

Im Hardwald

Das neue Waldhaus öffnet! Das freut nicht nur die Nostalgiker. (Seite 2)

Wohlfühloase

Ab März floriert neu als Rheinufer-Attraktion unsere Buvette7! (Seite 3)

Saisonschluss

Im Theater gibts nochmals feinste Satirekost. Nicht verpassen! (Seite 5)

Ein Jubiläum

Seit 30 Jahren balanciert der Skywalker auf dem Teufelhofdach. (Seite 6)

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

Wir haben im Jahr 2022 ein grossartiges Weihnachtsgeschäft und einen fulminanten Jahresendspurt erleben dürfen. In unseren Betrieben hat es «gebrummt» wie letztmals im 2019. Das war schön zu erleben und ich bin meinen Mitarbeitenden dankbar, dass diese mit mir das Geschäft professionell und zielorientiert bewältigt haben. Ein herzliches Dankeschön geht auch an unsere Gäste; es ist schön, dass uns wieder so viele frequentiert haben.

Unsicherheit

Ist nun alles gut? Nun, ich muss leider schreiben «mitnichten». Denn die Zeiten sind unsicher geworden und es ist heute nicht klar, was morgen ist. Krieg in Europa, unberechenbare Diktatoren, latente Corona-Gefahr, Energiepreise und die Inflation prägen unser Schaffen. Irgendwie ist in unserer Welt die «Selbstverständlichkeit» abhanden gekommen. Für Unternehmerinnen und Unternehmer gilt es, diese Unsicherheiten in den Entscheidungen einzuplanen und zu berücksichtigen, gelegentlich muss man auch Vorsicht walten lassen.

Es gibt Neuigkeiten

Wir entscheiden uns weiterzugehen, denn Stillstand kann auch in diesen Zeiten keine Option sein. Und so werden wir im Jahr 2023 viel zu erledigen haben. Wir eröffnen im Februar das Waldhaus beider Basel in Birsfelden, ebenso die Buvette7 – Flora am Rhy im März. Zudem wird der neue Standort der Ryago AG im Klybeck inklusive der Eventhalle «Klybeck610» in Betrieb genommen. Dies sind anspruchsvolle Projekte, die natürlich einiges an Ressourcen binden. Wir sind jedoch zuversichtlich, dass wir diese Vorhaben – gröbere Eskalationen der Krisen ausgeschlossen – gut umsetzen können. Auch im Teufelhof ist wieder einiges geplant. So setzen wir unser Energiesparkonzept um, planen schöne Veranstaltungen, offerieren ein attraktives Theater-Programm und investieren weiter in die Infrastruktur und in die Mitarbeitenden. Ich bin mir bewusst, dass es in diesen Zeiten ein Privileg ist, das alles überhaupt leisten zu dürfen und ich bin diesbezüglich unseren Kunden unendlich dankbar. Sie ermöglichen uns das!

Mein Neujahrswunsch

Wenn ich mir für das Jahr 2023 etwas wünschen dürfte, dann wären es mehr Ruhe und die Rückkehr der «selbstverständlichen Normalität». Das ist ein grosser Wunsch, ich weiss. Doch ich lasse ihn mir nicht nehmen. Denn ich halte es da mit Julius Cesar – der hat einmal gesagt: «Die Menschen glauben fest an das, was sie sich wünschen.» Ich kann nur raten, sich dieses Zitat zu verinnerlichen – auch weil sich das Leben so einfach besser anfühlt und Hoffnung gibt.

Wir haben viele Herausforderungen zu bewältigen, lasst uns diese anpacken! Auch für uns gilt im neuen Jahr: Wir lösen die Probleme, die sich uns präsentieren werden. Nun freue ich mich auf zahlreiche Begegnungen mit Ihnen im neuen Jahr und wünsche uns allen ein ruhiges und verlässliches 2023.

Raphael Wyniger

IM HERZEN DER STADT



Inside Teufelhof

Grosse Herausforderungen

Es ist so eine Sache mit der viel zitierten Nachhaltigkeit. Um diese konsequent umzusetzen, braucht es eine umfassende, strategische Herangehensweise. Da reichen ein, zwei Projekte nicht aus. Im Teufelhof richten wir uns seit Jahren danach aus. Wir sind schon weit – aber noch lange nicht am Ziel.

Die Nachhaltigkeitsbemühungen müssen in drei Dimensionen erfüllt werden: in der ökonomischen, ökologischen und sozialen Dimension. Nur wenn alle drei Dimensionen gleichzeitig erfüllt werden, ist ein Unternehmen als nachhaltig zu betrachten. Ich denke, wir sind im ökonomischen Kontext nachhaltig und gewichten die soziale Dimension sehr stark. Unser Verein «MALIAN» (siehe den Beitrag auf Seite 4) ist das sinnbildliche Beispiel in einer Reihe von Massnahmen. Auch in der ökologischen Dimension sind wir seit jeher aktiv. So kommt beispielsweise der Käse des Frühstücksbuffets aus der eigenen Molkerei, das Bier aus der eigenen Brauerei und wir heizen mit der IWB-Fernwärme, welche aus der Kehrlichtverwertungsanlage (KVA) Basel, dem Holzkraftwerk Basel und den Heizkraftwerken Volta, Rosental und Bahnhof gewonnen wird. Darüber hinaus haben wir – in Folge der unsäglichen Energiepreise – massiv in die Energieeffizienz investiert. Doch wir sind weit weg von der

Ziellinie, gerade in unserer schönen, historischen Liegenschaft ist noch viel zu tun, um das baselstädtische Ziel der «Klimaneutralität» zu erreichen. Wir bleiben dran! So wird neu ab dem Jahr 2023 die Übernachtung im Teufelhof kompensiert, indem unseren Hotelgästen ein «freiwilliger» Beitrag in der Höhe von einem Schweizer Franken auf die Rechnung gesetzt wird, der dann vom Teufelhof verdoppelt wird, um zusammen mit der Firma myclimate Projekte zu finanzieren, welche den CO₂-Ausstoss, der aufgrund der Übernachtung im Teufelhof generiert wird, zu kompensieren.

Anpassungen unumgänglich

Natürlich kostet das viel Geld. Doch es ist aus unserer Sicht richtig investiert, denn wir müssen alle an die Zukunft denken. Um hier auch weiterhin unseren Beitrag leisten zu können, sind einige Preise im Teufelhof, auch aufgrund der – für Schweizer Verhältnisse – horrenden Inflation, etwas angepasst

worden. Sie dürfen sich aber sicher sein, dass wir diese Anpassungen moderat und zielorientiert einsetzen.

Viele unserer Projekte setzt Carmen Basler (ehemals Schwarb) um, die mich seit Jahren begleitet und eine wertvolle Stütze ist. Und so freue ich mich, an dieser Stelle die Neuigkeit zu kommunizieren: Carmen Basler und ich werden uns künftig die operative Leitung teilen und haben per 1. Januar 2023 eine Co-Leitung installiert. Dabei setzen wir eigentlich um, was schon lange gilt: Sie ist unsere «Innenministerin» und ich bin der «Aussenminister», das wird unsere Aufgabenteilung auch weiterhin und neu sogar offiziell sein. Durch diesen Vollzug kann ich mich persönlich weiterhin auf die Leitung der Wyniger-Gruppe konzentrieren, aber auch den Teufelhof nach wie vor als Gastgeber und Repräsentant vertreten. Ich freue mich, mit Carmen diesen nächsten Schritt zu gehen.

Raphael Wyniger



Das Waldhaus beider Basel



Foto: Marc Gillgen

Am 5. Februar gehts los!

