

Bunte Bilder

Mehr als nur Garnitur: die kunstvolle Belegung des Galerihotels (Seite 2)

Weinwelt

Weine sind Bestandteil des Teufelhofs. Mit Fokus auf die Schweiz! (Seite 3)

Er geht!

Auf Ende Jahr sagt Michael Baader seiner Teufelhof-Küche adieu! (Seite 6)

Draussen

Wenn Sie es luftig schätzen: neun Open-air-Plätze stehen zur Wahl. (Seite 7)



Gianna Ceresola und Raymond Hunziker in der SET-Lounge (Foto: Foto: Alessio Lovatello)

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

Vier Zahlen bilden den roten Faden dieses Editorials: 100 – 3 – 6 – 70.

In der Regel erfolgt eine erste Bewertung eines «neuen Chefs» nach 100 Tagen. Nicht so in meinem Fall und es ist genau dieser Umstand, der mich am Gastro- und Hotelgewerbe so begeistert. Denn eine Beurteilung erhält man sofort und direkt. Seit dem ersten Tag darf ich sowohl von Gästen wie auch vom Team und Partnern Rückmeldungen entgegennehmen, oft auch in persönlichen Gesprächen. So habe ich den Teufelhof, seine Gäste und Mitarbeitenden kennengelernt und erfahre viel Lob für die im Teufelhof gelebte Gastfreundschaft und die Leistungen des ganzen Teams. Wie gross mein Beitrag dazu ist, dies müssen andere beurteilen, aber Tatsache ist, dass ich mich sehr wohl fühle und dankbar bin.

Die Zahl 3 steht für die Basler Fasnacht im Februar. Dass die «drey scheenschte Dääg» per se schon eine spezielle Zeit sind, war mir durchaus bewusst. Doch was dies für den Teufelhof bedeutet, dies war für mich dann doch sehr beeindruckend zu erleben. Der Teufelhof wird zu einer Art grossen Wohngemeinschaft, egal ob langjährige Stammäste im Hotel, Cliques oder auch spontane Besuchende. Alle gehen im Teufelhof ein und aus, viele kennen das Haus in- und auswendig und alle erleben zusammen schöne Momente. Für uns bedeutet dies eine strenge Zeit, aber als Gastgeber gibt es eigentlich nichts Schöneres.

Das nächste Highlight erleben wir im Juni, während 6 Tagen rückt Basel ins Licht der internationalen Kunstwelt. Die ART Basel und seine Ableger geniessen weltweit ein hohes Ansehen und die Stadt wird in dieser Woche von vielen Gästen aus Nah und Fern besucht. Auch im Teufelhof hat die ART Basel seit Jahren einen hohen Stellenwert und wir freuen uns über den Besuch von vielen Stammgästen und ein ganz spezielles, einmaliges Kunst-Flair.

Zum Schluss danke ich meiner Stellvertretung Gianna Ceresola für die tatkräftige Unterstützung und den 70 Teufelhof-Mitarbeitenden für den warmen Empfang und ihre Leidenschaft für den Teufelhof.

Mit besten Grüssen

Raymond Hunziker, Direktor



In Zusammenarbeit mit dem Denkmalschutz hat die Firma Stamm geschliffen, ausgebessert und gestrichen. (Fotos: Gianna Ceresola und Stamm/zVg)

Inside Teufelhof

Der Teufelhof blüht auf

Seit 37 Jahren empfängt das Gast- und Kulturhaus Teufelhof in zwei Altstadt-häusern aus dem 18. Jahrhundert Gäste. Es ist eine Erfolgsgeschichte, lanciert von Monica und Dominique Thommy und seit 2009 von Nathalie und Raphael Wyniger weiterentwickelt.

Veränderungen gehören dazu und im aktuellen Jahr wurden bereits wieder Renovationsarbeiten durchgeführt. Neben der Gastfreundschaft und dem Service sind dabei vor allem der Betriebsunterhalt sowie die Anpassung der Infrastruktur und des Angebots an die sich wandelnden Gästebedürfnisse entscheidend. Es wird in vielen kleinen Gruppen an spannenden Ideen und Projekten gearbeitet.

Aussen ...

Fangen wir mit dem Offensichtlichen an, der Fassadensanierung. Seit dem Frühling strahlt die Fassade wieder, einladend hell und vermittelt den zahlreichen Besuchern und Gästen einen tollen ersten Eindruck. In Zusammenarbeit mit dem städtischen Denkmalschutz hat die Firma Stamm Bau AG während vier Wochen geschliffen, ausgebessert und gestrichen. Es war quasi eine Operation am offenen Herzen, aber es hat



sich gelohnt. Ein grosses Dankeschön an die Handwerker für ihre tolle Arbeit, den Mitarbeitenden für ihre Geduld und den Gästen für ihr Verständnis.

