

Waldhaus im Hardwald

Hunderte Gäste kommen von nah und fern ... Sogar aus Jamaika! (Seite 3)

4 x junge Kunst

Die neue Ausstellung verspricht: «Support our next generation.» (Seite 4)

Events

Erste Wahl für die Fachleute von Kulinarischem erster Güte. (Seite 6)

Unser Kaffee

Ein echter Hochgenuss – dazu erst noch nachhaltig kultiviert! (Seite 8)

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

Nun sind wir bereits wieder im Schlussspurt des aktuellen Jahres und beschäftigen uns wohl alle, unter anderem, bereits mit der Planung des nächsten Jahres, dem Jahr 2024. Es wird das 15. Jahr sein, wo ich den Teufelhof mitgestalten darf – und das 35. in der Teufelhof-Geschichte. Es ist verrückt, wie die Zeit läuft. Aus dem Teufelhof ist mittlerweile eine schöne «Boutique-Unternehmensgruppe» geworden, welche wir sorgsam und mit Bedacht weiterentwickeln. Ja, die Zeit vergeht wie im Flug und glücklich ist, wer in dieser schnelllebigen Zeit Perspektiven hat. Es ist noch nicht allzu lange her, da war die Welt noch eine andere. Covid ist nur noch eine vage Erinnerung, dabei ist diese Phase noch nicht lange her. Aus meiner Sicht ist es verrückt, wie wir Menschen es verstehen, die Dinge beiseite zu schieben und voranzugehen. Ob das gut oder schlecht ist, mag ich nicht beurteilen. Was aber sicherlich richtig ist und von Søren Kierkegaard treffend formuliert worden ist: «Verstehen kann man das Leben oft nur rückwärts, doch leben muss man es vorwärts.» Schön gesagt, finde ich! Und darum gehen auch wir vorwärts, versuchen möglichst das «Gelernte» mitzunehmen und die Zukunft zu gestalten – und ja, dabei auch «das Leben leben». Wir haben uns das in jedem Fall fest vorgenommen, auch im Wissen darum, dass sich alles jederzeit und sehr schnell ändern kann. «Carpe diem» sagt man wohl nicht ohne Grund zu diesem Vorsatz.

Vieles steht an

Auch der letzte Teil des Jahres 2023 hat aus Teufelhof Sicht einiges zu bieten. So planen wir erneut viele schöne Veranstaltungen im Teufelhof – gerade auch die Wine & Dine-Anlässe sind in jedem Fall besuchenswert. Auch das fulminante Theaterprogramm verspricht in dieser Spielzeit Überraschungen. Darüber hinaus führen wir zahlreiche Aktivitäten in und um die Wyniger-Gruppe durch. Vom einem Fondue-Chalet im Waldhaus bis hin zu einem Stand der Confiserie Beschle an der Herbstmesse – es ist vieles dabei. Mehr darüber erfahren Sie auf den nächsten Seiten. Es ist so: Das Jahr 2024 nähert sich mit grossen Schritten. Ich wünsche uns Menschen, dass es ein besseres Jahr wird, und wir mehr von dem haben dürfen, was wir uns wohl alle sehnlichst wünschen: weniger Leid und mehr Verlässlichkeit auf dieser Welt.

Die Versicherung

Ich möchte es an dieser Stelle nicht unterlassen, all unseren Mitarbeitenden zu danken. Sie alle leisten einen grossen Einsatz und ich bin stolz darauf – und vor allem dankbar –, ein solch grossartiges Team um mich haben zu dürfen. Vielen Dank aber auch Ihnen, liebe Gäste, für Ihre Treue zu unserem Haus und unserer Unternehmung. Sie ermöglichen es uns, ein unabhängiges Gast- und Kulturhaus zu betreiben, welches sich selbst sein darf, und unsere Gruppe weiterzuentwickeln. Bis bald, herzlich

Raphael Wyniger

Inside Teufelhof

Mit Leidenschaft

Gastronomie hat ihre eigenen Geräusche, ja eine eigene Musik quasi. Hörbar ist sie bereits früh am Morgen, wenn man durch die Katakomben des Teufelhofs schreitet. Hier das Klimplern von Tassen, da die Abwaschmaschine, dort die Stimmen der Lieferanten mit den frischen Produkten, hier die Mitarbeitenden, welche miteinander sprechen.

Der gastronomische Tag geht früh los im Teufelhof. Ich finde, er hört sich gerade in diesem Haus einfach nur schön an. Es sind diese Geräusche, welche ich jeweils zu vermissen beginne, wenn ich eine Zeit lang nicht mehr im Teufelhof bin. Liest sich romantisch? Ist es auch! Ich finde, was man fühlt, wenn man den Teufelhof betritt, ist eine Leidenschaft für den Beruf, welche spür- und eben auch hörbar ist. Charles Bukowski sagte einmal: «Es genügt nicht, die Arbeit einfach nur zu tun, man musste sich auch noch dafür interessieren und mit Leidenschaft bei der Sache sein.» Genau so ist es im Teufelhof. Und das Resultat leidenschaftlichen Arbeitens zeigt sich, wie man die Dinge anpackt.

Zum Beispiel

Gerade in der Küche im Teufelhof ist dies in einem besonders hohen Masse der Fall. Beispiel gefällig? Auch wenn die Fasnacht noch weit weg ist, nehme ich die Basler Mehlsuppe, die unbedingt zur Basler Fasnacht gehört. Über ihre Herkunft gibt es viele Legenden. Eine behauptet, dass die Mehlsuppe dem «Geschwätz» der Köchinnen und Köche im Mittelalter zu verdanken sei. Vor lauter «Schwatzen» sei da einmal das Mehl braun geworden beim Rösten – die Mehlsuppe entstand. Unterschiedliche Zubereitungsarten gibt es – vielerorts kommt die Suppe aus der Packung. Nicht so im Teufelhof. Michael Baader, der Küchenchef des Hauses, und



Eingang zum Weinladen Falstaff (Foto: Marc Gilgen)



Einblick in das Restaurant Bel Etage (Foto: Cédric Jeanbourquin)

sein Team bereiten die Suppe bereits Wochen vor der Fasnacht vor. Er startet mit dem Kalbsfond. Hier geht er keine Kompromisse ein. Er kauft wertige Knochen zu, um eine gute Basis zu haben. Dazu wird auch mit gutem Rotwein nicht gespart. Zwei Wochen vor der Fasnacht beginnt Michael das Mehl zu rösten. Die ganze Küche riecht somit zwei Wochen lang nach geröstetem Mehl, ein untrügliches Zeichen, dass die Fasnacht vor der Tür steht. Der Aufwand ist eigentlich nicht zu rechtfertigen, die Stunden, welche hier gearbeitet werden, kann man nicht auf den Verkaufspreis umwälzen. Die Suppe müsste 20 Franken kosten. Wir bieten diese günstiger an, einfach auch um die «Kirche in der Stadt» zu lassen. Unwirtschaftlich ist so etwas, McKinsey würde sich darüber grün und blau ärgern. Und doch tun wir das, und zwar aus Überzeugung. In unserem Teufelhof ist es eben nicht immer die Marge, die entscheidend ist für das, was man tut. Es ist die Leidenschaft, den Gästen immer das bestmögliche Produkt zu servieren. Die Köchinnen und Köche in der Teufelhof-Küche machen eigentlich alles Machbare selbst. Von Tiere zerlegen über Fische filetieren bis zu den Teigwaren, Saucen, Glacé – ach herrje. Einfach alles!