Das Team fürs neue Waldhaus beider Basel steht. Wir konnten trotz Fachkräftemangel viele motivierte Mitarbeitende gewinnen. Anfangs Februar stehen alle ein erstes Mal auf der Matte. Dann sind wir bereit für alle Neugierigen der Region und Waldhaus-Fans aus vergangenen Tagen.

Der Chefkoch vom Waldhaus beider Basel heisst Marc Hellstern. Er sammelte Erfahrungen im Hilton, im Küchlin und im Ristorante Aqua im Nachtigallenwäldli zwischen Basel und Binningen. Nach seiner Weiterbildung zum Chefkoch zieht es ihn jetzt in einen grösseren Wald – den Hardwald bei Birsfelden, wo im Januar das neue Waldhaus beider Basel den letzten Schliff erfährt.

Im Dezember 2022 hat Marc Hellstern sich sein temporäres Office im obersten Stock vom Waldhaus eingerichtet – direkt gegenüber von mir. Von hier aus sieht er nicht nur über den Rhein nach Grenzach-Wylen, er behält von hier auch den Überblick aufs Küchengeschäft dieser (Noch-)Baustelle. So schreibt Marc am künftigen Angebot fürs

A-la-Carte-Restaurant, für die Buvette, für Hochzeiten, Taufen und Firmenfeste und vergisst dabei weder die kleinsten Gäste, noch solche, die sich fleischlos ernähren. Er spricht mit Lieferanten, sucht die Kochschürzen für sein Team aus und schreibt am Hygienekonzept.

Hellstern wird im Waldhaus die Kochkunst nicht neu erfinden, er setzt wo immer möglich auf Produkte und Lieferanten aus der Region und will den Sonntagsbraten wieder aufleben lassen. Natürlich fehlen die Klassiker vom früheren Waldhaus nicht: Das Chateaubriand, die hausgemachten Spätzli, der Coupe Danmark – all das wird auch in Zukunft zu finden sein. Und Marc sagt über sein Mousse au Chocolat: «Daran darf ich gemessen werden.» Das klingt nach einem Versprechen. Oder?

Der Finish

Bis es soweit ist, gibt es noch vieles zu tun. Die Speisekartenhalter sind unterwegs, genauso wie die Tischwäsche, die Teller, das Besteck und der Drucker für unsere Recepti-

on. Die Kerzen sind schon da. Regale werden überall im Haus aufgebaut. Im Keller macht sich mein Vater, unser Teufelhof-Bierbrauer, an die Rotweinlogistik. Die werden wir brauchen, planen wir doch mit immerhin 150 Weinpositionen auf unserer Waldhaus-Weinkarte. Damit unsere Gäste künftig den richtigen Wein genug schnell finden, braucht es ein bisschen Hirnschmalz im Vorfeld.

Die Arbeit für dieses Märchenschloss hier im Hardwald ist aufregend, anstrengend und motivierend. Ständig werde ich auf die neue Aufgabe angesprochen und angeschrieben, bereits jetzt erfahren wir grosses Interesse für Anlässe und die ersten Hochzeiten für den Sommer 2023 durfte ich bereits im Terminkalender eintragen, genauso wie einige Seminare von Firmen aus der Region. Und auch Hotelzimmer wurden auf unserer Website schon gebucht.

offerieren wir allen Gästen ein Glas Baselbieter Wein, ein Bier, ein Mineralwasser und eine Portion Raclette oder ein «Waldfescht» (Chlöpfer mit Brot) dazu.

Um 16.00 Uhr gibt es einen kurzen offiziellen Teil mit einer kleinen Überraschung. Ab dem 7. Februar werden das Hotel und das Restaurant den regulären Betrieb aufnehmen.

Dies wird auch Ihre Gelegenheit sein, um unseren Chefkoch Marc Hellstern, seinen Stellvertreter Stefan Stengel und den ganzen Rest vom Waldhaus beider Basel-Team kennenzulernen. Dann sind wir nämlich nicht mehr im Obergeschoss im provisorischen Office, sondern im Restaurant bei unseren Gästen anzutreffen. Wir freuen uns auf Sie!

Lukie Wyniger, Gastgeber im Waldhaus beider Basel

Waldhaus beider Basel

In der Hard
CH-4127 Birsfelden
Tel.: +41 (0)61 313 00 11
www.waldhausbeiderbasel.com
info@waldhausbeiderbasel.com

Hereinspaziert!

Am Sonntag, 5. Februar 2023 weihen wir ab 11.00 Uhr das neue Waldhaus beider Basel mit einem «Tag der offenen Tür» ein. Dabei

Radio aus dem Hardwald

Waldhaus FM

Ein kleines Geheimnis zum neuen Waldhaus beider Basel darf ich Ihnen hier verraten: Wir werden von da auch ein Radio betreiben.

Handverlesene Musik von Urs Musfeld, welcher über viele Jahre DRS 3 und später SRF 3 prägte und als einer der grössten Musikkenner des Landes gilt, und vom Waldhaus beider Basel-Gastgeber Lukie Wyniger (ehemals Produzent und Moderator von diversen Radio- und Youtube-Sendungen bei SRF 3) sorgen für einen Musikeppich, der einzigartig sein soll und sich an keine Regeln des Radiogeschäfts halten will.

Absicht ist dabei, dass Waldhaus FM sowohl bei der Arbeit im Büro, bei einer Zugfahrt ins Tessin und bei uns in der neuen Lounge vom

Waldhaus beider Basel gehört werden kann und wird.

Dazu sollen wöchentliche Spezialsendungen für Einschalt- und Hinhörmomente sorgen. Natürlich werden wir, wenn wir schon eine eigene Radiostation betreiben, auch unsere Betriebe aus der Wyniger-Gruppe einbinden. Sei es mit einer Live-Übertragung aus dem Teufelhof-Theater, einer Sendung mit Rezepten und wenn sich ein DJ ins Waldhaus verirren sollte, kann er nach dem Chateaubriand gerne noch ein paar Scheiben drehen – den Ideen sind keine Grenzen gesetzt.

Ziemlich unkonform!

Wir wollen Akzente setzen und Abwechslung ins Radioprogramm bringen. Zu hören wird der Sender via Website (www.waldhaus.fm) oder der neuen App von Sonum.fm sein. Das geht ganz einfach und lässt sich mit jedem Smartphone einrichten.

Meine Schwester Isabel Dalli wird das Radio leiten und leben wird das Projekt von ganz viel Herzblut und ehrenamtlicher Arbeit von neuen und ehemaligen Radiomacherinnen und -machern. Ein detailliertes Programm ist in der Mache. Nicht die Einschaltquoten werden massgebend sein, sondern die grosse Liebe zum Medium Radio und die Möglich-

keit, jederzeit «auf Sendung» gehen zu können.

Im kleinen, aber feinen Radiostudio im Waldhaus soll es ferner möglich sein, einen Podcast zu produzieren oder einfach ein Gespräch oder Interview aufzunehmen, auch für externe Podcasterinnen und Podcaster

oder solche, die es werden wollen. Wir verstehen Waldhaus FM auch als Plattform für unsere Gäste und sind offen für Ideen und Kooperationen. Wir freuen uns, wenn Sie Reinhören. Es soll schon bald losgehen. Auf www.waldhaus.fm!

