

Chance

Im Teufelhof isst man oder nächtigt – oder du machst deine Lehre. (Seite 2)

Ostern

Mit dem Osterhasen auf Tour: Teufelhof-Besuch ist die Alternative! (Seite 4)

Kalt und warm

Auf dem Eis und im Wasser: Prima Essen steigert das Vergnügen! (Seite 6)

Buchen Sie!

Sie feiern? Bei uns werden Ihre Ideen dazu wunschgemäß erfüllt. (Seite 8)

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

Das Jahr 2024 ist nun gut versorgt in den Chroniken der Weltgeschichte und wir sind im neuen Jahr angekommen. Es war wirtschaftlich gesehen doch ein gutes Jahr, und hierfür bin ich enorm dankbar. Und jetzt schreiben wir das Jahr 2025! Kaum zu glauben – es ist das 17. Jahr meiner Tätigkeit im Teufelhof –, aus welchem eine Unternehmensgruppe mit rund 700 Mitarbeitenden geworden ist. Das neue Jahr starte ich mit viel Optimismus, aber auch irgendwie mit einem diffusen Bauchgefühl. Gott sei Dank kann ich schreiben, dass bei «uns» nach wie vor vieles gut ist. Wir haben viel Freude, gut gefüllte Auftragsbücher, grossartige Mitarbeitende und viele Gäste, die uns fleissig frequentieren und uns sehr treu sind. Dafür bin ich dankbar, das hilft mir per se in meinem Lebensgefühl, denn wie der Maler Francis Bacon so treffend gesagt hat: «Nicht die Glücklichen sind dankbar. Es sind die Dankbaren, die glücklich sind.» Diffus ist mein Bauchgefühl jedoch vor allem deshalb, weil ich nicht nur Positives sehe auf unserer Welt. Geopolitische Konflikte, undemokratische Bewegungen, auf den Mensch zielende Diskussionskultur oder sich widersprechende Verhaltensweisen prägen unsere Welt aktuell in einem ungesunden Masse. Ich muss gestehen, das besorgt mich. Ich spüre irgendwie in mir, dass es nicht viel braucht, dass das aktuelle Gleichgewicht, welches unsere Welt noch hat, irgendwann kippen könnte – mit Auswirkungen auch auf unsere schöne Stadt und somit unsere Betriebe. Ich fürchte mich vor dem Schmetterlingseffekt, eine Metapher, die Sie wahrscheinlich kennen. Diese besagt, wie kleine Ursachen grosse Auswirkungen haben können – dies im Sinne von, dass der Flügelschlag eines Schmetterlings in Brasilien am Ende einen Tornado in Texas auslöst. Eine schöne Analogie, die uns daran erinnert, dass kleine Handlungen oder Veränderungen bedeutende Folgen für die Welt haben können – im Positiven wie im Negativen. Item.

Optimismus bleibt

Ich habe für mich entschieden, optimistisch zu bleiben, man sagt ja auch frei nach dem Schriftsteller Ernst Ferstl, dass «Optimismus die wahre Form des Mutes ist». Dieser Ansatz gefällt mir besser als das Zitat von Winston Churchill, der einmal gesagt hat, «Optimisten sind nur schlecht informiert». Ja, ich bin somit vorsichtig optimistisch für das 2025. Ich freue mich darauf, es mit Ihnen begehen zu können. Die Vorzeichen sind gut und ich berichte auf den folgenden Seiten gerne, was wir alles planen im neuen Jahr. Unseren Optimismus übrigens haben wir vor allem auch Ihnen, liebe Gäste, zu verdanken. Denn Sie ermöglichen uns mit Ihrer Treue das zu tun, was wir tun. Vielen herzlichen Dank dafür und gerne bis bald auf ein Wiedersehen, sei es im schönen Teufelhof oder irgendwo sonst in unseren Betrieben, Ihr *Raphael Wyniger*

Inside Teufelhof

Die Auszeichnung verpflichtet

Gross war die Freude am 5. September 2024, als wir bei der Preisverleihung im Klybeck 610 den Klima-Award des Kantons Basel-Stadt in der Kategorie Netto-Null entgegennehmen durften. Die Wyniger-Gruppe überzeuge – so die Jury des Klima Awards – «mit seinen fortschrittlichen Massnahmen zur Reduktion von Emissionen und zur Förderung einer klimafreundlichen Zukunft».

Dieser vom Gewerbeverband Basel-Stadt initiierte Preis ist uns Ansporn und Motivation zugleich. In der Tat: Wir nehmen es aus Überzeugung ernst mit der Nachhaltigkeit und versuchen unseren Beitrag zu leisten. Wir teilen die Klima-Ziele des Kantons Basel-Stadt vorbehaltlos und engagieren uns mit einem ganzen Strauss an Massnahmen. Unser Nachhaltigkeitsprogramm ist auf Gruppen-Ebene angesiedelt. Wir sind in allen Dimensionen der Nachhaltigkeit aktiv und verfolgen eine dreidimensionale Nachhaltigkeitsstrategie. So beispielsweise in der ökonomischen Dimension, in der wir fair wirtschaften, mittels Verwendung von vorwiegend regionalen und saisonalen Produkten mit kurzen Transportwegen. Das können wir auch dank unseren eigenen Handwerks-Produktionsbetrieben sicherstellen. Auch die ökologische Dimension wird umfassend bearbeitet, beispielsweise durch die Minimierung von Umweltauswirkung durch die Produktion von Manufakturprodukten aus geretteten Lebensmitteln oder umfassenden Food-Waste-Konzepten. Dabei lassen wir uns zertifizieren und sind im Teufelhof mit dem IBEX Fairstay Label Platin, dem höchsten Label, ausgezeichnet.

Zum Beispiel

Das Netto-Null-Ziel ist gerade in unserer Branche sehr herausfordernd. Um besser verstehen zu können, wie der CO₂-Fussabdruck verringert werden kann, haben wir mit der Buvette7 Flora am Rhein ein Leuchtturm- und Testprojekt in Sachen Ökologie und Nachhaltigkeit realisiert. Der Bau der Buvette7 konnte dank re-use-Baumaterialien und somit ohne weiteren ökologischen Fussabdruck klimaneutral erstellt werden. Zudem legen wir den Fokus auf ein lokales Angebot und damit grössten Wert auf den Verkauf von Produkten, die ansonsten vernichtet werden müssten. Den CO₂-Ausstoss unserer gastronomischen Aktivitäten messen wir. Seit der Eröffnung der Buvette7 2023 konnte bereits 1/3 an CO₂ eingespart werden im Vergleich zu einer konventionell betriebenen Buvette. Nicht nur die Buvette7 wurde ohne Emissionen gebaut, sondern auch der Ausstoss im Betrieb ist signifikant tiefer. Realisiert werden konnte dies durch die Nutzung von Produkten aus geretteten Lebensmitteln wie beispielsweise dem Rustico-Brot, welches in der hauseigenen Bäckerei aus Altbrot täglich



Nahmen den Preis entgegen: (v. l.) Fabio Gemperli, Tanja Gemperli, Christoph Widmer, Fiona Gietenbruch (Foto: zVg)

frisch hergestellt wird. Aus diesem Konzept gewinnen wir wertvolle Erkenntnisse, wie die Klimaziele in unserer Gruppe erreicht werden können.