... und Innen

Die zweite grössere Veränderung hängt mit einer Institution des Teufelhofs zusammen. Nach 37 Jahren übergibt der Küchenchef Michael Baader das Szepter an seinen Nachfolger Christoph Hartmann. In diesem Zug werden auch die Gastronomiekonzepte im Teufelhof überarbeitet und erhalten einen Refresh. Noch ist vieles im Fluss, es wird diskutiert und projiziert und noch nicht alles ist spruchreif. Klar ist, dass es auch weiterhin vier verschiedene Gastronomie-Angebote in den Gebäuden des Teufelhofs und des SET Hotels geben wird. Ein Hauptrestaurant, ein Fine Dining-Konzept, die Kaffee-Bar neu als Bar klar positioniert und ein Kaffeekonzept in den Räumlichkeiten des heutigen Beschlé-Cafés. Ebenfalls definiert ist, dass die Anpassungen in zwei Etappen erfolgen werden.

In einem ersten Schritt werden Christoph Hartmann und sein Team dem Atelier neue kulinarische Impulse geben, im Herbst soll dann das heutige Bel Etage und das Kaffee & Bar zum Teufel neu lanciert werden. Neu ge-



staltete Räumlichkeiten, frische kulinarische Ideen mit einem frechen Ansatz und eine Bar, die einladend und unkompliziert überzeugt. Im nächsten Frühling wird dann das Hauptrestaurant ein neues «Look & Feel» erhalten und das Kaffee-Konzept im SET umgesetzt werden.

Kulinarische Intentionen

Unser Ziel ist es, dass alle Besuchenden bei uns schöne Momente erleben, egal ob Hotelgäste oder Gäste aus dem lokalen Einzugsgebiet. Dabei sollen alle vier gastronomischen Konzepte ein klares Profil haben, für sich selber stehen und sich gleichzeitig in eine gemeinsame kulinarische Teufelhof-Welt einfügen.

Es liegt in der Natur der Sache, dass bei Veränderungen unterschiedliche Positionen entstehen. Dies sowohl bei der Fassadensanierung und erst recht bei der Neugestaltung von Räumlichkeiten und kulinarischen Angeboten. Auf den Austausch mit Ihnen, liebe Gäste, sind wir sehr gespannt und danken Ihnen an dieser Stelle für Ihre Verbundenheit mit dem Teufelhof. Wir freuen uns sehr, diese für das Gast- und Kulturhaus wichtigen gastronomischen Schritte mit Ihnen zu gehen.

Raymond Hunziker, Direktor



... nun erstrahlt die Fassade in frischem Glanz. (Foto: Gianna Ceresola)



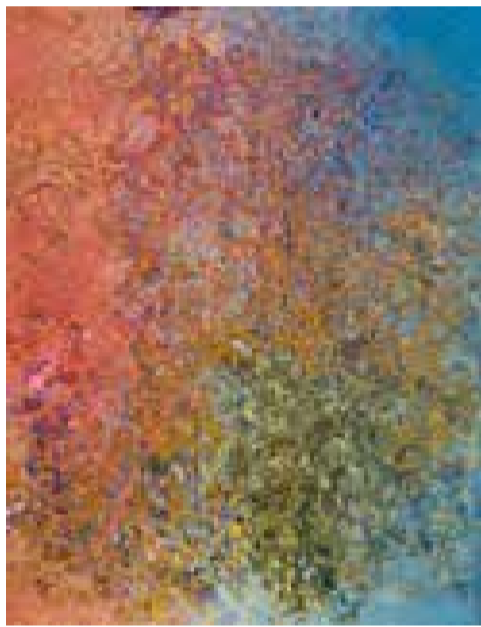
Der neue Teufelhof-Küchenchef Christoph Hartmann (Foto: Johannes Kossmann)

[Ausstellungen Galeriehotel](#)

Farbenprächtig!

Die Künstlerinnen Elana Gutmann, Isabella Sedeka und Rosa Lachenmeier präsentieren seit Februar ihre Werke in den Zimmern und den Gängen des Galeriehotels. Im Veranstaltungsraum Shine & Dine zeigt Sarina Baumgartner ihre Bilder. Die gut besuchte Vernissage fand am 8. Februar 2026 statt.

Das Galeriehotel umfasst 24 Zimmer auf drei Stockwerken. Der Gebäudekomplex dient auch als Ausstellungsraum für Kunst. Es werden regelmässig Ausstellungen gezeigt, jeweils für ein Jahr. Die neue Ausstellung wurde zusammen mit der Galerie Sarasin Art realisiert.