Unverzichtbar: der Service

Doch, was wäre die Küche ohne die Mitarbeitenden im Service? Nun, die Frage beantwortet sich von selbst. Ich staune immer wieder über die tolle Arbeit, welche hier alle fachkompetent verrichten. Sie kennen sich aus mit den Produkten der Küche, mit den Weinen und ihrer Herkunft und vor allem auch mit dem Service beim Gast. Gastgeberin und Gastgeber

zu sein, ist eine hohe, gar edle Kunst und ich freue mich, dass wir diese zelebrieren dürfen. Natürlich kochen wir auch im Teufelhof nur mit Wasser, ich will uns da nicht besser schreiben. Doch ich denke, dass wir den berühmten Schritt weiter gehen. Und das erfüllt mich mit viel Dankbarkeit und Stolz. Auch deshalb, weil wir im Teufelhof – ja in der ganzen Wyniger-Gruppe – die Leidenschaft, das Wissen und das Know-how seit jeher auch weitergeben. Eine dreistellige Zahl Lernender haben diese Teufelhof-Schule schon durchlaufen und die Handschrift unseres Hauses in die weite Welt der Gastronomie getragen. Ja, viele dieser ehemaligen Lernenden prägen heute unsere Gruppe mit ihrer Erfahrung und leben die Leidenschaft weiter. Ich kann Sie somit nur einmal mehr auffordern, dem Handwerk, das im und um den Teufelhof geleistet wird, Aufmerksamkeit zu schenken. Besuchen Sie uns im Gourmetrestaurant Bel Etage oder im Restaurant Atelier im Teufelhof oder in den anderen Betrieben und erleben Sie mit uns diese Leidenschaft. Wir freuen uns auf Sie.

Raphael Wyniger

Der Teufelhof Basel

Restaurant Bel Etage • Restaurant Atelier
Bar & Kaffee Zum Teufel • Kunsthotel
Galeriehotel • 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

DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

Weihnachtszeit

Mit vielen Höhepunkten



«Höfli» des Restaurants Atelier im Teufelhof (Foto: Svitlana Sherstnyakova)

Sie schleicht auf leisen Sohlen daher, die Weihnachtszeit – ja und dann, bevor man sich versieht, ist sie da. Wir in unserer Gruppe freuen uns darauf, ist es doch immer eine wunderschöne, aber auch intensive Zeit. Dieses Jahr präsentieren wir ein fulminantes Weihnachtsprogramm, man kann fast schreiben, dass wir für zwei Monate zur Weihnachts-Wyniger-Gruppe werden. Schön so!

Waldhaus: Chalet Rheinblick

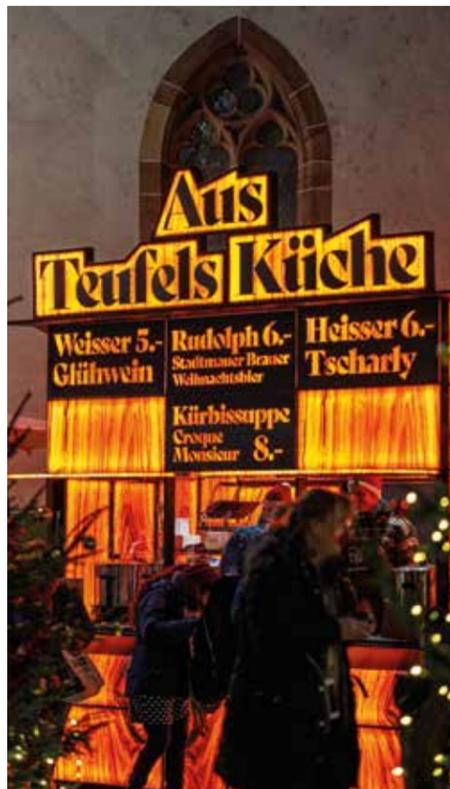
Per se ist der Wald ja gerade zur Weihnachtszeit hoffnungslos romantisch, und so wird das Waldhaus in diesem Jahr besonders schön daherkommen, ist es doch unsere erste Weihnachtszeit am neuen Ort. Geplant ist eine festliche Weihnachtsdekoration; gerade die malerische Lage des Hauses bietet hier viel Raum für ein weihnachtliches Ambiente. Doch damit nicht genug. Wir bieten unseren Gästen etwas ganz Besonderes: Das «Fondue-Chalet Rheinblick», dies nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern sogar von November bis Mitte März! Ja, Sie haben richtig gelesen, wir bauen eine Fonduehütte auf die wunderschöne Terrasse und bieten so etwas Einzigartiges: Fondue mit Rheinblick! Wir denken, dies ist eine echte Bereicherung für unsere Region. Das Design des Chalets besticht durch seinen einzigartigen Alpine-Retro-Chic, der eine nostalgische Aura verbreitet und gleichzeitig einen Hauch von zeitloser Eleganz mit sich bringt. Die rustikale Holzarchitektur wird eine behagliche Atmosphäre schaffen. Ob für ein Firmenessen, ein gemütliches Beisammensein mit Familie und Freunden oder eine romantische Auszeit zu zweit, das neue Chalet verspricht ein unvergleichliches Erlebnis.

Im Teufelhof

Die Restaurants und die ganze Umgebung sind wie immer festlich dekoriert – wie zum Beispiel das Höfli beim Atelier vom «Weihnachtsmann» Johann Wanner persönlich! Die festlichen Teufelhof-Räumlichkeiten bieten das perfekte Ambiente für ein stimmungsvolles Weihnachtsessen – zu zweit oder in grösserer Gesellschaft.

Am Weihnachtsmarkt

Erneut wird der Teufelhof am Weihnachtsmarkt am Barfüsserplatz mit einem eigenen Stand präsent sein – dies mit dem sinnigen Namen «Aus Teufels Küche» – gleich hinter der Barfüsserkirche. Angeboten wird feinste



Weihnachtsstand «Aus Teufels Küche» (Foto: Pascal Feig)

Kürbissuppe, Pulled Pork Burger, Cheesburger, unser weisses Glühwein, der heisse «Tscharly» sowie Bier von den Stadtmauer Brauereien und vieles mehr!

Ufer7 im Kleinbasel

Festlich kommt es daher, unser Restaurant am Rhein. Auch dieses Jahr wird wieder von November bis Ende Januar im urschweizerischen Fondue-Stübli im 1. Stock Fondue serviert. Die Rheinstube ist somit auch in diesem Jahr wieder ein lauschiger Ort, um in einem nostalgischen Swiss-Chic-Ambiente wohlige Stunden zu verbringen. Bei Ihrer Reservation unbedingt das Stichwort «Fondue» erwähnen! Und natürlich ist das Ufer7 auch in diesem Jahr mit dem Frankie's Tuk Tuk an der Adventsgasse präsent und serviert den allseits geschätzten weissen Glühwein.

Stadtmauer Brauer

Die Stadtmauer Brauer brauen auch in diesem Jahr wieder das herrliche und mittlerweile schon traditionelle Weihnachtsbier «Rudolf». Erhältlich ist es am Weihnachtsstand am Barfi und in ausgewählten Betrieben der Wyniger-Gruppe. Hier gilt: «S'hett solang's hett».