Auch die soziale Dimension ist uns sehr wichtig. So betreiben wir beispielsweise ein aufwändiges Engagement zur Integration von Menschen in den ersten Arbeitsmarkt mit dem Non-Profit Verein MALIAN. Dass diese Bestrebungen von unabhängiger Seite anerkannt werden, freut uns sehr. Selbstverständlich ruhen wir jedoch nicht, unsere Nachhaltigkeitsbestrebungen werden laufend ausgebaut und sind strategisch mit höchster Priorität bei Christoph Widmer, unserem Leiter Business Development, angesiedelt. Er treibt unsere Bestrebungen vorwärts. Dies ist wichtig, liegt doch noch viel Arbeit vor uns.

Unser Konsumverhalten

Wenn man ermittelt, wo die Emissionen weiter reduziert werden können, stösst man auf Produkte, die von Gästen stark nachgefragt werden. So kommen rund 15% der gesamten

CO₂-Emissionen vom Bierkonsum. Beispiel Buvette7: Das Bier wird im Kleinbasel produziert und in kurzer Distanz ökologisch an die Buvette geliefert, regionaler und nachhaltiger geht gar nicht. Und trotzdem ist das Bier für 15% der Emissionen an der Buvette7 verantwortlich. Das heisst, dass eine weitere Reduktion der Emissionen irgendwann nur noch möglich sein wird, wenn sich das Konsumverhalten der Gäste ändert. Kommt hinzu, dass dieses Nachhaltigkeitskonzept, das wir anstreben, sehr teuer ist und zu Lasten der Marge geht, denn die Preissensibilität der Konsumenten ist kaum vorhanden. Aus unserer Sicht wird dieser Sachverhalt in der aktuellen Diskussion zu wenig beachtet und muss noch geführt werden. Nachhaltigkeit kostet und wir werden nicht darum herumkommen, unser Konsumverhalten als Gesellschaft kritisch zu reflektieren, wenn wir die Klima-Ziele erreichen wollen.

Es bleibt also noch viel tun, wir im Teufelhof sind motiviert, weiterhin unseren Beitrag zu leisten.

Raphael Wyniger



Housekeeping

«Ich schätze es, wenn etwas läuft»

Der Teufelhof Basel ist ein vielseitiger Betrieb. Das Kunst- und Galerihotel mit 33, das Hotel SET mit 36 Zimmern, das Gourmetrestaurant Bel Etage, das Restaurant Atelier und Bar & Café bilden den eigentlichen, gastgewerblichen Teil. Zusätzlich gibt es noch den Laden Falstaff im Archäologischen Keller und das Theater. Um das Haus mit seinen Räumlichkeiten in Schuss zu halten, braucht das Housekeeping. Tülay Elmas ist die Leiterin dieser guten Geister im Hinter- und Untergrund.

Was sind die eigentlichen Aufgaben des Housekeepings und die speziellen der Chefin? Grundsätzlich sind die Hotelzimmer und die anderen Räumlichkeiten zu reinigen, instand zu halten und es ist dafür zu sorgen, dass alles immer comme il faut ist. Jeden Tag fällt eine riesige Menge an Wäsche an; die Lingerie im Keller ist also ein wichtiger Arbeitsplatz. Zudem muss Tülay Elmas den ganzen Betrieb im Auge behalten, um sofort eingreifen zu können, wenn etwas nicht in Ordnung ist. Auch die Führung der Tagesportiers fällt in ihren Aufgabenbereich. Sie ist die Ansprechperson für alle und alles. Sie muss präsent sein, für Anliegen aller Art, auch für persönliche. Wichtig ist der Kontakt zum Rezeptionschef. Die tägliche

Abprache ist für den Arbeitsablauf von grosser Bedeutung.

Schon lange dabei

Seit dem Jahre 2001 arbeitet Tülay im Teufelhof – und gehört somit zu der Handvoll langjähriger Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Sie ist türkisch-schweizerische Doppelbürgerin, in Basel geboren und wohnt auch da. Wie sie sagt, lebe sie gerne in der Schweiz, der Spagat zwischen den beiden Kulturen sei für sie aber nicht immer leicht. Tülay ist eine Frohnatur!

Nach der Schule hat sie sich im Teufelhof um eine Lehrstelle beworben. Die damalige Gouvernante hat ihr nach einer Schnupperwoche die Lehrstelle als Hotelfachfrau angeboten. Diese hat sie mit Erfolg abgeschlossen.

Unverzichtbar

Wie wurde Tülay Chefin des Housekeeping-Teams? «Im August 2010 hat mich Raphael Wyniger gefragt, ob ich die Leitung übernehmen wolle. Ich war über dieses Vertrauen erfreut, hatte aber auch Angst, diese Verantwortung zu tragen. Raphael zerstreute meine Bedenken, auch weil das Kader vorgängig seine Zustimmung zu meiner Beförderung gegeben hatte», sagt Tülay bescheiden. Als junge Frau wurde sie so von einem Tag auf



Tülay Elmas, Leiterin Housekeeping (Foto: Claudia Link)

den anderen Chefin. Das Team gratulierte ihr zur Beförderung! Ihre täglichen Herausforderungen wechseln! Ihr erster Gang am Morgen ist an die Rezeption, um die Gästezimmerliste einzusehen, davon hängt die weitere Arbeit wesentlich ab. Dazu gibt es immer wieder Neues und Überraschendes. Tülay betont, dass es ihr wichtig sei, dass es allen in ihrem 5-köp-

figen Team gut gehe. Nur so funktioniere die Zusammenarbeit. Gelegentlicher Stress ängstigt sie nicht. Tülay schätzt es, wenn etwas läuft. Auch wenn die Teufelhof-Gäste die Housekeeping-Frauen kaum zu Gesicht bekommen: Sie sind unverzichtbar für den funktionierenden Ablauf im Teufelhof-Betrieb.

Fredy Heller

Lehrbetrieb

Teufliche Lernende



Abschluss des Zukunftstages: Ausprobieren in der Küche! (Foto: Caroline Bilgischer)

Der Teufelhof ist auch ein moderner Lehrbetrieb. Vom Mittelalter bis zum Beginn der Industrialisierung waren die Lernenden Mitglied einer Meisterfamilie, der Arbeits- und Lebensform im Handwerksbetrieb. Die Lehrzeit war länger als heute und dauerte zwischen drei und über fünf Jahren. Die Lehre gab es nur in den zünftigen Berufen. Diese waren z. B. Maurer, Fassbinder, Bildhauer oder Stuhlschreiner.

Heute können junge Männer und Frauen unter 250 Lehrberufen frei auswählen, wenn es die Schulabschlüsse erlauben. Im Teufelhof bieten wir Lehrstellen als Koch/Köchin, Restaurationsfachmann/-fachfrau, Kaufmann/-frau (an der Rezeption), Hotelkommunikationsfachmann/-frau, sowie als Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft an. In diesen fünf Bereichen beschäftigen wir zurzeit 16 Lernende, bei rund 100 Mitarbeitenden eine grosse Zahl.

Eine Lehre im Teufelhof

Der Teufelhof bietet einen zentralen Arbeitsplatz, einen abwechslungsreichen und herausfordernden Arbeitsbereich sowie individuelle Entwicklungsmöglichkeiten. Möchten auch Sie (oder Ihre Tochter/ Ihr Sohn) eine Lehre im Teufelhof absolvieren? Wir freuen uns über schriftliche Bewerbungen. (siehe Kästchen)

Jedes Jahr entlassen wir Lernende in die weite Welt hinaus. Manchmal erfahren wir, wohin es sie verschlägt, manchmal bleiben sie aber auch dem Teufelhof erhalten, manchmal kehren sie wieder zurück.

