

Ufer7

Jetzt noch schöner! Mit aufgefrischter Terrasse auf der Rheinseite. (Seite 2)

Veranstaltungen

Wer neue Weine kennenlernen will, schaut mit Vorteil da nach. (Seite 4)

Partner

Remo Muchenberger ist der Fachmann für wohlige Badezimmer. (Seite 6)

Backstage

Wie geht denn das? Service oben, Küche unten? Da erfahren Sies. (Seite 7)

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

Alles neu macht der Mai, dichtete der Schulmeister, Heimatkundler und Schriftsteller Hermann Adam von Kamp im 18. Jahrhundert. Er meinte damit, durchaus auch scherzhaft, den Moment, wenn sich vieles verändert. Auch im 21. Jahrhundert hat diese alte – ich nenne sie mal Weisheit – nach wie vor Gültigkeit. So haben auch wir hier Neues zu berichten. Einerseits vom emsigen Schaffen in und um den Teufelhof, andererseits von einem schönen Veranstaltungsprogramm wie auch von neuen Projekten.

Synergien nutzen

Ich freue mich, an dieser Stelle einen weiteren Vollzug vermelden zu dürfen. Der Teufelhof Basel hat im März dieses Jahres im Sinne einer Nachfolgeregelung die Ryago AG in Basel übernommen. Das Unternehmen wurde von Philipp Fink gegründet, welcher die Ryago AG auch bis auf weiteres operativ führen wird. Somit ist Kontinuität in jeglicher Hinsicht sichergestellt. Das Unternehmen vereint Restaurants wie das 800° Premium Steakhaus, die Brasserie La Rose, das Restaurant Matisse und das Restaurant Minamoto, vor allem auch einen Cateringbereich sowie das kleine Hotel Royal am Badischen Bahnhof. Die Ryago AG ergänzt in idealer Weise den Teufelhof. Und wer mich kennt, der weiss, dass ich mit diesem Erbe von Philipp Fink äusserst sorgsam umgehen werde, mit dem Ziel, Synergien zu nutzen und die Unternehmen um den Teufelhof in eine gute Zukunft zu führen. Wichtig dabei ist mir zudem festzuhalten, dass wir nicht um der Grösse willen wachsen, sondern weil ein Unternehmen eine gewisse Grösse braucht, um nachhaltig in die Zukunft zu gehen. Und wir wollen bleiben, was wir sind – ein unabhängiges Unternehmen, welches zu 100% eigenfinanziert und nicht auf Sponsoren angewiesen ist. Das ist mir ein Herzensanliegen. Das Zusammengehen mit diesem starken Partner bringt somit – so bin ich überzeugt – nur Vorteile für alle Seiten. Ich freue mich auf diese Arbeit und die Projekte, welche wir dadurch starten können. Vereinen werden wir all die neuen Konzepte unter der Dachmarke «Wyniger Gruppe». Bald mehr dazu.

Meine Präsenz

Sie dürfen mich aber durchaus beim Wort nehmen: Sie werden mich weiterhin im gewohnten Umfang im Teufelhof antreffen. Denn Gastgeber sein ist eigentlich das, was ich am liebsten bin und auch in Zukunft nicht missen möchte.

Zu guter Letzt ein herzliches Dankeschön an meine wunderbaren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, welche jeden Tag Grosses leisten, und auch an Sie, liebe Gäste, welche uns in hohem Masse immer wieder besuchen. Glücklicherweise ist, wer so tolle Menschen um sich hat.

Ich freue mich auf unsere Begegnungen. Herzlich,

Raphael Wyniger

DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus



Blick von der Baustelle zum Teufelhof (Foto: Raphael Wyniger)

News

Einen guten Schritt weiter

Ganz im Sinne der Einleitung meines Editorials berichte ich hier ausführlich davon, wie bei uns im Teufelhof aus Altem Neues wird.

Die Arbeiten an den neuen Badezimmern im Teufelhof laufen auf Hochtouren und stehen diesen Herbst vor dem Abschluss. Und es ist eigentlich wie so oft im Leben: Es ist immer etwas komplizierter, als man ursprünglich gedacht hat. Dies hat insbesondere auch Gültigkeit in einer etwas älteren Liegenschaft, wie in dem Gebäude, in welchem der Teufelhof beheimatet ist. Denn durch die Struktur des Gebäudes und die historische Substanz erleben wir teilweise Überraschungen beim Umbau, welche wir aber allesamt lösen konnten. Leider halt teilweise getreu dem sehr unsympathischen Motto «Geld löst alle Probleme». Doch das Resultat gefällt und die neuen Badezimmer kommen bei allen Gästen sehr gut an. Wir freuen uns darüber und sind froh, diesen Schritt getan zu haben. Somit sind wir im Teufelhof den Investitionen wieder einen Schritt voraus und haben nun alle Zimmer generalüberholt: neben der neuen Rezeption auch neue Betten, neue Matratzen, neue Fenster, neue Designermöbel und eben jetzt die Badezimmer. Als nächstes ist die Elektronik dran. Ja, und dann beginnt alles wieder von vorne. Quasi ein Teufelskreis im Teufelhof, welcher mir jedoch – wenn ich das Resultat sehe – grosse Freude macht.

Das neue Hotelprojekt

Auch das neue Hotel vis-à-vis vom Teufelhof entwickelt sich prächtig; da wird kräftig gearbeitet. Und besonders freut mich, dass das Hotel nun doch – endlich – einen Namen erhalten hat. Sie sind jetzt sicherlich gespannt und ich freue mich, Ihnen den Namen an dieser Stelle preiszugeben: Das neue Hotel wird «Set» heissen. Gefunden wurde der Name von unserer verdienstvollen Mitarbeiterin

Elena Humphries. Der Name bezieht sich auf die Zahl 7, welche mir ja nachweislich Glück bringt. «Set» heisst sieben auf rätoromanisch und katalanisch. Aber auch: Es klingt elegant und ist im Verbund mit dem Zusatz «by Teufelhof Basel» auch doppeldeutig zu verstehen. Das neue Haus heisst jetzt also «Set», mit den Zusätzen «by Teufelhof Basel» und «Hotel & Residence».

An der Liegenschaft wird aktuell kräftig Hand angelegt. Momentan ist sie mit Tonnen von Stahlträgern gestützt, damit die Seitenwände halten. Innen wird entkernt, um so eine neue Raumaufteilung aufzubauen. Im Anschluss wird die Fassade neu gestaltet und energetisch saniert. Und dann beginnt der Innenausbau. Ich bin immer noch ziemlich zuversichtlich, dass wir das «Set» im März 2019 eröffnen können. Dannzumal mit einem – meiner Meinung nach – doch ziemlich innovativen Konzept.

Nach den Wünschen des Gastes

Angeboten werden zukünftig vier verschiedene Zimmerkategorien. Neben 5 kleineren Doppelzimmern unter dem Dach auch 15 Doppelzimmer mit kleinem französischem Balkon zur Strasse hin, 12 grössere Studios mit Kochnische und französischem Balkon zum Garten hin sowie 4 Appartements mit separatem Wohn-, Koch- und Schlafbereich, ebenso mit französischem Balkon zum Garten. Dem Gast stehen verschiedene Differenzierungsmöglichkeiten zur Auswahl. Er kann neben der Zimmerkategorie auch den Grad der gewünschten Dienstleistung wählen. Die Preise unterscheiden sich zukünftig auch mit der Aufenthaltsdauer. So wird die günstigste Option ein kleines Doppelzimmer ohne Servicedienstleistung und die teuerste Option ein Appartement mit Vollpension in allen Teufelhof-Betrieben sein. Und auch beim gewünschten Betreuungsgrad gibt es verschiedene Optionen. So kann zwischen

VIP-Empfang vor Ort bis hin zur «No contact»-Lösung und dem Check-in via Smartphone gewählt werden.

