

Beschle

Geniessen Sie die Spezialitäten neu an der Schneidergasse 21! (Seite 2)

Ein Schatz

Romano Levis Grappaflaschen sind gefragt. Wir haben ein paar! (Seite 4)

Grandios

Henk Wynigers grafisches Können verschönert den Teufelhof. (Seite 6)

Seit 35 Jahren

Michael Baader ist Küchenchef und genialer Kochkünstler. (Seite 7)

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

Es war ein ereignisreiches Jahr, das Jahr 1989! Die Grenzen zwischen Ost und West fielen. Der Fall der Berliner Mauer am 9. November 1989 hat dieses Jahr geprägt. Die Öffnung des Eisernen Vorhangs leitete das Ende des «Kalten Krieges» ein. Ein wahrlich historisches Ereignis. Bundespräsident der Schweiz war ein gewisser Jean-Pascal Delamuraz und Jean François Mitterrand eröffnete die Glaspyramide im Innenhof des Louvre. Die Ukraine und Russland waren vereint unter dem Dach der Sowjetunion. George H. W. Bush hat das Amt als 41. Präsident der Vereinigten Staaten angetreten und am CERN bei Genf wurde ein Projekt gestartet, welches als Basis für das World Wide Web diente.

Aus Basler Sicht

Ende April 1989 sind aus unserem beschaulichen Basel zwei Ereignisse überliefert. Einerseits verlor der FC Basel unter dem Trainer Urs Siegenthaler in der Nationalliga B klickend gegen die Old Boys Basel im St.-Jakob-Park vor 3800 Zuschauern mit 0:1 und andererseits hat am Tag davor, am 28. April 1989, der Basler Anwalt Dr. Alex Fischer im 1. Stock des Truchsesserhofs am Leonhardsgraben 49 in Basel ein Band durchschnitten. Mit diesem symbolischen Akt wurde das Gast- und Kulturhaus Der Teufelhof Basel eröffnet. Mutter und Vater des eigenwilligen, gastronomisch-kulturellen Konzepts, Monica und Dominique Thommy-Kneschaurek, begrüßten am Eröffnungsabend zahlreiche neugierige Gäste. Der Teufelhof war geboren!

Nun schreibt der Teufelhof Basel seit nunmehr 35 Jahren an der Basler-Stadtgeschichte mit. Nicht nur hat sich die Welt verändert – auch der Teufelhof hat sich gewandelt. Aus unserem Gast- und Kulturhaus ist ein mittelständisches Unternehmen geworden, welches über 600 Mitarbeitenden einen sicheren Arbeitsort gibt. Dabei ist sich das Mutterhaus Der Teufelhof Basel treu geblieben und versteht sich nach wie vor als als Schnittstelle zwischen den Gästen, der Kulinarik und «Hospitality» sowie der Kultur. Besonders schön ist auch, dass mit Michael Baader immer noch der von Monica Thommy nächstens erträumte Küchenchef der ersten Stunde mit an Bord ist.

Weiter gehts!

Wir schreiben die Geschichte des Hauses weiter. Es ist mir ein Anliegen, Ihnen liebe Gäste, zu danken. Sie geben unserem Haus überhaupt erst die Existenzberechtigung und ohne Sie würde alles gar keinen Sinn machen, was wir hier tun. Wir alle sind Ihnen dankbar, dass Sie immer wieder zu uns kommen.

Und so geben wir in dieser Ausgabe der Teufelhof-Zeitung Einblicke in die letzten 35 Jahre und schauen aber auch nach vorne. Wir sind überzeugt, dass – sollte die Welt nicht komplett aus den Fugen geraten – uns eine gute Zukunft bevorsteht. Wir freuen uns darauf! Gerne bis bald im Teufelhof und vielen Dank für Ihre Treue, Ihr
Raphael Wyniger

Inside Teufelhof

Eine schöne Zahl



Grafik: Henk Wyniger

Und er steht immer noch – Der Teufelhof Basel – stolz und stark mitten in der Basler Altstadt und kann nun sein 35-jähriges Bestehen feiern. Dass dies keine Selbstverständlichkeit ist, ist uns bewusst. Denn sie waren ja nicht immer ein «Zuckerschlecken», die letzten 35 Jahre.

Ja, die Welt hat sich mehrmals gedreht. Von der Wirtschaftskrise anfangs der Nuller-Jahre über die Bankenkrise bis hin zu der Corona- oder Energiekrise – unser Gast- und Kulturhaus hat sie alle überstanden und ging teilweise sogar gestärkt daraus hervor. Mein Ansatz war dabei immer, diesen Herausforderungen konstruktiv und positiv zu begegnen. Doch ich muss gestehen: Das ist mir ab und an auch schwergefallen. So haben wir beispielsweise im 2019 vis-a-vis das SET by Teufelhof eröffnet. Dabei war nicht nur die Bauphase enorm schwierig, auch die

Kosten haben uns an die Grenze des Machbaren gebracht. Geplant in den «Hoch-Zeiten» des Basler Tourismus mit der Basel World und dem prosperierendem Geschäftstourismus wurde es mit reichlich Verspätung im Sommer 2019 eröffnet und geriet im Jahr 2020 in die Corona-Zeit. Sie dürfen mir glauben, damals habe ich bereut, das Projekt gestartet zu haben. Heute sind wir jedoch froh, diese Ergänzung zum Teufelhof zu haben – bereichert sie doch unser Gesamt-Angebot. Wir sind stolz auf das 5-jährige Jubiläum des SET mit seinen 36 Design-Zimmern, der coolen Lobby mit dem Beschle-Corner, herausragenden Veranstaltungsräumen und dem Fitnesscenter. Unser SET funktioniert.

Leben im Teufelhof

Vieles ist passiert in unserem Haus. Ich würde gerne wissen, wie viele Hochzeiten gefeiert wurden, wie viele Kinder hier gezeugt

wurden, wie viel Wein getrunken (ich schätze über eine Million Flaschen) oder wie oft geflücht, gelacht und gestritten wurde. Was ich an der Gastronomie und Hotellerie so liebe, ist der Fakt, dass sie das richtige Leben widerspiegeln, mit all seinen Höhen und Tiefen, Freuden und Dramen. Auch leben wir in unserer Branche das gute Leben, das der Sinnlichkeit und Kulinarik, des Austausches und der Geselligkeit. Unser Teufelhof ist so ein Ort, wo das Leben geschieht, das spürt man, wenn man das Haus betritt. Orte wie der unsrige sind keine Selbstverständlichkeit mehr, das zeigen die jüngsten Ereignisse in der Basler Hotellerie. Die Betriebe müssen wir pflegen, sie frequentieren und in ihrer Existenzberechtigung stärken. Ich bin froh zu erleben, dass Sie, liebe Gäste, dies mit unserem Haus immer wieder tun – vielen herzlichen Dank dafür!