Zukünftig!

Der alljährlich stattfindende schweizweite Zukunftstag ist dafür geeignet, Schülerinnen und Schülern Einblicke in verschiedene Berufsfelder zu geben. Raus aus dem Schulzimmer, hinein in die Berufswelt! Eine tolle Gelegenheit! Auch der Teufelhof macht seit

Jahren bei dieser Initiative mit. Am vergangenen Zukunftstag vom 14. November schnupperten 13 junge Menschen bei uns an möglichen Berufen. Sie konnten Einblick in alle Abteilungen nehmen, sogar Hand anlegen war drin. So fabrizierten sie in der Küche unter fachlicher Anleitung feinste Crêpes. Ein sinnvoller und süsser Abschluss des vielseitigen Tages! Der nächste Zukunftstag findet am 13. November 2025 statt.

Fredy Heller

Lehrstellen im Teufelhof

Auf den 1. August 2025 haben wir folgende Lehrstellen zu vergeben:

- Köchin/Koch EFZ
- Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Der Teufelhof Basel
Grünpfahlgasse 4, CH-4051 Basel
hr@wyniger.com

... wir liefern die Beilage

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

MUCHENBERGER

Schwimmbäder
Sanitäre Anlagen
Heizungen

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

mir sprüdele vor Idee... seit 1962

Kunst vor dem Zu-Bett-Gehen



Von oben links nach unten rechts:
Katrin Niedermeier (Foto: zVg)
Anja Braun (Foto: Romy Troxler)
Lena Laguna Diel (Foto: Basim Magdy)
Jacob Ott (Foto: Christian Knörr)
Max Leiss (Foto: zVg)

Und auch vor dem Frühstück! Vor einigen Jahren machte eine Studie der Universität St. Gallen die Runde, in welcher untersucht wurde, wie lange Museumsbesucherinnen und -besucher im Schnitt vor einem Kunstwerk verweilen.

Das Resultat liess aufhorchen, denn maximal drei Sekunden, so die Studie, wird vor einem Bild oder einer Skulptur gestoppt, bevor es schon weiter geht zum nächsten. Was aber, so fragte ich mich damals, kann sich in diesen drei Sekunden überhaupt übertragen? Und werden demnach Kunstausstellungen weltweit eher im Rennen wahrgenommen denn im kontemplativen Erfahren von Kunst? Einige Massnahmen scheinen zu helfen: Stühle in Ausstellungen, auch die Art und Weise, wie durch ein Kunsthaus, ein Museum oder eine Ausstellung geführt und geleitet wird; oder die Frage, ob es Ausblicke nach draussen – etwa in die Natur oder in den Himmel – gibt, um gedanklich und auch visuell immer wieder Luft zu holen und das, was gesehen wird, zu verknüpfen.

Im Dialog

Vor diesem Hintergrund gefiel mir die Einladung des Kulturhotels Teufelhof sehr, Kunstschaffende einzuladen, die für den Zeitraum von rund einem Jahr einige der Hotelzimmer sowie die für alle zugänglichen Gänge mit einzelnen Werken zu verändern. Liegt darin nicht genau jenes Versprechen, dass die Gäste zu unterschiedlichen Zeiten – etwa morgens vor oder nach dem Frühstück, am Nachmittag, wenn sie nach der Stadttour zurückkehren oder auch noch bevor sie sich für das Nachtessen bereit machen – immer

wieder die Möglichkeit haben, die jeweiligen Werke in den Räumen zu betrachten? Es setzt selbstverständlich eine Wertschätzung voraus, denn die künstlerischen Arbeiten stehen, wie im privaten Bereich, ganz alleine im Dialog mit dem Gegenüber – ohne Aufsicht, die danebensteht, und ohne Kamera, die die Szenerie aufnimmt. Vonseiten der Kunstschaffenden wurde das Projekt also von vornherein mit einer grossen Portion Vertrauen und Freundlichkeit angegangen. Freundlichkeit in dem Sinne, dass die Künstlerinnen und Künstler ihre Werke nicht nur einfach zur Verfügung stellen, sondern auf einen bereichernden Austausch hoffen, der weit mehr als drei Sekunden andauern kann. Diese Kunstschaffenden – namentlich Anja Braun, Lena Laguna Diel, Max Leiss, Katrin Niedermeier und Jacob Ott – sind allesamt in der Region Basel tätig und eng mit dem Kunsthaus Baselland verbunden. Sie wurden dort bereits in grossen Einzel- oder auch Gruppenausstellungen gezeigt; einige von ihnen sind aktuell und noch bis zum 19. Januar in der grossen Ausstellung Regionale 25 im Kunsthaus vertreten.

Ich freue mich daher, Sie einzuladen, mehr Zeit, natürlich nicht nur, aber doch, in Ihrem Hotelzimmer und auf den Gängen des Hotels zu verbringen. Geniessen Sie das Privileg, mit einem Kunstwerk einer der ausgewählten renommierten Kunstschaffenden so direkt in Berührung zu kommen und das weit länger als nur drei Sekunden – denn gerade dieser Austausch, dieser visuelle Dialog, wird sich lohnen!

Ihre Ines Goldbach,
Direktorin Kunsthaus Baselland
www.kunsthausbaselland.ch

SCHLUSS DAMIT! 2024
(EINE) SATIRISCHE
JAHRESDIAGNOSE | 28.1.25
TOUCHE MA BOUCHE
«Glück 2.0» | 4.2.25
ANDREAS SCHERTENLEIB
Herr W. – Ein Stück über das
Glück des Vergessens | 25.3.25
jeweils 20 Uhr

SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN

Theater am Dienstag im Schützenkeller

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

Im Gästekontakt



Zimmer 3, gestaltet von Mickry 3 (Foto: zVg)

Der Teufelhof Basel ist nicht nur ein Hotel, sondern ein lebendiges Kunstwerk, das seine Gäste auf eine kreative Reise mitnimmt. Die Kunstzimmer tragen massgeblich dazu bei, dass der Teufelhof in Basel als ein Ort wahrgenommen wird, an dem Kunst, Kultur und Design auf höchstem Niveau miteinander verschmelzen. Im Verlaufe des Jahres 2025 werden die Kunstzimmer neu gestaltet.

Ein zentrales Element des Gast- und Kulturhauses Der Teufelhof Basel sind die sogenannten Kunstzimmer, die eine Symbiose aus Kunst und Design schaffen und den Aufenthalt der Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Die Kunstzimmer im Kunsthotel wurden in Zusammenarbeit mit renommierten Künstlern und Designern entwickelt und bieten den Gästen eine ganz besondere Atmosphäre. Jedes Zimmer ist ein individuelles Kunstwerk, das eine einzigartige Geschichte erzählt und mit kreativen, oft provokativen Kunstwerken ausgestattet ist.

Übernachtung inkl.

Diese Zimmer sind mehr als nur Übernachtungsmöglichkeiten – sie sind ein Erlebnis für die Sinne, in dem der Gast in die Welt der Kunst eintauchen kann. Die Konzeption der Kunstzimmer im Teufelhof zeigt, wie eng Kunst und Architektur miteinander verbunden sein können. Die Zimmer sind so gestaltet, dass sie die Kunstwerke perfekt zur Geltung bringen.

