

Jubiläum

Das «1777» ist 7 Jahre alt! Wir feiern ausgiebig – auch mit Ihnen. (Seite 2)

Ausgesucht

Unsere Open-air-Plätze laden zum Besuch in der warmen Jahreszeit ein. (Seite 4)

Gipfeli & Co.

«Beschle» verführt mit exquisitem Angebot auch die Teufelhof-Gäste. (Seite 6)

Unverzichtbar

Géraldine Dietsche dirigiert ihre Taverne Johann: mit Charme! (Seite 7)

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

Die Corona-Krise hat uns in den letzten zwei Jahren geprägt und verschwindet nun langsam aus den Schlagzeilen. Und jetzt ist in der Ukraine ein fürchterlicher Krieg ausgebrochen, welcher auch mein Vorstellungsvermögen überfordert und mich unendlich traurig stimmt. Die Folgen für die Bevölkerung der Ukraine sind schrecklich – das menschliche Leid ist unermesslich. Meinem mittleren, 9-jährigen Kind musste ich erklären, dass die Schweiz nicht angegriffen wird und sie keine Angst haben muss, im Wissen, dass die Eltern der Kinder in der Ukraine dies eben nicht tun können und fliehen müssen. Es ist furchtbar. Ja, und leider ist es auch so, dass wir nach der Corona-Krise nun wieder vor einer neuen Krise stehen. Die Folgen dieses Krieges werden wir wirtschaftlich zu spüren bekommen, gerade auch im Tourismus. Das beunruhigt natürlich, und ich muss gestehen, es beschäftigt mich als Unternehmer, erneut so stark exponiert zu sein.

Wir sind aufgefordert

Die Corona-Krise konnten wir in der Schweiz dadurch bewältigen, dass wir solidarisch waren. Es wurde unserer Branche in einem relevanten Ausmass geholfen – Härtefallhilfen und Kurzarbeitsentschädigungen, von der Allgemeinheit finanziert – ihr sei Dank. Aus meiner Sicht ist die Solidarität nun erneut angezeigt. So wie uns geholfen wurde in der Corona-Krise, müssen wir nun solidarisch sein mit den Menschen in der Ukraine. Dabei reicht Mitgefühl und guter Zuspruch nicht. Wir müssen nun als Land einen Beitrag leisten – mit finanziellen Hilfeleistungen, aber auch mit der Aufnahme von Flüchtlingen und mit dem Mittragen von Sanktionen. Das auch dann, wenn diese Massnahmen wirtschaftlich wehtun und schmerzhaft sind – gerade auch für unsere Branche. Hier erwarte ich auch von unserer schweizerischen Politik noch klarere Positionen. Und dann wird es darum gehen, die Folgen dieses Krieges auf die Weltwirtschaft aufzufangen. Diese sind heute nicht absehbar, doch ich bin überzeugt, wir werden in dieser Hinsicht ausserordentliche Anforderungen zu bewältigen haben. Es wird uns erneut viel Kraft kosten und es wird Momente der Angst und Unsicherheit geben. Trotzdem müssen wir zuversichtlich sein. Es bleibt uns in diesem Sinne nichts anderes übrig, als auf die Solidarität zu setzen. Denn wenn wir in der Corona-Zeit etwas gelernt haben, dann ist es der Fakt, dass man üble Krisen bewältigen kann, wenn man zusammensteht und sich gegenseitig unterstützt. Hoffentlich ist dies nun auch wieder der Fall.

Was bei uns läuft

In dieser Ausgabe der Teufelhof-Zeitung berichten wir gerne – und trotz allem – über das aktuelle Geschehen in und um den Teufelhof. Der Sommer steht vor der Tür und wir freuen uns dabei auf zahlreiche Begegnungen mit Ihnen. Vielen Dank dafür, dass Sie uns so treu sind.

Gerne bis bald, Ihr Gastgeber

Raphael Wyniger

Inside Teufelhof

Goldene Auszeichnung für Nachhaltigkeit



Carmen Schwarb und Raphael Wyniger (Foto: Pascal Feig)

Es ist das wohl meist missbrauchteste Wort der Welt: «Nachhaltigkeit». Aus meiner Sicht wird über keinen Begriff mehr Inhaltliches gesprochen oder geschrieben.

Mit einem gerechtfertigten, stichhaltigen Konzept schreiben bekannterweise auch wir uns die Nachhaltigkeit auf unsere Fahne. Wir haben uns als Teufelhof Basel bewusst offiziell zertifizieren lassen mit dem ibex fairstay-Label. Besonders stolz sind wir, dass wir gleich zu Beginn mit dem «Gold Label» ausgezeichnet worden sind. Diese Auszeichnung freut mich für uns als Unternehmen und ich bedanke mich bei allen Mitarbeitenden und insbesondere bei Carmen Schwarb und ihrem Team für das speditive Abarbeiten des doch sehr komplexen (zum Glück ist er so!) Zertifizierungsprozesses.

Das Label ibex fairstay

Gerne sei an dieser Stelle das Label kurz vorgestellt: ibex fairstay zeichnet Hotels, Hostels, Heime und Kliniken aus, welche ihre Verantwortung für ein nachhaltiges Handeln überdurchschnittlich gut wahrnehmen. Die Organisation schreibt auf ihrer Homepage, dass diese Unternehmen damit «enkeltauglich» seien – weil damit auch unsere Kinder und Enkelkinder all das Schöne auf der Welt noch sehen und erleben können.

Das Label bewertet die Nachhaltigkeit in den folgenden fünf Dimensionen: die Ökologie mit dem sorgfältigen Umgang mit den Ressourcen, die Qualität des Managements, die regionale Authentizität und Verankerung, die soziale Balance sowie die Finanzen und die Performance. Die Kriterien wurden von akkreditierten Auditoren geprüft und vom un-

abhängigen Zertifizierungskomitee bewertet. Bei der Auszeichnung sind somit drei voneinander unabhängige Stellen involviert: Das Zertifizierungskomitee, die Geschäftsstelle und der Auditor. Sie garantieren aus unserer Sicht die Seriosität, Neutralität und Glaubwürdigkeit des ibex fairstay-Labels. Damit grenzt sich ibex fairstay – dies wird auch vom Label selbst formuliert – von der Vielzahl der so genannten «Gütesiegel» ab, bei denen nicht ersichtlich ist, ob und in welcher Tiefe die Kriterien überhaupt kontrolliert werden. ibex fairstay selbst zertifiziert nach dem sogenannten ISO-Umweltlabel Typ 1 und ist von internationalen Organisationen vollwertig anerkannt.

Es geht weiter

Ja, wir freuen uns über das erhaltene Label, aber natürlich ist unsere Arbeit allein damit nicht getan – im Gegenteil. Sie fängt erst richtig an. Gerade auch in unserer Wyniger-Gruppe werden wir uns weiter und intensiv mit diesem Themenkreis auseinandersetzen. Dabei ist es uns wichtig, unsere Bestrebungen zertifizieren zu lassen. Denn tun, was man sagt, sollte man am besten beweisen, in diesen komplexen Themenbereichen erst recht.

Raphael Wyniger



Die hölzerne Auszeichnung ibex fairstay (Foto: Pascal Feig)

Impressum

Der Teufelhof Basel
Nathalie und Raphael Wyniger
Lektorat/Korrektorat: Fredy Heller
Gestaltung: www.seiberth.ch

Druck: Merkel Druck AG, Riehen
Auflage: 6500 Exemplare
Ausgabe 2/2022 – Mai 2022
3/2022 erscheint im September 2022

Jubiläum

7 Jahre 1777

Das Kaffee*Restaurant*Bar 1777 feiert am 9. Mai 2022 sein 7-jähriges Bestehen. Wir geben Ihnen einen Rückblick auf sieben unglaubliche Jahre und auf die Geschichte vom Expansionsprojekt zum heutigen 1777 im Schmiedenhof.

