

## Weingut

Die Weine des Südtirolers Alois Lageder sind einfach Weltklasse! (Seite 2)

## Brüderschaft

Lukas Wyniger wird Geschäftsführer im Waldhaus beider Basel. (Seite 3)

## Zugemauert

Wie es zur Büchertüre «Die Bibliothek» gekommen ist. Ein Bericht. (Seite 6)

## Aufstieg

Stefanie Wiederer vom 1777 hat vieles vor. Beruflich wie privat. (Seite 7)

## Editorial

### Liebe Leserin, lieber Leser

Eine Zeitung ist eine Momentaufnahme. So schreiben wir unsere Teufelhof-Zeitung immer zu einem festgelegten Zeitpunkt und es braucht dann von der Textabgabe an unseren Lektor und «Zeitungsmanager» Fredy Heller immer noch einige Zeit bis zur Drucklegung rund einen Monat später. So weit, so gut dieser Prozess ist – so herausfordernd ist er in diesen Zeiten. Was sich in dieser schnelllebigen Zeit in nur wenigen Tagen alles ändern kann, ist mehr als bemerkenswert. So hätte ich wohl vor wenigen Wochen noch ein zusehendes Editorial geschrieben – doch die Situation hat sich ja wieder komplett verändert.

### Nötige Anstrengungen

Auch das Jahr 2022 wird im Banne der wohl grössten Krise seit langem stehen und die Aussichten sind alles andere als positiv. Ehrlich gesagt: Ich bin besorgt. Nicht um unseren Teufelhof oder die Wyniger-Gruppe – wir werden die Probleme schon bewältigen –, ich bin besorgt um den Zusammenhalt der Gesellschaft. Wir stehen vor einer Zerreihsprobe und ich bin mir nicht sicher, ob wir diese Krise mit den so vehement vertretenen, diversen Standpunkten gemeinsam bewältigen können. Es offenbaren sich Risse in unserer Gesellschaft, welche mir zu denken geben. Und es liegt an uns allen, dazu beizutragen, dass sich diese Risse nicht weiter auftun und wir wieder eine Diskussionskultur pflegen, die dem zweiten Teil dieses Wortes Rechnung trägt. Ich zumindest bemühe mich darum.

### Trotz allem

Ich starte trotzdem hoffnungsvoll auch in dieses Jahr. Wir haben im letzten Jahr gelernt, dass wir in der Schweiz durchaus solidarisch sind und den Branchen in Not zu helfen wissen. Es ist schön, als Unternehmerin und Unternehmer diesen Rückhalt zu haben. Zudem ist ein klein bisschen Licht sichtbar am Horizont. Ich setze darauf, dass wir zusehends diese Krise irgendwann hinter uns lassen können. Auch weil meine wundervollen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mir helfen. Ihr Einsatz ist grossartig und ich spüre eine Solidarität gegenüber meinem Unternehmen, das mich demütig macht und mir eben auch Hoffnung gibt.

Und so gehen wir das Jahr 2022 mit Bedacht und einiger Vorfremde an. Wir kommunizieren ein Theaterprogramm, organisieren Veranstaltungen und planen weiter unsere Konzepte, investieren in den Teufelhof und seine Betriebe und entwickeln uns so weiter. Dies immer mit der Absicht, ein verlässlicher Ort für alle zu sein – insbesondere auch für Sie, unsere lieben Gäste.

Ich freue mich auf das Wiedersehen mit Ihnen und auf einen kleinen Schwatz über dies und das.

Raphael Wyniger

## Inside Teufelhof

### In einer anderen Welt



Der Teufelhof Basel (Foto: Pascal Feig)

**Die Welt ist nach wie vor aus den Fugen. Es ist kaum zu glauben, dass zum Zeitpunkt des Erscheinens dieser Zeitung – anfangs Januar 2022 – wir mitten in der fünften (!) Corona-Welle stecken und die Herausforderungen nicht weniger, aber doch irgendwie anders geworden sind.**

Nun, beginnen wir mit den guten Nachrichten. Nach wie vor sind wir im und um den Teufelhof optimistisch, dass wir die Folgen dieser Pandemie bewältigen werden. Es ist seit jeher unser Grundsatz: Wir sehen die Lösungen, wie wir die Probleme bewältigen wollen und versuchen, den Umständen entsprechend und zum Trotz Aktivitäten anzugehen. Mit diesem Ansatz sind wir bis anhin gut gefahren – Grund genug, ihn auch in diesem Jahr beizubehalten.

### Solidarität erfahren

Zudem gibt mir die Tatsache Zuversicht, dass wir in unserem Land auf die Solidarität zählen dürfen. Ich weiss heute, dass unserer Branche, wenn es wirklich schwierig wird, geholfen wird. Die Schweizerinnen und Schweizer helfen mit, den wirtschaftlichen Schaden der Pandemie mitzutragen. Die Politik hat bewiesen, dass sie Verantwortung übernimmt. Das ist nicht selbstverständlich und bleibt hoffentlich auch zukünftig so. Aus meiner Sicht sind die Herausforderungen somit aktuell weniger wirtschaftlicher Natur, sondern eher auf psychologischer Ebene.

In meiner Welt erlebe ich eine erschöpfte Gesellschaft. Noch nie habe ich von so vielen Menschen gehört, dass sie «nicht mehr mögen». Gerade in der Gastronomie und Hotellerie herrscht teilweise sogar Verzweiflung. Neue Ängste sind entstanden und wir fragen uns wohl zu Recht, ob wir in der nächsten Weihnachtszeit wieder am gleichen Punkt stehen. Die Zukunft unserer Branche ist ungewiss. Mut macht mir jedoch die Erfahrung, dass unsere Gäste uns immer und immer wieder frequentieren und sich am Erlebnis des Ausgehens freuen. Da das nicht mehr selbstverständlich ist, wird es umso mehr genossen. Das ist schön so!

Weiter erlebe ich eine Gesellschaft, wo jeder nur seine Meinung gelten lässt. Ein von mir hoch geschätzter Stammgast hat in Bezug

darauf gesagt, dass es richtig sei, sich gut zu informieren, aber auch andere Quellen zu nutzen als die gängigen. Wichtig sei, dass man sich differenziert informiere und nicht das Immergleiche zur alleinigen Wahrheit erkläre. Er bringt es aus meiner Sicht auf den

Punkt. Denn um die Spaltung in der Gesellschaft zu schliessen, müssen wir uns in unserer Verschiedenheit akzeptieren, erst dann können die Kluften geschlossen werden. Lasst uns doch in diesem Sinne unseren Teil beitragen!

### Jetzt erst recht!

Wie dem auch sei: Wir packen das neue Jahr mit einer grundsätzlichen Zuversicht an. Es wird kein einfaches Jahr, das ist mir heute klar. Doch es wird ein gutes – mit diesen Zeilen schreibe ich diese meine Hoffnung herbei! So freue ich mich auf unser Kerngeschäft, weitab von Home-Office, nämlich weiterhin Gastgeber zu sein, Gäste zu empfangen, Menschen zu begegnen, Gespräche zu führen, Chef zu sein, Feste zu feiern, Sitzungen durchzuführen, Menschen anzulachen, mich am Alltäglichen zu freuen und das zu sein, was wir am liebsten sind: ein guter Ort für Gäste und Mitarbeitende gleichermaßen. Dass wir zudem unser Unternehmen laufend weiterentwickeln dürfen und können, ist ein Privileg. Danke, dass Sie uns auf diesem Weg unterstützen.

Gerne also bis bald wieder,

Raphael Wyniger



Raphael Wyniger vor dem Eingang Heuberg (Foto: Marc Gilgen)



Esther und Franz Wyniger zu Besuch bei Alois Lageder (Foto: Peter Pike)



«Aus Teufels Küche»-Stand am Basler Weihnachtsmarkt auf dem Barfüsserplatz (Foto: Pascal Feig)

Weine im Teufelhof

Der Zeit voraus!

