

Sehlfen

Vergessliche Gäste können auf den Service von Ramstein Optik zählen. (Seite 2)

Heiss gegen kalt

Den käsigen Wintergenuss können Sie schon im Sommer planen. (Seite 4)

Jahresschluss

Wohin gehts an Silvester? In den Teufelhof zum gemütlichen Finale! (Seite 6)

Radiophon

Waldhaus.FM sendet mit einem Tonmix direkt aus dem Waldhaus-Studio. (Seite 8)

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

Mit riesigen Schritten geht es auf die Weihnachtszeit zu. Weihnachtszeit? Habe ich das jetzt wirklich geschrieben? Ist das Jahr 2024 schon bald wieder Geschichte? Das aktuelle Jahr ist – so scheint es mir – ein Augenzwinkern lang. Kaum zu glauben!

Es ist wohl so, wie es ist. Die Zeit vergeht wie im Fluge, und wir – sicherlich auch Sie – sind wohl schon mit der Planung des Jahres 2025 beschäftigt. Man muss es sich auf der Zunge zergehen lassen – 2025! Der Ausbruch der Covid-Pandemie ist auch bereits fünf Jahre her, Joe Biden hat seine Präsidentschaft hinter sich und wir haben endlich wieder einen Bundesrat aus Basel, welcher bald sein zweites Amtsjahr in Angriff nehmen wird. Nun, mit ihm und seinen Herausforderungen möchte ich nicht tauschen, mir reichen meine. Gerade wir in Basel haben Hausaufgaben zu bewältigen. Der Tourismus floriert im Vergleich zu anderen Destinationen unterdurchschnittlich, die Inflation schmerzt, die Energiepreise sind für die KMU sehr belastend und die geopolitischen, aber auch wirtschaftlichen Aussichten sehr unsicher. Vieles wird wohl auch von der Wahl in den USA abhängen, ein Umstand, den ich als Unternehmer nicht mag – denn beeinflussen kann ich hier nun wirklich gar nichts. Nur antizipieren, und das tun wir.

Zukunft planen

Dankbar bin ich, dass wir in unserer Gruppe gut arbeiten, die Zahlen stimmen, die Zuversicht obsiegt. Das ist nicht selbstverständlich, es braucht viel Fleiss und wir alle sind sehr dankbar, insbesondere auch Ihnen – unseren Gästen – gegenüber. Sie ermöglichen uns, weiterhin erfolgreich zu sein. Um die Zukunft vorwegzunehmen, haben wir eine Unternehmensstrategie geschrieben, mehr dazu nebenan.

Auch sonst können wir wirklich nur Gutes berichten. Gerne das Neuste aus unserem Haus auf den nächsten Seiten! Beispielsweise präsentieren wir ein fulminantes Theater-Programm – mit der Abschiedsvorstellung von touche ma bouche als Highlight. Auch zahlreiche Wine & Dine-Anlässe sind geplant.

Wir alle wünschen Ihnen einen guten Schlusspurt im Jahr 2024, wir freuen uns auf zahlreiche Begegnungen mit Ihnen.

Raphael Wyniger

Ein PS ...

... zu 50 Jahren «teuflische Grundidee» von Monica und Dominique Thommy, die wir in der letzten Teufelhof-Zeitung gefeiert haben. Monica und Dominique schreiben uns:

«Liebe Macherinnen und Macher der Teufelhof-Zeitung

Für die Ausgabe 2/2024 möchten wir Euch ein grosses Kompliment aussprechen. Nicht nur wir, sondern auch viele liebe Leute aus unserem Bekanntenkreis haben Eure Artikel über das 50-jährige Jubiläum unserer Idee, die zum Teufelhof geführt hat, gelesen.

Mit anderen Worten: Noch nie durften wir so viele positive Rückmeldungen verbuchen. Dafür senden wir Euch ein riesengrosses Dankeschön.»



Teamfoto: Der Teufelhof Basel (Foto: Claudia Link)

Inside Teufelhof

Strategie 2025ff.

Seit nunmehr 16 Jahren führe ich mit grosser Motivation den Teufelhof Basel, seit dem Jahr 2015 ist daraus die Boutique-Unternehmensgruppe «Wyniger-Gruppe» entstanden, mit mittlerweile rund 650 Mitarbeitenden an rund 50 verschiedenen Standorten in der Region.

Viel ist passiert in den letzten Jahren. Nicht nur werde ich oft gefragt, was denn nun als nächstes kommt – auch ich stelle mir die Frage selbst immer wieder. Wir haben uns entschieden, diese Frage mittels einer neuen Unternehmensstrategie für die Wyniger-Gruppe zu beantworten. Zusammen mit dem Verwaltungsrat der Gruppe wurde in detaillierter Arbeit ein Papier erarbeitet, das unserer Gruppe als Leitfaden für die nächsten Jahre dient: die Unternehmensstrategie «WE-WYN 2025ff». An dieser Stelle gebe ich gerne einen kleinen Einblick in diese Überlegungen.

Der Ausgangspunkt

In der Analyse haben wir festgestellt, dass wir die Menschen in der Region in unterschiedlichen Lebensphasen begleiten. Wir schaffen genussvolle Berührungspunkte in der Region, man kommt in ganz unterschiedlichen Bereichen mit uns in Kontakt. In unseren Restaurationskonzepten für einen schnellen Lunch im 1777, für ein feierliches Essen im Teufelhof, für einen Ausflug ins Waldhaus oder für eine Auszeit am Rhein im Ufer7. Weiter sind wir präsent in der Schnellverpflegung an der Buvette7 am Rhein oder im Waldhaus und in den Filialen von Be-

schle. Präsent sind wir auch in den Gartenbädern der Region und ab dem Winter auch auf den Kunsteisbahnen. Des Weiteren verpflegen wir Schülerinnen und Schüler in 11 Schulen in der Region, bereiten Mahlzeiten zu in Kantinen für Mitarbeitende ansässiger Firmen oder sind in Kindertagesstätten präsent. Doch damit nicht genug: Patientinnen und Patienten vieler namhafter Privatspitäler sind unsere Kunden und wir verpflegen Bewohnende zahlreicher Altersheime. Auch kulturell bieten wir Optionen, sei es über das Theater im Teufelhof, Ausstellungen in unseren Betrieben oder neu auch auf waldhaus.fm – der gruppeneigenen Radiostation. Auch Hotels sind in unserem Portfolio, Läden und eine Manufaktur, welche Lebensmittel aufbereitet. Darüber hinaus organisieren wir Events via Wyniger-Events. Wir leisten auch einen wertvollen Beitrag für Arbeitnehmende im primären Arbeitsmarkt. So dürfen wir wohl schreiben, dass wir ein – aus unserer Sicht – wertiger Anbieter von Lebensmomenten in jeder Lebensphase sind. Oder wie ein Verwaltungsratsmitglied der Gruppe humorvoll meinte: «Von der Wiege bis zur Bahre, nur Wyniger ist das Wahre.» Das ist vielleicht etwas gar salopp formuliert! Wir bauen aber auf dem Fakt auf, dass wir die Menschen in dieser Absicht in unserer Region begleiten und unsere Strategie mit dem Ziel entwickeln, die Region Basel weiterhin mit Begegnungspunkten zu bespielen. Das ist unsere Vision: «Unsere persönliche Gastlichkeit ist prägend in jeder Lebensphase.» Damit meinen wir das Folgende: Wir schaffen raffinierte Ge-