Wer dem Sprichwort Glauben schenkt, weiss spätestens jetzt: Wir haben es gemeistert, das «verflixte» 7. Jahr. So freuen wir uns auf weitere sieben Jahre und sind gespannt, was uns die Zukunft bereithält. Vorher aber wird gefeiert. Wir veranstalten, wie es der Zufall



1777-Jubiläumslogo (Design: Henk 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

will, sieben Events im Stile des 1777. Es werden Oldies ins Leben gerufen, unsere beliebten Events wie beispielsweise das Wine & Beer Battle werden wieder in den Ring kapultiert und auch ein paar neue Veranstaltungen werden für Gaumenfreude sorgen.

Expansionsprojekt

Es war einmal ein junger und ehrgeiziger Student der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern. Fabio Gemperli ist heute nicht nur Geschäftsführer der Tisch 77 AG*, sondern auch Teil der Geschäftsleitung der Wyniger-Gruppe, und damit mitverantwortlich, dass es das heutige 1777 gibt. Doch wäre da nicht Raphael Wyniger gewesen, der gemeinsam mit Fabio das damalig erste Expansionsprojekt des Teufelhof Basel wagte und die nötige Plattform dafür bot, würden wir heute nicht auf sieben Jahre 1777 zurückblicken. Man nehme also Fabio und Raphael, mische diese beiden mit einem unglaublich motivier-



Das 1777-Team. Die Statue in Rückenansicht stellt Isaak Iselin dar, den Gründer der GGG. (Foto: zVg)

ten Team und einer optimalen Lage, mitten im Herzen der Basler Altstadt. Man verfeinere diesen Mix mit einem damals noch nicht dagewesenen, innovativen Food-Konzept, der sogenannten «Werkstattmanière», und toppe es mit viel Schweiß und einer vollen Ladung Herzblut für die Gastronomie: So ist das 1777 entstanden.

Harzige Startphase

«Ich kann mich nur zu gut an das erste Jahr erinnern. Es war schwankend und wir hofften sehr, unser Konzept finde Zustimmung bei den Gästen», meint Fabio. Er schwelge aber in Erinnerungen und sei emotional berührt. Denn das harte erste Jahr war überstanden. Baguette, Salat-, Käse- & Fleisch-Werkstatt, Burger im amerikanischen Stil, Kaffeespezialitäten, wie sie in Wiener Kaffeehäusern zelebriert werden – das sind die Zutaten, die das 1777 einzigartig machen. Bis heute. Weitere Jahre folgten und so wurde das eine oder andere Fest im Schmiedenhof gefeiert.

1777 im Hype

Der Hype darum, selbstständig zu entscheiden, was man essen möchte, hat die Schweiz erreicht und das 1777 in seinem Dasein noch mehr bestärkt. Viele schöne Feedbacks belegen, dass wir hier Gastronomie-Geschichte schreiben. Auch tun dies unzählige Erwäh-

nungen in Zeitschriften und auf Internetplattformen, gerade in Bezug auf unseren legendären 1777-Burger. Kult ist aber auch der 1777-Eistee und bestimmt auch der Schokoladenkuchen. Wer uns also noch nicht kennt: Es wird höchste Zeit!

Dankbar – und warum 1777?

Das Lokal ist benannt nach dem Gründungsjahr der Stiftung der Gesellschaft zur Beförderung des Guten und Gemeinnützigen (GGG). Und der GGG möchten wir für die unkomplizierte, tolle Zusammenarbeit danken. Ein weiterer grosser Dank geht an Raphael Wyniger und seine Familie, welche stets an das Projekt geglaubt haben, Mut schafften und hinter jeder Entscheidung standen, die es zu treffen galt. Stolz sind wir vor allem darauf, einen harten Kern im Team zu wissen, Mitarbeitende, die seit Anfang die Zusammenarbeit prägen. Wir sind aber auch dankbar all jenen, die je Teil unserer Crew waren und das 1777 zu dem Ort gemacht haben, der er heute ist. Danke auch an alle Gäste, Lieferanten, Mitarbeitende der Wyniger-Gruppe, Ehemalige, Kritikerinnen und Kritiker wie auch künftige Gäste. Wir brauchen sie alle, um weiter unseren Weg zu gehen.

Die nächsten sieben Jahre

Es erwartet Sie die eine oder andere Veränderung. Wir gehen mit der Zeit und machen auch mal gerne einen Umweg. Wir scheuen es grundsätzlich nicht, Neues zu versuchen und sind dankbar um ehrliche Feedbacks. Vor allem aber möchten wir uns treu bleiben und das tun, was wir meinen, gut zu können: Gastronomie zu betreiben, an einem der schönsten und idyllischsten Orte in der Basler Altstadt, dem 1777 im Schmiedenhof.

Tanja Gemperli

* Die Tisch77 AG führt die Restaurants 1777, Ufer7 und Beef7



[Ryago AG](#)

Erfreuliche Weiterentwicklung

Die Ryago Catering ist seit 2018 Bestandteil unserer Wyniger-Gruppe. Gegründet wurde sie vor über 20 Jahren von Philipp Fink und ist in der System- und Eventgastronomie tätig. Geleitet wird die Firma von Lukas Zeitman, welcher seit über zehn Jahren für die Ryago arbeitet.

Unter seiner Ägide und unter dem Dach der Wyniger-Gruppe hat sich die Firma prächtig weiterentwickelt. Wie erfolgreich wir dabei sind, ist wohl das am besten gehütete Geheimnis der Wyniger-Gruppe – aber gerne lasse ich Sie ein bisschen Einblick nehmen in unser Geschäftsfeld. Das Team um Lukas Zeitman, Lars Klotz und Grégory Müller verfügt über ausgewiesenes Know-how in der Belieferung von Heimen, Spitälern oder Kindertagesstätten. Täglich werden diese Institutionen mit qualitativ hochwertigen Mahlzeiten beliefert. Dabei konnten wir seit der Integration der

Firma in die Wyniger-Gruppe die tägliche Anzahl Menus beinahe verdoppeln und liefern aktuell rund 2500 Menus jeden Tag von Montag bis Sonntag. Dabei werden sowohl die individuellen Ernährungsbedürfnisse der Gäste, Patienten und Bewohner der Institutionen wie auch die Anforderungen an eine moderne, frische und saisonale Verpflegung berücksichtigt. Wir orientieren uns an unseren Ansprüchen an Qualität, Regionalität und Abwechslung, welche wir auch mit unseren regionalen Lieferanten pflegen.

Wir sind gefragt!

Was uns auszeichnet, ist die sorgsame und täglich frische Herstellung an unseren Produktionsstandorten im Kanton Basel-Stadt. Von dort aus beliefern wir die verschiedenen Institutionen. Sie würden staunen, wenn wir hier die Kunden auflisten würden, die wir beliefern. Doch aus Diskretionsgründen tun wir

dies nicht. Es kann aber gut sein, dass Sie – in einem Privatspital in der Region liegend – die Verpflegung durch die Ryago geniessen. Auch viele Altersheime sind unsere Kunden, dabei profitieren diese Institutionen von unserer Erfahrung und den variablen Kosten in der Mahlzeitenverpflegung. Dass wir wissen, was wir tun, illustriert das folgende Beispiel sehr schön. Ein Kunde hat jahrelang die Verpflegung via Ryago AG organisiert, bevor er aufgrund neuer Konstellationen sich für ein anderes Verpflegungssystem entscheiden musste. Doch wir wurden vermisst! Und so wechselte dieser Kunde wieder zur Ryago AG und wir dürfen seither, wie früher, die Verpflegungsdienstleistung erbringen.

