

Da Graziella

Im November öffnet die vierte Filiale!



Die vier Guglielmino-Geschwister bilden die Geschäftsleitung von Da Graziella: Carmela, Maria, Martino und Francesco.

BASEL – Vor 28 Jahren wurde in Basel die Pasticceria Da Graziella eröffnet. Nun plant das sizilianische Familienunternehmen bereits seine vierte Filiale.

Von Jasmin Back

Die Idee, irgendwann ein weiteres Café zu eröffnen, bestand bereits, als die Geschäftsleitung des Da Graziella angefragt wurde, sich im Shoppingcenter des St. Jakob-Parks niederzulassen. «Wir mussten das zuerst sorgfältig abklären», erzählt die PR-Verantwortliche Carmela Petitjean-Guglielmino, «da wir ja bereits eine Filiale in einem Center besitzen». Die Skepsis verlief jedoch schnell und machte der Vorfreude und Planung Platz. Im November wird nun das sizilianische Familienunternehmen dort ihre vierte Filiale eröffnen.

Backstube im Gundeli

Die Pasticceria Da Graziella wurde 1985 an der Feldbergstrasse von dem Ehepaar Sebastiano und Graziella Guglielmino eröffnet und beinhaltet eine kleine Backstube und ein Café. Zu Beginn des neuen Jahrtausends übernahmen die vier Kinder Maria, Carmela, Francesco und Martino das

Geschäft und meldeten es als Aktiengesellschaft an. 2002 verlegten sie die Backstube aus Platzgründen an die Dornacherstrasse im Gundeli, wo aufgrund stetiger Nachfrage der Kunden 2007 ebenfalls ein Café seine Türen öffnete. Im 2010 durfte das Team dann eine dritte Filiale – im Drachencenter – hinzufügen. Neben den eigenen Filialen beliefert die Pasticceria auch andere Cafés in Basel. «Früher waren dies um die 20», erzählt Martino Guglielmino, Leiter der Filiale an der Dornacherstrasse. Unterdessen sind es weniger geworden. Der Grund: «Wir wollten uns vermehrt auf unsere Geschäfte fokussieren, da dort die Nachfrage an Gebäck und Snacks stark gestiegen ist», sagt er weiter. So finden beispielsweise Amaretti, Gipeffi, Cannoli oder Cantucci den Weg von der Backstube in die Filialen. Bei Da Graziella ist alles handgemacht und das Team legt grossen Wert auf Qualität. So beziehen sie ihren Kaffee, die Mandeln und Pistazien aus Sizilien, aus der Region ihrer

Herkunft. Martino Guglielmino war am vergangenen Wochenende gerade dort und hat alles inspiziert. «Auch das gehört dazu», sagt er. «Die Qualität ist uns wie gesagt sehr wichtig. So beziehen wir zum Beispiel unsere Eier von einem Hof in Therwil», fügt Carmela Petitjean-Guglielmino hinzu. Das Motto lautet einfach: «Wir stehen hinter den Produkten, die wir herstellen und essen sie auch selber.»

Neue Mitarbeiter

Fast 30 Mitarbeiter arbeiten zurzeit für das Familienunternehmen – inklusive der vier Geschwister, welche die Geschäftsleitung ausmachen. Ab November werden es wahrscheinlich fünf mehr sein. «Aber es bleibt ja noch ein wenig Zeit», sagt Petitjean-Guglielmino. Im Moment liegt der Fokus auf der Planung der Ladenfläche, denn dort befinden sich zwei Rolltreppen. Eine spezielle Situation: «Wir sind dabei uns zu überlegen, wie und wo wir die Tische, Stühle und die Vitrine am besten arrangieren.» Wer vom Kaffee und Gebäck vor Ort nicht genug bekommen sollte – Da Graziella bietet auch einen Party-service für Geburtstage und andere Anlässe an.

www.dagraziella.com

Gut zu wissen

Willkommen in Basel!

Basel-Stadt pflegt eine aktive Willkommenskultur und ist darum bemüht, allen Neankömmlingen, unabhängig von ihrer Herkunft und ihrer Religion, das Einleben in Basel zu erleichtern.

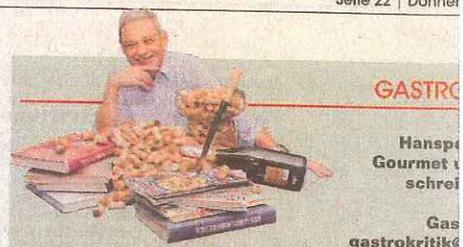
Rund 14 000 Personen aus 135 Ländern sind im 2011 neu nach Basel gezogen. Sie alle lädt der Kanton Basel-Stadt zu

von Mitarbeitenden des Kantons mit nützlichen Informationen versorgt. Der Anlass findet dabei in drei Sprachen statt und wird in weitere drei bis sechs Sprachen übersetzt, ganz nach den Bedürfnissen der Neankommenden.

