

## Falstaff

Unseren Laden betreut eine Fee. Wir verratens: Sie heisst Esther. (Seite 2)

## Jubiläum

Touche ma bouche zelebriert ein «FAZIT» aus 20 Bühnenjahren. (Seite 4)

## Im «1777»

Ivano ist Koch aus Leidenschaft. Der Beweis: Das «1777» brummt. (Seite 6)

## Am Rhein

Unser «Ufer7» ist der Hingucker. Da ist alles einfach wunderschön! (Seite 7)

## Editorial

### Liebe Leserin, lieber Leser

Nun sind wir bereits wieder im Schlusspurt des aktuellen Jahres und wir beschäftigen uns wohl alle bereits mit der Planung des nächsten Jahres, dem Jahr 2018. Es wird das 10. Jahr sein, wo ich den Teufelhof mitgestalten darf – das 29. in der Teufelhof-Geschichte. Ich freue mich darauf. Damit steht dann auch bald ein schönes Teufelhof-Jubiläum an. Mit Riesenschritten gehen wir also der Zukunft entgegen. Ja, wenn das Jahr 2018 auch so schnell vorbeigeht wie das jetzige, dann eröffnen wir ja schon bald das Hotel «vis-à-vis» des Teufelhofs – was mir aber schon fast Angst macht, etwas überspitzt geschrieben. Die Zeit vergeht im Flug und glücklich ist, wer in dieser schnelllebigen Zeit so viele Projekte erfolgreich realisieren kann, wie wir das tun.

## Schwein haben

Wenn uns gelingt, was wir anpacken, dann nennt man das «Erfolg». Den Begriff «Erfolg» betrachte ich sehr skeptisch und kann ihn vor allem auch immer richtig einordnen. Denn: Ich denke dabei immer wieder an den deutschen Gestalter Philipp Rosenthal, der sagte: «Erfolg im Leben ist etwas Sein, etwas Schein und sehr viel Schwein.» Ich finde dies einen sehr treffenden, schönen Satz, welcher gut ausdrückt, wieviel Glück zum Erfolg dazugehört und dass auch ich immer wieder «Schwein» haben darf. Das beginnt bei den tollen Menschen, die mich umgeben, sei es die Familie, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Gäste oder die sonstigen guten Seelen rund um den Teufelhof bis zu den glücklichen Begegnungen, die mir immer wieder widerfahren. Als Beispiel: Dass wir nun die Lancierung des neuen Hotels hier kommunizieren dürfen, fusst eigentlich fast einzig und allein auf die wunderbare Konstellation in der Projektgruppe, wo die Exponenten der Coop Pensionskasse CPV/CAP etwas möglich machen wollen und sich voll für den Teufelhof einsetzen. «Schwein gehabt» also, dass wir zum richtigen Zeitpunkt auf die richtigen Menschen getroffen sind. Deren Einsatz für die Realisierung dieses Projektes ist matchentscheidend. Ich bin mir dieses Glücks durchaus bewusst und dankbar dafür.

Als Glückspilz kann ich so auch gut wieder Schönes aus unserem Haus kommunizieren. Sei es das Projekt des Hotels gleich auf dieser Seite, die Weiterentwicklung des Ufer7, die Realisierung eines neuen Gins, ein schönes Theaterprogramm bis hin zu der Auszeichnung des Weinladens Falstaff als einer der Top-Shopping-Adressen in Basel in der aktuellen Ausgabe des Magazins «Basel kauft ein». Wie dem auch sei: Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Lesen dieser Ausgabe und möglichst viel Glück im Schlusspurt des Jahres 2017.

Ich freue mich auf baldige Begegnungen und danke Ihnen von Herzen für Ihre Treue zu unserem Haus.

Raphael Wyniger



Die Visualisierung des neuen Hotels am Leonhardsgraben 46

## Hotelprojekt

### Das neue Hotel à la carte

**Es ist ein spezieller Artikel, den ich hier schreiben darf. Er hat die Zukunft des Teufelhofs zum Inhalt und hilft uns, unser schönes Haus nachhaltig in die Zukunft zu führen. Endlich sind wir soweit und wir können unser neues Hotelprojekt vorstellen. Willkommen also in der neuen Teufelhof-Hotel-Welt!**

Die Baubewilligung ist noch ausstehend, doch die wesentlichsten Punkte sind geklärt. Die Umnutzung ist von der Rekurskommission des Kantons Basel-Stadt bewilligt worden und blieb unwidersprochen. Auf die finale Publikation des Baugesuchs wurde keine Beschwerde eingereicht. Die Finanzierung steht, die Verträge sind unterzeichnet und wenn denn alles so kommt wie geplant, wird mit dem Bau des neuen Hauses «vis-à-vis» vom Teufelhof im Herbst 2017 begonnen. Wir planen die Eröffnung im Frühjahr 2019, dabei wird die Liegenschaft totalsaniert, es bleibt kein Stein auf dem anderen.

## Aufenthalt nach Belieben

Das Konzept des neuen Hotels unterscheidet sich vom Teufelhof. Es entsteht ein modernes Hotel, mit einem 1-Stern- bis 5-Sterne-Service à la carte und den entsprechenden Preisen. Unsere Idee ist es, ein Hotelkonzept zu schaffen, das einer Evolution in der Basler Hotellandschaft gleichkommt. Ein Zuhause für Business- und Seminargäste, aber auch für Gäste, die längere Zeit bei uns bleiben wollen. Und für alle anderen natürlich auch. Durch ein urbanes und sehr offenes Haus schaffen wir zudem schöne und vor allem grosse gesellschaftliche Räume. Unsere Gäste dürfen den Servicegrad, den sie beanspruchen wollen, selbst bestimmen, das ist das eigentlich Innovative am neuen Projekt. Dabei bieten wir als eine Art «Residence» die Apartments im Sinne von «betreutem Wohnen» an. Dabei können die Gäste auf die ge-

wohnt Teufelhof-Dienstleistungen zurückgreifen und erhalten bei Bedarf einen vollen Hotelservice, gleichzeitig aber doch auch die Möglichkeit, sich wie «zuhause» zu fühlen. Es sind 4 voll ausgestattete Apartments mit Küche, separatem Wohnbereich und Schlafzimmer geplant. Diese werden ergänzt durch 12 Grosszimmer, welche ebenso mit einem Kochbereich ausgestattet sind. Zusätzlich bietet das Haus 20 Zimmereinheiten, welche grundsätzlich als Hotelzimmer konzipiert sind. Die meisten dieser Zimmer bieten einen Mini-Balkon und verfügen über einen kleinen Service-Bereich mit Kühlschrank und Mikrowelle. Insgesamt rechnen wir mit 36 Zimmereinheiten.

## Grosszügige Lobby mit viel Platz

Eigentliches Herzstück des Hauses ist die Lobby. Diese ist mit rund 300m<sup>2</sup> ausserordentlich gross und bietet Zugang direkt zur Strasse, aber auch zu einem kleinen und abgeschiedenen Hofgarten. Die Lobby präsentiert sich dreigeteilt: Einerseits bietet sie einen Seminar- und Eventbereich, andererseits wird ein Bereich für die Hotel- und Wohn Gäste eingerichtet sein. Dieser Bereich bietet den Gästen eine «Begegnungszone» mit internationalen Zeitungen, Kaffee und weiteren Getränken, den neusten technischen Informationsmedien und auch Kleinigkeiten zum Essen. Gäste können dort auch arbeiten, sich austauschen und «networken». Zudem wird in der Lobby eine Bar eingerichtet, welche auch öffentlich ist. Ein Fitnessraum sowie ein Sitzungszimmer mit Foyer im obersten Stockwerk ergänzen das Haus.

## Aktuelle Kunst

Die neue Residence & Hotel hat zwei konzeptionelle Themen, die dem Haus seine Individualität und Einzigartigkeit geben. Es ist dies zum einen das Thema «Design». Wir verstehen darunter ein urbanes, modernes

Designkonzept, welches im ganzen Haus sichtbar ist. Das zweite Thema ist selbstredend der Bereich der Kunst. Im neuen Konzept wird dieses Thema analog dem Teufelhof aufgegriffen. Dies mit dem Schwerpunkt «urban Art», eine junge Kunstrichtung des 21. Jahrhunderts, die ihren Input aus den Städten und dem Stadtleben bezieht. Zudem ist das neue Hotel umgeben von der Musik-Akademie, somit wird das Thema der Musik, dezent und modern, in das Konzept integriert.

Sie sehen, da entsteht etwas Schönes. Das Haus wird den Teufelhof in idealer Weise ergänzen – es ist die businessorientierte Ergänzung quasi. Das Haus steht zukünftig auch den Teufelhof-Gästen offen und umgekehrt. Wir vermarkten das Haus nicht unter der Marke «Teufelhof», wir haben einen eigenen Markenauftritt geplant. Der eigentliche Markenname wird noch erarbeitet.

Geschaffen werden rund zehn Arbeitsstellen und wir rechnen mit 10 000 Logiernächten im Jahr. Doch das ist Zukunftsmusik, Sie erfahren darüber mehr in den nächsten Ausgaben der Teufelhof-Zeitung. Wir freuen uns nun auf die Realisationsphase zusammen mit den Architekten TrinklerStulaAchille. Dankbar sind wir insbesondere auch der CPV/CAP Pensionskasse Coop und ihren Exponenten Danilo Zampieri und Patrick Spaar, welche uns grossartig unterstützen und das Projekt erst möglich machen. Nun beginnt die Umsetzung, dabei werden wir Sie an dieser Stelle gerne weiter unterrichten. Wir freuen uns darauf.

