisse Routine entwickelt werden; nun müssen wir laufen lernen», lacht Angelique. Zu den Zukunftsideen gehören unter anderem ein Kuchen des Monats, ein Anhängeschild mit dem Namen des Rezeptgebers oder auch Familienrezepte mitsamt den Geschichten der Familien. Wer weiss, ob nicht eines Tages sogar ein Rezeptbuch entsteht.

Montags und dienstags ist das «Café Nona» geschlossen.

© Fotos und Text:  
Rita Rüedi-Anderman