Reichhaltiges Angebot

Wir werden künftig den Verpflegungsbereich weiter ausbauen. Dies aus Überzeugung, dass das den involvierten Parteien schöne Vorteile

bringt. Die Kunden profitieren von den Erfahrungen unserer Gruppe und wir können variable Kosten bieten. Wir sind eine Lösung «aus der und für die Region» – um diesen Werbespruch zu bemühen. Dabei wollen wir künftig auch das Segment der Schulverpflegung ausbauen, in der Hoffnung, dass die Ausschreibungen des Kantons künftig den regionalen Fokus höher gewichten. Wenn Sie über unsere Ryago Catering mehr erfahren wollen, informieren wir Sie sehr gerne, auch unter www.ryago.ch und natürlich auch persönlich. Und zu guter Letzt noch einen Tipp: Die Ryago organisiert tolle Events – von der Grillparty über Firmenfeste bis zu Weihnachtessen. Vieles ist möglich.

Raphael Wyniger



Spitalverpflegung gehört zu Ryago Catering (Foto: Marc Gilgen)



Beliebte Badi-Zutut! (Foto: Marc Gilgen)

[Naturbad Riehen](#)

Die Sommersaison kommt

Mit der zu unserer Wyniger-Gruppe gehörigen Ryago AG betreiben wir nun bereits in der vierten Saison die Gastronomie im Naturbad in Riehen.

Das Naturbad Riehen ist ein echtes Bijou, wunderbar und idyllisch gelegen an der Grenze zu Deutschland – und auch architektonisch ein Highlight. Denn für die Architektur ist niemand Geringerer verantwortlich als Herzog & de Meuron. Sie haben hier einen schönen Ort geschaffen, welcher auch Architekturfans begeistert. Das Betriebsgebäude ist ganz in Holz gehalten und bietet mit seiner Dachterrasse eine zusätzliche Aufenthaltsfläche. Die Badefläche des Naturbads ist mehr als 1000 m² gross. Es ist ein Freibad, in dem die Wasseraufbereitung ökologisch erfolgt – auf chemische Zusätze wird verzichtet – die Wasseraufbereitung erfolgt durch biologisch-mechanische Prozesse.

Unsere «Badi-Beiz»

Im Naturbad Riehen ist aber auch das Pier4125 beheimatet, die «Badi-Beiz», welche wir betreiben. Hier bieten wir ein tolles und vielseitiges Angebot. Feine Burger, Süßigkeiten oder auch Pommes gehören dazu, genauso wie Gesundes und Vegetarisches. Hausgemachtes Brot oder feine Glacé ergänzen das Angebot. Dabei arbeiten wir bewusst ökologisch und nachhaltig. Wir verzichten beispielsweise auf die Benutzung von Einwegplastik und machen den grossen Teil unseres Angebots selbst. Im Übrigen kann das Lokal auch für einen Anlass gemietet werden. Ein spektakulärer und aussergewöhnlicher Ort für einen speziellen Anlass!

In der Region gibt es im Sommer keinen schöneren Platz für nassen Sport mit kulinarischem Vergnügen als das Naturbad Riehen.

Raphael Wyniger

www.pier4125.ch

Einzigartige Terroirweine. Natürlich Zypern.

Bestellung:
www.paphosweine.ch mit Onlineshop

Paphos Weine

WIN Services

Unterhalt grossgeschrieben



Christian Kleindienst, Geschäftsführer WIN Services (Foto: Marc Gilgen)

Wir feiern das einjährige Jubiläum der WIN Services, vormals JCK-Services: Seit dem 1. Mai 2021 bietet die junge Tochterfirma unter der «alten» Leitung von Christian Kleindienst seine Dienstleistungen im Bereich des Facility Managements unter dem Dach der Wyniger-Gruppe an.

Rückblickend können wir feststellen, dass der strategische Entscheid zur Integration von Reinigungs- und Unterhaltsdienstleistungen in unsere Gruppe für alle Beteiligten ein Gewinn ist: Der Kundenstamm der WIN Services konnte um einige Betriebe der Wyniger-Gruppe erweitert werden und dadurch neue Arbeitsplätze schaffen. Aus dem gemeinsamen Netzwerk entstanden neue, vertrauensvolle Partnerschaften und die Kosten wie auch das Know-how der verschiedensten Bereiche konnten geteilt werden. Dabei haben wir die Corona-Pandemie aus einem – erst recht für eine Gastro-Gruppe! – komplett neuen Blickwinkel erlebt, nahm doch die Nachfrage nach Desinfektionen in dieser Branche stark zu, bzw. mit dem (vorläufigen)

Ende aller Massnahmen wieder ab. Anhand dieses Beispiels sehen wir uns darin bestätigt, unsere unternehmerischen Aktivitäten breiter abzustützen und so Abhängigkeiten respektive Risiken weiter zu verringern – alles mit dem Ziel, ein unabhängiges, verantwortungsbewusstes Unternehmen in der Region Basel zu sein und zu bleiben.

Umfangreiche Dienstleistungen

Die Dienstleistungen der WIN Services umfassen nebst den Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten von Büro-, Wohn- und Gewerberäumen auch Reinigungen von Baustellen und Beratungen im Bereich Hygiene. Mit vorausschauendem Blick verstärkte Christian Kleindienst sein Team und wird so anhaltend hohe Umsetzungsqualität vor Ort gewährleisten können. Dieser Qualitätsanspruch ist allen unseren Betrieben und Bemühungen gemein; dafür setzen wir uns tagtäglich ein. Gerne stehen wir allen Interessierten an den Dienstleistungen der WIN Services jederzeit zur Verfügung.

Christoph Widmer



Die Betriebe der Wyniger-Gruppe

Wyniger-Gruppe
www.wyniger.com

Hotels

Kunsthôtel und
Galeriehôtel
www.teufelhof.com

SET Hotel. Residence by Teufelhof Basel
www.sethotelbasel.com

Restaurants

KAFFEE*RESTAURANT*BAR 1777
www.1777.ch

Taverne Johann
www.tavernejohann.ch

Restaurant Atelier im Teufelhof
www.teufelhof.com

Restaurant Bel Etage im Teufelhof
www.teufelhof.com

Restaurant Matisse
www.matisse-restaurant.ch

Restaurant Ufer7
www.ufer7.ch

Beef7 Premium Steakhouse & Bar
www.beef7.ch

Pier4125
www.pier4125.ch

Bar

Kaffee & Bar Zum Teufel im Teufelhof
www.teufelhof.com

Confiserie

BESCHLE
www.beschle.ch

Weitere Betriebe

Theater im Teufelhof
www.theater-teufelhof.ch

Milchhüsl beider Basel
www.milchhuelsbeiderbasel.ch

Stadtmauer Brauer-Brauerei
www.stadtmauerbrauer.ch

Rheinbrand Spirits
www.rheinbrand.info

Weinladen Falstaff im Teufelhof
www.teufelhof.com

Verein MALIAN
www.malian.ch

Win Services
www.winservices.ch

Sommerplätze

Nach draussen!



Das Höfli, mit Blick ins Restaurant Atelier (Foto: zVg)

Sitzen Sie bei warmen Temperaturen auch gerne draussen? Der Teufelhof und seine vier angegliederten Restaurants locken in den Sommermonaten zu sechs Open-air-Plätzen der Extraklasse.