Weihnachtsgeschenke aus dem Laden Falstaff (Foto: Pascal Feig)

Confiserie Beschle

Die Vorbereitungen für die Weihnachtszeit laufen bereits im Herbst auf Hochtouren. Das Team um Peter Eigenmann und Philippe Matz arbeitet mit viel Herzblut am Beschle-Weihnachtssortiment. Alles selbstverständlich artisanal hergestellt an unserem Produktionsstandort an der Clarastrasse im Kleinbasel. Es lohnt sich, hier das Sortiment zu begutachten, eine süsse Überraschung zu Weihnachten geht eigentlich immer – wir sind sicher, Sie finden hier das gesuchte Weihnachtsgeschenk.



«Beschle Ring» der Confiserie Beschle (Foto: Pascal Feig)

Und sonst?

Darüber hinaus sind alle anderen Betriebe natürlich auch auf die Weihnachtszeit eingestellt. Es lohnt sich, jetzt für Ihr Weihnachtsessen anzufragen – wir bieten zahlreiche Möglichkeiten an – es ist für jeden Geschmack und alle Bedürfnisse etwas dabei. Neu ist übrigens auch für grössere Veranstaltungen unsere Veranstaltungsplattform Klybeck 610 (siehe auch den Beitrag auf Seite 3). Zudem unterstützen wir Sie gerne bei Ihren Weihnachtsvorbereitungen. Sei es mit Geschenkgutscheinen oder lukullischen Geschenken aus unserem Hause oder von der Confiserie Beschle. Melden Sie sich doch bei uns, wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen mit Freude, das ideale Geschenk für Ihre Liebsten zu organisieren. Und wie jedes Jahr bieten wir ein tolles Weihnachts-Package für Übernachtungen in unseren Hotels an.

Raphael Wyniger

Bei uns läuft einiges!

Wir alle freuen uns, Sie auch zur Weihnachtszeit bei uns begrüßen zu dürfen. Infos unter www.teufelhof.com und www.waldhausbeiderbasel.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 3/2023 – September 2023
1/2024 erscheint im Januar 2024

Jetzt im Teufelhof probieren:
LE CUPOLE IGT
Tenuta Trinoro | Italien | Toskana

Die dunklen Beeren, feinsinnig, präzise, die roten Früchte, auch Kirschen, von sanfter Süsse, die feminine Eleganz in Einklang mit männlich herben Zügen.

SMITH & SMITH

Klybeck 610

Veranstaltungen als Erlebnis



Event-Plattform Klybeck 610 (Foto: Marc Gilgen)

**Die Event-Plattform Klybeck 610 in Basel: Eine Ikone der Basler Industriege-
schichte erwacht zu neuem Leben. Wir
freuen uns, Ihnen unsere neue und einzig-
artige Event-Plattform vorzustellen.**

Sie liegt im Kleinbasler Trendquartier Kly-
beck an der Gärtnerstrasse 2 in einem für die
Basler Industrie historischen Gebäude. Die
feierliche Eröffnung war am 26. Mai 2023.
Im Jahre 1967 entwarfen die Architekten
Suter + Suter das ikonische Gebäude. Bei
der Gestaltung liessen sie sich von der funk-
tionalen und transparenten Architektur des
Spätwerks von Ludwig Mies van der Rohe
inspirieren. Entstanden ist so ein markantes
Gebäude, das während Jahrzehnten als Kan-
tine für tausende Mitarbeitende der chemi-
schen Industrie diente, zuletzt für die Novar-
tis. Der spektakuläre Speisesaal war schon
immer ein architektonisches Highlight.



Event-Plattform Klybeck 610 (Foto: Marc Gilgen)

Sorgfältiger Umbau

Nun wurde der Saal von der Wyniger-Grup-
pe umgebaut und einer neuen Nutzung zu-
geführt. Unter dem Namen «Klybeck 610»
ist eine einzigartige Veranstaltungslocation
in Basel entstanden – ein idealer Ort für un-
terschiedlichste Veranstaltungsformate. Auf
mehr als 1500 m² bietet die renovierte und
modern gestaltete Event-Plattform Platz für
bis zu 950 Personen. Sie ist in verschiedene
Räume aufteilbar und entspricht so auch den
Bedürfnissen kleinerer Gruppen. Sie eignet
sich für Anlässe jeglicher Art wie zum Bei-
spiel private Feiern, Firmentreffen, Kongres-
se, Meetings, Events, Messen, grossangeleg-
te Prüfungen von Schulen oder Ähnliches.
Wir organisieren nicht nur den Event, son-
dern verschaffen Ihnen ein Gesamterlebnis:
Wir nehmen Ihnen die Vorarbeiten ab, sorgen
für Ihre Gäste und bieten einen inspirieren-
den Rahmen.

Haben Sie spezielle Wün-
sche? Sie brauchen eine
Idee? Kontaktieren Sie
uns unter
info@wynigerevents.ch
Tel. +41 61 560 60 60.
Wir helfen gerne weiter
und freuen uns auf Ihre
Anfrage! Mehr Informati-
onen unter:
www.wynigerevents.ch
Carmen Basler

Waldhaus beider Basel

Hoher Besuch aus Jamaika

**Anfang Februar haben wir die Türen vom
neuen Waldhaus beider Basel geöffnet. Es
war ein wilder Ritt seither, mit Höhen und
Tiefen und vielen Besuchenden. Dabei ge-
hen viele Begegnungen mit unseren Gäs-
ten unter die Haut.**

So erzählte mir kürzlich eine Frau beim Mit-
tagessen auf der Terrasse am Rhein, dass ihr
Mann vor zwei Wochen verstorben sei und
weil dieser regelmässig mit Freunden ins
Waldhaus gekommen sei, habe sie beschlos-
sen, für sich und ihre Tochter zwei Plätze für
einen Besuch zu reservieren an diesem Ort,
der ihrem Mann so viel bedeutete. Mit einer
verdrückten Träne oder zwei, verdrückte sie
ein Himbeersorbet zum Dessert und ich ver-
drückte eine oder zwei Tränen beim Servie-
ren.

Meine neue Aufgabe

Nicht wenige Gäste wollen von mir wis-
sen, wie das sei, in der Gastronomie – als
ehemaliger Radiomacher. Und immer ant-
worte ich, dass es schon etwas anderes sei,
aber auch, dass es sich nicht fremd anfühle
– schliesslich sei ich immer noch derselbe
und in unserer Familie war Gastronomie
seit jeher ein bestimmendes Thema, dem
ich mich nicht entziehen konnte und wollte.
Und manchmal – da kommen die beiden
Welten auch ganz nahe zusammen. Dann,
wenn ich mit meiner Schwester unser Inter-
netradioprojekt «Waldhaus.fm» plane und
organisiere, wenn Bekannte vom SRF hier

essen und nächtigen oder gerade kürzlich,
am halbjährigen Waldhaus-Geburtstag, als
der jamaikanische Reggae-Star Protoje nach
vier Nächten im Waldhaus auscheckte.

Eine schöne Verbindung

Protoje war oft ein Thema in meiner ehe-
maligen Sendung Reggae Special bei SRF
3, gehört ihm doch einer der grössten Hits
der Reggae-Neuzeit mit «Who Knows». Die
Lieder von Protoje spielte ich im Reg-
gae Special rauf und runter, ich traf mich
mit ihm für Interviews und einmal besuch-
te mich Protoje sogar im neuen Studio
Basel im Meret-Oppenheimer-Hochhaus.
Auch ohne öffentlich-rechtliches Radio im
Rücken blieb die Freundschaft bestehen.
Und so kam es, dass Protoje mit seinen
Liebsten im Waldhaus ass und übernachtete,
vermutlich als einer der ersten Rastafari im
Hardwald.