«Customized» ist also das Stichwort, ein – vielleicht eleganterer Begriff – für «massgeschneidert». Das Wort bringt aber die Kernkompetenz des neuen Hotel-Konzeptes auf den Punkt. Wir bieten am neuen Ort massgeschneiderte Lösungen für unsere Gäste. Ob für einen Tag / eine Nacht zu tiefem Budget oder für ein paar Monate in Vollpension – die Gäste wählen selbst.

Doch bis dahin geschieht noch einiges. An wöchentlichen Sitzungen wird die Innenausgestaltung geplant, es werden Lösungen gesucht und Konzepte verfeinert. Akribisch arbeiten die Handwerker derweil an der Umsetzung. Und auch das Marketingteam hat mit der Arbeit begonnen. Die Website zum neuen Hotel «Set» geht im Juni online. Wir berichten da regelmässig über den Fortschritt des Projektes.

Der 30. Geburtstag

Dick anstreichen dürfen Sie sich bereits heute den 28. April 2019. Wir feiern dann – es ist ein Sonntag – das dreissigjährige Jubiläum des Teufelhofs. Dieser wurde ja am 28. April 1989 eröffnet. Und gleichzeitig wollen wir die Eröffnung des neuen Hotels feiern. Zwei Feste an einem Tag, da lohnt es sich, dabei zu sein. Wir wissen noch nicht genau, was wir da im Detail anbieten, doch das Organisationskomitee ist gegründet und wir legen in Bälde los. Bereits heute freuen wir uns darauf, dieses Jubiläum und die Neueröffnung mit Ihnen zu feiern.

Raphael Wyniger





Küchenteam Ufer7 (Foto: Aline Stölzer)

Ufer7

Geniessen am Rhein

Sommerzeit ist Ufer7-Zeit – und dem sollte eigentlich auch so sein. Doch: Der Start in die warme Jahreszeit ist eine extrem schwierige. Sie haben es vielleicht gesehen: Es wird viel gearbeitet auf der Terrasse des Restaurants und an der Fassade zum Rhein hin. Diese Arbeiten sind Bestandteil einer schwierigen Gesamtrenovierung der Liegenschaft, welche in vielen Punkten dringend nötig ist. Beim Schreiben dieser Zeilen ist eine Eröffnung der Terrasse erst auf den 1. Juli 2018 absehbar.

Geplant war die Fertigstellung der Terrasse ursprünglich auf Mitte April. Doch gravierende Probleme an der Fassade haben eine enorme Verlängerung der Bauzeit zur Folge. Dabei verlieren wir jedoch wertvolle Zeit und auch viele schöne Tage, an denen wir die Terrasse nicht nutzen können. Das ist sehr schade und für ein so junges Konzept wie das Ufer7 wirklich schmerzvoll.

Der Sommer kann kommen

Am 1. Juli 2018 sind wir dann aber – hoffentlich – auch auf der Terrasse bereit für die Sommerzeit und freuen uns sehr darauf. Die Rückmeldungen und die Resonanz der Gäste im Ufer7 sind grossartig. Das Team um Fabio Gemperli, Tanja Orlando und Christoph Hartmann arbeitet akribisch und mit viel Einsatz jeden Tag und leistet Tolles. Und weiterhin sehr motiviert, trotz den Umständen und der ereignisreichen Geschichte um das Ufer7. Das Ufer7 hat denn auch – nach der bewilligungstechnischen Farce vom letzten Jahr – nun während den Monaten Juli, August und September auch am Sonntag geöffnet, dies jeweils von 11.00 – 18.00 Uhr.

Angebotsweiterung

Das Angebot aus der Küche von Christoph Hartmann und seinem Team entwickelt sich laufend weiter. Es beinhaltet wechselnde Spezialitäten, welche die ganze Kochkunst des jungen Teams zeigt. Sie werden überrascht sein! Neu im Angebot ist das Wiener Schnitzel nach Hartmann-Art – jeweils «to share» – auf grosser Holzplatte serviert und in jeder Hinsicht ein wunderbares Highlight. Christoph und sein Team legen übrigens grössten Wert darauf, dass alles, was aus der Küche kommt, «hausgemacht» ist, und sie machen keine Kompromisse diesbezüglich. Sie bieten höchste Küchenkunst, das darf ich – so meine ich – durchaus schreiben.

Die Styx Bar

Wir freuen uns zudem sehr, dass wir den Vertrag für die Styx Bar für ein weiteres Jahr

verlängern konnten. Das Team um Kim und Julian wird also weiterhin für Sie da sein und noch bis Ende Mai weiter in bestehender Form wirteln. Dann erfolgt nahtlos eine Konzepterweiterung der Styx Bar. Dabei ergänzen wir das Cocktail-Konzept mit Glacé und bieten etwas wirklich Kreatives: eine «Cocktaileria». Es ist dies eine Mischung aus Cocktailbar und Gelateria. Das Angebot? Feinstes – selbst geschaffenes – Eis mit teilweise unkonventionellen Sorten auf Cocktail-Basis. Smash the mule-Glacé? Rheinbrand-Tonic-Eis? Alles im Angebot! Aber natürlich auch Vanille-Glacé oder Erdbeereis.

Angepasste Öffnungszeiten

Und wer Kim und Julian kennt, weiss, dass die Jungs sich in der Präsentation etwas ganz Besonderes einfallen lassen werden. Die Öffnungszeiten werden dann ab 31. Mai angepasst und zwar wie folgt: Sonntag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag von 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr sowie am Freitag und Samstag von 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr sowie 22.00 bis 04.00 Uhr morgens. Die sehr beliebte Styx Bar wird somit freitags und samstags wie gewohnt offen sein, erweitert mit dem Glacé-Konzept. Sie dürfen also gespannt sein – und das in allernächster Nähe zum Rhein! Ich bin überzeugt, dass wir hier ein Publikum und viele Anhänger finden. So gehen wir mit viel Optimismus in das zweite Geschäftsjahr am Rhein. Dies trotz schwierigen Umständen im Zusammenhang mit den Umbauplänen der Liegenschaft. Fabio Gemperli, welcher das Ufer7 und die Styx Bar, aber auch das 1777 als Geschäftsführer leitet, freut sich mit seinem Team auf Ihren Besuch.

Raphael Wyniger



Restaurant Ufer7
Untere Rheingasse 11, CH-4058 Basel
+41 (0)61 551 00 77
info@ufer7.ch, www.ufer7.ch
Öffnungszeiten:
Di-Fr: 11-23 Uhr
Sa: 17.30-23 Uhr
So+Mo: geschlossen

Styx Bar
Siehe Seite 6.

1777

Neues vom Schmiedenhof-Lokal

Auch im dritten Betriebsjahr des 1777 freuen wir uns über die zahlreichen Besuche. Das Team um Fabio Gemperli arbeitet weiterhin mit höchster Motivation. Das Lokal hat sich zu einem beliebten, nicht wegzudenkenden Treffpunkt in der Basler Innenstadt entwickelt.

Dem Lokal steht ein schöner Sommer bevor und vieles steht an. Unser Hof – neu gestaltet und somit noch einladender als in den Vorjahren – wird rege frequentiert werden, sicherlich zur Fussball-Weltmeisterschaft. Wir zeigen – wie an der Europameisterschaft 2016 – die Fussball-Matches «live» auf Grossleinwand auf unserem riesigen Plasma-TV-Bildschirm mit einer 2,6-m-Diagonalen und eigenem Soundsystem. Dies immer während unseren Öffnungszeiten. Ausserhalb der Öffnungszeiten zeigen wir auch alle Spiele der Schweizer Fussballnationalmannschaft sowie den Final. Fussball-Stimmung total also und während den Schlagerspielen sicherlich ein Hexenkessel im Schmiedenhof – er ist ja vom Baulichen her gesehen geradezu prädestiniert für das Public Viewing. Servieren werden wir unser ordentliches 1777-Angebot und speziell Kreiertes aus dem Hause Rheinbrand oder von den Stadtmauer Brauern. Darüber hinaus sind weitere Sommer-Events geplant wie das mittlerweile schon traditionelle Jamaica-Barbecue in seiner dritten Auflage. Und die Lancierung unseres neuen Getränks Tscharli steht auch an.