Grosses Renommee

Nun packen wir sie an, die nächsten 35 Jahre. Ich kann Ihnen versprechen, dass wir alles Erdenkliche tun, um den Teufelhof in die Zukunft zu führen. Dabei ist es unsere grösste Herausforderung, die Infrastruktur immer und immer wieder zu erneuern und zu pflegen – Gott sei Dank hilft uns die Wyniger-Gruppe dabei. Gelingt es uns, hier Schritt zu halten, dann bleibt der Teufelhof auch künftig so,

wie er ist: Ein unabhängiges Gast- und Kulturhaus mit einer vielseitigen und wertigen Gastronomie und Hotellerie sowie einem tollen Kulturschwerpunkt, der unsere Region bereichert und über diese hinausstrahlt. Dass dem so ist, durfte ich gerade letzthin erleben. So erzählte mir ein Taxifahrer in Paris, als er hörte, dass ich aus Basel stamme und anlässlich der PARIS+ par Art Basel in Paris weilte, ungefragt vom Teufelhof und dass er dieses Haus gerne einmal besuchen würde. Voilà!

Raphael Wyniger

DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

Beschle

Mitten in der Stadt

Da geht es mir wohl so wie anderen Menschen auch. Ich hänge oft irgendwelchen Gedanken nach, wenn ich so durch die Stadt gehe. Sie verflüchtigen sich dann meistens schnell wieder. Einer dieser Gedanken war schon seit Jahren – immer dann, wenn ich an der Schneidergasse 21 vorbeigekommen bin –, dass diese Lokalität dazu bestimmt ist, von «uns bespielt» zu werden.

Aber wie gedacht, so war der Gedanke wieder weg und ich habe jahrelang nichts unternommen, um den Besitzer – Herr Christian Rieder – anzugehen, ob er uns diese Lokalität vermieten würde. Das an dieser Stelle zwischenzeitlich bis zum Sommer 2023 realisierte Pop-Up der Paul Ullrich AG hat mich dann dazu bewogen, endlich unsere Absicht eines Beschle-Standorts kundzutun. Und es hat geklappt!

Eine Stadtbelebung

Seit dem 1. Dezember 2023 betreiben wir nun an der Schneidergasse 21 eine neue Filiale der Confiserie Beschle. Sie ist ein Bijou geworden. Die Leute, und auch wir, haben grosse Freude daran. Die Filiale wird rege frequentiert und die Gäste erfreuen sich an den feinen Produkten der Confiserie, der guten Lage, dem stimmigen Interieur, der Kunst von Christoph Lehmpfuhl und Dieter Meier und natürlich auch an den tollen Mitarbeitenden, welche den Ort prägen. Wir sind stolz darauf, diesen geschichtsträchtigen Ort nach jahrelangem Leerstand wieder mit Leben füllen zu dürfen. Aus dem legendären «Grünen Heinrich» ist nun ein Laden mit

Café geworden, welcher – so zumindest aus unserer Sicht – der Stadt einen schönen Beitrag zur Stadtbelebung leistet, da die Lokalität auch am Sonntag geöffnet hat. Denn es ist leider noch nicht so, dass Basel sonntags viele Alternativen bieten kann. Das vermischen oft auch unsere Hotelgäste.

Genuss mit Beschle

Die Lage ist für uns perfekt, reiht sich diese doch nahtlos in das Filial-Netz von Beschle mit seinen Standorten am Aeschenplatz und an der Clarastrasse ein. Sicherlich wird der Laden auch an der Fasnacht geöffnet sein oder während dem Bebbi sy Jazz ein beliebter Einkehrort werden.

Zudem: Wir entwickeln am neuen, attraktiven Standort Schneidergasse – quasi als Prototyp für den zukünftigen Beschle – laufend neue Angebote. Sie dürfen also gespannt sein, was die artisanale Basler Genussmanufaktur Beschle künftig alles noch für Sie bereithalten wird.

Es ist mir ein Anliegen, den Mitarbeitenden der Confiserie Beschle herzlich für ihren Einsatz zu danken. Sie haben es überhaupt erst möglich gemacht, dass wir diesen Ort bereits zur Vorweihnachts-Zeit öffnen konnten. Die Schneidergasse 21 ist ein guter Platz geworden, mein jahrelang in mir schlummernder Gedanke hat mich also nicht getäuscht. Vielen herzlichen Dank somit auch Herrn Rieder für die Möglichkeit, hier tätig sein zu dürfen. Nun freuen wir uns auf zahlreiche Besuche und sind dankbar, ein neues, positives Kapitel der Confiserie Beschle schreiben zu können.

Raphael Wyniger

Fondue-Chalet

Blick auf Rhein und Maradona



Fondue-Chalet Rheinblick (Foto: Philip Kämpf)

Bereits im Sommer fragten uns die Gäste auf der Terrasse des Waldhaus beider Basel: «Macht Ihr im Winter auch wieder Fondue?»

Gilbert Stähli, der langjährige, verdiente Pächter vom Waldhaus, servierte während den Wintermonaten Fondue. Weil Fondue ins Waldhaus passt, wir alle es selber auch lieben, entstand die Idee eines Fondue-Chalets mit freier Sicht auf den Rhein. Obwohl der Werbespruch zum geschmolzenen Käse «Chli stinke muess es» heisst, wollten wir im Restaurant kein Käsefondue servieren, neben einem Tisch, an dem Rehrücken gegessen wird.

In Rekordzeit

Mein Bruder Raphael kümmerte sich ums Grobe. Verhandelte mit Baufirmen und Architekten und stampfte in Rekordzeit ein Chalet aus dem Boden. Von Andreas Schneider (Architekt bei ARS Architektur) kursierten sehr bald erste Skizzen. Als Walter Suter (arteinmetall) mit dem Rotary Club Muttentz im Haus gastierte, zeigte ich ihm die Pläne und fragte nach dem passenden Ofen – sein Sohn Remo ging mit mir zur Schule und unsere Familie hatte lange einen Suter-Ofen in der guten Stube in Muttentz stehen. Walter war sofort – im wahrsten Sinne des Wortes – Feuer und Flamme und designte das passende Cheminée.