Raphael Wyniger





Esther Wyniger (Foto: Marc Gilgen)

Weinladen Falstaff

## Die Laden-Fee

*Kaosibar, der gefürchtete Oger von Neudrecksland und der kleine gemeine Drecksspatz Goblin waren besonders fleissig bei ihrer nächtlichen Streiftour durch die Stadt. Hier und da blieben die beiden stehen und verweilten, tagelang, stifteten Unruhe, machten ein Durcheinander, warfen Stühle um und legten Staubeier. Kaosibar und der Drecksspatz waren nicht zu bremsen und auch im Weinladen Falstaff waren sie zu Gange. Die beiden leerten die Regale und tranken die besten Weinflaschen aus. Berauscht vom Alkohol beschmierten sie den Boden mit Michael Baaders hausgemachter Konfitüre – eine Schande.*

*Eines Tages beschloss die gute Fee Esther – Mutter des Hofbesizers Raphus – sich dem Oger und dem Goblin zu stellen und nahm die Herausforderung an. Ohne viel Aufhebens begann die gute Fee, Tag für Tag die Staubeier einzusammeln, die leeren Regale wieder aufzufüllen und die beiden Unruhestifter mit ihrer guten Laune zu vertreiben. Nach einer Weile wurde es den beiden langweilig und sie konzentrierten sich auf die Brockenhäuser der Stadt. Die beiden kehren nur mehr selten in den Teufelhof zurück. Ab und an kann man sie nach der Fasnacht oder nach «Em Bebbi sy Jazz» noch vorbeihuschen sehen. Unsere mutige Laden-Fee ist bescheiden, aber stets da, um den Laden liebevoll herzurichten.*

Unsere Laden-Fee Esther Wyniger arrangiert liebevoll regionale, Schweizer, europäische und argentinische Weine. Im Weinregal finden sich u. a. Tessiner Raritäten von uns bekannten Produzenten sowie über 400 unterschiedliche Weine zu Ladenpreisen, so auch zum Beispiel die Weine von Dieter Meier. Kürzlich hat uns die Zeitschrift «Basel kauft ein» als Inspirationsquelle für Weineinkäufe umschrieben. Ein schöner Artikel, welcher uns sehr ehrt und freut – vielen Dank an dieser Stelle an die Redaktion.

Nebst Weinen sind im Laden auch unser haus eigener Champagner, Prosecco, Spirituosen sowie das Bier der Stadtmauer-Brauer im Sixpack (der helle Engel ist bereits erhältlich, der dunkle Teufel wird in den nächsten Wochen abgefüllt und ab dann ebenfalls in der Flasche erhältlich sein). Ausserdem kann man das Olivenöl kaufen, welches wir in der Küche verwenden, abgefüllt in trendigen Teufelhof-Glasflaschen, wie auch Essig in Flaschen und die kleinen Schokoladestückchen, die zum Kaffee gereicht werden.

Geschenke und mehr

Seit letztem Jahr bieten wir auch Honig des Familienunternehmens «Swiss Alpine Honey» an, das sich zum Ziel gesetzt hat, Schweizer Alpenhonig zu vermarkten und zu vertreiben. Der Alpenhonig ist weit weg von Pestiziden, Antibiotika, Verkehr und anderen Verschmutzungsquellen. Im Teufelhof verkaufen wir diverse Sorten, u. a. den des Bündner Imkers Gion Grischott, den Alpenfrühlingshonig aus Pignia. Die Bienen sammeln den Löwenzahn- und Alpenblü-

tennektar nahe Gions Heimatdorf ein. Ein kräftiger, frischer und sonnenfarbiger Honig in Bio- und Demeter-Qualität. Alle zwölf Sorten können Sie übrigens an der kostenlosen Honigdegustation am 25. Oktober im Archäologischen Keller verkosten.

Zur Weihnachtszeit stellt Esther Wyniger immer wieder tolle Geschenke-Sets zusammen. Auch für Firmenanlässe verpackt sie alle Geschenke liebevoll von Hand. Vorbeischaun lohnt sich immer, denn der Laden ist über die Rezeption rund um die Uhr geöffnet, ideal auch für Last-Minute-Geschenke.

Auch erhältlich ist die Fairtrade-Schokolade der Schweizer Firma Choba Choba, deren Motto «Power to the farmers» ganz dem Teufelhofgedanken entspricht und traumhafte Schokolade herstellt. Bei der Herstellung wird auf die gerechte Entlohnung der Kakao-bauern im Alto Huayabamba-Tal (im Amazonasbecken), die sortenreine und sorgfältige Verarbeitung der Kakaobohnen bis hin zur kunstvollen Verpackung geachtet.

Ebenfalls via Rezeption erhältlich sind unsere gesamten Merchandise-Artikel wie Caps, Schlüsselanhänger, Taschenhalter, Notizbüchlein mit dem Titel «Das kleine Schwarze», die teuflische Badeente und auch der Turbeutel (oder neudeutsch: gym bag) der Stadtmauer-Brauer.

Stöbern lohnt sich also, besonders auch zur Weihnachtszeit. Mit Gutscheinen erst recht, welche jederzeit auch auf der – übrigens neu gestalteten – Teufelhof-Homepage buchbar sind.

Frohes Einkaufen wünscht  
Aline Stölzer

Rheinbrand

## Gin hausgemacht

**Dass wir Freude am Entwickeln haben, ist den geübten Teufelhof-Zeitungsleserinnen und -lesern bekannt. Und so haben wir hier wieder eine neue Geschichte zu erzählen. Dieses Mal eine Gin-Story.**

Als wir unsere Brauerei eröffneten, wurde auch bekannt, dass wir das Konzept dazu bereits im Jahr 2009 geschrieben haben, dieses dann aber lange in der Schublade schlummerte. In diesem Konzept war auch ein Kapitel den Spirituosen gewidmet, angetrieben vom Wunsch, irgendwann dieses Thema aufzunehmen. Die eigene Brauerei haben wir nun realisiert und wir freuen uns sehr über den Erfolg. Und mit einiger Verspätung widmen wir uns nun auch dem Thema Spirituosen. Dabei haben wir eine Marke entwickelt. Wir nennen diese Rheinbrand. Ein Wortspiel aus dem uns inspirierenden Strom Rhein und dem Prozess des Schnaps-Brennens, dem Brand. Eben Rheinbrand. Der Name kam mir spontan in den Sinn und ich war glücklich, endlich eine verbindende Marke für unsere Spirituosen gefunden zu haben. Sofort liess ich sie als Marke eintragen und mein kreativer Cousin Henk Wyniger hat ein wunderschönes Logo gestaltet.

Der Rhein ist ein Mythos und seit jeher von Sagen und Legenden umwoben. Entlang seines Ufers findet sich in der Schweiz, in Deutschland, Frankreich und Holland eine schier unerschöpfliche Quelle von heimischen Produkten. Eine wunderbare Basis für Spirituosen jeglicher Art. Die Produkte sollen eine Hommage und eine Liebeserklärung an diesen mächtigen Strom und seine Länder sein. Unser erstes Produkt unter diesem Dach ist also ein Gin.

Rheinbrand-Gin

Die Inhalte dieses edlen Gins sind sehr sorgfältig selektioniert worden. Unsere Absicht ist es, die Regionen entlang des Rheins mit ihren wunderbaren und natürlichen Produkten in den Gin zu integrieren. Entstanden ist somit ein Getränk, welches Natürliches aus allen Regionen in sich vereint. Die Herstellung erfolgt zudem nach den Vorgaben für die Qualitätsbezeichnung London Dry Gin. Entstanden ist ein Gin mit Charakter: Die Wacholdernote ist klassisch, mit einer schönen Frische und filigraner Kräuter- und Zitrusnote. Er schmeckt weich, mit schöner Komplexität und offenbart in der Integration der Botanicals grosse Harmonie dank ausgewiesener Handwerkskunst.

Für die Realisierung und Produktion des Gins haben wir uns mit zwei ausgewiesenen Spezialisten zusammengetan. Es sind dies: Ruedi Käser: Der Destilleur und Produzent



Die Flasche (Foto: Andreas Zimmermann)

des Gins führt den heimischen Bauernhof «Käasers Schloss» in Elfingen im Kanton Aargau mit hausgener Destillerie. Mit seinen Produkten überrascht er immer wieder, gewinnt zahlreiche Auszeichnungen und ist einer der führenden Destillateure der Schweiz. Sein Credo ist das Handwerk, «handcrafted» auf Neudeutsch und in Bezug auf die Qualität seiner Erzeugnisse kennt er keine Kompromisse. Er destilliert unseren Gin in kleinen Chargen à 500 Flaschen, von Hand abgefüllt. [www.kaesers-schloss.ch](http://www.kaesers-schloss.ch)

Adrian Baumgartner: Er ist ein ausgewiesener Fachmann in den Bereichen Wein und Spirituosen. Er ist erster diplomierter Weinakademiker in der Nordwestschweiz und besitzt das Diploma in Wine & Spirits des WSET in London sowie ein Diplom der Hochschule Wädenswil. Baumgartner hat bereits sehr erfolgreich einen Gin herausgebracht. Die Entwicklung, Produktion und Lancierung des Dry Gin Ojo de Agua mit Dieter Meier und Oliver Matter, mit einer Goldmedaille an der Distisuisse ausgezeichnet, geht auf ihn zurück.

Und so freuen wir uns, Ihnen unseren Gin präsentieren zu dürfen. Wir sind sehr gespannt auf Ihre Rückmeldungen. Selbstverständlich können Sie den Rheinbrand auch in unserem Weinladen Falstaff beziehen.