Isabella Sedeka: Covered 107

Isabella Sedeka

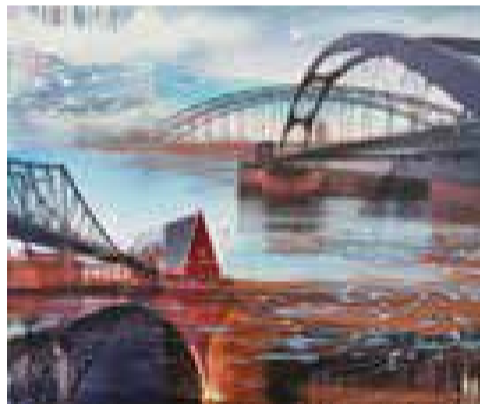
Die Berliner Künstlerin lässt auf Leinwänden 25 bis 30 hauchdünne Schichten von oxidierenden Metallen und Acrylebenen miteinander reagieren. Dadurch nimmt der Betrachter je nach Blickwinkel ein und dasselbe Bild unterschiedlich wahr. Die Irritation wird als Kontrollverlust akzeptiert, dann jedoch bewusst in das Gesamtwerk integriert.



Elana Gutmann: Kanchan-ban, after the rain

Elana Gutmann

Gutmanns inspirierende Werke schwingen gleichsam und laden ein, sie mit allen Sinnen zu erfahren – uns zu erinnern, uns mit ihnen zu verbinden, um uns vielleicht einer umfassenderen Betrachtung der Interaktionen in der «mehr als menschlichen» Welt zu widmen.



Rosa Lachenmeier: Tanz der Brücken

Rosa Lachenmeier

Die Basler Künstlerin präsentiert Brücken

von diversen Orten; sie kombiniert dabei Fotografie und Malerei. Es entsteht eine Dynamik, die uns Bewegungen im Bild erahnen lässt. Rosa Lachenmeier stellte schon 2019/2020 Werke im Galeriehotel aus.



Sarina Baumgartner: Purple Love

Sarina Baumgartner

Im Veranstaltungsraum Shine & Dine zeigt SASA Sarina Baumgartner aus Basel die Bilderserie «Kreislauf der Inspiration». Das Leben als ewiger Kreislauf inspiriert sie zu ihrer Kreativität: Annehmen und Loslassen zugleich, im Vertrauen auf den Rhythmus des Lebens.

Alle ausgestellten Werke sind käuflich. Die Rezeption gibt gerne Auskunft.

Fredy Heller

Die Galerie Sarasin Art

zeigt zeitgenössische Kunst von nationalen und internationalen Künstlerinnen und Künstlern. Gegründet wurde die Galerie von Alexander Sarasin im Jahr 2018. Sarasin wechselte nach einem Studium der zeitgenössischen Kunst in die Kunstvermittlung. 2019 konnte er die Räumlichkeiten an der Spalenvorstadt 14 in Basel von der Galerie Graf und Schelble übernehmen.

[Award](#)

Der Gold-Whiskey

Grosse Freude bei der Stadtmauerbrauerei und der Bio-Hof und Brennerei in Elfingen (ehemals Brennerei Käfers Schloss)! Der gemeinsam produzierte Single Malt Whiskey wurde beim renommierten World Spirits Award 2026 mit einer Goldmedaille ausgezeichnet – der höchsten Prämierung des Wettbewerbs.

Die Jury hat in diesem Jahr 127 Proben von 36 Destillierungen verkostet und – hart, aber fair – nach WSA-Definitionen mit viel Know-how bewertet. Die Besten der Besten wurden mit den begehrten «World-Spirits Awards» ausgezeichnet. Die Auszeichnung unterstreicht die Qualität und das handwerkliche Können, das in diesem vollständig in Basel-Stadt hergestellten Whiskey steckt. Die prämierte Edition ist das Ergebnis einer sorgfältig abgestimmten Fasserzeugung: Nach Jahren im Rotweinfass vom Weingut Jauslin in Muttenz erhielt der Whiskey sein charakteristisches Finish in einem Madeirafass, das ihm Tiefe, feine Fruchtnoten und eine elegante Süsse verleiht. Er überzeugt durch seine samtige Textur, eine ausgewogene Aromatik und ein vielschichtiges Geschmacksprofil.

«Diese Goldmedaille ist für uns eine besondere Bestätigung unserer Arbeit, hochwertigen Whiskey mit regionaler Identität zu schaffen», so die Produzenten. «Sie zeigt, dass auch in Basel Spirituosen auf internationalem Spitzenniveau entstehen können». Erhältlich ist der prämierte Whiskey – ebenso wie die weiteren Editionen der Basel-Stadt-Reihe im Weinladen Falstaff sowie an der Rezeption des Teufelhofs.

Franz Wyniger



Der prämierte Teufelhof-Whiskey (Foto: Franz Wyniger)



Impressum

Der Teufelhof Basel, Wyniger-Gruppe
Nathalie und Raphael Wyniger
Raymond Hunziker, Direktor Teufelhof
Gianna Ceresola, Stellvertretung, Produktion
info@teufelhof.ch, www.teufelhof.com
Fredy Heller, Mitarbeit, Lektorat, Korrekturen
Jürg Seiberth, www.seiberth.ch, Layout
Druck: Werner Druck & Medien AG Basel
Ausgabe 2/2026 – Mai 2026
Auflage: 6500 Exemplare
Ausgabe 2/2026 im Mai 2026
Ausgabe 3/2026 erscheint im September 2026

Bang & Olufsen kauft me z'Basel an dr Falknerstrooss.