nuss-, attraktive Begegnungs- und Lebensräume in der Region Basel. Wir begleiten die Menschen, manchmal durch den Tag, manchmal durch ihr Leben. Wir übernehmen Verantwortung und leisten einen positiven Beitrag für die Region Basel. Wir definieren Gastlichkeit in einer herzlichen und einladenden Atmosphäre, in der sich unsere Gäste und unsere Mitarbeitenden willkommen und umsorgt fühlen. Wir setzen hohen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit.

Wachsen mit Bedacht

Entlang dieser Vision möchten wir nun unsere Aktivitäten weiterhin ausbauen. Wir wollen ausschliesslich in der Region Basel aktiv sein und suchen Punkte und Orte, wo wir unsere Vorstellungen und Ideen umsetzen können und die Menschen kulinarisch und sinnlich durch das Leben begleiten. Damit ist auch gesagt, dass wir grundsätzlich moderat wachsen möchten, auch um als Unternehmen gesund zu bleiben. Wichtig ist auch, dass wir unsere Unabhängigkeit bewahren können und weiterhin individuell bleiben. Die neue Strategie ist auch eine Liebeserklärung an unsere Region, denn hier möchten wir bleiben – und nur hier. Wir freuen uns über unsere weitere Präsenz.

Raphael Wyniger
www.wyniger.com

DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

Auszeichnung

Bestnote für Nachhaltigkeit

Ich freue mich zusammen mit meinem Team über die «Platinum»-Auszeichnung von ibex fairstay. Für mein Unternehmen ein wichtiger Schritt.

Wir haben uns als Teufelhof Basel bewusst offiziell zertifizieren lassen, mit dem ibex fairstay-Label; mit Stolz und Genugtuung wurden wir vor einiger Zeit mit dem «Gold Label» zertifiziert. Ab sofort dürfen wir jetzt auch die Auszeichnung «Platinum» führen. Diese hochkarätige Bewertung freut mich für uns als Unternehmen und ich bedanke mich bei allen Mitarbeitenden für das speditiv Abarbeiten des sehr komplexen Zertifizierungsprozesses.

Was ist ibex fairstay?

Das Label ibex fairstay zeichnet Hotels, Hostels, Heime und Kliniken aus, welche ihre Verantwortung für ein nachhaltiges Handeln überdurchschnittlich gut wahrnehmen und umsetzen. Die Organisation schreibt zukunftsorientiert auf ihrer Homepage, dass

diese Unternehmen damit «enkeltauglich» seien – weil so auch unsere Kinder und Enkelkinder das Schöne auf der Welt noch erleben können.

Das Label bewertet die Nachhaltigkeit in diesen fünf Dimensionen: die Ökologie mit dem sorgfältigen Ressourcen-Umgang, die Qualität des Managements, die regionale Authentizität und Verankerung, die soziale Balance sowie die Finanzen und die Performance. Die Kriterien werden von einem unabhängigen Zertifizierungskomitee bewertet, was die Seriosität, Neutralität und Glaubwürdigkeit des ibex fairstay-Labels garantiert.

Damit grenzt sich ibex fairstay – dies wird auch vom Label selbst formuliert – von der Vielzahl der so genannten «Gütesiegel» ab, bei denen nicht ersichtlich ist, ob und in welcher Tiefe die Kriterien kontrolliert werden. ibex fairstay selbst zertifiziert sich nach dem sogenannten ISO-Umweltlabel Typ 1 und ist von internationalen Organisationen vollwertig anerkannt.

Raphael Wyniger



(v. l.) Raphael Wyniger, Carmen Basler (Co-Direktorin), Tülay Elmas (Leiterin Housekeeping), Sonja Jenzer (Direktionsassistentin) und Raphael Schad (Leiter Rezeption). (Foto: Nicole Bischof)

Extra-Service

Ganz unkompliziert

Es ist ein Traditionsbetrieb in Basel, Ramstein Optik, und stadtbekannt. Nicht nur wegen den sehr eigenwilligen Werbekampagnen, sondern vor allem wegen seinen herausragenden Dienstleistungen – und dies seit dem Jahr 1899.

Geprägt wird das Unternehmen von Andreas Bichweiler, dem Chef von Ramstein Optik. Für uns hat er Gewicht, weil er einer der treuesten Kunden des Teufelhofs und der Wyniger-Gruppe ist. Bichweiler ist sehr oft im Teufelhof anzutreffen, insbesondere in der «Kaffee & Bar zum Teufel», gemäss seiner Aussage (und mit seiner expliziten Bitte, dies in diesem Artikel auch zu schreiben!), seinem «Lieblingsort» in Basel. Das schreibe ich natürlich noch so gerne.

Über die Jahre ist auch eine Freundschaft entstanden und ich habe so das Unternehmen

noch besser kennen und schätzen gelernt. Mittlerweile bin ich selbst ein zufriedener Ramstein-Kunde und anerkenne aus Überzeugung, was das Basler Unternehmen für unsere Region leistet. Sei es mit der Dienstleistung per se im Bereich Optik, den witzigen und einprägsamen Plakatkampagnen, den stimmungsvollen Schaufenster-Dekorationen und den immer wieder schönen Präsentationen.

Notwendig!

So ist es naheliegend, dass ich mich an das Unternehmen Ramstein Optik gewendet habe, um ein spezielles Bedürfnis unserer Gäste abzudecken. Denn: Menschen, insbesondere in meinem Alter, kennen das Malheur. Ohne Lesebrille geht nichts – auch mir passiert es immer wieder, dass ich diese verlege, vergesse, nicht dabei habe, wenn

ich sie brauche. Unseren Gästen passiert das auch, das hilft mir persönlich, meine Vergesslichkeit ein wenig zu rechtfertigen ... Die Lösung? Mit der Ramstein Optik sind wir nun eine Kooperation eingegangen. Das Unternehmen stellt uns – der ganzen Wyniger-Gruppe nota bene – seit nun schon einiger Zeit kostenlos Lesebrillen für unsere «vergesslichen» Gäste zur Verfügung, ein hilfreicher Service, den wir gerne für Notfälle bereithalten. Unkomplizierter konnte eine Zusammenarbeit in meiner Karriere noch selten aufgegleist werden: anfragen, zusagen, umsetzen! So einfach ging diese Vereinbarung.