Oben in der Stadt

Im Stammhaus Teufelhof gibts zwei Aussenbereiche: Das «Bel Etage» zügelt bei schönem Wetter vom 1. Stock auf die mit dem prägnanten Segel gedeckte Terrasse. Da lässt sich geruhsam tafeln! Dazu verführt eine feine Speisekarte. Das zum «Atelier» gehörige Höfli ist ein Renner! Bei Regen hat es ein Dach. Und auch bei heissem Wetter ist es da angenehm kühl, mit einem Bier aus der Teufelhof-Brauerei erst recht! Aus der Menu-Werkstatt kann sich der Gast sein Menu selbst zusammenstellen. Ein Hit!

Direkt am «Bach»

Die Terrasse des «Ufer7» ist das Highlight am Kleinbasler Rheinufer, direkt bei der Mittleren Brücke. Da können Sie sich tagsüber und am Abend verwöhnen lassen. Eine feine und einfache Küche: schweizerisch, regional, urban und kreativ, mit gängigen, aber auch vergessenen Gerichten. Der Blick auf den Rhein und die Grossbasler Seite ist ganz

einfach grandios. Und die vorbeischwimmenden Rheinfans beleben die Aussicht!

Mitten in der Altstadt

City Feeling im «1777» und im «Beef7»! Die beiden Lokale bieten unterschiedliche gastronomische Konzepte. Das feiernde «1777» (siehe den Bericht auf Seite 2!) ist spezialisiert auf ein unkompliziertes Angebot und das «Beef7» steht für ausgesuchte Fleischspezialitäten. Beide bieten einen erstklassigen, gemeinsamen Aussenbereich: den Schmiedenhof. Ein direkter Zugang sind auch die Durchgänge von der Gerbergasse und vom Rümelinsplatz her. Ein verträumter Innenhof ohne Hektik: ein Hochgenuss!

Im Quartier verankert

Die «Taverne Johann» im St. Johann-Quartier ist ein stimmungsvolles Lokal mit einer Terrasse an einer ruhigen Strasse. Die Attraktion ist das kulinarische Angebot: Es gibt die einfache, raffinierte Küche und auch die ambitionierte Gourmetküche – in enger Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten, Bauern, Jägern, Käsern und Winzern. Dieses zweiteilige Konzept schätzen die Gäste. Dazu kommt ein herzlicher Service mit einem jungen Team!

Fredy Heller

Bel Etage und Atelier	Ufer7	1777	Beef7	Taverne Johann
Leonhardsgraben 47-49 Tel. +41 (0)61 261 10 10 info@teufelhof.com	Untere Rheingasse 11 Tel. +41 (0)61 551 00 77 info@ufer7.ch	Im Schmiedenhof 10 Tel. +41 (0)61 261 77 77 info@1777.ch	Grünpfahlgasse 4 Tel. +41 (0)61 681 88 00 info@beef7.ch	St. Johannis-Ring 34 Tel. +41 (0)61 501 27 77 info@tavernejohann.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

Theater

Gastspiele Mai bis Dezember

Mo, 2. Mai 2022, 20.30 h:

Valsecchi & Nater: «Rosenhochzeit»
Satirisches Musikkabarett

Do, 5. und Fr, 6. Mai 2022, 20.30 h:

Irmgard Knef: «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 Hirschrümmacher des Kabarett
Fr, 20. und Sa, 21. Mai 2022, 20.30 h:**Lara Stoll: «Gipfel der Freude»**
Gewinnerin Salzburger Stier 2021

Vorschau 1. Saisonhälfte 2022/23

Do, 15. – Sa, 17. Sept. 2022:

Lisa Christ

Do, 22. und Fr, 23. Sept. 2022:

Philipp Scharrenberg

Do, 29. Sept. 2022:

Lisa Kos

Fr, 30. Sept. 2022:

Tina Häusermann

Sa, 1. Okt. 2022:

Muriel Zemp

Fr, 21. und Sa, 22. Okt. 2022:

Axel Pätz

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

und Einzelgastspiele
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.–

Auskunft/Verkauf

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.

Theater-Abonnements

Lachen Sie gerne

**... und das am liebsten im charmanten
Kleintheater bei Kabarett, Satire oder
aussergewöhnlicher, pointierter, verblüf-
fender und humorvoller Kleinkunst?
Dann haben wir die ideale Empfehlung
für Sie: Das Abo des Theaters im Teufel-
hof!**Das Abonnement «normal» kostet CHF
299.– und berechtigt zum Besuch von 14
Gastspielen in einer Spielzeit. Die Vorstel-
lungen sind frei wählbar und sogar übertrag-
bar. Sie können das Abo also auch zu zweit
benützen und gemeinsam 7 Veranstaltungen
besuchen.Das Theater-Abonnement «spezial» kostet
CHF 366.– und berechtigt zum Besuch aller
Gastspiele in einer Spielzeit.Das Theater-Abonnement ist ein wunderba-
res Präsent für sich selbst, eignet sich aber
auch ausgezeichnet als Geschenk zum Ge-
burtstag, zum Jahrestag, zu Weihnachten,
zum Valentinstag oder einfach als sinnvolles
Mitbringsel!

Etwas Besonderes

Und falls Sie, als Chefin oder Geschäfts-
führer eines kleinen oder grösseren Un-
ternehmens, möchten, dass auch Ihre
Mitarbeitenden ab und zu lachen und sich
vorzüglich unterhalten, machen wir Ihnen
gerne ein aussergewöhnliches Angebot:
Mit dem Firmen-Abo des Theaters im Teufel-
hof zum Preis von CHF 299.– erhalten Sie
14 Gutscheine und damit haben Ihre Mitar-
beitenden die Möglichkeit, in einer Thea-
tersaison individuell 14 Veranstaltungen zu
besuchen.Die Theater-Abonnements können ab sofort
bestellt werden. Interessenten melden sich
bitte bei der Theaterleitung unterTel. +41 (0)78 916 65 22
oder theater@teufelhof.com.
Detaillierte Spielplan-Informationen finden
Sie auf der Homepage
www.theater-teufelhof.ch

Fundsachen

1626 – 1942 – 2022



Treppe im Kunsthotel (Foto: Pascal Fleig) • Der Münzfund (Foto: Margrit Iten)