Meine Schwägerin Nathalie bestellte Tische, Stühle, Fonduebesteck und Dekoration und der Gemeinderat in Muttentz beriet über die nötige Bewilligung. Wir definierten das Eröffnungsdatum und baten die Bürgergemeinde der Stadt Basel um Betriebs-Erlaubnis, schliesslich gehört ihr das traditionsreiche Lokal.

Winterlicher Treffpunkt

Nur dank der Tatsache, dass alle am gleichen Strick zogen und vielleicht auch, weil sich niemand wirklich gegen ein Fondue sträuben kann, stand das «Fondue-Chalet Rheinblick» innerhalb von nur zehn Wochen dort, wo im Sommer die Buvette in Selbstbedienung Fischknusperli und die Waldhaus-Bratwurst servierte. «Alpiner Retro-Chick», gepaart mit Basler Stilelementen und der Käsemischung vom Milchhüsli beider Basel machen das «Fondue-Chalet Rheinblick» zu einem Treffpunkt der Fondue-Fans.

Waldhaus-Küchenchef Marc Hellstern und sein Team verfeinern den Käse auf Wunsch auch mit Wintertrüffel aus dem Piemont oder unserer hausgemachten Chimichuri. Und wer sich im Chalet umsieht, erblickt dabei vielleicht auch den skifahrenden Fussballer Diego Maradona, geniesst den wundervollen Blick auf den Rhein und die Wärme des extra angefertigten Cheminée's. Nur noch bis zum 10. März 2024!

Lukas Wyniger, Gastgeber



Confiserie Beschle - Filiale Schneidergasse, Aussen- und Innenansicht (Foto: Franz von Büren)

... wir liefern die Beilage

AG FÜR FRUCHTHANDEL
Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 225 12 12

safruits
www.safruits.com

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

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

SMITH & SMITH

GGG

Ein Glück für Basel



1777 im historischen Schmiedenhof (Foto: Pascal Feig)

Die GGG Basel ist eine sinnstiftende Institution. Die GGG – Gesellschaft, das Gute und das Gemeinnützige – ist seit dem Jahr 1777 aktiv mit dem Ziel, sich für weniger privilegierte Menschen einzusetzen.

Der Aufklärer Isaak Iselin und Gleichgesinnte waren die Gründer dieser Gesellschaft. Aus meiner Sicht macht die GGG Basel seit ihrer Gründung Basel „besser“, weil sie sich explizit für den Erhalt der Menschenwürde und für eine verbesserte Chancengerechtigkeit einsetzt. Die Angebote und Aktivitäten der GGG Basel fördern den Zugang zu Bildung, die «Hilfe zur Selbsthilfe» und die kulturelle Vielfalt. Gerade heutzutage – in einer komplexen Gesellschaft mit zahlreichen Herausforderungen und viel sozialer Ungerechtigkeit – ist diese Zielsetzung eminent wichtig, ja vielleicht sogar wichtiger denn je.

Private Unterstützung

Ein schönes Gefäss, um die GGG Basel zu unterstützen, ist der „Förderkreis Isaak Iselin“. Ich bin Mitglied im Patronatskomitee und unterstütze damit vorbehaltlos die Bestrebungen des Vereins. Der Förderkreis möchte Menschen dafür gewinnen, die viel-

fältigen Engagements der GGG Basel kontinuierlich und substanziell zu unterstützen. Primäres Ziel ist es also, Gleichgesinnte zu finden, welche die GGG-Werte – Chancengerechtigkeit, Menschenwürde und kulturelle Vielfalt – teilen. Darüber hinaus haben die Mitglieder des Förderkreises Isaak Iselin die Möglichkeit, zahlreiche Projekte und die Menschen dahinter näher kennenzulernen. Für einen Jahresbeitrag in der Höhe des Gründungsjahrs in Franken (CHF 1777.–) kann man sich diesem Kreis anschliessen. Ein für mein Dafürhalten sinnstiftendes Engagement, welches zudem Freude macht. Weitere Informationen sind auf www.ggg-basel.ch zu finden.

Raphael Wyniger

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 1/2024 – Januar 2024
2/2024 erscheint im Mai 2024

Klybeck 610

Ein vielseitiger Ort



Eventplattform - Klybeck 610 (Foto: Marc Gilgen)

Wir haben uns mit der Ryago AG gut eingelebt am neuen Ort im Kleinbasler Klybeck. An der Gärtnerstrasse 2 ist seit dem Sommer 2023 die Haupt-Produktionsküche der Ryago AG sowie die Event-Plattform Klybeck 610 beheimatet.

Der Ort ist per se geschichtsträchtig, ja gar eine Ikone der Basler Industriegeschichte. Im Jahre 1967 entwarfen die Architekten Suter + Suter das ikonische Gebäude. Bei der Gestaltung liessen sie sich von der funktionalen und transparenten Architektur des Spätwerks von Ludwig Mies van der Rohe inspirieren. Entstanden ist so ein markantes Gebäude, das während Jahrzehnten als Kantine für tausende Mitarbeitende der chemischen Industriedienste, zuletzt für Novartis. Der spektakuläre Speisesaal war schon immer ein architektonisches Highlight. Wir nutzen diesen heute als Veranstaltungsplattform der Extraklasse. Dazu später mehr.

Als Produktionsstandort

Der Standort ist für uns primär. Hier produzieren wir täglich über 4000 Mahlzeiten und liefern diese an knapp 40 Standorte in der Region aus. 150 Mitarbeitende sind in die-

ser Leistungserstellung tätig, darunter knapp 100 Köchinnen und Köche. Dabei beginnt der Tag jeweils früh. Ab 06.00 Uhr morgens herrscht reges Treiben und es wird gekocht, was das Zeug hält: Für Altersheime, Privatspitäler, Kindertagesstätten, Mensen von Firmen, Schulen und anderen Institutionen. Sie alle vertrauen auf das Konzept der Ryago AG, welche gesunde und frische Ernährung – gekocht nach neusten Erkenntnissen – zu variablen Konditionen mit höchster Verlässlichkeit anbietet.