Die Kreativ-Küche

Zudem sind wir stetig bemüht, unser Angebot weiterzuentwickeln. Und so hat unser treuer, mittlerweile schon als langjähriger Mitarbeiter zu bezeichnende Chefkoch Ivano Spada zwei tolle Neuigkeiten eingeführt. Es ist dies erstens eine weitere Burger-Variation: den Saison-Burger. Spada wird zu jeder Jahreszeit eine saisonale Abwandlung seines berühmten 1777-Burgers kreieren. Es lohnt sich also, minimal viermal pro Jahr die neueste Kreation von Ivano Spada zu probieren; er ist ja ein echter Burger-Virtuose! Momentan also im Angebot ist der Frühlings-Burger und ab Juni/Juli wird der Sommer-Burger auf der Karte stehen. Wir sind gespannt, was da Besonderes aus der Küche kommt!

Und als zweites, besonderes Highlight ist neu das Spare-Ribs-Sandwich im Angebot. Da ist drin, was drauf steht: Spare Ribs der lokalen Metzgerei in frischem Brot verpackt mit einer Ivano-Sauce nach Geheimrezept. Als ich es zum ersten Mal probierte, konnte ich nicht genug davon kriegen und es fiel mir dabei der grosse Mani Matter ein. Er besang ja einst das Sandwich so:

«Was isch es Sändwitsch ohne Fleisch –
s isch nüt als Brot
Was isch es Sändwitsch ohne Brot –
s isch nüt als Fleisch
Ersch wenn d mit Fleisch dys Brot beleisch
Ersch wenn d mit Brot umgisch dys Fleisch
Berchunnsch es Sändwitsch:
Brot und Fleisch
Lue, dass Du däm geng Rächmig treisch»

Wenn hier genug Platz wäre, dann würde ich den ganzen Text von diesem wunderbaren Lied zitieren. So begnüge ich mich mit der ersten Strophe und empfehle Ihnen, unsere Sandwichs zu probieren und dazu den Matter-Song zu hören. Auch wenn ich beides gleichzeitig zugegebenermassen selbst noch nie gemacht habe ...

Wie auch immer: Fabio Gemperli und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch im 1777. Fabio ist auch für private Anlässe oder Feste gerne für Sie da. Kontaktieren Sie ihn!

Raphael Wyniger



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



Fussball-WM im 1777 (Foto: Aline Stölzer)

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

Inside Teufelhof

Geschichten erzählen



Bengel-Etikette (Design: Henk Wyniger, www.wyniger.de)

In der Gastronomie und Hotellerie – so bin ich überzeugt – ist es wichtiger denn je, nebst gutem Essen, von einer Top-Fachkraft in einem schönen Ambiente serviert, auch Geschichten zu präsentieren. Und warum? Weil Gäste heute auch etwas erleben wollen. Denn: Kochen – ob gut oder schlecht, sei einmal dahingestellt – können die Gäste ja auch zuhause. Wir müssen unseren Gästen mehr bieten.

Und dabei meine ich nicht die viel zitierte Erlebnisgastronomie, die ist im Disneyland besser aufgehoben. Ich spreche lieber von der Erfahrungsgastronomie. Wir wollen,

dass sich der Gast im Teufelhof nicht nur verpflegt, sondern auch etwas erfährt. Sei es über die Herkunft der Produkte, über die Mitarbeitenden oder Geschichten über oder rund ums Haus. Das kann ein Theaterbesuch sein, eine Degustation in der Brauerei und einfach ein schöner Moment in Zweisamkeit in inspirierendem Ambiente. Oder auch die Vorstellung von neuen Produkten, welche vom Teufelhof und seinen angeschlossenen Betrieben entwickelt worden sind.

Unser Gin

So ist beispielsweise der Rheinbrand-Gin entstanden, welcher mit Käasers Schloss in

Elfingen und Adrian Baumgartner entwickelt und zu einem Verkaufsschlager geworden ist. Seit April bieten wir diesen zudem in einer Hanf-Edition an. Dabei verwenden wir CBD-Hanf, welcher aus der Region stammt und mit der Destillation beigegeben worden ist. Dieser CBD-Hanf ist legal erhältlich, wirkt nicht auf das zentrale Nervensystem und ist somit nicht berauschend, sondern wirkt beruhigend. Der Gin ist einzigartig – ich finde grossartig – und einen Versuch wert. Sie erhalten ihn bei uns oder bei der Paul Ullrich AG in Basel.

Und mit Käasers Schloss planen wir weitere Produkte. So ist ein Rum im Pinot Gris Fass von Urs Jauslin am Reifen und wird im November vorgestellt. Eine weitere Charge ist im Pinot Noir-Fass von Urs Jauslin für die nächsten Jahre unter Verschluss. Wir alle freuen uns jetzt schon darauf, diesen zu probieren.

Brandneu!

Und das neuste Kind aus dem Hause Rheinbrand? Der Tscharli Schiin. Die Idee zum Namen stammt von Tanja Orlando und Fabio Gemperli, welche aus einem Wochenende mit diesem witzigen Namensvorschlag retour gekommen sind. Hinter dem Getränk steht die Idee, dass in der Sommersaison ein eigener Likör als Mixbasis durchaus adäquat ist. Denn: Warum sollte hier den Grosskonzernen Aperol, Lillet oder wie sie alle heissen, das Feld überlassen werden? Und so haben wir ein regionales Power-Duo zusammengetrommelt, welches mit uns den Likör erfüllt hat. Der Winzer Urs Jauslin mit sei-

ner Sensorik und Ruedi Käser mit seinem Know-how haben zusammen mit uns eine wahrlich herrliche Basis erschaffen, welche sich zu schönen Getränken mixen lässt. Somit heisst es nun bei uns «Adios Aperol Spritz» und «Welcome Tscharli Schiin». Am besten mit drei Engeln getrunken. Drei Engel für «Tscharli»!

Pflicht vor Kür

Somit haben wir sie also, diese neuen Teufelhof-Geschichten. Doch damit nicht genug. Neu ist auch, dass wir den interessierten Gästen eine kostenlose Audio-Guide Tour durch den Teufelhof anbieten können. Mehr dazu finden Sie auf der letzten Seite dieser Ausgabe unter der Rubrik Neuigkeit.

Aber versprochen: Vor den neuen «Geschichten», die wir generieren dürfen, kommt immer zuerst das Pflicht-Programm. Und das heisst beispielsweise im Falle der Küche für Michael Baader und Aschi Zahnd und ihr Team, dass das handwerklich perfekt zubereitete Essen immer oberste Priorität hat – vor allen Geschichten und Präsentationen. Inhalt vor Etikett also soll die Devise im Teufelhof weiterhin bleiben.

Der Bengel

Und zum Abschluss noch ein Geheimitipp: Das neuste Produkt von den Stadtmauer Brauerei ist der Bengel. Neben dem Engel und dem Teufel das dritte Bier im Standard-sortiment. Ein tolles Bier für Bierliebhaber, welche eher bitteres Bier schätzen. Ich persönlich mag es ganz besonders!