Lukie Wyniger



Logo: Henk Wyniger

DISCOVER AT TEUFELHOF

BOTTLED HISTORY

Remelluri Gran Reserva «Granja» DOCa |
Remelluri | Rioja | Spanien

SMITH & SMITH

Rheinvergnügen

Buvette7 – Flora am Rhy

Am 29. September 2022 kam die erfreuliche Nachricht: Wir haben den Zuschlag für die Bewirtschaftung der Buvette am Unteren Rheinweg, Höhe Florastrasse, erhalten.

Nicht nur für Raphael Wyniger, den Inhaber der Wyniger-Gruppe, sondern auch für meinen Mann Fabio Gemperli, Geschäftsleiter Tisch 77 AG und Mitglied der Geschäftsleitung, und mich ein lang ersehnter Traum, der in Erfüllung geht! «Es ist für uns ein Herzensprojekt, für welches wir uns mit der grössten Hingabe einsetzen werden», sagt Fabio voller Stolz und Vorfreude. Die Buvette wird im März 2023 eröffnet und sorgt für einen lebendigen Ort zum Verweilen am Rheinufer, dies täglich von 11.30 – 23.00 Uhr.

Netto-0-Strategie

Unser grösstes Ziel liegt darin, mit einer Netto-0-Strategie so wenig Emissionen wie möglich zu produzieren, sowohl beim Bau/ Umbau der Buvette als auch im künftigen Tagesbetrieb. Diese Strategie bestimmt, dass wir, wenn immer möglich, Materialien verwenden, welche bereits in Gebrauch waren. Dank einer Photovoltaik-Anlage erzeugen wir eigene Energie und versorgen die Buvette damit mit Strom. In unserem Foodkonzept verarbeiten wir Abfallprodukte wie beispielsweise Treber von der Stadtmauer Brauer Brauerei oder setzen mit unserem Urban Mining-Konzept nur gebrauchte Geräte und Materialien ein.

Unsere Partner

Wir präsentieren ein Vorzeigeobjekt für die Stadt Basel und setzen uns dafür ein, dass wir Wort halten. Gemeinsam mit der Firma myclimate haben wir bereits Vereinbarungen getroffen und werden unseren CO₂-Fussabdruck laufend messen und bilanzieren. In enger Zusammenarbeit mit den versierten Architekten Andreas Schneider und Marco Husmann der Architektur Rolf Stalder AG in Münchenstein wird die neue Buvette mit dem Namen «Buvette7 – Flora am Rhy» realisiert. Auch um unserem Ansatz treu zu

bleiben, kaufen wir von den ehemaligen Betreibern das Gerüst der Buvette. So wird das Urgerüst der alten Buvette weiterleben. Für die Verkleidung und somit auch optischen Veränderung werden wir mit Materialien wie Holz oder Stahl vom Rückbau des Basler Pavillons, welcher im Dezember abgebaut wurde, arbeiten. Weitere Materialien beschaffen wir uns mit Schwemmholz aus dem Rhein und arbeiten eng mit den Förstern der Wälder in der Region, um Holz zu beschaffen, welches gerodet werden musste.

Die Firma Stamm aus Basel ist ein weiterer wichtiger Partner bei der Realisierung des Buvette-Umbaus. Unser langjähriger Partner und Fachspezialist Andreas Zbinden von der KBZ Gastronomie-Einrichtungen AG berät uns in Sachen Kühl- und Gastronomieküche und beschafft uns Occasions-Geräte. Dazu lässt das Bürgerspital Basel altes, gebrauchtes Mobiliar in neuem Schein erstrahlen.

Faktor Zeit

Der Faktor Zeit ist in der Realisierungsphase nicht unser bester Freund! Es ist mit der Beschaffung der Materialien und deren aufwändigen Aufbereitung ganz schnell einmal Anfang März. Wir setzen trotz Zeitdruck alles daran, einen wundervollen Ort am Rhein zu schaffen und freuen uns auf die Herausforderung. Für mehr Informationen folgen Sie uns auf Instagram und Facebook.

Tanja Gemperli

Logo: Henk Wyniger



Buvette7 – Flora am Rhy
Geöffnet ab 23. März 2023
täglich von 11.30 – 23.00 Uhr
Unterer Rheinweg
www.ufer7.ch



Buvette7 – Flora am Rhy (Visualisierung: ARS Architektur)

Hiesiger Wein

Unser Rosé kommt!



Christoph Widmer und Barbara Koellreuter (Foto: Patrick Kunz)

Rosé-Wein ist im Trend, er wird immer öfter getrunken. Ich kann das gut verstehen, denn ich trinke Rosé im Sommer schon seit Jahren immer wieder gerne einmal. Was ich früher vor Weinkennerinnen und Weinkennern verstecken musste, kann ich heute ganz offen tun.

Der Rosé ist in unserer Weinkonsum-Gesellschaft angekommen. Mich freut das. Wir führen in allen unseren Restaurants feine Rosé-Weine und ich schätze deren Vielfalt. Ich muss sagen: Nichts gegen den Rosé aus Italien oder die wunderbaren Gewächse aus dem Süden Frankreichs. Doch wenn man die Herkunft genauer betrachtet, dann stimmt mich das doch nachdenklich. Diese Weine werden in den Ländern des Südens sicherlich qualitätsorientiert produziert. Es braucht jedoch viel Wasser – dieses ist rar – und auch die Produktion selbst verursacht einiges an Emissionen. Wenn ich zudem an die 40t-Lastwagen denke, welche diese Produkte über die Autobahnen Europas in die Schweiz bringen, dann stimmt spätestens jetzt die Klimabilanz dieser Produkte nur bedingt. Auch deshalb bin ich ein grosser Verfechter des Schweizer Weins und trinke ihn selbst wenn immer möglich. Gut, die Burgunderweine, die grossartigen Chardonnays aus Meursault oder die wertigen Pinot noirs der Region Burgund ausgeschlossen – das Anbaugelände ist ja auch nur drei Stunden von hier entfernt!

Aus der Nachbarschaft

Ich merke, ich schweife ab. Ich will hier ja über den Rosé berichten. Christoph Widmer von der Geschäftsleitung der Wyniger-Gruppe und ich haben uns überlegt, wie wir zu einem Rosé aus der Region kommen könnten,

eben auch, um die Transport-Emissionen zu reduzieren. So haben wir uns auf die Suche gemacht, woher wir fürs 2023 einen Rosé «von da» beziehen könnten. Ein «eigener» Rosé wäre doch etwas Schönes! Auch um eine eigene Geschichte zu erzählen, das Produkt im Prozess zu begleiten und so zu wissen, woher es kommt und wie es hergestellt wird. Wir haben recherchiert und sind auf einen Rebberg in Dornach gestossen. Dieser gehört den Eltern von Barbara Koellreuter vom Klushof. Nach einigen Gesprächen sind wir übereingekommen, dass wir die Ernte 2022 der 25-jährigen Pinot noir-Trauben übernehmen und daraus einen Rosé-Wein für die Wyniger-Gruppe kelteren. Natürlich können wir das nicht alleine! Wir haben Ulrich Bänninger vom Weingut Tschäpperli in Aesch überzeugt, mit uns das Projekt anzupacken. Er hat sofort zugesagt und so schlummert dieser Wein nun in den Stahl-tanks in Aesch. Ulrich Bänninger, Christoph Widmer und ich sind vom Produkt überzeugt und schwärmen heute schon vom Farbton, den Fruchtaromen, der Süsse und der Säure des Rosés. Es verspricht ein ausgewogener, fruchtiger und angenehm süsslicher Sommerwein zu werden, limitiert jedoch auf 2500 Flaschen. Genau richtig also für unsere Sommerterrassen am Rhein, in der Basler Altstadt oder an der Buvette am Rhein. Wir freuen uns also auf unseren Rosé und Sie dürfen ihn ab April bei uns geniessen – im Wissen darum, dass kein 40t-Lastwagen diesen durch halb Europa gekarrt hat ... Santé!