Dabei wurde auf eine harmonische Farbwahl, besondere Beleuchtung und innovative Raumaufteilungen geachtet, die den Gästen

ein komfortables und ästhetisch ansprechendes Umfeld bieten.

Ein besonderes Merkmal der Kunstzimmer ist es, dass die Kunstwerke nicht nur zur Dekoration dienen, sondern aktiv in die Raumgestaltung integriert sind. So wird der Aufenthalt zu einer interaktiven Erfahrung, bei der der Gast eingeladen wird, die Kunstwerke zu entdecken und ihre Bedeutung zu hinterfragen. Dies schafft eine tiefere Verbindung zwischen dem Raum, der Kunst und dem Aufenthalt der Gäste.

Seien Sie gespannt: Wir freuen uns darauf, Ihnen in der kommenden Teufelhof-Zeitung (erscheint anfangs Mai) die neuen Kunstzimmer vorstellen zu dürfen.

Carmen Basler

Das Kunstzimmer 3 (siehe Foto oben)

Die Künstlerinnen Nina von Meiss, Christina Pfander und Dominique Vigne schreiben über ihr Zimmer: «Wir stellen immer wieder fest, wie angetan Besucher auf unser Atelier reagieren. Der Wunsch, die eigene Kreativität frei fliessen zu lassen, überkommt einem an diesem Ort unweigerlich. Alles scheint möglich: Sägen, malen, wandeln, bohren oder schnitzen. Das Atelier ist über die Jahre zu dem gewachsen, was es heute ist, und schon morgen wird es sich verändert haben. Es gleicht einer Skulptur, bei der Tiefe und Inhalt die zentralen Rollen spielen. Wir fanden die Vorstellung lustig, in einem blütenweissen Bett zu liegen, das einer Leinwand nahekommt, und alles andere, vom Boden bis zur Decke, einem riesigen Farbkasten gleicht.»

SPANIENS WEINVISIONÄR
Telmo Rodriguez von Remelluri

Er ist weit mehr als nur ein Winzer – er ist ein Visionär. Mit einem tiefen Respekt für die Weintradition Spaniens und einem unermüdlichen Streben nach Perfektion bringt er verborgene Schätze in die Flasche. Seine Weine erzählen Geschichten: von uralten Reben, einzigartigen Terroirs und einer Leidenschaft, die in jedem Wein spürbar wird.

Erfahren Sie mehr:

SMITH & SMITH

Ferientage

Reise mit dem Osterhasen

Ostern? Eine wunderschöne Zeit! Der Winter hat definitiv adieu gesagt – die warme Jahreszeit ist da! Geradezu ideal, um im Teufelhof genussreiche Tage zu verbringen.

Haben Sie Lust auf einen Tapetenwechsel? Für die Hotelgäste aus nah und fern offerieren wir ein Spezialangebot über die Ostertage vom Donnerstag, 17. bis Dienstag, 22. April 2025. Sie profitieren dabei von einem Rabatt von 33%! Bitte erwähnen Sie bei Ihrer Buchung: Oster-Spezial.

Ohne Stress

Unbestritten: Rom, Athen und Madrid sind touristische Top-Destinationen. Aber wie wärs für einmal mit Basel? Kommen Sie doch – anstatt bei Ihren weiten Fahrten mit dem Auto stundenlang im Stau zu stehen oder einen halben Tag auf dem Flughafen zu vertrödeln – einfach zu uns. Geniessen Sie die einmalige Hotelatmosphäre in einem unserer drei Hotels und das ausgezeichnete

Essen im Teufelhof sowie die diversen Vergnügungen der Schweizer Kulturhauptstadt Basel!

Unser Oster-Special beinhaltet 3 für 2 Übernachtungen im Doppelzimmer, Frühstück, Oster-Brunch, die BaselCard zur kostenlosen Benützung des öffentlichen Verkehrs in Basel, Late Check-out bis 13.00 Uhr.

Und für Familien bieten wir abenteuerreiche Ostern! Zwei Übernachtungen im Familienzimmer, inklusive Familien-Erlebnistour «Schatzsuche mit Basil» von Basel Tourismus, den Zolli-Eintritt, Frühstück, die BaselCard und vieles mehr!

Fredy Heller

Oster-Spezial

3 für 2 im Teufelhof
3 Nächte buchen – 2 bezahlen!
Gilt von Donnerstag, 17. bis Dienstag, 22. April 2025
Leonhardsgraben 47-49, CH-4051 Basel
Tel. +41 (0)61 261 10 10
info@teufelhof.com



Eihuhn oder Hühnei? Gebastelt von Neele (8) und Noah (5). (Foto: Fredy Heller)



Blick auf die Landschaft des Chianti Classico (Foto: Andrea Verzola)

Veranstaltungen

What's on!

Das erwartet Sie in den nächsten drei Monaten.

Vernissage im Galerihotel / Shine & Dine

Ausstellung in Zusammenarbeit mit dem Kunsthhaus Baselland

Sonntag, 12. Januar 2025, 14 bis 17 Uhr

Freuen Sie sich auf eine vielfältige Kunstausstellung. Alle Künstlerinnen und Künstler, das Kunsthhaus Baselland sowie der Teufelhof laden herzlich zur sonntäglichen Vernissage ein. Die Eröffnungsansprache findet um 15 Uhr bei schönem Wetter auf der Winterterrasse statt. Wir und die Ausstellenden freuen uns, die nächste Kunstausstellung zusammen mit zahlreichen Gästen zu eröffnen und die Kunstwerke zu bestaunen.

Museumsnacht: Barbetrieb

Freitag, 17. Januar 2025, ab 16 Uhr

Zur Museumsnacht organisieren wir dieses Jahr keine ICE BAR, sondern einen Barbetrieb auf der Winterterrasse. Wir servieren Stadtmauer Brauer-Bier aus der hauseigenen Bierbrauerei, weissen Glühwein Royal und feine Kreationen mit Rheinbrand-Spiritiosen sowie weitere coole und wärmende Drinks.

Wine & Dine Nittardi

Dienstag, 21. Januar 2025, 19.00 Uhr, CHF 228.- inkl. Weine, Wasser und Kaffee im Restaurant Bel Etage

In Zusammenarbeit mit dem renommierten Weingut Nittardi laden wir zu einem exklusiven Wine & Dine im Gourmetrestaurant Bel Etage ein. Nittardi, ein biologisches Weingut im Herzen des Chianti Classico, bewirtschaftet zudem Weinberge in der Maremma, wo ihre berühmten Weine Super Tuscans, Ad Astra und Nectar Dei entstehen. Durch den Abend führt Léon Femfert, Winzer und Geschäftsführer von Nittardi, der spannende Einblicke in die Welt dieser besonderen Weine gibt. Dazu kreiert Michael Baader mit seinem Team ein harmonisch abgestimmtes 4-Gang-Menü, das die Aromen der Weine perfekt ergänzt. Besonders faszinierend: Wie auch im Teufelhof spielt die Kunst bei Nittardi eine zentrale Rolle. Jedes Jahr wird das Etikett und das Einschlagpapier des Chianti Classico Casanuova di Nittardi von einem neuen Künstler gestaltet – ein Genuss für Gaumen und Auge gleichermaßen.

