

Nur Frauen

Im Galerihotel stellen 65 Frauen ihre Kunstwerke aus. Sehenswert! (Seite 2)

Unser Whiskey

Nach vier Jahren Reifung: Profitieren Sie vom einzigen Basler Whiskey! (Seite 3)

Nicht vergessen!

Von «Rock Your Future» bis «Silvester on fire»: sechs teuflische Events. (Seite 6)

Braukunst

Bier ist die Leidenschaft von Gökmen Dalli als Chef im Bierkeller. (Seite 8)

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

Schlusspurt im Jahr 2022! Habe ich das jetzt wirklich geschrieben? Schlusspurt? Im Jahr 2022? Das aktuelle Jahr 2022 ist – so scheint es mir – ein Augenzwinkern lang. Die Zeit geht so unglaublich schnell vorbei, kaum zu glauben. Es war für uns wieder ein ziemlich herausforderndes Jahr. Nach einem eher schwierigen Jahresstart – wir erinnern uns ungerne an den Januar und Februar dieses Jahres, wo wir noch tief im Modus des COVID-Quasi-Lockdowns waren – hatten wir einen guten Sommer und sind dankbar, dass wir so viele Gäste bewirten und beherbergen durften. Das sind unsere positiven Nachrichten. Leider leben wir aber immer noch in einer verrückten Welt, das scheint zum «courant normal» zu werden.

Fast nur Krisen

In der Schreib-Vorbereitung des aktuellen Editorials lese ich immer die Editorials der vergangenen Teufelhof-Zeitungen durch. Ja, und bei dieser Lektüre muss ich feststellen, dass sich ausserhalb des Teufelhofs wenig bis nichts zum Guten verändert. Der fürchterliche Krieg in der Ukraine beschäftigt unsere Welt nach wie vor und irgendwie machen mir die Nachrichten aus China und Taiwan ebenso Sorgen. Ich hoffe, dass sich hier nicht die nächste Katastrophe abzeichnet. Die Inflation setzt uns allen zu und die Pandemie scheint auch noch nicht wirklich vorbei zu sein. Dazu kommt eine sich abzeichnende Energiekrise, welche – neben unfassbar höheren Kosten – vor allem eine unsichere Versorgungslage mit sich bringt. Krisen häufen sich, bevor die «alten» ausgestanden sind. Vielleicht geht es Ihnen wie mir: Es gibt Tage, da kann ich die Zeitung kaum mehr lesen und ich wünschte mir einfach mehr Ruhe für unsere ach so schöne Welt. Dies ist nur ein Wunsch, aber er ist tief in mir drin und so versuche ich, zumindest in der Teufelhof-Zeitung, Zuversichtliches zu berichten.

Uns bleibt nur die Zuversicht

Es ist meine Absicht, an dieser Stelle gute Nachrichten zu verbreiten, allen Umständen zum trotz. Denn die Zuversicht gibt die positive Energie, welche wir alle aktuell brauchen. Und so kann ich in dieser Ausgabe neue Projekte und Anlässe vorstellen (u. a. die Kunstausstellung «65 Frauen – 65 Werke») und dazu von allerlei Schönerem und Gutem (sprich Bewährtem) aus der Teufelhof- und Wyniger-Gruppe-Welt berichten. Dies immer auch dank Ihnen, liebe Gäste, denn ohne Sie wäre die Realisation all unserer Vorhaben nicht möglich. Ich freue mich auf die schönen Begegnungen mit Ihnen und wünsche viel Spass beim Lesen.

Raphael Wyniger

DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

Inside Teufelhof

Hommage an die Gastronomie



Teufelhof-Gastgeber Raphael Wyniger (Foto: Marc Gilgen)

Sie prägen meinen Alltag. Die Gastronomie und Hotellerie sind fester Bestandteil meines Berufslebens. Ja, ich liebe, was ich tue. Ich beschäftige mich ausschliesslich mit den positiven Dingen des Lebens: Dem Essen, dem Trinken und dem Schlafen – aus meiner Sicht deutlich interessanter als beispielsweise Finanzderivate oder Ähnliches ...

Natürlich bin ich auch gerne Gast, dies kann ich insbesondere in den Ferien sein. Dabei stelle ich aus dieser Perspektive immer wieder fest, wie wichtig unsere Branche für die Lebensqualität ist. Diese prägt uns Menschen positiv. In unserem Berufsfeld geht es nicht nur um die Verpflegung, sondern um Erlebnisse. Ein Restaurantbesuch ist etwas Bereicherndes, Schönes und in jeglicher Hinsicht Prägendes. Unsere Branche bietet einen Ort der Geselligkeit, des Austauschs, der Freude und des Zusammenseins. «Frau» und «Mann» treffen sich gerne in Restaurants, wenn man sich lange nicht gesehen hat, ein spezielles Fest ansteht, man wieder einmal zusammenkommen will oder sich einfach eine Pause vom Alltag gönnen möchte. Eine Kraftquelle! Ich spüre das als Gast selbst, aber auch als Gastgeber im Teufelhof. Es ist beides schön: diese Erlebnisse zu «konsumieren» oder «mitzugestalten». Gerade auch die Pandemie hat gezeigt, wie wichtig unsere Branche für das Wohlbefinden der Menschen ist. Man vermisst gewisse Dinge erst, wenn sie nicht mehr da sind.

Die Kunst des Handwerks

Vierlerorts auf unserer Welt werden mit grosser Leidenschaft diese «Erlebnisse produziert». Und zwar auf der ganzen Ereigniskette, beginnend bei den Lieferanten, wie zum Beispiel dem Weinproduzenten Alois Lagleder aus dem Südtirol, den ich diesen Frühling besuchen durfte. Wie leidenschaftlich er seinen Wein produziert, wie wichtig ihm die Biodynamik ist und wie sehr er versucht, trotz Klimawandel und Hitzesommer eine prägnante Säure im Wein zu generieren, ist eigentlich unbezahlbar. Aber natürlich meine ich auch das Handwerk der Mitarbeitenden in der Gastronomie, die mit Liebe die Pro-

dukte von Lieferanten zu feinen Gerichten verarbeiten und von Herzblut-Gastgeberinnen und -Gastgebern serviert werden. Essen und Trinken – gerade in der Gastronomie – prägen unseren Alltag, wohl mehr als uns bewusst ist. Ich selber plane Reisen in Städte vor allem, um die dortige Gastronomie kennenzulernen – und schwärme und

zehre jeweils noch wochenlang davon. Gerade die letzte Reise in eine südliche Stadt bleibt mir unvergesslich, ich durfte Weltklasse-Gastronomie in einer Vielfalt geniessen, welche mich beinahe sprachlos macht.

Treffpunkt Restaurant

Die Gastronomie ist der Ort, wo die Leidenschaft der Produzenten und der Mitarbeitenden eine Plattform erhält. An diesem Ort kann sie erlebt werden. Menschen verlieben sich, verloben sich, heiraten, feiern, diskutieren, sinnieren und «erleben das Leben» dank uns. Ja, sogar sich streiten kann man bei uns. Gemäss Oscar Wilde ist das der Höhepunkt der Streitkultur: «Nach einer guten Mahlzeit kann man allen verzeihen, selbst seinen eigenen Verwandten.» Wie dem auch sei!

Für mich gehören Restaurantbesuche bei einem Städte-Trip einfach dazu – ein Sandwich auf dem Bahnhofplatz reicht nicht. Denn Gastronomie ist auch ein Kulturgut, sie prägt eine Destination und gibt ihr eine unvergleichliche Identität. François de La Rochefoucauld formulierte es schön: «Essen ist ein Bedürfnis, geniessen eine Kunst.» Genau das bieten die Restaurants. Tragen wir zu unserer Branche Sorge und schätzen sie, damit sie uns in ihren vielfältigen Ausprägungen erhalten bleibt!