Raphael Wyniger

Rezeptur und Botanicals des Rheinbrands

- Wasser aus der Rheinquelle am Tomasee in Graubünden in der Schweiz
- Wacholder als Basis und Bergkräuter nach einer geheimen Kombination aus Graubünden
- Eine kleine Charge Kirschen aus dem Baselbiet in der Schweiz
- Holunderblüten aus dem Elsass in Frankreich
- Riesling aus dem Rheingau in Deutschland
- Meersalz, explizit selektioniert aus der Region Rotterdam in Holland
- Zudem wird der Gin mit Zitrone und Zitronengras verfeinert



Die Gin-Macher: Ruedi Käser, Raphael Wyniger und Adrian Baumgartner (Foto: Andreas Zimmermann)

Inside Teufelhof

## Ein buntes Allerlei

**Dynamisch schreitet das Jahr voran, bald ist Weihnachten, es ist kaum zu glauben. Für uns ist es bis anhin ein wirklich gutes Jahr und wir freuen uns über so viel Schönes, gespickt mit vielen spannenden Projekten und Weiterentwicklungen.**

In China sagt man «Entwicklung kennt keine Sicherheit», und so probieren wir auch einfach einmal etwas aus, um weiterzukommen. Mit diesem Grundsatz im Herzen, jedoch immer mit der nötigen Bedachtheit und Sorgfalt, entwickeln wir uns laufend weiter. Gerne hier also einige Neuigkeiten aus dem Teufelhof.

**Relaunch Internetseite [www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com)**

Die technologische Entwicklung ist heute so fulminant, dass alle paar Jahre die Internetseite überarbeitet werden muss. Mit unserem Partner – der Firma Ennit – haben wir genau dies im Sommer getan und unserer Heimat im World Wide Web ein verändertes Gesicht, aber auch verbesserte Funktionalitäten gegeben. Neben dem technologischen Update kommt die Seite heute noch moderner und dynamischer daher und kann uns somit wieder einige Zeit begleiten. Schauen Sie doch mal rein, wir freuen uns auf Ihr Feedback.

**Neuer Aufgang zum Theater**

Dem regelmässigen Theaterbesucher ist es sicherlich aufgefallen: Unser Theateraufgang braucht dringend eine Auffrischung. Dieser ist ja seit je gleichzeitig Theateraufgang als auch Archiv, ist er doch mit den Plakaten aus den Anfangszeiten des Theaters tapeziert. Und da dies nun doch auch schon einige Jahre her ist, waren viele dieser Plakate teilweise zerrissen und nicht mehr schön. Die Firma EMYL hat auf Initiative der Theaterleitung den Aufgang mit den – ich schreibe mal historischen – Plakaten aufwändig und liebevoll restauriert. Mit einem speziellen Druckverfahren wurden zudem Zitate und Sprüche der Neuzeit auf den geschichtsträchtigen

Plakaten angebracht. Somit dürfen wir Ihnen nun wieder einen attraktiven Theateraufgang präsentieren. Ganz besonders gefällt mir persönlich, dass die alten Plakate erhalten bleiben und «Frau und Mann» sich somit bei jedem Gang ins Theater der mittlerweile langen Theatertradition bewusst wird.

**Das neue Teufel-Bier**

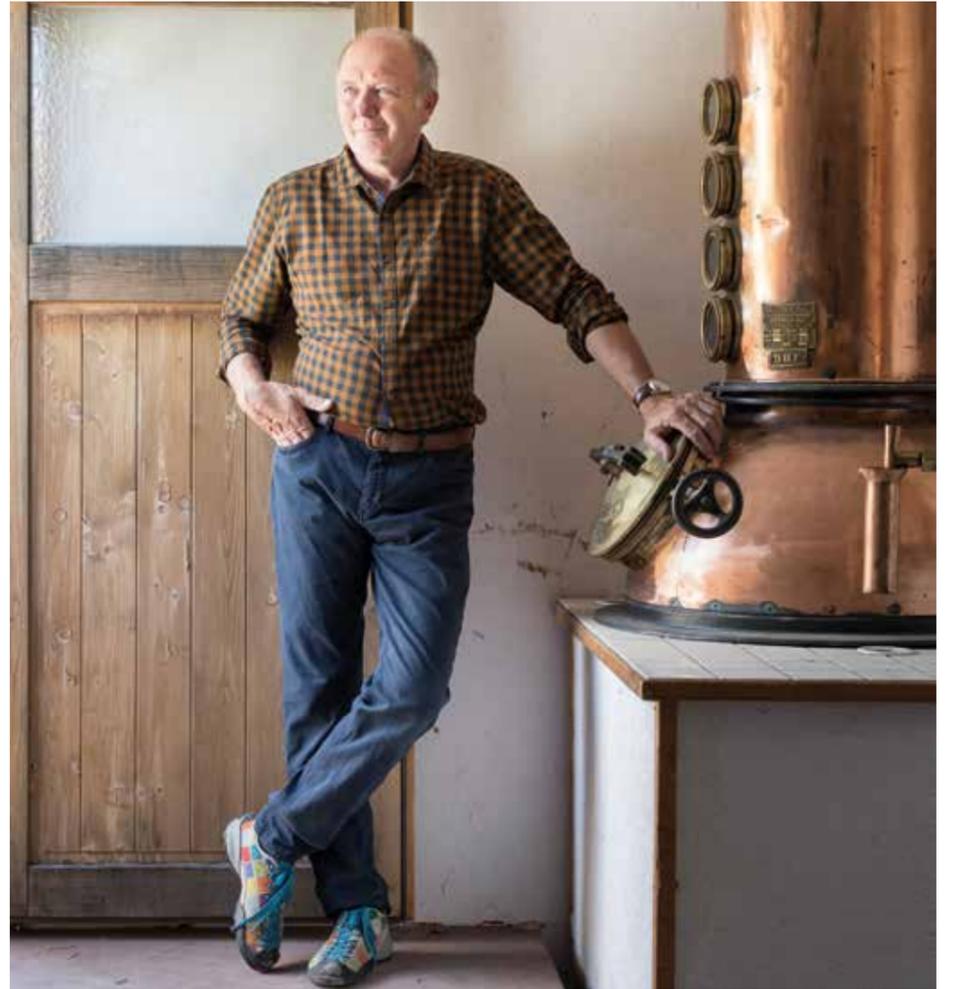
Nach wie vor auf Hochtouren läuft die Bierproduktion im Teufelhof. Unter der Ägide von Franz Wyniger und Gökmen Dalli wird intensiv gebraut. Wir sind überwältigt vom Erfolg des Bieres und freuen uns sehr darüber. Gerade den beiden Brauern ist nicht oft genug zu danken, sie leisten enorm viel. Natürlich: Der grosse Erfolg bringt uns an die infrastrukturellen Grenzen. Doch wenn Sie diese Zeilen lesen, haben wir nachgerüstet. Die neuen Tanks sind da, installiert und die Lüftung leistungsfähiger gemacht. Viel Arbeit und Investition also! Und dazu noch haben die Brauer das neue Teufelhof-Bier lancieren können. Es ist dies der angekündigte «Teufel», ein süffiges, nicht allzu bitteres, dunkles Bier. Gebraut ist der «Teufel» aus Wiener und Münchner Malz. Ein kleiner Teil davon ist karamellisiert. Die feine herbe Note verdankt er dem Magnumhopfen aus dem Hopfenanbaugebiet Hallertau sowie einem zweiten Hopfen, dem Spalter Select. Wir servieren den «Teufel» in allen unseren gastronomischen Outlets.

**Verlängerte Ausstellung**

Und noch eine weitere gute Nachricht zum Schluss: Die Resonanz auf die Ausstellung von Dieter Meier im Galeriehotel ist so positiv, dass wir uns entschieden haben, diese zu verlängern. Sie können sich also weiterhin – bis Anfang 2018 – an den Bildern des Zürcher Multitalents erfreuen.

In diesem Sinne freuen wir uns auf weitere Begegnungen.

Bis bald, Ihr  
*Raphael Wyniger*



Ruedi Käser (Foto: Andreas Zimmermann)

Partner

## Käasers Schloss

**Seit fünf Generationen ist die Familie Käser in Elfingen im Fricktal zuhause und eng mit der Natur verbunden. Das Dorf mit 265 Einwohnern liegt im hintersten Fricktal. Käasers Anbau- und Herstellungsmethoden sind von seinem Qualitätsanspruch und den Traditionen geprägt.**

In der eigenen Destillerie werden Schnäpse, Whisky und Gin – wie eben auch unser Rheinbrand-Gin – gebrannt. Ruedi Käser hat bereits 165 internationale Auszeichnungen für seine Schnäpse erhalten und liefert seine Destillate in die ganze Schweiz sowie nach Deutschland, Italien, China und Kanada. Ruedi Käser hat einen gesunden Geschäftssinn. So bietet er auf seinem Schloss etwa eine ganze Reihe Events an (so z. B. am 21. Oktober die Krimi Whisky Night oder eine faszinierende Whisky-Nacht am 11. November) Während seine Frau Franziska Käser die Gäste mit ihrer Naturküche verwöhnt (sie liebt die einfache, traditionelle Küche und ist überzeugt, dass frische Zutaten das Geheimnis ausmachen), brennt Ruedi Käser live Schnaps. Die Käasers haben auch einen Hofladen mit selbst hergestellten Köstlichkeiten wie Essig, Chutney oder Teigwaren. Wer will, kann auch die Brennerei besichtigen und erfahren, wie Whisky und Schnaps in den verschiedenen Variationen gebrannt werden, wie zum Beispiel Obstbrand oder gar ein Heuschnaps entsteht, dazu wird eine Degustation angeboten – dies auf telefonische Anmeldung.

