

Hilfe zur Selbsthilfe

Unser Non-Profit Verein MALIAN ermöglicht berufliche Lebensläufe. (Seite 2)

50 und keine Ende

Monica Thommy verrät Details zur teufflichen Geschichte und mehr! (Seite 3)

Farbige Kunst

Im Waldhaus erleben Sie eine neue, bunte Kunstwelt: Stickkunst! (Seite 6)

Wettbewerb

Kennen Sie sich im Teufelhof-Kosmos aus? Dann winken für Sie Preise. (Seite 8)



Der idyllische Vorgarten zu «Bar & Kaffee Zum Teufel» (Foto: Marc Gilgen)

Inside Teufelhof

Wovon wir reden, wenn wir vom Teufelhof reden

Zugegeben, es gibt eine Inspiration, die ich für diesen Titel verwendet habe. Es ist das Buch «Wovon ich rede, wenn ich vom Laufen rede» von Haruki Murakami, dem weltbekanntesten Autor. Er hat ein Buch über den Laufsport geschrieben, welches mich als Läufer gefesselt hat. Darin geht es um die Passion für etwas, in diesem Fall eben den Laufsport.

Die Passion ist auch das, worum es beim Teufelhof geht. Im Editorial habe ich beschrieben, dass diese der eigentliche Gründungsgrund des Teufelhofs ist. Und es ist

schön, dass auch heute viele Menschen im Teufelhof die Leidenschaft für eine Sache teilen. Ich wage zu behaupten, dass der Teufelhof ein einzigartiges Haus ist. Es ist per se nicht wirtschaftlich gedacht, funktioniert aber vielleicht gerade deswegen immer noch gut. Wir betreiben ein Theater, leisten uns eine aufwändige Gastronomie oder gestalten, um die Kunst in einem anderen Rahmen erlebbar zu machen, alle paar Jahre die Kunstzimmer für viel Geld neu. Rechnet sich die Neugestaltung der Kunstzimmer? Nein. Lohnt sich das? In jedem Fall, denn es gehört zur Identität des Hauses.

Zum Beispiel Schuhwerk

Sie sehen, unsere Passion für den Teufelhof ist ungebrochen. Und wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, diese in die Zukunft zu bringen. Aus meiner Sicht ist diese Grundidee – von Monica und Dominique Thommy-Kneschaurek vor 50 Jahren am Andreasplatz mit dem Theater/Café zum Teufel erfunden und seit 35 Jahren als Teufelhof erlebbar – in jedem Fall bewahrenswert. Ich freue mich immer wieder, wie viele Gäste wir täglich begrüßen dürfen, die diesen Gedanken teilen. Dabei glaube ich, dass unsere wichtigste Aufgabe es auch künftig

sein wird, unseren Gästen ein zuverlässiger Partner zu sein wie in den 35 Teufelhof-Jahren davor. Dafür arbeiten wir täglich an der Servicequalität, optimieren unser Angebot, feilen am Konzept und arbeiten an Zukunftsprojekten. Liest sich etwas unspektakulär, ich weiss, jedoch ist es genau das, was es braucht, tägliches Training und Schulung wofür man eine Passion hat. Da unterscheidet sich die Gastronomie vom Laufsport übrigens nicht. Das gleiche gilt zudem auch beim Schuhwerk. Denn gute Schuhe sind in unserer Branche wichtig. Auch deshalb haben wir mit dem italienischen Schuhproduzenten Diadora einen Vertrag abgeschlossen, in dessen Rahmen die Mitarbeitenden der Wyniger-Gruppe nun jährlich ein paar gute Schuhe erhalten. Für die Arbeit, für die Freizeit.

Strategie zur Zukunft

So arbeiten wir weiter daran, die Teufelhof-Tradition zu bewahren. Unsere Wyniger-Gruppe hilft dabei. Es braucht aus meiner Sicht eine bestimmte Grösse, um wirtschaftlich zu sein – aber auch, um Massnahmen zu realisieren, die sich vielleicht ökonomisch auf den ersten Blick nicht rechnen, menschlich aber in jedem Fall richtig sind. Beispiel gefällig? Gerne: Nachdem wir bereits während der Corona alle Lernende des Swissôtel Basel nach dessen Schliessung übernommen haben, haben wir dies nun nach der Schliessung des Hotel Basel im letzten Jahr erneut getan. So arbeiten diese nun in unserer Gruppe und wir freuen uns, einen Beitrag zu leisten, um ihnen den Abschluss der Ausbildung zu ermöglichen.

Doch am Ende des Tages sind es die Gäste, die das Haus bewahren. Deshalb bedanke ich mich gerne für Ihre Treue und Ihre zahlreichen Besuche. Ich freue mich auf weitere Begegnungen mit Ihnen in hoffentlich vielen weiteren Teufelhof-Jahren.

Raphael Wyniger

DER TEUFELHOF BASEL Das Gast- und Kulturhaus

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

Man muss schon ganz viele Seiten retourblättern in den Geschichtsbüchern, bis man auf das Jahr 1974 trifft. Ein historisches Jahr – in jeglicher Hinsicht. Einerseits fand damals der legendäre Boxkampf «Rumble in the jungle» zwischen George Foreman und Muhammed Ali statt, andererseits gewann Deutschland die Fussball-WM im eigenen Land, mit Sepp Maier im Tor und Franz Beckenbauer als Libero. Und es war auch in diesem Jahr, als erstmals der ABBA-Song «Waterloo» ertönte und Playmobil auf den Markt kam. Ich kann nicht schreiben, dass ich mich erinnere – ich war damals noch gar nicht geboren.

Die Grundidee des Teufelhofs jedoch ist mir präsent. Es war eben im Jahr 1974, als das Ehepaar Thommy-Kneschaurek am Andreasplatz das Theater/Café zum Teufel eröffnete. Ihr Konzept damals legte den Grundstein für den heutigen Teufelhof. Und dieses war schon fast revolutionär: Ihre Idee war es, Kultur unabhängig in Form eines Theaters zu betreiben. Unabhängig bedeutet, dass die Kultur nicht von Dritten finanziert wird, auf welche man grundsätzlich angewiesen ist und somit gegebenenfalls gar Kompromisse eingehen muss.

Gilt bis heute

Die beiden wussten: Kultur kostet. Das Konzept war: Die Gastronomie erwirtschaftet Einnahmen, die dann partiell auch für die Kulturfinanzierung ausgegeben werden. So wurde

der Theater-Betrieb finanziert. Und dies ist im Kern auch heute noch die Idee des Teufelhofs. Aus dem Theater/Café zum Teufel ist nach langem Rechtsstreit um die Bewilligung 1989 der heutige Teufelhof geworden. Und aus diesem ist mittlerweile ein mittleres KMU mit dem Namen «Wyniger-Gruppe» entstanden, welches heute rund 650 Mitarbeitende beschäftigt. Verrückt, was doch in 50 Jahren so alles geschehen kann! Doch eines ist geblieben: Die Grundidee der unabhängigen Kultur, ermöglicht durch die Gastronomie/Hotellerie. Eine Idee, erfunden vor 50 Jahren, als Helmut Schmidt Bundeskanzler wurde. Dieser hat übrigens einmal gesagt: «Wer Visionen hat, sollte zum Arzt gehen.» Gott sei Dank haben Monica und Dominique Thommy ihm damals nicht zugehört.