Ihr Gastgeber Raphael Wyniger



Let's go out! Der Teufelhof Basel
Das Haus mit Hotel, Theater, Restaurant, Atelier, Restaurant Bel Etage, Bar & Kaffee, Brauerei sowie einem Weinladen liegt mitten in der Altstadt von Basel, in zwei zusammengelegten, historischen Stadthäusern aus dem 18. Jahrhundert. Als beliebter Treffpunkt verbindet das Haus Geschichte und Tradition mit einem kunstvollen, modernen und somit urbanen Ambiente. www.teufelhof.com
Ursprung der Wyniger Gruppe www.wyniger.com

Zwei neue Ausstellungen

65 Künstlerinnen – 65 Werke



Fotos: zVg

Vom September 2022 bis Ende Juli 2023 stellt die Galerie Carzaniga im Galeriehotel Werke ausschliesslich von Frauen aus. Die 65 ausgewählten Künstlerinnen zeigen ein vielfältiges Schaffen in diversen Medien. Es sind Werke von Künstlerinnen aller Altersgruppen und mit verschiedenen Hintergründen ausgestellt. Eine Fülle von Ideen, Konzepten und nicht zuletzt ein Reichtum an Techniken tut sich auf. In einer Gruppenausstellung kann die einzelne Künstlerin kaum ihr breites Oeuvre zeigen. Durch die enge Auswahl wird die Vielfalt und Kreati-

vität nur zum Teil sichtbar, gibt jedoch einen ersten Einblick in das künstlerische Schaffen der Künstlerin.

Das Hotel als Galerie

Der ganze Gebäudekomplex des Galeriehotels dient immer wieder als Ausstellungsraum. Dabei werden jeweils für ein Jahr unterschiedliche Ausstellungen gezeigt. Die originale Kunst in den Zimmern ist eine Wertschätzung des Gastes und eine Plattform für die Künstlerinnen und Künstler. Das Galeriehotel ist, wie übrigens auch das

Kunsthotel, mit Designermöbeln eingerichtet. Es verfügt über zwanzig Zimmer und vier Junior-Suiten und bietet allen Komfort.

Die Galerie Carzaniga

Seit dem 1. Oktober 2004 führen Philipp Hediger und Markus Rück die Galerie Carzaniga in der Altstadt von Basel. Die Basis der Galerietätigkeit steht in der Tradition der ehemaligen Galerie Carzaniga + Ueker und umfasst Ausstellungen der klassischen Schweizer Kunst (u. a. Gruppe Rot-Blau und Gruppe 33), des abstrakten Expressio-

nismus und der informellen Kunst aus der Schweiz, Deutschland und Italien. Ausstellungen mit Werken von zeitgenössischen und internationalen Künstlern ergänzen das Programm. Obwohl der Schwerpunkt auf der Malerei liegt, sind auch andere Medien wie Zeichnung, Skulptur und Fotografie vertreten. Die Räume der Galerie verteilen sich auf ein historisches Gebäude in der Altstadt in der Nähe des Spalentors und bilden ein stimmiges Umfeld für Ausstellungen von Kunst des 20. und 21. Jahrhunderts.

Carmen Basler

Steinbilder von Peter Mesmer



Steinbild von Peter Mesmer (Foto: zVg)

Peter Mesmer aus Muttenz zeigt im Saal Shine & Dine seine Steinbilder. Durch die Arbeit als Steinbildhauer war seine Materialbe-

ziehung zum Stein schon lange vorhanden. 1997 hat Mesmer mit der Malerei begonnen und seither hat ihn diese Arbeitsweise nicht

mehr losgelassen. So beschreibt er die Steinbilder:

«Steine sind Erinnerungsstücke, die auf Spaziergängen, Reisen oder in den Ferien am Wegrand aufgelesen werden; sie werden stundenlang mitgeschleppt und zuhause in der guten Stube an einen speziellen Platz gestellt. Diese Natursteine haben eine vielfältige Ausdruckskraft und lassen sich das Ursprüngliche anmerken. Durch die Elemente geformt wird jeder Stein zum Unikat.

In meinen Bildern lasse ich die Steine in Gruppen und Gemeinschaften auftreten. Auf neutralem, ruhigem Hintergrund gewinnen sie so einen neuen, intensiven Stellenwert. In feinen Dosierungen ist die ganze Farbpalette in den Steinen enthalten. Was grau erscheint, wird plötzlich farbig. Durch die bewusste Gruppierung entsteht eine hierarchische Ordnung, die an alte Familienfotos erinnert – aufgebaut und unverrückbar.

Jeder Neubeginn eines Bildes ist eine Herausforderung, sich den Formen und Farbdifferenzierungen anzunehmen und durch sorgfältige Mischungen, zum Beispiel die Graustufungen, neu zu erfinden.» CB



Zwei Ausstellungen

Die beiden neuen Ausstellungen im Galeriehotel und im Saal Shine & Dine dauern bis Ende Juli 2023 und können via Rezeption (nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten) besichtigt werden.

Angebote

Teuflich tagen und feiern

Drei attraktive Örtlichkeiten bietet Ihnen der Teufelhof für Anlässe jeder Art.

Der Saal «Shine & Dine»

Der helle Saal im Erdgeschoss des Galeriehotels im Teufelhof ist 60m² gross, vielseitig nutzbar, flexibel mit viel Tageslicht und mit dezenter Original-Kunst bestückt. Der ideale Raum für ein feines Abendessen, zum Beispiel zu Ihrem runden Geburtstag! Oder gönnen Sie da Ihrem Team einen Tapetenwechsel für Ihre nächste Sitzung, das gibt frischen und kreativen Wind in Ihre Abteilung. Auch Apéros, Workshops, Seminare, Mittagessen, Familienfeste usw. sind da möglich.

Der Archäologische Keller

Der Kellerraum beim Weinladen liegt zwischen den beiden Stadtmauern aus dem 11. und 13. Jahrhundert. In diesem einzigartigen

Ambiente können Sie Ihren nächsten Apéro, Ihr festliches oder geschäftliches Abendessen in einem historischen Raum voller Charme, Geschichte und Basler Kultur geniessen. Ein kleiner Tipp: Buchen Sie frühzeitig Ihren Weihnachtsanlass im historischen Keller – diese Räumlichkeiten sind gefragt!

Die Rudolf-Linder-Stube im Bel Etage

Im 1. Stock des Kunsthoteles befindet sich die Rudolf-Linder-Stube, einer der vier ineinander übergehenden Räume des Restaurants Bel Etage. Der helle Raum mit Holzboden, Kronleuchter und grossen Fenstern kann für kleinere Seminargruppen oder ein Abendessen gebucht werden. Ein unvergessliches Erlebnis in einem festlichen Rahmen!

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen an seminar-bankett@teufelhof.com.



Rudolf-Linder-Stube im Bel Etage (Foto: Marc Gilgen)

Waldhaus

«Da war ich früher oft mit meinen Eltern»

Die Bürgergemeinde der Stadt Basel baut das Traditions- und Waldhaus im Hardwald derzeit vollumfänglich um, nachdem Gilbert Stähli nach 40 Jahren Pacht im Dezember 2020 in die wohlverdiente Pension ging. Die Wyniger-Gruppe wird das Waldhaus beider Basel im Februar 2023 wieder eröffnen. Es ist ein Ort, der Kindheitserinnerungen weckt.

Es war der erste Pandemie-Sommer 2020, als im August kurzzeitig wieder kleine Veranstaltungen möglich wurden. Zusammen mit Dani Brunner, meinem Mutterzener Nachbarn, und ein paar Kollegen aus der Veranstaltungsbranche in Basel, hatten wir die Idee, ein kleines, aber feines Festival im Hardacker in Muttenz zu veranstalten. Dani Brunner bewirbt dort nämlich ein kleines Stück Land zwischen Güterbahnhof und Autobahn – ideal, damit niemand gestört wird.

