

## Erweiterung

Das prächtige neue Atrium empfiehlt sich für spezielle Anlässe (Seite 3)

## Theater

Damit Theaterfans ja nichts verpassen – der aktuelle Spielplan (Seite 5)

## Nostalgie

Wie der Teufelhof zum italienischen Edelstück Piaggio Ape kam (Seite 6)

## Kochtipp

Felix Hüfner lobt gegrillten Seeteufel samt Peperoni-Tortellini (Seite 8)

## Editorial

### Liebe Leserinnen und Leser

Schlusspurt im 2016! Habe ich das jetzt wirklich geschrieben? Schlusspurt? Im Jahr 2016? Das aktuelle Jahr 2016 ist – so scheint es mir – ein Augenzwinkern lang. Die Zeit geht so unglaublich schnell vorbei, es ist in der Tat kaum zu glauben. Und es ist einiges passiert, in diesem für uns wieder sehr schönen Jahr. Vieles hat sich getan im Teufelhof – neue Büroräumlichkeiten wurden bezogen beispielsweise, wir erlebten schöne Sommermonate mit tollen Veranstaltungen oder erfuhr die Neuauszeichnung des Restaurants Atelier mit 13 Gault-Millau-Punkten, um nur drei Beispiele zu nennen. Positive Nachrichten also. Leider ist dies aber in unserer Welt ringsum nicht der Fall. Irgendwie leben wir immer noch in einer verrückten Welt, das scheint zum «courant normal» zu werden.

### Fast nur Krisen

In der Schreib-Vorbereitung des aktuellen Editorials lese ich immer die letzten drei Editorials durch. Lese ich also das Editorial der letzten Teufelhof-Zeitung im 2015, dann muss ich feststellen, dass sich ausserhalb des Teufelhofs nicht viel verändert hat. Damals schrieb ich bereits von der Welt, die aus den Fugen geraten ist. Erwähnt habe ich den Euro-Tiefstkurs, die Tourismus-Krise, die Russland-Krise, das Charlie-Hebdo-Attentat, die IS-Gebietsgewinne, den Flugzeug-Selbst-Massenmord, den FIFA-Skandal etc. Und heute? Nun, die Welt ist immer noch aus den Fugen, und so haben sich eigentlich nur die Namen der Krisen geändert. Anstatt der Russland-Krise haben wir jetzt die Türkei-Krise, aus dem Charlie-Hebdo-Attentat ist das Nizza-Attentat geworden und plötzlich beschäftigen wir uns ernsthaft mit dem Fakt, dass Donald Trump möglicherweise Präsident der USA wird. Kaum zu glauben. Die Art der Krisen häuft sich also, und das, bevor die «alten» Krisen ausgestanden sind. Sie sind wohl einfach vergessen gegangen; oder wann haben Sie das letzte Mal etwas von der Russland-Krise gelesen? Vielleicht geht es Ihnen wie mir. Es gibt Tage, da kann ich die Zeitung kaum mehr lesen und ich wünschte mir einfach mehr Ruhe für unsere ach so schöne Welt. Nur ein Wunsch, aber irgendwie tief in mir drin.

### Positives von uns

Zur Realität werden lassen kann ich aber nur meine Absicht, an dieser Stelle weiterhin gute Neuigkeiten zu verbreiten und allen Umständen zum Trotz mit dem Teufelhof weiterzugehen.

Und so kann ich in dieser Ausgabe wieder ein attraktives Theaterprogramm ankündigen, neue Projekte vorstellen und dazu allerlei Schönes und Gutes aus der Teufelhof-Welt berichten. Dies immer auch dank Ihnen, liebe Gäste, denn ohne Sie wäre die Realisation all unserer Projekte nicht möglich.

Ich freue mich auf die schönen Begegnungen und wünsche viel Spass beim Lesen.

Raphael Wyniger



## Zukunft

### Balanceakt Teufelhof

**Ja, wir sind – dies eigentlich nur dank Ihnen, liebe Gäste – ein erfolgreiches kleines Gast- und Kulturhaus. Darüber sind wir alle sehr froh und wirklich dankbar. In den letzten Jahren haben wir uns stetig weiterentwickelt und durften ein fulminantes Umsatzwachstum verzeichnen.**

«Uns» geht es also gut, und das ist eigentlich wunderbar, aber auf der anderen Seite auch dringend notwendig, um die Zukunft erfolgreich zu gestalten. In unserer Welt sind kleinere Gasthäuser nicht mehr oft anzutreffen. Grösse spielt heute leider eine entscheidende Rolle, und so können Synergien nur sinnvoll genutzt werden, wenn auch wir eine gewisse Betriebsgrösse erreichen. Denn: Grundsätzlich hat sich die Hotellerie in der Schweiz verändert. Die Branche spricht von einer Strukturbereinigung und meint damit, dass viele kleinere Hotels in Zukunft verschwinden werden. Eine Studie der BAKBASEL mit dem einprägsamen Namen «Struktur und Strukturwandel im Schweizer Gastgewerbe» vom Oktober 2010 zeigt diese Entwicklung deutlich. Die Tendenz in der Branche geht hin zu grösseren Betrieben, kleinere Betriebe mit wenig Zimmern verschwinden zunehmend. Auch Experten argumentieren diesbezüglich ähnlich. So spricht beispielsweise der angesehene Tourismus-Experte Dr. Christian Laesser in einer Studie der Universität St. Gallen zum Thema «Erfolgsfaktoren in der Hotellerie – Der Fall Schweiz» von einer optimalen Betriebsgrösse von zwischen 100 und 200 Betten. Diese Einschätzung teilen wir. Weiter sind gerade im städtischen Umfeld privat geführte Betriebe rückläufig, wenn nicht gar gefährdet, der Markt wird zunehmend von weltweiten Kettenbetrieben dominiert.

### Und der Teufelhof?

Tja. Und was macht man denn jetzt da als Teufelhof mit 50 Betten und einer relativ komplizierten, aber doch wunderschönen Infrastruktur? Ich versuche, sinnvoll zu investieren und durch ein nachhaltiges und

sinnvolles Wachstum das bestehende Grundkonzept in die Zukunft zu bringen, das Erbe der Gründer des Hauses also nachhaltig zu sichern. Denn eines ist sicher, wir wollen bleiben, was wir sind – ein etwas anderes Gast- und Kulturhaus –, welches nicht primär kommerziell denkt und sich fest vornimmt, auch zukünftig für die Kultur und die Gäste da zu sein.

Ja, und so haben wir uns nachhaltige Investitionen fest vorgenommen und teilweise schon erfolgreich realisiert. Das im letzten Jahr eröffnete «Restaurant 1777» ist wohl das wichtigste Beispiel, wie durch eine gezielte Investition ein schöner Mehrwert für den Teufelhof geschaffen werden kann. Das Konzept, geführt von Fabio Gemperli, läuft hervorragend und trägt durch seine super Resultate bei, dass der Teufelhof als Kernkonzept weiter gestärkt wird. Dieses eigentliche Ziel verfolgen wir mit allen unseren Projekten. So sind die Investition in ein Piaggio Ape oder der Bezug von neuen Räumlichkeiten für das Büro und der neue Seminarraum auch unter diesem Gesichtspunkt zu sehen. Wir erschliessen uns dadurch neue Möglichkeiten, weitere Gäste zu erreichen.

### Der rettende Engel

Und so ist auch das Projekt am Leonhardsgraben 46 entstanden. Dort planen wir – ich habe bereits darüber geschrieben, unter dem Arbeitstitel «Hotel Engel» – zusammen mit der Besitzerin der Liegenschaft CPV/CAP Pensionskasse Coop ein neues Hotelkonzept. Es sind dort 33 Hotelzimmer mit über 50 Betten geplant. Dadurch erreichen wir die von Dr. Laesser erwähnte Kapazität, die notwendig ist, um sinnvoll wirtschaften zu können. Es ist ein spezielles Konzept vorgesehen. Neben sehr modernen Hotelzimmern sollen dort die Gäste auch in «Serviced Apartments» wohnen können; dies sind grössere Zimmer mit einer Kochnische. Im Erdgeschoss sind zudem eine Lobby und Seminarräume geplant, im Untergeschoss ein Fitnessraum – Infrastrukturen, die auch von den anderen Teufelhof-Gästen benützt wer-

den können. Der gewählte Arbeitstitel «Hotel Engel» ist zwar nicht der finale Name. Aber vielleicht eben doch ganz gut gewählt, denn dieses Projekt könnte der rettende «Engel» sein, welcher unseren lieb gewordenen Teufelhof in die Zukunft bringen kann. Der Weg dorthin ist jedoch noch lang. Nachdem das Bauinspektorat unserem generellen Baubehrengen nicht entsprochen hat, mussten wir Rekurs einlegen. Die Baurekurskommission hat uns dann als zweite Instanz Recht gegeben, der Kanton wird glücklicherweise auf einen Rekurs gegen diesen Entscheid verzichten. So dürfen wir weiter planen und werden Sie, das verspreche ich, weiter informieren. Ich möchte es an dieser Stelle nicht unterlassen, Herrn Regierungsrat Hans-Peter Wessels herzlich für seinen Einsatz zu danken. Er hat, dem Widerstand in seinem Amt zum Trotz, mich gut unterstützt und war mir ein fairer Partner.

### Es geht weiter

Sie sehen also, ein weiteres Projekt steht an. Und es wird nicht das letzte sein. Wir planen weiter, bauen aktuell unser Weinlager um in eine neue Produktionsstätte für ein spannendes Produkt oder wir planen Schönes in den ehemaligen Büroräumlichkeiten.