Raphael Wyniger

PS: Findet unser Rosé-Wein Absatz, werden wir künftig vermehrt in diese Richtung investieren; Sie dürfen gespannt sein!

Der Teufelhof Basel

Restaurant Bel Etage • Restaurant Atelier Bar & Kaffee Zum Teufel • Kunsthotel Galerihotel • Designhotel SET • Weinladen Falstaff Brauerei • Theater
Leonhardsgraben 47-49,
CH-4051 Basel
Tel. +41 (0)61 261 10 10
info@teufelhof.com,
www.teufelhof.com

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
info@wyniger.com
www.wyniger.com



Im Klybeck

Event-Plattform für Basel

Mit unserer Ryago AG haben wir die Räumlichkeiten der Klybeck-Kantine auf dem Areal der Rhystadt AG übernommen. Wir werden die ehemalige Grossküche als Produktionsstandort nutzen, auch, weil unsere Kapazitäten an den bestehenden Standorten ausgelastet sind.

Darüber hinaus schaffen wir einen für Basel wertvollen und neuen Ort, denn der Restaurationsbereich der ehemaligen Novartis-Kantine wird künftig als Eventraum für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Der Bau selbst ist eine der Ikonen der Industriegeschichte auf dem Klybeck-Areal, welches zu einem grünen, sozial durchmischten und klimafreundlichen Stadtteil transformiert wird. Unser Geschäftsführer Lukas Zeitman sagt: «Mit der Infrastruktur im WKL610 können wir unsere Kapazitäten in der Systemgastronomie deutlich erweitern, auf insgesamt drei Produktionsstandorte. Gleichzeitig schaffen wir im vorderen Teil ein attraktives Publikumsangebot – sei es für Anlässe, Messen, oder Versammlungen.»

Klybeck610

Positioniert wird das neue Veranstaltungsangebot unter dem Begriff «Klybeck610, die Eventplattform in Basel». Das Visual für diesen neuen Ort hat erneut Henk Wyniger geschaffen, der verantwortlich ist für beinahe alle visuellen Auftritte unserer Wy-

niger-Gruppe. Die Klybeck610 ist 1600 m² gross und bietet Platz für Veranstaltungen bis zu 950 Personen. Dadurch erhält die Region Basel eine attraktive Alternative im Eventbereich, welche von uns betrieben wird. Wir freuen uns, für unsere Kundschaft neue Eventformate anzubieten in der Überzeugung, dass es in Basel eine solche Plattform braucht. Diese kann ab sofort gebucht werden, eröffnet wird das Klybeck610 im März 2023. Informationen über die Eventlokalität und das Veranstaltungsangebot finden Sie heute schon unter www.wynigerevents.com.

Weitere Dienstleistungen

Das Klybeck-Areal wird von verschiedenen Parteien weiterentwickelt. Dass wir bereits zu Beginn vor Ort sein können, ist ein Privileg und wir leisten unseren Beitrag, damit die Visionen der Planerinnen und Planer des Areals umgesetzt werden können.

Die Erweiterung der Produktionskapazitäten der Ryago AG ist für unsere Kunden eine gute Nachricht. Sie erlaubt es uns, zusätzliche Dienstleistungen anzubieten. Zudem schafft es Raum für ein sinnvolles Wachstum im Bereich der «Catering – Dienstleistungen der Ryago AG». Gerne nehmen wir ab sofort weitere Kunden aus den Bereichen Altersheime, Privatspitäler, Firmenverpflegungen, Verpflegungen in Schulen und Kindertagesstätten etc. auf. Kontaktieren Sie uns, sollten Sie in diesen Bereichen Bedürfnisse haben. Wir freuen uns, Ihnen eine variable und kostengünstige Verpflegung an 365 Tagen im Jahr anzubieten.

Die Eventräumlichkeit selbst wird im Rahmen eines «Tag der offenen Tür» im Frühjahr der Öffentlichkeit präsentiert. Wir danken der Rhystadt AG für das Vertrauen.

Raphael Wyniger



Logo: Henk Wyniger

... wir liefern die Beilage

AG FÜR FRUCHTHANDEL **safruits**
Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 225 12 12 www.safruits.com

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 **Mössinger Parkett und Vorhänge** **Sultan Bodenbeläge**

Bettenhaus Bella Luna **MÖSSINGER AG PARKETT BODENBELÄGE VORHÄNGE** **TEPPICHHAUS SULTAN AG**

Telefon 061 692 10 10 www.bettenhaus-bellaluna.ch
Telefon 061 681 38 38 www.moessinger-ag.ch
Telefon 061 692 40 45 www.sultan-ag.ch

Verein MALIAN

MALIAN – ein Rück- und Ausblick

Als wir Anfang 2020 als Start-Up den Non-Profit-Verein MALIAN gegründet hatten, stand für uns im Vordergrund, Menschen mit Beeinträchtigungen auf den Weg zurück in den primären Arbeitsmarkt zu begleiten.

Wir fühlen uns dazu verpflichtet, weil wir in der Region Basel leben, arbeiten und in vielerlei Hinsicht unternehmerisch tätig sind. Als Basler Unternehmen verfügen wir dazu über die Möglichkeiten, in unseren vielfältigen Betrieben entsprechende Angebote in zahlreichen Berufsbildern für stellenlose Personen anbieten zu können.

Rückblickend ist es uns gelungen, diese Absicht zu realisieren und den Verein MALIAN in seinem Tätigkeitsfeld zu etablieren und breiter abzustützen. So konnten wir nach der initialen Partnerschaft mit der IV Baselland, Basel-Stadt, Solothurn und Aargau weitere Partnerschaften aufbauen. Heute zählen dazu das Amt für Wirtschaft und Arbeit BS, die Sozialhilfe BS und BL sowie TimeOut BL. In den beiden Jahren seit der Gründung konnten wir beinahe 50 versicherte Personen begleiten. Davon sind aktuell 20 Personen in einem Programm und einem unserer Betriebe aktiv. Diesen Menschen bieten wir eine Tagesstruktur, fördernde und fordernde Tätigkeiten sowie ein wertschätzendes Umfeld im primären Arbeitsmarkt unter realen marktwirtschaftlichen Bedingungen, zentrale Voraussetzungen, um im kompetitiven Arbeitsmarkt bestehen und sich weiterentwickeln zu können. Von den 30 Menschen, welche ein individuelles Programm durchliefen, vermochten zahlreiche Personen einen grossen Schritt zurück in ein unabhängiges Leben machen. Es liegt in der Natur der Sache, dass es dabei auch zu Abbrüchen oder anderweitigen Massnahmen kommen kann, was für die betroffene Person aber nicht zwingend einen Rückschritt darstellen muss. In jedem Fall werden die teilnehmenden Personen von uns durch qualifizierte Mitarbeitende im Bereich Job-Coaching begleitet.