Der Besuch und der Aufenthalt von Proto-
je freute mich deshalb besonders, weil wir
Zeit fanden, um abseits vom Musik- und
Mediengeschäft Gespräche zu führen übers
Grösserwerden unserer Kinder, über Sehens-
würdigkeiten in Zermatt und über den Weg
dem Rhein entlang durch den Birsfelder Ha-
fen, direkt unter dem Waldhaus beider Basel.
Nie im Leben hätte ich mir erträumt, dass ich
da mal mit einem jamaikanischen Superstar,
seiner Tochter und seiner Mutter entlangspa-
zieren würde.

Herzlich aus der Hard,
Lukie Wyniger, Gastgeber



Protoje beim Eingang zum Waldhaus beider Basel (Foto: Philip Kämpf)

**Einzigartige Terroirweine.
Natürlich Zypern.**



Bestellung:
www.paphosweine.ch mit Onlineshop

**Paphos
Weine**

Beschle

Eine Bereicherung

Ja, es bereichert unsere Gruppe – das Basler Traditionsunternehmen «Confiserie Beschle». Es erfüllt uns mit Freude und Stolz, das Unternehmen zusammen mit den fachlich top ausgebildeten Kolleginnen und Kollegen in der Confiserie, im Atelier du chocolat, in der Bäckerei wie auch in den Filialen am Claraplatz und Aeschenplatz begleiten zu dürfen.

Dabei sind wir uns der Bedeutung der Marke «Beschle» für Basel durchaus bewusst und arbeiten mit grosser Motivation daran, dieses Unternehmen weiterzuentwickeln. Bei der Planung sind wir einen guten Schritt weiter. Einerseits bewahren wir das traditionelle Sortiment. So sind der «Beschle Ring», die «Saint-Honoré-Torte» oder der «Birnenkuchen», alles Klassiker, welche schon fast zur Basler Stadtgeschichte gehören. Andererseits muss sich das Sortiment weiterentwickeln. Aktuell arbeiten wir am Beschle-Sortiment 2.0 und freuen uns, dieses «modisno» einzuführen. Und wir setzen auch weiterhin auf die Schokolade. Denn hier hat das Unternehmen wirkliches Know-how und die Produkte sind aus meiner Sicht nicht nur hervorragend, sondern auch unterverkauft. Mich hat ein Freund einmal gefragt, ob ich mir eigentlich bewusst sei, was Tolles da in unserer Gruppe «schlummere». Er meinte damit, dass Beschle auch eine traditionelle Schweizer Schokoladenmarke sei. Und – fügte er hinzu – wie eine traditionelle Schweizer Uhrenmarke! Tradition muss man hegen und pflegen! Da sehe ich Potential, denn Basel hat keine Alpen und auch keine Uhrenfabrik – um die typischen Schweizer Klischees zu bedienen. Was Basel jedoch hat, ist mit Beschle eine traditionelle Schokoladenmanufaktur. Ich denke, dass ich darüber mal mit Basel Tourismus sprechen sollte ...

Erste Erfolge

Ich schweife ab. Schön ist in diesem Zusammenhang zu berichten, dass unsere Bestrebungen nach mehr Sichtbarkeit der Schokoladenmarke Beschle bereits erste Erfolge verbuchen können. So konnten wir eine Ausschreibung der Fluggesellschaft Edelweiss gegen namhafte Schweizer Konkurrenz (die üblichen Verdächtigen!) für uns entscheiden. Bald wird da Beschle-Schoggi angeboten. Erstmals wird die Confiserie Beschle auch an der Herbstmesse präsent sein, dies am Petersplatz bei der grossen Resslertyti. Dabei werden wir ein grossartiges – natürlich familiengerechtes – Angebot auf Schokoladenbasis anbieten. Vorbeikommen lohnt sich!

Gesucht: neuer Standort

Darüber hinaus sind wir nach wie vor auf der Suche nach einem weiteren Standort für Beschle in der Basler Innenstadt. Ich bin zuversichtlich, dass wir bald Neuigkeiten kommunizieren können. Selbstverständlich können Sie der Confiserie in unseren Betrieben geniessen. Zu guter Letzt sei noch erwähnt: Ein Besuch lohnt sich am Produktionsstandort an der Clarastrasse 4. Dort sind die beeindruckenden Produktionskapazitäten von Beschle sichtbar. Man kann den Mitarbeitenden bei der Arbeit zusehen. Sie können sehen, dass alle Produkte Kleinbasler Handwerk sind und mit Liebe hergestellt werden. Überzeugen Sie sich selbst davon – gerade auch zur Weihnachtszeit mit dem beeindruckenden Weihnachtsortiment. Gerne stehen wir für weitere Informationen, Ideen und Wünsche zur Verfügung. www.beschle.ch

Raphael Wyniger

Ausstellung

Junge, lebhaft Kunst

In der neuen Gruppenausstellung im Teufelhof unter dem Aspekt «modern art – support our next generation» zeigen vom 3. September 2023 bis zum 31. Juli 2024 vier talentierte Künstlerinnen und Künstler ihre Kunstwerke und stellen diese zum Verkauf aus. Die Vernissage findet am Sonntag, 3. September 2023 von 14 bis 17 Uhr statt. Eine Eröffnungsansprache gibt es um 15 Uhr.

Im Galerierhotel

Das Galerierhotel umfasst 24 Zimmer auf 3 Stockwerken. Der ganze Gebäudekomplex dient auch als Ausstellungsraum für Kunst. Da werden immer wieder Ausstellungen, jeweils für ein Jahr, gezeigt. Ab September 2023 zeigen wir die Werke mit unterschiedlichen Techniken und Stilen der jungen Kunstschaffenden Jolanta Rabenstein, Jérémias Queyras und Matteo Marcucci.

Jolanta Rabenstein

Die Werke der Schweizerin Jolanta Rabenstein sind unkonventionell und atemberaubend. Ihre Gemälde entfalten eine aussergewöhnliche, innerliche Leuchtkraft, um Menschen zu stärken und zu inspirieren. Die Vielseitigkeit von Jolanta Rabenstein wird in jedem Pinselstrich ihrer Kunst sichtbar. Sie verwendet eine Vielzahl von Materialien und Farben, um ihre tiefgründigen Ideen zu vermitteln. Mit ihrer sprunghaften Vorstellungskraft schafft sie exklusive Kunstwerke, die ihre Persönlichkeit und ihre authentische Sicht auf das Leben widerspiegeln und es verzaubern.

Jérémias Queyras

1997 in Paris in eine Musikerfamilie geboren, wuchs Jérémias Queyras in Freiburg i. Br. auf. Schon in jungen Jahren war er von Musikern umgeben und verbrachte viel Zeit in einer künstlerischen Umgebung, was ihn dazu veranlasste, die Beziehung zwischen Malerei und Musik zu erforschen. Dieses

Interesse gipfelte in Aufführungen mit Musikern, bei denen er live auf der Bühne malte. Seit seinem MFA-Studium in Transdisciplinary New Media am Paris College of Art hat sich seine Praxis in Richtung interdisziplinärer Projekte zu Themen wie Sichtbarkeit, Verkörperung, Künstliche Intelligenz und Virtualität verschoben. Mit grossem Interesse an der Ausrichtung der Kunst strebt er danach, die Grenzen der Malerei zu erweitern, indem er neue Technologien in seinen Prozess einbezieht.