Doch ich gestehe Ihnen auch, dass es ab und an ein Balanceakt ist. Es ist nicht einfach zu entscheiden, wo investiert werden muss und was man lassen soll. Dabei habe ich gelernt, auf meinen «Bauch» zu hören und nur das zu tun, was sich gut anfühlt. Und so haben wir auch schon zahlreiche Angebote abgelehnt oder Konzepte – beispielsweise für eine Buvette – einfach nicht abgeschickt. Der Bauch hat dabei jeweils «Nein» gesagt.

Sie sehen, es sind spannende Gedanken, die ich mir hier jeweils machen darf und ich hoffe, dass ich auch weiterhin die richtigen Entscheide treffe. Dies vor allem auch deshalb, weil ich auch weiterhin tun will, was ich am liebsten mag – Ihr Gastgeber sein und aktiv mit meinem grossartigen Team dazu beizutragen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Raphael Wyniger





Sicht auf Basel von Haltingen aus

Wein

## Reinen Wein einschenken

**Der Teufelhof war schon seit jeher ein Ort, in dem die Weinkultur einen hohen Stellenwert hatte. Die Familie Thommy selektionierte schon vor über zwanzig Jahren feine Weine aus ganz Europa und importierte diese für ihre Weinhandlung und die beiden Restaurants. Gleichzeitig hat sie auch gute Kontakte zu den besten Schweizer Winzern geknüpft und schon alleine die Auswahl an Tessiner Weinen im Teufelhof sprengt eigentlich jeden Rahmen.**

Als Raphael Wyniger vor sieben Jahren den Teufelhof übernahm, leitete er den Weineinkauf mit derselben Philosophie zusammen mit seinen Eltern Esther und Franz Wyniger. Sie haben das Weinsortiment stetig ausgebaut und optimiert. Franz und Esther haben auch viele der Produzenten persönlich kennengelernt und deren Weingüter besucht. Daraus haben sich auch einige schöne Freundschaften ergeben.

Unsere anspruchsvollen Auswahlkriterien gelten nun auch für mich. Sie als Gäste finden im Teufelhof mehrheitlich Weine von kleinen, handwerklichen Winzern, welche

mit viel Leidenschaft ihre feinen Weine herstellen. Viele dieser Weine werden auch selber selektioniert und importiert und Sie können diese in der hauseigenen Weinhandlung Falstaff erwerben.

Ich durfte in meinem Leben schon über fünfzig Weinbaugebiete besuchen und unzählige Anlässe, Degustationen und Seminare sowie Weinreisen durchführen. Für den Teufelhof und das «1777» habe ich zusammen mit Raphael Wyniger wieder ein hoffentlich auch für Sie abwechslungsreiches Programm für die zweite Jahreshälfte zusammengestellt. Dieses finden Sie auf Seite 4 unserer Zeitung in der Rubrik Veranstaltungen.

Wine & Dine

Die Wine & Dine-Anlässe sollten immer saisonal ausgerichtet sein und darum bieten wir Ihnen im November natürlich einen Anlass mit feinen Weinen aus dem Piemont mit weissen Trüffeln an. Auf der Suche nach immer neuen Ideen führen wir auch zum ersten Mal in Basel ein Wine & Beer Battle im «Restaurant 1777» durch. Mit Andreas Klein von Bierlager.ch haben wir einen erfahrenen

Referenten zum Thema Bier gefunden, der sich auch in der Kombination von Speisen und Bieren bestens auskennt. Es wird spannend zu degustieren sein, ob nun Weine oder Biere zu den Speisen besser passen. Whisky & Dine's sind in den letzten Jahren immer beliebter geworden; für unseren Anlass im September haben wir uns die Dienste des Whisky-Ambassadors Tobias Sturzengger gesichert, der kompetent und unterhaltsam durch den Abend führen wird.

Im Oktober besucht unser Käsepapst Maître Bernard Antony den Teufelhof und präsentiert seine feinen Käse im Restaurant Bel Etage. Ihn verbindet eine jahrzehntelange Partnerschaft mit unserem Küchenchef Michael Baader und dem Teufelhof. Wir freuen uns jetzt schon, Ihnen die passenden Weine zu den exklusiven Käsen zu servieren.

Gerne können Sie auch ein Wine & Dine nach Ihrem Geschmack buchen und mit uns zusammenstellen, der Weinkeller des Teufelhofs birgt unzählige Möglichkeiten und die Kreativität der Küchenmannschaft ist fast unbeschränkt.

Degustationen, Weinkurse und Seminare

Unser neuer Raum Atrium, welcher sich bei

unseren neuen Büros, einen Steinwurf vom Teufelhof entfernt, am Gemsberg 8 befindet, eignet sich hervorragend für Degustationen, Weinkurse und Seminare. Wir bieten dort einen Grundkurs und ein Seminar zum Thema Spitzenbordeaux an und führen eine Degustation zum Thema spanische und zypriotische Weine durch.

Diesen Raum können Sie aber auch gerne mieten und massgeschneiderte Kurse und Degustationen nach Ihren Wünschen durchführen. Gerne kann ich auch über viele Themen im Bereich Weine und Spirituosen referieren und bei Bedarf zusammen mit den Köchen vom Teufelhof die passenden Speisen anbieten. Das Atrium bietet den optimalen Rahmen für einen gepflegten Anlass.

Ausblick

Gerne bieten wir auch Weinreisen für unsere geschätzten Kunden und Gäste an, um ihnen vor Ort auf den Weingütern unsere Winzer, deren Weine und die regionalen Spezialitäten zu präsentieren.

Wir arbeiten an einem Programm für nächstes Jahr, Sie dürfen gespannt sein. Bei Interesse melden Sie sich am besten bei uns.

Adrian Baumgartner



Adrian Baumgartner (links) und Johannes Schneider

Kunstaussstellung

## Wie ein Kamel entsteht ...

**Am Sonntag, 14. August feierten wir die neue Ausstellung mit zahlreichen Gästen. Für die Bestückung der drei Stockwerke des Galerihotels, für die Zimmer sowie für die Räumlichkeiten des Restaurants Atelier konnten wir erneut Dieter Meier gewinnen. Die Ausstellung zeigt einerseits Zeichnungen von Charakterköpfen und andererseits vergrößerte Makrofotografien von Knetfiguren.**

Die Vernissage

Wettermässig ging es heiss zu und her! Die Gäste füllten die Sommerterrasse mit ausgelassener Stimmung. Es wurden 144 Liter Wasser getrunken, ein durstiges Publikum, neugierig auf Meiers Kunst. Durch Häppchen gestärkt, ging die Reise durch seine Bilderwelt. Seine Bilder sind Fragmente seiner Gedanken, Einblicke in eine komplexe, humorvolle und phantasievolle Gedankenwelt.

In seiner wie immer herzlichen und sachlichen Ansprache bedankte sich Raphael Wyniger. Dann war es an Adrian Baumgartner,

Dieter Meier zu interviewen. Ich wusste bereits, dass Meier wortgewandt ist, so lauschte ich wie alle Gäste seinen ausführlichen Antworten. Er erzählte ganz ungezwungen über sich und seine Kunst.

Die Idee

Gemäss Meier entstehen seine Zeichnungen immer dann, wenn es ihm langweilig ist. Dann nimmt er Notizpapier und kritzelt los. Ohne Absichten kreierte er seine Figuren, gibt ihnen eine Seele und widmet ihnen einen Monolog per Handschrift oder Schreibmaschine. Auch seine Fotografien entstehen ohne Absicht, betont er. Dafür nimmt er Kinderknetmasse. Manchmal knetet er Stunden, ohne dass etwas entsteht, und manchmal entstehen spontan Konrad Adenauer, ein Kamel, ein Heuchler, eine Bäuerin. Die Figuren leuchtet er mit zwei Taschenlampen aus und fotografiert sie mit einer Makrokamera. Dann bekommen sie einen Titel wie etwa: «Der Kastrat Phang Schoi am Anfang seiner Karriere» oder «Falsche Ente».

Aline Stölzer



Dieter Meier und Raphael Wyniger

Bis zum Sommer 2017

Die Bilder von Dieter Meier in den Gängen des Galerihotels und im Restaurant Atelier sind für alle Gäste zugänglich. Die Bilder in den 24 Zimmern sind den Hotelgästen vorbehalten.



Inside Teufelhof

## Mehr Platz für den Teufelhof

**In der Tat: Im Teufelhof durften wir in den letzten Jahren ein sattes Wachstum verzeichnen; ich habe bereits mehrmals an dieser Stelle berichten dürfen. Dies freut uns natürlich und ist unseren treuen Gästen zu verdanken – der eigentliche Grund, dass es dem Teufelhof heute so gut geht.**

Natürlich war dieses Wachstum nur zu bewältigen mit zusätzlichen Mitarbeitenden, welche das bestehende Team zu ergänzen wussten. Und natürlich auch: Für all die Seminare, Bankette, Anlässe, Hochzeiten, Geburtstage, Abendessen, Frühstücke und Kunststücke musste auch viel neues Material – seien es Tische oder Stühle, Schälchen oder Besteck – bereitgestellt werden. Und die guten neuen Menschen wie auch das viele Material brauchen Platz. Platz, welcher in den letzten Jahren im Teufelhof immer knapper wurde. Ja, ich darf schreiben, dass der Teufelhof aus allen Nähten platzte. Und auch: Wie oft mussten wir eine schöne Anfrage ablehnen, weil wir keinen Platz für die Abwicklung hatten? Das schmerzt schon, wenn man für einen schönen Anlass keinen Platz hat. Und ist beidseitig irgendwie enttäuschend. Für uns als Teufelhof, weil Anlässe die Existenzgrundlage unseres Hauses bedeuten, und für die Gäste, die eigentlich gerne in den Teufelhof kommen wollten. Und so waren wir seit längerem auf der Suche nach zusätzlichen Räumlichkeiten, um dem Teufelhof etwas Raum zu verschaffen. Die Kriterien für diese Räume waren relativ

eng gesteckt. Sie mussten in unmittelbarer Nähe des Teufelhofs sein. Einer glücklichen Fügung ist zu verdanken, dass wir diese nun am Gemsberg 8 gefunden haben. Ja, wir sind schon eingezogen und bereits diese Zeilen sind an meinem neuen Arbeitsplatz entstanden. Und so freue ich mich, heute schreiben zu können, dass wir uns in einer historisch schönen und dem Kanton gehörenden Liegenschaft neue Büroräumlichkeiten und – man lese und staune! – einen neuen Veranstaltungsraum dazugewinnen konnten.