**Die geschwungene Treppe, die im Kunst-
hotel in den 3. Stock führt, ist wieder wie
neu! Und hat zudem zwei Fundsachen
preisgegeben.**Die Renovation war aufwändig! Die Trep-
penabsätze wurden zerlegt, ausser Haus
gebracht, geschliffen und lackiert und
wieder am originalen Ort eingesetzt. Mit
alter, gekonnter Zimmermannskunst.
Das Gebäude des Kunsthotels stammt aus
dem 18. Jahrhundert; es heisst Truchsess-
hof. Umso grösser war die Überraschung,
dass unter der Treppe eine Münze zum Vor-
schein kam. Die Prägung verrät ihr stolzes
Alter: 1626! Wie kam dieses, nur 2 Zentime-
ter grosse Geldstück, unter die Treppe? Ver-
steckt als Talisman? Als geheime Botschaft?
Man kann es nur erraten. Vielleicht findet
sich in der Leserschaft jemand, der sich in
der Numismatik auskennt und uns
aufklären kann?Der zweite Fund ist da schon
eindeutiger: Eine Ausgabe
der Basler Nachrichten
aus dem Jahre 1942.
Die liberal-konservati-
ve Tageszeitung wurde
1844 gegründet. Sie
galt als eine der füh-
renden Tageszeitungen
der deutschsprachigen
Schweiz. Das Blatt fusi-
onierte 1977 mit der Natio-
nal-Zeitung zur Basler Zeitung.
«Unsere» BN-Ausgabe vom 27.
Oktober 1942 wurde wohl als Stopfmateri-
al bei einer Renovation verwendet und ist
noch in zerknitterten, vergilbten Schnitzeln
vorhanden. Leider lässt sich inhaltlich nichts
eruiieren, nicht einmal eine Headline ist er-
sichtlich.**Dafür sind Geschäfts-Anzeigen umso auf-
schlussreicher:****Bestattungsanzeigen** sind vermerkt, u. a.
Burckhardt, Julie, von Basel (Bundesstr.
Nr. 9). Stille Bestattung, Montag, 14 Uhr.
Wolgottsacker**SARG-MAGAZIN**C. Dreher, Totentanz 8. Besorgt alles bei
Todesfall. Tel. 2 31 67**Ladenstelle-Gesuch**Ein Frauenzimmer von 30 Jahren. Tüchtige
Verkäuferin, sucht in einem Geschäft eine
passende Stelle. Nähere Auskunft in Nr. 3
Eisengasse**Gesucht Cocker-Spaniel**Für die Jagd mit gutem Geruchssinn. Offer-
ten unter Chiffre 7114**PROTHUS**Wie eine stützende Hand umfasst der PRO-
THUS-Schuh Ihren Fuss.
PROTHUS-Tragen
verschafft Wohlbehagen**Mod. Sportwagen**Dunkelgrün, gut erhalten. Preis
Fr. 80.–. Güterstr. 278, 1.
Stock rechts**Auch zwei gewichtige
kulturelle Ereignisse
kann man ausmachen:****EDWARD ROBIN-
SON:** Humphrey
Bogart. Kampf mit der
Unterwelt ab heute im
PALACE beim Clara-
platz**KÜCHLIN-THEATER**

Schauspielhaus des Stadttheaters

12. November, 20 Uhr: Premiere

«Eine kleine Stadt» von Thornton Wilder
Inszenierung: Dr. Oskar Wälterlin
Dass die Vergangenheit so plötzlich doppelt
auftaucht, ist doch amüsant, oder? Gerne hät-
te ich in den BN aber auch die Rubrik «Un-
glücksfälle und Verbrechen» gefunden, wie
sie früher in den Tageszeitungen üblich war.*Fredy Heller*

Kabarettistin Anny Hartmann (Foto: BR/Sessner)

Do, 27. – Sa, 29. Okt. 2022:

Anny Hartmann

Mo, 31. Okt. 2022:

Laura & Tobias Goldfarb

Do, 3. – Sa, 5. Nov. 2022:

Frank Sauer

Mi, 9. und Do, 10. Nov. 2022:

Flüsterzweieck

Fr, 11. und Sa, 12. Nov. 2022:

Gunkl

Fr, 18. und Sa, 19. Nov. 2022:

Wolfi Berger und Peter Rosmanith

Mo, 21. Nov. 2022:

Die Schwalbenkönige

Do, 24. – Sa, 26. Nov. 2022:

schön&gut

Mi, 30. Nov. 2022:

Satire-Talk Radio SRF1

Do, 1. – Sa, 3. Dez. 2022:

Uta Köbernick

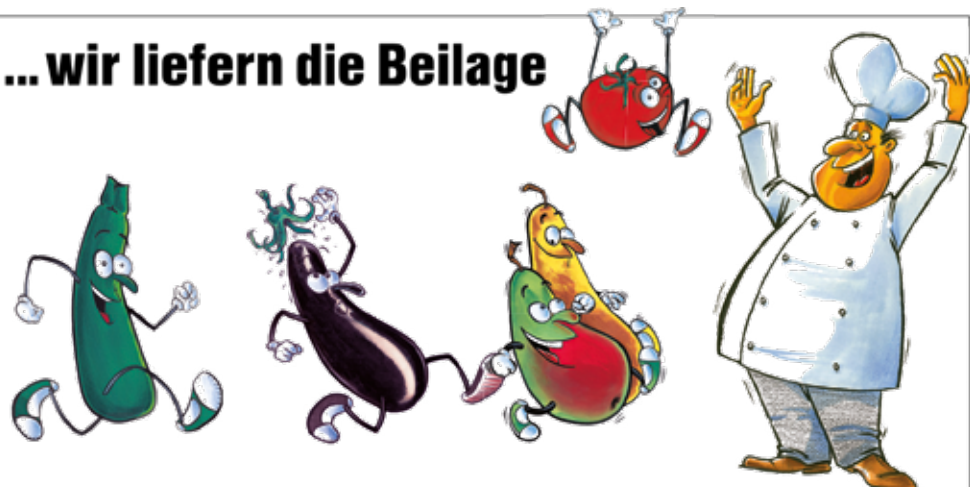
Mo, 5. Dez. 2022:

Nicole Knuth und Roman Wyss

Do, 8. – Sa 10. Dez. 2022:

Jess Jochimsen

... wir liefern die Beilage



AG FÜR FRUCHTHANDEL

Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 225 12 12

safruits

www.safruits.com

Confiserie Beschle

Qualität garantiert



Der berühmte «Beschle Ring» (Foto Marc Gilgen)

Seit etwas mehr als einem Jahr zählt Beschle, das Basler Traditionsunternehmen, nun zur Wyniger-Gruppe. Es erfüllt uns mit Freude und Stolz, das Unternehmen zusammen mit den engagierten und fachlich top ausgebildeten Kolleginnen und Kollegen in der Confiserie, im Atelier du chocolat, in der Bäckerei wie auch in den Filialen am Claraplatz und Aeschenplatz begleiten zu dürfen.

Wir sind uns der Verantwortung und Bedeutung der «Marke Beschle» für Basel durchaus bewusst und gehen alle Aktivitäten mit dem entsprechenden Respekt und Demut an. Es ist uns dadurch in den letzten Monaten gelungen, Beschle in die Wyniger-Gruppe zu integrieren: So stammen beispielsweise die Gipfeli vom Frühstücksbuffet des Teufelhofs oder die Focaccias vom Ufer7 aus der eigenen Beschle-Produktion.

Im Hotel SET zu besuchen

Deutlich visuell sichtbar ist die gelungene Integration von Beschle im Hotel Set, gleich vis-à-vis vom Teufelhof, wo wir einen «Beschle-Corner» eingerichtet haben. Darüber hinaus ist es in den letzten Monaten dem Team um Peter Eigenmann gelungen, mehr Kunden – sei es in den Cafés, im Laden oder in der Auslieferung – bei gleichbleibend hoher Qualität zu bedienen. Aber auch der unermüdliche Einsatz der Mitbesitzer Gisela Kutter und Walter von Wartburg tragen zur gelungenen Weiterentwicklung und nachhaltigen Absicherung der Unternehmung bei. Dieses Engagement wertschätzen wir von der Wyniger-Gruppe sehr, auch weil es nicht selbstverständlich ist.

Hoher Anspruch

Das qualitätsorientierte Handwerk von Beschle passt gut zu unserer Gruppe. Diesen Anspruch hat Beschle auch in seinen künftigen Aktivitäten und Angeboten. So wird

Beschle weitere Dienstleistungen im Bereich Catering & Events anbieten. Im Vordergrund stehen dabei feine Apéros mit Süßem und Salzigen aus der Confiserie und der Backstube. Ebenso werden das Handwerk des Chocolatiers und die Geschichte der Schokolade in eigens kreierten Workshops im Atelier du chocolat vermittelt. Gerne stehen wir den interessierten Leserinnen und Lesern auch für eine Führung durch die Produktionsmöglichkeiten von Beschle zur Verfügung – sie werden überrascht sein, was sich da alles verbirgt!