Jérémias Queyras (Foto: Leo Gallery Shanghai)

Matteo Marcucci

Bekannt als Mista Mark ist Matteo Marcucci Illustrator, Grafiker und Künstler. Er verwendet Farbflecken wie Sprechblasen in Comics, Marker wie Pinsel und die Leinwand wie ein Tablet. Seine Leidenschaft für die Erstellung von Bildern wurzelt in seiner Kindheit, in der Zeichentrickfilme, Comics und Werbung dazu beigetragen haben, seine Fantasie anzureichern. Alles verschmilzt in einer kreativen Vorstellungswelt voller Widersprüche: Verweise auf die Massenkonsumprodukte, Graffiti und Zeichentrickfilme, Digitales und

Analoges, Mainstream-Ultra-Pop und ästhetischer Underground-Punk.

Anastasia Marfurt im Shine & Dine

Im Veranstaltungsraum Shine & Dine zeigen wir die Bilderserie «River Movements» von Anastasia Marfurt, 1992 in Deutschland geboren und aufgewachsen in Luzern. Sie lebt und arbeitet seit 2017 in Basel. Ihre Bilder reduzieren die Natur und ihre Erscheinung auf Minimales und zeigen zugleich die Vielfalt der zugrundeliegenden Formen und



Kunstwerk von Matteo Marcucci (Foto: Marcucci)

Farben. Ihr visueller Ausdruck basiert auf dem Zusammenspiel von abstrahierten und figurativen Darstellungen. Hochpigmentierte Farbtöne, in mehreren Schichten transparent aufgetragen, schaffen in allen Werken Leichtigkeit und Tiefe.

Wir und die Künstlerinnen und Künstler freuen uns, zusammen mit zahlreichen Gästen die nächste Kunstaussstellung im Galerierhotel Teufelhof zu eröffnen und die Kunstwerke zu bestaunen. Sie sind herzlich eingeladen.

Gianna Ceresola, Direktionsassistentin



Betten



Bodenbeläge



Parkett Vorhänge



Mühlemattstr. 27
4104 Oberwil

Bettenhaus
Bella Luna AG

Telefon 061 692 10 10
www.bettenhaus-bellaluna.ch

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr.: 9-12 h
13-18 h
Samstag: 9-16 h

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



BANG & OLUFSEN

B&O
BASEL

DIE ZUKUNFT DER MUSIK



Besuchen Sie B&O Basel an der
Gundeldingerstrasse 359

Theater

Spielplan 1. Saisonhälfte 2023/24



Kopfkabarett im Dreierpack mit dem Duo BlöZinger (Foto: Otto Reiter)

Do, 21. – Sa, 23. und Do, 28. – Sa, 30. Sept. 2023, 20.30 h:

Joachim Rittmeyer: «Knackwerk»
Mehrpersonen-Solo mit skurrilem Feinsinn

Do, 19. – Sa, 21. Okt. 2023, 20.30 h:
René Sydow: «In ganzen Sätzen»
Schwarzer Humor und meisterhafte Poesie

Mo, 23. Okt. 2023, 20.30 h:
Nina Wägli: «Verhedderet»
Eine witzige Crux: Entscheidungsfindung

Do, 26. – Sa, 28. Okt. 2023, 20.30 h:
Tina Teubner & Ben Süverkrüp: «Ohne dich war es immer so schön»
Erquickend messerscharfe Intelligenz

Do, 2. Nov. 2023, 20.30 h:
Elisabeth Hart & Rhaban Straumann: «Wollen Sie wippen?»
Satire-Schauspiel mit subtilem Humor

Fr, 3. und Sa, 4. Nov. 2023, 20.30 h:
Feruccio Cainero: «Von Sokrates bis Putin»
Virtuos erzählt: die Menschheitsgeschichte

Mo, 6. Nov. 2023, 20.30 h:
Female Trouble, Teil 1
Drei Schweizer Nachwuchskabarettistinnen

Do 9. – Sa, 11. Nov. 2023, 20.30 h:
Judith Bach – Claire alleene: «Endlich»
Humorvolles Chansonkabarett: zart, frech

Mo, 13. Nov. 2023, 20.30 h:
Female Trouble, Teil 2
Drei Schweizer Nachwuchskabarettistinnen

Do, 16. Nov. 2023, 20.30 h:
Rebekka Lindauer: «HÉROÏNE»
Satire-Blickwinkel mit Musik-Farbtupfer

Fr, 17. und Sa, 18. Nov. 2023, 20.30 h:
Katie Freudenschuss: «Nichts bleibt, wie es wird»
Songs und Kabarett: berührend und lustig

Mi, 22. Nov. 2023, 19.45 h:
«Na, hören Sie mal», Live-Satire-Talk Radio SRF 1
Drei Gäste plaudern über ihren Humor

Do, 23. – Sa, 25. Nov. 2023, 20.30 h:
BlöZinger:
Do, 23. Nov.: «ERICH»
Fr, 24. Nov.: «bis morgen»
Sa, 25. Nov.: «Zeit»

Österreichs schrägstes Kopfkabarett
Mo, 27. Nov. 2023, 20.30 h:
Kaspar Lüscher: «Küsschen, Küsschen» von Roald Dahl
Eine gruslig-boshafte-schöne Lesung

Do, 30. Nov. 2023, 20.30 h:
Lucy van Kuhl: «Auf den zweiten Blick»
Knackig-pointiertes Kabarett mit Chansons

Fr, 1. Dez. 2023, 20.30 h:
Kilian Ziegler: «99 °C – Wortspiele am Siedepunkt»
Fulminante, intelligente Wortakrobatik

Sa, 2. Dez. 2023, 20.30 h:
Matthias Kunz: «Wolf»
Humorvolles, zeitgeistiges Theaterkabarett

Do, 7. Dez. 2023, 20.30 h:
Bernd Kohlhepp: «Elvis»
Mit Musik gespickte Kabarettshow

Familiendition seit 125 Jahren

Team 1898 Team 2023

125
Jenzen
Natura Qualität

... wir liefern die Beilage

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

Theater

Highlights

Erfrischend!

«Héroïne» ist weder ein Geschichtsvortrag über den Zürcher Platzspitz noch ein Verkaufsseminar für Rauschmittel. Vielmehr fragt sich Rebekka Lindauer, ob die Existenz von Genussmenschen überhaupt noch berechtigt sei. Schützen uns Funktionstextilien wirklich vor den grossen Problemen unserer Zeit? Was haben Offroader und Velofahrer gemeinsam? Ist Verzicht bereits eine Heldentat? Und was heisst eigentlich «Viandine»? Fakt ist: Nach der Epoche der griechischen Antike wäre sicherlich ein guter Zeitpunkt für einen zweiten Urknall gewesen, hätten wir Helvetier*innen nicht alles in Grund und Boden optimiert. Schon angefixt? «Héroïne» ist ein freches, politisch unkorrektes Solo mit satirischen Blickwinkeln und Seitenhieben.

Nur Donnerstag, 16. Nov. 2023, um 20.30 Uhr

Fulminant!

In dieser Zeit, in der die Erde immer wärmer wird und sich Gemüter zunehmend erhitzen, bleibt Ziegler cool. Der Wortakrobat aus Olten weiss: Spannend ist nicht der Moment, wenn alles explodiert, die Protagonist*innen im Film sich endlich küssen oder die Stimmung kocht, sondern kurz davor – eben bei 99° Celsius. Ob in den grossen oder kleinen Momenten des Lebens, oft braucht es nur einen Satz, eine Tat oder ein einziges Grad, damit die Lage kippt. Aber vielleicht steht die brodelnde Welt gar nicht am Siede-, sondern am Wendepunkt?