Der Anstoss

Am August-Wochenende war es dann soweit: Das erste Outside-Festival stand auf seinen noch jungen und wackeligen Beinen. Ein Festzelt, eine Bühne, Stehtische, Strohhallen, eine Musikanlage, eine Absperrung und Toi Toi-Toiletten wurden aufgestellt und ein paar DJs und Künstlerinnen und Künstler hatten wir gebucht. Tatsächlich fanden ein paar hundert Tanzfreudige den Weg vom Bahnhof Muttenz über die Geleise des Güterbahnhofs in den Hardacker in Muttenz. Die DJs aus Berlin brachte ich an jenem Wo-

chenende im Gast- und Kulturhaus Teufelhof meines Bruders Rapahel unter. Und so kutscherte ich die beiden Reggae-DJs und auch Phenomenen, den Zürcher Reggae-Sänger, nach getaner Arbeit durch den Hardwald in die Stadt. Als ich am Waldhaus vorbeifuhr, kam mir die Idee einer Kooperation für das nächste Outside-Festival. Denn von da könnten die DJs künftig zu Fuss zum Festivalgelände und zurück: Das wäre einfach und nachhaltig und dazu ein toller Ort zum Schlafen. Denn ich wusste, dass es im Waldhaus auch Hotelzimmer gibt – neben tollen Spätzli, Coupe Danmark und Chateaubriand.

Die Idee ...

Das Festival war ein Erfolg und die Gäste genossen es, nach dem ersten Lockdown zu feiern. Mit dieser Euphorie im Rücken rief ich im Waldhaus an. Es muss der 1. September 2020 gewesen sein. Ich erklärte der Dame am Telefon, was wir am Wochenende erlebten und fragte, ob es vielleicht eine Möglichkeit für eine Kooperation gäbe, bei einer allfälligen Wiederholung des Outside-Festivals im Sommer 2021. Die Dame klemmte mich ab und erklärte mir, dass sie das Waldhaus nur noch bis zum Ende des Jahres betreiben würden und auch, dass man für die Zeit danach eine Pächterin oder einen Pächter suche.

... und die Folge!

Ich fuhr von Muttenz durch den Hardwald an den Rhein zum Waldhaus. Sofort kamen

Kindheitserinnerungen zurück, als ich den Spielplatz mit Sicht auf den Rhein erblickte. Die besondere Stimmung mit dem Rhein, dem Birsfelder Hafen und dem Hardwald faszinierte mich wie damals als kleiner Knopf, als meine Eltern die Ruhe genossen, während ich auf einer Schaukel mein Dessert verdaute. Die Faszination für diesen Ort liess mich nicht mehr los und das Telefonat an meinen Bruder liess nicht auf sich warten. Das Resultat knapp zwei Jahre später: Das in die Jahre gekommene «Märchenschloss» ist fast fertig saniert. Die Architektur Rolf Stalder lässt es in neuem Glanz erstrahlen. 20

Hotelzimmer, eine Buvette, eine Terrasse mit einzigartigem Blick auf den Rhein, Seminarräume, eine Bar, eine Destillerie und klar, auch ein Spielplatz laden ab dem 5. Februar 2023 wieder zum Verweilen, Tagen, Speisen, Trinken, Spielen, Feiern und Erholen ein.

Damit unsere Kinder in 40 Jahren hoffentlich auch wieder sagen, was ich derzeit von allen höre, wenn ich erzähle, was wir mit dem Haus im Hardwald vorhaben: «Da war ich früher oft mit meinen Eltern.»

Lukie Wyniger;

künftiger Gastgeber im Waldhaus beider Basel



Blick auf das Waldhaus im Hardwald (Foto: Lukas Wyniger)

Whiskey

Unser Malt Whiskey



Ruedi Käser, Gökmen Dalli und Urs Jauslin destillieren den Whiskey im 2018. (Foto: Andreas Zimmermann)

Der erste vollständig in Basel hergestellte Whiskey kommt aus dem Teufelhof!

Die Experten streiten sich seit Jahren über die Antwort auf die Frage nach dem Ursprungsland des Whiskeys. Schottland oder Irland? Es spricht einiges dafür, dass das Kultgetränk in Irland entdeckt wurde – obwohl die Schotten bis heute mit abenteuerlichen Erklärungen sich bemühen zu beweisen, dass sie die eigentlichen Erfinder seien. Für sie ist Whiskey das Wasser des Lebens. Tatsache ist aber, dass Whiskey unter den gebrannten Wassern einen Kultstatus hat. In wievielen bekannten Filmen trinkt der Star einen Whiskey pur oder on the rocks?

Was ist Whiskey?

Whiskey ist, stark vereinfacht ausgedrückt, gebranntes Bier. Für uns als Stadtmauer-Brauer also ein naheliegender Grund zu versuchen, einen hauseigenen Whiskey zu

produzieren. Im Oktober 2018 brauten also die Brauer Gökmen Dalli und Franz Wyniger während einer ganzen Woche im Bierkeller des Teufelhofs insgesamt 3000 Liter Sud aus leicht geröstetem und getorfem, speziell für die Whiskeyherstellung geeignetem schottischem Malz. Dieser Sud wäre eigentlich die Grundlage für ein neues Bier gewesen. Doch statt den Sud mit Hopfen zu versetzen und zu kochen,

wurde er nach dessen Vergärung am 4. Dezember 2018 von Ruedi Käser, unserem Teufelhof-Brennmeister für Gin und Rum, fachmännisch mit einer fahrbaren Brennelei öffentlich auf der Terrasse des Teufelhofs destilliert.

Seither ruht dieser, unseres Wissens erste vollkommen in Basel produzierte Whiskey, in einem gebrauchten Rotweinfass des bekannten Winzers Urs Jauslin aus Muttenz. Vor dem Whiskey reifte in diesem Fass der auch international mit höchsten Preisen ausgezeichnete Wein «Hohle Gasse».

Permanente Kontrolle

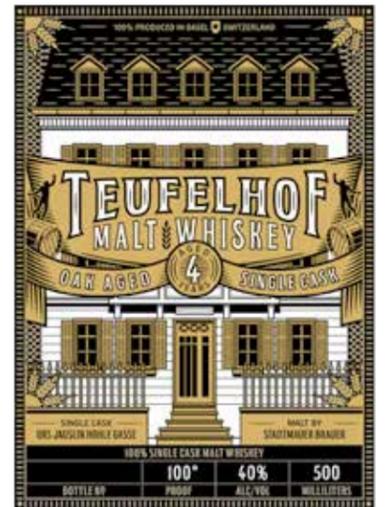
Wer nun glaubt, dass die Arbeit zur Herstellung des Whiskeys damit getan sei, irrt sich. Etwa alle drei Monate wurden Proben gezogen, die Farbe und der Alkoholgehalt kontrolliert und der verdunstete Anteil des Alkohols (Angels's share, der Schluck für die Engel) ausgeglichen. Natürlich haben

wir diese Proben jeweils auch auf den Geschmack geprüft und gelegentlich auch mit Whiskeykennern degustiert. «Der kommt gut!», war der einhellige Kommentar der Experten.

Damit ein Destillat den Namen Whiskey tragen darf, muss er mindestens drei Jahre im Fass gewesen sein. Wir haben unseren Whiskey bewusst und auf Anraten eines Experten vier Jahre lang reifen lassen, damit sich die Aromen des Fasses noch besser mit denjenigen des Whiskeys vereinen.

Nun ist es also soweit! Im November 2022 wird abgefüllt. Weitere Informationen zum Event sind auf Seite 6 zu finden.