Wer die Weinkarte im Teufelhof etwas genauer anschaut, dem fällt sicher auf, dass bei den italienischen Rot- und Weissweinen einige Preziosen des Weingutes Alois Lageder aus dem Südtirol zu finden sind. Das hat seine Gründe.

Die Weine von Lageder spiegeln in ausserordentlicher Weise die Vielfalt des Südtirols. Sie sind lebendig, frisch, vielfältig und präzise. Wir kennen und schätzen Alois Lageder seit einigen Jahren und haben ihn im Herbst 2021 in Margreid an der Südtiroler Weinstrasse besucht.

Alois Lageder sen. hat das Weingut in den 70er-Jahren zusammen mit seiner Schwester vom früh verstorbenen Vater übernommen und begann, das Weingut mit einem strikten Qualitätskurs und innovativen Methoden im Weinberg neu zu positionieren. Früher als alle anderen hat er den Weg in die Biodynamie im Weinbau gefunden. Konkret heisst das: Es kommen keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel, keine Herbizide, Fungizide, Insektizide oder Mineraldünger zum Einsatz.

Eine alte Tradition

Das alte Denken, dass Pflanzen geschützt werden müssen, indem man externe Bedrohungen eliminiert, hat Alois Lageder längst überwunden. Er stärkt die Pflanzen zum Beispiel mit homöopathischen Tees und arbeitet eng mit Landwirten zusammen, welche ihre Kühe, Rinder und Schafe in den Wintermonaten im Weinberg weiden lassen. Dadurch wird eine alte Tradition der Wanderweidewirtschaft wiederbelebt. Ständige Weiterentwicklung ist auf dem Weingut Lageder eine Selbstverständlichkeit. Bei unserem Besuch trafen wir Benjamin Epler an, welcher mit acht innovativen Weingütern und an der Universität Geisenheim die natürliche Pilzregulierung im Weinbau untersucht. Heute werden gut 55 Hektar familieneigene

Weinberge biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Alois Lageder arbeitet inzwischen Hand in Hand mit seinem Sohn Clemens und der Tochter Helena. Ihr ausgesprochenes Ziel ist es, bis 2024 alle rund 80 Winzerpartner zu motivieren, auf die biologisch-dynamische Anbauweise umzustellen.

Die Weine vom Weingut Lageder finden Sie auf der Weinkarte des Teufelhofs und im Weinladen Falstaff. Unser Geheimtipp? Der wunderbare, kirschrote Merlot DOC, Alto Adige MMXIII 2013.

Esther und Franz Wyniger

Rückblick

Im Lichterglanz

Es war eine schöne Vorweihnachtszeit im und um den Teufelhof und in allen seinen Betrieben.

Trotz allem! Auch wenn die allermeisten Weihnachtsessen abgesagt worden sind. Da wir dies nachvollziehen konnten und auch für richtig hielten, konzentrierten wir uns auf die schönen Momente in dieser Zeit. Die Wyniger-Gruppe wurde zur Weihnachtsgruppe – und das hat mir, und auch vielen Menschen, so mein Eindruck – gerade in diesen Zeiten gut getan. So waren wir erstmalig mit einem

eigenen – wie ich finde, wunderschönen – Stand am Weihnachtsmarkt auf dem Barfüsserplatz gleich hinter der Barfüsserkirche präsent – dies mit dem sinnigen Namen «Aus Teufels Küche». Angeboten wurden Kürbissuppe, Croque Monsieur, weisser Glühwein, der neue Renner «Heisser Tscharly», Bier – inklusive dem neuen Weihnachtsbier «Rudolph» von den Stadtmauer Brauereien – und vieles mehr!

Bewährt

Weiter hatten wir erneut einen Selbstbedienungs-Weihnachtsmarkt auf unserer festlich dekorierten Weihnachtsterrasse, wo wir nebst Kulinarischem allerlei aus unserem Fundus feilboten. Zudem waren die Restaurants unserer Wyniger-Gruppe alle festlich dekoriert, teilweise – wie zum Beispiel das Höfli im Teufelhof – vom Basler «Weihnachtsmann» Johann Wanner persönlich. Gut so! Natürlich war auch das Ufer7 erneut mit Frankies Tuk Tuk an der Adventsgasse präsent und auch seine Fondue-Stube war (und ist immer noch bis Ende Januar) geöffnet, dieses Jahr mit feinsten Fondues aus unserer eigenen Molkerei, dem «Milchhüsli beider Basel» in Allschwil.

Die Theatergäste kamen

Auch im Theater im Teufelhof konnten die Gastspiele wie gewohnt, aber mit den vorgeschriebenen Corona-Massnahmen besucht werden. Dort boten u. a. Uta Köbernick, Manuel Stahlberger und Reto Zeller einen satirischen Leckerbissen als vergnügliche Advents-Show mit viel Musik und noch mehr Geschichten. Auf jeden Fall sehenswert! Vielen Dank unseren Gästen, die mit uns das alles geniessen konnten; diese Dezemberzeit wird mir – vor allem wegen dieser Gemeinsamkeit – in guter Erinnerung bleiben.

Raphael Wyniger



**Baselbieter Vollmilchkalb**

- ◆ von Kleinbauern aus der Region
- ◆ mehr Platz
- ◆ Haltung in kleinen Gruppen
- ◆ kurze Transportwege
- ◆ 1'000 Liter Frischmilch

Arlesheim · Reinach · Muttenz · Partyservice  
neu: Online-Shop · [www.goldwurst.ch](http://www.goldwurst.ch)

**Tenzen**  
Natura-Qualität  
Familiendition seit 1898

Impressum

Der Teufelhof Basel  
Nathalie und Raphael Wyniger  
Lektorat/Korrektur: Fredy Heller  
Gestaltung: [www.seiberth.ch](http://www.seiberth.ch)

Druck: Merkel Druck AG, Riehen  
Auflage: 6500 Exemplare  
Ausgabe 1/2022 – Januar 2022  
2/2022 erscheint Anfang Mai 2022

Der Teufelhof Basel

Restaurant Bel Etage • Restaurant Atelier  
Bar & Kaffee Zum Teufel • Kunsthof  
Galeriehotel • Designhotel SET • 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)



Lukas Wyniger (Foto: Claudia Herzog)

### Geschäftsführer

## Eine brüderliche Herausforderung

Das Publikum kennt Lukas Wyniger aus der Sendung «Reggae Special» auf SRF 3. Carmen Schwarb hat ihn zu seiner neuen Aufgabe als Geschäftsführer vom Waldhaus beider Basel befragt.

**Carmen:** Lukie, du bist der neue Geschäftsführer vom Waldhaus beider Basel. Was hat dich dazu bewogen?

**Lukas:** Schon seit langem spinne ich mit meinem Bruder Raphael immer wieder mal Ideen für ein Restaurant oder sonst ein Gastrokonzert. Bisher ist es an der Lokalität dafür gescheitert. Als das Waldhaus ins Gespräch kam, war für mich sofort klar, dass ich da etwas machen möchte. Ich liebe diesen Ort im Wald und direkt am Rhein. Ausserdem gefällt mir auch die Industrie des Birsfelder Hafens gut.

**Carmen:** Dein offizieller Einstieg in die Wyniger-Gruppe ist ja schon bald – was erwartet dich im neuen Jahr?

**Lukas:** Ich freue mich auf die Aufgabe und habe gleichzeitig grossen Respekt davor. Ich bin kein gelernter Gastronom und habe wenig Erfahrung in diesem Geschäft. Ausserdem weiss ich vom Teufelhof, wie umfangreich die Gastronomie ist. Ich werde hoffentlich vor allem viel lernen, um dann bereit zu sein, wenn es mit dem Waldhaus beider Basel so richtig losgeht.