So freuen wir uns, dass wir nun in diesem Bereich eine wertige, überraschende Lösung für unsere Gäste parat haben. Vielen Dank dem Team von Ramstein Optik!

Raphael Wyniger

Die Teufelhof-Hotels

Nächtigen

Der Teufelhof beherbergt drei Hotels: Das Kunsthôtel, das Galeriehotel und das SET Hotel. Residence by Teufelhof Basel. Alle drei bieten einen hohen Standard als Stadthotel.

Das Kunsthôtel

Der Teufelhof ist der Erfinder des Kunsthôtels. Hier können die Gäste, aber auch Besuchende, im wahrsten Sinne des Wortes Kunst erleben.

Bis auf die Suite sind alle Zimmer mit zwei getrennten Betten eingerichtet. Aufgrund des Denkmalschutzes sind die Zimmer im Kunsthôtel nur via Treppe erreichbar.

Das Galeriehotel

Das ganze Galeriehotel dient als Ausstellungsraum für Kunst. Es werden immer wieder, in der Regel für ein Jahr, Ausstellungen präsentiert. Über drei Etagen ist es möglich, umfassende Werkschauen oder interessante Gegenüberstellungen zu präsentieren.

Die Zimmer im Galeriehotel sind via Treppe oder Lift erreichbar.

SET Hotel. Residence by Teufelhof Basel

Das urbane Design Hotel mit junger und Street-Art Kunst 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. Die Zimmer sind via Treppe oder Lift erreichbar.

Kunsthôtel und Galeriehotel

www.teufelhof.com

SET Hotel. Residence by Teufelhof Basel

www.sethotelbasel.com

Impressum

Der Teufelhof Basel

Nathalie und Raphael Wyniger

Lektorat/Korrektur: Fredy Heller

Gestaltung: www.seiberth.ch

Druck: Werner Druck & Medien AG Basel

Auflage: 6500 Exemplare

Ausgabe 3/2024 – September 2024

1/2025 erscheint im Januar 2025

Jetzt am Wettbewerb der Teufelhof-Zeitung auf der letzten Seite mitmachen und eine Beschle Card gewinnen!

Bon für ein köstliches Croissant bei der Konsumation eines Getränkes

Gültig bis: 30.09.2024

Nur in der Filiale Schneidergasse 21 | 4051 Basel | T +41 61 501 27 10

«Wyniger Events» by Ryago

Ausbau mit Perspektive

Seit gut einem Jahr sind wir nun im Klybeck 610 zu Hause und betreiben von dort aus auf 1500 m² unsere Produktionsküche für unsere Kunden, welchen wir täglich an 365 Tagen 4500 Mahlzeiten liefern.

Ob Altersheime, Privatspitäler, Schulen, KITAS, Tagesstrukturen oder Firmenkantinen – die Kunden erhalten von Lukas Zeitman und seinem Team zuverlässig jeden Tag rechtzeitig und individuell auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten die Mahlzeiten geliefert. Und dies immer frisch gekocht und nach den neusten Erkenntnissen produziert – ein wichtiger Aspekt.

Etabliert hat sich an diesem Standort auch unsere Event-Plattform Klybeck 610, welche sich grösster Beliebtheit erfreut. In der ehemaligen Kantine der Novartis/CIBA haben wir eine wunderbare Event-Location eingerichtet, mit der Möglichkeit, bis zu 950 Personen zu bewirten. Mit der Event-Plattform Klybeck 610 haben wir auch unsere Event-Marke «Wyniger Events» lanciert. Mit dieser Marke haben wir nun unsere Catering- und Event-Kompetenz in der Gruppe gebündelt, gestärkt und ein schlagkräftiges Team aufgebaut. Damit sind wir in der Lage, künftig noch mehr verschiedenartige Events zu veranstalten – genauso vielseitig, wie sich unsere Gruppe präsentiert!

Beispiele gefällig? Gerne!

Wir haben das 100-Jahr-Jubiläum der Theo Rietschi AG im Klybeck 610 veranstaltet. 800 Personen feierten das Jubiläum der Traditionsfirma, dies zunächst mit einem Oktoberfest, dann mit einem Abendessen auf der Event-Plattform im ersten Stock mit Kabarett, Musik und Live-Acts.

Szenenwechsel: Die Kellerei Siebe Dupf AG feierte ihr 125-Jahr-Jubiläum bei uns. Dieser Anlass mit 350 Personen war ein sehr gelungener Abend; dies mit Wein-Degustationen ihrer sehr bekannten Winzer im Parterre und einem Flying-Dinner im 1. Stock mit Wine-Bars, Food-Stationen und Rahmenprogramm.

Szenenwechsel: Basel Tourismus hat bei uns

ihre diesjährige Generalversammlung abgehalten, mit den statutarischen Geschäften zu Beginn und im Anschluss mit einem reichhaltigen Apéro.

Szenenwechsel: Während der ART BASEL fand bei uns die Messe ART VOLTA statt, mit sehr zufriedenen Organisatoren und Besuchenden.

Szenenwechsel: Nicht nur im Klybeck 610 sind wir für Sie da, wir kommen auch zu Ihnen: So haben wir beispielsweise den Sommergrill für 2000 Personen einer in Basel ansässigen grossen Pharmafirma auf deren Gelände organisiert.

Szenenwechsel: Für eine in Basel ansässige Stiftung haben wir ein 3-Gang-Abendessen in deren Räumlichkeiten für 250 Personen durchgeführt.

Nach Ihren Wünschen

Sie sehen: Vielseitigkeit ist wohl das treffende Wort, um unsere Kernkompetenz zu beschreiben. Mit «Wyniger Events» sind wir in der Lage, im Klybeck 610 oder bei Ihnen vor Ort, unterschiedliche Veranstaltungen jeglicher Art zu organisieren. Dies professionell und entsprechend Ihren Bedürfnissen. Kontaktieren Sie uns! Wir freuen uns, Ihr Partner sein zu dürfen. Einen Einblick in die Möglichkeiten finden Sie unter www.wynigerevents.ch.