Franz Wyniger



Etikette Whiskey Teufelhof (Design: Henk Wyniger)

**Einzigartige Terroirweine.
Natürlich Zypern.**

**Paphos
Weine**

Bestellung:
www.paphosweine.ch mit Onlineshop

Auszeichnung

Die Pionierin



Die Taverner Johann in St. Johann-Quartier (Foto: Johannes Kossman)

Die Taverner Johann ist das erste offizielle Restaurant der «Cooks Alliance» von «Slow Food» in Basel.

In einer schwierigen Zeit gestartet – gerade ein halbes Jahr vor der Pandemie war die Eröffnung der Taverner Johann –, hat sich das Restaurant im St. Johann-Quartier unter der Leitung des Chefkochs Christoph Hartman und der Gastgeberin Géraldine Dietsche prächtig entwickelt. Der Betrieb setzt bewusst auf die Regionalität und hat sich ein treues Stammespublikum erkocht und erobert. Und nun ist die Taverner Johann als erstes Restaurant in Basel in die «Cooks Alliance» von «Slow Food» aufgenommen worden. Eine schöne Auszeichnung, welche auch gut die Identität des Restaurants wiedergibt. Denn die Mission von «Slow Food» beschreibt die Organisation so: «'Slow Food' tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von Qualitätslebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Konsumenten zusammen.»

Vorbildliche Umsetzung

Das ist die treffende Beschreibung für die Aktivitäten der Taverner Johann, deren Philosophie auf der Achtung vor dem Produkt und seinen Produzentinnen und Produzenten fusst. Alle Zutaten werden von der jungen Crew mit grossem Respekt und möglichst frisch im Sinne von «nose to tail» verwendet. So verarbeitet das Team ganze Tiere und

stellt selbst Würste, Trockenfleisch und Pasteten her. Aber nicht nur: Christoph Hartman und sein Team greifen immer wieder auch auf Presidi-Produkte (das sind Qualitäts-Lebensmittel, die zu verschwinden drohen) zurück, zum Beispiel auf Farina Bona, Honig der dunklen Biene oder Dörrbohnen der Bio-Manufaktur Grünboden und Alp-Sbrinz, um nur ein paar Beispiele zu nennen. Es geht in der Taverner Johann also nicht allein um die Art und Weise, wie gearbeitet wird (im Sinne von «nose to tail» oder der Direktbezug der Produkte von den Herstellern), sondern auch um die bewusste Berücksichtigung und Integration dieser schützenswerten Presidi-Produkte bei der Herstellung der Gerichte und damit als Angebote auf der Speisekarte. Dadurch leistet die Taverner Johann ihren Beitrag und unterstützt die biologische Vielfalt unserer Umwelt.

Wir sind stolz auf diese Auszeichnung und ich bin davon überzeugt, dass diese offizielle Wertschätzung nicht die letzte der Taverner Johann sein wird. Wir werden sehen. Aber auch ohne Auszeichnungen: Das grösste Kompliment machen dem Restaurant die Gäste selbst, indem sie wieder kommen und beweisen: Ein Besuch in diesem schönen Restaurant ist lohnenswert!

Raphael Wyniger

Taverner Johann
St. Johanns-Ring 34
Tel. +41 (0)61 501 27 77
info@tavernerjohann.ch
www.tavernerjohann.ch

Verein MALIAN

Drehscheibe zur Integration

Der zur Wyniger-Gruppe gehörende Verein MALIAN entwickelt sich zugunsten von integrativen Arbeitsplätzen weiter.

Der Non-Profit-Verein MALIAN begleitet versicherte Menschen der IV, der ALV (Arbeitslosenversicherung) und der Sozialhilfe auf dem Weg zurück in den primären Arbeitsmarkt. MALIAN fungiert dabei als Drehscheibe und Schnittstelle zwischen sekundärem und primärem Arbeitsmarkt wie auch als Ansprechpartner für alle involvierten Parteien. Gleichzeitig stellen wir Begleitung und Betreuung wie auch Coaching via qualifizierte Mitarbeitende innerhalb unserer Gruppe sicher. Ziel ist, dass stellenlose Personen mit entsprechender Erhaltung und Förderung der Arbeitsmarktfähigkeit wieder in den primären Arbeitsmarkt vermittelt werden können. Dabei stellen wir in den Betrieben unserer Wyniger-Gruppe Einsatzmöglichkeiten in über 24 verschiedene Berufsfeldern zur Verfügung.

Job Coaching

Die erfolgreiche Zusammenarbeit mit der IV liess uns in den letzten zwei Jahren wertvolle Erfahrungen sammeln. Mit Christina Dini konnten wir eine qualifizierte Person als Job Coach gewinnen, welche seit Juni 2022 die Personen eng auf ihrem Weg begleitet. Ermutigt durch die positiven Erfahrungen mit Versicherten der IV konnten wir gemeinsam mit der ALV ein Konzept erarbeiten, welches Arbeitssuchenden ab August 2022 Arbeitseinsätze zur Steigerung ihrer beruflichen Qualifikationen in unseren Betrieben ermöglicht. MALIAN unterstützt dabei die Arbeitssuchenden bei der Stellensuche mittels Job Coaching und Stellenvermittlung.

Basisausbildung

Darüber hinaus haben wir gemeinsam mit der Sozialhilfe Basel-Stadt und den kommunalen Sozialhilfen der Gemeinden von Baselland sowie der Hotel & Gastro Formation Schweiz einen Lehrgang für Sozialhilfebezügler, Flüchtlinge und vorläufig aufgenommene Personen entwickelt. Dabei erhalten Teilnehmende eine fundierte 8-monatige Basisausbildung im Gastgewerbe in der Theorie und mittels zweier 6-wöchigen Lehrgängen Betriebseinblicke in die Praxis; dabei werden sie vom Job Coach von MALIAN begleitet. Ziel ist, dass Teilnehmende am Ende des Lehrgangs einen qualifizierten Abschluss erhalten und damit ihren Lebensunterhalt unabhängig von der Sozialhilfe bestreiten können.

Schulbistros

Besonders freut uns, dass MALIAN im Rahmen einer Ausschreibung des Erziehungsdepartaments Basel-Stadt beauftragt wurde, ab dem Schuljahr 2022/23 die Schulbistros von drei Schulen zu betreiben. Es handelt sich dabei um das Wirtschaftsgymnasium und die Wirtschaftsmittelschule Basel, sowie die Fachmaturitätsschule Basel und das Gymnasium Kirschgarten Basel. Die gut 3000 Schü-

lerinnen und Schüler sowie Lehrpersonen werden ab August 2022 von qualifizierten Mitarbeitenden des Vereins MALIAN unter der Leitung des erfahrenen Küchenchefs David Kläger verpflegt. Das Angebot umfasst täglich wechselnde Menus, vegetarische und vegane Angebote, Getränke sowie gluschtige Zwischenverpflegungen. Das Team von David Kläger setzt sich aus festangestellten Personen sowie zugewiesenen Personen der Sozialversicherungen zusammen. Getreu unserem Anspruch in der Wyniger-Gruppe streben wir auch bei den Schulbistros eine hohe Qualität der Dienstleistung, der Speisen und der Getränke an. Denn auch die Schulbistros bewegen sich in einem Konkurrenzumfeld, da sich oftmals Grossverteilern mitbewerben. Wir sind bestrebt, den jungen Gästen eine abwechslungsreiche und ausgewogene Verpflegung anzubieten.