### Der Raum Atrium

Dieser Raum liegt nur 50 Schritte – ich habe sie selbst gezählt – vom Teufelhof entfernt, gleich vis-à-vis vom Gemsberg-Brunnen, und grenzt an einen wunderbaren Innenhof, welcher dem Teufelhof in Sachen Charme in keiner Weise nachsteht. Dieser Hof ist umgeben von Häusern, bietet eine schöne Privatsphäre und ist auch Namensgeber des neuen Raumes. Wikipedia schreibt, dass ein Atrium in der römischen Architektur ein zentraler, rechteckiger Innenraum in der Mitte eines Hauses war, von dem aus die umliegenden Räume zugänglich waren. Ja, so ist unser «Atrium» denn auch zugänglich und bietet viel Tageslicht und Raum. Über dem Raum hat es zudem eine Galerie, welche via Wendeltreppe zugänglich ist. Der Raum ist rund 50 m<sup>2</sup> gross und bietet die vom Teufelhof bekannte Infrastruktur. Der Raum eignet sich für Apéros, Degustationen, Workshops, Seminare und eine Vielzahl von weiteren Anlässen. Kontaktieren Sie uns für die Details!

### Die Büros

Am Gemsberg 8 gelegen ist nun neu auch ein Teil der Büros des Teufelhofs. So arbeite ich selbst in den Räumlichkeiten, dies immer, wenn ich nicht bei unseren Gästen bin. Aber auch die Buchhaltung, die Personalabteilung, das Theater-Team, Adrian Baumgartner in Sachen Wein, Selin Bösiger von der Eventabteilung, aber auch unser Geschäftsführer vom 1777, Fabio Gemperli, sind am neuen Ort mit ihren Arbeitsplätzen «zu Hause». Sie sehen, da ist eine ganz schöne Truppe zusammengekommen. Vernetzt mit dem Teufelhof sind wir mit modernster Technik und können so in unmittelbarer Nachbarschaft effizient arbeiten. Ein schöner Schritt in Richtung Zukunft, welcher vieles einfacher macht. Dies auch, weil wir mit den Räumen zusätzlich viel Lagerraum erhalten haben. Wir freuen uns also über die neuen Möglichkeiten, die wir anbieten dürfen, und ich kann Ihnen nur empfehlen, den Raum Atrium einmal zu buchen. Er ist wirklich ein wunderbares Bijou und wohl noch ziemlich unbekannt. Und auch: So wie Sie uns kennen, wissen Sie auch, dass wir mit dem nun gewonnenen Platz im Teufelhof auch schon wieder etwas Neues vorhaben. Es ist ja nicht so, dass wir alle, die im neuen Büro arbeiten, keinen Arbeitsplatz hatten. Alle hatten einen und was wir mit diesen nun freien Flächen tun, ja darüber schreibe ich dann gerne in der nächsten Zeitung. Sie dürfen gespannt sein! Bis bald, gerne im Teufelhof,

Raphael Wyniger



Partner

### Frisch aus dem Baselbiet

**Matthias Kleiber ist Obst- und Weinbauer in Biel-Benken, er bewirtschaftet seinen Hof, welcher von seinem Grossvater gebaut wurde, in der dritten Generation zusammen mit seiner Frau Chris. Die beiden haben drei gemeinsame Kinder, welche auch auf dem Hof leben, aber ob einmal eines in die Fussstapfen der Eltern treten wird, steht noch in den Sternen.**

Matthias Kleiber beliefert den Teufelhof schon seit gut zwanzig Jahren mit feinsten Äpfeln, Birnen, Zwetschgen, Pflirschen, Beeren und Kirschen. Neben seiner Kirschenplantage, die Tafelkirschen produziert, pflegt er noch ungefähr zwanzig Hochstamm-Kirschbäume, deren Früchte er in den Teufelhof liefert. Die alten Sorten wie der Basler Langstieler werden im Teufelhof verarbeitet und daraus wird unter anderem feine Kirschkonfitüre gemacht. Die ausserordentlich gute Qualität der Früchte, sowie die einzigartige Frische, wegen des kurzen und direkten Transportwegs von nur acht Kilometern, erlauben es uns, Ihnen, liebe Gäste, feinste Früchte aufzutischen.

### Via Bruder Andreas

Durch seinen Bruder Andreas Kleiber, welcher vor 20 Jahren eine Kochlehre im Teufelhof gemacht hat, hat Matthias unseren Küchenchef Michael Baader kennengelernt und so ist der Teufelhof in den Genuss der frischen und feinen Früchte aus Biel-Benken gekommen. Wir sind stolz, seit 20 Jahren mit Matthias Kleiber zusammenzuarbeiten und seine frischen, regionalen Früchte unseren Gästen anzubieten. Auch sein kommunikatives, aufgestelltes Wesen entspricht der Philosophie des Teufelhofs und über die Jahrzehnte hat sich eine freundschaftliche Partnerschaft ergeben.

Matthias bewirtschaftet neben seinen Früchten auch 7 Hektaren Weizen und Mais, sowie 1,5 Hektaren Reben, aus denen der Präsident des Weinbauvereins Biel-Benken Wein keltert. Auf dem Hof leben auch 60 Hühner, die täglich frische Eier legen, welche man, neben allen anderen Erzeugnissen, im Hofladen der Familie Kleiber an der Neuweilerstrasse 28 in Biel-Benken kaufen kann. Am Samstag gibt es jeweils frischgebackenes Brot und natürlich auch schmackhaften Bauernzopf.

Chris Kleiber kümmert sich mit Hingabe um ihre sieben Islandpferde, welche auf dem Hof leben. Kleibers bieten für Interessierte auch Reitstunden an, jedoch sollte man kein Anfänger sein, um auf den Islandpferden zu reiten, sondern schon über eine gewisse Reiterfahrung verfügen.

Adrian Baumgartner

Obst- und Weinbau Kleiber  
Neuweilerstrasse 28, 4105 Biel-Benken  
Tel. 061 722 05 33  
E-Mail: obst-weinkleiber@ebmnet.ch



Blick in den Raum «Atrium»



Blick in die neuen Büroräumlichkeiten



Der Teufelhof Basel: Restaurant Bel Etage, Restaurant Atelier, Bar & Kaffee Zum Teufel,  
Kunsthof, Galerihof, Weinladen falstaff, Theater  
Leonhardsgraben 47-49, CH-4051 Basel, Tel. +41 (0)61 261 10 10  
info@teufelhof.com, www.teufelhof.com

DER TEUFELHOF BASEL  
Das Gast- und Kulturhaus



Ausstellung

**Die neue Ausstellung im Saal Shine & Dine**

**Urbane Reflexion**

Alexandra Kropffs Begeisterung für Fotografie wurde bereits in der Kindheit geweckt. Ihr Vater vererbte ihr seine alte Kamera und damit wurde die Leidenschaft zur Fotografie in ihr entfacht. Auf ihren Reisen und in ihrer Heimatumgebung verbindet sie urbane Motive mit anmutenden Gesichtern. Alexandra ist Mutter eines 9-jährigen Knaben und stammt ursprünglich aus Stuttgart, sie lebt heute aber in Lörrach.

Ihre Werke reflektieren den Alltag ihrer Welt in lebendiger Form, lassen aber eine Menge an Betrachtungsfreiraum übrig. Mit ihren Aufnahmen möchte sie die Vielschichtigkeit und Einzigartigkeit eines Augenblicks festhalten.

Aline Stölzer



Käse-Affineur Bernard Antony mit seinem Sohn Jean-François

Veranstaltungen

**Unser Anlässe-Cocktail**

**Whisky & Dine**

**Donnerstag, 22. September, 19 Uhr, CHF 158.– inkl. Whisky, Wasser und Kaffee**  
**Archäologischer Keller im Teufelhof**

Moderiert von Adrian Baumgartner, Inhaber des WSET Diploms in Wine & Spirits und Tobias Sturzenegger, Whisky-Ambassador von Dalmore, Bowmore, Laphroaig und Isle of Jura.

Die Spitzenköche vom Teufelhof kreieren ein 4-Gang-Menü, das perfekt zu den ausgewählten Single Malts passt. Für echte Whisky-Liebhaber oder solche, die es an diesem Abend werden wollen.

**Degustation**

**Weine aus Spanien und Zypern**  
**Mittwoch, 28. September, 17 – 21 Uhr, freier Eintritt**  
**Atrium am Gamsberg 8**

Adrian Baumgartner, erster Weinakademiker der Nordwestschweiz und Bernhard Furler, Inhaber der Weinhandlung Paphos-Weine und Pionier im Import zyprischer Weine, stellen dreissig spanische und zyprische Weine vor.