Raphael Wyniger



Monica und Dominique Thommy im Restaurant «Bel Etage», 1991 (Foto: Claude Giger)

Verein MALIAN

Erfolge machen Mut

In meiner zusätzlichen Funktion als Präsidentin des Non-Profit Vereins MALIAN besuche ich Betriebe und freue mich über die schönen Konzepte, die der Verein MALIAN realisiert. Es erfüllt mich und alle Beteiligten mit Genugtuung, dass es uns gelingt, mit gezielten Massnahmen Personen in ein unabhängiges Erwerbsleben zu begleiten.

Ich treffe immer wieder auf Menschen, welche sich in einer Massnahme der ALV, der IV, der Sozialhilfe, vom TimeOut oder anderweitigen Institutionen befinden. Dabei fällt mir stets auf, wie Menschen aufblühen, wenn ihnen mit Respekt, Wertschätzung und Gesprächen auf Augenhöhe begegnet wird. Werden diese versicherten Personen in einem strukturierten Arbeitsumfeld und einem funktionierenden Team integriert, so fühlen sie sich in einem Rahmen aufgehoben und getragen.

Mit der Fortdauer der Massnahme und immer verantwortungsvolleren Aufgaben, erlebe ich zunehmend selbstbewusste Menschen, welche ihre Arbeitsmarktfähigkeit unter Beweis stellen. Es erfüllt mich mit Dankbarkeit, dass es unserem Non-Profit Verein MALIAN gelingt, versicherte Personen so in ein unabhängiges Erwerbsleben zu begleiten.

Vielschichtige Ausrichtung

Mit dem Verein MALIAN blicken wir nun

auf eine vierjährige Tätigkeit zurück und stellen mit Stolz fest, dass sich die Organisation von einem Start-Up zu einer etablierten Organisation und professionellen Partnerin von zuweisenden Stellen entwickelt hat. Dabei ist uns die Qualität in allen Belangen – von der Betreuung der versicherten Personen über die Begleitung von Mitarbeitenden und Teams bis hin zur Zufriedenheit von Gästen und Kunden in den Einsatzbetrieben – ein grosses Anliegen. Diesem Qualitätsanspruch wollen wir auch in Zukunft gerecht werden und unsere Organisation darauf ausrichten. Das bedeutet auch, dass wir unsere Massnahmeplätze nach den Kapazitäten unserer Organisation richten und Qualität über Quantität setzen. Es ist uns ein Anliegen, unser Non Profit-Verein mit seinem Zweck weiterhin ökonomisch und sozial nachhaltig betreiben zu können. Aus diesem Grund haben wir uns erfolgreich um den Betrieb von Kantinen und Mensen beworben. Es freut uns, nebst Arbeitsplätzen auch frische Mahlzeiten für Schülerinnen und Schüler, für Studierende, für Dozierende und für Mitarbeitende anbieten zu dürfen. Das ist eine schöne Ergänzung!

Zahlen belegen die Erfolge

Gerne ein paar Zahlen aus dem Jahr 2023. Im vergangenen Jahr vermochte der Verein MALIAN die Zusammenarbeit mit zuweisenden Stellen zu vertiefen und begleitete

insgesamt 58 versicherte Personen. Davon konnte für 30 Personen eine Anschlusslösung grösstenteils im realen Arbeitsmarkt gefunden werden. Bei 7 Personen musste die Massnahme vorzeitig abgebrochen werden und 21 weitere Personen verbleiben über das 2023 in einer der zahlreichen Angebote unseres Vereins.

Damit konnte die Organisation in Zusammenarbeit mit den zuweisenden Stellen in seiner vierjährigen Tätigkeit bisher fast 50 Personen in eine Anschlusslösung begleiten. Die meisten davon vermochten beruflich wieder Fuss zu fassen und ein selbstbestimmtes unabhängiges Leben zu führen. Das ist doch schön, finden Sie nicht? Was während der Corona-Zeit – als wir Zeit hatten, neue Ideen zu entwickeln – als Massnahme im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie in der sozialen Dimension der Wyniger-Gruppe geboren wurde, ist als Verein MALIAN gross geworden. Wir freuen uns sehr darüber und es mir ein Anliegen, insbesondere auch den Mitarbeitenden der Wyniger-Gruppe ein herzliches Dankeschön auszusprechen. Sie engagieren sich grossartig für den Vereinszweck, das ist nicht selbstverständlich.

Carmen Basler

MALIAN

Bierbraukunst

Gratulation!



Gökmen Dalli trinkt sein Bier. (Foto: zVg)

Dass Gökmen Dalli sein Handwerk als Bierbrauer in unserer «Stadtmauer-Brauerei» versteht, ist mittlerweile bekannt. Er beweist die Kunst des Bierbrauens tagtäglich.

Dass er sich auch der theoretischen Seite annimmt und sich in Sachen Bier weiterbildet, spricht für ihn. So hat er kürzlich die anspruchsvolle Ausbildung zum Biersommelier an der renommierten Akademie Doemens in Gräfelfing (Deutschland) zum «Diplomsommelier» absolviert und erfolgreich abgeschlossen. Bravo!

Es braucht Fachleute

Der Sommelier ist eine Fachkraft auf höchstem Niveau bei allen Themen rund um das Bier. Er kann Geschmacksnoten bis in die feinsten Nuancen unterscheiden und stellt sicher, dass die Biere vom Brauvorgang über den fachgerechten Ausschank bis zum Genuss höchsten Qualitätsansprüchen genügen. Als Fachleute kennen sie die verschiedenen Bierstile und deren Herstellung und werden als Experten bei Bierprämiierungen eingesetzt. Ausserdem ist der Sommelier ein guter Berater, wenn es darum geht, welches Bier zu welchem Anlass und zu welchen Speisen zu empfehlen ist!

Wir sind stolz, Gökmen als so eine gefragte Fachkraft bei uns in der Brauerei zu haben und gratulieren ihm herzlich zum erfolgreichen Abschluss.

Der Frühling ist da, der Sommer kommt und damit die durstige Jahreszeit! Probieren Sie doch eines (oder zwei!) von uns Stadtmauer-Brauern produzierten Biere; sie werden in allen Restaurants der Wyniger-Gruppe ausgeschrieben.