«99° C – Wortspiele am Siedepunkt» ist ein intelligentes Solo mit Wortakrobatik und feinem Humor.

Nur Freitag, 1. Dez. 2023, 20.30 Uhr
Katharina Martens und Roland Suter,
Theaterleitung

Theaterinfos

Auskunft

Tel. +41 (0)78 916 65 22 oder
theater@teufelhof.ch
www.theater-teufelhof.ch

Eintrittspreise En-suite-Gastspiele und Einzelgastspiele

CHF 42.– / CHF 37.–;
Ermässigung CHF 37.– / CHF 32.–;
colour key CHF 20.–

Eintrittspreise «Schaufenster»

CHF 38.– / CHF 33.– /
Ermässigung CHF 33.– / CHF 28.–;
colour key CHF 20.–

Das Theater-Abonnement

Das Theater-Abo kostet CHF 299.– und berechtigt zum Besuch von 14 frei wählbaren Gastspielen. Es kann auch zu zweit benützt werden. Es gibt auch das Abo «Spezial» für CHF 366.–; dieses berechtigt zum Besuch von 21 Gastspielen einer Saison.

Das Kombi für Essen und Theater

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.–

Gutscheine sind an der Rezeption erhältlich.

Vorverkauf

Täglich an der Theaterkasse/Rezeption
oder Tel. +41 (0)61 261 10 10;
E-Mail: info@teufelhof.com;
www.starticket.ch

Events

Wählen Sie aus!

Immer wieder bieten wir im Teufelhof unseren Gästen schöne, ausgesuchte Veranstaltungen an. Das erwartet Sie in den nächsten Monaten.

Shine & Dine im Galerihotel / Vernissage Gruppenausstellung «modern art – support our next generation»

Sonntag, 3. September 2023, 14 bis 17 Uhr
Freuen Sie sich auf eine vielfältige Kunstausstellung. Alle Künstlerinnen und Künstler sowie der Teufelhof laden herzlich zur sonntäglichen Vernissage ein. Die Eröffnungsansprache findet um 15 Uhr bei schönem Wetter auf der Sommerterrasse statt. Wir und die Ausstellenden freuen uns, die nächste Kunstausstellung zusammen mit zahlreichen Gästen zu eröffnen und die Kunstwerke zu bestaunen.

Ein Abend mit Käse und Wein

Donnerstag, 7. September 2023, 19.00 Uhr, CHF 198.– inkl. Weine, Wasser und Kaffee, im Restaurant Bel Etage

Die Beziehung zwischen dem Teufelhof und dem mittlerweile weltbekannten Maître Antony ist in der Tat aussergewöhnlich. Vor 44 Jahren hat Antony seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Er hat in Vieux Ferrette im Elsass Grosses geschaffen. Und vor 34 Jahren begann ein junger Koch seine Karriere im Teufelhof: Michael Baader. Bei seiner sorgfältigen Auswahl von Lieferanten stiess er schon bald auf den damals in der Schweiz noch unbekanntem Maître. Michael war begeistert von den Produkten und so kam es, dass der Teufelhof einer der allerersten Schweizer Gastronomie-Kunden von Maître Antony wurde. Das verbindet natürlich. Wir sind ihm treu geblieben und er ist uns treu geblieben; verbunden in guter Freundschaft organisieren wir am 7. September 2023 einen unvergesslichen Abend. Unser Küchenteam kreiert ein feines 3-Gang-Menu und der Maître rundet den Abend mit einem fulminanten Käsebuffet ab. Eine besondere Freude ist uns zudem, Anne Marie und Marc Tempé bei uns zu Gast zu haben. Sie sind Winzer der Extraklasse. Bereits seit

1996 wird bei ihnen Biodynamik grossgeschrieben, nicht zu Marketingzwecken – es ist ihre Lebensphilosophie. Ihre Weine sind einzigartig und hoch prämiert. Die beiden präsentieren an diesem Abend ihre harmonisierenden Weine.

Wine & Dine: Tessin

Freitag, 20. Oktober 2023, 19.00 Uhr, CHF 198.– inkl. Weine, Wasser und Kaffee, im Restaurant Bel Etage

Die Cantina Kopp von der Crone Visini befindet sich in Barbengo, südlich von Lugano. Der Betrieb umfasst 7 ha, verteilt auf drei Regionen des Tessins: Mendrisiotto, Luganese und Bellinzonese. Es werden ausschliesslich eigene Trauben verarbeitet. Hauptsorte ist mit etwa 70% der Merlot, weiter werden Arinarnoa, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc angebaut. Zusammen mit Paolo Visini und Anna Barbara von der Crone organisieren wir einen spannenden Weinabend. Unsere Küche kreiert ein 4-Gang-Menu, passend zu den Weinen aus dem Tessin. Dazu stellen Ihnen Paolo Visini und Anna Barbara von der Crone Ihre feinen Weine vor.



Das Team der Cantina Kopp von der Crone Visini (Foto: zVg)

Wine & Dine mit Martin Donatsch

Mittwoch, 15. November 2023, 19.00 Uhr, CHF 278.– inkl. Weine, Wasser und Kaffee, im Restaurant Bel Etage

Die Domaine Donatsch mit Gründungsjahr 1897 wird seit über 125 Jahren von der Familie Donatsch geführt. Thomas Donatsch gilt als Pionier und Revolutionär im Schweizer Weinbau. Inspiriert vom Burgund, baute er bereits anfangs der 70er-Jahre seinen Chardonnay und Pinot Noir in französischen Piéçen aus. Heute leitet Sohn Martin Donatsch in fünfter Generation das 6 ha grosse Weingut. Seine Weine sind selbst in der Schweiz gesuchte Raritäten und gelangen zum grössten Teil in die heimische Sternegastronomie. Nur sehr wenige Flaschen verlassen die Landesgrenze nach Europa, Asien und in die USA; sie erzielen an Wein-Auktionen Rekordpreise. Gemeinsam mit Martin Donatsch organisieren wir einen spannenden Weinabend im Gourmetrestaurant Bel Etage. Unser Küchenteam um Michael Baader kreiert dazu ein feines 5-Gang-Menu mit den Weinen von Martin Donatsch, inklusive Chardonnay «Unique» und Pinot Noir «Unique».