**Carmen:** Auf was freust du dich am meisten?

**Lukas:** Auf die Begegnungen mit den Gästen und einem neuen Team. Ich spüre bereits jetzt, dass das Waldhaus ein besonderer Ort ist für viele Menschen in der Region – ich freue mich sehr darauf, diesen Ort wieder zum Leben erwecken zu können.

**Carmen:** Vor welcher Herausforderung hast du am meisten Respekt?

**Lukas:** Vor der neuen Beziehung zu meinem Bruder! Es wird eine Herausforderung für uns beide, damit wir unsere Liebe und den Respekt zueinander bewahren können – auch und erst recht, wenn wir jetzt zusammenarbeiten. Das wird bestimmt nicht immer einfach. Aber ich bin überzeugt davon, dass wir das hinbekommen werden. Für ernsthafte

### Lukas Wyniger

Der Bruder von Raphael Wyniger ist Musikjournalist und DJ. Seit 2016 moderiert er bei SRF 3 den «Reggae Special» am Dienstagabend und war als Musikprogrammierer für SRF 3 und Virus zuständig. Er ist verheiratet und wohnt mit seiner Frau und den zwei Kindern in Muttenz.

Schäden ist der Kitt in der Wyniger Familie zu stark!

**Carmen:** Erzähl' uns drei Dinge über dich!

**Lukas:** Für mich ist es schwierig, über mich selbst zu reden – das sollten andere tun. Aber so viel kann ich sagen: Ich liebe Musik, Fussball und das Familienleben.

**Carmen:** Was ist dein Ausgleich zum Berufsalltag?

**Lukas:** Wie mein Bruder laufe ich gerne lange Strecken, dabei kann ich den Kopf frei bekommen. Ausserdem bringen mich meine Söhne immer wieder in eine andere Welt.

**Carmen:** Wohin verreist du am liebsten?

**Lukas:** Nach Jamaika, wegen des Reggae, in den ich seit 30 Jahren verliebt bin und den ich intensiv verfolge. Und für einen Marathon irgendwohin auf der Welt, um eine neue Stadt zu entdecken.

**Carmen:** Danke für die Einsichten! Wir freuen uns, dass du ab diesem Jahr offiziell zum Team der Wyniger-Gruppe gehörst und wünschen dir einen guten Start.

**Zyprioten im gepflegten Weinkeller? Eine Frage des exzellenten Geschmacks.**



Typisch Zypern. Weltklassewein zum Freundschaftspreis. [paphosweine.ch](http://paphosweine.ch)



Pierre Coulin (Foto: Pascal Feig)

### Wyniger-Gruppe

## Ein attraktiver Zuwachs

Unter dem neuen Namen «Milchhüsli beider Basel», aber mit der gleichen Philosophie der nachhaltigen und regionalen Produktion von Käsespezialitäten, wird der Gründer Pierre Coulin mit seiner Unternehmung Teil der Wyniger-Gruppe.

Im Jahr 2018 startete Pierre Coulin mit viel Herzblut, Leidenschaft und seinen Grundwerten regional, nachhaltig, fair, hochwertig und kreativ die Spezialitäten-Käserei im Milchhüsli in Allschwil. Die Installation der Käserei und die Etablierung des Sortiments brauchten viel Geduld, Anpassungen und Energie. Coulin war von Anfang an überzeugt, dass seine Leidenschaft, das Käsen,

der richtige Weg für die kleine Manufaktur in Allschwil ist.

### Käsegenuss aus der Region

Das Milchhüsli produziert heute täglich unterschiedliche Milchprodukte und Käsespezialitäten. Zu den beliebtesten Produkten gehören der Allschwiler Bergkäse, die Schaf- und Ziegen-Mutschli wie auch der Blanc und Bleu, aber auch Molkereiprodukte wie Milch, Butter und Joghurt. Die Produkte werden im Laden in Allschwil wie auch auf zahlreichen Märkten in Basel angeboten. Ebenso beliefert das Milchhüsli ausgewählte Läden und Gastronomie-Betriebe der Region. Die Käsemenge hat sich in den letzten Jahren vervielfacht, aber die Güte-Eckwerte sind immer noch die gleichen:

- Basel und der Umgebung das Käsen näherbringen
  - eine Plattform für regionalen Käse bieten
  - ausschliesslich auf Biomilch und traditionelles Handwerk setzen
  - nur soviel produzieren, wie direkt verkauft werden kann
  - die Ökologie in den Vordergrund stellen
- Auf der Suche nach einem regionalen, vertrauensvollen und qualitätsorientierten Partner ist Pierre Coulin mit der Wyniger-Gruppe fündig geworden. Zusammen mit ihm gehen wir zukünftig einen gemeinsamen Weg, entwickeln neue Ideen und nutzen Synergien.

Christoph Widmer

### Milchhüsli beider Basel

c/o Dorfkäsi Allschwil  
Baslerstrasse 12  
CH-4123 Allschwil  
[www.kaez.ch](http://www.kaez.ch)

### Wyniger-Gruppe

Die inhabergeführte Basler Gastronomie- und Hotellerie-Gruppe betreibt Restaurants, Hotels, ein Catering sowie verschiedene Handwerks- und Dienstleistungsbetriebe mit insgesamt rund 350 Mitarbeitenden.

Grünpfahlgasse 4  
CH-4001 Basel  
[www.wyniger.com](http://www.wyniger.com)



Milchhüsli beider Basel (Foto: Pascal Feig)

Waldhaus beider Basel

## Hochprozentiges Waldhaus



Waldhaus beider Basel (Visualisierung Architektur Rolf Stalder)

An dieser Stelle dürfen wir in der Tat einen Primeur kommunizieren. In den ehemaligen Garagen in unserem Waldhaus beider Basel wird eine «Gasthaus-Destillerie» eingebaut! Wir freuen uns sehr über diese Innovation.

Die neue «home base» unseres Rheinbrands ist ein weiteres Highlight an diesem einzigar-

tigen Ort! Wir haben bei der Firma Wengert in Deutschland – bereits die Herstellerin der Brauereieinrichtungen der Stadtmauer Brauer im Teufelhof – eine 150-Liter-Brennereianlage bestellt; sie wird zurzeit produziert. Das Bijou wird im Nebenhaus des Waldhauses eingebaut und ist via eine neue Glasfront jederzeit einsehbar. Sie wird diesen Ort merklich aufwerten. Dabei hat mein Vater

Franz Wyniger den inhaltlichen Projektlead übernommen und sich um viele Belange gekümmert – richtig und gut beraten wurden und werden wir dabei auch von Ruedi Käser. Den beiden gebührt als Garanten einer super Qualität ein riesiges Dankeschön.

### Innovative Angebote

So freuen wir uns darauf, Ihnen künftig den eigenen Schnaps im Waldhaus servieren zu können. Dabei werden wir den Raum der Destillerie auch für die Gäste zugänglich machen, sei es für Apéros, Degustationen oder gar eigene Workshops. Gerade jetzt arbeiten wir an Angeboten für Gruppen. Eines dieser Angebote könnte künftig so aussehen: Eine Gästegruppe sucht vor dem Mittagessen im Hardwald Kräuter, welche dann gemeinsam mit uns destilliert werden. Die Gruppe isst zu Mittag und wir finalisieren in dieser Zeit den Prozess, so dass nach dem Essen der eigene Schnaps mit nach Hause genommen werden kann. Ich würde das sofort buchen und kann mir vorstellen, dass diese Attraktion gerne aufgenommen wird. Und sicherlich wird es auch so sein, dass die Beteiligten der einen oder anderen Hochzeit durchaus Freude an der hauseigenen Brennerei haben dürften. Es ist unser Ziel, eine kleine, aber feine Auswahl von Schnäpsen vor Ort herzustellen, aus Früchten der Region, aber auch aus «Er-

zeugnissen» aus dem Hardwald. So soll der Hausschnaps ein veritabler Waldgeist sein. Und mit uns wird es endlich auch lokalen Schnaps aus Muttentz/Birsfelden geben. Ansonsten kommt das Projekt Waldhaus gut voran. Das Architektur-Team arbeitet an einem tollen, überzeugenden Gestaltungskonzept. Sie dürfen gespannt sein, wie sich dieser prächtige Ort künftig präsentieren wird. Auch die sonstigen anstehenden Arbeiten kommen voran. So haben wir beispielsweise bereits die Hotelzimmerpreise definiert oder die Weinkarte entworfen, um nur zwei Beispiele zu nennen.