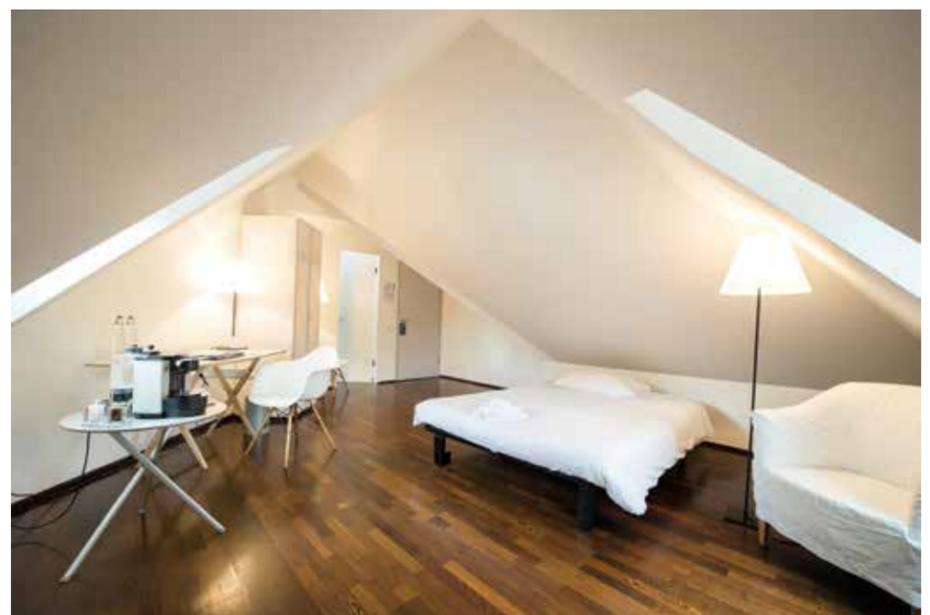
Vielfältiger Ausbau

Unser Non-Profit-Verein MALIAN hat sich nicht nur in der Begleitung von versicherten Personen weiterentwickelt, sondern sich mit dem Betrieb von drei Schulbistros strukturell unabhängiger und breiter aufgestellt. Seit August 2022 führen wir in Zusammenarbeit mit dem Erziehungsdepartement Basel-Stadt die Mensen des Wirtschaftsgymnasiums und der Wirtschaftsmittelschule Basel, der Fachmaturitätsschule Basel und des Gymnasiums Kirschgarten Basel. Einhergehend hat sich unser Verein dadurch auch zu einem veritablen Start-Up mit mittlerweile elf fest angestellten Kolleginnen und Kollegen entwickelt, welche alles dem primären Ziel des Vereins MALIAN unterordnen, stellenlosen Personen mit entsprechender Erhaltung und Förderung der Arbeitsmarktfähigkeit wieder in den primären Arbeitsmarkt vermitteln zu können.

Neue Produktionsstätte

Vorausblickend steht auch in den kommenden Monaten die kompetente Begleitung von versicherten Personen, von Institutionen und unseren Kolleginnen und Kollegen im Vordergrund. Darüber hinaus steht unsere Manufaktur kurz vor der Realisierung. In der Manufaktur sollen Lebensmittel hergestellt, verarbeitet und veredelt werden. Unter kundiger und fachkompetenter Führung werden in einer Produktionsstätte unterschiedliche Produkte der Gastronomie, der Hotellerie und des Detailhandels für Konsumentinnen und Konsumenten hergestellt. Dabei wollen wir einen verantwortungsbewussten Umgang mit Ressourcen pflegen und wenn möglich Lebensmittel retten respektive weiterverarbeiten. Damit bieten wir weitere Einsatzmöglichkeiten im Rahmen der bestehenden Programme für versicherte Personen im primären Arbeitsmarkt an. Mehr zu diesem Vorhaben finden Sie zur gegebenen Zeit unter unserer neu gestalteten Homepage www.malian.ch.

Christoph Widmer



Zimmer im Galerihotel (Foto: Marc Gilgen)

Galerihotel

Family Room

Die Zimmer Im Galerihotel schwanken in der Grösse zwischen 14 m² bis 38 m² und sind via Treppe oder Lift erreichbar. Die Zimmer gehen entweder auf den Innenhof oder auf den Heuberg, Richtung Innenstadt. Das abgebildete Familienzimmer ist sehr geräumig und geeignet für eine Familie mit zwei bis drei Kindern.

Der ganze Gebäudekomplex des Galerihotels dient als Ausstellungsraum für Kunst. Es werden in der Regel für ein Jahr vom Teufelhof konzipierte Ausstellungen präsentiert.

Theater

Spielplan 2. Saisonhälfte 2022/23



Zum Saisonabschluss: Kabarettist Stefan Waghubinger (Foto: zVg)

Fr, 20. und Sa, 21. Jan. 2023, 20.30 h:
Matthias Deutschmann: «Mephisto Consulting»

Intelligente, hochklassige Unterhaltung

Mo, 23. Jan. 2023, 20.30 h:

Künzi, Hart, Straumann und Kunz:
«Schluss damit! – 2022»

Frech-scharfe 2022er-Satirerückschau

Do, 26. – Sa, 28. Jan. 2023, 20.30 h:

Nils Heinrich: «Junger Gebraucher»

Satirisch-kluges und knallhartes Kabarett

Mi, 1. bis Sa, 18. Feb. 2023,

(ausser Mo, 6. und Mo, 13. Feb.)

Di bis Sa um 20.30 h, So um 17 h:

Schaabernagg & Lumpepagg:

«The Big Reunion Show»

Humorvoll spöttisch satirisch mit Musik

Fr, 10. und Sa, 11. März 2023, 20.30 h:

Schertenleib & Jegerlehner: «Angesagt»

Komisch, schräg und äusserst musikalisch

Fr, 17. und Sa, 18. März 2023, 20.30 h:

Benedikt Meyer: «Historisches Kabarett»

Ein ironisch-augezwinkernder Rückblick

Do, 23. – Sa, 25. März 2023, 20.30 h:

Christoph Simon: «Strolch»

Über Verstrickungen eines Midlife-Cowboys

Mo, 27. März 2023, 20.30 h:

Akin Schertenleib und Andreas Schertenleib:

«Déjà-vu – Der Soundtrack des Lebens»

Mit lustvollen musikalischen Erinnerungen

Fr, 31. März 2023, 20.30 h:

Sven Garrecht: «Wenn nicht jetzt, wo sonst?»

Schlaue Weisheiten und geistreiche Lieder

Sa, 1. April 2023, 20.30 h:

Olaf Bossi: «Endlich Minimalist»

Humorvoll-aufgeräumtes Musik-Kabarett

Fr, 21. April 2023, 20.30 h:

Susanne Weinhöppel: «Die Liebe gibt es»

Bezaubernde Geschichten-Lieder mit Harfe

Sa, 22. April 2023, 20.30 h:

Reto Zeller & Christian Riesen: «Lottenbachs»

Live-Hörspiel: 2 Künstler + 6 Lautsprecher

Mo, 24. April 2023, 20.30 h:

Bänz Friedli & Thomas C. Breuer:

«Retour – Breuer & Friedli fahren Eisenbahn»

Übers Daheim-Sein im Unterwegs-Sein

Do, 27. und Fr 28. April 2023, 20.30 h:

Matthias Deutschmann & Volkmar Staub:

«Die badische Lösung»

Satire zum Jubiläum badische Revolution

Sa, 29. April 2023, 20.30 h:

Ulan & Bator: «Zukunft»

Schräger Humor von Absurdisten

Do, 4. – Sa, 6. Mai 2023, 20.30 h:

Sarah Hakenberg: «Wieder da!»