Martin Donatsch (Foto: Nicola Pitaro)

Magischer Silvester

Sonntag, 31. Dezember 2023, 19 Uhr, im Restaurant Atelier oder im Restaurant Bel Etage

Dieses Jahr haben wir zum Jahresschluss einen stimmungsvollen Abend für Sie geplant. Der Zauberkünstler Florian Klein begleitet Sie mit magischen Tricks durch den Abend. Wir beginnen gegen 19 Uhr entweder im Restaurant Atelier oder im Gourmetrestaurant Bel Etage, wo Sie Florian Klein zwischen den Gängen mit seinen Tricks verzaubern wird. Nach dem Dessert geleiten wir Sie gegen 23 Uhr in unser Theater, wo wir Kleins Zaubershow geniessen werden. 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 168.– pro Person (exklusive Getränke beim Nachtessen)
- Silvester-Menu im Restaurant Bel Etage: Apéro-Gebäck, 5-Gang-Menu, Jahreswechsel-Champagner: CHF 218.– pro Person (exklusive Getränke beim Nachtessen)
- Zaubervorstellung im Theater: CHF 25.– pro Person
- Und für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre: Pasta-Auswahl, Jahreswechsel-Apfelsaft, unlimitierter Zugriff auf die Sirup-Reserven im Teufelhof: CHF 45.– pro Kind

Wine & Dine mit Trüffel und Barolo

Mittwoch, 24. Januar 2024, 19.00 Uhr, CHF 278.– inkl. Weine, Wasser und Kaffee, im Restaurant Bel Etage

Dieser Abend steht ganz im Zeichen der weissen und schwarzen Trüffel. Wir hoffen auf ein gutes Trüffeljahr, so dass wir Ihnen hervorragenden Périgord-Trüffel nach den Kreationen des Küchenchefs Michael Baader servieren können. Zum 5-Gang-Gourmetmenu präsentiert Ihnen Elena Revello feinste Weine aus dem Piemont, darunter drei Barolo. Das Weingut Fratelli Revello befindet sich in der Gemeinde La Morra. Ihre Weine sind fein, gehaltvoll und finessenreich. Revello widmet sich ihren Weinbergen mit akribischer Sorgfalt und Respekt vor der Natur und betreibt seit Jahren einen nachhaltigen Weinbau. Ein noch zu entdeckendes Stück Piemont!

Carmen Basler

Buchen Sie bitte rechtzeitig!

Die Plätze sind begrenzt. Reservationen nehmen wir telefonisch unter der Nummer +41 (0)61 261 10 10 oder via info@teufelhof.com entgegen.

Wir freuen uns auf schöne Veranstaltungen mit Ihnen!

Wir wissen wie.

ROSENMUND

Sanitär | Heizung | Lüftung | Kälte



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

Schmidlin

Ihr Elektro-Partner vor Ort

Elektro Schmidlin AG
Prattelerstrasse 35
4132 Muttenz

+41 61 465 78 78
www.elektro-schmidlin.ch

Gebäudetechnik, die verbindet

Burkhalter Group

Wyniger-Restaurants

Vorteilhafte Vielfalt



1777 Kaffee*Restaurant*Bar (Foto: Marc Gilgen)

Alle unsere Restaurants zeichnen sich durch eine individuelle, abgestimmte Ausrichtung des kulinarischen Angebots aus. Die Jahreszeiten, wo sich ein gemütlicher Restaurantbesuch aufdrängt, stehen ja bevor. Wählen Sie Ihr Restaurant nach Ihren Wünschen aus!

Bel Etage im Teufelhof

Die baslerische Fine-Dining-Institution im Mutterhaus! Der Küchenchef Michael Baa-

der zelebriert seit der Eröffnung 1989 eine saisonale, schnörkellose Gourmetküche mit hohem Anspruch. Ausgezeichnete, sortierte Weine ergänzen das Angebot.

Leonhardsgraben 49, 4051 Basel
Tel. +41 61 261 10 10, teufelhof.com

Atelier im Teufelhof

Die gesellige Stube im Teufelhof! Das Angebot beruht auf schweizerischen und regionalen Produkten. Dabei steht das Handwerk im

Vordergrund, alles ist «hausgemacht». Aus der Atelier-Menu-Werkstatt kann der Gast sein Menu selbst zusammenstellen.

Leonhardsgraben 49, 4051 Basel
Tel. +41 61 261 10 10, teufelhof.com

Waldhaus beider Basel

Ein sagenhafter Ort mitten im Wald! Mit einem traditionellen kulinarischen Angebot, vornehmlich mit Produkten aus der Region: ein feines Restaurant und eine schöne Bar & Lounge sowie in den warmen Monaten eine Buvette mit Selbstbedienung.

In der Hard, 4132 Birsfelden
Tel. +41 61 313 00 11,
waldhausbeiderbasel.com

1777 Kaffee*Restaurant*Bar

Ein ungezwungener Treffpunkt in der Basler Altstadt! Mit wöchentlich wechselnden Mittagshits, dazu vegetarische Alternativen, Suppen und die legendäre Salat-, Sandwich- und Burger-Werkstätte. Der Gast kreuzt an, was er zu essen wünscht!

Im Schmiedenhof 10, 4001 Basel
Tel. +41 61 261 77 77, 1777.ch

Ufer7

Das Highlight am Kleinbasler Rheinufer bei der Mittleren Brücke! Mit einer unkomplizierten, familiären Atmosphäre. Man praktiziert eine feine Küche – schweizerisch, regional, urban und kreativ. Dazu gibts ausgesuchte Weine und Drinks.

Untere Rheingasse 11, 4058 Basel
Tel. +41 61 551 00 77, Ufer7.ch

Taverne Johann

Eine sympathische Quartierbeiz! Die Küche setzt auf Nachhaltigkeit, bei der Auswahl der Produkte bis zu den Beziehungen zu den Produzenten. Die Jäger liefern ganze Tiere an! Die Gerichte sind traditionell und auch modern interpretiert.

St. Johannis-Ring 34, 4056 Basel
Tel. +41 61 501 27 77, tavernejohann.ch

Beef7 Premium Steakhouse

Der Hit für Fleischfans! In trendigem Ambiente in der Basler Altstadt genießt der Gast beste Steaks in Topqualität, inspiriert von den amerikanischen Steakhäusern. Qualität und nachhaltige Herkunft des Fleisches sind oberstes Gebot.

Grünpfahlgasse 4, 4001 Basel
Tel. +41 61 681 88 00, beef7.ch

Restaurant Matisse

Ein gemütliches Restaurant im Burgfelder-Quartier! Die Küche garantiert abwechslungsreiche Menus zum Mittagessen. Zudem ist es der willkommene Ort, um in angenehmer Atmosphäre einen Kaffee mit leckeren, hausgemachten Kuchen zu geniessen.

Burgfelderstrasse 188, 4055 Basel
Tel. +41 61 560 60 66,
matisse-restaurant.ch
Fredy Heller

Im Gespräch

Es ist angerichtet



Sabrina Lakins (Foto: Gianna Ceresola)

Sabrina Lakins ist 27 Jahre alt, kommt aus Freiburg im Breisgau und arbeitet seit anderthalb Jahren im Teufelhof als Chef de Partie Gardemanger. Im Gespräch mit Carmen Basler erzählt sie von ihrem Arbeitsalltag und dem nötigen Ausgleich.

Carmen: Liebe Sabrina, wie bist du zum Teufelhof gekommen?

Sabrina: Der Ruf eilte ihm voraus, ich habe viele Verwandte, die in der Schweiz arbeiten und mir immer von guten Eindrücken berichteten.

Carmen: Das ist schön zu hören! Was hast du zuvor gemacht?

Sabrina: Meine Ausbildung zur Köchin habe ich im Schloss Reinach in Freiburg absolviert und danach war ich 3 Jahre in einem

kleinen Restaurant in Freiburg als Köchin tätig. Vor anderthalb Jahren hat es mich dann in die Schweiz zu meinem Freund gezogen.

Carmen: Erzähl uns etwas über deine Aufgaben in der Küche.

Sabrina: Knapp gesagt: Ich führe meinen eigenen Posten, organisiere die Gerichte für die Apéros und Bankette, kreierte neue Vorspeisen, produziere Gerichte und richte sie auf Tellern an.

Carmen: Spannend! Kannst du auch von deinem Tagesablauf berichten?