Franz Wyniger

Charakteristika unserer vier Biere:

- «Engel»: leicht und süffig
- «Teufel»: dunkel, aromatisch
- «Bengel»: naturtrüb, würzig
- «Schlingel»: vollaromatisch, stark

Angebote

Tagen und feiern

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

Der Saal «Shine & Dine»

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

Der Archäologische Keller

Der Kellerraum beim Weinladen liegt zwischen den beiden Stadtmauern aus dem 11. und 13. Jahrhundert. In diesem einzigartigen Ambiente können Sie Ihren nächsten Apéro, Ihr festliches oder geschäftliches Abendessen in einem historischen Raum voller Charme, Geschichte und Basler Kultur geniessen. Ein kleiner Tipp: Buchen Sie frühzeitig Ihren Weihnachtsanlass im historischen Keller – diese Räumlichkeiten sind gefragt!

Die Rudolf-Linder-Stube im Bel Etage

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

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



Schönes Ambiente im Archäologischen Keller (Foto: Marc Gilgen)



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

[Im Gespräch](#)

«... und ich koche»



Monica Thommy: «Im Otium fühle ich mich pudelwohl.» (Foto: Zvg)

Im Jahr 1974 haben Monica und Dominique Thommy mit dem Theater/Café zum Teufel den Grundstein für die heutige Wyniger-Gruppe gelegt. Monica entlocke ich hier Be- und Gegebenheiten als Teufelhof-Chefin und als Privatperson.

Fredy Heller: Liebe Monica, hast du Erinnerungen an den ersten Tag im Theater/Café zum Teufel vor 50 Jahren?

Monica Thommy: Panik ... Um 9 Uhr öffneten wir die Türe, in der Hoffnung, dass sich ein Passant vielleicht in diesen chaotischen «Hinterhof» Andreasplatz verirren würde. Nach fünf Minuten war jeder Stuhl besetzt und so ging es bis Mitternacht weiter!

Fredy: Konntest du dir da vorstellen, was für eine Dimension eure Mini-Lokalität annehmen würde?

Monica: Da reichte meine Phantasie wirklich nicht aus!

Fredy: Die Zeit der Bewilligungsabklärung für den Bau des Teufelhofs dauerte lange. Was war das Mühsamste?

Monica: Die Unsicherheit ... die Schulden, die immer grösser wurden ...

Fredy: Die Eröffnung des Teufelhofs am 28. April 1989 ist dir sicher noch präsent. Wars nur Stress oder auch Befreiung?

Monica: Weder noch. Mir war da nicht bewusst, was auf mich zukommen würde. Hätte ich das realisiert, hätte ich mich irgendwo versteckt.

Fredy: Was ist das schönste Kompliment, das ihr für die Lancierung des Teufelhofs bekommen habt?

Monica: Schwierig zu sagen ... Am Anfang waren es ja eher die anonymen Beleidigungen. Später kamen dann schon die Auszeichnungen, aber ...

Fredy: Der Galeriehotel-Bau im 1996 war ein auch finanzielles Wagnis. Die Gründe für diese Erweiterung?

Monica: Schulden hatten wir ja bereits seit 1989, mir wurde aber schnell bewusst, dass es eine Erweiterung braucht, um das Überleben des Teufelhofs zu sichern.

Fredy: Fiel euch die Entscheidung, euren Teufelhof an Nathalie und Raphael Wynigers weiterzugeben, schwer?

Monica: Für mich überhaupt nicht, was Dominique dazumal dachte, weiss ich heute noch nicht.

Fredy: Was waren die Überlegungen für den Verkaufsentscheid Anfang 2009?

Monica: Mit der Finanzkrise wurde mir bewusst, dass es wiederum eine Erweiterung braucht. Mit meinen 65 Jahren fühlte mich zu alt für eine neue Herausforderung. Dazu

kam, dass ich mir gerne noch Wünsche erfüllen wollte, die in der ganzen «Teufelzeit» zu kurz gekommen waren.

Fredy: Eure Nachfolger haben das Mutterhaus Teufelhof zu einem weiten Gastro-Unternehmen erweitert. Wie schätzt du das ein?

Monica: Das war das einzig Richtige. Nur durch Synergien kann ein Projekt wie der Teufelhof überhaupt existieren.

Fredy: Ab Anfang 2009 warst du frei von Verpflichtungen. Der Start zu deiner zweiten Karriere! Was waren deine persönlichen Aussichten?

Monica: Das, was ich leidenschaftlich gerne mache: singen, auf der Bühne stehen und ein Haus haben, in dem ich meine Freude als Gastgeberin ausleben kann. Hauskonzerte, Feste, Einladungen, du weisst ja ...

Fredy: Oper, Theater: Woher hast du diese Leidenschaft?

Monica: Opern haben bereits in meiner frühesten Kindheit die Märchen ersetzt. Butterfly, Tosca, das waren meine Heldinnen. Es konnte nie traurig genug sein!

Fredy: Ich erlebe dich als sehr vital und vielseitig interessiert. Was treibt dich an?

Monica: Lust am Leben, Neugierde, anderen Menschen Freude bereiten, Hoffnung.

Fredy: Dieses Jahr wirst du 80. Hält deine Gesundheit mit deiner Unermüdlichkeit Schritt?

Monica: Ich fühle mich sehr gesund und bin dankbar dafür. Klar sind meine Energien nicht mehr dieselben wie bei einer 20-Jährigen. Ich setze also Prioritäten. Das, was ich noch unbedingt machen möchte, mache ich, das Unwichtige hake ich einfach ab.

Fredy: Dominique macht die Gesundheit leider Mühe. Wie bewältigt ihr diese Situation?

Monica: Pragmatisch. Du weisst ja, dass Dominique nicht sehr gesprächig ist und über sich redet er noch weniger. Also schreibt er Bücher und ich koche ...

Fredy: Du bist eine grosszügige Gastgeberin und ausgezeichnete Köchin (auch ich durfte das schon etliche Male geniessen). Nota bene in eurem prächtigen Haus auf dem Bruderholz. Wird dir der Aufwand nicht ab und zu zu viel?

Monica: Momentan überhaupt noch nicht. Irgendwann werde ich aber auch das «abhaken» müssen. Solange mich aber das Theater Basel auf der Bühne noch als alte Frau braucht, ist die Welt in Ordnung. Was danach kommt? ... Töpfen vielleicht, das wollte ich doch auch schon immer!

Fredy Heller, langjähriger Mitarbeiter der Thommys und Ex-Theaterleiter

[Teufelhof-Chronologie](#)

Vom Theater/Café zum Teufel ...

... bis zur «Flora Buvette» – eine grandiose 50-jährige Erfolgsgeschichte

Anfang 2009 haben die Thommys den Teufelhof an Raphael und Nathalie Wyniger verkauft. Mit unternehmerischem Mut haben Wynigers den Teufelhof in die Neuzeit geführt, Bestehendes gefestigt und Neues geschaffen. Den Teufelhof gibt es also weiterhin als unabhängigen, sich selbstfinanzierenden Betrieb dieser Art.