Schichtwechsel

Wenn sich die Kundinnen und Kunden an den diversen Standorten gepflegt haben, bzw. dies im Rahmen eines Abendessens noch tun werden, passiert an der Gärtnerstrasse 2 ein Schichtwechsel. Dann übernimmt das Event-Team die Räumlichkeit, wenn im Klybeck 610 eine abendliche Veranstaltung stattfindet – ein Abendessen, eine private Feier oder ein Event. Der Ort eignet sich für Veranstaltungen jeglicher Art, für Gruppengrößen von 50 – 950 Menschen. Das Ambiente ist stimmig, das Essen erstklassig. Auch unsere Wyniger-Gruppe veranstaltet jährlich an diesem Ort das Weihnachtsessen. Unter dem Motto Street-Food verschiedener Länder sind wir im 2023 in den Genuss von italienischem, amerikanischem, thailändischem und sri-lankischem Street-Food gekommen, ergänzt mit zwei Bars. Begleitet wurde der Abend mit einem Kulturprogramm und Musik. Sie können sich das Fest – wir Gastronominnen und Gastronomen wissen Feste zu feiern – sicherlich vorstellen! Es war ein äusserst stimmungsvoller Abend in bestem Ambiente.

Viele Möglichkeiten

Ich bin dankbar zu erleben, dass der Ort gut ankommt und rege genutzt wird – weit über unsere Erwartungen hinaus. Informationen über das Angebot finden Sie unter www.klybeck610.ch. Und natürlich kommen wir auch gerne im Sinne eines Caterings an Ihren Standort. Einen Einblick in die Möglichkeiten finden Sie unter www.wynigerevents.ch. Es ist ein Glücksfall, dass wir diesen Ort nun in unserer Wyniger-Gruppe haben dürfen. Auch da entwickeln wir uns laufend weiter. Seit dem 1. Januar 2024 betreiben wir die Kantine im Erdgeschoss. Nun hoffen wir, dass auch Sie einmal die Gelegenheit haben werden, unseren neuen Ort zu besuchen. Wir freuen uns auf Sie!

Raphael Wyniger

the gift of music

Unwrap the sound of the season with Beolab 8.

BANG & OLUFSEN BASEL
Quindfeldgässli 35F 4053 Basel
Tel: 51 30 30 info@bangolufsen.ch

Bettenhaus Bella Luna AG
Teppichhaus SULTAN AG
DIE RAUMHAUSSTÄTTER

Betten Bodenbeläge Parkett Vorhänge

Die Raumausstatter Oberwil

Mühlemattstr. 27
4104 Oberwil

Bettenhaus Bella Luna AG
Telefon 061 692 10 30
www.bettenhaus-bellaluna.ch

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

MÖSSINGER AG
PARQUET
KORBENBELÄGE
VORHÄNGE
Telefon 061 681 38 38
www.moessinger-ag.ch



Preisverleihung Prix SVC (Foto: Gianna Ceresola)

[Prix SVC Nordschweiz 2023](#)

Wyniger-Gruppe: Rang 2!

Der SVC rückt erfolgreiche Unternehmen ins Licht der Öffentlichkeit. Mit dem Prix SVC fördert der Swiss Venture Club das Unternehmertum der acht Schweizer Wirtschaftsregionen.

Diese Regionen sind: Espace Mittelland, Genève, Nordschweiz, Ostschweiz, Suisse romande, Svizzera italiana, Wirtschaftsraum Zürich und Zentralschweiz. Im Zweijahrestakt wird der Prix SVC an vorbildliche Unternehmen vergeben. Rund ein Jahr vor der Preisverleihung beginnt die Jury mit der Recherche und stellt eine erste Liste zusammen. Dieses Jahr umfasste sie rund 100 KMU.

Zwölf Kriterien

In einem mehrstufigen Prozess nominieren die 17 Jurymitglieder des Prix SVC Nordschweiz die vielversprechendsten KMU der Region. Am Besuchstag präsentieren sich die Finalistinnen und der kompletten Jury während einer Stunde. Danach entscheidet die Jury, wer welchen Rang belegt. Im Prozess richten sich die Expertinnen und Experten nach zwölf Kriterien. Dazu zählen die Marktposition, Wachstum und Wachstumspotenzial, die Innovationskraft, das

Geschäftsmodell und die Zukunftsstrategie. Wichtig sind auch die Zahl der geschaffenen Arbeitsplätze und die Qualität gegenüber den Mitarbeitenden sowie des Managements. Die Unternehmen sollten zudem einen Beitrag an die Wirtschaft, Gesellschaft und Umwelt der Region leisten und nachhaltig wirtschaften. Ein stimmiger Gesamteindruck rundet die Nomination ab.

Die Gala

Die fünf Preisträger des diesjährigen Prix SVC Nordschweiz konnten sich am Dienstag, 14. November 2023 im Congress Center Basel von über 1000 Zuschauerinnen und Zuschauer feiern lassen; darunter war viel Prominenz aus Wirtschaft, Gesellschaft, Politik und Sport. Der Prix SVC Nordschweiz wurde zum elften Mal vergeben. Die Wyniger-Gruppe nahm mit 20 Lernenden am Gala-Abend teil.

Dieser 2. Platz gebührt unseren Mitarbeitenden! Wir sind stolz und freuen uns über die verdiente Aufmerksamkeit für unsere Branche. Als Preis erhält die Wyniger-Gruppe eine Reise nach Barcelona für sechs Teilnehmende, gestiftet von «mazars».

Carmen Basler

[Grappa](#)

Ein kleiner Schatz

Am Aufgang zur Treppe ins Restaurant «Bel Etage» im Teufelhof befindet sich eine Vitrine. Haben Sie schon einmal geschaut, was da ausgestellt ist? Nein? Tun Sie es! Es lohnt sich.

In der Vitrine sind 15 Flaschen Originalgrappas des 2008 verstorbenen Brenners Romano Levi aus Neive im Piemont ausgestellt. Das Besondere an diesen Flaschen sind die Etiketten. Wenn man bei Levi eine Flasche Grappa kaufen wollte, musste man den zuerst probieren. Aus einem Glas, an welchem

ein Bindfaden befestigt war, durfte man direkt aus dem Eichenfass den Grappa testen. Inzwischen zeichnete er mit einer Feder eigenhändig die Etikette, klebte sie auf die Flasche, signierte sie und überreichte sie den Käufern. Jede Flasche war also ein Unikat.

Je nach Laune

Nicht immer konnte man bei ihm eine Flasche erwerben. Wenn er schlecht gelaunt war und keine Lust hatte, blieben seine Türen verschlossen und man musste unverrichteter Dinge wieder gehen. Dass es uns gelungen

ist, bei unseren zahlreichen Besuchen im Piemont, so viele Flaschen zu kaufen, hat damit zu tun, dass wir herausgefunden haben, dass er die Schweizer Schokolade über alles liebte! Wenn wir ihm ein paar feine Tafeln mitgebracht haben, konnten wir manchmal sogar zwei Flaschen kaufen.