Die Beweggründe der neu nach Basel

Petra Huser, Kantons- und Stadtentwicklung, Fachstelle Diversität und Integration zur Begrüssung von Zuzügerinnen und Zuzügerern

So gehören heute zu den 190 000 Einwohnern von Basel-Stadt 64 000 Personen aus 160 Nationen ohne Schweizer Pass mit unterschiedlichen



GASTRO
Hansp...
Gourmet...
schrei...
Gas...
gastrokritik...

Ehrliche Wollust

Wie wir von der Haushälterin von Papst Benedikt XVI. wissen, war der inzwischen pensionierte Pontifex Maximus kein grosser Esser vor dem Herrn. Lieber eine bayrische Brotzeit als ein Filet de Boeuf, lieber Semmelknödel als Gnocchi alla Diavolo. Nur sein Lieblingsgetränk scheint doch etwas extravagant: Sinalco!

Ähnliches weiss Lino vom Ristorante «Quattro Mori», gleich um die Ecke des Petersplatzes, zu berichten. Hier pflegte Ratzinger vor seiner Beförderung öfters zu speisen. Ein Fischlein vom Grill mit etwas Kartoffeln und Tomaten gehörten zu seiner Leibspeise.

Im Gegensatz zu Ratzinger war Kardinal Wojtyła, der spätere Johannes Paul II., ein zechrfreudiger und fröhlicher Fleischesser. Zur Vorspeise, den geliebten Penne al Vodka, trank man erst sardische Weisswein und zum Hauptgang dann roten Cannonau – zu dem sich der Monsignore am liebsten die Spezialität des Hauses auftragen liess: Porceddu al forno, in Olivenöl gebackenes Spanferkel.

Und Franziskus, der Neue? Wird Jorge Mario Bergoglio eher ein Wojtyła oder ein

Ratzinger? Seine Nähe zu Franz von Assisi befürchten! Ob sich Köche zukünftig auf die Mate, dem südamerikanischen Tee, beschränken werden? Wohl kaum! Denn so dass der Chemiker und enos Aires auch gerne auch gut kocht? Kein I seine Kochkünste verb nügt der Abstieg in die takomben. Denn dort v gewöhnlich lustvolles V

1477 ernannte Papst Sixtus IV. seinen Neffen Rodolfo Bartolomeo Piadena zum Leiter der Vatikanischen Bibliothek. Unter dessen Leitung wurde das erste gedruckte Kochbuch, die «Cucina» von Bartolomeo Platina de' Rossi, seines Zeitalters, veröffentlicht. Das Werk hat den Titel «De voluptate» – Von der ehrlichen Gaumenslust.

Noch ist Rom nicht verloren, Franz!

DVD-Tipp

Schwierige Familienbande



Sam ist ein aalglatter Top-Verkäufer, der sich nur widerwillig zur Beerdigung seines Vaters begibt. Er hatte ein gespanntes Verhältnis zu ihm und ist erstaunt, als ihm der Familienanwalt 150 000 Dollar übergibt. Das Geld soll er seiner Halbschwester und ihrem Sohn

aushändigen, von derer her keine Ahnung hatte ihnen an, ohne seine preiszugeben und habe das Geld, das er gut gel selbst behalten oder die Familienbande ehren sol



3 DVDs zu gewinnen

Baslerstab verlost drei DVDs «Zeit zu Leben».

E-Mail mit Vermerk «Zeit zu Leben» bis Freitag, 22. März, 12 Uhr, an: wettbewerb@baslerstab.ch

Buchtipps

Frühlingswanderungen



Die hier vorgestellten 20 Frühlingswanderungen inspirieren, die neu erwachende Natur zu entdecken. Die meisten der beschriebenen Wanderungen dauern drei bis vier Stunden.

Alle Wanderorte sind mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar und führen die Wandernden meist ins Baselbiet und ins Fricktal. Einige Vorschläge führen aber auch ins Tessin, an den Lago Maggiore oder ins Val Verzasca, in den botanischen Garten im Gambarogno oder in den Kameliengärten bei Locarno. Ebenso lockt der Jura mit einer Reise zu den Osterlocken auf dem Spitzberg oder das Wallis, wo man entlang der Suonen spazieren kann.

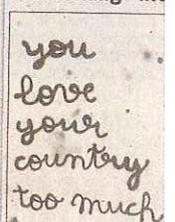
Breyer, Karin

Wandern mit dem GA oder Halbtaxabonnement, 162 Seiten, 29.80 Franken, farbig bebildert, kartoniert, Rheinhard-Verlag.

Annamarie Pfister
Bücher & Antiquariat
Petersgraben 18 • Tel. 061 261 75 02

Kulturtipps

Ausstellung «Me



der Beobachtung gesellischer Ereignisse und gesellschaftlicher Strukturen sowie auf die Beziehung zwischen dem Individuum und territorialen Besitzungen. Dabei kommen vertrieben und strategische Ansätze. Die Ausstellung wird von Isabel Halene und Sue Ir

- Ausstellung «Me...
- Ausstellen - Mei...
- Arbeiten und Rou...
- Kunstraum Riehen Baselstrasse 71, I...
- Vernissage: 22. M...
- Ausstellung: 23. A...
- www.kunstraumi...