Christoph Widmer

Biergeschichte

Onkel Alois und die Treue

von Dominique Thommy

Wir sassen an diesem milden Abend auf Onkel Alois' Balkon und gönnten uns ein Schlumberbier. Genauer gesagt, war es bereits Onkel Alois' zweites, vielleicht auch drittes. Da ich mit dem Fahrrad nach Hause fahren wollte, hielt ich mich meinerseits zurück und nippte nur an meinem Glas. Onkel Alois musste auf keine vergleichbare Vorsichtsmaßnahme achten. Und diese Freiheit genoss er, im wörtlichen Sinne des Wortes, in vollen Zügen. «Solltest du mit deinem Bierkonsum nicht zurückhaltender sein?», fragte ich ihn, als er erneut aufstand, um Nachschub zu holen. «Was hast du gegen meinen Bierkonsum?», fragte er nur und schlurfte in die Küche. Noch bevor er den Kühlschrank geöffnet hatte, hörte ich ihn mit lauter Stimme rufen: «Weisst du! Wein kann ich mir nicht leisten.» Als er wieder Platz genommen hatte, gab ich zu bedenken, dass sich sein Bierkonsum bestimmt zugunsten von etwas Köstlicherem reduzieren liesse. «Was gibt es Köstlicheres als ein kühles Bier», war seine knappe Antwort und schon schäumte sein Bier im Glas. «Mit keinem noch so edlen Wein bekommst du eine so schöne Schaumkrone zustande», triumphierte er. «Was ist eigentlich deine Lieblingsmarke?» Onkel Alois sah mich entgeistert an. «Ein echter Biertrinker entscheidet sich früh im Leben für seine Marke und bleibt ihr für immer treu.» «Das heisst, du trinkst seit deiner Jugend dasselbe Bier und versuchst nie andere?» «Auf keinen Fall.» «Aber die Biervielfalt ist doch enorm gestiegen. Deine Brauerei braut inzwischen 40 unterschiedliche Biere. Geschweige denn,

was der weltweite Biermarkt alles zu bieten hat.» «Ich finde es auch nicht gut, dass meine Brauerei immer grösser wird. Doch lasse ich mir durch ihren Grössenwahn mein Lieblingsbier nicht vermiesen.» «Und was hältst du von den vielen Kleinstbrauereien, die wie Pilze aus dem Boden schiessen?» Anstelle einer Antwort holte sich Onkel Alois ein weiteres Bier. «Und was von all den Lokalen, die ihre eigenen Biere brauen?» «Von mir aus! Ich muss sie ja nicht trinken.» Langsam wurde ich wegen Onkel Alois' Sturheit sauer. «Wenn alle nur immer dasselbe konsumieren würden, wo bliebe dann die Entwicklung?» «Wieso sollte sich etwas, das so gut schmeckt wie dieses Bier, weiterentwickeln?» «Mit dieser Einstellung würden wir immer noch auf den Bäumen leben oder in Höhlen hausen», gab ich genervt zu bedenken. «Dann hätten wir auch all den Zivilisationsschutt nicht, den uns dein viel gelobter Drang nach immer Neuem gebracht hat.» «Und du auch kein Bier.» Ganz offensichtlich überraschte Onkel Alois dieses Argument und er starrte auf sein bereits halbleeres Glas. «Woran denkst du?» Onkel Alois gab keine Antwort. Ich hakte nach: «Wieso bist du plötzlich so schweigsam?» «Ich überlege.» «Was denn?» «Ob ich mit meiner Einstellung vielleicht doch falsch liege.» Erstaunt sah ich Onkel Alois an, doch er vermied den Augenkontakt. «Das wäre doch immerhin ein Fortschritt», munterte ich ihn auf. «Da bin ich mir nicht so sicher. Wenigstens nicht, was dich betrifft!», kam seine gemurmelte Antwort. «Aber wenn du deine Meinung änderst, eröffnen sich dir doch ganz neue Horizonte. Zum Beispiel das weltweite Bierangebot.» «Hör endlich mit dieser Bieridee auf!», fuhr mich Onkel Alois in altgewohnter Heftigkeit an. «Aber du hast doch soeben selber gesagt, dass du mit deiner Einstellung möglicherweise falsch liegen könntest.» «Doch nicht mit meiner Einstellung in Bezug auf meine Biervorliebe.» «Gegenüber was denn?» «Gegenüber unserem traditionellen Schlumberbiertreffen.» «Aber ...», versuchte ich einzuwenden. «Kein aber. Bis du mit deiner Nörgelei nicht aufgehört hast, bekommst du bei mir nur noch Verveinetee serviert.»

Die Onkel-Alois-Episode stammt aus dem Buch von Dominique Thommy: **ONKEL ALOIS – Vier Jahreszeiten oder Der Rückblick auf die Begegnungen mit dem liebenswert skurrilen Onkel Alois** Über Tel. +41 (0)61 721 05 11 oder via E-Mail: d.thommy@bluewin.ch kann das Buch für CHF 20.– plus Porto bestellt werden.

Die Teufelhof-eigene «Stadtmauer Brauer Brauerei» braut vier Biere: **- Heller Engel - Dunkler Teufel - Bengel - Schlingel** Die Biere werden im Teufelhof und in allen Betrieben der Wyniger-Gruppe ausgeschenkt.

Wyniger-Gruppe Die inhabergeführte Basler Gastronomie- und Hotelleriegruppe betreibt Restaurants, Hotels, ein Catering sowie verschiedene Handwerks- und Dienstleistungsbetriebe mit insgesamt rund 350 Mitarbeitenden. Grünfahlgasse 4 CH-4001 Basel www.wyniger.com

Die Beschle-Standorte
Aeschenvorstadt 56, Basel
Tel. +41 (0)61 295 40 50
Clarastrasse 4, Basel
Tel. +41 (0)61 295 40 45
SET Hotel. Residence by Teufelhof
Tel. +41 (0)61 294 40 40

Dienstag bis Freitag
9 – 12 h / 13.30 – 18.30 h
Samstag 9 – 16 h

Hauptstrasse 89, 4132 MuttENZ
Telefon 061 461 33 77 / 76 FAX
www.hersberger-muttENZ.ch

Im Gespräch

Sesshaft trotz Reiselust

Géraldine Dietsche, 37 Jahre alt und aus Basel, ist Restaurantleiterin der Taverne Johann. Nachts würde sie für eine Portion Pommes oder eine spontane Reise aufstehen! Carmen Schwarb hat sie ausgefragt.

Carmen: Liebe Géraldine, wir kennen uns jetzt schon seit ein paar Jahren – erzähl, wann und wie du zur Wyniger-Gruppe gekommen bist.

Géraldine: Ich bin sozusagen eine Quereinsteigerin, denn ich habe die Kaufmännische Lehre bei der Messe Basel absolviert und anschliessend das Bachelorstudium im Bereich Tourismus in Chur gemacht. Nach dem Studium suchte ich in Basel einen Job im Bereich Destinationsmanagement, wurde aber nicht auf Anhieb fündig. Ich habe mich beim 1777 beworben und kam mit Raphael Wyniger ins Gespräch und so landete ich im Teufelhof.

Carmen: Genau so war es, jetzt erinnere ich mich wieder! Und was hast du dann im Teufelhof gemacht?

Géraldine: Im Teufelhof arbeitete ich zwei Jahre lang als Chef de Rang, vorwiegend im Atelier. Da lernte ich drei Teller tragen und vieles mehr! Ich habe mein Flair für die Gastronomie entdeckt und das erinnerte mich daran, dass ich ja meine erste Schnupperlehre als Köchin absolviert hatte!