Exklusiv

Für seinen Grappa verwendete er nur den Trester der bekanntesten Winzer des Piemonts z.B. von Gaya. Als Trauben kamen nur Barolo, Moscato, Barbera oder Barbares-



Grappa Levi (Foto: Franz Wyniger)

co in Frage. Der Grappa ist hochprozentig (über 50%), besticht durch ein Raucharoma, zergeht aber trotzdem samt auf der Zunge. Nach seinem Tod führen nun seine Mitarbeiter die Brennerei und destillieren nach seinem alten Rezept. Die Etiketten lassen sie drucken. Wenige alte Grappas mit den handgefertigten Etiketten sind noch im Internet erhältlich, jedoch muss man für deren Erwerb inzwischen ganz tief in die Taschen greifen!

Eine oder zwei Flaschen haben wir mit Freunden getrunken, die restlichen bleiben nun als kostbare Rarität für Sie ausgestellt im Teufelhof.

Esther und Franz Wyniger

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**



Faltsch Wagoni: Lieblingsnummern aus 40 Bühnenjahren (Foto: Christoph Hoigné)

Theater

Spielplan 2. Saisonhälfte 2023/24

Do, 18. – Sa, 20. und Do, 25. – Sa, 27. Jan. 2024, 20.30 h:

Bettina Dieterle: «Apocalypso-Blues ... oder im Paradies war auch nicht alles perfekt»

Schauerlich schöne Rockoper für zwei
Mo, 22. Jan. 2024, 20.30 h:

«Schluss damit! – 2023» mit S. Künzi, E. Hart, R. Straumann und V. Moser
Jahresdiagnose: frech und scharf

Do, 1. – Sa, 3. Feb. 2024, 20.30 h:

Renato Kaiser: «Neu»
Humorvoller, tiefgründiger Kabarettabend
Do, 8. – Sa, 10. Feb. 2024, 20.30 h:

HG. Butzko: «ach ja»
Der Hirschrhythmer des Kabarett

Do, 29. Feb. 2024, 20.30 h:

Max Goldt liest
Eine heitere und geistreiche Lesung
Fr, 1. März 2024, 20.30 h:

Jane Mumford: «Reptil»
Kaltblütiges und skurriles Kabarett

Sa, 2. März 2024, 20.30 h:

Simon Chen: «Im Anfang war das Wort»
Sprachkabarett – grosse Kleinkunst!

Mo, 4. März 2024, 20.30 h:

Martina Hügi: «OctoPussy»
Leichtfüssiger Abend voller Abgründe
Do, 7. und Fr, 8. März 2024, 20.30 h:

Jochen Malmsheimer: «Statt wesentlich die Welt bewegt, hab' ich wohl nur das Meer gepflegt ... ein Rigorosum sonderhausen»

Wortgewaltige Satire: Unsinn und Poesie

Mi, 13. März 2024, 20.30 h:

«Talent Act» – Das Neueste für 2024
Mit SRF: M. Hasler, J. Müller, M. Sadrija und J. Steiner – Einheitspreis CHF 25.–

Do, 14. März 2024, 20.30 h:

Matthias Deutschmann & Volkmar Staub: «Die badische Lösung»
Satirisches zur badischen Revolution

Fr, 15. März 2024, 20.30 h:

Nicole Knuth & Roman Wyss: «Schön ist es auf der Welt zu sein!»
Erzählenspektakel: musikalisch-satirisch

Sa, 16. März 2024, 20.30 h:

Eva Maria Faltenmeier: «Taxi. Uhr läuft»
Irrungen im Leben als amüsante Fahrt

Mo, 18. März 2024, 20.30 h:

Caroline Bungeroth: «Bittersüsse Beichte»
Klavierkabarett – frisch + tiefsinnig

Do, 21. März 2024, 20.30 h:

Marco Tschirpke: «Dichten, bis ich Dresche kriege»
Lapsuslieder mit verdichteter Komik

Fr, 22. und Sa, 23. März 2024, 20.30 h:

Gunkl & Walter: «Herz & Hirn»
Zärtliche Hirnmassagen + klare Gedanken

Do, 11. April 2024, 20.30 h:

Valerio Moser: «Ein Tablett voll glitzernder Snapshots»
Irrwitzige Anekdoten und prima Songs

Fr, 12. April 2024, 20.30 h:

Olaf Bossi: «Endlich Minimalist»
Humorvoll-aufgeräumtes Musik-Kabarett

Sa, 13. April 2024, 20.30 h:

Faltsch Wagoni: «Palast abwerfen»
40 Bühnenjahre: ihre Lieblingsnummern

Mo, 15. April 2024, 20.30 h:

Julia Steiner: «Warum du morgen noch leben könntest ...»
Eine Geschichte, berührend und humorvoll

Do, 18. und Fr, 19. April 2024

Markus Schönholzer: «Die Schönholzers»
Lieder und humorvolle Gedankengänge

Sa, 20. April 2024

siJamais: «posthum – Drei Frauen beissen ins Gras»
Musik-Komödie mit schrägen Stories

Mi, 24. April 2024, 19.45 h:

«NA, HÖREN SIE MAL», der satirische Talk
Eine Live-Sendung von SRF 1 aus dem

«Theater im Teufelhof»
Gäste: Horst Evers, Kilian Ziegler und ein Überraschungsgast

Musik: Fatima Dunn
Moderation: Alexander Götz
90 Minuten – freier Eintritt

Do, 25. – Sa, 27. April 2024, 20.30 h:

Horst Evers: «Ich bin ja keiner, der sich an die grosse Glocke hängt»
Der Meister des Absurden im Alltäglichen

Fr, 3. und Sa, 4. Mai 2024, 20.30 h:

Helmut Schleich: «Das kann man so nicht sagen»
Extraklasse: satirisch und hinterzinnig

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 «Montagsprogramm»

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 Theater Eintritt CHF 109.– oder
4-Gang-Menü im Restaurant Atelier mit Theater Eintritt CHF 129.– oder
3-Gang-Menü im Restaurant Bel Etage mit Theater Eintritt 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



Speziell

Raffiniert: Jane Mumford mit «Reptil»
Nur Fr., 1. März 2024, 20.30 Uhr

Dass ausgerechnet wir Menschen überlebt haben! Die Pest hats versucht, Vulkane haben versucht, wir versuchen es mit Krieg und Fussball und Eurovision Songcontests ... Die Säugetiere hätten sich nie die Vormachtstellung erkämpfen dürfen. Denn ehrlich: Blut, Schweiß und Tränen sind von gestern! Wer heute überleben will, wird am besten Kaltblüter. Evolution und Wahnsinn, Liebe und Tod, Zufall und Schadenfreude: Durch diese Pole hangelt sich Mumford jenseits von Kabarett, Comedy und Klamauk.