Christoph Widmer

Ein Nachtrag per Brief

Wir betreuten kürzlich eine Frau, die über MALIAN ein Arbeitstraining an der Teufelhof-Rezeption absolviert hat. Dieses war erfolgreich und so kann die Mitarbeiterin heute wieder in der Hotellerie arbeiten. An Carmen Basler hat sie folgendes geschrieben:

«Ja, was soll ich dir sagen? Weisst du, dass ich den Teufelhof verlasse, das fällt mir schwer. Dennoch freue ich mich über die neue Herausforderung im Hotelsektor, wo ich meine neue Tätigkeit gefunden habe. Dies dank dir und dem Teufelhof. Du hast mir die Chance gegeben und den ‚Schubs‘, den ich brauchte. Ich darf nun endlich eine Arbeit machen, die mir seit 20 Jahren verwehrt wurde. Das bedeutet für mich viel. Ich gehe mit Freuden, doch lasse ich ein grosses Stück Herz bei euch zurück.

Ich habe mich so wohl, aufgenommen und verstanden gefühlt wie noch selten – oder nie? Mit grosser Rücksichtnahme auf mein momentanes ‚Wellbeing‘ konnte ich hier viel Neues lernen. Und dennoch durfte ich lachen und mich selber sein. Es hatte alles Platz und dies ohne Wenn und Aber. Ich werde dies nie vergessen.»



Logo: Henk Wyniger

Wyniger-Gruppe

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

Grünpfahlgasse 4
CH-4001 Basel
www.wyniger.com

Impressum

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

Druck: Merkel Druck AG, Riehen
Auflage: 6500 Exemplare
Ausgabe 3/2022 – September 2022
1/2023 erscheint im Januar 2023

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



**Bettenehaus
Bella Luna**
Telefon 061 692 10 10
www.bettenehaus-bellaluna.ch



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



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

Theater

Spielplan 1. Saisonhälfte 2022/23



Kabarettist Frank Sauer ist häufiger Teufelhof-Bühnengast. (Foto: Matthias Willi)

Do, 15. – Sa, 17. Sept. 2022, 20.30 h:

Lisa Christ: «Love*»

Kabarett mit Witz, Biss und Nachdruck

Do, 22. und Fr, 23. Sept. 2022, 20.30 h:

Philipp Scharrenberg: «Realität für Quereinsteiger»

Kabarett in HD – in Hoher Dichtkunst

Mo, 26. Sept. 2022, 20.30 h:

Sybille Marzeiler: «transform!»

Wortklaunerie, Lieder, schenkelschonend
Uraufführung

Do, 29. Sept. 2022, 20.30 h:

Liza Kos: «Intrigation»

Mix aus Persiflage, Parodie und Liedern

Fr, 30. Sept. 2022, 20.30 h:

Tina Häussermann:

«Supertina rettet die Welt»

Prima Kombi aus Kabarett und Musik

Sa, 1. Okt. 2022, 20.30 h:

Muriel Zemp: «Kauderwelsch»

Eine musikalisch-kabarettistische Reise

Fr, 21. und Sa, 22. Okt. 2022, 20.30 h:

Axel Pätz: «Mehr!»

Schneidender Witz & intelligente Chansons

Do, 27. – Sa, 29. Okt. 2022, 20.30 h:

Anny Hartmann: «Klima-Ballerina»

Politisches Kabarett: amüsant und bissig

Mo, 31. Okt. 2022, 20.30 h:

Laura und Tobias Goldfarb: «Lass uns Freunde sein»

Rasant: die schönsten Trennungen der Welt!

Do, 3. – Sa, 5. Nov. 2022, 20.30 h:

Frank Sauer: «Adam und Eva hätten die Schlange besser mal gegrillt»

Mann, Frau, Apfel: mit Witz und Tiefgang

Mi, 9. und Do, 10. Nov. 2022, 20.30 h:

Flüsterzweieck: «Kult»

Wortwitz, subtile Komik und mit Raffinesse

Fr, 11. und Sa, 12. Nov. 2022, 20.30 h:

Gunkl: «So und anders – eine abendfüllende Abschweifung»

Kabarettistische Hirnmassage

Fr, 18. und Sa, 19. Nov. 2022, 20.30 h:

Wolfram Berger und Peter Rosmanith: «Odyssee»

Eine akustische Duo-Reise für alle Sinne

Mo, 21. Nov. 2022, 20.30 h:

Die Schwalbenkönige: «Es gibt kein Bier in Katar»

Satirisch: die schönste Nebensache der Welt

Do, 24. – Sa, 26. Nov. 2022, 20.30 h:

schön&gut: «Aller Tage Abend»

Poetisches, scharfsinniges Polit-Kabarett

Mi, 30. Nov. 2022, 19.45 h:

«NA, HÖREN SIE MAL», der satirische Talk

Live-Sendung von SRF 1 mit Jane Mumford, Stefan Waghubinger und Cornelia Boesch

Do, 1. – Sa, 3. Dez. 2022, 20.30 h:

Uta Köbernick: «Köbernick geht's ruhig an»

Schräg und subtil, geistreich und tief sinnig

Mi, 5. Dez. 2022, 20.30 h:

Nicole Knuth und Roman Wyss: «Schön ist es auf der Welt zu sein!»

Erzählspiel: Musik, Gesang, wenig Tanz

Do, 8. – Sa, 10. Dez. 2022, 20.30 h:

Jess Jochimsen: «Meine Gedanken möchte ich manchmal nicht haben»

Hintersinnige Songs und ungeschönte Dias

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.



... wir liefern die Beilage

AG FÜR FRUCHTHANDEL **safruits**

Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 225 12 12 www.safruits.com

**Freilandsäuli + Freilandrinder
Freilandpoulets**

Arlesheim · Reinach · Muttenz · Partyservice
Verkauf Engros · Online-Shop · goldwurst.ch

Tenzen
Natura-Qualität
Freilandfleischerei 1988

Bühnen-Highlights

Aufsteigender ...



Kabarettistin Liza Kos (Foto: zVg)

... Stern in der deutschen Kabarettlandschaft: Liza Kos. «1996 ziehen meine Eltern von Russland nach Deutschland. Im Handgepäck: mein Bruder und ich», verrät sie zu ihrer Herkunft.

Als Spätzünderin fängt sie 2010 an, Lieder zu schreiben. Und tritt auf. Und hat bald Anerkennung. Ihre Programme sind ein sehr unterhaltsamer Mix aus Persiflage, Parodie und Liedern, musikalisch, pointiert und vielseitig. Liza Kos spricht, singt, spielt Gitarre, mehrere Rollen und intelligent mit Klischees, wenn sie mit einem Augenzwinkern die Alltagsprobleme zwischen den Kulturen aufs Korn nimmt.

Kos tritt erstmals im Teufelhof auf. Ihr neues Soloprogramm «Intrigation» spielt sie nur einmal, am Donnerstag, 29. September 2022, um 20.30 Uhr.



Kabarettist Jess Jochimsen (Foto: Britt Schilling)

Fixstern ...

... im Kabarettuniversum: der Freiburger Jess Jochimsen. Er ist ein versierter, regelmässiger und geschätzter Gast auf der Teufelhofbühne.

Jochimsen will raus aus seinem Gedankenkarussell und mal nachschauen, was die Pandemie übrig gelassen hat. Also macht er Inventur im Kopf und sucht nach den Geschichten, die im Radau der letzten Zeit untergegangen sind. Gelassenheit, Solidarität, Vernunft – die müssen hier doch noch irgendwo herumliegen. Zurückgelehnt und entschleunigt dreht er den notorischen Rechthabern den Ton ab und beweist, was Satire alles sein darf: anrührend, klug, musikalisch und nicht zuletzt sehr lustig. Und zum guten Schluss zeigt er Urlaubsbilder: für Daheimgebliebene.

Sein neues Solo «Meine Gedanken möchte ich manchmal nicht haben» zeigt Jochimsen von Donnerstag, 8. bis Samstag, 10. Dezember 2022, um 20.30 Uhr.