B&O | Basel

Falknerstrasse 9 | CH-4001 Basel | +41 61 202 10 10 | info@ocouva.ch

stamm

Bedachungen	Gesamtleistungen	Gipserei	Holzbau
Immobilienentwicklung	Malerei	Maurerei	Metall- und Stahlbau
Parkett und Bodenbeläge	Schadstoffsanierung	Schreinerie	Technischer Rückbau

stamm-bau.ch

Wein

Wein als Baustein



Blick in den Weinladen Falstaff (Foto: Pascal Fleig)

Der Teufelhof hat einen neuen Direktor. Raymond Hunziker hat die operative Leitung übernommen. Er führt das Haus mit Respekt und gleichzeitig mit einem eigenen Zugang. Das passt.

Für mich war die Übergabe richtig. Und trotzdem: Ganz ohne Schmerzen geht das nicht. Wer so lange operativ tätig war, dem fehlt etwas. Es ist offen gestanden wie ein Entzug. Ja die Nähe, die Dynamik, die grossen Abende, die Menschen, das fehlt mir schon. Doch es ist, wie es ist und ich konzentriere mich nun auf die Wyniger-Gruppe. Raymond führt das Haus mit grosser Kraft. Er hat mir nach so kurzer Zeit bereits zwei Geschenke gemacht, was habe ich doch für ein Glück! Das erste: Ich darf weiterhin ab und an in dieser Zeitung schreiben. Das tue ich natürlich gerne. Und das zweite, noch grössere: Ich darf beim Wein weiterhin mitreden.

Schwerpunkt Schweiz

Gemeinsam mit Mario Hofer ist «Wein» somit mein letzter operativer Anker im Teufelhof. Einer, der mir viel bedeutet. Und ehrlich gesagt: ein schöner!

Denn Wein war im Teufelhof nie ein Anhängsel. Wein ist Teil der DNA dieses Hauses. Unsere Weinkarte ist über Jahre gewachsen, sie umfasst knapp 600 Positionen. Sie ist nicht strategisch geplant, sondern entstanden. Aus Begegnungen mit Winzerinnen und Winzern, aus Reisen, aus Diskussionen, aus Neugier. Und manchmal einfach, weil ein Wein so gut war, dass man ihn nicht aufnehmen konnte.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der Schweiz. Und ich sage aus Überzeugung: Schweizer Wein ist beeindruckend. Dieser muss sich nicht verstecken, im Gegenteil. Was in der Schweiz entsteht, hat eine Qualität, die begeistert.

Eine renommierte Vereinigung

Der Teufelhof hat sich diesem Weg früh verschrieben. Unsere Karte zeigt das, mit einer Tiefe im Schweizer Sortiment. Wir führen nicht einfach ein paar Positionen, wir führen eine Breite, Jahrgänge und Persönlichkeiten. Dass wir Teil der «Mémoire des Vins Suisses» sind, ist Ausdruck davon. In diese Vereinigung wird man als Restaurant nicht aufgenommen, weil man es wünscht, sondern weil man Weine lebt. Weil man Schweizer Spitzenweine ernst nimmt.

Natürlich endet unsere Weinkarte nicht an der Landesgrenze. Die Region Basel, Elsass,

Baden, das ist natürlich gesetzt, Europa sowieso. Und ja, auch persönliche Vorlieben fliessen ein.

Meine Vorlieben

Wenn ich gefragt werde, was ich selbst trinke, wird es schnell unspektakulär: Chardonnay oder Pinot Noir. Ich weiss – nicht besonders originell! Aber wenn diese Rebsorten gross gemacht sind, dann sind sie hervorragend. Ein Glas Wein muss nicht beeindruckend; es muss passen. Zum Moment, zum Essen, zur Stimmung. Ein gutes Glas Wein gehört für mich dazu, nicht immer, aber immer wieder. Im Teufelhof versuchen wir genau das: Wein zugänglich zu machen, ohne ihn zu banalisieren. Kompetenz ohne Inszenierung. Freude ohne Schwellenangst.

Der Teufelhof entwickelt sich weiter. Doch es gibt Konstanten. Der Wein gehört dazu. Santé!

Raphael Wyniger

Wechsel

Neue Perspektive



Carmen Schwarb bei MALIAN (Foto: Claudia Herzog)

Seit dem 1. Januar 2026 bin ich nicht mehr direkt für den Teufelhof tätig. Ich habe innerhalb der Wyniger-Gruppe die neue Funktion als Geschäftsführerin vom Verein MALIAN angetreten.