Schmählieder und unverfrorene Ohrwürmer

Mo, 8. Mai 2023, 20.30 h:

Luca Maurizio: «Fake News – Herden auf Erden»

Poetische Lieder und raffinierter Humor

Do, 11. – Sa, 13. Mai 2023, 20.30 h:

Stefan Waghubinger:

«Ich sag's jetzt nur zu Ihnen»

Tiefschwarze, bissige und liebevolle Satire

Theater-Informationen

Programm: www.theater-teufelhof.ch

Auskunft Abonnements:

theater@teufelhof.com oder

Tel. +41 (0)78 916 65 22

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 37.–;

Ermässigung CHF 37.– / CHF 32.–;

colour key CHF 20.–

Eintrittspreise am Montag

CHF 38.– / CHF 33.– /

Ermässigung CHF 33.– / 28.–

coulour key CHF 20.–

Theater/Essen-Kombi

3-Gang-Menü im Restaurant Atelier mit

Theatereintritt CHF 109.– oder

4-Gang-Menü im Restaurant Atelier mit

Theatereintritt CHF 129.– oder

3-Gang-Menü im Restaurant Bel Etage mit

Theatereintritt CHF 139.–

Theatergutscheine sind an der

Rezeption erhältlich.



Margot + Suter + Niedermann (Grafik: Domo Löw)

Schaabernagg & Lumpepagg

«The Big Reunion Show» ist ein humorvoller, augenzwinkernder Abend voller Satire, Kabarett und Musik – geeignet für alle, die mit der Fasnacht viel, wenig oder gar nichts am (schwarzen) Hut haben.

Wer kann sich nicht noch gut an die drei Basler Showstars Felix, Walter und Philipp Beerli erinnern? Als «The B-Brothers» haben die drei Brüder über Jahrzehnte eine unvergleichliche Karriere hingelegt. Sie sind in der ganzen Welt aufgetreten, haben Stadien gefüllt und galten als die grössten Entertainer aller Zeiten. Unglückliche Umstände haben aber bekanntlich dazu geführt, dass es unter den drei zu einem Streit gekommen ist, so dass sich die Wege der Brüder getrennt haben. Nun, viele Jahre später, scheint die Zeit für ein Wiedersehen überreif. Doch geht diese Familienzusammenführung problemlos über die Bühne und winkt am Ende gar ein Happy-End?

Auf der Bühne agieren: Heinz Margot, Walo Niedermann, Roland Suter und Michael Giertz.

Mi, 1. bis Sa, 18. Feb. 2023

(ausser Mo, 6. und Mo, 13. Feb.)

Di, bis Sa, um 20.30 Uhr, So um 17 Uhr

Bitte beachten: Eintritt CHF 55.–

auf allen Plätzen!



Die Kabarettistin Sarah Hakenberg (Foto: Michaela Curtis)

«Wieder da!»

Das Solo von Sarah Hakenberg verspricht Kabarett mit mitreissenden Schmähliedern, raffinierten Protestsongs und unverfrorenen Ohrwürmern!

Es gibt Zeiten, in denen der letzte Witz erzählt ist und alle fröhlichen Melodien dieser Welt verklungen sind. Aber diese Zeiten sind ja zum Glück noch nicht angebrochen! Hakenberg haut vergnügt in die Tasten, schrummt auf ihrer Ukulele und erzählt dabei gleichermassen von Abgründen, die in unserem Inneren schlummern und vom grossen Warr da draussen. Besser wird die Welt dadurch auch nicht, aber zumindest besser erträglich.

Do, 4. bis Sa, 6. Mai 2023, um 20.30 Uhr

Katharina Martens und Roland Suter,

Theaterleitung



Veranstaltungen

What's on!



ICE Bar (Foto: Carmen Basler)

Das erwartet Sie in den nächsten Monaten.

ICE BAR im Teufelhof

Freitag, 20. Januar 2023, 16-24 Uhr, auf der Teufelhof-Terrasse, Eintritt frei

Die ICE BAR im Teufelhof hat Tradition. Auch im 2023 wird die ganze Terrasse des Teufelhofes anlässlich der Museumsnacht in eine grosse Eislandschaft verwandelt. Zudem werden der Skulpturenkünstler Stefan Mesmer und sein Team eine lebensgrosse Eisskulptur live vor Ort herstellen. Mit Hilfe von Motorsäge, Hammer und weiteren Werkzeugen kreieren sie ein Kunstwerk komplett aus Eis. Kommen Sie vorbei! Wir servieren Stadtmauer Brauer Bier aus der hauseigenen Bierbrauerei, weissen Glühwein Royal und feine Kreationen mit Rheinbrand-Spirituosen sowie weitere coole und wärmende Drinks. Geniessen Sie zudem Raclette vom offenen Feuer. Das Raclette-Rohr vom Milchhüsi beider Basel ist in Betrieb und verwöhnt Sie mit hausgemachtem Käse. Nicht verpassen – Eis schmilzt ...

«Tag der offenen Tür» im Waldhaus beider Basel

Sonntag, 5. Februar 2023, 11-18 Uhr

Am 5. Februar 2023 präsentiert sich das renovierte Waldhaus beider Basel mit einem «Tag der offenen Tür» der Öffentlichkeit. Lassen Sie sich von diesem magischen Ort mitten im Hardwald und vom unvergleichlichen Rheinblick verzaubern.

Mehr Informationen unter: www.waldhausbeiderbasel.com

Fasnacht im Teufelhof und im 1777 Kaffee*Restaurant*Bar

Montag, 27. Februar bis Mittwoch, 1. März 2023

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



Schnitzelbäng «Die Penetrante» (Foto: Claudio Magoni)

Buvette7 – Flora am Rhy

Eröffnung am 23. März 2023

Kommen Sie zu unserem neuen lebendigen Ort zum Verweilen am Rhein! Die Buvette7 befindet sich am Unteren Rheinweg, auf der Höhe Florastrasse und ist täglich von 11.30 – 23.00 Uhr geöffnet. www.ufer7.ch

«Tag der offenen Tür» – Klybeck610

Im Frühjahr 2023 (genauer Zeitpunkt siehe Website www.wynigerevents.com)

Mit dem neuen Veranstaltungsangebot unter dem Begriff «Klybeck610, die Eventplattform in Basel» erhält die Region Basel eine attraktive Alternative, welche von der Wyniger-Gruppe professionell betrieben wird. Machen Sie sich im Frühjahr ein Bild dieser attraktiven Eventräumlichkeit!

Kunst auf dem Dach

Der Skywalker



Der Teufelhof mit seinem Wahrzeichen auf dem Dach (Foto: Marc Gilgen)

Seit nunmehr exakt 30 Jahren balanciert der riesige Seiltänzer von Hubertus von der Goltz hoch oben auf dem Dach des Teufelhofs. Das von weitem sichtbare Teufelhof-Kunstwerk gilt mittlerweile als Wahrzeichen des Teufelhofs.

«Für mich ist das ein symbolischer Akt: Wer balanciert, muss sich auf sich selbst und seinen Weg konzentrieren. Dies ist eine grundsätzliche menschliche Erfahrung», sagt der Balancekünstler Hubertus von der Goltz. Der

Skywalker auf dem Dach hat eine stattliche Höhe von 1.63 Metern. Von der Goltz gestaltet aber auch kleine Figuren für zuhause. So bin ich stolzer Besitzer einer kleinen, wunderschönen Variante eines Seiltänzers (lediglich 6,5 Zentimeter gross – siehe Foto), die ich vor Jahren von Monica und Dominique Thommy – beide schätzen die Kunst von Hubertus sehr – geschenkt bekommen habe. Ob mächtig oder winzig – Hubertus von der Goltz macht subtile, schwebende Kunst.