Degustieren Sie feine Weine, entdecken Sie Neuheiten; für Fragen stehen Ihnen die beiden Weinexperten den ganzen Abend zur Verfügung.

**Wine & Dine Amarone**

**Freitag, 30. September, 19 Uhr, CHF 158.– inkl. Weine, Wasser und Kaffee**  
**Archäologischer Keller im Teufelhof**

Weinakademiker Adrian Baumgartner stellt Ihnen an diesem Abend die feinen Weine des Weingutes Nicolis aus dem Herzen des Amarone-Anbaugebietes vor. Trinken Sie Ripasso, zwei verschiedene Amarone und den edlen Süsswein Recioto. Dazu kreieren die kreativen Köche des Teufelhofs ein feines 4-Gang-Menü, das die kräftigen Weine harmonisch begleitet.

**Weinsinn der Weinclub –**

**Cabernet und Merlot Grand Cru**  
**Mittwoch, 12. Oktober, 19 Uhr, CHF 138.–**

**Im Restaurant Bel Etage im Teufelhof**

Der kultige Weinclub trinkt an diesem Abend feinste Weine aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Gespielt wird aber wieder nach den gleichen Regeln: Jeder Teilnehmer bringt eine Flasche zum Thema mit und diese werden dann blind verkostet. Dazu wird ein 4-Gang-Menü serviert und am Ende des Abends werden die Flaschen aufgedeckt.

**Weinseminar Bordeaux-Masterclass**

**Mittwoch, 19. Oktober, 19 – 21.30 Uhr, CHF 110.–, max. 15 Personen**  
**Atrium am Gamsberg 8**

Weinakademiker Adrian Baumgartner stellt für diesen Abend 10 feinste Weine aus dem Bordeauxgebiet zusammen und führt Sie durch die Degustation. Verkosten Sie die Grand-Cru-Classé-Bordeaux-Weine, jung und gereift, die modernen 100-Parker-Bomben und vergleichen Sie einfache Jahrgänge mit den Spitzenjahrgängen. Ein Abend für Interessierte und Kenner.

**Wine, Dine & Cheese mit Maître Antony**

**Mittwoch, 26. Oktober, 19 Uhr, CHF 168.– inkl. Weine, Wasser und Kaffee**  
**Im Restaurant Bel Etage im Teufelhof**

Maître Bernard Antony, unangefochtener Käsepapst aus Frankreich, stellt an diesem Abend ein Käsebuffet der Meisterklasse zusammen und präsentiert dieses persönlich. Michael Baader, Küchenchef im Gourmetrestaurant Bel Etage, umrahmt dieses mit einem 4-Gang-Menü und Weinexperte Adrian Baumgartner wählt die passenden Weine und Champagner aus und stellt diese vor. Ein Abend für Käseliebhaber und Gourmets.

**Bier-Abend**

**Montag, 31. Oktober, 19 Uhr, CHF 25.– Bierbrüder. Birrificio San Martino und Brauerei Schützengarten**  
**Im Theater im Teufelhof**

In diesem Jahr hat die St. Galler Brauerei Schützengarten die Brauerei Birrificio San Martino übernommen. Diese wird weiterhin im Tessin eigenständig brauen. Der neue Geschäftsführer der Birrificio San Martino, Rolf Burkhard, ist diplomierter Biersommelier und wird an diesem Abend Biere aus den Brauereien vorstellen; zudem erzählt er über die Ostschweizer und Tessiner Art zu brauen.

**Wine & Dine Tessin**

**Freitag, 4. November, 19 Uhr, CHF 158.– inkl. Weine, Wasser und Kaffee**  
**Archäologischer Keller im Teufelhof**

Ein Abend für Liebhaber der Tessiner Weine. Trinken Sie die feinen Tropfen von den Weingütern Chiodi Ascona und Tenuta San Giorgio, die Ihnen von den Winzern und Adrian Baumgartner vorgestellt werden. Dazu servieren wir Ihnen ein passendes 4-Gang-Menü aus der Teufelhof-Küche.

**Wine & Beer Battle «1777»**

**Mittwoch, 9. November, 19 Uhr, CHF 98.– inkl. Weine, Biere, Wasser und Kaffee**

**Restaurant 1777 im Schmiedenhof 10**

Adrian Baumgartner, Weinakademiker und Inhaber der Sensoriklizenz Wein tritt an diesem Abend gegen Andreas Klein, Biersommelier und Candidate of the Institute of Masters of Beer, an. Die Köche des 1777 kreieren ein 4-Gang-Menü, natürlich auch mit dem stadtbekanntem 1777-Burger; Adrian und Andreas stellen zu jedem Gang jeweils ein Bier und einen Wein vor. Sie als Gast stimmen ab und wählen, ob das Bier oder der Wein besser zum Essen gepasst hat.

**Weinseminar Grundkurs**

**Mittwoch, 16. November, 19 – 22 Uhr, CHF 78.– max. 15 Personen**  
**Atrium am Gamsberg 8**

Lernen Sie die Grundlagen der Weindegustation, der Weinbereitung und die unterschiedlichen Weintypen kennen. An diesem Abend verkosten Sie 12 Weine und erhalten einen Einblick in die vielfältige Welt der Weine. Der Weinexperte Adrian Baumgartner, der schon in über 50 Weinbaugebiete gereist ist, führt Sie durch diesen Abend.

**Wine & Dine Trüffel und Barolo**

**Donnerstag, 24. November, 19 Uhr, CHF 198.– inkl. Weine, Wasser und Kaffee**  
**Im Restaurant Bel Etage im Teufelhof**

Dieser Abend steht ganz im Zeichen der weissen und schwarzen Trüffel. Wir hoffen auf ein gutes Trüffeljahr, so dass wir Ihnen feinsten, weissen Alba-Trüffel nach den Kreationen des Küchenchefs Michael Baader servieren können. Zum 5-Gang-Gourmetmenu präsentiert Ihnen der Weinexperte Adrian Baumgartner feinste Weine aus dem Piemont, darunter drei Barolo.

**Magischer Silvester**

**Samstag, 31. Dezember, ab 19 Uhr**

Dieses Jahr haben wir zum Jahreschluss einen magischen Abend für Sie geplant. Der Zauberkünstler Florian Klein begleitet Sie mit magischen Tricks durch den Abend. Wir beginnen gegen 19 Uhr entweder im Restaurant Atelier oder im Gourmetrestaurant Bel Etage, wo Sie Florian Klein zwischen den Gängen mit seinen Tricks verzaubern wird. Nach dem Dessert geleiten wir Sie gegen 23 Uhr in unser Theater, wo wir Kleins Zaubershow geniessen werden. Danach stossen wir alle zusammen mit einem Glas Champagner auf das Neue Jahr an.

• **Silvester-Menu im Restaurant Atelier**  
4-Gang-Menü, Apéro-Gebäck, Jahreswechsel-Champagner: CHF 138.– pro Person (exklusive Getränke beim Nachtessen)

• **Silvester-Menu im Restaurant Bel Etage**  
Fingerfood, 5-Gang-Menü, Jahreswechsel-Champagner: CHF 188.– pro Person (exklusive Getränke beim Nachtessen)

• **Zaubervorstellung im Theater**  
CHF 25.– pro Person

• **Und für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre:** Pasta-Auswahl, Jahreswechsel-Apfelsaft, unlimitierter Zugriff auf die Sirup-Reserven im Teufelhof: CHF 39.– pro Kind



«open window» von Alexandra Kropff



«St. Moritz» von Alexandra Kropff

Ab September 2016 zeigt Alexandra Kropff in einer halbjährigen Ausstellung im Saal Shine & Dine eine Reihe ihrer Reflexionsbilder.

**Galerie  
Hotel**

---

**DER TEUFELHOF BASEL**  
*Das Gast- und Kulturhaus*

**Für alle Anlässe gilt:**  
Reservationen: Tel. +41 (0)61 261 10 10  
oder per E-Mail [info@teufelhof.com](mailto:info@teufelhof.com)





Tina Teuber läutet Weihnachten ein. Foto: zVg

## Theater

## Spielplan 1. Saisonhälfte 2016/17

## En-suite-Gastspiele

**Do, 15. – Sa, 17. Sept. +  
Do, 22. – Sa, 24. Sept. 2016, 20.30 h:**  
**schön&gut: «Mary», Uraufführung**  
Ein witzig-charmanter Augen- und Ohrenschmaus erster Güte

**Do, 29. Sept. – Sa, 1. Okt. 2016:**  
**Armin Fischer: «Lust auf Meer»**  
Hochkultur als Kleinkunst: Klavier und Pointen. Einfach virtuos!