Fasnacht im Teufelhof und im 1777 Kaffee*Restaurant*Bar

Montag, 10. März bis Mittwoch, 12. März 2025

Im Teufelhof bieten wir wie gewohnt am Faschnachtsmontag und -mittwoch im Theater die Comité-Schnitzelbänge. Dazu findet am Montagabend ab 22.00 Uhr das Gugge-Tattoo, so-

wie am Dienstagabend die Römergala ab 22.00 Uhr im Innenhof des Galerihotels statt. Eine Aussenbar und unsere Restaurants mit dem Faschnachtsangebot runden das Angebot ab. Das 1777 Kaffee*Restaurant*Bar hat ebenso geöffnet und bietet neben einer Aussenbar, zahlreichen Guggen-Auftritten im Innenhof auch Schnitzelbänge an; am Montag- und Mittwochabend treten dort die Comité-Bänge auf. Unter dem Motto «Fasnacht wie früher» besteht aber keine Möglichkeit zu reservieren und es wird kein festes Menü angeboten.



Morgestraich an der Fasnacht (Foto: Sonja Jenzer)

ROSENMUND
Seit 1810.

Geniessen Sie unvergessliche Wohlfühlmomente.

Unsere Haustechnik-Profis sorgen auch bei Ihnen zuhause jederzeit für höchsten Komfort in jedem Raum.

Rosenmund Haustechnik AG
Basel: 061 690 48 48 • Liestal: 061 921 46 46 • 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



Die Klavierkabarettistin Stefanie Kerker gastiert am 27. und 28. März. (Foto: Sabine Bloch)

Theater

Spielplan 2. Saisonhälfte 2024/25

Do, 16. Jan. 2025, 20.15 h:

Joachim Rittmeyer: «Nachlasspass»

Das Mehrpersonensolo feiert
50 Bühnenjahre

Fr, 17. Jan. 2025, 20.15 h:

**Susanne Weinhöppel: «Die unermessliche
Sehnsucht»**

Feiner Humor: Lieder, Geschichten, Musik

Sa, 18. Jan. 2025, 20.15 h:

Schluss damit! 2024

Im Dreier-Pack: satirische Jahresdiagnose

Do, 23. – Sa, 25. Jan. 2025, 20.15 h:

Sarah Hakenberg: «Mut zur Tücke!»

Musikkabarett, fröhlich und intelligent

Do, 30. Jan. 2025, 20.15 h:

**Christof Brüske: «Die Goldene
Generation»**

Eine kabarettistisch-musikalische Analyse

Fr, 31. Jan. und Sa, 1. Feb. 2025, 20.15 h:

BlöZinger: «Das Ziel ist am Weg»

Absurd-witziges Kopfkabarett

Do, 6. – Sa, 8. Feb. 2025, 20.15 h:

Ingo Borchers: «Zeichen & Wunder»

Philosophisch-satirische Gedankenspiele

Do, 13. Feb. 2025, 20.15 h:

Julia Kubik & Manuel Stahlberger:

«Es wie die Sonnenuhren machen»

Tragikomische, musikalische Miniaturen

Fr, 14. und Sa, 15. Feb. 2025, 20.15 h:

Ulan & Bator: «Undsinn»

Die Absurdisten des schrägen Humors

Do, 20. Feb. 2025, 20.15 h:

**Stefan Waghübinger: «Hab' ich euch das
schon erzählt?»**

Bös granteln mit liebevollen Gemeinheiten

Fr, 21. und Sa, 22. Feb. 2025, 20.15 h:

Elisabeth Hart & Rhaban Straumann:

«Sie sagen Stopp»

Feinsinnig, wortgewandt und verspielt

Fr, 28. Feb., Fr, 1. und Sa, 2. März 2025,

20.15 h:

Dominik Muheim: «Soft Ice»

Melancholie, Schabernack und Poesie:

Der Gewinner Salzburger Stier 2024

Do, 20. und Fr, 21. März 2025, 20.15 h:

Jane Mumford: «Leben!»

Ein tragikomischer Lebensbericht

Sa, 22. März 2025, 20.15 h:

**Irmgard Knief: «Noch da! 100 Jahr,
blondes Haar»**

Kabarett-Theater-Chansonabend

Mo, 24. März 2025, 20.15 h:

Andreas Schertenleib: «Herr W.»

Ein Stück über das Glück des Vergessens

Do, 27. und Fr, 28. März 2025, 20.15 h:

Stefanie Kerker: «Utopie to go!»

Musikkabarett: selbstironische Utopie

Sa, 29. März 2025, 20.15 h:

Simon Chen: «Im Anfang war das Wort»

Subtiles, geistreiches Sprachkabarett

Do, 3. April 2025, 20.15 h:

Rebekka Lindauer: «Rebelliert»

Seitenhiebe und musikalische Farbtupfer

Fr, 4. und Sa, 5. April 2025, 20.15 h:

Michael Feindler: «Durchbruch»

Gewitzte Wortakrobatik und Verspieltheit

Mo, 7. April 2025, 20.15 h:

Pesche Heiniger: «drus u dünne»

Spoken Word, Slam Poetry, dazu Songs

Do, 10. und Fr, 11. April 2025, 20.15 h:

Sven Garrecht: «Neues Programm»

Schlaue Weisheiten und geistreiche Lieder

Sa, 12. April 2025, 20.15 h:

**Kilian Ziegler: «99 °C – Wortspiele am
Siedepunkt»**

Fulminante, humoristische Wortakrobatik

Do, 1. Mai 2025, 20.15 h:

**Gerhard Walter: «Auf mich war ich
nicht vorbereitet»**

Höhere Philosophie und versponnener Witz

Fr, 2. Mai 2025, 20.15 h:

**Gunkl & Walter: «Herz & Hirn –
Schweiz Special»**

Zärtliche Hirnmassagen und klare Gedanken

Sa, 3. Mai 2025, 20.15 h:

Gunkl: «Nicht nur, sondern nur auch»

Der Kabarett-Philosoph redet über Ordnung

Mi, 7. und Do, 8. Mai 2025, 20.15 h:

ZUBERSicht: «Don Quijote»

Literarisch-augenzwinkernder Theaterabend

Uraufführung!

Fr, 9. Mai 2025, 20.15 h:

Schertenleib & Jegerlehner: «Angesagt»

Komisch, schräg und sehr musikalisch

Sa, 10. Mai 2025, 20.15 h:

Lisa und Laura Goldfarb:

«Klein und gemein»

Kabarett: urkomisch und wortgewaltig

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.seetickets.com/ch

Vorschau

Saison 2025/26, ab September

- schön&gut (Uraufführung)
- Lisa Christ (Uraufführung)
- Muriel Zemp
- Nicole Knuth & Roman Wyss
- Gerhard Tschan
- Jess Jochimsen
- Christoph Simon
- Lucy van Kuhl
- Nina Wägli
- Marco Tschirpke
- Thomas C. Breuer
- Reto Zeller
- Michael Frowin
- Caroline Bungeoth
- HG. Butzko
- Esther Hasler
- u. a. m.

Die Spieldaten finden Sie rechtzeitig unter
theater-teufelhof.ch.

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Unterstütze den Bau des Gamechangers

• 5 Metzger, 1 Bauer und 2 Verbände bauen in Füllinsdorf ein regionales Schlachthaus mit Fleischverarbeitung. Wichtig sind uns Achtung für das Tier und direkter Bezug zum Bauern!