- | | |
|----------------|--|
| 1968 – 1974 | Europa-Tour von Monica und Dominique Thommy mit dem «Schiefen Theater» |
| 1974 | Thommys eröffnen das Theater/Café zum Teufel am Andreasplatz |
| 1981 | Fredy Heller stösst als Programmgestalter dazu |
| ab 1981 | Thommys kaufen den «Truchsesserhof» |
| 1988 | Der Koch Michael Baader stösst zum Projekt |
| ab 1988 | Nach 2361-tägiger Bewilligungsabklärung: Umbau zum Teufelhof Basel |
| 28. April 1989 | Eröffnung des Teufelhofs Basel |
| 1990 | Vernissage der erstmalig gestalteten Kunstzimmern im Kunsthôtel |
| 1991 | Eröffnung Wein- und Spezialitätenladen am Heuberg 26 |
| 1991 | Erste Nummer der Hauszeitung DAS BLATT |
| 1995 | Thommys kaufen das Teufelhof-Nebengebäude im Baurecht von der Stadt Basel |
| 1996 | Nach 9-monatiger Umbauzeit Eröffnung des Galeriehotels |
| 1997 | Neu-Eröffnung des Ladens «Falstaff» im Keller des Galeriehotels |
| 2000 | SATIRE-OPEN zum 25-jährigen Theaterjubiläum |
| 2004 | Dominique Thommy übernimmt die Leitung des Theaters |
| Ab 2004 | DAS BLATT heisst neu Teufelhof-Zeitung |
| Anfang 2009 | Thommys übergeben den Teufelhof an Nathalie und Raphael Wyniger |
| 28. April 2009 | 20 Jahre Teufelhof: Buch «Der Teufelhof», von Jürg Seiberth und Fredy Heller |
| 2012 | Katharina Martens und Roland Suter übernehmen die Theater-Leitung |
| 2012 | Sanfte Renovation Café/Bar und «Bel Etage» |
| 2014 | Jubiläumsbuch «Aus Teufels Küche», Reinhardt Verlag Basel |
| 2014 | Herausgabe Buch «Pfui Teufel!», von Dominique Thommy |
| 2015 | Eröffnung «1777» Kaffee*Restaurant*Bar im Schmiedenhof |
| 2017 | Eröffnung der «Stadtmauer Brauer»-Brauerei |
| 2017 | Eröffnung Restaurant «Ufer7» im Kleinbasel |
| 2018 | Übernahme der Ryago AG und neu Dachmarke Wyniger-Gruppe |
| 2019 | Eröffnung «SET. Hotel.Residence by Teufelhof» |
| 2019 | Theater/Kabarettpreis «Teufel-Dreizack 2019» |
| 2019 | Eröffnung «Taverne Johann» |
| 2021 | Eröffnung Restaurant «Beef7» |
| 2021 | Übernahme der Confiserie Beschle |
| 2022 | Die Ryago übernimmt die Räumlichkeiten der Werkskantine Klybeck des Gebäudes «WKL-610» auf dem Areal von Rhystadt AG |
| 2023 | Eröffnung «Waldhaus beider Basel» |
| 2023 | «Ufer7» eröffnet die «Flora Buvette» am Rhein |

Die Auszeichnungen

- | | |
|------|--|
| 1993 | Thommys erhalten den «Design-Preis Schweiz», Bereich Unternehmen |
| 1993 | Gastronomieführer «Michelin» verleiht der Teufelhof-Küche 1 Stern |
| 1993 | «Wirtschafts-Dreamteam» Zeitschrift BILANZ: Monica Thommy ist Personalschefin |
| 1988 | Veranstalterpreis Oltner Kabarett-Tage an Fredy Heller |
| 2000 | Ranking Schweiz «Drei-Sterne-Hotels» der Zeitschrift BILANZ: Teufelhof auf Platz 1 |
| 2001 | Thommys erhalten für ihr «Lebenswerk Teufelhof» den «Milestone 2001» (Tourismus-Award Schweiz) |
| 2001 | Der Theaterleiter Fredy Heller erhält den Basler Kulturpreis |
| 2015 | Award «Hotelier des Jahres 2015» an Raphael Wyniger |
| 2018 | NZZ am Sonntag: Teufelhof ist bestes 3-Sterne-Hotel der Schweiz |
| 2019 | Prix BÂLEnce 2019 an Raphael Wyniger |
| 2022 | Verleihung Label ibex fairstay |
| 2023 | Der Teufelhof ist Preisträger Prix SVC Nordschweiz |
| 2023 | Humorpreis Walter Pfister Stiftung an Katharina Martens und Roland Suter |



Teil des Teufelhof-Kaders 1992: (von links) Conny, Dominique Thommy, Monica Thommy, Yves Herzog, Marianne Küng, Fredy Heller, Brigitte, Susel

Ryago AG

Basler Begegnungsorte



Verpflegung im Gartenbad (Foto: Marc Gilgen)

Unsere Region hat einiges zu bieten, ich bin mit dieser Meinung wohl nicht alleine. Ich wage hier gar zu schreiben, dass unsere Region schlicht grossartig ist. Wir dürfen dankbar sein, hier unser Leben zu verbringen.

Zu den Qualitäten zähle ich etwa die einzigartigen Begegnungsorte, welche für die Identität einer Region wichtig sind. Was ich damit meine? Für mich, als einer, der in der Region Basel aufgewachsen ist, sind beispielsweise die Gartenbäder und Kunsteisbahnen gemeint. Ich erinnere mich gut daran, wie ich als Kind den ganzen Sommer in den hiesigen Gartenbädern verbracht habe oder wie meine Eltern mir auf der Kunsteisbahn das Schlittschuhlaufen beigebracht haben. Es sind gute Erinnerungen, mal abgesehen von ausgeschlagenen Zähnen auf der Kunschti.

Als mittelalterlicher Mann und Vater dreier Kinder sind mir diese Orte jetzt auch wieder sehr präsent. Ich begleite sie, bzw. habe sie jahrelang begleitet, meine Kinder, und das getan, was mir meine Eltern beigebracht haben. Schön ist, sie laufen nun Schlittschuh und geniessen die Badis so wie ich damals. Dabei weiss ich: Sie werden das wohl auch einmal – sollten sie Eltern werden – ihren Kindern ermöglichen.

Was gibts zu essen?

Immer schon wichtig bei diesen Besuchen war und ist die in den Badis und auf den Kunsteisbahnen angebotene Gastronomie. Weil mir diese Orte so wichtig sind, war ich immer schon intrinsisch motiviert, hier einen Beitrag zu leisten. Seit dem Jahr 2019 können wir dies mit der unserer Gruppe zugehörigen Ryago AG bereits im Naturbad Riehen tun und dürfen dort im Auftrag der Gemeinde Riehen die Gastronomie gestalten.