Raphael Wyniger



Rheinbrand-Gin (Foto: Aline Stölzer)

O-Ton Basel Tourismus

Beim Altstadt-Rundgang erklärt der Guide auf dem Weg zum Teufelhof: «Liebe Gäste, und jetzt kommen wir an der jüngsten Brauerei Basels, der Stadtmauer Brauerei vorbei!» Da rufts von ganz hinten aus der Touristen-Gruppe: «Warum vorbei?»

DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

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
LONDON ENGLAND

Ausstellung

Rückblick «Tag der offenen Tür» und Vernissage



Foto: Daniel Bossart

Zum jetzigen Zeitpunkt kaum vorstellbar, aber am verschneiten Sonntag Mitte März fanden zahlreiche Gäste den Weg in den Teufelhof.

Nach der Begrüssung durch Raphael Wyniger konnten die Besucherinnen und Besucher eine Tour mit dem Kurator der Galerie Artstübli, Philipp Brogli, durch die neue Ausstellung «Urbane Kunst» im Galeriehotel geniessen oder auch den Teufelhof auf eigene Faust erkunden. Auch die Brauerei hatte ihre Türen geöffnet und die Führungen durch den Braumeister Franz Wyniger persönlich in die kleine Craft-Brauerei im Keller des Teufelhofs stiessen auf grosses Interesse. Als kleine Krönung konnte im Theater – ganz klamm und heimlich – bei einer Theaterprobe zugeschaut und zugehört werden. Ein typischer Teufelhof-Alltag für uns – aber für einmal mit neugierigen Zuschauerinnen und Zuschauern!

Urbane Kunst

Die Ausstellung im Galeriehotel mit über 50 Werken von 15 Künstlern fand grossen Anklang. Die Urbane Kunst zeigt sich im Teufelhof in all seinen Facetten; sie adiiert die unterschiedlichsten, subkulturellen Strömungen der letzten 30 Jahre. Begriffe wie Graffiti, Lowbrow, Street Art oder Comic-Kunst verschmelzen mit klassischen Kunstvorstellungen. Sie werden neu interpretiert und bekommen durch die Variation mit unkonventionellen Gestaltungsmitteln einen neuen Kontext. Nach Jahrzehnten im Untergrund der Hip-Hop- und Skateboard-Kultur haben diese Kunstbewegung und ihre Ausdrucksformen ihren Weg in das öffentliche Bewusstsein und in die Galerien gefunden – jetzt auch in den Teufelhof. Sie sorgt nun für eine urbane Umgebung in den Zimmern und Gängen und hoffentlich auch für Gesprächsstoff und Denkstoff bei den Gästen, denn Kunst soll vor allem auch zum Denken und Diskurs anregen.

Aline Stölzer

«Urbane Kunst»

Die Ausstellung dauert noch bis zum Januar 2019; sie ist in den Gängen des Galeriehotels öffentlich zugänglich. Der Kauf von Werken ist möglich.



Basel Tattoo mit dem Teufelhof (Foto: Basel Tattoo)

Veranstaltungen

Wählen Sie aus!

Das erwartet Sie in den nächsten Monaten im Teufelhof:

Teufelhof-Gespräch zum Thema Wein mit dem Winzer Urs Jauslin
Mittwoch, 23. Mai 2018, 18.30 Uhr, im archäologischen Keller, CHF 30.– pro Person inklusive Degustation und Häppchen

Moderiert wird der Abend vom Weinexperten Rudolf Trefzer. Urs Jauslin, Pionier des Weinbaus und Winzer aus MuttENZ, berichtet aus seinem reichen Erfahrungsschatz und über dieschwierige Zeit im Zusammenhang mit dem letztjährigen Frost. Im Anschluss servieren wir eine Vielzahl seiner Weine. Dazu werden Häppchen aus der Küche des Teufelhofs gereicht.

Fussball-Weltmeisterschaft im 1777
Von Donnerstag, 14. Juni bis Sonntag, 15. Juli 2018, 1777*Kaffee*Restaurant*Bar, Schmiedenhof 10, 4051 Basel. Eintritt frei
Alle Spiele und alle Tore im tollen Ambiente des Schmiedenhof-Platzes: Hexenkessel-Atmosphäre inklusive. Wir zeigen die Matches «live» auf Grossleinwand: ein riesiger Plasma-TV-Bildschirm mit einer 2,6-m-Diagonal.



Der MuttENZer Winzer Urs Jauslin (Foto: Andreas Zimmermann)

nale. Dies immer während unserer Öffnungszeiten. Ausserhalb dieser Öffnungszeiten zeigen wir auch alle Spiele der Schweizer Fussball-Nationalmannschaft sowie den Final. Dazu servieren wir Stadtmauer Brauer Bier, Rheinbrand-Gin, 1777-Burger und vieles mehr.

Eröffnung Cocktaileria in der Styx Bar
Donnerstag, 31. Mai 2018, ab 18 Uhr
Styx Bar, Untere Rheingasse 9, 4058 Basel. Eintritt frei

Kim und Julian eröffnen ihre neue, kreative Konzeptidee. Dabei werden die verschiedenen Eiskreationen vorgestellt und Cocktails serviert. Lukie Wyniger aka Uncle Peng spielt seine Musik und dazu servieren wir coole Drinks.

Basel Tattoo mit dem Teufelhof
25. Juli, 26. Juli, 27. Juli und 28. Juli 2018 im Teufelhof, 18.30 Uhr, CHF 259.–, 4-Gang-Menu inkl. Getränke und Eintritt in das Tattoo (1. Kategorie) für die Vorstellung um 21.30 Uhr
Gönnen Sie sich einen Abend im Zeichen des kulinarischen Genusses. Wir freuen uns, Sie in stilvoller Atmosphäre mit einem

köstlichen Menu zu verwöhnen. Das Dinner Package beginnt jeweils um 18.30 Uhr mit einem Welcome-Drink. Nach dem Essen steigen Sie in den Shuttle ein, der Sie bequem zum Basel Tattoo-Gelände chauffiert.

Caribbean Night – Rum & Reggae BBQ
Mittwoch, 22. August 2018, 19 Uhr im 1777 Kaffee*Restaurant*Bar
CHF 107.–, 4-Gang-Menu inkl. Getränke

Feiern Sie mit uns wie in der Karibik – im Herzen von Basel! Im Schmiedenhof grillieren wir für Sie feinste karibische Spezialitäten und verwöhnen Sie mit feinen Bieren und tollen Weinen. Dazu überrascht Sie der bekannte Reggae DJ Lukie aka Uncle Peng mit den besten Reggae-Beats. Dazu degustieren Sie Rum von karibischen Inseln, alle aus dem renommierten Hause Plantation, welches für höchste Qualität steht. Diese Rums haben wir mit unserem Partner, der Paul Ullrich AG, für diesen Anlass ausgewählt. Fühlen Sie sich mit uns ein wenig wie in den Ferien! Und als besonderes Highlight serviert Ihnen Lukie seinen Peng Peng Overproof Rum.

Teufelhof-Gespräch zum Thema Wein mit dem Winzer Jean-Denis Perrochet
Mittwoch, 5. September 2018, 18.30 Uhr im Teufelhof-Theater, CHF 30.– pro Person inkl. Degustation und Häppchen
Moderiert wird der Abend von dem Weinexperten Rudolf Trefzer. Jean-Denis Perrochet, bekannter Winzer der Drei-Seen-Region von der Domaine de la Maison Carrée, berichtet aus seinem reichen Erfahrungsschatz. Im Anschluss servieren wir eine Vielzahl seiner Weine. Dazu werden Häppchen aus der Küche des Teufelhofs gereicht.