**Do, 20. – Sa, 22. Okt. 2016, 20.30 h:**  
**Erwin Grosche: «Der Abstandhalter»**  
Der Meister der Miniatur: Ein Tausendsassa zwischen Sinn und Unsinn

**Do, 27. – Sa, 29. Okt. 2016, 20.30 h:**  
**Uta Köbernick: «Grund für Liebe»**  
Salzburger Stier 2016 – Moralinfreie Diagnose, poetisch und frech

**Do, 3. – Sa, 5. Nov. 2016, 20.30 h:**  
**Zapzarap: «Die Erben»**  
A-cappella-Gesang und Schauspiel mit Tiefgang und Humor

**Do, 10. – Sa, 12. Nov. 2016, 20.30 h:**  
**Sarah Hakenberg: «Nur Mut!»**  
Treuerzig, aber mit messerscharfem und diabolischem Witz

**Do, 17. – Sa, 19. Nov. 2016, 20.30 h:**  
**Jess Jochimsen: «Krieg ich schulfrei, wenn Du stirbst»**  
Kabarett der leisen Töne: poetisch, genau und sehr, sehr komisch

**Do, 24. – Sa, 26. Nov. 2016, 20.30 h:**  
**Bernd Kohlhepp:**  
**«Mit dem Faust aufs Auge»**  
Ein schräger Schwabe mit gefährlich-komischen Geistesblitzen

**Fr, 2. und Sa, 3. Dez., 20.30 h sowie  
So, 4. Dez. 2016, Matinee 11 h:**  
**Tina Teuber & Ben Süverkrüp:**  
**«Stille Nacht bis es kracht»**  
Als witzige Vorbereitung auf alle Varianten des Weihnachts-GAUS

**Do, 8. – Sa, 10. Dez. 2016, 20.30 h:**  
**Clara Buntin: «Clip & Clara»**  
Irrwitz mit quirliger Leichtigkeit für die Gehirnwindungen

## Vorschau auf die 2. Saisonhälfte ab Januar 2017:

Joachim Rittmeyer, Matthias Deutschmann, Flüsterzweieck, Nils Althaus, Esther Hasler, Philipp Galizia, Bea von Malchus, Marco Tschirpke, Sebastian Krämer, Anny Hartmann, Renato Kaiser, Quartett Catena-Muheim-Rutishauser-Simon, Franziska von Arb & David Schönhaus und Reto Zeller u. a.

## «Schaufenster» am Montag

**Mo, 26. Sept. 2016, 20.30 h:**  
**Patti Basler & Philippe Kuhn:**  
**«Frontalunterricht»**  
Schräge Töne und satirische Wortakrobatik

**Mo, 24. Okt. 2016, 20.30 h:**  
**InterroBang: «Schweiz ist geil»**  
Explosive Wortspiele

**Mo, 7. Nov. 2016, 20.30 h:**  
**Faltsch Wagoni: «Deutsch ist Dada hoch 3»**  
Zu «100 Jahre Dada»: Ikonischer Humor

**Mo, 21. Nov. 2016, 20.30 h:**  
**Irmgard Knief:**  
**«Heute Abend: Irmgard Knief»**  
Anekdoten aus dem Künstlerindasein

## Theater-Informationen

## Vorverkauf

Täglich an der Theaterkasse/Rezeption  
oder Tel.: +41 (0)61 261 10 10;  
E-Mail: info@teufelhof.com;  
www.starticket.ch

## Eintrittspreise En-suite-Gastspiele

CHF 42.– / CHF 36.– /  
Ermässigung CHF 35.– / CHF 28.–;  
colour key CHF 20.–

## Eintrittspreise «Schaufenster»

CHF 36.– / CHF 30.– /  
Ermässigung CHF 25.–;  
colour key CHF 20.–

## Ab sofort erhältlich:

## Theater-Abonnements

Abo «Normal» CHF 299.–,  
Besuch von 14 Gastspielen  
(exkl. «Schaufenster»)  
Abo «Spezial» CHF 366.–,  
Besuch aller Gastspiele  
(exkl. «Schaufenster»)

## Auskunft/Verkauf

theater@teufelhof.com  
oder Tel. +41 (0)78 916 65 22

## Theater/Essen-Kombi

Details: siehe Seite 7 «Angebote»

## Geschenk-Gutscheine

sind an der Rezeption erhältlich.

## Mi, 28. Sept. 2016, 19.45 h:

## Extra-Veranstaltung

## Satire-Talk: «Na, hören Sie mal»

Live-Sendung SRF 1; Eintritt frei  
Mit Emil, Fabian Unteregger, Lara Stoll  
Am Klavier: Michael Giertz (Les Papillons)  
Moderation: Alexander Götz



Erwin Grosche, Foto: Harald Morsch

## Gastbeitrag

## Aus meinem Tagebuch

Von Erwin Grosche

**3.10.** Er war selbst in seinen Träumen bescheiden. Welch eine Verschwendung.

**12.10.** Ich rüttle an der Tür. Niemand macht auf. Ich habe gerade noch Geräusche gehört. Da muss jemand zu Hause sein. Die Tür ist aus Glas. Ich kann sehen, wer dort wohnt. Oh mein Gott. Hier geht es um jede Minute. Ich versuche die Tür aufzureissen, aber es geht nicht. «Machen Sie auf. Ich weiss, dass jemand zu Hause ist.» Ich sehe durch die Tür meine nassen weissen Unterhosen und etwas, das aussieht wie ein roter Strumpf. Hatte sich der Teufel wieder unter die Weisswäsche gemischt? «Ich lasse euch nicht im Stich!», rufe ich viel zu laut. «Ich hole euch da raus.» Hält da jemand von innen die Tür zu? Ich balle eine Faust und fühle mich so hilflos, obwohl ich Abitur habe.

**20.10.** Ich war auf der Post. Natürlich wusste er, dass Zeit keine objektive Eigenschaft unserer Welt war. Sie ist, wie Einstein in seiner Relativitätstheorie beschrieb, abhängig von Bewegung und Gravitation. Hier tat sich nur gar nichts. Seitdem das Weltall vor 13,7 Milliarden Jahren geboren wurde, spürte er den Abwärtstrend des Universums besonders heute.

**25.10.** Wieso fällt uns nichts mehr um? Ich weiss noch, dass mir früher immer soviel umfiel, dass alles nur noch lag. Ich sass auf Plastikdecken und hatte ein Lätzchen um. Was war das eine Freude. Haben Sie mal eine Tüte Milch umgestossen und es rinnt weiss vom Tisch herunter und Sie hören schon das Laufen von jemanden, der einen Eimer holt und einen Wischer? Das sind Triumphe! Ich weiss noch als Kind, wie ich ganze Couchgarnituren zerstört habe, und man nur nicht mit mir geschimpft hat, weil ich es aus Freude tat. Flecken waren meine Freunde. Was ist das für eine Welt geworden, in der nichts mehr umfallen darf. Giessen wir nichts mehr voll bis zum Rand? Sitzen wir nur noch auf Sesseln, die abwaschbare Bezüge haben? Als ich zum ersten Mal eine Frau nackt gesehen habe, bin ich auch umgefallen. Okay, jetzt kegeln wir und kicken mit einer Kugel Kegel um. Wir zertreten ja noch nicht mal mehr Eis auf Pfützen. Pfui!

Aus: «Kurze Strecken gehen Vögel auch zu Fuss»  
(NordPark-Verlag, Wuppertal 2015)

## Erwin Grosche

ist Kabarettist, Autor und Filmemacher. Der komische Grenzgänger gastiert seit 1990 regelmässig im Teufelhof. Sein Witz ist poetisch und skurril. Er taucht die Welt in ein verzaubertes Licht. Ein Abenteurer der inneren Welten. Grandios! – Grosche gastiert vom 20.-22. Okt. 2016, 20.30 Uhr.

**Jenzer**  
**Natura-Qualität**  
Familientradition seit 1898  
Arlesheim · Reinach · Muttenz · Partyservice  
www.goldwurst.ch

**... wir liefern die Beilage**

**AG FÜR FRUCHTHANDEL** **safruits**  
Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 225 12 12 [www.safruits.com](http://www.safruits.com)





Burger

## Mehr als Fast Food

Eigentlich war er anfangs gar nicht im Angebot des «1777» im Schmiedenhof. Der Hamburger. Dieses so unglaubliche amerikanische Phänomen. Doch schon zwei Monate nach der Eröffnung kam er auf Initiative des Küchenchefs des «1777», Ivano Spada, auf die Karte. Der Hamburger, genauer der 1777-Burger. Und: Dieser läuft sehr gut, ich staune immer wieder darüber. Es ist hipp zurzeit, Hamburger zu servieren.



Der exklusive 1777-Burger

Da stellt man sich doch auch gleich die Frage, woher er denn eigentlich kommt, der Burger, genauer gesagt der Hamburger. Nun, das scheint – nach dem Studium von doch ziemlich viel Literatur – nicht ganz klar zu sein. Naheliegender wäre, dass der Hamburger aus Hamburg kommt, doch so einfach ist das nicht. Müsterchen der Herkunftsgeschichte des Hamburgers gefällig?

### Hauptsache schnell

In Amerika erzählt man sich die Version, dass der Burger aus dem «Louis Lunch» in New Haven kommt. Der damalige Inhaber sollte im Jahr 1900 einem Reisenden sehr schnell eine Speise zubereiten, da dieser keine Zeit hatte. So soll der damalige Küchenchef verschiedene Steaks zu einer Frikadelle verarbeitet und zwischen zwei Toastscheiben serviert haben. Der Gast war begeistert, der Hamburger war geboren. Das Restaurant gibt es immer noch, und dieser ursprüngliche Burger wird immer noch serviert – wenn auch die Bedienung sehr unfreundlich ist. Nun, allemal ein Besuch wert, auch wenn man nicht nach Ketchup fragen sollte, denn der Burger wird original serviert, und das war vor hundert Jahren ohne Ketchup. Eine eigentlich schöne Geschichte, nicht wahr? Aber sie bleibt eine von vielen. Eine andere besagt, dass zwei Brüder den einen kleinen Ort im Bundesstaat New York mit dem Namen Hamburg mit ihrem Imbisswagen besuchten. Dabei haben sie ihre Spezialität «Heisses Schwein» oder besser heißen Schweinebraten serviert. Diese ging ihnen

dann aus, weshalb sie Rind nahmen und zwischen zwei Broten servierten. Die Menschen haben es gerne gehabt, weshalb sie das Produkt neu ins Angebot nahmen und ihm den Namen des Ortes, wo sie es erstmals serviert haben, gaben: Hamburg. Noch eine weitere Geschichte besagt, dass der erste Burger an der Weltausstellung 1904 in St. Louis serviert und von der New York Times beschrieben worden ist. Noch eine? Gut, vielleicht in der nächsten Ausgabe ...