> Werde Fleischfan und hilf mit einem Darlehen von 5'000.-

> Zins 2.5% als Einladung zum Fest oder als Einkaufsgutschein im Hofladen

> Werde Solar-Sponsor: schenke uns CHF 1'000 Solarzellen

> du bekommst während 11 Jahren jährlich CHF 100 Einkaufsgutschein

Eröffnung Mai 2025
< weitere Infos

Gastspiele

Ausgesucht!

Humorarbeit

In seinem neuen Soloprogramm macht sich Ingo Borchers auf die Suche nach dem, was ist, was war und wie das alles enden wird. Oder besser noch: Wie es weitergehen könnte. Er hat weder Lust auf blinden Fortschrittsglauben noch auf den Fatalismus der Letzten Generation. Er hat Lust auf etwas anderes. Auch, wenn er dieses Andere noch nicht so richtig dingfest machen kann. Um der Sache näher zu kommen, versucht er, nicht hinterfragte Glaubenssätze gegen den Strich zu bürsten und ein passantes eigenes Manifest zu formulieren. Ein Meister der philosophisch-satirischen Gedankenspiele!



Ingo Borchers: «Zeichen & Wunder»

Do, 6. – Sa, 8. Feb. 2025, 20.15 h

Unkonventionell

Irmgard Knief – die wunderbare «Klein-kunst-Erfindung» des Berliner Kabarettisten und Schauspielers Ulrich Michael Heissig – wird 100! Die unverwüstliche, singende und swingende Entertainerin hat anlässlich ihrer bevorstehenden numerischen Dreistelligkeit einen nagelneuen Kabarett-Theater-Chansonabend geschrieben. Da knallen die Pointen wie Champagnerkorken, da sprudelt der Witz und prickelt der Esprit. Irmgard steht noch immer mit würdiger Haltung auf den Brettern, die die Welt bedeuten. Manchmal etwas wackelig, aber immer standhaft. Vergangene Zeiten reflektierend und den aktuellen Zeitgeist kommentierend.



Irmgard Knief:

«Noch da! 100 Jahr, blondes Haar»

Sa, 22. März 2025, 20.15 h

Theater im
Teufelhof

DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

Vorfreude

Der ESC kommt in unsere Stadt!



Auch im Teufelhof findet der ESC statt. (Foto: Claudia Link, Logo: zVg)

Die Basler Stimmbevölkerung hat mit grosser Mehrheit den Kredit des Kantons zur Durchführung des ESC gesprochen. Wir freuen uns sehr darüber. Nun ist der Rahmen gesetzt: Der Eurovision Song Contest (ESC) wird im Jahr 2025 demokratisch legitimiert in Basel stattfinden!

Als Gastgeberin des grössten Musikevents der Welt bietet sich unserer Stadt eine einmalige Gelegenheit, sich von ihrer besten Seite zu zeigen und gleichzeitig die Region als lebendigen, offenen und inspirierenden Ort zu präsentieren. Für uns bedeutet dieses Grossereignis nicht nur eine Welle von internationalen Gästen, sondern auch eine immense Chance, unseren Betrieben und der Region einen nachhaltigen Schub zu verleihen. Der ESC ist mehr als ein Wettbewerb – er ist ein Fest der Vielfalt, Kreativität und des Miteinanders. Wir freuen uns darauf, Besucherinnen und Besucher aus der ganzen Welt bei uns willkommen zu heissen. Wir arbeiten bereits jetzt an Konzepten und Ideen. Unsere Restaurants, Hotels und unsere Catering-Organisation werden während des ESC nicht nur kulinarische Genüsse auf höchstem Niveau bieten, sondern auch Treffpunkte für Begegnungen und kulturellen Austausch schaffen. Vom morgendlichen Kaffee bis zum späten Dinner – wir möchten unseren Gästen ein Stück Basler Lebensgefühl mitgeben, das sie in Erinnerung behalten.

Besonderes

Ein paar besondere Ideen sind auch geplant: So werden wir beispielsweise ab April 2025 ein ESC-Pop-Up im Wirtshaus St. Jakob betreiben oder die Veranstaltung auf Grossleinwand beim 1777/Beef7 im Schmiedenhof zeigen. Damit ist gesagt, dass auch für unsere Mitarbeitenden der ESC ein besonderes Highlight wird. Gemeinsam bereiten wir uns darauf vor, diesen Moment zu einem Erfolg zu machen, der weit über die Veranstaltungstage hinausstrahlt. Die Besucherinnen und Besucher werden nicht nur unsere Betriebe beleben, sondern auch die gesamte Stadt in ein pulsierendes Zentrum des Austauschs verwandeln. Der ESC ist eine Chance für die Region Basel: Unsere kulturelle Vielfalt, die hervorragende Architektur, die reiche Geschichte und unsere weltoffene Gastfreundschaft werden ins Rampenlicht gerückt. Es liegt an uns, dieses Momentum zu nutzen, um nachhaltig zu begeistern – und vielleicht auch, um Gäste zu überzeugen wiederzukommen. Wir danken den verantwortlichen Organisationen und Personen, welche den ESC überhaupt erst möglich machen, für ihre Arbeit und den Baslerinnen und Baslern für die Zustimmung zu dieser Veranstaltung. Ich bin überzeugt, sie alle machen unserer Region im Mai ein Geschenk, das wir nie vergessen werden. Once in a Lifetime! Schön, dass wir das erleben dürfen.

Raphael Wyniger

Kunsteisbahn und Gartenbad

Ein Vergnügen – auch kulinarisch



Das ist der eisige Untergrund! (Foto: zVg)

Jetzt betreiben wir sie, die Gastronomie der Kunsteisbahnen im Kanton Basel-Stadt. Diese haben auf den Winter 2024 hin ihren Betrieb aufgenommen und liegen gastronomisch in der Verantwortung unserer Ryago AG. Ich darf Ihnen gestehen, dass ich mich sehr darüber freue.

Die Basler «Kunstschtis» sind für mich ein Identifikationsort und wichtiger Bestandteil des Basler Lebens, welchem ich mich zugehörig fühle. Ich erinnere mich gut, als ich als kleines Kind immer und immer wieder die «Kunstschtis» besuchte und dort die Kunst des Eislaufens mehr oder weniger gut gelernt habe. Ich habe da als Kind wunderbare Momente erlebt. Und auch meinen drei Kindern habe ich dort das Eislaufen beigebracht, beziehungsweise bin gerade daran, meinem 7-jährigen Bub die Kniffe beizubringen und meiner 12-jährigen Tochter den letzten Schliff zu geben, welche die 18-jährige Tochter bereits hat. Dabei habe ich mich – berufsgemäss – immer auch mit dem Gastronomie-Angebot auseinandergesetzt. Ich darf bekennen, dass ich dabei immer gedacht habe, wie es schön wäre, diese Orte zu betreiben. Das dieser langersehnte Wunsch nun in Erfüllung geht, dafür bin ich sehr dankbar. Solche Orte – aus meiner Sicht sehr wichtige – kulinarisch zu gestalten, ist sehr erfüllend. Wir haben uns vorgenommen, ein wertiges,

regionales und sinnvolles Angebot bereitzustellen. Die Rückmeldungen diesbezüglich sind gut – die Pommes Frites haben sogar die Bewährungsprobe meines Sohnes bestanden, welcher da sehr kritisch ist (!), und so sind wir sehr motiviert, uns hier weiter zu engagieren.