Diese Entscheidung ist mir nicht leichtgefallen, aber ich freue mich, meine berufliche Energie in einen neuen Kontext zu stellen. Meine 13 Jahre im Teufelhof waren sehr prägend. Dieses besondere Haus war für mich ein Ort der Begegnung, der Kreativität und der stetigen Weiterentwicklung. Zwischen Hotellerie, Kunst, Gastronomie und Gastfreundschaft durfte ich gestalten und Verantwortung übernehmen. Es war eine intensive, erfüllende Zeit, die mich fachlich, aber vor allem auch persönlich wachsen liess.

Menschen unterstützen

Der Verein MALIAN eröffnet mir nun eine neue Perspektive. Hier geht es nicht primär

um wirtschaftlichen Erfolg, sondern darum, Wirkung zu erzielen – Menschen zu unterstützen, Projekte voranzubringen und einen Beitrag zu leisten, der über den eigenen Wirkungskreis hinausgeht.

Trotzdem fällt mir der Abschied vom Teufelhof alles andere als leicht. Er ist ein Ort, mit dem ich mich verbunden fühle – mit den Menschen, mit der Philosophie und mit der täglichen Dynamik. Doch gleichzeitig freue ich mich auf das Neue. Ich nehme das Erlebte mit und bringe es in mein neues Umfeld ein.

Dem Teufelhof-Team unter der Leitung von Raymond Hunziker wünsche ich nur das Beste und freue mich auf die weitere Zusammenarbeit innerhalb der Wyniger-Gruppe.

Carmen Schwarb

MALIAN



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

Basel Tourismus

Internationale Strahlkraft



Letizia Elia, Direktorin Basel Tourismus (Foto: Zvg)

Seit 2022 ist Letizia Elia Direktorin von Basel Tourismus und geht zusammen mit ihrem Team die vielfältigen Herausforderungen mit grossem Elan an. Wir freuen uns, dass sie die aktuelle Ausgabe der Teufelhof-Zeitung mit einem Gastbeitrag bereichert.

Für mich ist Basel eine Geheimtipp-Destination. Während die Stadt vor der Pandemie vor allem als geschäftstouristische Destination bekannt war, wird sie heute zunehmend auch als attraktive Freizeitdestination wahrgenommen. Dazu trägt insbesondere die aussergewöhnliche Dichte an hochkarätiger Kunst und Kultur bei, ebenso wie die eindrückliche Architektur – von mittelalterlichen Bauten bis hin zu ikonischen Werken internationaler Stararchitekten. Basel blickt zudem auf eine lange Tradition als Kunststadt zurück, gleichzeitig entwickeln sich bestehende Institutionen laufend weiter, und Künstlerinnen und Künstler lassen sich in der Stadt nieder.

Lage im Dreiländereck

Sie prägt Basel in besonderer Weise – und macht die Stadt gerade für Touristinnen und Touristen einzigartig. Drei Länder, unterschiedliche Kulturen und vielfältige Einflüsse treffen hier auf engstem Raum zusammen und ermöglichen es, in kürzester Zeit eine aussergewöhnliche Vielfalt zu erleben. Diese Offenheit verleiht Basel eine lebendige, inspirierende Atmosphäre und macht den Aufenthalt besonders abwechslungsreich – ob beim Rheinschwimmen im Sommer oder beim stimmungsvollen Weihnachtsmarkt im Winter. Innovation gehört dabei ebenso zur DNA Basels wie das Bewahren von Tradition. Das zeigt sich etwa in der Life-Sciences-Industrie, die aus der chemischen Farbstoffindustrie hervorgegangen ist, genauso wie in der Fasnacht, die tief in der Bevölkerung verankert ist und Jahr für Jahr mit grosser Leidenschaft gelebt wird.

Auch in diesem Jahr dürfen wir uns auf etablierte Veranstaltungen wie das Basel Tattoo und die Art Basel freuen, die internationale Strahlkraft entfalten. Gleichzeitig setzen neue Formate wichtige Impulse – etwa das Eidgenössische Jodlerfest, das zusätzliche Besuchergruppen anspricht und insbesondere den Spalenberg ins Geschehen einbinden wird. Für mich persönlich ist es eine grosse Ehre, diese besondere Stadt mit all ihren Facetten nach aussen zu tragen und erlebbar zu machen.
Letizia Elia

OTTO PIZZA

Start in Basilea piccola



Blick ins OTTO-Innere (Foto: Dimitri Rossi)

Der Start von OTTO PIZZA an der Hammerstrasse 15 ist gelungen: Seit der Eröffnung durften wir sehr viele Gäste begrüssen und haben zahlreiche schöne

Pizzaiola

Passione e «belle vibrazioni»



Rosella mit ihrer Auszeichnung (Foto: Dimitri Rossi)

Rossella Lombardi ist 27 Jahre alt und arbeitet als Pizzaiola im Restaurant OTTO, das sie gemeinsam mit Betriebsleiterin Manuela Zoppas führt.

Im Interview mit Alessio, der als Management Trainee tätig ist, erzählt sie von ihrem Weg, ihrer Leidenschaft und davon, was Pizza für sie bedeutet.

