



Medienmitteilung

Basel, 5. März 2014

## 90-jährig und knackig wie immer – das Bell Würstli

**Mit dem Morgenstraich der Basler Fasnacht vor 90 Jahren hat alles angefangen: Am 10. März 1924 wurde das Bell Würstli zum ersten Mal serviert. Mit einer geheimen Gewürzmischung und einer Extraportion einheimischem Rindfleisch für den knackigen Biss erobert es zuerst Basel und dann die ganze Schweiz. Zum 90. Geburtstag präsentiert sich das Bell Würstli in einer Jubiläumsverpackung. Bell ist nicht nur Vater dieser speziellen Wurstkreation, sondern auch des Basler Morgenstraichs.**

«Das Bell Würstli stand von Anfang an für Werte, die Bell heute noch auszeichnen: Tradition, Qualität und Genuss», sagt Davide Elia, Leiter Corporate Marketing und Communication bei Bell. «Es ist aber kein simples Würstchen, sondern ein Stück Schweizer Tradition, ja schon fast eine Legende.»

### Ein starkes Stück Wurst-Geschichte

Samuel Bell-Löhner, Grossvater des Bell Gründers, revolutionierte 1833 mit der Einführung des Morgenstraich die Basler Fasnacht – und schrieb dadurch ein Stück Basler Geschichte. Einige Jahrzehnte später, im Jahr 1924, war das Bell Würstli erstmals am Morgenstraich erhältlich. «Über die Jahre hatte das Würstli verschiedene publikumswirksame Auftritte – sei es während Jahrzehnten an der Mustermesse oder 1947 eroberte das Würstli gar als Tramwerbung den Basler ÖV», so Davide Elia. «An der Eishockey-Weltmeisterschaft 1946 in der Schweiz waren Würstchen mit einem Schlumbergerli und Senf für 1 Franken erhältlich – verkauft wurden sie in Bauchläden.» Auch zeichneten viele Künstler bis in die 80er-Jahre zahlreiche Werbeplakate von Hand und setzten das Bell Würstli wirkungsvoll in Szene. Heuer findet der alljährliche Morgenstraich exakt am selben Kalendertag wie vor 90 Jahren statt – am 10. März.

### Traditionsrezept für knackigen Wurst-Genuss

Das Bell Würstli ist mit einer geheimen Gewürzmischung verfeinert, sanft über Laubholz geräuchert und mit einer Extraportion Schweizer Rindfleisch, das die Wurst unvergleichlich knackig macht. Es beinhaltet nebst einer grosszügigen Portion Rindfleisch u.a. auch Schweinefleisch, Speck, Schwarten und Gewürze. Seit 90 Jahren werden die Würstli nach dem fast gleichen Rezept hergestellt und es gilt nach wie vor: Sie sind nur echt mit der Plombe und an jedem Würstli-Paar hängt die charakteristische und einzigartige Plombe von Bell als Qualitätssiegel. War das Würstli früher auch in Konservendosen oder im Glas erhältlich, präsentiert es sich zur Feier des 90. Geburtstags in einer Jubiläumsverpackung.

Diese Medienmitteilung ist abrufbar unter [www.bellfoodgroup.com/medienmitteilungen](http://www.bellfoodgroup.com/medienmitteilungen)  
Bildmaterial und weitere Informationen zur Bell-Gruppe finden Sie unter [www.bellfoodgroup.com](http://www.bellfoodgroup.com).

---

### Über Bell

Die Bell-Gruppe gehört zu den führenden Fleischverarbeitern in Europa. Das Angebot umfasst Fleisch, Geflügel, Charcuterie, Seafood und Convenience-Produkte. Mit den Marken Bell, Abraham, ZIMBO, Mòssieur Polette und Hoppe deckt die Gruppe vielfältige Kundenbedürfnisse ab. Zu den Kunden zählen der Detail- und Grosshandel, die Gastronomie sowie die Lebensmittelindustrie. Rund 6'500 Mitarbeiter erwirtschafteten 2013 einen konsolidierten Warenumsatz von CHF 2,62 Mrd. Bell ist an der Schweizer Börse kotiert.