Ich freue mich, nun bekannt zu geben, dass wir ab der Saison 2024 zudem die Gastronomie im Gartenbad Bachgraben übernehmen dürfen. Doch damit nicht genug: Ebenso sind uns vom Sportamt Basel-Stadt die Sommerkunschti sowie die beiden Kunsteisbahnen St. Margarethen und Eglisee ab diesem Winter zugeschlagen worden.

Eine schöne Herausforderung

Ich muss gestehen, ich habe mich selten so über einen Auftrag gefreut. Nun können wir an diesen für die Region so wichtigen Orten via die Ryago AG ein schönes gastronomisches Angebot leisten, an dem sich die Bewohnerinnen und Bewohner der Region erfreuen dürfen. Das ist toll!

Noch grossartiger ist, dass wir ab der Saison 2025 zusätzlich das Gartenbad St. Jakob und das Gartenbad Eglisee übernehmen dürfen. Wir sind sehr motiviert, das zu tun und wir versprechen, dass wir ein attraktives, schönes Angebot gestalten werden. In den Gartenbadis wie auch im Naturbad Riehen setzen wir auf selbstgemachte und wertige Produkte. Ebenso finden die vegetarischen Alternativen grossen Anklang. Auch in den



Pier4125 – Naturbad Riehen (Foto: Marc Gilgen)



Summerkunschti (Foto: Sportamt Basel)



Glacé-Angebot im Gartenbad (Foto: Marc Gilgen)

Kunschtis werden wir auf dieser Basis unser Angebot positionieren, angereichert mit Winter-Spezialitäten.

Wir freuen uns, dass wir das Vertrauen des Sportamts Basel-Stadt gewinnen konnten. Es ist uns eine Verpflichtung, einen positiven Beitrag zu leisten. Ich kann es mir gar nicht anders erlauben, denn auch meine Kinder zuhause üben einen gewissen Druck aus. Meine mittlere Tochter zumindest hat ihre Erwartungen an mich klar adressiert. «Das muss passen, Papa», so ihr Auftrag.

Sinnvolle Ergänzungen

So fügen wir der Kundenliste der Ryago AG weitere wichtige Begegnungsorte hinzu. Nimmt man die bestehenden Kundenstrukturen der Ryago AG, welche unter anderem Kindertagesstätten, Schulen, Kantinen, Altersheime und Privatspitäler beinhaltet, so sind dies schöne Bereicherungen. Man kann überspitzt sagen, dass wir die Baslerinnen und Basler fast schon durch ihr ganzes Leben «verpflegen». Das ist eine grosse Verantwortung, welche uns auch mit viel Demut erfüllt. Ein Dank meinerseits geht an dieser Stelle an Lukas Zeitman und sein Team, welche mit hoher Professionalität und grossem Engagement diese Dienstleistungen erbringen. Bis bald, vielleicht sogar in der Badi oder auf der Kunschti?

Raphael Wyniger



Fidelity from every angle

Ihr Bang & Olufsen Partner in Basel

Bettenhaus Bella Luna AG
Teppichhaus SULTAN AG
DIE RAUMHAUSSTÄTTER

Betten Bodenbeläge Parkett Vorhänge

Die Raumausstatter Oberwil AG

Mühlemattstr. 27
4104 Oberwil

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

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

MÖSSINGER AG
MARKET
WIRTSCHAFTS
VORHÄNGE
Telefon 061 681 38 38
www.moessinger-ag.ch



Der Kabarettist Bernd Gieseking gastiert mit «Seepferdchen mit sechzig!». (Foto: Thomas Rosenthal)

Theater

Spielplan 1. Saisonhälfte 2024/25

Do, 12. – Sa, 14., Do, 19. – Sa, 21. und Do, 26. – Sa, 28. Sept. 2024

touche ma bouche: «Glück 2.0»

Kabarettistisch-musikalischer Abschied:
28 Jahre Glückseligkeit / Uraufführung
Mo, 23. Sept. 2024

Dominik Muheim: «Soft Ice»

Alltagsgeschichten: Schabernack + Poesie
Do, 17. Okt. 2024

Lisa Christ: «Love*»

Kabarett mit Witz, Biss und Nachdruck (W)
Fr, 18. und Sa, 19. Okt. 2024

Bernd Gieseking: «Seepferdchen mit sechzig!»

Gesundheitskabarett für alle Optimisten
Fr, 25. und Sa, 26. Okt. 2024

Pigor & Eichhorn: «Volumen X»

Kabarett mit Witz und Musikalität (W)
Mo, 28. Okt. 2024

Judith Bach & Giuseppe Spina: «Love Letters»

Szenische Lesung: nur über die Liebe
Do, 31. Okt. 2024

Uli Masuth: «Lügen und andere Wahrheiten»

Kabarett mit Musik, aber ohne Gesang (W)
Fr, 1. und Sa, 2. Nov. 2024

Martin Zingsheim: «Normal ist das nicht»

Brillantes Kabarett mit Tiefenschärfe
Mi, 6. Nov. 2024, 19.45 h:

«NA, HÖREN SIE MAL», der satirische Talk

Live-Sendung von SRF 1 mit einem Moderator und drei Gästen

Do, 7. Nov. 2024

Berni Wagner: «Galápagos»

Show mit Selbstironie – und Musik
Fr, 8. Nov. 2024

Christof Spörk: «Eiertanz»

Stolpern gleiten fliegen auf Glückssuche
Sa, 9. Nov. 2024

Teresa Reichl: «Bis jetzt»

Kluges, feministisches Kabarett mit Humor
Mo, 11. Nov. 2024

«Female Trouble – Unsere Tage sind gekommen», Teil 1

3 exzellente Kabarettistinnen: ausgesucht und präsentiert von Bettina Dieterle

Do, 14. Nov. 2024

Malerina: «Serben sterben langsam»

Eine politsatirische Geschichtsstunde
Fr, 15. und Sa, 16. Nov. 2024

Philipp Scharrenberg: «Verwirren ist menschlich»

Sprachgewandtes Kabarett und Mindfucks
Mo, 18. Nov. 2024

«Female Trouble – Unsere Tage sind gekommen», Teil 2

3 exzellente Kabarettistinnen: ausgesucht und präsentiert von Bettina Dieterle

Do, 21. – Sa, 23. und Do, 28. – Sa, 30. Nov. 2024

Benedikt Meyer: «Plusquamperfekt»

Augenzwinkernd-historisches Kabarett (UA)
So, 1. Dez. 2024, 17.00 h und Mo 2. Dez. 2024:

Patrick Tschan: «Der Kubanische Käser»

Szenische Lesung mit zwei Jodlerinnen
Do, 5. – Sa, 7. Dez. 2024

Liederliche Weihnachten

U. Köpernick, M. Schönholzer & R. Zeller:
Adventsshow voller Geschichten + Lieder

Do, 12. – Sa, 14. Dez. 2024

Patti Basler & Philippe Kuhn: «L'CKE»

Musikalisches Kabarett mit Haken und Ösen

Theaterinfos

Auskunft

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

Eintrittspreise En-suite-Gastspiele und Einzelgastspiele

CHF 42.– / CHF 37.–;
Ermässigung CHF 37.– / CHF 32.–;
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



Humorpreis

Ausgezeichnet!