### Verspätet

Einziges Wermutstropfen ist: Leider verzögert sich die Eröffnung. Gründe dafür sind – neben dem sehr späten Eintreffen der Baubewilligung – auch die Herausforderungen auf der Baustelle selbst, vor allem die Lieferverzögerungen und Verfügbarkeitsprobleme aufgrund der Corona-Krise. Wir planen die Eröffnung nun auf die zweite Jahreshälfte 2022. Sie müssen sich als Gäste also noch gedulden. Bald aber können wir das Leitungsteam des Waldhauses vorstellen. Der Geschäftsführer und die Küchenleitung sind bereits gefunden. Bald kommunizieren wir Näheres, Sie dürfen sich darauf freuen.

Raphael Wyniger

Verein MALIAN

## Erfreuliche Weiterentwicklung

Mit dem Integrationsprojekt MALIAN integriert die Wyniger-Gruppe Menschen mit Einschränkungen in den Arbeitsalltag und fördert sie. Als regionales Unternehmen wollen wir so unserer sozialen und gesellschaftlichen Verantwortung gerecht werden und mit diesem Projekt einen Beitrag leisten.

Diesen Ansatz verfolgen wir seit dem Jahr 2019 und sind dankbar, dass wir bereits einige schöne Erfolgserlebnisse generieren konnten für die Teilnehmenden, welche nun wieder im ersten Arbeitsmarkt tätig sind. Im letzten März haben wir die Zeit des Lockdowns genutzt und unseren bis anhin praktizierten Ansatz weiterentwickelt. Dabei haben wir ein umfassendes Konzept an den Kanton Basel-Stadt eingereicht, welcher uns nun im November 2021 das diesbezügliche Einverständnis gegeben hat, unseren vorge-schlagenen Ansatz weiter zu verfolgen. Wir

freuen uns, damit eine vertiefte Partnerschaft mit dem Kanton eingehen zu können. Wir erarbeiten ein zweistufiges Modell, wo Teilnehmende in einem ersten Schritt in einem geschützten Umfeld an den Arbeitsmarkt herangeführt werden, um dann in unserer Wyniger-Gruppe erste Schritte im Arbeitsmarkt tätigen zu können. In diesem Sinne arbeiten wir künftig mit der IV, der Sozialhilfe wie auch mit dem Amt für Wirtschaft und Arbeit zusammen. Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst und werden uns nach Kräften bemühen, diese auch entsprechend wahrzunehmen. Wir sind dankbar, dass dieses Projekt auf den Rückhalt in unserem Team zählen kann. Gerne werden wir Sie an dieser Stelle weiterhin auf dem Laufenden halten. Wir sind überzeugt, dass es uns gelingt, zahlreiche Menschen auf ihrem beruflichen Lebensweg zu begleiten und diesen positiv mitzugestalten.

Raphael Wyniger

Aus Liebe zu Basel.

Basel ist unsere Heimat. Das ist für uns Privileg und Verpflichtung zugleich. Darum engagieren wir uns täglich für eine lebenswerte und attraktive Region. Für Sie und für künftige Generationen. Von Basel. Für Basel.

www.bkb.ch

**Die Raumausstatter in Oberwil**  
Mühlemattstrasse 27, 4104 Oberwil, www.dieraumausstatter.ch  
Tram 10/Bus 61+64 (Hüslimatt), Parkplätze vor dem Haus  
Montag-Freitag 9-12 Uhr, 13-18.30 Uhr, Samstag 9-16 Uhr

**Bettenhaus Bella Luna**  
Telefon 061 692 10 10  
www.bettenhaus-bellaluna.ch

**MÖSSINGER AG**  
PARKETT  
BODENBELÄGE  
VORHÄNGE  
Telefon 061 681 38 38  
www.moessinger-ag.ch

**TEPPICHHAUS SULTAN AG**  
Telefon 061 692 40 45  
www.sultan-ag.ch



Die Basler Kabarettistin Bettina Dieterle hat viel Wortwitz (Foto: Georgios Kefalas)

## Theater

## Spielplan 2. Saisonhälfte 2021/22

En-suite-Gastspiele  
und Einzelgastspiele

**Do, 20. – Sa, 22. Januar 2022, 20.30 h:**  
**Uli Masuth: «Lügen und andere Wahrheiten»**  
Mit Musik, ohne Gesang, aber politisch  
**Fr, 27. und Sa, 28. Januar 2022, 20.30 h:**  
**Esther Hasler: «Lichtjahre»**  
Klavierkabarett: geistreich-subtil  
**Sa, 29. Januar 2022, 20.30 h:**  
**Bea von Malchus: «Yankee Jodel!»**  
Grandioses Ein-Frau-Theaterkabarett  
**Do, 3. – Sa, 5. Februar 2022, 20.30 h:**  
**schön&gut: «Aller Tage Abend»**  
Politkabarett: fein- und scharfsinnig  
**Do, 10. und Fr, 11. Februar 2022, 20.30 h:**  
**Pigor & Eichhorn: «Volumen X»**  
Beissender Witz, musikalisch garniert  
**Do, 17. – Sa, 19. Februar 2022, 20.30 h:**  
**Manuel Stahlberger: «Eigener Schatten»**  
Lieder und Bilder mit Glamourversuch  
**Do, 24. – Sa, 26. Februar 2022, 20.30 h:**  
**Bettina Dieterle: «EgoBlues»**  
Poetischer Wortwitz und tolle Musik  
**Do, 17. – Sa, 19. März 2022, 20.30 h:**  
**Bernd Kohlhepp: «Casablanca oder wo bleibt #Bernike»**  
Erstklassige Classic-Comedy  
**Mi, 23. – Fr, 25. März 2022, 20.30 h:**  
**Jochen Malmsheimer: «Flieg Fisch, lies und gesunde!»**  
Wortgewaltige Satire: poetisch-scharf  
**Do, 31. März und Fr, 1. April 2022, 20.30 h:**  
**René Sydow: «Heimsuchung»**  
Fröhliches Kabarett um Leben und Tod  
**Do, 7. April 2022, 20.30 h:**  
**Faltsch Wagoni: «Zum Glück – Kein Ratgeber»**  
Kämpferische Songwriter-Satiren  
**Fr, 8. und Sa, 9. April 2022, 20.30 h:**  
**Erwin Grosche: «Wie aus heiterem Himmel»**  
Feine Selbstironie und Schabernack  
**Do, 28. April 2022, 20.30 h:**  
**Simon Chen: «Ausserordentliche Lage»**  
Augenzwinkerndes Katastrophenkabarett  
**Fr, 29. April 2022, 20.30 h:**  
**Jane Mumford: «Reptil»**  
Kaltblütiges, skurriles Kabarett  
**Sa, 30. April 2022, 20.30 h:**  
**Jan Rutishauser: «Absolute Perfektion»**  
Geistreich-witzige Texte und Lieder