**Ruedi Käser im Gespräch mit Aline Stölzer**

**Aline Stölzer:** Was wächst auf Ihrem Hof?

**Ruedi Käser:** Wir produzieren Obst, Gemüse, Blumen und machen Wein und Schnaps.

**Aline Stölzer:** Worauf legen Sie wert bei der Produktion/ Verarbeitung?

**Ruedi Käser:** Wir legen vor allem Wert auf die Frische der Produkte. Wir sind gerade dabei, den Betrieb auf Bio umzustellen.

**Aline Stölzer:** Wie ist der Betrieb aufgebaut?

**Ruedi Käser:** Die nächste Generation führt den Betrieb seit zwei Jahren: Michael und Raphael Käser. Ich kümmere mich um Spezialfelder, zum Beispiel Events und die Wochenmärkte.

**Aline Stölzer:** Wie kam es zur Zusammenarbeit mit dem Teufelhof bzw. mit Raphael Wyniger?

**Ruedi Käser:** Adrian Baumgartner kam mit der Idee des Ginbrands auf mich zu. Nach wenigen Wortwechseln merkten wir, dass es passt.

**Aline Stölzer:** Welches sind Ihre Zukunftspläne, wenn Sie diese verraten dürfen?

**Ruedi Käser:** Die Bio-Produktion von Beeren und die Entwicklung im Whiskybereich werden sicher unsere volle Aufmerksamkeit brauchen.

**Käasers daheim**

Schloss 17 c, 5077 Elfingen

Telefon: 062 876 17 83

**Käasers unterwegs**

Mo - Sa 9 - 20 Uhr

in der Markthalle im Viadukt, Zürich

Fr 6 - 11 Uhr

beim Markt am Bürkliplatz, Zürich

Sa 7 - 12 Uhr

beim Markt am Graben, Aarau

Mehr Informationen über Käasers Schloss

und den Webshop finden Sie hier:

[www.kaesers-schloss.ch](http://www.kaesers-schloss.ch)



Dieter Meier im Galeriehotel (Foto: Andreas Zimmermann)

Sehr speziell

## Neu im Teufelhof: jamaikanisches Ting

Der Bruder von Raphael Wyniger, seines Zeichens Reggae-Spezialist und Jamaika-Experte, hat ihn überzeugt, ein neues Produkt versuchsweise einzuführen: das «Ting». Ein jamaikanisches Soda auf Grapefruit-Basis – in der Karibik absolut Kult.

Sie bekommen «Ting» nur bei uns, entweder im Weinladen Falstaff oder in unseren gastronomischen Betrieben, gemischt als Gin & Ting, Rum & Ting, und auch das neue, selbst entwickelte Apéro-Getränk «BOB». Zum Wohl!

**Der Teufelhof Basel:** Restaurant Bel Etage, Restaurant Atelier, Bar & Kaffee Zum Teufel, Kunsthof, Galeriehotel, Weinladen Falstaff, Brauerei, Theater  
Leonhardsgraben 47-49, CH-4051 Basel, Tel. +41 (0)61 261 10 10  
[info@teufelhof.com](mailto:info@teufelhof.com), [www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com)



«Weihnachten 2008» von Andrea Hildbrand, 2017, Mischtechnik auf Leinwand, 85 x 120 cm

**Ausstellung**

**Ein «Familienalbum»**

Die neue Ausstellung im Saal «Shine & Dine» ist ganz der Familie gewidmet. Andrea Hildbrand aus Basel ist gelernte Grafikerin und konzentriert sich seit ca. fünf Jahren intensiv und fast ausschliesslich auf die freie künstlerische Arbeit.

Ihre Werke reflektieren Emotionen sowie Themen, die sie beschäftigen und begleiten. Die Ästhetik der einzelnen Werke spielt dabei eine zentrale Rolle. Ihre Bilder bereiten Freude, auch wenn die Themen nicht immer fröhlich sind. Der Schwerpunkt ihrer Arbeit liegt bei figürlichen Darstellungen. Sie arbeitet oft gleichzeitig mit unterschiedlichen Themen und Ausdrucksformen.

**Persönliche Erlebnisse**

Im Teufelhof wird die Künstlerin von September bis März 2018 Bilder der Serie «Familienalbum» zeigen. Anstelle von Posts auf Facebook wurde hier ein Familienalbum gemalt. Es sind kleine Momente aus dem Leben, meist eher banal, bedeutungslos und austauschbar. Die für Familienalben gängigen Sujets wirken in dieser Form eher absurd und komisch und widerspiegeln für Andrea Hildbrand jedoch so das richtige Leben. Die Umsetzung der Figuren ist distanziert, manchmal geisterhaft, wie Erinnerungen, die langsam verschwinden. Dennoch steckt hinter jedem Bild ein persönliches Erlebnis. So entsteht ein Spiel mit der Intimität privater Ereignisse und der Anonymität der Bilder in der Kunst, die sich an ein unbekanntes Publikum richtet.

**Ihre Arbeitsweise**

Andrea Hildbrand arbeitet mit einer Mischtechnik aus gefärbtem Kreidegrund, Sand, Beton, Ölfarben und Kohle. Die Leinwand wird schichtweise bearbeitet. Elemente werden hinzugefügt, anderswo wieder übermalt.

Aline Stölzer

**Möchten auch Sie im Saal «Shine & Dine» ausstellen?**

Unser Saal «Shine & Dine» wird regelmässig für Seminare, Bankette, Meetings und Veranstaltungen gebucht. Hier möchten wir unseren Gästen eine abwechslungsreiche Atmosphäre anbieten und das Kunst-Konzept des Teufelhofs unterstreichen. Deshalb bieten wir Künstlerinnen und Künstlern an, für 6 Monate (ca. 4-10 Werke, je nach Grösse) im Saal auszustellen. Bewerben Sie sich per E-Mail: [aline.stoelzer@teufelhof.com](mailto:aline.stoelzer@teufelhof.com). Wir freuen uns auf Ihre Kunst.



touche ma bouche: «FAZIT» mit Roland Suter, Michael Wernli und Daniel Buser

**Bühnenjubiläum**

**20 Jahre mit Witz und Charme**

«Wir haben uns vor 20 Jahren als Duo gefunden und seither eine unvergleichliche Erfolgsgeschichte geschrieben: einige ausverkaufte Vorstellungen, trotz fehlender Fernsehpräsenz; mehrere begeisterte Zuschauer, auch ohne Auszeichnungen und Preise; etliche wohlwollende Aufmunterungen, wenngleich schon fast im Pensionsalter.» So fassen die beiden Kabarettisten Roland Suter und Daniel Buser augenzwinkernd ihre 20-jährige Bühnenpräsenz zusammen.

Doch was die beiden Kabarettisten als touche ma bouche in dieser langen Zeit geschafft haben, ist weit mehr: eine künstlerische, kontinuierliche und konsequente Arbeit in der Sparte Kabarett und Satire. Und diese «Abteilung» der Bühnenkunst ist eine der schwierigsten; nicht nur, weil Humor sehr individuell ist, sondern auch, weil ein Kabarettprogramm das Publikum, im wahrsten Wortsinn, unterhalten soll und will. Und dieses Unterfangen gilt weithin leider als «leichte Muse», ein Begriff, der den eher seichten Bereich innerhalb der darstellenden Kunst und der Musik bezeichnet. Leicht ist es aber nicht, Komik zu produzieren. Es ist echtes Bühnenhandwerk, vor allem dann, wenn man nicht nur belanglose, unpolitische Alltagsplaudereien in Witzchen und Gags verpackt – wie es die allgegenwärtige Comedy vorführt –, sondern auch Tief- und Hintergründe als Gesellschaftskritik mittransportiert. Und das leistet touche ma bouche!

**Die grosse Kunst ...**

... ist es, diese Form des Witzes und der Satire leichtfüssig und unangestrengt auf der

Bühne zu präsentieren. Suter/Buser machen das hervorragend, mit Verve, Tempo und Spritzigkeit und dazu mit sicht- und hörbarem Genuss an textlichen und musikalischen Spielereien. Man könnte vermuten, ihre 20 Bühnenjahre stünden ihrer Spontaneität im Wege. Im Gegenteil! Sie sind wie guter Wein: im Alter noch besser ...

**Eine Spezialität**

Suter/Buser bevorzugen eine Spielweise, die im Kabarettsektor sehr selten ist: Sie erzählen in und mit ihren Programmen eine ganze Geschichte – eine Kunst, wie sie auch Joachim Rittmeyer beherrscht. Keine aneinandergereihten, zufälligen Nummern, sondern eine in sich stimmige Erzählung, mindestens aber immer eine kohärente Thematik. In Basel und der ganzen Region ist touche ma bouche zudem für seine kabarettistischen, massgeschneiderten «Eventoptimierungen» bekannt und berühmt, vielleicht auch gefürchtet ... So manche Hochzeiten, Geburtstage und Firmenanlässe haben die Herren Suter und Buser mit ihrem Markenzeichen «amuse bouche» schon als geschneigelte, souveräne Performer und Moderatoren mit – dem jeweiligen Anlass geschuldeten – Witz und Ernst beglückt. Das sind immer wieder grandiose Vor- und Verführungen!

**Eng mit dem Teufelhof verbunden**

Das Theater im Teufelhof mit seiner Programmrichtung Kabarett, Satire und Komik ist ohne touche ma bouche nicht denkbar – und umgekehrt! Den ersten Auftritt auf der Teufelhofbühne hatte Roland Suter in der allerersten Theatersaison 1989/90, damals noch mit Comödine fragile, zusammen mit

dem Musiker Christian Zehnder. In den folgenden Saisons spielte das Duo noch zwei Programme im Teufelhof. In der Spielzeit 1996/97 gastierte das neu formierte Ensemble tmb mit dem ersten Programm «Glück» auf seiner zukünftigen Stammbühne. Mit riesengrossem Erfolg! Als Theaterleiter hatte ich das Vergnügen, ab da sämtliche tmb-Produktionen zu begleiten.