Katharina Martens und Roland Suter haben den Stiftungspreis 2023 der Walter Pfister Stiftung am 7. Februar 2024 in ihrem Theater im Teufelhof überreicht bekommen. Hochverdient!



Die Vertreterinnen der Stiftung: Gertraud Nowak, Aktuarin (links) und Margrit Pfister, Präsidentin. (Foto: Margrit Iten)

Gertraud Nowak, Aktuarin der Walter Pfister Stiftung schrieb an Katharina Martens und Roland Suter: «Sie leiten zusammen das Theater im Teufelhof seit über zehn Jahren mit grossem Erfolg. Ihr Engagement fürs Kabarett generell und auch speziell die Förderung unbekannter Talente hätten dem verstorbenen Stifter sehr gefallen. Der Stiftungsrat hat deshalb beschlossen, Ihnen beiden in Würdigung Ihrer für Basel so wichtigen Arbeit den Stiftungspreis 2023 zukommen zu lassen.»

Dr. iur. Walter Pfister, Alt-Gerichtspräsident, hat testamentarisch eine gemeinnützige Stiftung verfügt, die sich dem Humor in allen Kulturbereichen widmen und ihn fördern soll. «Die Stiftung hat den Zweck, Personen oder Institutionen auszuzeichnen, denen es gelingt, den Humor in Basel zu stärken.»

Fortsetzung garantiert

Und das machen Katharina und Roland mit Leidenschaft. Sie veranstalten mit Umsicht pointierte, satirische Kabarettprogramme mit verschiedenen, subtil-witzigen Facetten. Ich freue mich für sie, aber auch für das Publikum, das durch sie weiterhin in den Genuss ihrer humorvollen Vorsorge kommt!

Fredy Heller, Ex-Theaterleiter

Familientradition seit 125 Jahren

Team 1898 Team 2023

Jenzer
Natura Qualität

... wir liefern die Beilage

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



Katharina Martens und Roland Suter nehmen die Urkunde entgegen. (Foto: Margrit Iten)

Veranstaltungen

Wählen Sie aus!



Terroir al Limit (Foto: zVg)



Blick auf die Weingüter Terroir al Limit (Foto: zVg)

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

Basel Tattoo
19.–27. Juli 2024, von Amerika bis Australien

Übernachten Sie im Teufelhof und stimmen Sie sich bei einem feinen Abendessen im Restaurant Atelier auf das Basel Tattoo ein. Anschliessend bestellen wir für Sie gerne ein Taxi, das Sie bequem zum Basel Tattoo-Gelände chauffiert. Dort erwartet Sie ein Mix aus modernen, traditionellen und neuen Elementen: Vom stimmungsvollen Jugendchor aus Amerika über asiatische Präzision bis zur Powerband aus Down Under versprechen die rund 1000 Mitwirkenden fantastische Unterhaltung für Aug und Ohr.

«Em Bebbi sy Jazz»
Freitag, 16. August 2024, ab 18 Uhr im Teufelhof, kostenlos
«Em Bebbi sy Jazz» ist ein fester Bestand-

teil im städtischen Kulturkalender und nicht mehr wegzudenken. Es ist das Sommer-Happening von Basel und als die grösste Schweizer «Jazz-Fete» bekannt. Der Anlass findet in der Innenstadt statt. Zwischen Fischmarkt – Hauptpost – Gerbergasse – Leonhardskirchplatz – Heuberg/Nadelberg spielen an über 25 Spielorten gegen 70 Orchester mit über 600 Musikerinnen und Musikern. Auch der Teufelhof ist dabei. Auf der Terrasse wird eine Freiluftbühne mit Bar eingerichtet. Mit Bier, Brezeln, Weisswürsten und toller Stimmung im Angebot. Dazu spielt eine Band live ab 19.30 Uhr. Zudem ist die Heuberg-Bar geöffnet und Fränkys TukTuk ist mit dabei.

Wine & Dine Lageder
Mittwoch, 2. Oktober 2024, 19.00 Uhr, CHF 228.– inkl. Weine, Wasser und Kaffee, im Restaurant Bel Etage

In Zusammenarbeit mit Alois Clemens Lageder und der Weinhandlung Bindella möchten wir Sie zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis einladen. Geniessen Sie einen Abend voller Geschmackserlebnisse, beglei-

tet von erlesenen Weinen aus dem Hause Lageder, präsentiert von Alois Clemens Lageder persönlich. Tauchen Sie ein in die Welt der Gastronomie und lassen Sie sich von den kulinarischen Kreationen unseres Küchenteams verzaubern.

Wine & Dine Spanien
Mittwoch, 30. Oktober 2024, 19.00 Uhr, CHF 228.– inkl. Weine, Wasser und Kaffee, im Restaurant Bel Etage

Gemeinsam mit Winzer Dominik Huber und der Weinhandlung Smith & Smith laden wir zu einem exklusiven Wine & Dine im Gourmetrestaurant Bel Etage ein. Die rein biologisch angebauten Trauben von den Weingütern Terroir al Límit und Terroir sense fronteres reifen langsam in trockenen, hohen Lagen von Priorat und Monsant. Sie garantieren für die hohe Qualität von Dominiks international gefeierten Weinen, die an diesem Wine & Dine verköstigt werden. Dazu kreieren Küchenchef Michael Baader und sein Team ein passendes, feines 4-Gang-Gourmet-Menu.

Kunst im Waldhaus

Stickkunst von Nabila Valera

Eine spezielle, bunte, ursprüngliche Kunstform präsentiert das Waldhaus beider Basel mit der Stickkunst von Nabila Valera.

Nabila Valera wurde 1986 in Venezuela geboren und wuchs in Caracas, der Hauptstadt, auf. Auf langen Autofahrten mit ihrer Mutter durch das Land sah sie zum ersten Mal die Kunstform, die als «Bordado Guajiro» bekannt ist – eine Art Stickerei. Diese Kunstform entstand bei den indigenen Stämmen des heutigen Venezuela und Kolumbiens und ist eine der Haupteinflüsse in Nabilas Kunst. Heute lebt und arbeitet Nabila Valera in Berlin.

Nabila Valera beschreibt ihre Bilder als Gespräche mit sich selbst, und man kann erkennen, dass diese Gespräche von einem unverblühten Blick auf die Welt und die Menschen geleitet werden.