### Bei uns speziell

Aber wie dem auch sei, der Hamburger ist und bleibt ein Phänomen und wird auch in unserem «1777» serviert. Dies in einer speziellen Variante und mit der bekannten und sehr beliebten 1777-Sauce. Natürlich bleibt bei einem Hamburger aber das Fleisch der Hauptbestandteil. Dieses beziehen wir aktuell von der Metzgerei Jenzer, nur bestes Rindfleisch aus regionalem Weidebeef, verfeinert mit Salz und Pfeffer. Keine Zusatzstoffe, keine Aromastoffe wie die Konkurrenz das oft verwendet. Nur Fleisch. Um die optimale Abstimmung mit der Metzgerei zu erreichen, sind wir extra vor Ort gewesen, haben zahlreiche Burgervarianten probiert und sind heute mit dem Resultat zufrieden. Probieren Sie es aus!

### Sie sind gefragt!

Ja, und die Burger-Geschichte wollen wir weiterschreiben und haben uns einen Anlass ausgedacht, welcher so noch nicht stattgefunden hat. Leitfaden des Anlasses ist die Frage, was man denn am besten zu einem Burger trinkt. Wein oder Bier? An diesem Punkt hatten wir die Idee zu einer Wine & Beer Battle. Adrian Baumgartner, Weinakademiker und Weinexperte des Teufelhofs und des «1777» und der diplomierte Biersommelier und Candidate of the Institute of Masters of Beer, Andreas Klein von Bierlager.ch wollen diese Frage zusammen mit Ihnen als Gäste am 9. November an der ersten Wine & Beer Battle in Basel beantworten. Reservieren Sie Ihre Plätze bereits heute. Weitere Informationen erhalten Sie in der Veranstaltungsübersicht in dieser Zeitung oder auf unserer Homepage [www.1777.ch](http://www.1777.ch).

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im «1777» und bis bald,

Raphael Wyniger



Duell Wein gegen Bier: Adrian Baumgartner (links) und Andreas Klein

1777 Kaffee Restaurant Bar  
Im Schmiedenhof 10, 4001 Basel  
[www.1777.ch](http://www.1777.ch)

### Fundstück

## Teufelhof on Tour



Rasant: das Piaggio Ape unterwegs für den Teufelhof

**Kennen Sie das Piaggio Ape? Wenn wir nun darüber schreiben: sicherlich. Denn einmal gesehen, lassen einem diese wunderbaren Maschinen nicht mehr los. Ich kann sie auch mit geschlossenen Augen vor mir sehen, zusammen mit wunderbaren Bildern dazu. Irgendwie sind sie italienisch geprägt, diese Bilder.**

Ich sehe Bilder von italienischen Kleinstädten, wo Menschen an Märkten nur feinste Produkte anbieten, welche mit diesem – in meinem geistigen Bild staubigen – Kleintransporter angeliefert werden, direkt vom Bauernhof. Bilder einer heilen Welt also, so wie sie heute kaum mehr anzutreffen ist. Aber auf meinen Italienreisen habe ich diesen wunderschönen Kleintransportern immer wieder hinterhergeschaut, und habe mir gedacht, wie schön wäre es doch, einmal auf so einem Piaggio Ape zu fahren. Und das kann ich heute, denn wir haben uns ein solches Modell gesichert und zu einer fahrbaren Bar ausgebaut. Dazu gleich mehr.

### Was ist eine Ape?

Um dies kurz zu erklären, nehmen wir Wikipedia zu Hilfe. Dort heisst es, dass Ape (ital. Biene, auch als Vesparcar bezeichnet) ein Kleintransporter und dreirädriges Roller-mobil des italienischen Herstellers Piaggio ist. Das Ape wurde seit 1947 in Italien und nach der Einführung der limitierten Auflagen ab 2007 in Indien hergestellt. Die Dreirad-Transporterserie kam ein Jahr nach ihrer «Schwester», der Vespa (ital. Wespe), auf den Markt. Der Urtyp des Ape von 1947 ist eigentlich eine Vespa mit Ladefläche und einer Nutzlast von 200 Kilogramm. Unser Modell ist eine Ape Classic Piaggio 435, welche dem Original sehr ähnelt und natürlich ganz klassisch gehalten ist.

### Wie es dazu kam

Natürlich haben meine Erinnerungen eine Rolle gespielt, aber vor allem auch ein guter und lieber Freund ist «schuld» an diesem neuen Angebot. Frank Rahm hat immer wieder davon gesprochen, dass er gerne eine Art «Gefährt» haben möchte, mit welchem er Menschen bewirten und Einsätze fahren kann. Eigentlich seit Jahren, immer wieder und bei allen Gelegenheiten. Ich habe mir immer gedacht: Recht hat er ja, der Frankie, aber irgendwie habe ich nie die Zeit gefunden, mich damit auseinanderzusetzen. Bis eines Tages Frankie und ich entschieden haben, dass wir dies jetzt tun wollen. Unsere

verdienstvolle Alessandra Kneschaurek, des Italienischen als Muttersprache mächtig, hat sich dann auf die Suche gemacht nach italienischen Lieferanten eines solchen Piaggio Ape Food Mobile und ist in La Spezia fündig geworden. Im Januar ist sie dann dorthin gereist und im August ist unser Piaggio Ape dann ausgeliefert worden. Ja, es hat etwas gedauert, diese Geschichte lasse ich aber an dieser Stelle unerwähnt. Aber nun ist die Ape im Einsatz für Sie!

### Was wir damit tun

Das Piaggio ist ausgestattet mit einer Bierzapfanlage, mit Kühlschränken und einer Kaffeemaschine. Das Piaggio ist mobil und kann, mit verschiedenstem Angebot bestückt, in der Region eigentlich jeden erdenklichen Ort anfahren. Und das tun wir natürlich. So ist das Piaggio erstmals bei «Em Bebby sy Jazz» im Einsatz gestanden, wir haben dort literweise Bier gezapft. Natürlich ist der Einsatz auch für die Fasnacht vorgesehen. Und Sie dürfen sich nicht wundern, wenn Sie uns zukünftig immer wieder einmal auch an einem Stadtfest damit entdecken. Aber auch: Sie können uns mieten! «Rent a Piaggio-Teufelhof» quasi. Wir kommen gerne an Ihre Geburtstagsfeier, Ihren Hochzeitsapéro oder Firmenanlass etc. und servieren Ihnen ein kleines, aber feines Angebot. Besuchen Sie für weitere Informationen doch einfach unsere Homepage. Oftmals mit dabei ist auch Frank, Sie können das Piaggio übrigens auch direkt mit und bei ihm buchen. Kontaktieren Sie ihn unter [marketing@teufelhof.com](mailto:marketing@teufelhof.com). Nun freuen wir uns alle über das neue Angebot und wir sind sicher, dass Ihnen das Ape genauso gefallen wird wie uns – sie ist ein wirkliches Bijou und wie erwähnt gerne für Sie «on Tour».

Raphael Wyniger

### Impressum

Der Teufelhof Basel  
Nathalie Reinhardt und Raphael Wyniger  
Lektorat/Korrektur: Fredy Heller  
Gestaltung: [www.seiberth.ch](http://www.seiberth.ch)  
Fotos: [www.andreaszimmermann.ch](http://www.andreaszimmermann.ch)  
Druck: Werner Druck & Medien AG  
Auflage: 6500 Exemplare  
Ausgabe 3/2016 – September 2016  
Nächste Ausgabe 1/2017 erscheint im Januar 2017.



Im Gespräch

## «Guter und böser Cop»



Ulrike Fricke (links) und Blanca Valladares Dias

**Die Leitung unserer Restaurants und des Serviceteams liegt in den Händen von Ulrike Fricke und Blanca Valladares Dias. Im Gespräch mit Aline Stölzer sprechen sie offen über die Freuden und Hindernisse des Jobs und verraten den wahren Grund, weshalb sie im Teufelhof gelandet sind.**

**Aline Stölzer:** Was sind eure Hauptaufgaben im Betrieb?

**Ulli Fricke:** Meine Hauptaufgabe ist die Organisation aller Serviceabläufe im Restaurant Atelier sowie die Betreuung der Mitarbeitenden. Ich Sorge dafür, dass wir für die Gäste parat sind und alles reibungslos abläuft.

**Blanca Valladares Dias:** Bei mir ist dies die Leitung des Restaurants Bel Etage sowie die Lehrlingsbetreuung. Ein wichtiger Bestandteil meiner Arbeit ist auch, unsere Mitarbeitenden weiterzubilden, soweit die Möglichkeiten dies erlauben. Ausserdem ist es unsere Aufgabe, die Mitarbeitenden bei Laune zu halten, sprich sie immer wieder zu motivieren, ein offenes Ohr für sie zu haben usw. Diese Aufgabe ist uns wichtig und die nehmen wir sehr ernst.