Auch im Sommer

Doch wir sind nicht nur auf den Kunsteisbahnen aktiv, sondern betreiben auch die Gartenbäder des Kantons Basel-Stadt. Ab Frühling kommen neu auch das Gartenbad St. Jakob und das Gartenbad Eglisee unter unsere Fittiche. Wir freuen uns, dass wir mit der Wyniger-Gruppe das Vertrauen des Sportamts Basel-Stadt gewinnen konnten. Versprochen, wir werden einen positiven Beitrag leisten und uns alle Mühe geben! Ich kann es mir gar nicht anders erlauben, denn ich werde auch da von meinen Kindern an der Güte des kulinarischen Angebots gemessen – siehe das erwähnte Pommes Frites-Feedback meines Sohnes. Ja, ich bin auch diesbezüglich unter «Druck», denn wer will schon seine Kinder enttäuschen?

Sinnvolle Erweiterung

Mit den Kunsteisbahnen und den Gartenbädern haben wir unserer Wyniger-Gruppe weitere wichtige Begegnungsorte hinzugefügt, wo wir die Menschen kulinarisch verwöhnen dürfen. Nimmt man die bestehende Kundenstruktur der Ryago AG, welche unter anderem Kindertagesstätten, Schulen, Kantinen, Altersheime und Privatspitäler beinhaltet, ist dies eine schöne Herausforderung und Bereicherung, welche wir motiviert angehen. Dies getreu unserer strategischen Absicht, die Baslerinnen und Basler durch das ganze Leben «verpflegen» zu wollen. Gerne bis bald, an einem dieser Begegnungsorte.

Raphael Wyniger

OFFIZIELLE BASLER VERTRETUNG DER MARKE BANG & OLUFSEN

B&O | Basel

Bettenhaus Bella Luna AG
1600 m² Ausstellung
DIE RAUMHAUSSTATTER

Betten Bodenbeläge Parkett Vorhänge

Die Raumausstatter Oberwil BL

Mühlemattstr. 27
4104 Oberwil

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

MÖSSINGER AG
PARQUET
BODENBELÄGE
VORHÄNGE

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

Telefon 061 681 38 38
www.moessinger-ag.ch

Kunsthôtel und Galerihôtel
www.teufelhof.com
SET Hotel. Residence by Teufelhof Basel
www.sethotelbasel.com

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 1/2025 – Januar 2025
2/2025 erscheint im Mai 2025



Frontseite des blühenden Teufelhofs (Foto: Claudia Link)

Zukunft

Chancen geben



Sonja Jenzer (Foto: Claudia Link)

Demnächst

Rück- und Ausblick

Solange ich diesen positiven «Kick» verspüre, den ein neues Jahr mit sich bringt – die Lust, aktiv zu sein, voller Ideen und Energie –, solange weiss ich, dass ich im richtigen Job bin. Und genau so fühlt es sich an.

Rückblickend hat uns das Jahr 2024 einen grandiosen Abschluss beschert: ein sensationelles Weihnachtsgeschäft, fantastische Wine & Dine-Anlässe, aufregende neue Projekte, beeindruckende Theateraufführungen, erfolgreiche Catering-Aufträge und eine Vielzahl erstklassiger Veranstaltungen, die wir organisieren durften.

An dieser Stelle möchte ich unseren Mitarbeitenden von Herzen danken. Ihr grossartiger Einsatz, ihre Leidenschaft und Kreativität machen all das erst möglich. Unsere Branche ist schlichtweg inspirierend: Wir widmen uns den schönen Dingen des Lebens – Essen, Trinken, Schlafen, Kultur – und schaffen Momente, welche die Menschen bereichern. Was könnte motivierender sein?

Was kommt?

Auch für 2025 haben wir viel vor. Wir planen die Lancierung neuer Kunstzimmer, eine aufregende neue Ausstellung im Galericho-

tel, ein spektakuläres Theaterprogramm und viele weitere besondere Events. Der Jahresbeginn mag zwar traditionell etwas ruhiger sein, doch ab März geht es richtig los: Mit der Fasnacht starten unsere innenstädtischen Betriebe in ein pulsierendes Frühjahr, gefolgt von einem spannenden ESC im Mai und direkt im Anschluss die ART BASEL im Juni. Und im Juli steht die Frauen-Fussball-Europameisterschaft mit fünf Spielen in Basel an – ein Ereignis, das uns besonders begeistert, und für das wir ein Public Viewing im Schmiedenhof planen (übrigens auch für den ESC).

Man muss kein Prophet sein, um zu vorherzusagen, dass 2025 im Fluge vergehen wird. Das Schöne dabei: Man weiss nie, was zusätzlich auf einen zukommt. Unsere Welt ist dynamisch, und ich bin sicher, dass uns im Laufe des Jahres noch das eine oder andere spannende Projekt begegnen wird, dem wir nicht widerstehen können.

Gerne werde ich Sie hier in der Teufelhof-Zeitung (die nächste erscheint im Mai) über unsere Vorhaben und Projekte auf dem Laufenden halten. Freuen wir uns auf ein Jahr voller Möglichkeiten und Überraschungen!

Raphael Wyniger

Im Teufelhof stehen wir für Gastfreundschaft und Menschlichkeit – Werte, die mir eminent wichtig sind. Deshalb sind wir stolz darauf, einen aus unsrer Sicht neuen zeitgemässen Weg einzuschlagen, der Mutterschaft, Karrieremöglichkeiten und Führungsförderung vereint.

Wie Sie sicher wissen, wird der Teufelhof in einer Co-Leitung geführt. Diese besteht aus meiner Wenigkeit und Carmen Basler. Sie prägt den Teufelhof massgeblich und ist für den Erfolg des Hauses eminent wichtig – ich gestehe an dieser Stelle: viel wichtiger sogar als ich. Ich freue mich, dass Carmen, die mit viel Engagement und Leidenschaft ihren Teil zur Erfolgsgeschichte des Teufelhofs beiträgt, Nachwuchs bekommen hat. Um diesen besonderen Lebensabschnitt für sie stressfrei und unterstützend zu gestalten, wird sie ein halbes Jahr pausieren, um sich ganz ihrer kleinen Familie zu widmen. Wir haben eine Lösung gefunden, die sowohl Carmen als auch unserem Team aus meiner Sicht gerecht wird: Während ihrer Abwesenheit übernehme ich die Co-Leitung gemeinsam mit zwei jungen, talentierten Frauen, mit Gianna Ceresola und Sonja Jenzer – Gianna, die ihre Ausbildung an der Hotelfachschule abgeschlossen hat und Sonja, die sie gerade absolviert.

Ein wegweisendes Modell

Dieser Ansatz ist nur dank dem offenen Geist des Kaders des Teufelhofs möglich. Es steht vorbehaltlos hinter dieser Lösung und gibt damit aus meiner Sicht ein echtes Statement für Chancengleichheit und Nachwuchsförderung ab. Junge Talente erhalten die Mög-

lichkeit, in einer Führungsposition wertvolle Erfahrungen zu sammeln, die sie für ihre weiteren Karrierewege prägen werden. Gleichzeitig geben wir Carmen die Sicherheit, dass ihre Position auf sie wartet, wenn sie in den Beruf zurückkehrt – eine Selbstverständlichkeit, die in der Arbeitswelt noch viel häufiger umgesetzt werden sollte.