**Do, 5. und Fr, 6. Mai 2022, 20.30 h:**  
**Irmgard Knief: «Barrierefrei»**  
Humorvoll-unkonventionelle Chansons  
**Sa, 7. Mai 2022, 20.30 h:**  
**Bea von Malchus: «Säwentitu»:**  
Lustig-traurige und politische Lesung  
**Do, 12. – Sa 14. Mai 2022, 20.30 h:**  
**HG. Butzko: «aber witzig»**  
Der Hirnschrittmacher des Kabarett  
**Fr, 20. und Sa, 21. Mai 2022, 20.30 h:**  
**Lara Stoll: «Gipfel der Freude»**  
Gewinnerin Salzburger Stier 2021

## «Schaufenster» – Montagsprogramme

**Mo, 17. Januar 2022, 20.30 h:**  
**Andreas Schertenleib: «Kamikaze»**  
Witziges Stück über Freundschaft  
**Mo, 7. Februar 2022, 20.30 h:**  
**Liese-Lotte Lübke: «Und wenn schon ...»**  
Kabarett: frech, frei und frisch!  
**Mo, 28. März 2022, 20.30 h:**  
**Benedikt Meyer: «Historisches Kabarett»**  
Ironischer Blick: gestern und heute  
**Mo, 2. Mai 2022, 20.30 h:**  
**Valsecchi & Nater: «Rosenhochzeit»**  
Satirisches Musikkabarett

## Theater-Informationen

**Vorverkauf**  
Täglich an der Theaterkasse/Rezeption  
oder Tel.: +41 (0)61 261 10 10;

E-Mail: [info@teufelhof.com](mailto:info@teufelhof.com);  
[www.starticket.ch](http://www.starticket.ch)

**Eintrittspreise En-suite-Gastspiele  
und Einzelgastspiele**  
CHF 42.– / CHF 36.– /  
Ermässigung CHF 35.– / CHF 28.–;  
colour key CHF 20.–

**Eintrittspreise «Schaufenster»**  
CHF 36.– / CHF 30.– /  
Ermässigung CHF 25.–;  
coulour key CHF 20.–

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

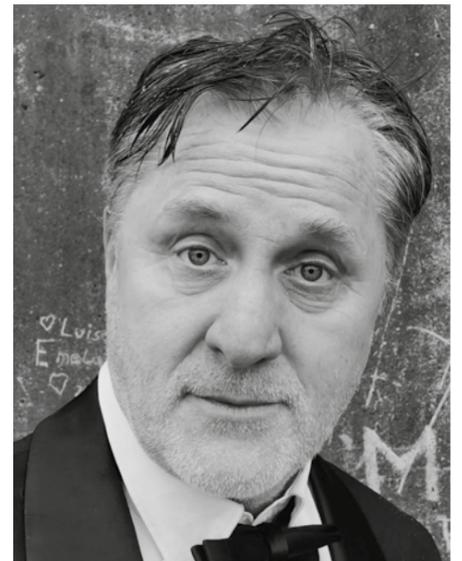
**Auskunft/Verkauf**  
[theater@teufelhof.com](mailto:theater@teufelhof.com)  
oder Tel. +41 (0)78 916 65 22

**Theater/Essen-Kombi**  
3-Gang-Menü im Restaurant Atelier mit  
Theatereintritt CHF 104.– oder  
4-Gang-Menü im Restaurant Atelier mit  
Theatereintritt CHF 123.– oder  
3-Gang-Menü im Restaurant Bel Etage mit  
Theatereintritt CHF 132.–

**Gutscheine sind an der Rezeption  
erhältlich.**

**... wir liefern die Beilage**

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



Der komische Kohlhepp (Foto zVg)

## Porträt

## Ein Urteufel

Bernd Kohlhepp gehört zum Teufelbetrieb. Schon auf der Kleinstbühne im Theater/Café zum Teufel war er zuhause. Und in der ersten Teufelhof-Theatersaison 1989/90 gastierte er zusammen mit Klaus Birk mit «Da oben tropft's». Weitere Auftritte waren 1994/95 mit «Der Wüschelgänger» und sein bisher letzter war 2016/17 mit «Mit dem Faust aufs Auge». Seine Kabarettprogramme parodieren mit Witz den Alltag. Mit schelmisch-melancholisch-unschuldigem Blick garniert er überraschende Erkenntnisse. Seine Paraderolle ist die des Herrn Hämmerle. Dazu meint er: «Herr Hämmerle ist ein Mann mit Prinzipien. Sie sind allerdings flexibel, je nach Situation.»

Kohlhepp ist ein Meister der Verwandlung. Er ist Kabarettist, Schauspieler, Autor, Musiker und Filmer. Seit 1997 ist er vorwiegend solo unterwegs, neuerdings mit seiner Spartenerweiterung «Comedy-Classic». Mit Eckhard Grauer alias Leibssle entwickelte er Sendungen für den SWR. Für den SWR 1 war er 2013 Radiowellens-Kabarettist. Musikalisch sucht Kohlhepp immer wieder nach neuen Herausforderungen. Als Herr Hämmerle nahm er eine CD mit Elvis-Songs und im 2009 in Nashville eine Rock 'n' Roll-Platte auf. Darauf tourte er mit deutschen und amerikanischen Musikern durch Süddeutschland.

Kohlhepps Vielseitigkeit können Sie visuell-akustisch nachprüfen; seine Programme, Konzerte und Filme sind auf YouTube zu finden. Besonders angetan hat es mir da Herr Hämmerle auf einer Aufnahme mit Orchester aus dem Jahr 2015: «Der King kehrt zurück – Bempflingen».

## Ausgezeichnet

«Hier ist ein kabarettistischer Schaffer mit enormem Output und grosser Programmvielfalt am Werk. Der Kabarettist und Schauspieler aus Tübingen ist längst eine Kultfigur in der baden-württembergischen Kleinkunstszene», so die Laudatio zum Kleinkunstpreis Baden-Württemberg von 2015. In München erhielt er auch den renommierten Paulaner-Kabarettpreis.

Bernd Kohlhepp ist ein Bühnenteufel und komischer Kauz. Und ein Hör- und Sehgenuss!  
*Fredy Heller*

**Do, 17. – Sa, 19. März 2022, 20.30 h:**  
**Bernd Kohlhepp: «Casablanca oder wo bleibt #Bernike»**  
Der schwäbische Profikomiker adaptiert mit Witz das epochale Kinowerk mit Humphrey Bogart und Ingrid Bergmann  
Regie: Peter Pesche Leu

Events

What's on!

Zuversichtlich erwartet Sie im Teufelhof ein kleines Veranstaltungsprogramm in den nächsten Monaten.

ICE BAR im Teufelhof

Freitag, 21. Januar 2022, 16-24 Uhr, auf der Teufelhof-Terrasse, Eintritt frei

Die ICE BAR im Teufelhof hat schon Tradition. Mit dem Skulpturenkünstler Stefan Mesmer und einer lebensgrossen Eisskulptur, mit Rheinbrand-Gin & -Rum, Stadtmauer Brauer-Bier, weissem Glühwein Royal und dem Piaggio-Mobil samt feinem Raclette. Nicht verpassen – Eis schmilzt ...

Fasnacht im Teufelhof und im 1777 Kaffee\*Restaurant\*Bar

Montag, 7. bis Mittwoch, 9. März 2022

Im Teufelhof bieten wir wie gewohnt am Faschnachtsmontag und -mittwoch im Theater die Comité-Schnitzelbänge. Dazu findet am Montagabend ab 22.00 Uhr das Gugge-Tattoo im Innenhof des Galeriehotels statt. Eine Aussenbar und unsere Restaurants mit dem Faschnachtsangebot runden das Angebot ab. Das 1777 Kaffee\*Restaurant\*Bar hat ebenso geöffnet und bietet neben einer Aussenbar, zahlreichen Guggen-Auftritten im Innenhof auch Schnitzelbänge an; am Montag- und Mittwochabend treten dort die Comité-Bänge auf. Unter dem Motto «Fasnacht wie früher» besteht aber keine Möglichkeit zu reservieren und es wird kein festes Menu angeboten.