Und noch apropos Teufelhof-Verbundenheit: Roland Suter hat seit jetzt sechs Jahren zusammen mit Katharina Martens die Teufelhof-Theaterleitung inne.

**Das Jubelprogramm**

Und jetzt «FAZIT»! Der musikalisch-kabarettistische Innehalt von tmb zu ihrem 20-jährigen Jubiläum. Suter/Buser ziehen nochmals alle Register ihres Könnens und präsentieren dem Publikum ein gewohnt filousophisches Feuerwerk mit allem Drum und Dran: Suter als Dirigent der Wörter und Buser als Dompteur der Töne. Und sie leisten sich, als besonderes Supplement, mit dem Allrounder Michael Wernli einen dritten Mann. Die Uraufführung ist am 7. September zum Saisonstart 2017/18. Die weiteren Spieldaten entnehmen Sie dem Theaterspielplan auf Seite 5.

**In Zukunft**

Was wünsche ich als alter Freund den leidenschaftlichen Bühnenmenschen Roland Suter (57) und Daniel Buser (59)? Trotz fortgeschrittenem Alter weitere zwanzig Jahre? Von mir aus sehr gerne!

Fredy Heller

**Bisherige Produktionen**

- 1997 «Glück» mit D. Buser, Bettina Dieterle und R. Suter, Regie: Daniel Wahl
- 1999 «Kapern & Schweine» mit D. Buser, Charlotte Heinemann und R. Suter, Regie Michael Luisier
- 2002 «Die Ermittler» mit D. Buser und R. Suter, Regie und Mitautor: Jürg Seiberth
- 2004 «Im Hoch» mit D. Buser und R. Suter, Regie und Mitautor: J. Seiberth, Musikregie: Florian Volkmann
- 2007 «Das Fünfte» mit D. Buser, Jürg Seiberth und R. Suter, Endregie: Roger Nydegger, Musikregie: Florian Volkmann
- 2012 «Die Wahl» mit D. Buser und R. Suter, Mitautor: J. Seiberth, Oeil extérieur: Sandra Moser, Oreille extérieur: Michael Bürgin

**Im Weiteren**

- rund 538 Mal «amuse bouche»
- 15 Sendungen «Die fünfti Fähri» im Rahmen von «Satire auf Telebasel»
- Div. satirische Beiträge für das Regionaljournal Basel SRF1

**Kooperationen**

- 2000-2005 La Satire continue (Zytdruck, Wachtmeister Wachter, Herzlichwirdkommen)
- Vorfasnachtsveranstaltungen (2005 Räppliserenade, 2013 Kuttlete, 2006-2014 Wirrlete)

touché ma bouche wurde mit dem Kulturpreis der Jubiläumstiftung der Basellandschaftlichen Kantonalbank ausgezeichnet.



Thomas C. Breuer (Foto: Alfred Moeser)

## Theater

## Spielplan 1. Saisonhälfte 2017

## En-suite-Gastspiele

**Do, 7. – Sa, 9., Do, 14. – Sa, 16. + Do, 21. – Sa, 23. Sept. 2017, 20.30 h:**  
**touche ma bouche: «Fazit»**  
20 Jahre: ein kabarettistischer Innehalt. UA  
**Do, 28. – Sa, 30. Sept. 2017, 20.30 h:**  
**Thomas C. Breuer: «Letzter Aufruf – Abschiedstour Vol. 1»**  
Eine unverschämte-überraschende Weltsicht  
**Do, 19. – Sa, 21. Okt. 2017, 20.30 h:**  
**Stefan Uehlinger: «'schloch»**  
Ein Kabarettabend im Grenzbereich. UA  
**Do, 26. – Sa, 28. Okt. und Do, 2. – Sa, 4. Nov. 2017, 20.30 h:**  
**Wolfram Berger, Christian Bakanic & Peter Rosmanith: «Vagabunden ... mit Heimweh»**  
Music & Poetry on the Road: ein Abenteuer  
**Do, 9. – Sa, 11. Nov. 2017, 20.30 h:**  
**René Sydow: «Warnung vor dem Munde»**  
Politisches Kabarett und schwarzer Humor  
**Nur Fr, 17. und Sa, 18. Nov. 2017, 20.30 h:**  
**Jochen Malmsheimer: «Dogensuppe Herzogin – ein Austopf mit Einlage»**  
Wortgewaltige Satire: mit Geist und Verstand  
**Do, 23. – Sa, 25. Nov. 2017, 20.30 h:**  
**Christoph Simon: «Zweite Chance»**  
Urkomisch und mit krisenerprobtem Witz  
**Do, 30. Nov. – Sa, 2. Dez. 2017, 20.30 h:**  
**HG. Butzko: «Menschliche Intelligenz»**  
Kabarett mit Hirn und ohne Moralpredigt  
**Do, 7. – Sa, 9. und Do, 14. – Sa, 16. Dez. 2017, 20.30 h:**  
**La Satire continue: «Es weihnachtet quer»**  
Die musikalisch-satirische Vorweihnacht

## «Schaufenster» am Montag

**Mo, 25. Sept. 20.30 h:**  
**Marie-Gabrielle Räfte, Yvette Kolb & Barbara «Kurtli» Kleiner: «Lieder-liche Frauengeschichten»**  
Chansons und schräg-komische Geschichten  
**Mo, 23. Okt. 2017, 20.30 h:**  
**Kaspar Lüscher: «Karl mit Hund»**  
Ein tragikomischer Fall eines Ja-Sagers  
**Mo, 13. Nov. 2017, 20.30 h:**  
**9 Volt Nelly: «Ich möchte ein Eisberg sein»**  
Musik-Satire als waghalsige Kreuzfahrt  
**Mo, 27. Nov. 2017, 20.30 h:**  
**Charles Lewinsky, Judith Stadlin & Michael van Orsouw: «Schweizen»**  
Eine satirische Lesung der anderen Art

## 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.–

**Theater-Abonnements**  
Abo «Normal» CHF 299.–,  
Besuch von 14 Gastspielen  
Abo «Spezial» CHF 366.–,  
Besuch aller Gastspiele

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

**Theater/Essen-Kombi**  
Es gibt drei Varianten:  
3-Gang-Menü im Restaurant Atelier mit  
Theatereintritt CHF 99.–  
4-Gang-Menü im Restaurant Atelier mit  
Theatereintritt CHF 118.–  
3-Gang-Menü im Restaurant Bel Etage mit  
Theatereintritt CHF 127.–

**Geschenk-Gutscheine**  
sind an der Rezeption erhältlich.

Vorschau auf die 2. Saisonhälfte 2017/18  
ab Januar 2018:

Stefan Heuss, Dominik Muheim & Sanjiv Channa, Jan Rutishauser, Nessi Tausend-schön, Renato Kaiser, Madeleine Sauveur & Clemens M. Kitschen, Kilian Ziegler & Silvan Blatter, Sibylle & Michael Birkenmeier, Ingo Borchers, Katie Freudenschuss, Lisa Catena, Philipp Galizia, Martin Zingsheim, Urstimmen, Till Reiners und «Na, hören Sie mal!» – der satirische Talk von Radio SRF1




Foto: Aysc Yavas

## Gastbeitrag

## Vom Schaffenland

Von Christoph Simon

- Sie haben es also gefunden?
- Das habe ich!
- Die Antwort auf alles?
- Und ob! Wissen Sie, was die Beatles hätten singen sollen? «All you need is work.» Macht Arbeit nicht schön? Hält sie nicht jung? Wer kennt sie nicht, die Mitarbeiter, die strahlend durchs Büro federn! Leider ist die Zahl derer, die es auf sich nehmen, die alltägliche Freizeitmühle anzuhalten, schwindend.
- Ist Arbeit nicht eine Qual?
- Die Arme gegen Fräsen gestreckt, während die Peitsche des Vorarbeiters knallt. Solche abschreckende Bilder erzählen nicht die ganze Wahrheit. Das Wort Arbeit stammt aus dem Altnorwegisch und bedeutet so viel wie «vereinen, verbinden» – die Einheit von Körper, Geist und so fort. Nur Arbeit tröstet einen über trostlose Champions-League-Vorrundenspiele hinweg.
- Ist die Liebe zur eigenen Arbeit nicht ein Privileg weniger Menschen, wie Primo Levi behauptet? Arbeitet er nicht einzig, um nie mehr arbeiten zu müssen?
- Sie stellen die richtigen Fragen mit falschem Unterton. Ich frage Sie: Kann Freizeit schon alles sein? Tätige Kinder sind als Erwachsene weniger teilzeitgefährdet.
- Für Sie selbst stellt sich die Frage nach weniger Arbeit nicht?
- Nein. «Hört zu, ich will euch von einem guten Lande sagen, dahin würde mancher auswandern, wüsste er, wo selbes läge. Wer anders kann als nur schlafen, essen, trinken, tanzen und spielen, der wird dort zum Glücklichen ernannt.» Von diesem Land, dem «Schaffenland», berichtet uns Ludwig Bechstein in einem Märchen. Träumen wir nicht alle hin und wieder von diesem Schaffenland? «All you need is work», hätten sie singen sollen, die Beatles.
- Das haben Sie erwähnt.
- Arbeit ist eine anstrengungslose Methode, die den Geist zum Ursprung führt. Zu vergleichen mit einer Welle, die im Ozean aufgeht.
- Ein Ozean, der nun für die Freizeitgestaltung bereit steht?
- Nein, für mehr Arbeit. Schon Julius Cäsar vermutete einen positiven Zusammenhang zwischen Arbeit und beruflichem Erfolg.
- Vielen Dank für das Gespräch.