Für ergänzende Auskünfte:

Davide Elia, Leiter Corporate Marketing/Communication  
Tel. +41 58 326 2212; [davide.elia@bellfoodgroup.com](mailto:davide.elia@bellfoodgroup.com)  
Bell AG, Postfach 2356, 4002 Basel, Schweiz

**Sie sparen Geld**  
 Weggerei  
**W. Wyler**  
 Spalderstr. 20  
 Telefon 204

**Buchdruckerei**  
 Basler  
 Berichthaus  
 Corbergerstr. No. 5  
 Telefon Nr. 3339

**Druck**  
 sachen für  
 Industrie  
 Handel  
 Gewerbe  
 u. Privatbedarf

**Detektiv**  
 Bureau  
**„Discret“**  
 14. Schulhof  
 Städtstr. 118. Fischmarkt

**Pianos**  
 stimmt u. repariert  
 prompt und gewissenhaft  
**Eckstein & Co.**  
 20 Nadelberg 20  
 1234 Tel. 170

**Verkauf Tausch Miete**  
 Geleisenheits - Maschinen  
 Vertriebsgesellschaft  
**Emil Merz**  
 Basel, Vorstadt, 68

**Küchlin**  
 Theater  
 7. Platz  
 Vorverkauf 2-6 Uhr

**Das Volk der Hirten**  
 Gastspiel  
 der „Freien Bühne“ Zürich  
 20. Heute Freitag  
 Samstag und Sonntag

**PIANOS**  
 in revidierter Auswahl bei  
 H. Seltzer, Fischmarkt 18

**Stadttheater**  
 Heute: Die Schauspieler  
 Samstag, 8. März  
 Volkswort  
**Fidello**  
 Sonntag, 9. März  
 Das Schwarzwaldmädel  
 Der letzte Walzer

**Es gibt nur eine echte Lindt-Chocolade:**  
 Die Marke  


**Neu! Achtung! Neu!**  
**Am Morgenstreich**  
 essen wir feinste  
**heiße Bell-Würstchen**  
 (Keine Wienerli)  
 In allen bessern Restaurationen  
 erhältlich.  
**Neu!** Das vorzüglichste Würstchen,  
 welches bis jetzt verkauft wurde. **Neu!**

**Haus-  
 haltungs-  
 Schule**  
 Schloss  
 Tüllingen  
 11. April  
 1924

**Eltern!**  
 Das ist die Zeit  
 zu entscheiden  
 ob Sie Ihre Kinder  
 in die Haus-  
 haltungs-  
 Schule  
 Tüllingen  
 schicken wollen.

**SINGERHAUS BASEL**  
 Abt. Weinhandlung  
 Detail-Verkauf  
 für Basel und Umgebung der Weinzellen  
 E. BUSS A. G., Sissach  
 Degustation - LOCANDA TICINSE

**HAUS-  
 HALTUNGS-  
 ARTIKEL**  
**GREIFENG.**  
 98  
**STRAHMAG**  
 MITGLIED DER B.K.G.

**Fr. 250,000**  
 Mit Effekten unter 21.66 an Publikation  
 1924

**HUTFORMEN**  
 in Spartei und Linn zum Selbstverfertigen der Mi-Salon Hüt.  
**FRITZ BRAUN** Garniturengeschäft  
 Bümlingasse 16 - Migl. d. B.K.G.