**Aline Stölzer:** Wie kam es 2011 dazu, dass ihr beide im Teufelhof angefangen habt?

**Ulli Fricke:** Mein Freund hatte damals einen Job in Basel angenommen und ich wollte nachziehen. Der Teufelhof war für mich die erste Adresse, weil es ein unkompliziertes Haus ist, keine Kette und das Unkomplizierte mit sich bringt. Man kann hier so sein, wie

man ist, und muss sich nicht verstellen. Gut, das wusste ich damals noch nicht so genau, aber es hat sich immer mehr bewährt und deshalb bin ich auch schon so lange hier.

**Blanca Valladares Dias:** Seit ich den Entschluss gefasst habe, diese Ausbildung zu machen, wollte ich im Teufelhof arbeiten. Ich stellte mir vor, dass ein Haus, das Gastronomie und Kunst vereint, eigentlich perfekt für mich ist, da ich in einem künstlerischen Haushalt aufgewachsen bin. Deshalb habe ich damals meine allererste Bewerbung ganz enthusiastisch an den Teufelhof geschickt. Da es aber die erste war, war sie natürlich voller Schreibfehler und ich habe die Lehrstelle leider nicht bekommen. Später habe ich dann über zwei Ecken erfahren, dass der Teufelhof jemanden sucht, und diese Stelle habe ich dann bekommen. Dabei wurden meine Vorstellungen, die ich vom Teufelhof hatte, bei weitem übertroffen.

**Aline Stölzer:** Was bereitet euch beim Job am meisten Freude?

**Ulli Fricke:** Wenn der Tag so richtig rund lief. D. h. wenn das Frühstück gut verlief, der Mittagsservice parat war, wenn die Mitarbeitenden am Nachmittag genug Zeit hatten, ein schönes Mise en place zu machen, wenn wir einen schönen Abendservice gewährleisten können, wenn es untereinander harmonisiert und stimmt. Und die Speisekarte nicht abrennt, nicht im Höfli aus einem 3er-Tisch ein 10er-Tisch wird. Kurz: Ein Tag ohne grosse Hindernisse.

**Aline Stölzer:** Wie oft kommt das denn vor in einem Jahr?

**Ulli Fricke:** (Lacht) Nie! Aber zu 90% schaffen wir es und das ist doch schon was.

**Blanca Valladares Dias:** Wenn der Gast und die Mitarbeitenden zufrieden sind, habe ich meinen Job richtig gemacht und bin zufrieden. Dazu muss ich sagen, dass wir in einer glücklichen Lage sind, da wir quer durch alle Abteilungen im Teufelhof den Grundgedanken tragen, dass der Gast an oberster Stelle steht.

**Aline Stölzer:** Seid ihr strenge Vorgesetzte?

**Blanca Valladares Dias:** Ulli ist der gute und ich der böse Cop. (Beide lachen)

**Aline Stölzer:** Welche Herausforderungen trifft ihr im Job an?

**Ulli Fricke:** Mittlerweile fällt es mir manchmal schwer, neue Mitarbeitende einzuarbeiten. Da wir den Teufelhof schon so verinnerlicht haben, vergesse ich manchmal Wesentliches, da für uns vieles zur Selbstver-

ständlichkeit geworden ist. Ausserdem ist es nicht immer einfach, den Bedürfnissen aller Mitarbeitenden gerecht zu werden, nicht jeder benötigt dieselbe Betreuung und das ist nicht immer ganz einfach, v. a. den Überblick zu wahren und den Gast trotzdem an erster Stelle zu behalten.

**Blanca Valladares Dias:** Für mich ist es manchmal schwierig, flexibel zu bleiben. Im Teufelhof ist alles mit viel Menschenkraft verbunden. Überall müssen Tische, Stühle, Getränke herumgetragen werden. Der Wein muss z. B. von der Minus-2-Etage ins Bel Etage hoch. Und wenn dann ein Gast kommt und sagt, wir sind jetzt elf statt acht Personen, denkst du dir nur «wo nehme ich denn jetzt die drei Stühle her?» Und das ist dann manchmal wortwörtlich anstrengend, aber heutzutage muss man flexibel sein, und drei Stühle sind ja eigentlich auch kein Problem.

**Aline Stölzer:** Wo findet ihr denn euren Ausgleich zu diesem lebendigen Arbeitsalltag?

**Blanca Valladares Dias:** Ich lese sehr viele Sachbücher, z. B. interessiert mich im Moment die Geisha-Kultur sehr.

**Ulli Fricke:** Ich lese gerne Krimi-Romane, ausserdem reise ich gerne oder treffe mich mit Freunden, auch wenn das, halt bedingt durch den Job, nicht oft vorkommt, aber dafür genießt man es dann umso mehr.

**Aline Stölzer:** Wo seht ihr euch in fünf Jahren?

**Blanca Valladares Dias:** Ich werde hoffentlich noch im Teufelhof sein, denn insgeheim gab ich mir hier zehn Jahre. Danach möchte ich mich weiterentwickeln.

**Ulli Fricke:** Ich werde dann sicher Mutter eines 5-Jährigen Kindes sein, denn in ein paar Monaten gehe ich in den Mutterschaftsurlaub. Danach habe ich auf jeden Fall vor, den Teufelhof in irgendeiner Form, aber halt reduziert, zu unterstützen.

**Aline Stölzer:** Das sind ja tolle Neuigkeiten. Herzliche Gratulation! Vielen Dank für das offene Gespräch euch beiden. Gibt es noch etwas, dass ihr loswerden möchtet?

**Ulli Fricke und Blanca Valladares Dias:** Ja, und zwar möchten wir uns an dieser Stelle bei Raphael Wyniger bedanken. Er hat immer so viel um die Ohren und trotzdem immer Zeit für uns und unterstützt uns, wo er kann. Er ist nicht nur unser Chef, sondern auch Mentor, Vertrauensperson und Freund zugleich. Vielen Dank, lieber Raphael!



Angebote

### Junger Gourmet-Dienstag

In unserem Gourmet-Restaurant Bel Etage bieten wir jeden Dienstag für alle Gäste unter 35 Jahren folgendes an:

Unsere Küchencrew kocht ein reichhaltiges 3-Gang-Gourmetmenu, dazu reichen wir einen Aperitif, verschiedene auserlesene Weine pro Gang, Wasser, Kaffee und Grappa. Dies alles zum sagenhaften Spezialpreis von CHF 109.– pro Person.



### Rocky Sunday

Sie haben am Sonntagabend keine Lust zu kochen? Die jungen wilden Köche aus Teufels Küche, unter der Leitung von Sous-Chef Nils Berg, springen für Sie ein und kochen ein 4-Gang-Überraschungs-Menu zu CHF 129.– inklusive Weinbegleitung und Getränke. Gegessen wird an einer grossen Tafel im Restaurant Atelier.

Und das immer am 1. Sonntag im Monat um 19 Uhr.



### Theater/Essen-Kombi

Wir bieten ein tolles Theaterangebot an: Verbringen Sie einen gelungenen Abend ohne Hektik bei uns. Ein Abend mit Essen und Theater.

Ihre Theaterkarten liegen bereits auf dem Tisch bereit; Sie geniessen ein 3- oder 4-Gang-Menu. Danach schauen Sie sich die Vorstellung an. Und vielleicht gönnen Sie sich zum Schluss noch einen Schlummertrunk in unserer Bar.

Das Theater/Essen-Kombi gibt es in folgenden Varianten:

- 3-Gang-Menu im Restaurant Atelier mit Theatereintritt zu CHF 99.– pro Person
- 4-Gang-Menu im Restaurant Atelier mit Theatereintritt zu CHF 118.– pro Person
- 3-Gang-Menu im Restaurant Bel Etage mit Theatereintritt zu CHF 127.– pro Person

### Reservationen

für die drei Angebote nehmen wir gerne telefonisch unter +41 (0)61 261 10 10 oder per E-Mail entgegen [info@teufelhof.com](mailto:info@teufelhof.com).

himmlische Ausführungen  
auch für teuflische Gäste

[www.hellag.ch](http://www.hellag.ch)  
061 461 98 00

hell  
MALER

MUTTENZ · BASEL · REINACH



Rezept

**Gegrillter Seeteufel mit Peperoni-Tortellini**

Rezept von Felix Hüfner, Entremétier Bel Etage

Zutaten für vier Personen

Zutaten Füllung

- 2 rote Peperoni
- 4 Schalotten
- 200 ml Tomatensaft
- 100 g Frischkäse
- 50 g Mie de Pain
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Piment d'Espelette
- Parmesan

Zutaten Pastateig

- 125 g Mehl
- 125 g Griess
- 160 g Eigelb
- 20 g flüssige Butter
- 20 g Wasser
- 1 Ei

400 g Seeteufel

Zubereitung

Alle Zutaten für den Pastateig verkneten und dann ruhen lassen. Für die Füllung die Peperoni schälen und mit etwas Olivenöl im Ofen rösten. Die Schalotten in Olivenöl anschwitzen und die in Stücke geschnittenen Peperoni dazugeben. Mit Tomatensaft ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Piment d'Espelette abschmecken und pürieren. Wenn die Masse abgekühlt ist, den Frischkäse, die Mie de Pain und eine Handvoll Parmesan dazugeben und glatt rühren. Eventuell nochmals abschmecken.

Den Pastateig portionsweise auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit einer runden Ausstechform oder einem Glas Kreise ausstechen und mit etwas Ei bestreichen. Jeweils in die Mitte ca. 1 TL Füllung geben und zusammenklappen. Die Teigblätter mit den Fingern festdrücken und die beiden Seiten der Halbmonde leicht auseinanderziehen und die Enden zusammenfügen. Die Tortellini in kochendem Salzwasser 3 Minuten kochen.