## Christoph Simon

ist ein eigenwilliger Schriftsteller und Kabarettist, zweifacher Schweizer Meister im Poetry Slam. Der 45-Jährige ist auch ein begabter Zeichner und Cartoonist. Simons Bücher (Bilgerverlag) sind mit verschiedenen Preisen ausgezeichnet worden, u. a. ProLitteris-Förderpreis 2016, Berner Literaturpreis (2006 und 2010). Er gastiert am 30. November, 1. und 2. Dezember mit seinem Solo «Zweite Chance».

Veranstaltungen

## Wie kleine Festivals!



Bier-Abend «Bierpotpourri» am 30. Oktober (Foto: Andreas Zimmermann)

### Honigdegustation

Mittwoch, 25. Oktober, 17 bis 20 Uhr,  
kostenlos im Archäologischen Keller

Wir laden Sie herzlich ein zu einem ganz speziellen und besonders süssen Anlass. Sie erhalten die einmalige Gelegenheit, kostenlos 12 ausgesuchte und seltene Schweizer Alpenhonige sowie Gebirgswaldhonig aus Österreich zu probieren und auch mit Imkern zu diskutieren.

### Bier-Abend «Bierpotpourri»

Montag, 30. Oktober, 19 Uhr, CHF 39.–  
inkl. 7 Biere zum Degustieren und ein  
kleiner kulinarischer Köstlichkeit  
Veranstaltungsort folgt später

Christoph Lienert, wissenschaftlicher Mitarbeiter des Schweizer Brauerei-Verbands und Biersommelier, bringt ein interessantes Potpourri Schweizer Biere mit und zeigt, was Mitgliedsbrauereien des Verbandes im 140. Jahr des Bestehens in petto haben. Der Referent wird mit Insiderwissen aus dem Verband informieren und mit Fachwissen die Biere seiner Auswahl erklären.

Wine & Dine, Trüffel und Barolo, mit den  
Winzern des Weinguts Revello  
Donnerstag, 9. November, 19 Uhr,  
CHF 198.– inkl. Weine, Wasser  
und Kaffee im Restaurant Bel Etage



Barolo vom Weingut Revello (Foto: Andreas Zimmermann)

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 des anwesenden Weingutes Revello, darunter drei Barolo.

### Magischer Silvester

Sonntag, 31. Dezember 2017, 19 Uhr,  
im Restaurant Atelier  
oder im Restaurant Bel Etage

Dieses Jahr planen wir zum Jahresschluss einen magischen Abend für Sie. 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: Apéro-Gebäck, 4-Gang-Menu, Jahreswechsel-Champagner: CHF 158.– pro Person (exklusive Getränke beim Nachtessen)
- Silvester-Menu im Restaurant Bel Etage: Apéro-Gebäck, 5-Gang-Menu, Jahreswechsel-Champagner: CHF 208.– 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

### Reservationen

Reservationen für alle Anlässe nehmen wir gerne telefonisch unter Tel. +41 (0)61 261 10 10 oder per E-Mail [info@teufelhof.com](mailto:info@teufelhof.com) entgegen. Details erfahren Sie auch auf [www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com).

### Ausgezeichnet

## Barchefin des Jahres

In der letzten Ausgabe haben wir Sophie Badel porträtiert, in Unkenntnis einer bevorstehenden, grossen Auszeichnung. Sophie Badel ist von der Zeitschrift Bilanz zur Barchefin des Jahres 2017 erkoren worden!

Wir sind stolz auf Sophie und gratulieren ihr an dieser Stelle von ganzem Herzen!

Die Bilanz schreibt: «Eine gute Barchefin ist da und doch nicht da. Natürlich muss sie etwas von Drinks und Spirituosen wissen, das ist selbstverständlich. Sie darf auf keinen Fall zu nahe an den Gästen sein und muss doch jedem das Gefühl von Anerkennung, Aufwertung und persönlicher Ansprache geben. Sophie Badel gelingt diese Gratwanderung perfekt.»

Der Titel «Barchefin 2017» darf sehr hoch eingestuft werden. Die Bilanz-Ratings haben Tradition und sind das Resultat von in diesem Fall einer Befragung von 198 Reiseprofis.

Wir freuen uns sehr mit Sophie und danken auch unseren treuen Gästen, welche unsere Bar zu dem Ort machen, der solche Auszeichnungen ermöglicht. Dankeschön!

Raphael Wyniger



Sophie Badel (Foto: Marc Gilgen)

### Portrait

## Der Koch im «1777»

Ivano Spada, Chefkoch des Restaurant\*-Kaffee\*Bar 1777, ein scheinbar unerschütterlicher Fels in der Hektik eines Küchen-Alltags, wirkt wie ein zufriedener Ruhepol, der zuhause angekommen ist. Guckt man vom Innenhof in die Küche, ist er kaum zu übersehen, der Snoop Dogg des 1777. Rapper Snoop Dogg? Zu klischeehaft? Ja, vielleicht haben Sie recht und es ist doch etwas weithergeholt, denn dann wäre Raphael Wyniger ja Dr. Dre ... Nee!



Ivano Spada (Foto: Marc Gilgen)

Back to 1777 und ins Gespräch mit Ivano Spada, der seit Juni 2015 im 1777 kocht. In die Teufelhof-1777-Ufer7-Familie (wir nennen das bei uns nicht wirklich so, aber einfach damit Sie wissen, wovon ich spreche) kam er 2009 und absolvierte bei Michael Baader seine Lehre als Koch. Danach hat es ihn in verschiedene Betriebe in und um Basel verschlagen, u. a. ins Kornhaus und ins eoipso, um dann über – wir nennen es mal Umwege – im 1777 anzukommen. Ivano kam erst einen Monat nach der Eröffnung, denn erst dann stimmten die Umstände für alle Beteiligten und alles konnte sich reibungslos ineinanderfügen.

### Gekonnter Mix

Wohin der Weg in den nächsten fünf bis zehn Jahren noch geht, weiss er noch nicht, er sei aber im 1777 sehr zufrieden und bleibt uns wohl noch ein paar Jahre erhalten – wir freuen

uns. Denn seine Küche – ich muss sagen, ich persönlich mag vor allem seine Mittagskreationen – inspiriert durch die unterschiedlichen Betriebe seiner Laufbahn, deren Einflüsse und Persönlichkeiten sowie durch seinen Alltag, und ich vermute auch durch seine ausgesprochene Experimentierfreude, welche ihn dazu verleitet, alles zu probieren. Ein Hauch Orient, gemischt mit italienischem Flair, gekrönt mit Gourmet-Elementen im feinen Soul-Food-Mantel – ich liebe es. Bis heute habe er noch nichts gefunden, was er nicht essen mag. Diese Aussage hört

man heutzutage nicht oft. Bei dieser Gelegenheit schweben wir etwas vom Thema ab und tauschen uns über die Essvorlieben unserer Kinder aus (liebe «Nicht-Eltern», bitte habt Verständnis, wir halten uns kurz, versprochen). Seine beiden Jungs (4,5 Jahre und 16 Monate) seien sehr unterschiedlich, der eine probiert alles, der Ältere ist da schon etwas wählerischer. Mein Sohn isst übrigens Scampi, Sauerkraut, Muscheln und Broccoli, aber wehe ... Wehe, es hat irgendwo Sauce dran!

### Aussichten

Die 5-köpfige Küchen-Crew des 1777 besteht aus zwei Köchinnen, Lara Kropf und Anne Jäggy, sowie aus dem Spüler Tesfagebriel Weldemichael, dem Hilfskoch Nasim Rezahi und eben Ivano. Nasim hilft übrigens ab und zu auch im «Ufer7» aus. Ein starkes Team also, das sich wunderbar ergänzt und tagedein tagaus – ausser sonntags – mittags und abends im 1777 wunderbare Produkte verarbeitet, zusammenstellt und anrichtet.

Im Gespräch erzählt mir Ivano, dass der Renner des 1777 der Burger sei. «Wir verkaufen sage und schreibe 1300 Burger im Monat», das sind knapp 55 Burger im Tag. Wow!, die Veggie-Burger nicht mit einberechnet – die übrigens auch super schmecken!.

### Noch geheim

Als wir über seine Ideen für das 1777 zu sprechen kommen, wird Ivano etwas ver-

schlossener. Er verrät mir zwar, dass er etliche Ideen für sich und das 1777 habe, will aber mit nichts Konkretem herausrücken. Ich sehe jedoch, wie seine Gedanken abschweifen, seine Augen kurz aufblitzen und er dann wieder ernüchert ins Gespräch zurückfindet. Ich schliesse daraus, dass die Ideen noch nicht ausgereift sind, es an der Umsetzung hapert oder sie einfach noch nicht spruchreif sind. Wir müssen uns wohl einfach in Geduld üben – locker-gelassen Gin und Saft schlüpfend abwarten, was das Team des 1777 als nächstes fabriziert. Wir sind gespannt und freuen uns. Bis bald im 1777.

Aline Stölzer

1777 Kaffee\*Restaurant\*Bar  
Im Schmiedenhof 10, 4001 Basel  
+41 (0)61 261 77 77  
Öffnungszeiten:  
Montag, Dienstag und Mittwoch  
von 09.00-20.00 Uhr  
Donnerstag bis Samstag  
von 09.00-23.00 Uhr  
[www.1777.ch](http://www.1777.ch)



Im Gespräch

## Der Mann mit den sieben Zimmern

Im Gespräch mit Aline Stölzer verrät der 32-jährige gebürtige Lörracher Florian Neukirch – Chef de Rang im Restaurant Atelier – seine Vorlieben für feines Essen, ein schönes Zuhause und die Wichtigkeit, den Gästen nicht nur Ware zu verkaufen, sondern auch den Rahmen dazu zu schaffen.