Meisterlich: Horst Evers mit «Ich bin ja keiner, der sich an die grosse Glocke hängt»

Do., 25. bis Sa., 27. April 2024, 20.30 Uhr

Der Meister des Absurden im Alltäglichen erzählt Erlebnisse, Vorfälle und Beobachtungen, in denen er liebevoll, mit viel Witz, sprachlichen Feinheiten und einer Prise Weisheit unseren Alltag ins Komische verklärt. Evers erzählt, liest, ruft, dröhnt, zischt und wummert! Ein Programm, wie immer verpackt in viele kleine, harmlos beginnende und überraschend endende Geschichten. Vor allem aber ist es ein grandioser Spass.

Im Austausch

Neu arbeiten wir mit Doritt Härtel von «Kultur im Schützen» in Rheinfelden zusammen. In der Reihe «Theater am Dienstag im Schützenkeller» – kurz TaDSch gastieren Künstlerinnen und Künstler, die auch bei uns auftreten. Aktuell: Renato Kaiser am 27.2., Caroline Bungeroth am 19.3., Olaf Bossi am 16.4. und Julia Steiner am 28.5.2024, jeweils 20 Uhr.

Katharina Martens und Roland Suter,
Theaterleitung



Horst Evers erzählt mit viel Witz. (Foto: Thomas Nitz)



Visueller Auftritt

Henk zeichnet die Wyniger-Gruppe schön

Ich war nie ein guter Zeichner. Meine Schwester Isabel und mein Bruder Raphael auch nicht. Wir hatten alle drei zwei linke Hände mit Stift und Pinsel.

Im Kindergarten und in der Primarschule konnte ich nur knapp erkennbar eine Kuh oder einen Hund zu Papier bringen. In ganz schlimmer Erinnerung bleibt mir der Versuch eines Selbstporträts während der Mittelstufe. Es wurde Gott sei Dank nach der (ungenügenden) Benotung vernichtet – ich konnte mich selber nicht wiedererkennen. Auch von meinen Geschwistern blieb mir kein Gemälde in Erinnerung, welches zuhause den Weg an den Kühlschrank oder in die Vitrine fand.

Der Cousin kanns!

Dafür hatten wir einen Cousin im deutschen Marburg, der richtig gut zeichnen konnte.

Mit flinken Fingern brachte er messerscharf zu Papier, was man von ihm gezeichnet haben wollte, wenn unsere Familie die Wynigers in Deutschland besuchten.

Henk zeichnete unermüdlich und wurde immer besser darin. Als sein erstes Highlight erschien «Anamarama» – ein Comicalbum, welches beim renommierten Carlsen Verlag erschien und die ganze Familie stolz machte. Henk gründete bald darauf seine Design-Agentur und startete als Illustrator und Designer durch. Er erarbeitete die visuellen Auftritte für grosse Lebensmittelhersteller in Deutschland und zwischendurch gestaltete er zum Beispiel auch die Einladungskarte zu meiner Hochzeit. Alle seine Arbeiten bestehen dabei immer durch eine ihm ganz eigene Vielseitigkeit und Eleganz mit hohem Wiedererkennungswert. Siehe dazu die Grafik auf der Frontseite!

Henk Wyniger wohnt mittlerweile in Düsseldorf mit seiner eigenen kleinen Familie. Unser Kontakt zu ihm besteht nach wie vor.

Eindrückliche Vielfalt

Henk zeichnet und gestaltet für die ganze Wyniger-Gruppe: Vom neuen Logo für das Waldhaus beider Basel, die Etikette für unseren Rheinbrand-Gin, bis zum Zeitungsinserat für den Teufelhof – alles, was von uns gedruckt oder im Web veröffentlicht wird, kommt aus Henks Feder.

Die Zusammenarbeit mit unserem Cousin in Deutschland ist vor allem eines: äusserst unkompliziert. Vielleicht ja auch deshalb, weil wir Basler Wynigers wissen, wie schlecht wir selber zeichnen und es

darum so schätzen, wie genau Henk unsere Wünsche und unseren Geschmack jeweils trifft.

Lukas Wyniger



Peng Overproof Rum (Flaschengestaltung: Henk Wyniger)

Veranstaltungen

What's on!



ICE Bar im Teufelhof (Foto: zVg)

Das erwartet Sie in den nächsten Monaten.

ICE BAR im Teufelhof

Freitag, 19. Januar 2024, 16-24 Uhr, auf der Teufelhof-Terrasse, Eintritt frei

Die ICE BAR im Teufelhof hat Tradition. Auch im 2024 wird die ganze Terrasse des Teufelhofs 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. 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 feinstes Raclette! Nicht verpassen – Eis schmilzt ...

Whisky & Dine mit Robin Laing und Paul Ullrich

Freitag, 19. Januar 2024, 19.00 Uhr, CHF 198.– inkl. Whiskys, Wasser und Kaffee im Restaurant Bel Etage

Der beliebte Anlass zu Ehren des schottischen Nationaldichters, Robert Burns, findet auch im 2024 pünktlich zu Burns Geburtstag im Januar statt. Unter traditionellen Klängen und Poesie von Robin Laing, Singer-Song-

writer, erleben Sie bei uns im Teufelhof schottische Kultur für alle Sinne. Unser Küchenteam um Michael Baader kreiert dazu ein feines 4-Gang-Menü, passend zu den erlesenen Whiskys der Paul Ullrich AG.



Geschwister Revello (Foto: zVg)

Wine & Dine, Trüffel und Barolo, mit Elena Revello

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



Fasnacht im Teufelhof (Foto: zVg)

Dieser Abend steht ganz im Zeichen der Trüffel. Wir hoffen auf ein gutes Trüffeljahr, so dass wir Ihnen feinsten Périgord-Trüffel mit den Kreationen des Küchenchefs Michael Baader servieren können. Zum 5-Gang-Gourmetmenü präsentiert Ihnen Elena Revello feinste Weine aus dem Piemont, darunter drei Barolo. Das Weingut Fratelli Revello befindet sich in der Gemeinde La Morra. Die 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!