*Katharina Martens und Roland Suter,
Theaterleitung*



Veranstaltungen

Unsere Events



Foto zVg

Rock Your Future Tag der offenen Teufelhof-Tür Sonntag, 18. September 2022, 14 – 18 Uhr, kostenlos

Was sind die täglichen Arbeiten eines Teufels? Finde es heraus! Auf unserem Betriebsrundgang inklusive praktischen Arbeiten blickst du hinter die Kulissen der Teufelhof-Welt. Schau uns über die Schulter, pack selbst mit an und genieße dabei kulinarische Köstlichkeiten aus unserer Küche. Für wen? Für Jugendliche im Berufswahlalter, deren Eltern, Lehrpersonen und Berufsberater, welche die Berufe und Möglichkeiten des Gastgewerbes und der Hotellerie erkunden und erleben möchten.

Anmeldung unter: www.rockyourfuture.ch oder assistentz@wyniger.com

Wine & Beer Battle @ 1777 Im 1777

Mittwoch, 19. Oktober 2022, 18.30 Uhr
4-Gang-Menu inklusive Getränke (Wein, Bier, Wasser, Kaffee), CHF 117.77 pro Person

Das Wine & Beer Battle im 1777 hat bereits Kult-Status und findet endlich wieder statt. Wir suchen den besseren Essensbegleiter zu einem köstlichen 4-Gang-Menu, kreiert von der 1777-Küchencrew. Biersommelier und Candidate of the Institute of Masters of Beer, namentlich Andreas Klein, tritt an gegen den Weinkenner Sven Glaser von der Wine Company Smith & Smith. Sie als Gäste entscheiden bei jedem Gang, ob Wein oder Bier besser harmonisiert hat. Wer gewinnt wohl in diesem Jahr die Challenge?

Reservierungen unter: info@1777.ch
Tel. +41 61 261 77 77

Das Gold der Alpen



Foto zVg

Honig-, Käse- und Weidegustation, im Teufelhof

Samstag, 29. Oktober 2022, 15 – 18 Uhr,
kostenlos

Es ist so weit – die Bienen haben den ganzen Sommer lang Nektar von Tausenden Alpenblüten gesammelt und es gibt wieder spannende Honigarten zu entdecken! Zwölf sehr verschiedene Honige aus den Schweizer Alpenkantonen können Sie an diesem Nachmittag im Teufelhof kostenlos degustieren. Ein Bergimker, der seine Arbeit mit

den Bienen erklärt und Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung steht, wird anwesend sein. Jean-Pierre Sauty, Inhaber von Glausi's Käsespezialitäten am Spalenberg, stellt Ihnen eine Auslese von Schweizer Käsesorten vor. Erfreuen Sie sich an der Geschmacksharmonie zwischen den Honigdelikatessen und dem dazu passenden Käse und Wein. Lassen Sie sich in eine neue Genusswelt entführen! Der Teufelhof präsentiert drei verschiedene Weine, welche im Einklang mit Honig und Käse stehen. So können Sie aussergewöhnliche Kombinationen entdecken. Eine einmalige Gelegenheit!

Teufelhof-Whiskey-Abfüllung Whiskey-Fest, Terrasse Teufelhof Samstag, 12. November 2022, 15 – 18 Uhr, kostenlos

Ein einzigartiger Anlass! Die Familie Käser von Käser's Schloss in Elfingen, Urs Jauslin aus Muttentz und das Team der Stadtmauer-Brauer um Franz Wyniger, Gökmen Dalli und Marijo Krakic spannen zusammen. Die Stadtmauer-Brauer kreierten einen Engel-Sud, den Ruedi Käser am 1. Dezember 2018 mit seiner mobilen Destillationsanlage zu einem Whiskey verarbeitet. Dieser wurde dann in ein Pinot-Noir-Fass von der Familie Jauslin gegeben, wo er vier Jahre reifte. Nun füllen wir den Whiskey ab und freuen uns darauf, Ihnen gegen eine Urkunde eine Flasche auszuhändigen. Zudem bieten wir einen Barbetrieb an. Der Event findet auf der Winterterrasse statt, ziehen Sie sich also warm an – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

WM-Weihnachtserlebnis Im 1777

21. November – 18. Dezember 2022

Ein lauschiges Plätzchen gefällig? Der Schmiedenhof verwandelt sich in ein Weihnachtserlebnis, wo es heissen Glühwein gibt und jeder WM-Match zu den Öffnungszeiten live übertragen wird. Achtung: Wenn die Schweiz spielt, dann gibt es jeweils etwas zu gewinnen! Es sind alle willkommen, Fussball- und Weihnachtsfieber zugleich zu erleben. Lasst es euch wohliger ergehen und feiert mit uns zum 2022 abschliessend auch noch: 7 JAHRE 1777!

Silvester on Fire Im Teufelhof

Samstag, 31. Dezember 2022, ab 19 Uhr

Zum Jahresschluss planen wir für Sie einen stimmungsvollen Abend. Wir beginnen gegen 19 Uhr entweder im Restaurant Atelier oder im Gourmetrestaurant Bel Etage. Nach dem Dessert begleiten wir Sie gegen 23 Uhr in unser SET Hotel gegenüber, wo wir im Garten die Feuershow mit Christian Ziegler geniessen. Danach stossen wir alle zusammen mit einem Glas Champagner auf das neue Jahr an.

Silvester-Menu im Restaurant Atelier:
Apéro-Gebäck, 4-Gang-Menu, Jahreswechsel-Champagner, CHF 158.– pro Person (exklusive Getränke beim Nachtessen).
Silvester-Menu im Restaurant Bel Etage:
Apéro-Gebäck, 5-Gang-Menu, Jahreswechsel-Champagner, CHF 208.– pro Person (exklusive Getränke beim Nachtessen).
Feuershow: CHF 25.– pro Person
Und für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre:
Pasta-Auswahl, Jahreswechsel-Apfelsaft, unlimitierter Zugriff auf die Sirup-Reserven: CHF 39.– pro Kind
Reservierungen unter: info@teufelhof.com
Tel. +41 61 261 10 10

Eine wahre Geschichte

Mehr als ein Märchen

«Das ist wirklich so passiert», schreibt die Absenderin. Und: «Etwas Verrücktheit im Leben kann manchmal hilfreich sein.»

Der Teufelhof habe in ihrem Leben eine wichtige Rolle gespielt, zuerst, weil sie da erfolgreiche Workshops gehabt habe, und weiter, weil der Teufelhof ihr dazu verholte, die richtige Entscheidung zu treffen. Ihren Brief an Raphael Wyniger schloss die Verfasserin, die anonym bleiben will, mit einem dicken Lob an den Teufelhof. Und so geht ihre wundersame Geschichte:

Die Lovestory

Es war einmal eine Stadtprinzessin, die war jahrelang einsam und auf der Suche nach dem perfekten Ritter. Es gab viele Ritter draussen, und waren sie noch so freundlich, gebildet und versiert, es war dennoch nie der richtige dabei. Sie verlor langsam die Hoffnung, jemanden zu finden. So beschloss sie eines Tages, nach Abwägen und langem Überdenken der Verrücktheit dieser Sache, sich bei einem Escort Service anzumelden. Eine sehr verwegene Idee, und die Prinzessin hatte grosse Bedenken und fragte sich, ob es nicht zu gefährlich sei oder kein zu grosses Wagnis. Jedoch heisst es ja, wer nicht wagt, der nicht gewinnt. Nach einiger Zeit kam eine E-Mail. Die Agentur stellte einen eventuell passenden Kandidaten, sagen wir besser, Kunden, vor. Ein einziges Wort in

der E-Mail der Agentur brachte die Prinzessin zur Entscheidung. Ein Wort: Teufelhof. Die Prinzessin schaute gen Himmel und sagte: «Vielen Dank, liebes Universum, dass du mir die Entscheidung so leicht machst. Wer im Teufelhof zum Dinner reserviert, muss ein ordentlicher Ritter sein.» Die Stadtprinzessin kannte dieses inspirierende Hotel und Restaurant wie ihre Handtasche, da sie während ihrer Arbeit für die internationale Industrie unzählige Male dort gewesen war. Sie liebte diesen Ort. Für Apéros. Zum Essen. Und für Meetings. Dazu die Bierbrauerei. Und das Theater. Der Teufelhof ist etwas für Leute mit Geist und Geschmack, irgendein Idiot würde ihn nicht als Treffpunkt für ein Blind Date auswählen. Und so war es. Die Prinzessin und der edle Ritter trafen sich in der Bar und verstanden sich auf Anhieb. Das Dinner im Garten des Restaurants Atelier war fantastisch. Dies war das erste und letzte Arrangement, das die Prinzessin mit der Agentur hatte (das Gleiche gilt übrigens für den edlen Ritter!). Sie, die wunderschöne Stadtprinzessin, und er, der wunderbare Ritter vom Lande, sind jetzt seit drei Jahren ein Paar. Sie sind Seelenverwandte. Sie haben begonnen, gemeinsam ein wunderschönes altes Anwesen zu renovieren. Sie ergänzen sich perfekt. Er nennt sie «meine Königin» und sie nennt ihn «mein Wunderbarer». Sie lieben sich sehr. Vielen Dank, Teufelhof Basel!

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
Milchhüsi beider Basel
www.milchhüslibeiderbasel.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

DISCOVER AT TEUFELHOF



SANGIOVESE IN PUREZZA
La Gioia | Riecine | Toscana | Italien

SMITH & SMITH

Im Gespräch

«Keep calm and drink beer!»

Raphael Wyniger verwirklichte im Jahr 2016 gemeinsam mit seinem Vater Franz Wyniger die Idee einer gruppeneigenen Brauerei. Die Werkstatt der Stadtmauer-Brauer befindet sich seither in den Tiefen des Teufelhofs, entlang der alten Basler Stadtmauern aus dem 11. und dem 13. Jahrhundert.

Gökmen Dalli erinnert sich noch gut daran, als sein Schwiegervater Franz und sein Schwager Raphael ihm von dieser «Bieridee» erzählten und er sich entschloss mitzuwirken. Seit dem ersten Mal Bierbrauen hat sich einiges getan und so ist er heute verantwortlich für die Brauerei. – Der 46-jährige Gökmen ist seit 17 Jahren mit Isabel Dalli, Raphaels Schwester, verheiratet und hat zwei Kinder. Er studierte Sport und soziale Arbeit und arbeitete sehr oft mit Jugendlichen. In seiner Freizeit findet man ihn beim brasilianischen Jiu-Jitsu oder beim Boxen. Gökmen ist auch als Kindertrainer in seinem Verein tätig. Wann er sein erstes Bier getrunken hat, was gegen einen Kater hilft und wie sein Alltag aussieht, verrät der Brauer im Interview mit Carmen Basler.

Carmen: Lieber Gökmen, wolltest du schon immer Bierbrauer werden oder was hat dich dazu bewogen?

Gökmen: Ich erinnere mich noch gut an die Gespräche mit Raphael und Franz und es zeichnete sich ab, dass Franz jemanden suchte, der kräftig mitarbeiten konnte. Ich dachte mir, ich helfe mal gerne ein bisschen mit. Heute ist das Bierbrauen meine Vollzeitbeschäftigung und ich kann es fast blind!

Carmen: Ihr entwickelt euch ständig weiter.

Was fasziniert dich am Brauen?

Gökmen: Das direkte Feedback zum Produkt motiviert mich. Es macht mir Freude, nach getaner Arbeit das fertige Resultat in den Händen zu halten. Zudem war ich immer schon gerne ein Biertrinker.

Carmen: Sag, wo auf der Welt würdest du gerne mal ein Bier trinken?

Gökmen: Grundsätzlich überall, Hauptsache, es ist kühl! Aber wenn ich wählen könnte, würde ich einen «Bengel» auf dem Mond trinken ...

Carmen: Wann hast du dein erstes Bier getrunken?

Gökmen: Das war mit 15 in einem Skilager. Mehr verrate ich darüber lieber nicht!

Carmen: Verrätst du uns wenigstens, was gegen einen Kater hilft?

Gökmen: Am Morgen hilft ein Espresso mit Tonic Water, Eis und einem Spritzer Zitrone, dazu würde ich ein Shakshuka frühstücken.

Carmen: Den Espresso würde ich weglassen, aber das Shakshuka klingt lecker! Zurück zu deiner Arbeit. Von der Rezeption aus können wir dir beim Brauen im Keller via Livestreamer zuschauen. Doch wie sieht eine Arbeitswoche bei dir aus?

Gökmen: Es kommt darauf an, was gerade ansteht! Am Montag plane ich normalerweise die Woche und erledige die Bestellungen. Am Dienstag und Mittwoch braue ich gemeinsam mit Marijo Krakic. Am Donnerstag werden die Lokale mit Bier beliefert und am Freitag wird geputzt, werden Flaschen abgefüllt etc. In der Brauerei gibt es immer etwas zu tun!

Carmen: Und ein normaler Bierbrautag?

Gökmen: Wir beginnen meistens um 5 Uhr morgens zu brauen. Ich heize zuerst das Was-



Der Bierbrauer Gökmen Dalli (Foto: Andreas Zimmermann)

ser auf und gleichzeitig wird Malz geschrotet. Beim Maischen wird Malzschrot und Wasser zu einem Getreidebrei gemischt und erhitzt. Stärke wird in verschiedenen Etappen in Zucker umgewandelt und ab dann geläutert. Der Sud wird gekocht und sobald die Würze anfängt zu blubbern, kommt der Hopfen dazu. Danach werden im Whirlpool die nicht gelösten Hopfenbestandteile und ausgefallenes Eiweiss aus der Würze getrennt. Nun wird die klare Würze heruntergekühlt und in den Gärtank geleitet. Die Fermentation beginnt mit der Zugabe der Hefe und dauert ca. eine Woche. Schliesslich wird das Jungbier in den Lagertank gepumpt, wo es für mindestens vier Wochen reift. Durch die Lagerung erhält das Bier seine Reife und den endgültigen Geschmack.

Carmen: Das klingt spannend! Und was ist denn jetzt gerade im Trend?

Gökmen: Im Moment geht der Biertrend wieder weg von den exotischen Biersorten zurück zu den klassischen, hellen Lagerbieren.

Carmen: Das heisst, ihr braut nur noch Lagerbiere oder was verspricht uns die Brauerei in der Zukunft?

Gökmen: Wir sind schon länger am Kapazitätsanschlag, Ziel ist es, die Brauerei in absehbarer Zeit zu vergrössern. Allerdings möchten wir nichts überstürzen, sondern dies wohlüberlegt tun, denn die Welt spielt ja momentan verrückt! Auf was ich mich auf jeden Fall freue, ist die Abfüllung des Teufelhof-Whiskeys am 12. November.

Carmen: Darauf freue ich mich auch! Was gibst du unserer Leserschaft zum Schluss noch mit?

Gökmen: Ich würde sagen: «Keep calm and drink beer!»

Nachtrag

Zum Münzfund



Zum Bericht des rätselhaften Münzfundes unter der renovierten Treppe im Kunsthotel in der Ausgabe 2/2022 und unserer Anfrage an die Leserschaft, ob uns bezüglich der Herkunft jemand weiterhelfen könne, schrieb uns freundlicherweise Erich Trösch

aus Altstätten SG folgende Zeilen: «Bezüglich der gefundenen Münze lese ich folgende Umschrift:

PIECE DE II DENIERS 1696 V BB
Die Münze aus dem Jahr 1696 (nicht 1626) hat also einen Wert von

2 Deniers. Die Münze stammt aus Frankreich (3 Lilien) und wurde in der Zeit von König Louis XIV in Strassbourg geprägt (BB). Die Münze war vermutlich beim Bau des Hauses im 18. Jahrhundert noch regelmässig im Umlauf.»