Reservierungen

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

Theaterspielplan 2018/19, Vorschau

Spielplan 1. Saisonhälfte 2018

En-suite-Gastspiele

Do, 20. – Sa, 22. Sept. 2018, 20.30 h:
Michel Gammethaler: «Hä ...?»
 Verblüffende Tricks und schräge Gedanken

Do, 27. – Sa, 29. Sept. 2018, 20.30 h
**Knuth & Tucek: «Hexe!
 Ein Ritt auf dem Zaunpfahl»**
 Kabarett mit weiblicher Satire und Musik

Do, 18. – Sa, 20. Okt. 2018, 20.30 h
Christof Spörk: «Am Ende des Tages»
 Witziges Plädoyer für die Lust am Leben

Do, 25. – Sa, 27. Okt. 2018, 20.30 h
Uli Masuth: «Mein Leben und ICH»
 Ein Musik-Kabarett-Abend ohne Gesang

Do, 1. – Sa, 3. Nov. 2018, 20.30 h
Stefan Waghübinger:
 «Aussergewöhnliche Belastungen»
 Satirisches Kabarett der Extraklasse

Do, 8. – Sa, 10. Nov. 2018, 20.30 h
Thomas Kreimeyer:
 «Das Kabarett der rote Stuhl»
 Einzigartiges Steh-Greif-Kabarett

Fr, 16. und Sa, 17. Nov. 2018, 20.30 h
Katie Freudenschuss:
 «Kompli-Katie's Diary»
 Selbstironisch mit exzellenter Musikalität

**Do, 22. – Sa, 24. Nov. und
 Do, 29. Nov. – Sa, 1. Dez. 2018, 20.30 h**
Rosetta & Enzo Lopardo:
 «Mezze Calzette»/UA
 Integrations-Story mit Musik und Humor

Do, 6. – Sa, 8. Dez. 2018, 20.30 h
Faltsch Wagoni:
 «Auf in den Kampf, Amore!»
 Männlicher Gedanke – frauliche Wucht

Do, 13. – Sa, 15. Dez. 2018, 20.30 h
Irmgard Knief:
 «Glöckchen hier, Glöckchen da»
 Das etwas andere Weihnachtsprogramm

So, 9. und So, 16. Dez. 2018, 17 h
La Satire continue:
 «Es weihnachtet quer»/WA

«Schaufenster» am Montag

Mo, 24. Sept. 2018, 20.30 h
Mike Baader: «Vollzyt-Chaot»
 Unordentliches Musikkabarett

Mo, 22. Okt. 2018, 20.30 h
Philipp Scharrenberg:
 «Germanistik ist heilbar»
 Songs, Raps und Kurzgeschichten

Mo, 5. Nov. 2018, 20.30 h
Ferruccio Cainero: «Tic Tac»
 Ein humorvoller, lyrischer Monolog

Mo, 19. Nov. 2018, 20.30 h
Straumann-Kauz: «Milchbüchli-rächnig»
 Satirisches Kabarett über Alltagsstolperer

**Vorschau 2. Saisonhälfte 2018/19,
 ab Januar 2019:**
 Stefan Heuss und Innovations-Orchester,
 Lise-Lotte Lübke, Axel Pätz,
 Tina Teubner und Ben Süverkrup,
 Frank Sauer, Vorfasnachtkabarett
 «Schaabernagg & Lumpepagg»,
 Nils Heinrich, Matthias Deutschmann,
 Reto Zeller, Anny Hartmann, Sebastian
 Krämer, Klaus Birk, u. v. a. m.

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.**



Anna und Rolf Kämpf Iten sind Dauergäste im Teufelhof. (Foto: Margrit Iten)

Nachgefragt

«Das Abo nimmt mich in die Pflicht»

Anna und Rolf Kämpf Iten aus Arlesheim sind Theater-Stammgäste der ersten Stunde. Zudem geniessen sie auch regelmässig die kulinarischen Vorzüge des Hauses. Sie sind also Experten, wenn es um die Einschätzung der Güte des Theaterprogramms und des Rundum-Angebots geht.

Fredy Heller: Anna und Rolf, ihr genießt seit April 1989 das Theaterangebot. Was veranlasst euch, jede Saison wieder eure Gönner-Abonnements zu buchen?

Rolf Kämpf: Der Teufelhof ist für uns ein Garant für geistreiches und damit anspruchsvolles, humorvolles Kabarett.

Anna Iten: Das Abo nimmt mich in die Pflicht, es «zwingt» mich zum «Kulturkonsum».

Fredy Heller: Die nächste Theatersaison ist eure 30. Ich hab's ausgerechnet: Ihr habt bis jetzt also rund 350 Vorstellungen besucht. Ist euch in dieser langen Zeit ein besonderes Highlight in Erinnerung?

Anna Iten: In jeder Saison erleben wir Highlights.

Rolf Kämpf: Spontan kommen mir Jess Jochimsen mit seinem ersten Solo, Georg Schramm mit seinen scharfsinnig-politischen Geschichten, Joachim Rittmeyer mit seinen subtilen Alltagsbeobachtungen und Matthias Deutschmann mit seiner Cello-begleiteten Politsatire in den Sinn.

Fredy Heller: Habt ihr Vorlieben, was die Auftretenden angeht?

Anna Iten: Nicht wirklich, ich schätze die Vielfalt. Besonders gerne mag ich wortwitziges, literarisches und musikalisches Kabarett.

Rolf Kämpf: Meine Vorliebe ist eindeutig das deutsche Politikabarett. Wir freuen uns aber

immer wieder auf altbekannte Künstlerinnen und Künstler mit ihren neuen Programmen. Spannend sind auch die Newcomers.

Fredy Heller: Die neue Saison beginnt im September. Sticht euch da ein Name ins Auge, auf den ihr euch speziell freut?

Beide: Wir sind gespannt auf viele unbekannte Künstlerinnen und Künstler, besonders auf Katie Freudenschuss. Auch auf Silvana und Thomas Prosperi freuen wir uns aufgrund der Verheissung auf wortwitziges und musikalisches Kabarett. Ja, und in der 2. Hälfte erwarten wir mit grosser Freude den Dauergast Matthias Deutschmann!

Fredy Heller: Man trifft euch auch oft vor dem Theaterbesuch beim Essen im Atelier und nach der Vorstellung beim «Après-Theater» in der Bar an. Was macht euch da zu Wiederholungstätern?

Beide: Wir lieben die ausgezeichnete Küche von Michael Baader! Ein Essen im Atelier ist für uns Genuss pur. Und die Gespräche in der Bar in lockerer Atmosphäre sind ein wunderbarer Ausklang des Abends.

Fredy Heller: Passen euch die Spieltage und die Anfangszeiten? Oder habt ihr Änderungswünsche?

Rolf Kämpf: Die Spieltage in der zweiten Wochenhälfte passen uns sehr gut.

Anna Iten: Als Anfangszeit könnte ich mir 20 Uhr vorstellen.

Fredy Heller: Möchtet ihr noch ein Anliegen anbringen, wonach ich nicht gefragt habe?

Beide: Konkrete Anliegen haben wir keine. Wir schätzen das Gönnerabo mit der Reservations- und der unkomplizierten Umbuchungsmöglichkeit – und ehrlich gesagt, wo kann man Kultur auf hohem Niveau zu so günstigen Preisen erleben!?

Partner

«Regional» auch im Badezimmer



Remo Muchenberger (Foto: Aline Stölzer)

Wie in jedem Bereich im Teufelhof, setzen wir auch beim Sanitär auf «regional». So auch für die Renovation der Badezimmer im Galerihotel. Hier haben wir uns für die Muchenberger AG aus Bottmingen entschieden, die auf über 50 Jahre Erfahrung zurückgreifen kann.

Die Firma mit 25 Mitarbeitenden setzt auf technische Installationen für die Wasserversorgung sowie Abwasserentsorgung und Inbetriebnahme von Badezimmern, Saunen,

Küchen und Schwimmbädern. Aber auch alle möglichen Heiztechniken zählen zu ihrem Angebot sowie die Planung. Ein kompetenter Partner also. Der Geschäftsführer Remo Muchenberger jun. erzählt im Gespräch mit Aline Stölzer mehr über das Sanitärleben.