Ein attraktiver Ausbau

Damit haben wir in unserer Wyniger-Gruppe den Geschäftszweig «Events & Catering» deutlich ausbauen können und ich freue mich sehr über die positive Resonanz. Diese macht uns Mut, auch weiterhin im Klybeck 610 präsent zu sein und die Aktivitäten sogar auszubauen. Denn es gibt hier noch weitere Möglichkeiten, innerhalb der bestehenden Strukturen zu wachsen – ein sehr guter Weg, die Gruppe weiter zu stärken. «Wyniger Events» wird somit zu einem wichtigen Geschäftszweig unserer Gruppe.

Raphael Wyniger

Unsere verschiedenen Angebote finden Sie unter www.wynigerevents.ch.



Aussenansicht im Klybeck 610 (Foto: Marc Gilgen)



Events im Klybeck 610 (Foto: Marc Gilgen)



Bankett im Klybeck 610 (Foto: Marc Gilgen)



Seminar im Klybeck 610 (Foto: Marc Gilgen)



MEET THE WINEMAKER
Wine & Dine mit Dominik Huber von Terroir al Limit

Ort: Teufelhof, Basel
Datum: 30.10.2024

Elegante Weine aus dem Priorat. Weine mit Wiedererkennungswert: Terroir pur & ein Liebesbekenntnis an Natur und Genuss.

Erfahren Sie mehr:





SMITH & SMITH

Winterfreuden

Lieben Sie Käsefondue?

Er kommt bestimmt, der Winter! Die aktuelle Ausgabe der Teufelhof-Zeitung gilt ja bis Ende Dezember. Und so machen wir Sie jetzt schon auf unsere Trümpfe «Wärme vs. Kälte» aufmerksam. In zwei Lokalen ab November zu geniessen!

Zweimal winterliche Treffpunkte: Im Ufer7 und im Waldhaus beider Basel gibts gemütliche Stuben für köstlichen, urschweizerischen Fondue-Genuss.

Rheinstube im Ufer7

Der Raum im 1. Stock ist mit viel Liebe im Chalet-Chic-Stil ausgestattet. Warmer Kerzenschein, antike Winter-Sportutensilien, Felle auf den Stühlen und ein aussichtsvoller Blick auf den Rhein, kurz: das ist die Ufer7-Rheinstube. In der kalten Jahreszeit (gilt bis Ende Januar 2025!) serviert das Küchenteam um André Bürgi unterschiedliche Käsefondues, welche in Zusammenarbeit mit dem Käsespezialitäten-Laden «Wirth und Wirth» kreiert wurden. Die Rheinstube kann übrigens ausserhalb der Fondue-Zeit auch für Events, Geburtstage oder Familienanlässe gebucht werden.

Tanja Gemperli, Stv. Geschäftsführerin

Fondue-Chalet Im Waldhaus

Das «Fondue-Chalet Rheinblick» steht dort, wo im Sommer die Buvette in Selbstbedienung Fischknusperli und die Waldhaus-Bratwurst serviert. «Alpiner Retro-Chick», gepaart mit Basler Stilelementen und der Käsemischung vom Milchhüsi beider Basel machen das Chalet zu einem Must der Fondue-Fans.

Waldhaus-Küchenchef Marc Hellstern und sein Team verfeinern den Käse auf Wunsch mit Wintertrüffel aus dem Piemont oder dem hausgemachten Chimichurri. Zudem geniesst man den wundervollen Blick auf den Rhein und die Wärme des Cheminées. Gilt bis Mitte März 2025!

Lukie Wyniger, Gastgeber



Rheinstube im Ufer7 (Foto: Dominik Pfister)



Auf dem Brunnenstein steht ab der zweiten Zeile Ihre gewählte Brunneninschrift auf Dari. Darunter ist der AFV als durchführender Verein genannt. Links unten befindet sich das Baudatum des Brunnens und rechts die Seriennummer.



Foto aus einem E-Mail des Afghanischen Frauenvereins

Sinnvolle Hilfe

Ein Brunnen in Kabul

Unser Theaterpublikum ermöglichte den Bau eines Brunnens in Afghanistan. Lesen Sie hier, wie es zu diesem schönen Ereignis kam.

Die wundervolle Kabarettistin Tina Teubner und Ben Süverkrüp, ihr kongenialer Partner am Klavier, beehren das Theater im Teufelhof schon seit vielen Jahren mit ihren grossartigen kabarettistisch-musikalischen Programmen.

Bei ihrem letzten Besuch im Oktober 2023 haben sie dem Publikum am Schluss der Auftritte von ihrer Unterstützung des Afghanischen Frauenvereins berichtet und ihre Merchandisingartikel (CDs und Bücher) gegen ein freiwilliges Entgelt angeboten, welches vollumfänglich den Brunnenprojekten des Vereins in Afghanistan zugutekommt. Der Afghanische Frauenverein hat das Ziel, Menschen in Afghanistan Starthilfe aus Not und Armut zu geben und sie dabei zu unterstützen, sich aus eigener Kraft eine gute Zukunft aufzubauen. Er engagiert sich in den Bereichen Trinkwasserversorgung, Medizinische Hilfe, Schulische Bildung, Berufliche Ausbildung, Stipendien und Patenschaften sowie Nothilfe nach Flucht und Vertreibung.

Notwendige Infrastruktur

Seit 2006 baut der Afghanische Frauenverein in entlegenen Dörfern Brunnen, denn gerade in ländlichen Gebieten ist der Wassermangel gross. Über 1000 Brunnen sind bereits entstanden und spenden täglich frisches Wasser für den Haushalt und zum Bewässern der Nutzgärten von zehntausenden Menschen. Auf jeden neuen Brunnen gibt die Baufirma eine lebenslange Garantie, kommt regelmässig zur Reinigung und bildet die Dorfmitglieder in der Instandhaltung und Wartung aus. Für ein Dorf bedeutet ein eigener Brunnen viel: Die Gesundheit und Hygiene verbessern sich, die Arbeitslast für Mädchen und Frauen sinkt und in Hausgärten gedeihen jetzt verschiedene Gemüse. Nicht umsonst heisst es in Afghanistan: Wasser ist Leben – Wasser ist Glück.

Wir sind sehr glücklich, dass – dank der Grosszügigkeit unseres Publikums – ein Brunnen mit dem Namen «Theater im Teufelhof» den Bewohnerinnen und Bewohnern «im Dorf Kabul City genügend sauberes Trinkwasser, welches erfrischend schmeckt und glasklar ist, liefert». So schreibt es uns der Verein.