**Aline Stölzer:** Wie kam es dazu, dass du vor etwa drei Jahren im Teufelhof angefangen hast?

**Florian Neukirch:** Ich war damals im Berner Oberland in einem 4-Sterne-Hotel als Halbpensionskellner tätig und es hat mich nach einer Weile wieder zurück in die Heimat gezogen. Da lag es eigentlich nahe, einen Job in Basel zu suchen. Bei der Internetrecherche ist mir der Teufelhof gleich als gute Adresse ins Auge gesprungen und dann ging eigentlich alles ziemlich schnell.



Florian Neukirch (Foto: Marc Gilgen)

**Aline Stölzer:** Wo hast du denn deine Ausbildung absolviert?

**Florian Neukirch:** Über Umwege bin ich dazu gekommen. Vorher habe ich alles Mögliche ausprobiert. Ich habe im Hafen als Lagerarbeiter und als Tellerwäscher gearbeitet und mich dann für eine Ausbildung im Service entschieden. Den ersten Lehrbetrieb musste ich allerdings wechseln, denn da war es leider nicht so rosig. Ich bin dann in Inzlingen im Wasserschloss gelandet und habe da insgesamt fünf Jahre gearbeitet.

Während der Ausbildung habe ich die Liebe zum Beruf entwickelt, weil es genau widerspiegelt, was mir im Leben auch wichtig ist: gutes Essen, guter Wein und gepflegter Umgang miteinander.

**Aline Stölzer:** Gehst du selbst auch auswärts essen?

**Florian Neukirch:** Ja, ich gehe meistens auswärts essen. Ich bin aber nicht so der Gourmet-Liebhaber, ich mag es eher einfach,

aber gut. Italienische Pasta mag ich zum Beispiel sehr gerne. Ganz allgemein mag ich die italienischen Produkte, sei es Wein, Zitronen oder Olivenöl.

**Aline Stölzer:** Würdest du denn auch mal gerne in Italien arbeiten?

**Florian Neukirch:** Eigentlich nicht, denn ich bin einfach gerne zuhause in meiner Komfort-Zone. Aber Italien als Feriendestination auf jeden Fall!

**Aline Stölzer:** Welcher Teil bereitet dir im Job am meisten Freude?

**Florian Neukirch:** Ganz klar der Gästekontakt. Man verkauft dem Gast nicht einfach nur Getränke und Essen, es geht um den Rahmen dazu. Ich möchte, dass die Gäste einen schönen Abend verbringen, und nicht nur essen und trinken und wieder gehen. Deshalb bin ich auch so gerne im Teufelhof, da wir hier noch die «alte Gastronomie» leben, sprich gute Küche, selbstgemacht und ehrliche Gästebetreuung.

**Aline Stölzer:** Was fällt dir im Job denn schwerer?

**Florian Neukirch:** Ich bin eher der schüchterne Typ und rede nicht gern vor vielen Leuten. Bis jetzt konnte ich mich bei Cocktailschulungen und Weinseminaren meistens darum drücken.

**Aline Stölzer:** Wie findest du deinen Ausgleich zum hektischen Gastroleben?

**Florian Neukirch:** Mein Ruhepunkt ist meine Wohnung. Ich habe viele Pflanzen und bin auch gerne mal alleine, um mich zu entspannen, höre Musik, lese oder gucke Filme. In der Wohnung meines Elternhauses lebe ich eigentlich, seit es mich gibt, und ich habe sie vor drei Jahren komplett renoviert.

**Aline Stölzer:** Ist es denn ein grosses Haus?

**Florian Neukirch:** Riesig ist es nicht, aber es reicht auf jeden Fall. Ich selber habe sieben Zimmer.

**Aline Stölzer:** Sieben? Wie nutzt du denn die sieben Zimmer?

**Florian Neukirch:** Ich habe eine Bibliothek, ein Büro, ein Musik-, Ess-, Kleider-, Schlaf- und ein Wohnzimmer. Im Keller habe ich noch ein freies Zimmer, dort will ich ein Herrenzimmer bauen, mit Sessel und Zigarrenlounges.

**Aline Stölzer:** Vielen Dank, Flo. Gibt es noch etwas, das du gerne loswerden möchtest?

**Florian Neukirch:** Ja, ich wollte gerne noch anfügen, dass es mir hier grosse Freude bereitet, gerade auch die kulturelle und künstlerische Seite finde ich sehr spannend. Es ist mir wichtig, die Gastro-Kultur vermitteln zu können, ich möchte die Handwerkskunst erhalten und die Wertschätzung des Produkts vermitteln.

Ufer7

## Ein fulminanter Start



Die Rheinpromenade mit dem Ufer7 rechts (Foto: Marc Gilgen)

**Sicherlich hat auch das schöne Sommerwetter seinen Teil dazu beigetragen, dass wir einen so grossartigen Start im Ufer7 erleben konnten. Es ist kaum zu glauben, wie erfolgreich unser Lokal am Rhein gestartet ist. Wow! Ich staune heute noch: Das Konzept funktioniert und stösst auf eine begeisterte Resonanz.**

Gerade auch die Küche unter der Leitung von Christoph Hartmann wird immer wieder gelobt. Die kreativ-urban interpretierte, liebevoll präsentierte und in jedem Fall frische und hausgemachte Schweizer Küche kommt sehr gut an. Und das Team um Fabio Gemperli, Pascal Holdener, Tanja Orlando und Claudio Maimone leistet im Service wunderbare Arbeit. Wir erhalten tolle Komplimente. Auch die Medien sind voll des Lobes, schreiben gar von einer «In-Baiz». Das ist wohl ein bisschen überspitzt formuliert, doch natürlich freuen wir uns auch darüber.

### Noch vieles möglich

Dankbar sind wir also für den guten Start. Dieser positive Beginn war auch nötig. Denn: Wir hatten doch auch einige Probleme zu lösen, es ist – wie wir alle wissen – nicht immer alles Gold, was glänzt. So war die Infrastruktur gelinde gesagt eine Katastrophe und wir mussten hier viel investieren. Auch die vom Amt bewilligten Öffnungszeiten sind eine eigentliche Farce, welche uns viel Zeit kostet und beim Schreiben dieser Zeilen noch immer ungelöst sind. Auch musste der Ansturm der Gäste bewältigt werden – das war ja in diesem Ausmass nicht erwartet

worden. Doch das Team hat diese Aufgabe grossartig gemeistert und wir freuen uns nun auf die Zukunft im Ufer7. Dabei ist einiges geplant: So werden im Herbst und Winter die Fassade und die Terrasse erneuert. Zudem bauen wir unser Angebot weiter aus und werden Sie gerne mit weiteren Köstlichkeiten aus der Ufer7-Küche überraschen. Und zum Schluss noch ein Ufer7-Geheimtipp: Im zweiten Stock des Lokals hat es einen kleinen, aber wundervollen, von uns liebevoll restaurierten Saal mit dem Namen «Tillhelm Well». Dieser bietet Platz für bis zu 30 Personen und kann gemietet werden – für Sitzungen, Abendessen, Apéros oder sonstige Anlässe. Eine gerade im Winter wunderbare Wahl für eine kleinere geschlossene Gesellschaft.

### Eine Bar auf Zeit – als Zwischennutzung

Nun, noch vor der Eröffnung wurde ich mit der Tatsache konfrontiert, dass das gleich neben dem Ufer7 gelegene Etablissement «Tiffanys» frei wird. Und da sich ja keiner ein Bordell als Nachbar wünscht, habe ich zugeschlagen und den Mietvertrag unterzeichnet. So ganz im Sinne von «besser, man kennt den Teufel von nebenan». Wir haben an Konzepten herumgetüftelt, was wir denn jetzt mit einem ehemaligen Bordell anfangen sollen. Abschliessend ist dies noch nicht gelungen, auch weil die Zukunft des Lokals noch unsicher ist – es ist ein grösserer Umbau geplant. Entsprechend haben wir uns für eine Zwischennutzung entschieden. Ab September bis zum April 2018 also präsentieren wir unsere neue Bar auf bestimmte Zeit. Ein Pop-up also. Jeweils am Donnerstag, Freitag und Samstag zwischen 17.00 und 03.00 Uhr servieren wir Ihnen kreative Cocktails und das grösste Gin-Sortiment der Stadt – unter anderem mit dem Rheinbrand, unserer Hausmarke. Wir nennen die Bar «Styx-Bar» und nehmen Bezug auf den Fluss aus der griechischen Mythologie.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Fragen Sie dabei nach der Kuckucksuhr! Unser Barchef Kim wird Sie überraschen.

Raphael Wyniger

**Restaurant Ufer7**  
Untere Rheingasse 11  
4058 Basel  
Tel. +41 61 551 00 77  
Fax +41 61 261 10 04  
info@ufer7.ch  
www.ufer7.ch

himmlische Ausführungen auch für teuflische Gäste  
Neugierig?  
www.hellag.ch  
061 461 98 00

hell BERATUNG  
hell MALER  
hell FARBLADEN  
hell TAPETEN  
hell GALERIE

Fachhändler  
F&B  
FARROW & BALL  
DORSET ENGLAND

Wettbewerb

Theaterfreaks ...

... sind diesmal leicht bevorteilt, geht es doch bei allen 7 Fragen ums hauseigene Theater. Aber auch Menschen mit gesundem Menschenverstand haben ihre Chance! Durch Schätzen, Erraten, Nachschlagen und durch Wissen (bravo!) können Sie die richtigen Antworten herausfinden.