Ein doppelter Gewinn

Diese Übergangslösung ist ein Gewinn für alle: Carmen erhält den Raum, sich ihrer neuen Rolle als Mutter zu widmen, ohne berufliche Einschränkungen befürchten zu müssen. Gianna und Sonja können ihre Energie und Ideen einbringen, Verantwortung übernehmen und gemeinsam mit mir den Teufelhof weiterentwickeln. Und nicht zuletzt profitieren unsere Gäste von einem dynamischen, motivierten Führungsteam, das die Werte des Teufelhofs verkörpert.

Spannende Aussichten

Mit diesem Schritt möchten wir ein Zeichen setzen für mehr Flexibilität, mehr Mut und mehr Zukunft in der Gastronomie. Wir sind überzeugt, dass solche Modelle nicht nur unseren Betrieb bereichern, sondern auch zeigen, wie moderne Arbeitswelten aussehen können. Wir wünschen Carmen Basler für die kommenden Monate alles Gute und freuen uns schon jetzt auf ihre Rückkehr. Gleichzeitig begrüssen wir die beiden Nachwuchsführungskräfte Gianna und Sonja herzlich und sind gespannt auf die Ideen und Impulse, die sie in den Teufelhof einbringen werden. Gemeinsam gestalten wir die Zukunft – menschlich, modern und inspirierend.

Raphael Wyniger



Gianna Ceresola (Foto: Pascal Feig)



Im hellen Seminarraum (Foto: Marc Gilgen) ...

Zum Schluss ein Tipp

Ideal im Teufelhof

Sie planen eine Feier oder einen geschäftlichen Anlass? Buchen Sie bei uns – für die Rundum-Organisation sind dann wir zuständig!

Ob im Archäologischen Keller, im Restaurant Atelier, im Raum Shine & Dine, im Restaurant Bel Etage, im Theater oder zu den warmen Jahreszeiten (die ja ab März/April auch wieder anbrechen!) auf unseren Terrassen: Feiern können Sie bei uns zu allen Zeiten und Gelegenheiten.

Selin Bösigler und das Event-Team sind für die Organisation der Feiern und Anlässe zu-

ständig und verantwortlich. Sie sind darauf spezialisiert, auf alle Ihre Wünsche einzugehen.

Über 1000 Veranstaltungen pro Jahr dienen als Referenz. Dadurch haben sie sich ein grosses Know-how angeeignet. Und die bewährte Teufelhof-Küchencrew sorgt dafür, dass Ihre Gäste vorzüglich speisen und sich rundum wohl fühlen! Unter der Telefonnummer +41 (0)61 501 28 28 freut sich das Event-Team auf Ihre Anfragen. Auch via seminar-bankett@teufelhof.com erreichen Sie uns.

Carmen Basler



... oder im stimmungsvollen Archäologischen Keller (Foto: Claudia Link)

Wettbewerb

Insider gefragt!

Kennen Sie das Teufelhof-Universum? Ja? Dann sind Ihre Chancen auf einen Gewinn beim Wettbewerb gross! Zählen Sie die Zahlen vor den richtigen Antworten bei den 15 Fragen zusammen. Diese Zahl ist die Lösung.

Wie heisst die Teufelhof-Co-Direktorin?

- 1 Carmen Basler
- 2 Carmen Zürcher
- 3 Carmen Berner

Wann war die Geburtsstunde des Teufelhofs?

- 1 1987
- 2 1991
- 3 1989

Welches Teufelhof-Hotel hat gebäudebedingt keinen Lift?

- 1 Hotel SET
- 2 Galeriehotel
- 3 Kunsthotel

Wie heisst die nächste 3er-Tramhaltestelle zum Teufelhof?

- 1 Spalentor
- 2 Musik-Akademie
- 3 Barfüsserplatz

Wer gastierte von den drei am häufigsten auf der Theaterbühne?

- 1 Patty Basler
- 2 Joachim Rittmeyer
- 3 Alfred Dorfer

Wie heisst die Website des Beef7 Premium Steakhouse?

- 1 www.beef7.ch
- 2 www.beef7.com
- 3 www.beef7-steakhouse.ch

Welches Restaurant gehört nicht zum Teufelhof?

- 1 Ufer7
- 2 Restaurant Matisse
- 3 Walliser Kanne

Welches Bier brauen die Stadtmauer Brauer?

- 1 Ueli Basilisk
- 2 Heller Engel
- 3 Unser Bier Blonde

Wer zeichnete die tanzenden Teufelhof-Teufelchen?

- 1 Felix Schaad
- 2 Peter Gaymann
- 3 Kaspar Fischer

Der Name des Weinladens ist dem Titel einer Oper entlehnt. Welchem Land entstammt der Komponist dieser Oper?

- 1 Italien
- 2 Österreich
- 3 Frankreich

Das Waldhaus im Hardwald verfügt über

- 1 einen Radio-Sender
- 2 eine Schnapsbrennerei
- 3 ein Gäste-Schwimmbecken

Wie heisst ein Standard-Gericht in der Taverne Johann?

- 1 Coq au Vin
- 2 Coque au Vin
- 3 Coq du Vin



Cartoon Peter Gaymann

An welchem Platz stand das Vorgängerlokal des Teufelhofs?

- 1 Fischmarkt
- 2 Andreasplatz
- 3 Rümelinsplatz

Welches ist das sportliche Hobby von Raphael Wyniger?

- 1 Ski-Langlauf
- 2 Jogging
- 3 Bungee Jumping

Im Archäologischen Keller findet man die alten Basler Stadtmauern

- 1 aus dem 9. und 10. Jahrhundert
- 2 aus dem 11. und 13. Jahrhundert
- 3 aus dem 15. und 16. Jahrhundert

Die Lösungszahl schreiben Sie auf eine Postkarte und schicken diese an:

Der Teufelhof Basel
Wettbewerb 1/2025
Leonhardsgraben 49, 4051 Basel
oder per E-Mail an:
wettbewerb@teufelhof.com

Zu gewinnen gibt es diesmal «Atelier»-Gutscheine:

1. Preis: im Wert von CHF 100.–
2. Preis: im Wert von CHF 70.–
3. Preis: im Wert von CHF 50.–

Einsendeschluss ist der 31. März 2025.

Auflösung des letzten Rätsels

in der Ausgabe 3/2024
Die Lösungszahl ist 46!

Unter den richtigen Lösungen hat die Glücksfée in der Gestalt von Sarah Koeniger als Gewinnerinnen und Gewinner gezogen: Adrian Weiss, Christian Hochfilzer, Caroline Vogt, Isa Worni und Christa Beutler.
Wir gratulieren!

Die Betriebe der Wyniger-Gruppe

Wyniger-Gruppe
www.wyniger.com

HOTELS

Kunsthotel und Galeriehotel
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

Schulbistros
www.schulbistro.ch

Gartenbäder Restaurants
www.pier.ch

Kunsteisbahn Restaurants
www.kunstiibasel.ch

BAR

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

BUVETTE

Buvette7 – Flora am Rhy
www.buvette7.ch

Waldhaus im Hardwald
www.waldhausbeiderbasel.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 MALLAN
www.mallan.ch

Win Services
www.winservices.ch

Ryago Catering
www.ryago.ch



Muttenz · Basel · Reinach

“Wir realisieren Wünsche zuverlässig.”

Vom Kleinauftrag bis zur Fassadenrenovierung

hellag.ch