Den Seeteufel in ca. 50 g Medaillons portionieren, mit Salz, Pfeffer würzen und mehlieren. Mit Olivenöl in einer heissen Grillpfanne ca. 1 Minute pro Seite anbraten, bis das Grillmuster der Pfanne auf dem Fisch sichtbar wird. Aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen. Mit den Tortellini auf einem Teller anrichten.

Dazu passt zum Beispiel eine leichte Artischokkennage mit geräuchertem Olivenöl und Basilikum oder eine Tomaten-Oliven-Vinaigrette.

Guten Appetit!



Partnerschaft

**Was Bankkunden wirklich wollen**

Von Sebastian Comment, Banque CIC (Suisse)

**Zufriedenheit ist das, was der Bankkunde erwartet und dann erlebt. Am Beispiel Teufelhof Basel zeigt die Banque CIC (Suisse), wie sie Kundenerwartungen und -erfahrungen erfolgreich aufeinander abstimmt.**

Wer Raphael Wyniger, Direktor und Besitzer des Teufelhofs, erlebt, weiss, was Begeisterung bedeutet. Nämlich die Dinge anzupacken, neue Ideen zu leben und offen zu sein. So hat er das Unternehmen Teufelhof mit seinem Team seit seiner Übernahme kontinuierlich weiterentwickelt: Sei es in der Kulinarik, in der Architektur oder in der Kommunikation. Inhalte in die richtige Form zu verpacken, damit sie ankommen, ist in jeder Beziehung wichtig, auch in derjenigen zur Bank. Entsprechend vorbildlich bringt Raphael Wyniger seine Geschäftsideen zu Papier. Auf der anderen Seite ist es wichtig, dass die Bank über das nötige Know-how und die Erfahrung verfügt, um ein Finanzierungsvorhaben richtig einzuschätzen.

Partnerschaft auf Augenhöhe

Die Hausbank des Teufelhofs Basel ist die Banque CIC (Suisse). Seit über 100 Jahren in Basel präsent, ist die Traditionsbank verlässlicher Partner, wenn es darum geht, eine gute Idee in die Tat umzusetzen. So hat sie dem Teufelhof Basel die Mittel für dessen neustes geplantes Projekt gesprochen, welches dem Betrieb erlauben wird, sich weiter als unabhängiges Gast- und Kulturhaus zu entwickeln.

Erfolgreiche Unternehmer und Unternehmen erwarten viel von ihren Banken, jedoch stehen je nach Kunde unterschiedliche Aspekte im Zentrum. Bedürfnisse sind individuell, vielschichtig und können sich schnell verändern. Die Banque CIC (Suisse) hat dies verinnerlicht und führt mit ihren Kunden einen offenen Dialog auf Augenhöhe. Wir haben nachgefragt.<sup>1</sup>

Vertrauen ist das A und O

«Kunden des Teufelhofs Basel schätzen eine schöne Auswahl auf der Weinkarte. Ich als Bankkunde hingegen möchte keine Optionen, sondern die richtige Empfehlung mit einer nachvollziehbaren Begründung», sagt Raphael Wyniger. Die Banque CIC (Suisse) hat im Gespräch festgestellt, dass die Einschätzungen der Bank und des Kunden in diesem Punkt voneinander abweichen. Die Bank hatte die Wahlmöglichkeiten der Finanzierungslösung für den Kunden als «sehr wichtig» eingestuft. Für Raphael Wyniger ist dies jedoch unwichtig, unter der Voraussetzung, dass die eigentliche Beratung zielgerichtet und hochgradig qualifiziert ist. Er vertraut auf die Einschätzung seines Bankberaters, es ist ein Vertrauensverhältnis da. Raphael Wyniger betont, dass er mit der Beratung sehr zufrieden ist. Mehr noch, seine Erwartungen wurden in vielen Punkten klar übertroffen.

Raphael Wyniger fühlt sich von seiner Bank verstanden. Ein scheinbar banales Bedürfnis, in Wirklichkeit aber wohl des Pudels Kern in einer jeden Partnerschaft. Der Hotelier nennt Beispiele: «Es ist mir wichtig, über die Zin-

<sup>1</sup> Auf Basis einer Studie von IBM Banking haben wir ein Frageraster mit zwölf konkreten Kundenerwartungen erstellt und beim Kunden und beim Berater unabhängig voneinander die Einschätzung hinsichtlich Wichtigkeit und Erfüllung abgeholt und verglichen.



CIC-Kundenberater Claudio Rossi im Gespräch mit Raphael Wyniger

sentwicklung informiert zu sein. Ohne nachzufragen erhalte ich jeweils Updates und dies funktioniert sogar, wenn mein Berater abwesend ist und sein Kollege übernimmt.» Sein Finanzwissen sei begrenzt, so Wyniger, umso mehr schätzt er es sehr, dass er über die Preisfindung für seine Kredite sehr präzise informiert wird und er verstehe, wie der Preis zustande kommt. Auch diesbezüglich wurden seine Erwartungen übertroffen.

Gegenseitige Wertschätzung

Banken sollten ihre Marke mit Emotionen füllen, lautet das Credo. Beispielsweise über Events lassen sich Emotionen für eine Marke wecken. Raphael Wyniger winkt aber ab. Dies sei für ihn absolut nachrangig, hingegen zählen für ihn sehr wohl Taten, mit denen die Bank zeigt, dass sie die Beziehung zum Kunden ebenfalls schätzt. Es sind kleine Gesten, wie zum Beispiel wenn der Verwaltungsrat der Bank im Teufelhof zu Mittag isst oder wenn ein Workshop der Bank da durchgeführt wird.

Gibt es auch kritische Punkte? Natürlich, es gehört zu einer guten Partnerschaft, dass man dies auch anspricht. Raphael Wyniger unterstreicht, dass er von seinem Berater sehr professionell begleitet wird und dieser ihm auch bei einer möglichen Meinungsverschiedenheit nie eine Zusage macht, die er nicht einhalten könne. Raphael Wyniger bestätigt, dass seine Erwartungen erfüllt und in sechs von zwölf besprochenen Punkten klar übertroffen wurden. Damit zeigt sich die Stärke des Beratungsansatzes der Banque CIC (Suisse).

Seit mehreren Jahren betreut die Banque CIC (Suisse) den Unternehmenskunden Teufelhof. In dieser Zeit ist eine erspriessliche Zusammenarbeit entstanden, die auch in Zukunft Früchte tragen soll. Ideen sind noch viele vorhanden, Möglichkeiten auch.

Banque CIC (Suisse)  
 Marktplatz 13, CH-4001 Basel  
 Telefon +41 (0)61 264 12 00  
 Telefax +41 (0)61 264 12 01  
 www.cic.ch

Wettbewerb

**Silbenpuzzle**

**Die Rätselchleute wissen, was mit Silbenpuzzle gemeint ist. Für Ungeübte hier die Anleitung:**

Es sind 10 zweiseilbige Begriffe und Namen rund um Küche und Kochen silbenweise in den 20 Kästchen versteckt. Finden Sie die 10 Begriffe und Namen heraus, indem Sie die 20 Silben zusammensetzen; jede Silbe darf nur einmal benützt werden und es müssen alle 20 Silben Verwendung finden.

Dann setzen Sie die 10 Begriffe und Namen so in eine Reihenfolge, dass ihre Anfangsbuchstaben einen geläufigen Kulinarik-Begriff ergeben.

DELN	ER	NU	FEL
LAT	WER	CE	SIG
FER	RAF	JUS	ES
OLI	SAU	EI	SA
VER	VE	PFEF	ING

**Diesen Fachbegriff schreiben Sie auf eine Postkarte und schicken diese an:**

Der Teufelhof Basel  
 Wettbewerb 3/2016  
 Leonhardsgraben 49, 4051 Basel  
 oder per E-Mail an:  
 wettbewerb@teufelhof.com

Zu gewinnen gibt es entsprechend des Lösungswortes Atelier-Gutscheine:

1. Preis: im Wert von CHF 100.–
2. Preis: im Wert von CHF 50.–
3. Preis: im Wert von CHF 30.–

**Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2016.**

Auflösung des letzten Rätsels

in der Ausgabe 2/2016  
 Es gab zwei mögliche Lösungen:  
 1. Saint-Julien AOC 2ème Grand Cru Classé 1986, Chateau Léoville-Poyferré  
 2. Saint-Estèphe AOC 2ème Grand Cru Classé 1986, Chateau Montrose  
 Unter den richtigen Lösungen hat das Los als Gewinnerin P. Uehlinger aus Therwil gezogen.

Wir gratulieren!

**Zum Schluss ein Tipp**

**Geht es Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser, manchmal auch so? Sie haben einfach keine gute Idee für ein Geschenk?**

Da kann Ihnen die Teufelhof-Rezeption weiterhelfen. Sie macht Ihnen Vorschläge für Gutscheine aus dem Fundus an vielfältigen Teufelhof-Angeboten. Z. B. für den runden Geburtstag, für die absolvierte Fahrprüfung, für den lebenswürdigen Chef, für den Schatz zum Frühlingsanfang, zur Geburt des ersten Enkelkinds, für den bestandenen Bachelorabschluss, für den 25. Hochzeitstag oder für die alljährliche Weihnachtsbescherung. Wir sind flexibel und richten uns ganz nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen. Und wir garantieren, dass wir auch für Sie das passende Geschenk finden.

Kontaktieren Sie uns unter: info@teufelhof.com oder Tel. +41 (0)61 261 10 10.