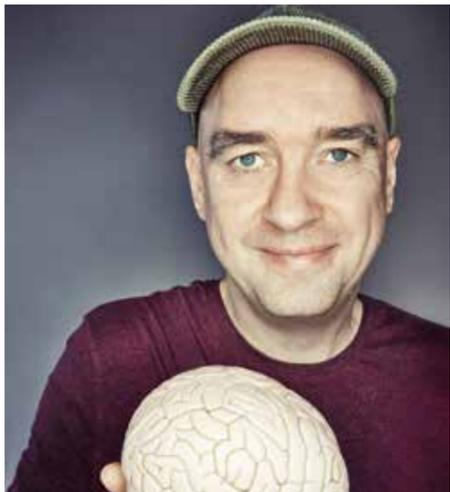
**Frage 1:** Eine dieser drei Frauen tritt immer wieder auf der Teufelhofbühne auf. Wer ist es?

- 1 Tina Turner
- 2 Tina Teubner
- 3 Gina Teubner

**Frage 2:** Wie ist die Internetseite unseres Theaters?

- 1 www.theater-teufelhof.com
- 2 www.theater-teufelhof.ch
- 3 www.teufelhof-theater.ch

**Frage 3:** In der 1. Hälfte der aktuellen Theatersaison agieren auch drei lustvolle Kabarettisten. Welcher ist hier abgebildet?



- 1 Jochen Malmsheimer
- 2 Ueli Ackermann
- 3 HG. Butzko

**Frage 4:** Auch der Teufelhof kennt altgediente Bühnengäste, die seit Jahrzehnten auftreten. Wer von den drei ist es?

- 1 Kaspar Lüscher
- 2 Joachim Rittmeyer
- 3 Stefan Uehlinger

**Frage 5:** Studierende, Schülerinnen und Schüler, Lehrlinge, AHV-Bezügerinnen und -Bezüger erhalten eine Ermässigung auf den Eintrittspreis. Wie hoch ist dieser Preis in der Kategorie 1?

- 1 CHF 35.–
- 2 CHF 33.–
- 3 CHF 37.–

**Frage 6:** Im «Schaufenster am Montag» treten immer wieder spezielle Gäste auf. In der laufenden Saison ist das ein berühmter Schriftsteller. Wie heisst er?

- 1 Charles Lewinsky
- 2 Peter Stamm
- 3 Martin Suter

**Frage 7:** Wie viele Zuschauerinnen und Zuschauer lockte die vergangene Theatersaison 2016/17 ins Theater?

- 1 rund 2470
- 2 rund 5000
- 3 exakt 9743

**Haben Sies?** Dann addieren Sie die Zahlen vor den richtigen Antworten und schreiben diese Zahl auf eine Postkarte und schicken Sie an

Der Teufelhof Basel  
Wettbewerb 3/2017  
Leonhardsgraben 47-49, 4051 Basel  
oder per E-Mail an:  
wettbewerb@teufelhof.com

Rezept

Schokoladen-Mandeltorte mit Waldbeeren und Haselnuss-Karamellglace

Ein Rezept von Medeo Bousada für 4 Personen

Haselnuss-Karamellglace

- 100 g Haselnuss grob gehackt
- 250 g Zucker
- 500 g Rahm
- 500 g Milch
- 6 Stk. Eigelb
- 5 g Pektin

In einer Stielkasserolle 150 g Zucker zu Karamell kochen, mit der Milch ablöschen, dann den Rahm dazugeben und kurz aufkochen. In der Zwischenzeit das Eigelb und den Rest des Zuckers zusammenrühren. Die kochende Milchlösung über die Eigelbmischung geben und in einem «Bain Marie» zur Rose abziehen. Das Pektin dazugeben und mit einem Stabmixer mixen und anschliessend durch ein Drahtsieb passieren. Die Glacemasse in eine Eismaschine füllen und kurz, bevor die Glace fertig ist, die gehackten Haselnüsse dazugeben. In einen Behälter füllen und in den Tiefkühler stellen.

Waldbeeren-Gel

- 100 g frische Waldbeeren
- 1,2 g Agar Agar
- 10 g Zucker
- 10 g Zitronensaft

Alle Zutaten aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren. Das Püree in einen Behälter abfüllen und abkühlen lassen. Wenn die Masse fest, ist in einer Moulinette nochmals mixen und den so gewonnenen Gel durch ein Drahtsieb passieren. Das Gel in einen Spritzbeutel abfüllen und bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.

Schokoladen-Mandeltorte

Boden

- 120 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl

Die Butter und den Puderzucker verrühren und dann das Ei dazugeben. Das Mehl beifügen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Min. kaltstellen.

Den Teig 3 mm dick ausrollen und in eine eingefettete Kuchenform (5 cm hoch und mit 18 cm Durchmesser) auslegen. Über den Teig ein Backpapier legen und bis oben mit Reis oder Linsen belegen (damit wird verhindert,



Foto: Marc Gilgen

dass der Teig zu fest aufgeht). Den Boden 10 Minuten bei 180 Grad im Ofen blind backen danach den Boden auskühlen lassen.

Mandelcrème

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g Mandeln gemahlen

Die Butter und den Zucker schaumig schlagen, danach nach und nach die Eier zugeben und zuletzt die Mandeln unterrühren.

Die Mandelmasse auf den Kuchenboden verteilen und bei 180 Grad ca. 15-20 Minuten backen, bis die Crème goldbraun ist, danach erneut auskühlen lassen.

Pralin

- 1,5 cl Wasser
- 75 g Zucker
- 75 g Mandeln ganz, geschält

Den Zucker und das Wasser aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann vom Herd nehmen und die Mandeln dazu geben, unterrühren bis alle Mandeln bedeckt sind und der Zucker kristallisiert und wieder weiss ist. Danach die Mischung wieder auf den Herd stellen, bis der Zucker karamellisiert. Die Mischung auf ein Backpapier auslegen und auskühlen lassen. Wenn sie abgekühlt ist, in einem Mixer zu Püree mixen.

Croustillant

- 25 g Vollmilchschokolade
- 30 g Butter, weich
- 125 g Pralin

Die Vollmilchschokolade in einem «Bain Marie» schmelzen und nach und nach die weiche Butter zugeben und schmelzen. Danach 125 g der Pralin dazugeben. Die flüssige Masse auf ein Backpapier ausstreichen und kaltstellen. Danach in der Grösse der Kuchenform ausstechen.

Schoko Ganache

- 200 g Schokolade, dunkel
- 200 g Rahm
- 40 g Invertzucker

Den Rahm kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade beifügen. Dann den Invertzucker zugeben.

Montage der Torte

Den Tortenring mit Backpapier oder Plastik einkleiden. Auf den Boden und die Mandelcrème etwas Ganache verteilen, danach den ausgestochenen Croustillant darüberlegen und den Rest der Ganache darauf gießen. Nun die Torte kaltstellen.

Impressum

Der Teufelhof Basel  
Nathalie und Raphael Wyniger  
Lektorat/Korrektur: Fredy Heller  
Gestaltung: www.seiberth.ch  
Druck: Werner Druck & Medien AG  
Auflage: 6500 Exemplare  
Ausgabe 3/2017 – Sept. 2017  
Die nächste Ausgabe 1/2018 erscheint anfangs Januar 2018.

Zu gewinnen gibt es diesmal Gutscheine Essen/Theater:

- 1. Preis: 2 x 3-Gang-Menü im Atelier mit Theatereintritt im Wert von CHF 198.–
- 2. Preis: 1 x 3-Gang-Menü im Atelier mit Theatereintritt im Wert von CHF 99.–
- 3. Preis: 2 Gutscheine für «Schaufenster am Montag» im Wert von CHF 72.–

Einsendeschluss ist der 8. Dez. 2017.

Auflösung des letzten Rätsels

in der Ausgabe 2/2017  
Der gesuchte Begriff ist: PARMESAN.  
Unter den richtigen Lösungen hat die Glücksfee Selin Bösiger als Gewinner H. Schutzbach (Platz 3), K. Schneuwly (Platz 2) und H. Bürlin-Goerger (Platz 1) gewonnen. Wir gratulieren!

Kunst: Tag und Nacht

Zum Schluss ein Tipp

Das gibts nur im Teufelhof: Gratisbesuche von vier renommierten Basler Kunstmuseen! Und wie kommen Sie zu diesem Hochgenuss?

Ganz einfach: Sie buchen bei uns zwei Übernachtungen – egal ob unter der Woche oder am Wochenende – und Sie erhalten den Basel Art Pass, der Ihnen während 48 Stunden freien Eintritt in die Sammlungen und Sonderausstellungen von vier Art & Design Museen Basel erlaubt: Fondation Beyeler in Riehen, Kunstmuseum Basel/Museum für Gegenwartskunst Basel, Museum Tinguely und Vitra Design Museum in Weil a. Rh. Mit über 40 Museen ist Basel die Kultur- und Kunststadt schlechthin und darf auf kei-

ner Schweizer Reise fehlen. Erleben Sie die Stadt am Rheinknie als Freilichtmuseum und geniessen Sie die herausragenden Ausstellungen dieser vier weltberühmten Museen.

So sieht das Extra-Angebot «Kunst: Tag und Nacht» aus

- 2 Übernachtungen in einem Zimmer des Kunsthoteles
- Frühstücksbuffet (bis 12.00 Uhr am Wochenende)
- Check-out bis 12.00 Uhr
- Das «Mobility Ticket» zur kostenlosen Benützung des öffentlichen Verkehrs in Basel
- Basel Art Pass kostenlos
- Preis: ab CHF 218.– pro Person im Doppelzimmer