Fasnacht im Teufelhof und im 1777 Kaffee*Restaurant*Bar

Montag, 19. Februar bis Mittwoch, 21. Februar 2024

Im Teufelhof finden wie gewohnt am Faschnachtsmontag und -mittwoch im Theater die Comité-Schnitzelbängge statt; dazu am Montagabend ab 22.00 Uhr das Gugge-Tattoo im Innenhof des Galerihotels. Eine Aussenbar und unsere Restaurants mit dem Faschnachtsangebot runden das Angebot ab. Das 1777 Kaffee*Restaurant*Bar hat ebenso geöffnet und bietet neben einer Aussenbar, zahlreichen Guggen-Auftritten im Innenhof auch Schnitzelbängge an; am Montag- und Mittwochabend treten dort die Comité-Bängge

auf. Unter dem Motto «Fasnacht wie früher» besteht aber keine Möglichkeit zu reservieren und es wird kein festes Menü angeboten.

Ausserdem ein verlockendes Angebot:

Frohe Ostern!

Lust auf einen Tapetenwechsel und Zeit zu zweit? Dann ab nach Basel! Unser Oster-Special beinhaltet 3 für 2 Übernachtungen im Doppelzimmer, ein Oster-Frühstück, die BaselCard zur kostenlosen Benutzung des öffentlichen Verkehrs in Basel, Late Check-out bis 13.00 Uhr und vieles mehr! Für Familien bieten wir abenteuerreiche Ostern! Drei Übernachtungen zum Preis von zwei im Familienzimmer, inklusive Familien-Erlebnistour «Schatzsuche mit Basil» von Basel Tourismus, den Zolli-Eintritt, das Oster-Frühstück, und die BaselCard zur kostenlosen Benutzung des öffentlichen Verkehrs in Basel!

Oster-Spezial 3 für 2 im Teufelhof
3 Nächte buchen – 2 bezahlen!
Gilt von Donnerstag, 28. März bis
Dienstag, 2. April 2024
Leonhardsgraben 47-49
CH-4051 Basel
Tel. +41 (0)61 261 10 10
info@teufelhof.com

Michael Baader

Mehr als ein Kochkünstler



Michael Baader (Foto: Basler Zeitung, zVg)

Ach herrje, was habe ich mir da für eine Aufgabe gestellt: Einen Jubiläumstext über Michael Baader zu schreiben, ist wahrlich eine Herkules-Aufgabe. Ich möchte ja dabei nicht wie ein Schieferstein über eine glatte Seeoberfläche schiefern und sein Wesen nur oberflächlich ergründen, sondern in die Tiefe tauchen wie ein Hundert Kilo schwerer Stein, um zu beschreiben, was diesen grossartigen Mann auszeichnet.

Ich versuche es. Michael ist vor allem eines: Ein wunderbarer Mensch, einfühlsam und herzlich, offen und grosszügig. Wer mit ihm arbeitet und gearbeitet hat, weiss, wie selbstlos er ist. Er ist ein grossartiger Koch. Nie habe ich jemanden getroffen, der etwas anderes über ihn gesagt hätte. Er ist sehr bescheiden und doch stolz. Mit Superlativen sollte man vorsichtig sein, ich weiss: Doch einen so bereichernden Menschen wie Michael gibt es selten. Ich glaube, in der Lage zu sein, das zu schreiben, denn ich kenne ihn gut. Unsere Bekanntschaft geht auf das Jahr 1999 zurück – eine lange Zeit. Wir haben gemeinsam viel erlebt. Dabei gab es viele schöne Momente. Doch es ist auch so, dass vor allem die Krisen das wahre Wesen eines Menschen zeigen. Ja, und diese Krisen hat es auch für Michael in den letzten 35 Jahren gegeben. Wie er diese gemeistert hat, zeichnet ihn aus. Auch in den schwierigsten Situationen ist er immer sachlich geblieben und hat dabei nie seine Selbstlosigkeit verloren. Wer kann das schon von sich sagen?



Michael Baader und Raphael Wyniger im SET Hotel (Foto: zVg)

Sein ganzes Leben

Michael ist ein leidenschaftlicher Koch. Neben seinem Jubiläum 35-Jahre-Teufelhof feiert er im Jahr 2024 auch sein 50-jähriges Jubiläum als Koch. 50 Jahre! Das kann nur Leidenschaft sein. Michael umschreibt seine Küchenphilosophie bescheiden als «die Verarbeitung von Lebensmitteln im ursprünglichen Zustand, ohne viel Schnickschnack». Es geht ihm darum, «dem Essen Anreiz und Glanz zu geben». Kochen bedeutet ihm alles. Das erkennt man, wenn man ihm beim Arbeiten zuschaut. Wie er mit Hingabe kocht, ist unerreichbar. Dabei ist er auch ein hervorragender, sehr gefragter Ausbilder und seinen Köchen ein sprichwörtliches Vorbild. Er hat im Teufelhof 35 Jahre lang unzählige junge Menschen ausgebildet, ihnen seine Philosophie mitgegeben und ganze Generationen von Teufelhof-Köchinnen und -Köchen geprägt, welche nun überall in der Welt tätig sind.

Unermüdlicher Schaffer

Der von ihm weitergegebene Kochstil ist echt, wie er selbst, aber vor allem auch Handwerk, welches es nicht genug wertzuschätzen gilt. Schön, dass er weiterhin im Teufelhof bleibt und uns damit verzaubert. Um die Ära nach ihm Sorge ich mich nicht. Sein Schaffen ist gekommen, um zu bleiben, es wird die Zukunft auch weiterhin prägen. Es ist eines meiner grössten Privilegien, so lange mit ihm zusammenarbeiten zu dürfen – ein riesiges Geschenk!

Raphael Wyniger

Die Teufelhof-Hotels

Unter drei Dächern

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

Das Kunsthôtel

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

Das Galerihôtel

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

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

SET Hotel. Residence by Teufelhof Basel

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

Kunsthôtel und Galerihôtel

www.teufelhof.com

SET Hotel. Residence by Teufelhof Basel

www.sethotelbasel.com



Zimmer im Galerihôtel (Foto: Marc Gilgen)

Angebote

Auf Ihren Wunsch

Sie planen bei uns einen Anlass? Unser Event-Team hat das Know-how, auf alle Ihre Wünsche einzugehen und das Menschenmögliche möglich zu machen.