Fredy Heller



Ein Mini-Seiltänzer (Foto: Fredy Heller)

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 1/2023 – Januar 2023
2/2023 erscheint im Mai 2023

Wir wissen wie.
ROSENMUND
Sanitär | Heizung | Lüftung | Kälte

Basel 051 690 48 48 | Liestal 061 921 46 46 | info@rosenmund.ch

Hubertus von der Goltz

Der 1941 geborene Bildhauer und Installationskünstler lebt und arbeitet in Berlin und Potsdam. Er war 1989-1991 bei der Erstgestaltung der Teufelhof-Kunstzimmer dabei; Werke von ihm waren 1992 auch in der damaligen Weinstube und in der Bar ausgestellt.

Ein weiteres Balance-Werk von Hubertus von der Goltz in Basel thront über dem Rosshof.

Im Gespräch

«Zusammen ein Ganzes!»

Raphael Schad (25) und Laura Merkel (26) führen gemeinsam das Front- und Backoffice des Teufelhofs. Beide haben im Verlaufe des Jahres 2021 an der Réception angefangen zu arbeiten und haben die Leitung im Oktober 2022 übernommen. Raphael findet man ausserhalb des Teufelhofs oft auf einem Spaziergang und Laura im Boxclub. Carmen Basler hat die beiden befragt.

Carmen: Lieber Raphi und liebe Laura, wie seid ihr zum Teufelhof gekommen?

Raphi: Ich habe die Hotelfachschule während der Covid-19 Pandemie abgeschlossen und danach fünf Monate lang keine Stelle gefunden. Ich war ziemlich frustriert und wollte mich schon im Zolli bewerben, um dort Reinigungsarbeiten zu erledigen. Als ich von einem Studienfreund erfahren habe, dass man im Ufer7 auf der Terrasse wieder ein frisch gezapftes Bier trinken kann, habe ich dies mit meiner Freundin getan. Dort hat mir Nadine, welche bei uns im Bereich «Human Resources» arbeitet, ihre Visitenkarte gegeben und so kam ich kurze Zeit später zu einem Vorstellungsgespräch.

Laura: Was fast niemand mehr weiss, ist, dass ich während des Gymnasiums mal ein 2-wöchiges Praktikum im Teufelhof gemacht habe. Nach der Hotelfachschule stand ich vor dem gleichen Problem wie Raphi. Eine Kollegin aus dem Studium arbeitete im Teufelhof und berichtete mir von der offenen Stelle an der Rezeption und so kam es, dass ich mich beworben habe.

Carmen: Was macht ihr genau im Teufelhof? Was sind die Besonderheiten eurer Arbeit und wie teilt ihr euch auf?

Laura: Ich bin Reservations-Managerin und kümmere mich um das Backoffice. Ich bin viel im Gästekontakt und bereite deren Ankunft vor. Sind die Gäste im Haus, kümmert sich Raphi um ihr Wohl.

Raphi: Ich bin Frontoffice- und Revenue-Manager und führe das Rezeptionsteam. Im Bereich Revenue-Management ermittle ich die bestmöglichen Raten, um das Hotel optimal auszulasten.

Laura: «Zusammen ein Ganzes!» (lacht). Wir ergänzen uns wirklich gut und unterstützen einander.



Raphael Schad und Laura Merkel (Fotos: Lukie Wyniger)

Carmen: Raphi, hattest du schon einmal ein schönes Erlebnis mit einem Gast?

Raphi: Grundsätzlich sind es die vielen kleinen Dinge im alltäglichen Gästekontakt. Letzthin aber hat mir ein Gast eine Flasche Wein geschenkt beim Check-Out, weil ich während seines Aufenthalts sehr viel Kontakt mit ihm hatte. Das ist mir vorher so noch nie passiert und hat mich sehr gefreut.

Carmen: Laura, welches ist dein Lieblingshotelzimmer im Teufelhof?

Laura: Das Zimmer 9 im Kunsthof! Aufgrund des wundervollen Ausblicks über die Stadt. Das Zimmer im obersten Stock mit Dachschräge ist einfach heimelig.

Carmen: Und wo trifft man dich ausserhalb der Arbeit an?

Laura: Im Gym, im Boxclub oder im Restaurant!

Carmen: Wirklich Boxen? Und welches ist dein Restaurant-Favorit?

Laura: Ja, ich bin in der Freizeit gerne am Thaiboxen und am liebsten esse ich in der Taverne Johann. Dort werde ich immer herzlich umsorgt, Christoph kommt jedes Mal «Hallo» sagen und die Atmosphäre ist stimmig.

Carmen: Zu dir Raphi, wo bist du anzutreffen, wenn du nicht im Teufelhof bist?

Raphi: Auf einem Spaziergang in der Natur!

Carmen: Was ist deine Lieblingsroute?

Raphi: Ich habe ein paar Favoriten, ich spazierte gerne von Aesch aus in den Wald, über das Bruderholz oder auf dem Skulpturenweg in Reinach.



Raphael Schad und Laura Merkel (Fotos: Lukie Wyniger)

Carmen: Welche Pläne oder Ziele stehen bei euch an?

Raphi: Ein Ziel ist schon vorbei: An Heiligabend 2022 führte ich mit meiner Freundin in Brasilien eine Spendenaktion durch. Wir unterstützten in den Favelas der Stadt Maceio (das ist die Heimatstadt meiner Freundin) Familien in Form von Essen und Geschenken. Wir organisierten für jede Familie eine Monatsration an Essen und Trinken, sowie für jedes Kind ein Weihnachtsgeschenk. Das Geld haben wir mit einer Takeaway-Spendenaktion zusammengetragen. Wir haben Gulasch ausgeliefert, das wir vorab im Teufelhof gekocht haben. Nochmaligen lieben Dank an Michael Baader und das Küchenteam!

Laura: Ich habe Ende Dezember 2022 die Weiterbildung zum Director of E-Commerce abgeschlossen. Die Weiterbildung hat mir der Teufelhof ermöglicht und ich kann viel Gelerntes in der Praxis umsetzen. Für die Zukunft wünsche ich mir irgendwann eine eigene Familie! Was jetzt gerade noch ansteht, ist die Waldhaus-Eröffnung, darauf freue ich mich.

Raphi: Ich möchte auch gerne noch ergänzen, dass es wirklich riesig Freude macht, hier zu arbeiten, denn man hat die Chance, aktiv mitzugestalten. Die Wyniger-Gruppe wandelt sich und es ist toll, dabei mitzugehen.

Carmen: Vielen Dank für das Gespräch und die Einblicke – auch ich bin sehr froh, euch im Teufelhof zu haben!

Ostern

Top-Destination

Die Zeit rund um Ostern ist wunderschön. Der Winter hat definitiv adieu gesagt – die warme Jahreszeit ist da! Zeit zum Relaxen. Geradezu ideal, um im Teufelhof Station zu machen und Basel zu besuchen.

Zugegeben: Marseille, Neapel und Barcelona sind touristische Top-Destinationen. Aber wie wärs für einmal mit Basel? Kommen Sie – anstatt sich bei der Fahrt in den Süden über den Stau zu ärgern oder einen langweiligen halben Tag auf dem Flughafen zu verträdeln – einfach zu uns in den Teufelhof!

Wikipedia weiss über Basel: «Basel gilt als die Kulturhauptstadt der Schweiz. Mit nahezu vierzig Museen auf dem gesamten Kantonsgebiet und einem breiten Kulturangebot ist Basel für seine zahlreichen Kunst- und Kulturinstitutionen von Weltrang berühmt, was die Stadt im Verhältnis zu ihrer Grösse und Bevölkerung zu einem der grössten Kulturzentren Europas macht. Das Kunstmuseum stellt hier die wichtigste öffentliche Kunstsammlung der Schweiz aus.»