Aline Stölzer: Welche Projekte konnte die Muchenberger AG bereits für den Teufelhof realisieren und wie kam es dazu?

Remo Muchenberger: Gestartet haben wir mit kleineren Service-Arbeiten im Hotel, nachdem wir für die Familie Wyniger privat

arbeiten durften. Unsere Väter haben gemeinsam an der Gewerbeschule unterrichtet, daraus entstand ein erster persönlicher Kontakt. Toll war dann die Umsetzung der Bierbrauerei. Als passionierter Biertrinker fand ich es spannend, dieses Projekt von A bis Z zu begleiten, so etwas erlebt man als Sanitär nicht alle Tage.

Was macht es spannend, in einem Betrieb wie dem Teufelhof arbeiten zu können und wo liegen die Herausforderungen?

Wir müssen alle Schritte akribisch planen und laufend kommunizieren: Müssen wir beispielsweise für eine Installationsarbeit das Wasser im Haus abschalten, sind davon alle Gäste, aber auch die Köche und das Housekeeping betroffen. Hier treffen verschiedene Interessen aufeinander und dabei allen gerecht zu werden, ist nicht einfach. Die einen wollen den Umbau vorantreiben, andere ihr Tagesgeschäft erledigen. Und wir müssen unseren Auftrag ausführen, in einem vorgegebenen Zeitfenster, in bewährter Qualität.

Wo ist die Firma überall tätig?

Wir sind vor allem in der Region Nordwestschweiz tätig. Für langjährige Kunden arbeiten wir aber auch national und begleiten Bauprojekte und Umbauten in der ganzen Schweiz, von der Planung über die Realisierung bis hin zu Service-Dienstleistungen. Das kann in einem Grotto im Tessin oder in einem Chalet in den Walliser Bergen sein.

Worauf legt ihr besonders grossen Wert?

Natürlich auf eine ganzheitliche Lösung und auf Flexibilität. Es ist mir wichtig, immer genügend Zeit für den Kunden zu haben. Wenn er eine ganz bestimmte Vorstellung eines Badezimmers hat und nach sieben Entwürfen mit dem vorgeschlagenen Naturstein nicht recht warm wird, bieten wir ihm einen achten Vorschlag. Und auch einen neunten. Am Ende sollte das Ergebnis stimmen und dafür sind wir bereit, über das «Gängige» hinauszugehen und über uns hinauszuwachsen.

Seit wann bist du Geschäftsführer der Muchenberger AG?

Seit 2013. Die Lehre habe ich extern absolviert, bevor ich anschliessend ins Geschäft eingestiegen bin. Nicht immer war für mich klar, dass ich den Familienbetrieb einst übernehmen werde. Als ich dann aber die Schnupperlehre absolviert hatte, hat es mir den Ärmel reingenommen. Und heute bin ich glücklich in meinem Beruf, auch weil unser Team stimmt und wir spannende Kundenaufträge ausführen dürfen.

Zum Schluss: Wie sieht dein persönliches Traumbad aus?

Ich möchte mich darin ähnlich wohlfühlen wie in einem Wohnzimmer. Helle, schlichte Farbtöne, ein warmer Charakter, Tageslicht und eine von beiden Seiten begehbbare Dusche finde ich toll. Es sollte auch Platz für Kunst und ein stimmiges Lichtkonzept bieten. Wir verbringen heute mehr Zeit im Badezimmer als früher und sollten dies mit einem guten Gefühl tun.

Styx Bar

Welcome on Bord. Welcome to Styx.

«Ihr seid die allerersten, die unser Bier probieren. Wir haben die Zapfanlage eben erst angeschlossen», erzählt uns Teufelhof-Braumeister Franz Wyniger. Es ist Fasnacht 2016. Der Rümelinsplatz ist voller Menschen und Musik. Das auffällige neue Bier begeistert meinen Bruder Julian und mich, gerade zu Besuch in unserer Heimatstadt. Nach einem spannenden Austausch über den kecken Engel und frechen Teufel verabschieden wir uns von Franz und Goekmen.

Am nächsten Tag holen wir uns die nächste Runde Stadtmauer Brauer Bier. «Kim!», lacht Franz, «komm mit.» Ich werde Nicole Bischof vorgestellt. «Cheers, freut mi!» «Die sin jo alli mega cool», strahle ich kurz darauf zu Julian, bevor wir weiterfasnachteln. Fasnacht. Wir lieben sie, wir leben sie. Der Alltag ist vergessen. Dieses Feeling müssten wir in eine Bar verpacken, damit man es immer haben kann. Am besten gleich als Speakeasy. Ein Ort, von dem man wissen, ihn suchen und finden muss, um ihn zu erleben. Eine Stätte der Begegnung, guter Laune und Genüsse, in welche man eintritt und die Tür samt Alltag hinter sich schliesst. Vielleicht eines Tages, brother!

Und dann, meine Anstellung

Einige Monate später, Julian und ich sind frisch von Flims nach Basel zurückgezogen, bekomme ich eine E-Mail von Nicole. «Sagt dir der Ausdruck 'Speakeasy' etwas?», fragt

sie mich. Nun hatte sie meine vollste Aufmerksamkeit. Ich treffe mich mit ihr, dann mit Raphael Wyniger. Wir tauschen uns aus, sprechen über Ideen und Visionen.

Wieder einige Monate verstreichen. Es wird konkreter. Doch wie sollen wir unser Projekt denn nur nennen? Plötzlich schlägt es mir beim Mixen eines Drinks in der Sommerhitze einer beliebten Basler Aussenbar ein wie Zeus' Blitz – Lokal am Fluss, Speakeasy/Untergrund, TEUFELhof ... STYX!!!

Am 14. August 2017 beginnt meine Arbeit für die Styx-Bar offiziell, am 25. sollen die ersten Drinks über die Theke rollen. Von Baustelle zur Cocktailbar in zwölf Tagen. Marathon!

Nach einigen Wochen hat sich unser Konzept herumgesprochen. Das Piepsen der korrekt eingegebenen Zahlenkombination und das Summen der Tür werden zum festen Bestandteil eines jeden Beats aus unseren Boxen. Genau wie das klirrende Eis in unseren Shakern und das Klingeln der Glocke, gefolgt von einem lauten «Roccooo!». Die Styx Brothers sind angekommen.

Die Sinne tanzen lassen

Wer in die Styx Bar kommt, soll unsere Leidenschaft und Hingabe spüren. Unsere Bar steht für die Musik, die wir aussuchen, die Live Acts hinter der Bar. Für den Duft nach Minze, Orange, Limette, Zimtrauch in der Luft. Für jede Story, die wir über einen Cocktail erzählen. Bei uns ist der Drink nicht nur im, sondern rund ums Glas spürbar. Wir



Kim Bhorania (Foto: Andreas Zimmermann)

integrieren die Gäste beim Kreieren der Getränke, animieren mit Licht und Musik. Wir wussten nicht, ob sich die Leute die Mühe machen werden, uns zu suchen und unseren Code herauszufinden. Man kann ja schliesslich an jeder Ecke etwas trinken, ohne den ganzen Aufwand. Aber bekanntlich liegt der Reiz ja gerade im Verborgenen. Mittlerweile kein Geheimnis mehr ist – und das freut uns besonders –, dass unsere Art der Zubereitung klassischer Drinks, die zahlreichen Eigenkreationen und nicht zuletzt

unsere Charaktere und die Ambience, die wir versprühen, für viele begeisterte Nachtschwärmer in Basel einzigartig sind. Wir hören es jeden Tag: Man fühle sich wie in den Ferien. Weit weg vom Alltag. Eine schönen Bestätigung für uns kann es nicht geben!