Katharina Martens und Roland Suter
Leitungsduo Theater im Teufelhof

Ihr Bang & Olufsen Partner in Basel

B&O | Basel

Bettenhaus Bella Luna AG

Die Raumausstatter Oberwil AG

Möhlemattstr. 27
4104 Oberwil

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

MÖSSINGER AG
PRODUKT
MODERNELLE
VORHÄNGE
Telefon 061 681 38 38
www.moessinger-ag.ch

Theater im Teufelhof

DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

Der Teufelhof Basel

Restaurant Bel Etage • Restaurant Atelier
Bar & Kaffee Zum Teufel • Kunsthôtel
Galeriehôtel • Designhôtel SET • Weinladen
Falstaff • Brauerei • Theater

Leonhardsgraben 47-49,
CH-4051 Basel
Tel. +41 (0)61 261 10 10
info@teufelhof.com,
www.teufelhof.com



touche ma bouche mit Daniel Buser, Michael Wernli, Roland Suter in «Glück 2.0» (Foto: Doris Flubacher)

Theater

Spielplan 1. Saisonhälfte 2024/25

Do, 12. – Sa, 14., Do, 19. – Sa, 21. und Do, 26. – Sa, 28. Sept. 2024, 20.15 h

touche ma bouche: «Glück 2.0»

Kabarettistisch-musikalischer Abschied: 28 Jahre Glückseligkeit / Uraufführung

Mo, 23. Sept. 2024, 20.15 h

Dominik Muheim: «Soft Ice»

Alltagsgeschichten: Schabernack + Poesie

Do, 17. Okt. 2024, 20.15 h

Lisa Christ: «Love*»

Kabarett mit Witz, Biss und Nachdruck (W)

Fr, 18. und Sa, 19. Okt. 2024, 20.15 h

Bernd Gieseck: «Seepferdchen mit sechzig!»

Gesundheitskabarett für alle Optimisten

Fr, 25. und Sa, 26. Okt. 2024, 20.15 h

Pigor & Eichhorn: «Volumen X»

Kabarett mit Witz und Musikalität (W)

Mo, 28. Okt. 2024, 20.15 h

Judith Bach & Giuseppe Spina: «Love Letters»

Szenische Lesung: nur über die Liebe

Do, 31. Okt. 2024, 20.15 h

Uli Masuth: «Lügen und andere Wahrheiten»

Kabarett mit Musik, aber ohne Gesang (W)

Fr, 1. und Sa, 2. Nov. 2024, 20.15 h

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, 20.15 h

Christof Spörk: «Eiertanz»

Stolpern gleiten fliegen auf Glückssuche

Sa, 9. Nov. 2024, 20.15 h

Teresa Reichl: «Bis jetzt»

Kluges, feministisches Kabarett mit Humor

Mo, 11. Nov. 2024, 20.15 h

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

3 exzellente Kabarettistinnen: ausgesucht und präsentiert von Bettina Dieterle

Do, 14. Nov. 2024, 20.15 h

Malerina: «Serben sterben langsam»

Eine politsatirische Geschichtsstunde

Fr, 15. und Sa, 16. Nov. 2024, 20.15 h

Philipp Scharrenberg: «Verwirren ist menschlich»

Sprachgewandtes Kabarett und Mindfucks

Mo, 18. Nov. 2024, 20.15 h

«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, 20.15 h

Benedikt Meyer: «Plusquamperfekt»

Augenzwinkernd-historisches Kabarett (UA)

So, 1. Dez. 2024, 17.00 h und Mo 2. Dez. 2024, 20.15 h

Patrick Tschan: «Der Kubanische Käser»

Szenische Lesung mit zwei Jodlerinnen

Do, 5. – Sa, 7. Dez. 2024, 20.15 h

Liederliche Weihnachten

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

Do, 12. – Sa, 14. Dez. 2024, 20.15 h

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.startticket.ch



Familientradition seit 125 Jahren

Team 1898 Team 2023

125
Jahre
Natura Qualität

... wir liefern die Beilage

AG FÜR FRUCHTHANDEL **safruits**

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

touche ma bouche

Adieu!

Nach 28 Jahren und acht Kabarettprogrammen ist Schluss! Roland Suter und Daniel Buser beenden ihre gemeinsame Bühnenkarriere mit «Glück 2.0».

In dieser langen Zeit hat touche ma bouche eine künstlerisch konsequente Arbeit in der Sparte Kabarett und Satire gemeistert. Und diese «Abteilung» der Bühnenkunst ist eine der schwierigsten; nicht nur, weil Humor sehr individuell ist, sondern auch, weil ein Kabarettprogramm das Publikum unterhalten soll und will. Das gilt weithin leider als «leichte Muse». Leicht ist es aber nicht, Komik zu produzieren. Es ist echtes Bühnenhandwerk, vor allem dann, wenn man nicht nur belanglose Alltagsplaudereien in Witzchen und Gags verpackt, sondern auch Tief- und Hintersinn als Gesellschaftskritik mittransportiert. Und das leistet(e) touche ma bouche!

Die grosse Kunst ...

... ist es, diese Form des Witzes und der Satire leichtfüssig und unangestrengt auf der Bühne zu präsentieren. Suter/Buser machen das hervorragend, mit Verve, Tempo und Spritzigkeit und dazu mit sicht- und hörbarem Genuss an textlichen und musikalischen Spielereien. Sie erzählen mit ihren Programmen eine ganze Geschichte – eine seltene Kunst im Kabarettbereich.

Den ersten Auftritt auf der Teufelhofbühne hatte Roland Suter in der ersten Theatersaison 1989/90, damals noch als «Comödine fragile», zusammen mit dem Musiker Christian Zehnder. In der Spielzeit 1996/97 gastierte das neu formierte Ensemble touche ma bouche mit dem ersten Programm «Glück» auf seiner zukünftigen Stammhöhe. Als Theaterleiter hatte ich das Vergnügen, ab da sämtliche tmb-Produktionen zu begleiten. Eine Erweiterung zum Trio gabs bei einigen der tmb-Stücken auch, mit den Kabarettistinnen Bettina Dieterle und Charlotte Heinemann, dem Autor Jürg Seiberth sowie aktuell mit Michael Wernli. Und mit vielen Akteurinnen und Akteuren neben und hinter der Bühne.

1 + 1 = Duo

«Wir haben uns als Duo gefunden und eine unvergleichliche Erfolgsgeschichte geschrieben: einige ausverkaufte Vorstellungen, mehrere begeisterte Zuschauer, sogar ohne Auszeichnungen; etliche wohlwollende Aufmunterungen, wenngleich erst im Pensionsalter.» So fassen Suter und Buser augenzwinkernd ihre 28-jährige Bühnenpräsenz zusammen.