Carmen: Und was kam danach?

Géraldine: Dann ging ich für längere Zeit auf Reisen. Und als ich zurückkam, habe ich mich gefragt, was ich eigentlich beruflich machen möchte. Unterwegs habe ich festgestellt, dass die Liebe zum Essen und Trinken und vor allem auch, Gastgeberin zu sein, mir am meisten Freude bereitet und so entschied ich mich wieder für ein klärendes Gespräch mit Raphael.

Carmen: Du kamst also direkt wieder zurück in die Wyniger-Gruppe?

Géraldine: Ja, Raphael hat mir angeboten, dass ich im jetzigen Beef7 als Chef de Service arbeiten und in der Zwischenzeit bei der Eröffnung vom SET Hotel Residence by Teufelhof mithelfen könne.

Carmen: Spannend – was hast du denn bei der Eröffnung gemacht?

Géraldine: Da habe ich geholfen, das Opening zu planen, die Counting Sheep Bar einzurichten, das Hotel einzuräumen, Prozes-

se zu definieren etc. Es gab wahnsinnig viel zu tun und es war eine tolle Erfahrung. Als sich dann kurze Zeit später die Stelle in der Taverne Johann ergab, kam ich in diese Quartierbeiz.

Carmen: Wow, dann hast du ja bereits eine richtige Wyniger-Gruppe-Tour gemacht! Was gefällt dir an der Taverne Johann so besonders?

Géraldine: Durch unser abwechslungsreiches Angebot bringen wir verschiedene Welten zusammen. Mittags dürfen wir viele Gäste aus dem Quartier begrüßen und abends bieten wir jeweils ein saisonales und regionales Gourmetmenu an, aus aufwändigen Gerichten, serviert auf schönen Tellern. Alternativ gibt es unsere «Beizenkarte», wie ich sie gerne nenne. Darauf finden sich Schmortöpfe oder selbstgemachte Würste. Wir haben auch viele Jägerfreunde, welche uns Tiere direkt von der Jagd liefern. Küchenchef Christoph und das Küchenteam verarbeiten die Tiere sofort, sei es zu einem Schnitzel oder Ragout bis hin zu Trockenwürsten. Man kann fast schon sagen, dass wir in Basel zu einer geheimen Jägerstube wurden! So kommt es auch, dass wir am 30. Juni 2022 einen Jagdevent planen. (Mehr nebenan unter «Veranstaltungen»)

Carmen: Toll, ich freue mich schon auf den nächsten Besuch bei euch! Aber nun genug von der Arbeit. Wo trifft man dich denn ausserhalb der Taverne Johann an?

Géraldine: Wenn ich nicht am Arbei-

ten bin, dann bin ich unterwegs! Ich bin sehr unternehmungslustig, reise gerne und gehe auch mal nur für einen Tag irgendwo hin, sei es mit der Familie oder den Freunden, in die Berge oder in eine andere Stadt. Da ich im Beruf mit vielen Menschen zu tun habe, genieße ich an meinen freien Tagen auch mal gerne eine Minute für mich. Ein Besuch im Museum ist dabei ein echter Genuss!

Carmen: Du hast recht! Gibst du uns zum Abschluss noch einen Blick in die Zukunft? Was ist dein nächstes Projekt?

Géraldine: Ich bin sehr angekommen im Beruf und in Basel. Trotzdem reizt mich sehr viel Neues! Die Gäste dürfen gespannt sein auf die Ideen unseres kreativen Taverne-Teams.



Géraldine Dietsche (Foto: Johannes Kossmann)

Veranstaltungen

Es geht wieder los!

Die 4-Monate-Agenda der Wyniger-Gruppe

Happy Birthday 1777!

Montag, 9. Mai – Samstag, 14. Mai 2022 (ganztags)

Am 9. Mai 2022 feiert das 1777 sieben Jahre Bestehen. Dieser magischen Zahl tragen wir Rechnung und feiern eine 1777-Special-Woche. An jedem Tag gibt es ein 1777-Special-Gericht. Es sind die besten und beliebtesten aller Gerichte der sieben Jahre. Für CHF 17.77 gibt es täglich und ganztags das Special-Gericht inklusive 1777-Fries!

Grill-Plausch: 1777 feat. Beef7

**Mittwoch, 8. Juni 2022, 19.00 Uhr
CHF 117.77**

A la «Grill den Henssler», nur ohne Gegner! Denn hier geht es darum, sich an der Diversität der Grillmeister zu erfreuen. Die Gäste wissen, dass unser Küchenchef Ivano Spada und sein Team grandioses vom Grill zaubern. Ein weiteres Highlight ist der Mitspieler und Nachbar, das «Premium Steakhouse Beef7». Also ein Rundum-Paket vom Grill mit den Köchen an der Front!

Reservationen unter: info@1777.ch

Wilder Abend in der Taverne Johann

**Donnerstag, 30. Juni 2022, ab 18.30 Uhr
CHF 120.–**

An diesem Abend servieren wir Ihnen im St. Johannis-Quartier ein feines Wild-Menu. Jäger geben direkt an den Tischen Einblick in das Thema Jagd und Wildtiere. Wir freuen uns auf einen lockeren Jägerabend mit Jagd- und Wild-interessierten Gästen.

Reservationen unter: info@tavernejohann.ch

Cocktails & Food: @1777

**Mittwoch, 13. Juli 2022, 19.00 Uhr
CHF 117.77**

Was Bier und Wein können, kann ein Cocktail genauso gut. Die Herausforderung für die geladenen Super-Bar-Tenders aus der ehemaligen Styx-Bar im Kleinbasel: Match a Cocktail mit den 1777-Klassikern. Wir tischen altbekannte Lieblings- und neue Gerichte auf und verwöhnen Sie mit einer erstklassigen Cocktail-Begleitung.

Reservationen unter: info@1777.ch

Caribbean BBQ Night: @1777

**Mittwoch, 24. August 2022, 19.00 Uhr
CHF 117.77**

Ein Oldie schlechthin: Die Caribbean BBQ Night findet schon zum 5. Mal statt, hat also Kult-Status. Es erwarten Sie ein Willkommens-Drink, Bier, Wein, Rum und typische karibische Leckereien vom Grill. Für musikalische Begleitung sorgt der legendäre Lukie Wyniger a.k.a. «Uncle Peng Peng».

Reservationen unter: info@1777.ch

Em Bebby sy Jazz

**Freitag, 19. August 2022, ab 18 Uhr
Konsumation nach Bedarf**

Sommerterrasse und Heuberg-Bar im Teufelhof

Geniessen Sie spritzigen Jazz, ausgewählte Speisen, feinen Wein und frisch gezapftes Bier. Am grössten Jazz-Festival der Innenstadt spielen bei uns bekannte Bands aus der Jazz-Szene.

DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus



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



Milchhüsli beider Basel

Käsevielfalt und mehr



Blick ins Milchhüsli beider Basel (Foto: Pascal Feig)

Wussten Sie, dass das Milchhüsli beider Basel in Allschwil 35 Raclette-Käse-Varianten anbietet? Oder dass aus 100 Litern Bio-Milch vom Paradieshof gut 10 Kilo feinsten Allschwiler Bergkäse vom Geschäftsführer Pierre Coulin und seinem Team von Hand hergestellt werden? Das und noch viel mehr gibt es im Laden in Allschwil zu entdecken.