Stefanie Wiederer (Foto: zVg)



Die kühl leuchtende ICE BAR (Foto: Margrit Iten)

Im Gespräch

Die Schmiedenhof-Queen

Stefanie Wiederer aus Passau ist Betriebsleiterin des 1777 und Co-Betriebsleiterin des Beef7. Unverzichtbar sind für sie ihre Katze, ein Glas Crémant d'Alsace zu jeder Feier und Netflix, um abzuschalten! Carmen Schwarb befragt sie.

**Carmen:** Liebe Steffi, wie lange arbeitest du schon im 1777 und wie bist du auf das Lokal gekommen?

**Steffi:** Ich habe im Mai 2017 im 1777 mit einer Festanstellung im Servicebereich begonnen. Wie ich darauf kam? Eine lange Geschichte (lacht). Nach der Ausbildung wollte ich mit meiner besten Freundin etwas von der Welt sehen. Wir wollten im deutschsprachigen Raum bleiben und versuchten unser Glück in der Schweiz. Und so landeten wir anfangs im 5-Sterne-Hotel «Suvretta House» in St. Moritz. Da lernte ich Cyril Bartholme kennen und für uns beide war klar, wir wollten nicht mehr saisonal arbeiten, sondern sehnten uns nach einer Festanstellung. Von einem guten Freund wurde uns die Stadt Basel nahegelegt und wir dachten uns, komm', das machen wir mal für ein Jahr! Und so habe ich mich im Teufelhof beworben. Fabio Gemperli lud mich zum Vorstellungsgespräch ein. Ich verliebte mich gleich in den Schmiedenhof und entschied mich, im 1777 anzufangen.

**Carmen:** Das ursprünglich geplante eine Jahr ist ja schon lange vorbei. Was hat dich im 1777 gehalten?

**Steffi:** Mir wurde die Stelle als Betriebsleiterin angeboten. Das sah ich als Chance und bin geblieben. Und es hat sich gelohnt, denn jetzt hat sich bereits das nächste Türchen für mich geöffnet.

**Carmen:** Spannend! Erzähl' – was für ein Türchen?

**Steffi:** Jetzt hat sich das Beef7-Türchen geöffnet! Das ist für mich besonders schön, denn ich durfte das Restaurant von Anfang an aus der Nachbarschaft begleiten. Cyril Wadel hat uns immer miteinbezogen – ein ergiebiges Miteinander. Ich bewundere Cyril und freue mich riesig, mit ihm gemeinsam als Co-Betriebsleitern zu arbeiten.

**Carmen:** Gratuliere, Steffi, nun hast du alle Fäden des Schmiedenhofs in der Hand! Kommen wir zurück zum 1777. Was muss man deiner Meinung nach im 1777 unbedingt probiert haben?

**Steffi:** Ganz klar der 1777-Burger! Und dazu einen hausgemachten Eistee, denn beides ist nicht mehr aus dem 1777 wegzudenken.

**Carmen:** Was sind die Herausforderungen in deinem Job?

**Steffi:** Die grösste Herausforderung war es, mich in der Rolle der Betriebsleiterin zu finden. Dabei habe ich aber grosse Unterstützung von Fabio und Tanja erhalten. Nun habe ich den Überblick über das grosse Ganze und das gefällt mir wahnsinnig!

**Carmen:** Und was bereitet dir am meisten Freude im Job?

**Steffi:** Wenn die Gäste glücklich unser Restaurant verlassen – das macht es aus!

**Carmen:** Danke für den Einblick. Gerne würde ich noch wissen, was du machst, wenn du gerade nicht am Arbeiten bist.

**Steffi:** Letztes Jahr hatte ich ein grosses privates Projekt, denn mein Freund und ich haben uns ein kleines Haus mit Garten gekauft und uns sesshaft gemacht. Wir stecken zurzeit unsere private Zeit und unser Herzblut ins Haus. Wenn ich mal länger frei habe, besuche ich gerne die Familie. Und hier in Basel treffe ich mich wahnsinnig gerne mit den 1777-Ladies! Ich habe noch mit fast allen, die im 1777 gearbeitet haben, Kontakt.

**Carmen:** Dann wissen wir jetzt auch, was ihr zwei im Lockdown gemacht habt! Wenn alles wieder etwas normaler ist, verreist du auch gerne? Oder wie sehen deine perfekten Ferien aus?

**Steffi:** Ich bin ein unglaublicher Sonnenmensch, aber auch ein Winterfan! Meine schönsten Ferien waren in Malaysia. Der Bruder von Cyril hat dort gewohnt und wir durften ihn schon dreimal besuchen. So konnten wir die Kultur auf eine ganz spezielle Art und Weise kennenlernen. Als Bayerin bin ich im Schnee aufgewachsen und stand mit zwei Jahren zum ersten Mal auf den Skiern. Da Cyril früher professionell Slalom gefahren ist, trifft man uns im Winter in den Bergen.

**Carmen:** Das klingt nach tollen Ferien! Verträgst du uns zu guter Letzt noch, wie deine Zukunft aussieht?

**Steffi:** Im 2022 möchte ich gerne einen Monat nach Afrika gehen und etwas Soziales mit Kindern machen. Das ist ein Lebenstraum, den ich gerne verwirklichen möchte.

**Carmen:** Wow, das ist ja grossartig! Danke für das Gespräch.

**MUCHENBERGER**

Schwimmbäder  
Sanitäre Anlagen  
Heizungen

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

mir sprüdele vor Idee... seit 1962

[Kunst im Teufelhof](#)

## Kunst in Kilogramm

**Der Teufelhof pflegt seit seinem Entstehen im Jahr 1989 die Sparte Kunst in allen Facetten: Bilder an der Wand, Objekte und Installationen. Ein Kunstwerk gibt seit jeher Rätsel auf und löst nebst Staunen auch oft Irritation aus. Hier die Erklärung.**

Es geht um die mit Büchern zugemauerte Türe mit dem Titel «Die Bibliothek» von Hubertus Gojowczyk im Restaurant Bel Etage. Als Objektkünstler nimmt Gojowczyk Bücher als Ausgangspunkt und Material für Verfremdungen, Veränderungen und Verwandlungen. Sein Umgang mit dem Buch ist sowohl zerstörerischer als auch poetischer Natur. Gojowczyks Kunst ist oft ironisch, auch gesellschafts- und kulturkritisch. Er schafft mit seinen eigenwilligen Buchobjekten Umdeutungen und Neudefinitionen und regt so zum Nachdenken an.

Seit den 70er-Jahren ist Hubertus Gojowczyk mit seinen Buchobjekten in ganz Deutschland und auch international in Einzel- und Gruppenausstellungen präsent. Mit seinen Buchobjekten und -Installationen nahm er 1972 an der documenta 5 und 1977 an der documenta 6 in Kassel teil. Da begegneten die Thommys erstmals seinen Buchobjekten. Eine spätere Begegnung mit seinen Wer-



«Die Bibliothek» von Hubertus Gojowczyk, bestaunt von Kim Späni (Foto: Carmen Schwarb)

ken in einer Galerie hatten sie während der Deutschland-Tournee mit ihrem fahrbaren Theater. Dort verliebten sie sich in ein Notenbuch mit lauter Stecknadeln als Noten. Da der Verkaufspreis ihre finanziellen Möglichkeiten überstieg, baten sie den Galeristen um Ratenzahlung. Er war einverstanden. Nach einer Theatervorstellung in Aachen stellte ein Besucher sich ihnen als Hubertus Go-

jowczyk vor. Er wollte unbedingt die «Spinner» kennen lernen, die sich ein Buchobjekt von ihm vom Munde abzusparen bereit waren.