Sabrina: Ja, gerne! Morgens, wenn ich komme, bereite ich meinen Posten mit den Brettern, Messern und so weiter vor. Dann mache ich das Mise en place der Rohmaterialien und verarbeite sie, das heisst, ich schneide, schäle, gare sie und mache Chutney. Dann

kommt der Mittagsservice und nebenbei produziere ich noch weitere Gerichte. Für den Abendservice ist dann alles vorbereitet und die Gerichte werden an den Service «geschickt».

Carmen: Welche Aufgabe auf deinem Posten bereitet dir am meisten Freude?

Sabrina: Am liebsten kreierte ich neue Vorspeisen.

Carmen: Woher kommt die Inspiration dazu?

Sabrina: Ich habe viele Kochbücher zuhause, da recherchiere und lese ich viel und schaue mir die Rezepte genau an. Für die Anrichteweise lasse ich mich gerne im Internet, unter anderem auch auf Instagram, inspirieren. Und natürlich auch beim Essengehen!

Carmen: Kannst du uns ein Kochbuch empfehlen?

Sabrina: Sicher! «Vegetarische Köstlichkeiten» von Yotam Ottolengh

Carmen: Kochst du auch zuhause gerne?

Sabrina: Ja, wenn ich frei habe, dann koche ich eigentlich immer zuhause und besonders Spass macht das Kochen zu zweit mit meinem Freund! Am liebsten koche ich etwas aus der asiatischen Küche, wie zum Beispiel Rahmen oder nächstens werde ich Dumplings ausprobieren.

Carmen: Und was machst du, wenn du nicht gerade am Kochen bist?

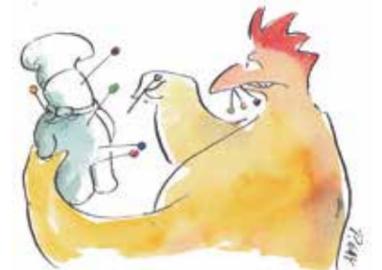
Sabrina: Ich gehe gerne im Elys Boulderloft bouldern. Zugegeben – muss ich noch etwas üben, aber es bereitet mir auf jeden Fall Freude. Und sonst gehe ich gerne wandern und bin draussen in der Natur.

Carmen: Verrätst du uns noch, wo du dich in fünf Jahren siehst?

Sabrina: Ich wünsche mir eine Familie und ansonsten lasse ich es auf mich zukommen und schaue, was mich erwartet.

Carmen: Das klingt toll! Gibt es sonst noch etwas, was du unserer Leserschaft mitteilen möchtest?

Sabrina: Ich empfehle «meinen» Teufelhof immer gerne weiter, weil ich davon überzeugt bin, was wir hier machen!



Cartoon: Peter Gaymann



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...
© 1962

Zum Schluss ein Tipp

Kaffeegenuss



Ein Cappuccino von Haenowitz & Page (Foto: Pascal Feig)

Seit diesem Frühjahr gehört die Mikro-Rösterei Haenowitz & Page zur Wyniger-Gruppe. Haenowitz & Page stellt den Kaffee nach Direct Trade-Einstellung her. Im direkten Handel mit unseren Produzenten stellen wir sicher, dass die faire Bezahlung dort ankommt, wo unser grossartiger Kaffee herkommt. Gemeinsam mit unseren Produzenten unterstützen wir ökologisch nachhaltig kultivierten Kaffee und damit verbunden sozial verträgliche Strukturen. Direct Trade basiert auf Vertrauen und langfristigen Beziehungen. Diese persönliche und sorgfältige

Handhabung von der Ernte bis zur Tasse garantiert den Hochgenuss: Sie werden unseren Kaffee lieben!

Versuchen Sie ihn, in den gastronomischen Betrieben der Wyniger-Gruppe oder bei sich zuhause. Die 100% biologisch abbaubaren und kompostierbaren Kaffeekapseln sind aus unbehandeltem Holz und kompatibel mit den meisten Nespresso-Systemen. Erhältlich sind sie in unserem Online-Shop oder im Wein- und Spezialitätenladen Falstaff im Teufelhof. www.haenowitzpage.ch

Carmen Basler

Wettbewerb

Vorhang auf!

Auch wenn das Theater im Teufelhof keinen Vorhang kennt: Diesmal drehen sich alle Fragen rund um unser Theater. Mit Schwerpunkt kommende Saison, aber auch Grundsätzliches!



Kabarettistin Rebekka Lindauer gastiert am 16. November 2023 (Foto: Toshimi)

Für die Beantwortung der Fragen stehen jeweils drei Antworten zur Verfügung; diese sind von 1 bis 3 nummeriert. Zählen Sie die Zahlen der Lösungen zusammen; diese Zahl ist die Wettbewerbslösung.

Welches dieser Paare ist kein Bühnenduo?

- 1 Rittmeyer + Ziegler
- 2 Teubner + Süverkrüp
- 3 Hart + Straumann

Wie viele Treppenstufen hats vom Höfli zum Theater im 1. Stock?

- 1 26
- 2 6
- 3 16

Am 17. und 18. Nov. 2023 gastiert:

- 1 Katie Freudenschuss
- 2 Katie Freudenschmaus
- 3 Katie Freudenkuss

Der Publizist Johannes Gross meinte ...

- 1 «Der Applaus ist das Bier des Künstlers»
- 2 «Der Applaus ist das Brot des Künstlers»
- 3 «Der Applaus ist das Dessert des Künstlers»

Kann man bei uns Billette «Print@Home» kaufen?

- 1 nein
- 2 Ist in Planung!
- 3 ja

Wie lautet die Theater-Website?

- 1 www.theater-teufelhof.ch
- 2 www.teufelhof-theater.ch
- 3 www.theater-im-teufelhof.ch

Wie hiess unser erster Theaterleiter?

- 1 F. Haller
- 2 F. Heller
- 3 F. Hohler

Wer trat noch nie auf der Teufelhof-Theaterbühne auf?

- 1 Hazel Brugger
- 2 EMIL
- 3 Gerhard Polt

Wie viele Gastspiele einer Saison kann man mit dem Theater-Abo zu CHF 299.– besuchen?

- 1 20
- 2 14
- 3 alle

Der Stükkittel eines kommenden Bühnengastes ist ein Raubtier. Welches?

- 1 Säbelzahniger
- 2 Eisbär
- 3 Wolf

Wie ist der Plural von Humor?

- 1 Humore
- 2 Humores
- 3 Humori

Schreiben Sie gesuchte Lösungszahl auf eine Postkarte und schicken Sie diese an:

Der Teufelhof
Wettbewerb 3/2023
Leonhardsgraben 49, CH-4051 Basel
oder per Mail an:
wettbewerb@teufelhof.com

Zu gewinnen gibt es diesmal

- Hauptpreis: 2 Theatereintritte à CHF 42.–, Gesamtwert CHF 84.–
- 4 Trostpreise: je 1 Theatereintritt à CHF 42.–

Einsendeschluss ist der 30. November 2023.

Auflösung des Rätsels in der Ausgabe 2/2023

Das Lösungswort heisst KOCHLEHRLING. Unter den vielen richtigen Lösungen hat die Glücksfee in der Gestalt von Laura Merkel als Gewinnerinnen und Gewinner gezogen: Maria Bürgler, Ruth Balmer, Kurt Bucher und Ueli Moser.

Herzlichen Glückwunsch!



hell und freundlich
HELL MALER
Neugierig?
www.hellag.ch

Aus Liebe zu Basel.

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

www.bkb.ch

Basler Kantonalbank