Das Endprodukt

Und jetzt «Glück 2.0»! Es will gründlich aufgeräumt sein. Gewohnt gewieft filousophierend und virtuos musizierend mäandern sich Suter/Buser durch diesen Abend, an dem letztlich das Geheimnis des Glücks gefunden werden soll. Michael Wernli begleitet die beiden musikalisch auf Schritt und Tritt. tmb zieht nochmals alle Register seines Könnens und präsentiert dem Publikum ein gewohntes Feuerwerk mit allem Drum und Dran. Also hingehen und (letztmals) geniessen!

Fredy Heller, Ex-Theaterleiter

touche ma bouche: «Glück 2.0»

Do, 12. – Sa, 14., Do, 19. – Sa, 21. und

Do, 26. – Sa, 28. Sept. 2024, 20.15 h:

Der Bühnenabschied nach 28 Jahren

Glückseligkeit / Uraufführung



Winzer Dominik Huber (Foto: zVg)



Em Bebbi sy Jazz (Foto: Basel Tourismus)

Wine & Dine, Burgund

Donnerstag, 21. November 2024, 19.00 Uhr, CHF 298.– inkl. Weine, Wasser und Kaffee, im Restaurant Bel Etage

Das Weingut Clerget ist ein renommiertes Weingut in der Region Burgund, Frankreich. Ihre Weine sind für ihre Eleganz, Finesse und Komplexität bekannt und werden von Weinliebhabern auf der ganzen Welt geschätzt. Justine Clerget stellt ihre Weine an diesem Abend persönlich vor und unser Küchenteam kocht dazu ein feines 4-Gang-Menü. Eine Veranstaltung zusammen mit der Kellerei Siebe Dupf.

Silvester mit Kabarett (auf Wunsch)

Dienstag, 31. Dezember 2024, 19 Uhr, im Restaurant Atelier oder im Restaurant Bel Etage

Dieses Jahr haben wir zum Jahresschluss einen stimmungsvollen Abend mit Kabarett (das Programm wird später bekannt gegeben) für Sie geplant. Wir beginnen gegen 19 Uhr entweder im Restaurant Atelier oder im Gourmetrestaurant Bel Etage, mit einem feinen Abendessen aus Teufels Küche. Nach dem Dessert geleiten wir Sie gegen 23 Uhr in unser Theater, wo Sie ein Kabarett-Genuss erwartet. Danach stossen wir alle zusammen mit einem Glas Champagner auf das neue Jahr an.

- Silvester-Menü im Restaurant Atelier: Apéro-Gebäck, 4-Gang-Menü, Jahreswechsel-Champagner: CHF 178.– pro Person (exklusive Getränke beim Nachtessen)
- Silvester-Menü im Restaurant Bel Etage: Apéro-Gebäck, 5-Gang-Menü, Jahreswechsel-Champagner: CHF 228.– pro Person (exklusive Getränke beim Nachtessen)
- Theaterbesuch: CHF 29.– pro Person
- Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre: Pasta-Auswahl, Jahreswechsel-Apfelsaft, unlimitierter Zugriff auf die Sirup-Reserven: CHF 49.– pro Kind

Reservierungen

unter Tel. +41 (0)61 261 10 10 oder per E-Mail an info@teufelhof.com. Reservieren Sie bitte rechtzeitig, die Plätze sind begrenzt. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite www.teufelhof.com.

[«Em Bebbi sy Jazz»](#)

Sit 20 Jahr im Teufelhof

Am Frytig, der 16. Augschte 2024 isch der 40. «Em Bebbi sy Jazz» erfolgrych über d Bihni gange. Der Teufelhof isch scho sit 20 Jahr e Spiilort. Dooderby hänn vyli Bsuecherinne und Bsuecher au gäärn der lauschigi Spiilort im Gaarte vom Teufelhof bsuecht! S feyne Muusig-Aagebot, Glainigkaite uss der Kuchi und au s «Stadtmaure Brauer Bier» draage zem bsundre Ambiente vo dämm Spiilort by.

Doo erfrailigerwys allewyl meh Lyt dää so beliebt Summeroobe-Aaloss gnosse hänn, het s ehrenamtlig wirrgendi OK im Jahr 2003 fir die 20. Durchfiehri s Feschtaeral in so bsundre Altstadtadail Gämsbäärg und Hai-bäärg ussgwytet. Wo me bii dääre Gläagehait

au bim Raphi Wyniger aagfrogt het, ob der Teufelhof als Spiilort in Froog kunnt, isch d Antwort spontan «Joo» gsii!

Daas bedydet fir d Organistore en iiber 20 Jahr langs erfrailigs und erfolgrychs Zämewirgge mit em Teufelhof! Dooderby wird der Solidarideets-Bydraag, wo s Gaschtgwäärb an d Organistore laischtet, als sälbverständlich aagluet! (Laidir isch daas nit bii allne Bedriib e soo!)

Uss der Gschicht vom «Em Bebbi sy Jazz»
Wäär hätt daas 1984 bim 1. «Em Bebbi sy Jazz» dänggt, dass sich daas Jazz-Happening zum en e soo beliebt Summeraaloos entwigglet! 70 000 Jazz-Fans bsueche in der Zwischezyt der so ideali Feschtrayon in der Basler Innenstadt.

D Zyyt vom Aaloos sinn allewyl no:

- de vyyle Jazz-Liebhaberinnen und -Liebhaber bii Gratis-Ydritt e musikalische Summeroobe z biete
- allewyl am erschte Frytig noo de Summer-Schuelferie e Bydraag zur Belääbig vo der Innestadt z laischte
- Amateur- und Profi-Muusigginne und -Muusigge d Meegligkait z biete, em ene braite Publikum die vyylsitigi Jazz-Pallete und ihr Kenne vorzstelle.

«Entwiggligsbricht»:

1. «Em Bebbi sy Jazz» 1984: 8 Spiilort, 16 Bands, 100 Muusigginne und Muusigge
40. «Em Bebbi sy Jazz» 2024: 28 Spiilort, 68 Bands und Chör, über 500 Muusigginne und Muusigge!

Die yydriggligi Entwigglig bestätigt unbeschaid gseit d Erfolgsgschicht vom «Em Bebbi sy Jazz» und es gääb au no vyyl meh uss dääne 40 Jahr z brichte. Ruggmäldige wie die «e soone Jazz-Aaloss in dääre Greesi an aim Oobe gääbs niene» wie au hailoos erfrailigi Meediebricht sinn nadyrlig fir alli Bedailigte e groossi Annerkennig fir ihr Wirgge und ihre Ysatz.