Alessio: Rossella, wie bist du überhaupt Pizzaiola geworden?

Rossella: Ich habe mich schon als Kind für die Küche interessiert. Mit 16 haben mich meine Eltern überredet, einen Pizzaiolo-Kurs zu machen. Am Anfang wollte ich das gar nicht, aber ich habe es dann doch ausprobiert und dabei meine Leidenschaft entdeckt. Ab diesem Moment wusste ich, dass ich das wirklich machen will. Diese grosse Leidenschaft habe ich auch dank Vincenzo, meinem Mentor, der für mich wie ein Bruder war und mir die Liebe zur Pizza weitergegeben hat.

Ich sehe da einige Pokale stehen. Durftest du schon Erfolge feiern?

Rückmeldungen erhalten. Das freut uns natürlich sehr und zeigt, dass unser unkompliziertes Pizza-Konzept im Quartier gut ankommt.

Betriebsleiterin Manuela Zoppas und Pizzaiola Rossella Lombardi sorgen mit viel Herzblut dafür, dass täglich acht ausgewählte Pizzen frisch aus dem Holzofen kommen. Ergänzt werden diese mit acht verschiedenen Toppings, die nach Lust und Laune kombiniert werden können. So entsteht für jeden Geschmack die passende Pizza – einfach, ehrlich und mit viel italienischer Leidenschaft zubereitet. Bestellt werden kann ganz unkompliziert: Entweder direkt am Tisch über den QR-Code oder bequem von zuhause über unseren Webshop. Dort lässt sich auch gleich die gewünschte Abholzeit eingeben – ideal für alle, die ihre Pizza frisch und ohne Wartezeit mitnehmen möchten.

Der stumme Helfer

Für viel Gesprächsstoff sorgte in den ersten Wochen auch OTTO, unser Servicerobo-

ter. Die Basler Medien – darunter BZ, BaZ und Bajour – berichteten bereits über den ungewöhnlichen Helfer. OTTO unterstützt das Team, indem er schmutziges Geschirr verschwinden lässt oder auch ein scharfes Öl an den Tisch bringt. Eine kleine technische Hilfe im Alltag, die bei vielen Gästen für ein Schmunzeln sorgt.

Nun freuen wir uns besonders auf den Frühling. Dann werden viele Gäste ihre Pizza einfach mitnehmen und am Rhein geniessen – oder direkt vor unserer Tür. Auf der Allmend stehen einige Tische und Stühle bereit, und gerade am frühen Abend scheint dort die Sonne besonders schön.

Und zum Schluss noch mein persönlicher Geheimtipp: Die Pizza «Patate Affumicata» mit feinem, geräuchertem Schinken und knusprig frittierten Kartoffelscheiben ist eine echte Wucht.

Lukie «Luca» Wyniger

OTTO PIZZA

Hammerstrasse 15, Basel
www.ottopizza.ch
info@ottopizza.ch

Ich habe schon einige Preise gewonnen. Der wichtigste für mich ist der beim «Pizza del Mondo», wo ich als einzige Frau den ersten Platz erreicht habe. Aber mir geht es nicht um den Preis. Viel wichtiger ist für mich der Weg dorthin und alles, was ich dafür erlebt und gelernt habe.

Was fasziniert dich an der Pizza?

Dass man mit wenigen Zutaten etwas so Besonderes machen kann. Es braucht nicht viel, aber man muss es mit Gefühl machen.

Und was macht die Pizza im OTTO so speziell?

Vor allem die Passion, die wir hineinstecken. Genau das spüren auch unsere Gäste. Unsere Pizza basiert auf diesen acht Grundzutaten: Mehl, Wasser, Hefe, Meersalz, Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl. Deshalb heisst das Restaurant auch «OTTO», italienisch für acht. Wir bleiben auch bewusst traditionell und arbeiten nur mit italienischen Produkten.

Welche Erfahrung wollt ihr denn euren Gästen bieten?

Unser Motto ist «Good Vibes», auf italienisch «belle vibrazioni». Die Gäste sollen sich wohlfühlen, lachen und eine gute Zeit haben. Und sie sollen die gleiche Liebe spüren, die wir in jede Pizza stecken, wenn sie einen Biss davon nehmen.

Was ist das Schönste an deinem Beruf?

Ganz klar das Lächeln der Gäste, wenn sie in die Pizza beißen.

Zum Schluss, welche ist deine Lieblingspizza?

(lacht) Wir machen auch süsse Pizzen mit Nutella und die liebe ich. Aber klassisch bestelle ich immer «Bufala e Crudo».