Kim Bhorania

Styx Bar
Untere Rheingasse 9
CH-4058 Basel
+41 (0)79 563 44 74
www.styxbar.ch
info@styxbar.ch
Öffnungszeiten:
Do, Fr & Sa 20-03 Uhr
Ab 31. Mai ist die «Cocktaileria» geöffnet:
So, Di, Mi, Do 14-19 Uhr
Fr und Sa 14-19 und 22-04 Uhr



Im Gespräch

Berner Charme im Bel Etage

Seit knapp anderthalb Jahren arbeitet Anna Aeby im Teufelhof und verspricht ihren Berner Charme als Restaurationsfachfrau im Gourmet-Restaurant Bel Etage. Im Dezember 2017 hat sie beim «marmite youngster-Wettbewerb» den 2. Platz belegt – wir gratulieren und sind mächtig stolz. Marmite, die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur, macht sich mit dem Award für den Nachwuchs der Schweizer Gastronomie stark und verleiht jungen Talenten den «marmite youngster award».

Aline Stölzer: Anna, wo hast du deine Ausbildung absolviert?

Anna Aeby: Ich habe meine Lehre im Landgasthof Schönbühl absolviert, danach konnte ich als willkommene Abwechslung in einer Pizzeria arbeiten. Anschliessend ging ich für ein halbes Jahr nach England. Und dann landete ich hier in Basel! Ich war zuerst im Hotel Krafft und nun seit September 2016 im Teufelhof. Nach dem England-Aufenthalt brauchte ich definitiv einen Tapetenwechsel.

Aline Stölzer: Wie kam es dazu, dass du dich beim marmite-Wettbewerb angemeldet hast?

Anna Aeby: Andrin Willi – der Chefredakteur von marmite – kam ins Bel Etage essen und hat mich darauf angesprochen. Raphael hat mich ebenfalls bestärkt und so kam es dazu. Die Bewerbungsfragen waren etwas «tricky», aber ich konnte mich dann mit zehn anderen qualifizieren.

Beim Finaltag im August mussten wir einen Apéro für 40 Leute vorbereiten und anschliessend einen Mittagsservice durchführen mit vier Gästen. Die Schwierigkeit lag darin, dass wir die Location in Zürich nicht kannten und daher nicht wussten, wo was zu finden ist. Ich hatte grosses Glück, denn ich hatte einen sehr sympathischen Gästetisch zugewiesen bekommen. Die ausgelassene Stimmung konnte mir die ganze Nervosität nehmen.

Aline Stölzer: Danach musstest du ja relativ lange auf das Ergebnis warten. Wie war das für dich?

Anna Aeby: Es war eine lange Wartezeit und im Dezember hatten es die meisten von uns schon wieder vergessen.

Aline Stölzer: Du hast dann denn 2. Platz gemacht. Gratulation! Darfst du eigentlich nächstes Jahr wieder mitmachen?

Anna Aeby: Ja, bis ich 30 bin, darf ich mich bewerben. Ich könnte also noch ein paar Jährchen mitmachen, aber ich denke, ich machs nicht, obwohl es eine spannende Erfahrung war. Ich würde lieber jemand anderen aus dem Teufelhof-Team motivieren mitzumachen.

Aline Stölzer: Was zeichnet den Teufelhof deiner Meinung nach aus?

Anna Aeby: Die Vielseitigkeit. Man kann dem Gast so vieles mitgeben und zeigen. Von der Brauerei über die Stadtmauern bis hin zum Weinladen Falstaff.

Aline Stölzer: Wo liegen denn die Herausforderungen in deinem Teufelhof-Alltag?

Anna Aeby: Auch wieder die Vielseitigkeit. Man muss über alle Bereiche Bescheid wissen und an stressigen Tagen bleibt's beim Service, ohne anderes zeigen zu können.

Aline Stölzer: Was machst du in deiner Freizeit?

Anna Aeby: Ich nähe und im Winter stricke ich

gerne. Und ausserdem koche ich liebend gern.

Aline Stölzer: Vielen Dank für das Gespräch, liebe Anna. Möchtest du noch etwas loswerden?

Anna Aeby: Ich finde es sehr spannend, im vielseitigen Teufelhof arbeiten zu dürfen und möchte mich auf diesem Weg auch für die Unterstützung im Team und beim ganzen Teufelhof bedanken.



Anna Aeby im Restaurant Bel Etage (Foto: Aline Stölzer)

Backstage

Von oben nach unten und umgekehrt

In der neuen Rubrik «Backstage» gewähren wir Ihnen einen Blick hinter die Kulissen des Teufelhofs. Das erste Thema ist kein spektakuläres, aber doch ein interessantes, da uns Gäste sehr oft nach diesem Prozedere fragen.

Es geht um die Kommunikation zwischen dem Restaurant Bel Etage im ersten Stock und dem Küchenchef Michael Baader in der Küche im Erdgeschoss. Das ist deshalb speziell, weil wir nicht auf dem gleichen Stockwerk arbeiten und so nicht persönlich miteinander sprechen können. Der Service und die Küche kommunizieren also nur über die Bestellbons. Somit muss dieser – nebst den Speisewünschen – alle für den Koch

wichtigen Informationen enthalten. Ist jemand Vegetarier? Hat ein Gast eine Unverträglichkeit oder Allergie? Wenn ja, welche? Ist eine andere Beilage gewünscht? Das kann manchmal schon zur Herausforderung werden, wenn ein 6er-Tisch verschiedene Vorspeisen und Hauptgänge wünscht und dies noch mit Änderungen und Unverträglichkeiten kombiniert. All das ist für Michael Baader sehr wichtig, sprengt aber manchmal den Rahmen jeden Bons. Ab und zu schickt er die Bons wieder nach oben und der Service muss Informationen nachtragen oder den Bestellbon sogar neu schreiben. Wenn aber alle Stricke reissen, ruft er oder einer seiner Mitarbeiter übers Telefon an, um Missverständnisse zu klären.

Eingespült

Für jeden Tisch und jeden möglichen Gang haben wir in unserem Backoffice einen Zettel vorbereitet. Wenn der Gast bereit ist für den nächsten Gang, hängen wir diesen in den Lift und der Küchenchef weiss Bescheid, dass er das nächste Gericht zubereiten kann. So wird vermieden, dass der Gast zu lange warten muss oder seine Gänge zu schnell serviert werden. Es ist also die Aufgabe des Servicemitarbeiters zu spüren, ob der Gast den Abend entspannt geniessen will und ein Pauschen vor dem nächsten Gericht wünscht oder ob er ein enges Zeitfenster hat. Eine Kopie jedes Bons hängt in unserem Backoffice an einer Tafel. Dort ist vermerkt, welcher Gast welches Gericht bestellt hat und

welcher Gang schon abgerufen oder serviert wurde. So kann jeder Mitarbeitende dem anderen helfen und die Speisen sofort dem «richtigen» Gast servieren.

Früher hat der Küchenchef die Gänge nach seinem eigenen Zeitmanagement zubereitet und per Lift hochgeschickt. Da die Speisekarte umfangreicher wurde und der Gast heutzutage eine persönlichere Betreuung wünscht, wurde das System diesen Anforderungen angepasst. Dieses hat sich sehr bewährt und unsere Mitarbeitenden haben ein gutes Gespür für einen reibungslosen Ablauf entwickelt.

Lisa Marie Strittmatter

Stv. Chef de Service Gourmet-Restaurant Bel Etage



Sommerzeit

Destination Teufelhof

Ferien- und Freizeit-Spezialistinnen und -spezialisten wissen es: Zu keiner Jahreszeit ist Basel schöner als zur Sommerzeit und insbesondere während der grossen Ferien.