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-muttenz.ch

Hersberger
Innenarchitektur und Design
www.hersberger-muttenz.ch



MUCHENBERGER

Schwimmbäder
Sanitäre Anlagen
Heizungen

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

mir sprüdele vor Idee...
est 1952

Zum Schluss ein Tipp

Käse vs. Kälte

Beim Erscheinen dieser Ausgabe Anfang September ist es draussen noch spätsommerlich warm. Aber Achtung: Die kalte Jahreszeit steht schon vor der Tür ... Und dann ist wieder Zeit für intensiven Geschmack von geschmolzenem Käse bei wohlthuender Wärme. Das Ufer7 sorgt dafür!

Von November bis Ende Januar 2023 gibts im Ufer7 wieder das gemütliche, urschweizerische Fondue-Stübli im 1. Stock, auch bekannt als Rheinstube. Serviert werden die Fondues auf der Basis einer Käsemischung unserer exzellenten Molkerei «Milchhüsli beider Basel» und in unterschiedlichen, eigenwilligen Variationen. Selbstverständlich zuerst als bekanntes, klassisches Fondue, aber auch in eigenen Interpretationen als «Stadtmauer-Brauer-Bier-Fondue» oder

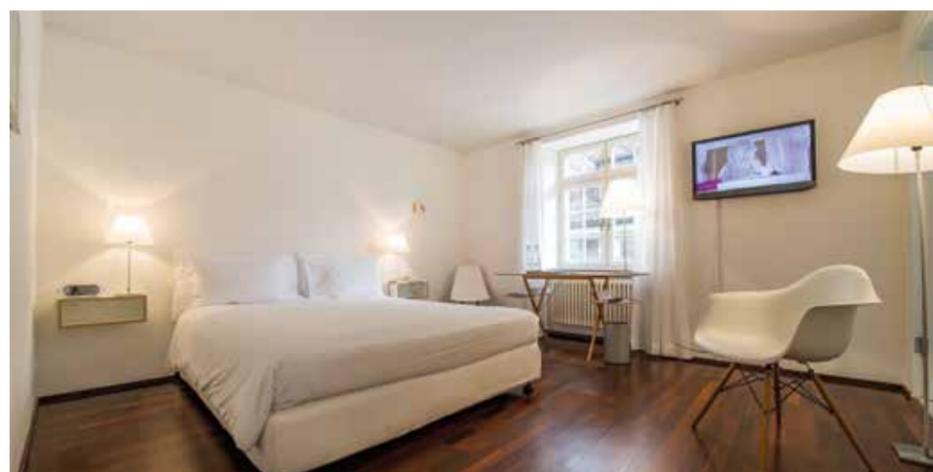
«Rheinbrand-Gin-Fondue». Feine Weine, eine kleine Vorspeisen-Auswahl und gluschtige Desserts runden das Angebot ab. Die Rheinstube ist ein lauschiger Ort, um in einem nostalgischen Swiss-Chic-Ambiente wohlige Stunden zu verbringen. Bei Ihrer Reservation unbedingt das Stichwort «Fondue» erwähnen!

Fredy Heller

Ufer7
Untere Rheingasse 11
Tel. +41 (0)61 551 00 77
Öffnungszeiten Fondue-Stübli:
November 2022 bis Ende Januar 2023
Dienstag – Samstag
18.00 – 23.00 Uhr
info@ufer7.ch, www.ufer7.ch



Rheinstube im Ufer7 (Foto: Dominik Pfister)



Zimmer im Galeriehotel (Foto: Marc Gilgen)

Die Teufelhof-Hotels

Unter drei Dächern

Der Teufelhof beherbergt drei Hotels. So unterschiedlich sie sind: Alle bieten einen hohen Standard als Stadthotel. Und zudem spielt in allen die Kunst eine wichtige Rolle.

Das Kunsthotel

Die Zimmer sind als «Raumkunst» realisiert. Hier können die Gäste im wahrsten Sinne des Wortes Kunst erleben. Bis auf die Suite sind alle Zimmer mit zwei getrennten Betten eingerichtet. Die Zimmer sind Denkmalschutz-bedingt nur via Treppe erreichbar.

Das Galeriehotel

Der Gebäudekomplex des Galeriehotels dient als Ausstellungsraum. Es werden regelmässig neue Ausstellungen präsentiert.

Über drei Etagen ist es möglich, umfassende Werkschauen oder interessante Gegenüberstellungen zu veranstalten.

SET Hotel. Residence by Teufelhof Basel

Das Design-Hotel mit Street-Art-Kunst und Designer Möbeln bietet 36 Einheiten, vornehmlich Designzimmer, aber auch Familienzimmer, Apartments mit Küche sowie Studios mit Kochnischen. Sämtliche Zimmer sind klimatisiert. Ein Fitnesscenter gehört auch zum Angebot.

Kunsthotel und Galeriehotel
www.teufelhof.com
SET Hotel. Residence by Teufelhof Basel
www.sethotelbasel.com

Wettbewerb

Für Routiniers ...

... oder solche, die es werden wollen. Ein bisschen Geduld brauchts schon, wengleich die Anleitung simpel ist:

Lösen Sie die 12 Fragen (die alle aus dem Teufelhof-Kosmos stammen!), indem Sie die Zahlen durch Buchstaben ersetzen; gleiche Zahlen bedeuten gleiche Buchstaben. Als kleine Starthilfe: Die Zahl 8 bedeutet Buchstabe B. Die 12 Buchstaben in den unterlegten Kästchen richtig zusammengesetzt, bilden das Lösungswort. Dieses Wort ist ein geläufiger Begriff aus der Gastronomie!

Macht das Housekeeping	6	2	16	12	10	15	21
Süss und salzig essbar	18	2	8	2	17	3	21
Schätzen die Gäste	18	15	14	11	4	12	15
Die Urheber	16	10	3	5	5	17	18
Würzkraut	3	14	4	20	2	21	3
Ab und zu nervt es	16	15	1	15	7	3	21
Das Domizil	10	15	19	8	15	14	20
Pauschalangebot	13	2	12	22	2	20	15
Bar-Spezialität	6	10	4	18	22	15	17
Italoteufel	9	4	2	8	3	1	3
Vornamentlicher Chef	14	2	13	10	2	15	1
Kultur im 1. Stock	16	10	15	2	16	15	14

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
							B			
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22

Schreiben Sie das gesuchte Wort auf eine Postkarte und schicken Sie diese an

Der Teufelhof Basel
Wettbewerb 3/2022
Leonhardsgraben 49, CH-4051 Basel
oder per Mail an: wettbewerb@teufelhof.com

Zu gewinnen gibt es diesmal:

Hauptpreis: Das Lösungswort serviert, im Real-Wert
3 Trostpreise: Teufelhof-Gutscheine im Wert von je CHF 50.–

Einsendeschluss ist der 30. November 2022.

Auflösung des Rätsels in der Ausgabe 2/2022

Die zwei Lösungswörter heissen: KUNSTWERK und GASTSPIEL.

Unter den vielen richtigen Lösungen hat die Teufelhof-Glücksfee in der Gestalt von Sydney Meier diese sieben Gewinnerinnen gezogen: Beatrice Hasler-Brigger, Karin Dürsteler, Julie Hasler, Sandra Schelker, Lorena Sassi, Annelies Hüni und Judith Kropf. Herzliche Gratulation!