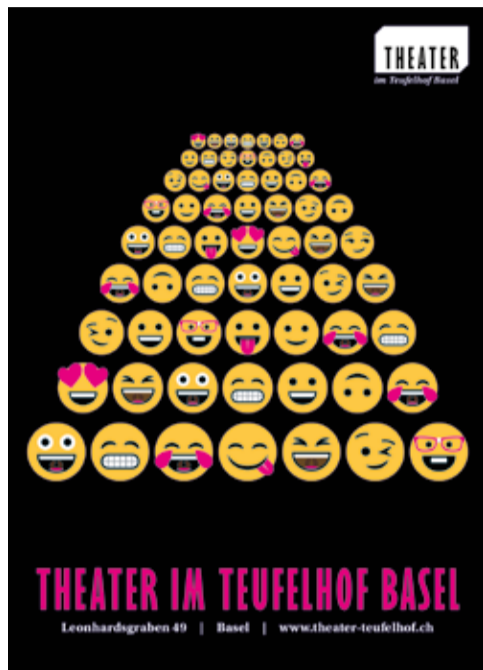
Vielen Dank, Rossella. Wir wünschen dir weiterhin viel Erfolg, Freude und ganz viele «belle vibrazioni» im OTTO.



Rosella bei ihrer Arbeit als Pizzaiola (Foto: Dimitri Rossi)

Theater

Spielplan 1. Saisonhälfte 2026/27



Grafik: Michi Nussbaumer

Do, 17. – Sa, 19. September 2026, 20.15 h:
Judith Bach: «Streuselkuchen»
Chansonabend über Neuanfang und Heimat

Do, 24. – Sa, 26. September 2026, 20.15 h:
Patrick Tschan mit Doris Hintermann & Ursina Gregori: «Das Los»
Theatralisch-musikalische Lesung (UA)

Do, 15. und Fr, 16. Oktober 2026, 20.15 h:
Frank Sauer: «Sauer machts lustig»
Der Gedanken-Komikaze: Witz und Esprit

Sa, 17. Oktober 2026, 20.15 h:
Markus Schönholzer: «Die Schönholzers»
Der Gewinner des Salzburger Stier 2026

Mo, 19. Oktober 2026, 20.15 h:
Max Küng: «Supertoskana»
Kurzweilige, inspiriert-humorvolle Lesung

Do, 22. Oktober 2026, 20.15 h:
Berni Wagner: «Monster»
Österreich-Humor mit Zähnen und Klauen

Fr, 23. Oktober 2026, 20.15 h:
siJamais: «Eine göttliche Komödie»
Theatralisches Kabarett mit viel Musik

Sa, 24. Oktober 2026, 20.15 h:
Ursina Gregori und Ruth Widmer: «Irre Welle»
Vergessene Frauen ins Rampenlicht gerückt

Mo, 26. Oktober 2026, 20.15 h:
Sarah Altenaichinger: «Stich»
Spoken Word; lyrisch, gesellschaftskritisch

Fr, 30. und Sa, 31. Oktober 2026, 20.15 h:
Christof Spörk: «Maximo Lieder»
Satirisches und freches Musikkabarett

Do, 5. und Fr, 6. November 2026, 20.15 h:
Simon Chen: «Er will nur spielen»
Witziges, wortverspieltes Figuren-Kabarett

Sa, 7. November 2026, 20.15 h:
Lisa Brunner: «Das könnte Ihnen auch gefallen»
Ein musikalisch-kabarettistisches Mixtape

Mo, 9. November 2026, 20.15 h:
«Ladies Night»
Bettina Dieterle präsentiert Bühnenfrauen

Do, 12. November 2026, 20.15 h:
BlöZinger: «Schloss mit lustig»
Kopfkinkabarett mit Österreich-Schmäh

Fr, 13. November 2026, 20.15 h:
Phil Dankner: «Phil um d Ohre»
Rampensau mit Bühnengeflüster

Sa, 14. November 2026, 20.15 h:
Jovana Nikic: «Konserviert»
Gegensätzliches satirisch-kabarettistisch!

Do, 19. – Sa, 21. November 2026, 20.15 h:
Patti Basler & Philippe Kuhn: «Postmodern Talking»
Wortgewalt und Musik: mit Haken + Ösen

Do, 26. November 2026, 20.15 h:
Christoph Brüske: «Lass mal die Boomer machen»
Vergnüglich-witziges Generationen-Portrait

Fr, 27. und Sa, 28. November 2026, 20.15 h:
Martin Zingsheim: «Irgendwas mach ich falsch»

Gewitztes Kabarett mit einer Brise Musik

Do, 3. Dezember 2026, 20.15 h:

Malarina: «Trophäenraub»

Politsatirisches Geschichts-Ethnokabarett

Fr, 4. Dezember 2026, 20.15 h:

Tinu Heiniger & Gerhard Tschan:

«Der Alte und das Biest»

Gross an- und klein beigegeben: mit Musik!