Seit Anfang 2022 ist das Milchhüsli beider Basel Teil der Wyniger-Gruppe. Unsere Erwartungen und Hoffnungen werden erfüllt und die ersten Produkte aus der Käserei sind in den Betrieben der Wyniger-Gruppe zu finden. So stammt der Käse für die feinen Käskiechli und Sandwiches von Beschle aus Allschwil. Derzeit testet und tüftelt das Team vom Milchhüsli an neuen Sommerprodukten wie Grillkäse, Mozzarella oder Ricotta. Der Laden in Allschwil erfuh ein Facelifting und die hinteren Räume wurden für Degustationen und Workshops in heimeligem Alpenlook hergerichtet. So lässt sich eine Auswahl von eigenen wie auch von Produkten ausserlesener Partner aus der ganzen Schweiz verkosten. Ein Highlight und Hingucker ist immer wieder das einzigartige Raclette-Rohr, mit welchem Raclette über dem offenen Feuer zubereitet wird – übrigens wie viele Ange-

bote ebenfalls für eigene Events und Anlässe buchbar.

Auch auf Märkten präsent

Das Milchhüsli ist für seine artisanale, faire und regionale Produktion von frischen Milchprodukten bekannt. Die Partnerschaft zu regionalen Lieferanten wie auch die faire Preisgestaltung sind dabei von hoher Bedeutung. Pierre Coulin ist es in seinem Berufsstolz ein grosses Anliegen, dass die handgefertigten Produkte bei Kunden und Gästen gleichermassen gut ankommen und von hoher Qualität sind. Darum «geht» das Milchhüsli auch zu den Kunden: Sei es durch Belieferung oder durch Präsenz an den verschiedenen Märkten in Basel: Matthäus, Breite, Furkastrasse, Ökolampad und Tellplatz. Besuchen Sie uns doch bei Gelegenheit – wir freuen uns, Ihnen unsere Produkte präsentieren zu dürfen.

Christoph Widmer

Milchhüsli beider Basel
c/o Dorfkäsi Allschwil
Baslerstrasse 12
CH-4123 Allschwil
www.kaez.ch

Teufelchen

Ein Genie

Gäste wundern (und freuen!) sich immer wieder über die verspielten Teufelchen, die überall im Teufelhof herumgeistern. Auch durchgehend in der Teufelhof-Zeitung. Wer ist der Schöpfer dieser Figuren?

Kaspar Fischer zeichnete ein paar Jahre vor seinem Tod im Jahr 2000 die Serie der tan- zenden Teufelchen, die zum optischen Mar- kenzeichen des Teufelhofs geworden sind. Ein zeitloses Geschenk!
Fischer, Sohn des Malers Hans «fis» Fischer, war Zeichner, Theaterautor und -darsteller. Er verwirklichte konsequent seine Vorstellung von einem Theater, in dem nicht nur Men- schen, sondern auch Dinge, Düfte und Ge- fühle Rollen spielen. Bildhafte Phantasie und leichtfüssige Assoziation, tiefgründiger Witz und kindliche Spielfreude waren seine Quel- le. Sein kongeniales Figuren- und Objektthe- ater spielte er mit fantastischen Kulissen und Requisiten. Die Figuren präsentierten sich in stets überraschender Metamorphose. Seine Zeichnungen, Aquarelle und Masken weisen ihn als einen der originellsten Künstler der Schweiz aus.



Der Teufelchenschöpfer Kaspar Fischer
(Foto: zVg)

Ich hatte in den Siebzigerjahren als Leiter des Theaters im Vogelsang in Altdorf das grosse Vergnügen, Fischers Theaterstücke auf der Bühne zu begleiten. Ganz besonders in Erin- nerung sind mir «Zirkus» aus dem Jahr 1963 oder «Der Kellner». Im legendären «Zirkus» verkörperte Fischer nicht nur alle Figuren und Tiere, selbst dem «Pausendäfel» verhalf

Zum Schluss ein Tipp

Daheim

Auf Seite 4 schwärmen wir von den Teu- felhof-Aussenplätzen. Wenn Sie lieber in Ihrem Garten oder auf Ihrer Terrasse die Sommerzeit geniessen möchten: auch pri- ma!

Für Ihr Zuhause-Vergnügen empfehle ich Ihnen ein wirklich tolles Produkt: den aus meiner Sicht in der Welt des Prosecco-Trin- kens völlig «unterverkauften» Crémant d’Alsace! Diesen sollten wir wertschät- zen aufgrund seiner vorzüglichen Qualität, aber vor allem auch, weil er aus der Region stammt. Dieser mittels der klassischen Flas- chengärung hergestellte Schaumwein ist gerade im Sommer eine grossartige Option. Fruchtig und frisch, ideal zum Geniessen auf



Blanca Valladares Dias, Leiterin Bel Etage (Foto: zVg)

der Sommerterrasse oder in «Balkonien». In unserem Weinladen Falstaff haben wir unter anderen den Crémant d’Alsace Brut Impérial vom Weingut Clément Leiber im Angebot. Für CHF 17.50 sichern Sie sich eine echte Trouvaille vom Familienweingut aus Obermorschwihr, einem kleinen Dorf zehn Kilometer südlich von Colmar am Fus- se der Vogesenhügel. Santé!

Blanca Valladares Dias, Leiterin Bel Etage

Übrigens: Unser Laden, in dem auch haus- gemachte Teufelhof-Spezialitäten oder feine Olivenöle erhältlich sind, kennt keinen «La- denschluss». Über die Hotel-Rezeption ist er jederzeit zu besuchen.

Wettbewerb

Gedrittelt!

Das neue Rätsel verlangt zuerst ein biss- chen Fleissarbeit und dann Inspiration. Die 10 nachstehenden Wörter aus dem Teufel- hof-Kosmos mit je 9 Buchstaben sind drei- geteilt im Raster eingefügt. Wenn Sie alle Wörter gefunden haben, verbleiben noch 9 Teile. Diese müssen Sie zu 2 neuen Wörtern zusammensetzen. Als Tipp: Sie stammen aus den beiden anderen «Sparten» des Teufelhofs – nebst der Gastronomie und der Hotellerie. Wie heissen die zwei gesuchten Wörter?

GUTSCHEIN
WEINKARTE
MAUSTASTE
FRÜHSTÜCK
BEZAHLUNG
BETTDECKE
FESTESSEN
MARMELADE
BIERWÜRZE
APERITIFS

STW	IFS	HST	UNG
EIN	IEL	NKA	APE
TDE	FRÜ	FES	MAR
WEI	GUT	AHL	ADE
TES	BIE	KUN	BEZ
STA	ERK	BET	CKE
TSP	SCH	RTE	RWÜ
RIT	SEN	GAS	MAU
ÜCK	STE	MEL	RZE

Schreiben Sie die beiden Wörter auf eine Postkarte und schicken Sie diese an

Der Teufelhof Basel
Wettbewerb 2/2022
Leonhardsgraben 49, CH-4051 Basel
oder per Mail an:
wettbewerb@teufelhof.com

Als 1777er-Jubiläum-Preise winken:
7 x je ein Gutschein für zwei 1777-Burger im Wert von CH 35.80, einzulösen im 1777.

Einsendeschluss ist der 31. Juli 2022.

Auflösung des Rätsels
in der Ausgabe 1/2022

Der Lösungssatz heisst: Im Teufelhofladen gibts Exquisites.

Die Teufelhof-Glücksfee in der Doppelge- stalt von Nicole Bischof und Simona Erb hat unter den vielen richtigen Lösungen (es sind insgesamt 291 Karten und E-Mails bei uns eingetroffen!) diesmal als Gewinnerinnen gezogen: Karen Bossard, Irma Schneider und Doritt Härtel.
Herzliche Gratulation!