**Danksagung.**  
 Für die vielen Beweise wohlwunder Teilnahme  
 beim Heimgang unserer geliebten Mutter  
**Frau Lina Altwegg-Diener**  
 sagen wir unseren herzlichsten Dank  
**Frieda Altwegg  
 Hedwig Altwegg.**

**Aufforderung**  
 betreffend  
**Ablieferung der Deklaration**  
 zur  
**Einkommenssteuer pro 1923**  
 und  
**Vermögenssteuer pro 1924-1925.**

Die Steuerpflichtigen, welche in den letzten  
 Wochen die Formulare zur  
**Abgabe der Erklärung**  
 über die Höhe ihres Einkommens und Ver-  
 mögens erhalten und dieselben bis jetzt der  
 Steuerverwaltung noch nicht eingewandt ha-  
 ben, werden hierdurch aufgefordert, dies bis  
 spätestens **15. März 1924** zu tun.  
 Wer dieser Aufforderung nicht nachkommt,  
 hat eine persönliche Mahnung zu gewärtigen,  
 wofür eine Mahngebühr von Fr. 2.— zu ent-  
 richten ist.  
 Basel, den 5. März 1924.  
**Steuerverwaltung.**

**Danksagung.**  
 Der Herrsrath der Blindenheim Basel  
 dankt für die  
**Blindenhilfe**  
 der  
**Basler Nachrichten**  
 für die  
 Unterstützung der  
 Blindenheim Basel  
 durch die  
 Basler Nachrichten  
 Basel, den 5. März 1924.  
**Krauß Helmut, Källner.**

**Grillen-Pastelli**  
 leben Quonen von 11 bis  
 12 in der Stadt mit  
 12 bis 13 in der Stadt mit  
 13 bis 14 in der Stadt mit  
 14 bis 15 in der Stadt mit

**Einfamilienhaus**  
 zu verkaufen  
 in der Stadt mit  
 12 bis 13 in der Stadt mit  
 13 bis 14 in der Stadt mit  
 14 bis 15 in der Stadt mit

**Einfamilienhaus**  
 zu verkaufen  
 in der Stadt mit  
 12 bis 13 in der Stadt mit  
 13 bis 14 in der Stadt mit  
 14 bis 15 in der Stadt mit

**Todes-Anzeige.**  
 Es hat Gott dem Allmächtigen gefallen,  
 unseren lieben Tochter, die  
**Emma Schäfer**  
 nach schwerer, mit grosser Geduld ertra-  
 gene Krankheit im Alter von 21 Jahren  
 am 5. März 1924, um 10 Uhr  
 im Alter von 21 Jahren  
 im Alter von 21 Jahren

**Ein widers. standsfähiger  
 Körper mit klarem Geist**  
**BIOMALZ**  
 ist das beste Nähr- u. Kräftigungsmittel.

**Basler Nachrichten**  
 Je früher wir im Be-  
 sitze Ihres Inserates  
 sind, desto mehr Sorg-  
 falt können wir für  
 dessen Ausführung  
 verwenden.

**Basler Nachrichten**  
 Je früher wir im Be-  
 sitze Ihres Inserates  
 sind, desto mehr Sorg-  
 falt können wir für  
 dessen Ausführung  
 verwenden.

**Winklers Kraft-Essenz**  
 beschleunigt die Erholung  
**NACH DER GRIPPE**

**Comestibles**  
**Junge Hähnen**  
 1/2 bis 7/8 Pfund schwer  
 per Pfund 2.50

**Junge Enten**  
 (Canetas)  
 1/2 bis 7/8 Pfund schwer  
 per Pfund 2.50

**Christen**  
 Marktplatz 4  
 Fleumattstrasse 21

**RENAUD**  
 Comestibles  
 Eisengasse 12  
 Telefon 180 und 186

**Poulets**  
 ca. 1 kg schwer  
 per 1.20

**Brathähnli**  
 1/2 bis 7/8 Pfund schwer  
 per 1.20

**Basler Nachrichten**  
 Je früher wir im Be-  
 sitze Ihres Inserates  
 sind, desto mehr Sorg-  
 falt können wir für  
 dessen Ausführung  
 verwenden.

**Basler Nachrichten**  
 Je früher wir im Be-  
 sitze Ihres Inserates  
 sind, desto mehr Sorg-  
 falt können wir für  
 dessen Ausführung  
 verwenden.