Wir finden garantiert einen Ort für Ihre Veranstaltung. Dazu eignen sich die verschiedenen Räumlichkeiten im Teufelhof und in den angeschlossenen Betrieben hervorragend für Anlässe aller Art. Ob Abendessen, Business Lunches mit oder ohne Präsentation, Geschäftsessen, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Bankette, Produktepräsentationen, Apéros oder Seminare: Wir empfangen Sie gerne in unseren schönen Lokalen.

Als Leiterin Sales&Events in der Wyniger-Gruppe ist Selin Bösiger mit ihrem Team

für die Organisation sämtlicher Anlässe zuständig und verantwortlich: «Die Organisation Ihres Anlasses ist meine Kernaufgabe, vom Einholen der Gäste-Informationen über die sorgfältige Detailplanung bis zur internen Kommunikation.»

Planen Sie Ihren Anlass weit im Voraus oder ist es ein Event, welcher innert weniger Tage auf die Beine gestellt werden muss? Selin Bösiger und ihr Team sind flexibel und schnell. Aber manchmal ist es nicht ganz einfach, alle Gästewünsche unter einen Hut zu bringen. Ihre Routine schafft aber auch das! Sie erreichen uns via seminar-bankett@teufelhof.com oder Tel. +41 (0)61 501 28 28. Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören oder zu lesen!

Schwimmbäder
Sanitäre Anlagen
Heizungen

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

mir sprüde vor Idee... est. 1962

Zum Schluss ein Tipp

Wünsch dir was!

Manche Menschen fassen für das neue Jahr Vorsätze, welche bald schon nicht eingehalten werden können, aus vielerlei Gründen. Wir schlagen Ihnen etwas anderes vor: Wünschen Sie sich was! Bei einem Glas besonderem Wein!



Foto: Franz Wyniger

Nicht wegzudenken von der Weinkarte im Teufelhof sind die Weine des weltbekanntesten Weingutes Nittardi in der Toskana. Wir haben es letzten Sommer besucht und sind begeistert. Wie der Teufelhof verbinden die Besitzer Genuss und Kunst. Auf dem Gelände des Weingutes sind Werke von bekannten Künstlern wie Tomi Ungerer, Günter Grass, Yoko Ono, Friedensreich Hundertwasser und anderen zu bewundern. Jedes Jahr gestaltet ein anderer Künstler die Etiketten und das Verpackungspapier für einen ihrer bekanntesten Weine, den Chianti Classico. Diese Flaschen sind Sammlerobjekte und das seit über 40 Jahren!

Ein Schmuckstück

Einen ganz besonderen Wein aus dem breiten Nittardi-Sortiment stellen wir Ihnen vor: «Ad Astra»!

Es ist eine Cuvée aus Sangiovese, Cabernet sauvignon und Cabernet franc. Der Gambero Rosso, das bekannte Weinmagazin in Italien, hat ihn mit der höchsten Auszeichnung, den tre bicchieri, geehrt. Das Besondere an ihm ist auch seine Etikette: Quer am wunderbaren Toskana-Nachthimmel leuchtet der Schweif einer Sternschnuppe.

Wenn Sie eine solche Flasche öffnen und probieren, dürfen Sie sich beim ersten Schluck etwas Schönes wünschen. Der Wunsch wird in Erfüllung gehen! Bedingung ist einfach, dass sie ihn für sich behalten. Unbedingt ausprobieren! Der «Ad Astra» ist in unserem Weinladen Falstaff zum Preis von CHF 22.– pro Flasche zu kaufen.

Übrigens: Unser Laden, in dem neben einer grossen Auswahl von Weinen auch hausgemachte Teufelhof-Spezialitäten oder feine Olivenöle erhältlich sind, kennt keinen «Ladenschluss». Über die Hotel-Rezeption kann man ihn jederzeit besuchen.

Esther und Franz Wyniger

Der Teufelhof Basel

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

Die Betriebe der Wyniger-Gruppe

Wyniger-Gruppe
www.wyniger.com

Hotels

Kunsthotel und
Galeriehôtel
www.teufelhof.com

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

Waldhaus im Hardwald
www.waldhausbeiderbasel.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

Stadtmauer Brauer-Brauerei
www.stadtmauerbrauer.ch

Kaffeerösterei Haenowitz & Page
www.haenowitzpage.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

Wettbewerb

Das unordentliche ABC

Alle Fragen drehen sich rund um die Gastronomie. Mit ein wenig Fachwissen ist die Lösung einfach!

Die je 7 Buchstaben der 12 gefragten Begriffe stehen in alphabetischer Reihenfolge. Finden Sie das gesuchte Wort! Die grau unterlegten Buchstaben – richtig zusammengesetzt – ergeben das Lösungswort, das auch Raphael Wyniger als Direktor kennt!

Ist nötig bei Tisch:

BCEEKST

Saisonal am allerbesten:

EEEGMSU

«Mensa secunda» auf Deutsch:

EEDRSST

Ein gefragter Fachmann:

EKLLNR

Wers scharf mag, bevorzugt:

AABCOST

Mit Angge sälber gmacht:

EFGIILP

Das A und O im Restaurant:

CEEIRSV

Eine chemische Verbindung:

ALLHKO

Entsteht im limbischen System:

AEIPPT

Heisst wie der Erfinder:

AACIMPR

Gibts süss oder salzig:

ABCEEKG

Ländliche Einkehr:

AFGHSTO

Schreiben Sie das Lösungswort auf eine Postkarte und schicken diese an

Der Teufelhof Basel
Wettbewerb 1/2024
Leonhardsgraben 49
CH-4051 Basel
oder per Mail an: wettbewerb@teufelhof.com

Zu gewinnen gibt es Gutscheine für den Laden Falstaff:

- Hauptpreis: Gutschein im Wert von CHF 100.–
- 3 Trostpreise: je eine Flasche «Ad Astra» im Wert von CHF 22.–
(siehe nebenan «Wünsch dir was!»)

Einsendeschluss ist der 31. März 2024.

Auflösung des letzten Rätsels «Vorhang auf!»

Die richtige Zahl ist 21.

Die Teufelhof-Glücksfee in der Person von Nicole Bischof hat folgende Gewinnerinnen und Gewinner gezogen: Robert Stritmatter, Ruth Wermuth, Luciano Bandini, Regula Vogt, Ruth Stritmatter-Braun. Wir gratulieren!