### Kiloweise Bücher!

Die in der Folge entstandene Freundschaft führte dazu, dass die Thommys bei der Eröffnung ihres Teufelhofs Gojowczyk mit der

Gestaltung eines Kunstzimmers beauftragten und dieser ihnen dafür «Die Bibliothek» schenkte. Mir ist Hubertus Gojowczyk einerseits wegen seines legendären Bücher-Zimmers Nr. 7 im Kunsthotel mit den an der Decke hängenden, sich öffnenden Büchern in Erinnerung und andererseits wegen einer persönlichen Episode. Das kam so: Für seine Büchertüre brauchte Gojowczyk eine Vielzahl an alten Büchern. Mir kam die Aufgabe zu, die Bücher zu besorgen. Ich fuhr mit dem Bus los. Mein undifferenzierter Wunsch nach rund 50 Kilo Bücher konnte der Mann im Brockenhaus nicht verstehen. Ungläubig fragte er mich wiederholt nach meinen bevorzugten Sparten. Mir war aber alles recht: Krimi, Reiseliteratur, Romane, Kunstbände, Kochbücher, Biografien ... Einfach Bücher, verschieden gross, dick und farbig, einzig mit einem richtigen Einband mussten sie ausgestattet sein. Schliesslich hatte er ein Einsehen und verkaufte mir die Bücher gemäss Kilopreis! Hubertus war mit meiner Bücheranlieferung zufrieden und mauerte mit den Büchern die Türe zur Bibliothek zu, sinnbildlich dafür, dass Bücher eigentlich die einladende Bestimmung haben, Räume zu öffnen.

*Fredy Heller*



[Investitionen](#)

## Sinnvoll und nötig

**Der Teufelhof Basel ist in zwei historischen Stadthäusern aus dem 18. Jahrhundert untergebracht. Es ist dies der Truchsesserhof, ein stattliches Herrschaftshaus mit dem Kunsthotel sowie ein ursprünglicher Bestandteil des Stifts St. Leonhard mit dem Galeriehotel.**

So schön die Gebäude auch sind, sie müssen unterhalten werden – und zwar kräftig. Weil der Teufelhof als Gastronomie- und Hotelbetrieb bereits im Jahr 1989 eröffnet worden ist, gibt es auch an der gastronomischen Infrastruktur immer wieder einiges zu tun. Und jetzt besonders. Einerseits, weil wir das so geplant haben – wir hatten Corona sei Dank mehr Zeit zur Verfügung – und andererseits, weil es eben auch dringend nötig war. Dabei sind wir an unsere finanziellen Grenzen gegangen. Es ist nur Ihnen, liebe Gäste, zu verdanken, dass wir dazu in der Lage waren und sind.

Schön ist auch, dass viele der Investitionen für Sie als Teufelhof-Gäste sichtbar sind. So wurde, beziehungsweise wird weiterhin die Treppe im Kunsthotel komplett erneuert. Wir sanieren die Treppenstufen und investieren in statische Massnahmen, um diese wunderschöne Treppe auch in Zukunft erhalten zu können. Besondere Freude habe ich am «neuen» Höfli. Dieses wurde komplett gestrichen und es wurde auch viel in die Holzverkleidungen investiert. Weiter wurde auch die Fassade zum Heuberg auf der Kunsthotel-Seite renoviert.

Dazu haben wir eine noch nie erneuerte Fassade im 2021 sanieren können. Man sieht diese vom Gernsberg-Brunnen herkommend

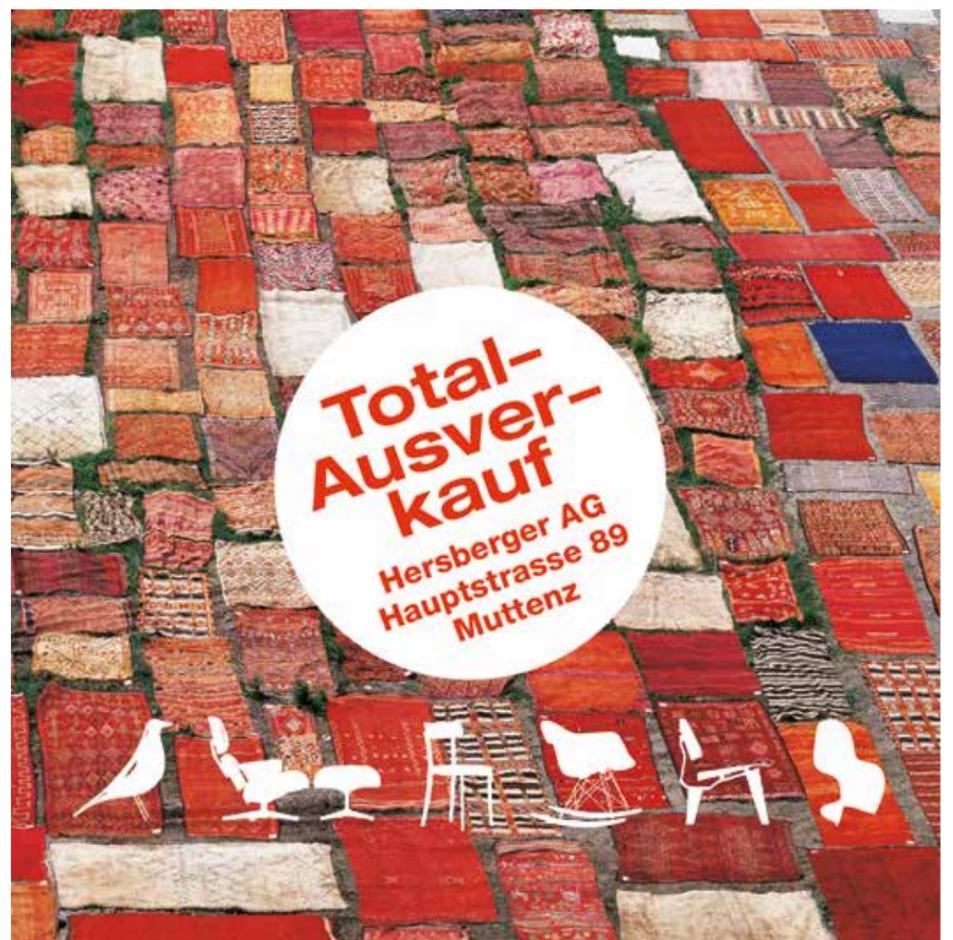
sehr gut – sie erstrahlt in neuem Glanz. Grund war ein veritabler Dachschaden am Galeriehotel, welcher dringend behoben werden musste. Dies konnte nur via ein Gerüst an der Fassade geschehen, so nutzten wir die Gelegenheit, diese auch gleich zu sanieren. Weiter wurden die Holzfenster im Kunsthotel aufwändig restauriert und viele Bereiche neu gestrichen.

### Im Innenbereich

Natürlich sind auch Investitionen in den rückwärtigen Bereichen getätigt worden. So wurden nach den Damengarderoben auch die Herrengarderoben renoviert, die Lingerie im Untergeschoss erhielt eine neue Lüftung und wir haben die Räumlichkeiten, in denen das noch nicht vorhanden war, mit Bewegungsmeldern ausgestattet. Eine Investition, die wir mit tieferen Stromkosten gut amortisieren können.

Sie sehen, da ging einiges und wir sind weit entfernt von «fertig», das werden wir wohl nie sein. Ich verspreche Ihnen, «dran zu bleiben», auch wenn diese Investitionen zu tragen die wohl grösste unternehmerische Herausforderung für mich ist – gerade in diesen schwierigen Zeiten. Zu guter Letzt sei an dieser Stelle unseren Partnerunternehmen gedankt, sie haben es verstanden, unsere Wünsche mit ausgezeichneter Arbeit zu erfüllen. Ein besonderes Dankeschön geht an Mario Cava. Er war für ein paar Monate bei uns tätig und hat durch seine effiziente Arbeit es uns überhaupt ermöglicht, so viel zu tätigen. Es freut mich, mit ihm zusammenarbeiten zu dürfen.