Profitieren Sie!

Für die Hotelgäste offerieren wir über die Ostertage von Donnerstag, 6. bis Dienstag, 11. April 2023 ein Spezialangebot: drei Nächte bleiben, zwei bezahlen. Somit erhalten Sie einen Rabatt von 33%! Bitte erwähnen Sie bei der Buchung: Oster-Spezial.

Geniessen Sie die einmalige Hotelatmosphäre im Teufelhof und das ausgezeichnete Essen sowie die riesige Angebotspalette in und um Basel!

Oster-Spezial 3 für 2 im Teufelhof
3 Nächte buchen – 2 bezahlen!
Gilt von Do, 6. bis Di, 11. April 2023
Der Teufelhof Basel
Leonhardsgraben 47-49, CH-4051 Basel
Tel. +41 (0)61 261 10 10
info@teufelhof.com, www.teufelhof.com



Zeichnung aus dem Gästebuch

Teufelhof-Whiskey

«S'het, solang's het»

Im Spätherbst 2018 haben Ruedi Käser von Käser's Schloss und unsere Stadtmauer Brauer einen Engel-Sud zu einem Whiskey verarbeitet. Er ruhte seither im Teufelhof in einem Reifeprozess in einem Pinot noir-Fass («Hohle Gasse») des Muttenzer Winzers Urs Jauslin. Vier Jahre später, im Winter 2022,

wurde der Whiskey feierlich auf der Winterterrasse im Teufelhof abgefüllt. Das Produkt ist sehr exklusiv und nur in kleiner Stückzahl (300 Flaschen) im Teufelhof an der Rezeption erhältlich. Somit gilt: «S'het, solang's het.»

Carmen Basler



Teufelhof-Whiskey (Foto: Gianna Ceresola)

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...
seit 1962

[Zum Schluss ein Tipp](#)

Mit Lust auswärts!

Auch wenn die Vorstellungen im Theater im Teufelhof alle erst um 20.30 Uhr beginnen: Haben Sie nicht oft einfach keine Lust, vor-gängig noch improvisiert zu kochen und in Eile zu essen? Sehen Sie! Da bietet sich ein Essen/Theater-Kombi geradezu an. Sie können aus drei Varianten wählen: Ein 3-Gang-Menu im Restaurant Atelier zu CHF 109.–, ein 4-Gang-Menu im Restaurant Atelier zu CHF 129.– oder ein 3-Gang-Menu im Res-

taurant Bel Etage zu CHF 139.–. Und der Vorteil: In diesen Preisen ist der Theaterbesuch bereits inbegriffen. Und die Tickets liegen auf Ihrem reservierten Tisch schon bereit. Gönnen Sie sich doch diese Annehmlichkeit – es wird nicht bei einem Mal bleiben! Reservieren können Sie unter der Telefonnummer der Rezeption +41 (0)61 261 10 10 oder per E-Mail info@teufelhof.com.



Ein einladender Tisch im Restaurant Atelier (Foto: Marc Gilgen)

[Ein Nachtrag](#)

Zum Münzfund



Im Rahmen der Treppensanierung im Teufelhof haben wir alte Münzen aus dem Jahr 1696 gefunden und darüber einen Artikel in der Teufelhof-Zeitung publiziert, nachdem uns einige Zuschriften über die Herkunft der geheimnisvollen Münze aufgeklärt haben. So auch von Robert Stritmatter aus Riehen, welcher Wesentliches zur Identifikation der Münze beigetragen hat. «Ehre, wem Ehre gebührt!» - Vielen herzlichen Dank!

[Wettbewerb](#)

Ein Fünferpack

Um zu gewinnen, müssen Sie das Lösungswort mit den bezeichneten 5 x 2 Buchstaben aus den fünf Antworten zusammensetzen.

Die Antworten treffen alle auch auf den Teufelhofbetrieb zu! Was auf den ersten Moment knifflig aussieht, ist mit ein bisschen Kombinationsgabe lösbar! Als Tipp: Das Lösungswort bezeichnet Personen mit einer beruflichen Tätigkeit in der theatralen Teufelhof-Sparte.

1. Schütteln!

RISPE – SARI – NOT – ZART – GEIL – TORF – STAR – REDE

Jedes dieser Wörter ist so zu schütteln, dass neue sinnvolle Wörter entstehen. Die Anfangsbuchstaben dieser neuen Wörter ergeben einen für den Barkeeper wichtigen Begriff. Wie heisst der Begriff? Für das Lösungswort gelten der 4. und 7. Buchstabe!

2. Auszeichnung

In welcher Funktion diese Dame tätig ist, finden Sie heraus, indem Sie die Buchstaben ihres Namens neu zusammensetzen.

RENATE GUT-HEITL

Wie heisst die Funktion? Für das Lösungswort gelten der 2. und 11. Buchstabe!

3. Richtigstellen!

Z E P N E I R T O

Wenn Sie die neun Buchstaben richtig hintereinander stellen, ergibt sich ein wichtiger Begriff im Betriebsablauf. Wie heisst dieser Begriff? Für das Lösungswort gelten der 8. und 9. Buchstabe!

4. Gegenteilig

ANFANG – WEST – MUTTER – ZWERG – SCHWEIGEN – EVA – LEER – WARM – OBEN – ANTWORT

Zu jedem dieser Wörter ist das Gegenteil zu finden. Die Anfangsbuchstaben dieser neuen Wörter nennen einen wichtigen Begriff im Hotel- und Theaterbetrieb.

Wie heisst dieser Begriff? Für das Lösungswort gelten der 5. und 9. Buchstabe!

5. Scharfgeräuchert!

Laut der Brockhaus Real-Encyklopädie von 1868 heissen so «scharfgeräucherte Fleischwürste, welche vorzugsweise in Italien angefertigt werden. Sie enthalten als Gewürz einen Zusatz von Knoblauch und sind nicht sehr fein gehackt».

Um welche Speise handelt es sich? Für das Lösungswort gelten der 1. und 5. Buchstabe!

Das Lösungswort

schreiben Sie auf eine Postkarte und schicken sie an:

Der Teufelhof Basel

Wettbewerb 1/2023

Leonhardsgraben 47-49, 4051 Basel

oder per E-Mail an:

wettbewerb@teufelhof.com

Zu gewinnen gibt es:

Hauptpreis: 2 Eintritte ins Teufelhof-Theater im Wert von CHF 84.–

2. Preis: 1 Gutschein für den Laden Falstaff im Wert von CHF 70.–

3. Preis: 1 Gutschein für den Laden Falstaff im Wert von CHF 50.–

Einsendeschluss ist der 31. März 2023.

Das Lösungswort im Rätsel Ausgabe 3/2022:

DREIGANGMENU

Unter den richtigen Lösungen hat die Teufelhof-Glücksfee in der Gestalt von Gianna Ceresola als Hauptgewinnerin Beatrice Geyer und für die Trostpreise Armin Schelling, Jürg Jucker und Brigit Ekert gezogen. Wir gratulieren!



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

Waldhaus im Hardwald
www.waldhausbeiderbasel.com

Pier4125
www.pier4125.ch

Bar

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

Buvette

Buvette7 – Flora am Rhy
www.ufer7.ch

Confiserie

BESCHLE
www.beschle.ch

Weitere Betriebe

Theater im Teufelhof
www.theater-teufelhof.ch

Milchhüsli 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

Ryago Catering
www.ryago.ch