Es isch mir drumm en Aaliige, em Organisationsteam wie au am Bysbiil vom Teufelhof allne Partner, Sponsore und Genner e diggs Danggerscheen usszspräche!

emu

Veranstaltungen

Weit mehr als Events!

Wine & Dine, Lageder, Südtirol

Donnerstag, 26. September 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, begleitet von erlesenen Weinen aus dem Hause Lageder im Südtirol, präsentiert von Alois Clemens Lageder persönlich.

Wine & Dine, Spanien

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

Gemeinsam mit dem 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 Limit und Terroir sense fronteres reifen langsam in trockenen, hohen Lagen von Priorat und Monsant. Sie garantieren für die hohe Qualität von Dominik Hubers international gefeierten Weinen, die an diesem Wine & Dine verköstigt werden. Dazu wird ein passendes, feines 4-Gang-Menü serviert.

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**



Wirtshaus St. Jakob 2024 (Foto: zVg)

[Verein MALIAN](#)

Eine produktive Erweiterung

Seit vier Jahren steht das historische Wirtshaus St. Jakob leer. Die Christoph Merian Stiftung, der die Immobilie seit 1836 gehört, hat das Haus zur Miete ausgeschrieben. Der zur Wyniger-Gruppe gehörende Verein MALIAN hat den Zuschlag für eine neue, «sinnvolle Nutzung» erhalten. Das freut uns!

Im Gebäude installieren wir eine neue Produktionsstätte für die Verarbeitung von mehrheitlich «geretteten Lebensmitteln». Dabei können wir die bestehende Infrastruktur nutzen; zudem bezieht der Verein im 1. Stock Büroräumlichkeiten. Seit 2022 betreibt MALIAN mehrere Kantinen in der Stadt. In der im vergangenen Jahr lancierten «Manufaktur» werden «gerettete» Lebensmittel für die Gastronomie und den Detailhandel verarbeitet und weiterverkauft. Diese kommen vom Detailhandel, aber auch von regionalen Bauernbetrieben. Im Jahr 2024 wurden so bis im Sommer bereits 2,4 Tonnen Lebensmittel gerettet.

Gleichzeitig wiederbeleben wir die eigentliche Funktion des Wirtshauses. Vorgesehen ist die Öffnung des bekannten St.-Jakob-Gartens für die Eventgastronomie, beispielsweise an Heimspielen des FC Basel und bei Events in der St.-Jakob-Halle.

Ehrwürdige Tradition

Das Wirtshaus St. Jakob ist eines der ältesten Gebäude im Besitz der CMS. Der Stif-

tungsgründer Christoph Merian kaufte vom Basler Waisenhaus das «Gut und Dörflein St. Jakob» mit dem Gutshof und den angrenzenden Siechenhäusern im Jahr 1836. Was für eine Umgebung heute – mit Fussballstadion, Veranstaltungshalle und Tertianum ...

Zukunft garantiert

Die mit der CMS vereinbarte Zwischennutzung bis Ende 2025 mit der Option auf eine Verlängerung kommt dem Anliegen unseres Non-Profit-Vereins MALIAN sehr entgegen. Der Verein bezweckt die Integration, Förderung und Beschäftigung von Menschen mit eingeschränkter Erwerbsfähigkeit in den ersten Arbeitsmarkt. Er nimmt so eine soziale und gesellschaftliche Verantwortung wahr. Die Verbindung zur Wyniger-Gruppe ermöglicht dem Verein, integrative Massnahmen im realen Arbeitsmarkt in zahlreichen, unterschiedlichen Berufsbildern zu realisieren. Mittlerweile zählt MALIAN rund 40 festangestellte Mitglieder und zwei Dutzend zu integrierende Personen.

Wir werden alles daransetzen, das Vertrauen der CMS zu rechtfertigen und das neue Wirtshaus St. Jakob mit unserem Verein MALIAN zu einer zukunftsvollen Bestimmung führen.

Christoph Widmer, Geschäftsführer Verein MALIAN



Maurice Kleiber (Foto: Claudia Link)

[Im Gespräch](#)

«Ich verzichte ungern auf gute Stimmung»

Maurice Kleiber ist seit Dezember 2023 im Teufelhof an der Rezeption anzutreffen. Seit Mai 2024 ist der 25-Jährige stellvertretender Rezeptionsleiter. Carmen Basler hat ihn befragt.

Carmen: Maurice, du bist quasi Quereinsteiger, was hat dich für die Hotellerie animiert?

Maurice: Ich habe schon immer Interesse dafür gezeigt, ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen und habe schon als kleiner Junge Pläne gezeichnet, wie ich unseren Bauernhof in ein Hotel umwandeln und Gäste beherbergen könnte. Nach der kaufmännischen Ausbildung und meinem Wirtschaftsstudiengang der Fachhochschule Nordwestschweiz bin ich über ein Praktikum in die Hotellerie gekommen. Ich fühle mich sehr wohl, vor allem der Umgang mit den Gästen und die Abwechslung, nicht nur im Büro zu sitzen, bereitet mir Freude.

Carmen: Wie abwechslungsreich sieht dein Arbeitsalltag aus?

Maurice: Da ist kein Tag wie der andere. Man hat zwar seine Checkliste, aber grundsätzlich bestimmen die Gäste, wie der Tag verläuft (lacht). Das bringt sehr viel Abwechslung und macht Spass.

Carmen: Wie bist du zum Teufelhof gekommen?

Maurice: Ich habe in der Kettenhotellerie gestartet, was spannend war, aber ich habe schnell gemerkt, dass ich in einen kleineren Betrieb wechseln möchte und so ist der Teufelhof, auch mit dem familiären Team, perfekt für mich. Weiter hat mich die Philosophie vom Teufelhof und die Verbindung von Kultur und Gastronomie fasziniert.

Carmen: Bist du nicht sogar schon als kleiner Junge im Teufelhof ein- und ausgegangen?

Maurice: Ja, das stimmt, meine Familie beliefert den Teufelhof schon seit vielen Jahren mit Obst. Ich erinnere mich aber nur noch wage daran, dass ich bei den Lieferungen ab und zu dabei war. Später habe ich in der Küche geschnuppert und mein Onkel hat sogar die Kochlehre im Teufelhof gemacht. Eine Verbindung zum Teufelhof bestand schon lange.

Carmen: Wo ist dein Lieblingsort im Teufelhof?

Maurice: Die sehr schöne Holzterrasse des Kunsthotels fasziniert mich, vor allem auch der Ausblick oben auf die Altstadt.

Carmen: Was machst du gerne, wenn du nicht am Arbeiten bist?