In Europa noch wenig bekannt

Im Waldhaus beider Basel hängen seit Februar Werke von Valera mit Titeln wie «Encava» oder «Holding Hands» im Restaurant, in der Lobby, im Radiostudio von Waldhaus FM und eines im Zimmer 7, unserer Hochzeitssuite. Die farbigen Arbeiten kommen nicht nur bei den Gästen gut an, auch Markus Rück von der Basler Galerie Carzinaga fand gefallen an den Arbeiten. So fanden drei Werke von Nabila den direkten Weg in Carzinagas letzte Ausstellung «Young Swiss Artists». Die Galerie befindet sich direkt beim Teufelhof, Unterer Heuberg 2.

Valeras Besuch ist angekündigt

Die Kunst von Nabila Valera hängt im Waldhaus noch bis zu den Faschnachtsferien 2025. Gerne geben wir weitere Auskünfte über die Bilder und die Künstlerin, welche uns im Hardwald schon bald höchst persönlich besuchen wird.

Lukie Wyniger, Gastgeber

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**



Stickkünstlerin Nabila Valera (Foto: Daniel Farò)

Draussen

Die Sonnentage geniessen



Das Restaurant «1777» mit Garten im Schmiedenhof (Foto: Pascal Feig)

Der Teufelhof bietet mit seinen sechs angegliederten Gastrobetrieben den Gästen schon fast verschwenderisch viele Open-air-Plätze. Wer bei warmen Temperaturen gerne draussen sitzt, kann wählen!

Die Sommerzeit hat ja viele Gesichter. Zwei Zitate von Autoren kommentieren die heisse Zeit des Jahres treffend. Mark Twain hat aus Erfahrung geschrieben: «Sommer ist die Zeit, in der es zu heiss ist, um das zu tun, wozu es im Winter zu kalt war.» Und James Dent meinte zutreffend: «Es ist ein perfekter Sommertag, wenn die Sonne scheint, der Wind weht, die Vögel singen, und der Rasenmäher kaputt ist.»

Fredy Heller

Oben auf dem Berg

Im Stammhaus Teufelhof gibts zwei Aussenbereiche: Das «Bel Etage» zügelt bei schönem Wetter vom 1. Stock auf die mit dem prägnanten Segel gedeckte Terrasse. Da lockt eine feine Speisekarte. Das zum «Atelier» gehörige Höfli ist ein Hit! Bei Regen

hat es ein Dach. Und auch bei heissem Wetter ist es da angenehm kühl, mit einem Bier aus der Teufelhof-Brauerei erst recht!

Leonhardsgraben 47-49

info@teufelhof.com

Tel. +41 (0)61 261 10 10

Altstadt-Feeling

Wo? Im «1777» zusammen mit dem «Beef7»! Sie bieten einen gemeinsamen Aussenbereich: den Schmiedenhof, einen verträumten Innenhof ohne Hektik. Das «1777» ist spezialisiert auf ein unkompliziertes Angebot und das «Beef7» steht für ausgesuchte Fleischspezialitäten. Ein direkter Zugang sind die Durchgänge von der Gerbergasse und vom Rümelinsplatz her.

Im Schmiedenhof 10, info@1777.ch,

Tel. +41 (0)61 261 77 77

Grünpfahlgasse 4, info@beef7.ch,

Tel. +41 (0)61 681 88 00

Am «Bach»

Die Terrasse des «Ufer7» ist das Highlight an der Kleinbasler Rheinuferpromenade, direkt



Die «Buvette7» am Rheinufer (Foto: Pascal Feig)

bei der Mittleren Brücke. Eine Verwöhnphase vom Mittag bis zum späten Abend! Die Küche ist fein und einfach: schweizerisch, regional, urban und kreativ, mit vielseitigen Gerichten. Der Blick auf den Rhein und die Grossbasler Seite garantiert Feriengefühle!

Untere Rheingasse 11, info@ufer7.ch,

Tel. +41 (0)61 551 00 77

Das Rheinvergnügen

Die neue «Buvette7» ist ein fröhlicher Ort des Austauschs – eine echte Belebung des Stadtlebens. Und erst noch klimaneutral! Die Flora am Rhy überrascht mit einem stimmigen kulinarischen Angebot. Die zahlreichen Sitzgelegenheiten verleiten Flaneure und Rheinschwimmer zur gemütlichen Einkehr. Gut so!

Unterer Rheinweg, info@buvette7.ch,

Tel. +41 (0)61 551 00 77

Eine Quartier-Beiz

Die «Taverne Johann» im St. Johann-Quartier ist ein stimmungsvolles Lokal mit einer Terrasse an einer ruhigen Strasse. Attraktiv

ist das kulinarische Angebot: Es gibt die einfache, raffinierte Küche und auch die Gourmetküche – in enger Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten, Bauern, Jägern, Käsern und Winzern. Ein Hochgenuss!

St. Johannis-Ring 34

info@tavernejohann.ch

Tel. +41 (0)61 501 27 77

Im nahen Hardwald

Im «Waldhaus beider Basel» in der Hard kann sich Gross und Klein bei Vogelgezwitscher und Waldzauber vergnügen. Die Gastronomie ist vielseitig, auch weil sie abgestimmt ist auf die Bedürfnisse der Wandervögel und Familien. Die Nostalgiker schätzen das vertraute Ausflugsziel erster Klasse. Hingehen und staunen!

In der Hard, MuttENZ

info@waldhausbeiderbasel.com

Tel. +41 (0)61 313 00 11

Waldhaus-Terrasse

Über den Rhein nach Grenzach-Wyhlen

Das Waldhaus beider Basel lädt mit Blick nach Grenzach-Wyhlen zur zweiten Saison auf seiner Terrasse ein. Es bietet sich ein malerischer Anblick auf ein Weingut, das über der Hafenindustrie thront.

Bereits in den frühen 80er-Jahren durfte ich als Kind die Terrasse im Waldhaus kennenlernen. Während meine Eltern in Ruhe ihr Dessert genossen, eiferten meine Geschwister und ich auf den Federwippen um die Wette.

Rund 30 Jahre später erlebten meine eigenen Kinder dasselbe, während meine Frau und ich die Gastfreundschaft des ehemaligen Pächters Gilbert Stähli bei einem Mittag- oder Abendessen im Restaurant genossen.

Und jetzt, fast 40 Jahre nach meinem ersten Besuch auf der Terrasse, entdeckte ich den Ausblick auf Grenzach-Wyhlen neu. Der Spielplatz samt Federwippen ist nämlich ein Stück weiter in Richtung Basel gewandert und befindet sich nun neben der Buvette zur

Selbstbedienung. Heute bin ich nicht mehr nur Gast, sondern der Wirt dieses zauberhaften Ortes, an dem die Kinder unserer Gäste immer noch auf den Federwippen reiten, während ihre Eltern die Spezialitäten des Küchenchefs Marc Hellstern auf der neu gebauten Terrasse oder der Veranda geniessen.