*Raphael Wyniger*



**Designmöbel, Leuchten, Nomadenteppiche  
und Accessoires zu stark reduzierten Preisen**

Dienstag bis Freitag  
9 – 12 h / 13.30 – 18.30 h  
Samstag 9 – 16 h  
Tel. 061 461 33 77  
info@hersberger-muttens.ch

**Hersberger**  
Innenarchitektur und Design  
[www.hersberger-muttens.ch](http://www.hersberger-muttens.ch)

Wettbewerb

## Teuflicher Buchstabensalat

Jetzt brauchen Sie gute Augen. Suchen Sie die aufgeführten Wörter und streichen Sie sie im Gitter durch. Die gesuchten Wörter verlaufen waagrecht von links nach rechts, senkrecht von oben nach unten und diagonal von links oben nach rechts unten. Die übriggebliebenen, fortlaufenden 39 Buchstaben ergeben einen Werbespruch in eigener Sache. Wie heisst der Satz?

A	K	T	I	B	B	G	M	P	U	E	N	K	T	L	I	C	H
L	R	T	B	E	E	L	U	U	M	A	G	W	F	S	E	L	H
A	U	M	E	R	C	I	A	O	M	N	F	L	E	T	A	N	Z
N	G	S	A	D	O	S	F	U	U	O	O	B	E	I	Z	E	N
G	A	L	A	E	N	S	F	A	M	M	S	V	A	F	N	L	S
W	T	B	A	N	F	E	C	F	L	A	C	K	E	T	E	E	G
I	I	A	I	O	D	B	A	H	A	L	C	H	A	L	T	U	N
E	S	M	N	T	R	M	N	E	U	I	I	H	A	U	L	A	X
R	E	M	I	R	A	T	A	Q	T	E	D	U	E	I	M	E	R
I	I	E	S	U	U	L	D	N	H	O	R	T	E	N	S	I	E
G	I	L	T	F	F	F	A	E	N	S	E	E	V	A	T	E	R

ANOMALIE  
AKT  
ANRUF  
AULA  
BAMMEL  
BEIFALL  
BEIZEN  
BLAUMACHEN  
BROSCHUERE  
EIMER  
CANADA  
CHAISE  
CIDRE  
DRAUF  
EFEU  
EMIRAT  
GALA

GLISSE  
HORTENSIE  
ITALA  
KRUG  
LANGWIERIG  
MERC  
MOSKAU  
NOTRUF  
NOVELLE  
PUENKTILICH  
SANDMANN  
STIFT  
TANZ  
UMAG  
UMLAU  
VATER  
WEINEN

Schreiben Sie den Satz auf eine Postkarte und schicken Sie diese an  
Der Teufelhof Basel  
Wettbewerb 1/2022  
Leonhardsgraben 49, CH-4051 Basel  
oder per Mail an: [wettbewerb@teufelhof.com](mailto:wettbewerb@teufelhof.com)

Als Preise winken diesmal:  
Dreimal je ein Gutschein für den Teufelhofladen Falstaff im Wert von je CHF 70.–

Einsendeschluss ist der 31. März 2022.

Auflösung des Rätsels in der Ausgabe 3/2021  
Das Lösungswort heisst Durchblick.

Die Teufelhof-Glücksfee in der Gestalt von Anja Thomet hat unter den vielen richtigen Lösungen diesmal als Gewinnerinnen und Gewinner gezogen: Peter Bossert, Annelies Hüni Birgit Kleiner und Diana Blank.  
Herzliche Gratulation!



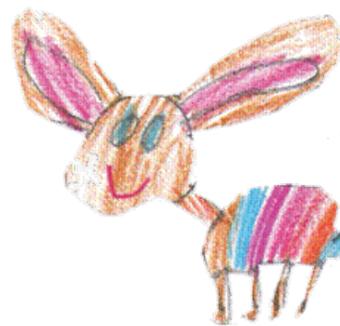
Teufelhof-Entlein im Kunstzimmer Nr. 2 von Dieter Meier (Foto: Ulrike Fricke)

[Zum Schluss ein Tipp](#)

## Der Osterhase bringt!

Ostern ist eine wunderschöne Zeit. Der Winter hat definitiv adieu gesagt – die warme Jahreszeit ist da! Zeit zum Geniessen. Geradezu ideal, um im Teufelhof vorbeizuschauen und zu verweilen. Für die Hotelgäste aus nah und fern offerieren wir ein Spezialangebot: Über die Ostertage vom Donnerstag, 14. bis Dienstag, 19. April 2022 profitieren Sie von unserem Angebot unter dem Motto: drei Nächte bleiben, nur zwei bezahlen. Somit erhalten Sie einen Rabatt von 33%! Bitte er-

wählen Sie bei der Buchung: Oster-Spezial. Zugegeben: Paris, Rom und Madrid sind touristische Top-Destinationen. Aber wie wärs für einmal mit Basel? Kommen Sie doch – anstatt in den Süden zu fahren und dabei stundenlang im Stau zu stehen oder einen halben Tag auf dem Flughafen zu verträdeln – einfach zu uns. Geniessen Sie die einmalige Hotelatmosphäre und das ausgezeichnete Essen im Teufelhof sowie das riesige Angebot der Schweizer Kulturhauptstadt Basel!



Zeichnung: Jessica, 2 1/2 Jahre

### Oster-Spezial 3 für 2 im Teufelhof

3 Nächte buchen – 2 bezahlen!  
Gilt von Do, 14. bis Di, 19. April 2022

Der Teufelhof Basel  
Leonhardsgraben 47-49  
CH-4051 Basel  
Tel. +41 (0)61 261 10 10  
[info@teufelhof.com](mailto:info@teufelhof.com)  
Tel. +41 (0)61 261 10 10  
[info@teufelhof.com](mailto:info@teufelhof.com),  
[www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com)

## Die Betriebe der Wyniger-Gruppe

Wyniger-Gruppe  
[www.wyniger.com](http://www.wyniger.com)

### Hotels

Kunsthôtel und  
Galeriehôtel  
[www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com)  
SET Hotel. Residence by Teufelhof Basel  
[www.sethotelbasel.com](http://www.sethotelbasel.com)

### Restaurants

KAFFEE\*RESTAURANT\*BAR 1777  
[www.1777.ch](http://www.1777.ch)  
Taverne Johann  
[www.tavernejohann.ch](http://www.tavernejohann.ch)  
Restaurant Atelier im Teufelhof  
[www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com)  
Restaurant Bel Etage im Teufelhof  
[www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com)  
Restaurant Matisse  
[www.matisse-restaurant.ch](http://www.matisse-restaurant.ch)  
Restaurant Ufer7  
[www.ufer7.ch](http://www.ufer7.ch)  
Beef7 Premium Steakhouse & Bar  
[www.beef7.ch](http://www.beef7.ch)

Pier4125  
[www.pier4125.ch](http://www.pier4125.ch)

### Bar

Kaffee & Bar Zum Teufel im Teufelhof  
[www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com)

### Confiserie

BESCHLE  
[www.beschle.ch](http://www.beschle.ch)

### Weitere Betriebe

Theater im Teufelhof  
[www.theater-teufelhof.ch](http://www.theater-teufelhof.ch)  
Milchhüsli beider Basel  
[www.milchhuslibeiderbasel.ch](http://www.milchhuslibeiderbasel.ch)  
Stadtmauer Brauer-Brauerei  
[www.stadtmauerbrauer.ch](http://www.stadtmauerbrauer.ch)  
Rheinbrand Spirits  
[www.rheinbrand.info](http://www.rheinbrand.info)  
Weinladen Falstaff im Teufelhof  
[www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com)  
Verein MALIAN  
[www.malian.ch](http://www.malian.ch)  
Win Services  
[www.winservices.ch](http://www.winservices.ch)