Maurice: In der Freizeit spiele ich sehr gerne Theater, gerade kürzlich in einer grossen Produktion. Ich war in der Besetzung der Eröffnungs- und Jubiläumsproduktion «Merlin oder das wüste Land» im Vorstadttheater Basel. Ich habe noch nie so etwas Zeitaufwändiges gemacht.

Carmen: Wann können wir eine Vorstellung besuchen?

Maurice: Aktuell sind alle Vorstellungen vorbei, aber vielleicht gibt es ja eine Wiederaufnahme.

Carmen: Wir sind gespannt! Auf was kannst du nicht verzichten?

Maurice: Ich kann beim Arbeiten nicht auf gute Stimmung verzichten und am Feierabend nicht auf Genuss.

Carmen: Das klingt toll! Danke für das angenehme Gespräch.



Wirtshaus St. Jakob um 1913. (Bild: zVg / Christoph Merian Stiftung)



**Schwimmbäder
Sanitäre Anlagen
Heizungen**

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



est. 1962



Isabel Dalli und Lukie Wyniger – Waldhaus.FM (Foto: Philipp Kämpf)

[Zum Schluss ein Tipp](#)

Töne aus dem Hardwald

Waldhaus.FM sendet direkt aus dem Waldhaus-Studio! Das Radioprogramm unter der Leitung von Isabel Dalli bietet einen einzigartigen Musikmix, kuratiert vom Waldhaus-Gastgeber und Ex-SRF-Musikredaktor und Moderator Lukie Wyniger.

Waldhaus.FM zählt mittlerweile knapp 2000 «Sessions» pro Monat. Besonders Musikliebhaberinnen und -liebhaber aus der Schweiz schalten den Sender ein und hören über eine Stunde lang zu. Selbstverständlich läuft Waldhaus.FM auch in der Hotel-Lobby, in der Bar und an der Buvette vom Waldhaus beider Basel und sorgt für die passende musikalische Untermalung.

Abends um 22.00 Uhr sind bei Waldhaus.FM hausgemachte Sendungen zu hören. So spricht Fabienne Ballmer jeden Freitag in ihrer Sendung «Préférences» mit spannenden Persönlichkeiten. Der Basler Komiker und Moderator Pasquale Stramandino thematisiert in «No Drama, with Strama» vorwiegend das Thema «Mental Health».

Lukie Wyniger präsentiert dienstags um 22.00 Uhr seine eigene Sendung «Peng Peng

Radio» – die Nachfolgesendung des beliebten «Reggae Special auf SRF 3». Sie erfreut sich grosser Beliebtheit. Die Sendungen sind auch «on demand» in Zusammenarbeit mit Sonum.FM verfügbar.

Immer wieder bekannte Gäste

Im März 2024 spielten die international bekannten Reggae-Stars Samory-I und Mortimer aus Jamaika live im Waldhaus.FM Studio und am 22. Juli kehrte auch Romain Virgo für eine «Waldhaus FM-Pop-Up-Store» im Waldhaus-Studio ein, stand für ein Meet & Greet mit Fans zur Verfügung und spielte ein kleines Konzert.

Wir freuen uns auf viele weitere spannende Sendungen und darauf, unseren aufmerksamen und interessierten Hörerinnen und Hörern auch in Zukunft eine Plattform für besondere musikalische Erlebnisse und inspirierende Gespräche zu bieten.

Isabel Dalli,

Programmleitung Waldhaus.FM
Isabel.dalli@waldhaus.fm

Lukie Wyniger,

Kurator, Moderator und Gastgeber
lukas.wyniger@wyniger.com

Tune in: www.waldhaus.fm!

SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN

FEMALE TROUBLE –
Unsere Tage sind gekommen – Teil I | 12.11.24
Teil II | 19.11.24

BENEDIKT MEYER
«Plusquamperfekt» | 3.12.24
jeweils 20 Uhr

Theater am Dienstag
im Schützenkeller

HOTEL SCHÜTZEN RHEINFELDEN
Bahnhofstrasse 19, CH-4310 Rheinfelden
T +41 61 836 25 25 | schuetzenhotels.ch

HORIZONTE

Saison 2024/25
Mit Héléne Grimaud,
Windsbacher Knabenchor,
Regula Mühlemann,
René Jacobs, Vilde Frang,
Bertrand Chamayou,
Giovanni Antonini u. v. a.

ABO JETZT!

40 JAHRE

kammerorchesterbasel
www.kammerorchesterbasel.ch | CLARIANFÜHRUNGSTEAM

[Wettbewerb](#)

Augen auf!

Vorbemerkung: Das Rätsel in der letzten Ausgabe gab offensichtlich einige Rätsel auf. Die Direktion wurde etliche Male auf die schiere Unlösbarkeit angesprochen! Es war aber machbar ...

Ich (F. H.) als Wettbewerbsverfasser nehme mir das zu Herzen und mache es nie mehr so schwierig! Zum Beweis: Diesmal ist der Wettbewerb wirklich kinderleicht. Einzig Lesekompetenz und findige Augen sind nötig. Unten sind 10 Wörter resp. Begriffe aufgeführt. Diese müssen Sie auf den 8 Seiten dieser Ausgabe der Teufelhof-Zeitung finden. Die Seitenzahlen, auf denen die Wörter/Begriffe stehen, ergeben zusammengezählt die Lösung!

*Frauenverein
Tülay
Vorstadttheater
Chimichurri
Lageder*

*Stramandino
Wiege
St. Jakob
«Eiertanz»
Lesebrille*

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

Der Teufelhof Basel
Wettbewerb 3/2024
Leonhardsgraben 49, CH-4051 Basel
oder per Mail an:
wettbewerb@teufelhof.com

Zu gewinnen gibt es diesmal:

- 1. Preis: Beschle Card im Wert von CHF 75.–
- 2. Preis: Beschle Card im Wert von CHF 50.–
- 3. Trostpreise: je 1 Beschle Card im Wert von CHF 25.–

Einsendeschluss ist der 31. Nov. 2024.

Auflösung des letzten Rätsels

Das Lösungswort heisst FISCHGERICHT. Die Teufelhof-Glücksfee in der Person von Fiona Gietenbruch hat die Gewinnerinnen und Gewinner gezogen: Ärnst Mutschler, Ritta Debrunner und Alex Bähler.



Die Betriebe der 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
Gartenbäder Restaurants
www.pier.ch

Bar

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

Buvette

Buvette7 – Flora am Rhy
www.ufer7.ch
Kunsteisbahn Restaurants
www.kunschtibasel.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

hell & freundlich - für ein glückliches Zuhause
Matteaz - Basel - Reinsch

hell
MALER

Neugierig?

www.hellmaler.ch