Und warum? Das Klima ist südlich warm, die Menschen flanieren, die Stadt ist halbleer – und Plätze zum Verweilen und Ausgehen gibts auch, z. B. den Teufelhof.

Die ruhige Lage des Teufelhofs am Rande der Altstadt ist wie geschaffen für genussvolle Ferientage und für ein ausgiebiges dolce far niente. Wer sich als Tourist nach einem gemütlichen Bummel durch die Stadt oder wer als Einheimische nach einem schweisstreibenden Alltag ein paar angenehme Stunden gönnen will, liegt bei uns richtig: Das

Atelier mit dem dazugehörigen, schattigen Innenhof – bei warmem Sommerregen schützt die Gäste ein Dach! – und Bar & Kaffee mit dem lauschigen, sonnenverwöhnten Vorgarten (siehe Foto) haben den ganzen Sommer über geöffnet. Nur das Bel Etage mit der Terrasse ist von Sonntag, 30. Juni bis Montag, 13. August geschlossen; Wiedereröffnung ist am Dienstag, 14. August.

Goethe hat in «Erinnerung» gedichtet:

Willst du immer weiter schweifen?

Sieh, das Gute liegt so nah.

Und der Volksmund hat präzisiert: Warum in die Ferne schweifen, sieh usw. Recht hat er, besonders, wenn nicht nur das Gute, sondern das Beste so nah liegt ...

Summer in the city – gönnt Ihnen und sich
Fredy Heller

Wettbewerb

Eingeschlossen!

Für Tüftler ist auch dieser Wettbewerb absolut kein Problem. Ein wenig Spürsinn und schon gelingt's.

In jedem dieser sieben Wörter ist ein kleineres Wort mit vier Buchstaben versteckt. Die Anfangsbuchstaben dieser Kapselwörter ergeben einen Begriff, der auch für das Theater im Teufelhof wichtig ist.

PLASTIK – GENUSS – TIRANO – PAULA – SIEBZIG – INSEKT – BESCHWERDE

Haben Sies? Dann schreiben Sie das Wort auf eine Postkarte und schicken sie an:
Der Teufelhof Basel
Wettbewerb 2/18
Leonhardsgraben 47-49, 4051 Basel
oder per E-Mail an:
wettbewerb@teufelhof.com

Zu gewinnen gibts Theater-Gutscheine:
1. Preis: 3 Eintritte «Schaufenster» im Wert von CHF 108.–
2. Preis: 2 Eintritte «Schaufenster» im Wert von CHF 72.–
3. Preis: 1 Eintritt «Schaufenster» im Wert von CHF 36.–

Einsendeschluss ist der 2. Juli 2018.

Auflösung Rätsel Ausgabe 3/2017:
Das gesuchte Wort heisst Brauerei.
Unter den richtigen Lösungen hat die Glücksfee in der Gestalt von Nadine Ledermann als Gewinner R. Giacometto, K. Adolf und A. Kehl gezogen. Wir gratulieren!



Cartoon: Peter Gaymann

Glosse

Frischeknaller

Das ist Ihnen zur Frühlingszeit bestimmt auch schon aufgefallen: der Reiter beim Restauranteingang mit der hinten und vorne notierten Anzeige «Frische Spargel». Und haben Sie sich darüber gewundert? Nein? Ich schon.

Man muss mir die Spargelfrische nicht extra ankündigen. Weil ich nämlich alle meine Lebensmittel – ob im Restaurant oder zuhause – nur frisch konsumiere. Auch die gleichermassen als frisch angepriesenen Leberli. Und weil ich als Gast zuversichtlich davon ausgehe, dass mir der Beizer weder runzlige Spargel noch ranzige Leberli auftischt. Eine Anzeige «Frische Rüebli» habe ich noch nie gelesen. Wie kommt es, dass ausgerechnet Leberli und Spargel so angepriesen werden? Sind sie so viel Endzeit-anfälliger als zum Beispiel Pouletschenkeli?

Warum also annonciert der Restaurateur vor seinem Lokal die vermeintliche Exklusivität Frische? Keine Ahnung. Von mir aus kann er es also lassen.

Auch wir von der Teufelhofzeitungs-Küche haben keine Veranlassung, unsere Ausgabe mit dem Etikett «frisch» zu versehen. Denn Sie als Leserin und Leser wissen es sowieso: Was Sie in Händen halten, ist nicht nur frisch, sondern druckfrisch!

Fredy Heller, Spargelliebhaber



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 2/2018 – Mai 2018
Die nächste Ausgabe 3/2018 erscheint anfangs September 2018.



«Audio-Guide» (Foto: Aline Stölzer)

Neuigkeit

Audio-Guide im Teufelhof

Seit Mitte März 2018 haben wir im Teufelhof einen Audio-Guide. 39 Posten führen Sie durch die spannende Geschichte des Teufelhofs. Ein informativer Rundgang erwartet Sie, welcher ca. 30 Minuten dauert. Fragen Sie an unserer Rezeption nach dem kostenlosen Audio-Guide und erleben Sie das Gast- und Kulturhaus in ganz neuen Facetten. Dabei erfahren Sie allerhand über unser Haus, zum Beispiel auch, woher der Name «Teufelhof» kommt, weshalb der Chefkoch auch Traumkoch genannt wird und viele weitere – sicherlich auch unbekannte –, jedoch in jedem Fall interessante Geschichten und Details rund um den Teufelhof. Gesprochen wurde der Audio-Guide von Lisa Strittmatter, unserer stellvertretenden Restaurantleiterin Bel Etage.

Geschenkidee

Zum Schluss ein Tipp

Weihnachten steht noch lange nicht vor der Tür. Da haben Sie recht. Aber es gibt noch viele andere Gelegenheiten für ein sinnvolles Geschenk.

Es drängen sich auf: Anstehende Geburtstage, bestandene Prüfungen und geplante Hochzeiten. Und weiter die ganz persönlichen feierlichen Vorkommnisse wie Liebesjahrestage in diversen Varianten.

Das Theater-Abo

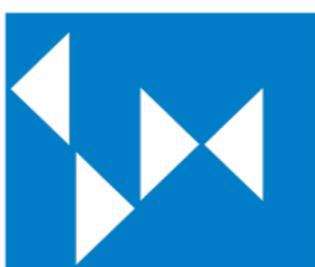
In allen diesen Fällen bietet sich das Teufelhof-Theater-Abo an. Es ist nicht nur ein sinnvolles Geschenk, sondern auch eines, das langlebig ist und (fast) ein ganzes Jahr lang Freude macht. Natürlich, ein bisschen theateraffin müssen die Beschenkten schon sein. Der Spielplan der Mitte September beginnenden neuen Saison 2018/19 ist jedoch breit gefächert (siehe Seite 5) und bietet das ganze Spektrum an feinsinniger, satirisch-komischer und musikalisch-verspielter Kleinkunst.

Theater-Abo für eine Spielzeit
Abo «normal» CHF 299.–:
Besuch von 14 Gastspielen
Abo «Deluxe» CHF 366.–:
Besuch sämtlicher Gastspiele
Bestellung über theater@teufelhof.com

Machen Sie den Versuch! Verschenken Sie theatrales Vergnügen! Ich bin überzeugt: Ein herzliches Dankeschön ist Ihnen sicher. Von den Beschenkten selbst, aber auch (da sind wir egoistisch genug!) von unserer Theaterdirektion.



Der Kabarettist Michel Gammenthaler eröffnet am 20. September die neue Theatersaison. (Foto: zVg)



MUCHENBERGER

**Schwimmbäder
Sanitäre Anlagen
Heizungen**

Muchenberger AG
Bruderholzstrasse 12
4103 Bottmingen
Telefon 061 425 93 25 Fax 061 425 93 29
info@muchenberger.ch www.muchenberger.ch

mir sprüudle vor Idee...
sit 1962