Ringsum nur Natur

Der grosse Reiz des Waldhauses liegt wohl darin, dass es mitten im Hardwald liegt und direkt am Rheinufer. Hier finden sich Generationen zusammen, um gemeinsam Zeit zu verbringen - sei es am Tisch, auf dem Spiel-

platz oder im Wald, für einige Momente «unter sich». Einige Kinder schlemmen eine feine Glacé von der Buvette auf dem Spielplatz, während die Grossen unter dem grossen Sonnenschirm auf der Terrasse ein Kalbsteak mit Morchelsauce und Spargelrisotto kosten. Zum Kalbsteak empfehlen wir übrigens gerne eine Flasche «Grenzach Hornfelsens», denn von der Terrasse aus kann man direkt auf die Rebhänge über der Grenzach-Wyhlener Industrie blicken, wo die Trauben für diesen Wein wachsen und geerntet werden. Es ist gelebte Regionalität.

Lukie Wyniger, Gastgeber



Aussicht von der Waldhaus-Terrasse (Foto: Philipp Kämpf)



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 sprüddle vor Idee...

seit 1962

Zum Schluss ein Tipp

Eigengewächs



Aus den Trauben des Dornacher Rebbergs wird der «Screaming Devil». (Foto: Patrick Kunz)

Die Trauben unseres Rosé-Weins «Screaming Devil», stammen von den Reben unterhalb der Ruine Dorneck in Dornach. Wir durften die gesamte Ernte des idyllisch gelegenen Rebbergs übernehmen.

Die Domaine ist im Besitz des Klushofs und von Barbara Koellreuter. Der Weinberg ist mit über 25-jährigen Pinot Noir-Rebstöcken bestückt.

Nach der Lese wurden die Trauben zum Weingut Tschäpperli nach Aesch gebracht, wo sie zu einem Rosé-Wein gekeltert wurden. Entstanden ist ein feiner Rosé aus Trauben regionaler Rebstöcke. Der Wein besticht durch folgende Elemente: Er schmeckt harmonisch und süffig, hat schöne Noten von Beeren und er trinkt sich leicht, da er weich und rund ist.

Ein idealer, feiner Begleiter zu einem sommerlichen Apéro!

Erhältlich ist er in den meisten Betrieben

der Wyniger-Gruppe und für den «Zuhause»-Genuss auch im Weinladen Falstaff für CHF 27.– pro Flasche. Santé!

Gut zu wissen

Übrigens: Unser Laden Falstaff im Keller des Galerihotels, 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.

Impressum

Der Teufelhof Basel
Nathalie und Raphael Wyniger
Lektorat/Korrektorat: Fredy Heller
Gestaltung: www.seiberth.ch
Druck: Werner Druck & Medien AG Basel
Auflage: 6500 Exemplare
Ausgabe 2/2024 – Mai 2024
3/2024 erscheint im September 2024

Die Betriebe der Wyniger-Gruppe

Wyniger-Gruppe
www.wyniger.com

Hotels

Kunsthôtel und
Galeriehôtel
www.teufelhof.com

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

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

Namentlich

Vielleicht ist dieses Mal der Wettbewerb ein wenig knifflig. Als Hilfe: Die zwölf Fragen resp. ihre Antworten haben alle mit dem Kosmos Teufelhof zu tun.

Von den zwölf Personen werden Beruf, Tätigkeit oder Arbeitsfeld gesucht. Diese finden Sie heraus, indem Sie die Buchstaben der Namen inkl. der Ortsangaben neu zusammensetzen. Die jeweils angezeigten Buchstaben ergeben – richtig zusammengesetzt – das Lösungswort. Auch dieses hat mit dem Teufelhof zu tun! Also Stift und Papier zur Hand – und los gehts!

E. BAUER, BIRR

Herr Bauer verbringt viel Arbeitszeit ohne Tageslicht. Sein Beruf?
Für das Lösungswort gilt der 4. Buchstabe.

NAT REICH, PORT

Wie bezeichnet man die einsame Tätigkeit von Herrn Reich?
Für das Lösungswort gilt der 3. Buchstabe.

ERNA FEITLIN

Frau Feitlin erfüllt eine notwendige Dienstleistung. Ihre Funktion?
Für das Lösungswort gilt der 4. Buchstabe.

TINA UTE GEHLERT

Frau Gehlerts Arbeitsbereich ist im 1. Stock. Wie nennt man ihn?
Für das Lösungswort gilt der 2. Buchstabe.

DIRK E. LOTE, ROTH

Die Funktion von Herrn Lote ist omnipräsent. Wie heisst sie?
Für das Lösungswort gilt der 8. Buchstabe.

WIENER, HALDEN

Herr Wieners Firma liefert Flüssiges. Wie heisst sein Beruf?
Für das Lösungswort gilt der 3. Buchstabe.

TONI PEREZ

Herr Perez kennt alle Hotelgäste. In welcher Abteilung arbeitet er?
Für das Lösungswort gilt der 7. Buchstabe.

BETTINA A. KRIST

Frau Krist hat eine lustige Tätigkeit. Wie nennt man sie?
Für das Lösungswort gilt der 10. Buchstabe.

H. POESIG, UEKEN

Frau Poesig ist im ganzen Haus tätig. Wie heisst ihre Abteilung?
Für das Lösungswort gilt der 12. Buchstabe.

ART BENDER

Herr Bender arbeitet abends. Wie nennt man seinen Beruf?
Für das Lösungswort gilt der 4. Buchstabe.

SANTA A. TRAUFFER, CHUR

Ohne Frau Stauffer läuft gastronomisch nichts. Ihr Beruf?
Für das Lösungswort gilt der 14. Buchstabe.

KLINGLER, HOECH

Der junge Herr Klingler ist Berufsanfänger. Wie ist seine Bezeichnung?
Für das Lösungswort gilt der 3. Buchstabe.

Schreiben Sie das Lösungswort auf eine Postkarte und schicken diese an

Der Teufelhof Basel
Wettbewerb 2/2024
Leonhardsgraben 49
CH-4051 Basel
oder per E-Mail an:
wettbewerb@teufelhof.com

Zu gewinnen gibt es:

1. Preis: «Falstaff»-Gutschein im Wert von CHF 100.–
2. Preis: «Falstaff»-Gutschein im Wert von CHF 50.–
3. Preis: «Falstaff»-Gutschein im Wert von CHF 25.–

Einsendeschluss ist der 31. Juli 2024.

Auflösung des letzten Rätsels

Das Lösungswort heisst GASTFEEDBACK. Die Teufelhof-Glücksfee in der Person von Sonja Jenzer hat die Gewinnerinnen und Gewinner gezogen:

Hauptpreis: Martina Veider-Hochfilzer
Trostprieis: Annegret Wiesner, Alfred Schwager Neuhofer, Astrid Kehl