Do, 10. Dezember 2026, 20.15 h:

Bernd Kohlhepp & Uli Boettcher:

«Winnetou IV – Reoladed»

Aberwitziger und schräger Kabarettabend

Fr, 11. und Sa, 12. Dezember 2026, 20.15 h:

La Satire continue: «Es weihnachtet quer»

Musik-Kabarett: Vorweihnachts-Intermezzo

Theaterinfos

Auskunft

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

Eintrittspreise

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

Das Theater-Abonnement

Abo «normal» CHF 299.–: 14 frei wählbare Gastspiele einer Saison



Anlass August 2025 (Fotograf: Gianni Gropello)

Kabarett Spezial

Zum dritten Mal lädt das Theater im Teufelhof zusammen mit der Gärtnerei Sommerer in Arlesheim zu einem blühenden Kleinkunstabend ein. Geniessen Sie einen humorvollen Abend mit schmackhaften Köstlichkeiten in einzigartigem Ambiente.

Dienstag, 11. August 2026, ab 19 Uhr, Kulturprogramm ab 19.30 Uhr, Ausklang bis 22.30 Uhr

Mit: **Lara Stoll** – Kabarettistin und virtuose Wortakrobatin, versponnen, schräg und mit viel Witz und **Markus Schönholzer** – Gewinner «Salzburger Stier 2026»: Singer-Songwriter, Sprachkünstler, bissig und liebevoll

Ort: Gärtnerei Sommerer, Mattweg 85, 4144 Arlesheim

Eintritt: CHF 69.– inkl. Apéro riche

Anmeldung: gaertnerer-sommerer.ch/kultur-im-sommerer26



NEU!

Wölferstrasse 20
Füllinsdorf

Regionales Schlachthaus + Fleischwerkstatt

+ Selbstbedienung-Shop

täglich offen 5 - 22 Uhr - auch sonntags!

freitags + samstags bedient 10 - 12 Uhr

nur regionale Produkte von Metzgern & Bauern

+ Fleischevents

Auf der Bühne

Satirisch gut!



Foto: Fabian Röllli

Bissig

Ein Hündeler sucht seinen Hund. Und begegnet Menschen. Er ist auf dem Sprung, bleibt aber stehen und kommt ins Gespräch. Über Konsum, Krieg, KI und Kynologie. Über Abfalleimer in Japan und SUVs in der Stadt und ungefragte Meinungen. Denn es ginge doch auch ohne, oder? Simon Chen geht raus und setzt seine Figuren dem Hier und Heute aus; kritisch, humorvoll und bissig. Herrchen geht Gassi. Und lässt von der Leine. Witziges und wortverspieltes Figuren-Kabarett!

Do, 5. und Fr, 6. Nov. 2026, 20.15 h
Simon Chen: «Er will nur spielen»



Foto: Patrick Hürdt

Zum Lachen

Dankner nimmt das Publikum mit auf eine humorvolle Reise durch die chaotischen Seiten des Musikerlebens. Er vereint Backstage-Chaos mit Bühnenmagie und gewährt Einblicke in die Herausforderungen der Musikindustrie. Jede Anekdote wird zu einem unterhaltsamen Erlebnis, das zum Lachen und Nachdenken anregt. Phils Geschichten zeigen, dass hinter dem Glitzer der Bühne eine eigene Realität wartet, die fesselt und begeistert. Bühnengeflüster einer Rampensau!

Fr, 13. Nov. 2026, 20.15 h

Phil Dankner: «Phil um d Ohre»



Foto: Christopher Glanz

Lakonisch

Malarinas Ruhm hat dazu geführt, dass das Finanzamt und die Sozialversicherung absurde Geldbeträge von ihr wollen. Wie praktisch, dass sie in Österreich lebt, einem Land ohne Erbschaftssteuer. Malarina ist eine bürgerliche Pseudo-Feministin. Sie nützt das Patriarchat für ihren Vorteil. Also macht sich die Trophäenfrau auf die Suche nach potentiellen Partnern und dated sich durch die Geschichte der Menschheit. Eine politsatirische Geschichtsstunde als Ethnokabarett!

Do, 3. Dez. 2026, 20.15 h

Malarina: «Trophäenraub»

Im Gespräch

«Mutters Hackbraten im Topf»



Der Küchenchef Michael Baader sagt seinem Teufelhof adieu! (Fotos: Fredy Heller und Gianna Ceresola)

Seit dem ersten Betriebstag im Gast- und Kulturhaus Teufelhof wirkt Michael Baader als Küchenchef. 37 Jahre und drei Direktorate später geht eine Ära zu Ende. Michael geht Ende dieses Jahr in Pension. Ein munteres Gespräch über was ist, was war, bald sein wird und Mutters «Klopps».

Raymond Hunziker: Lieber Michael, erzähl, wie bist du vor 37 Jahren in den Teufelhof gekommen?

Michael Baader: Ich bin quasi einem Traum entsprungen! Monica Thommy, die Mitgründerin des Teufelhofs, hat im Rezeptbuch-Klassiker «Aus Schweizer Stuben» ein Rezept von mir gesehen und anschliessend davon geträumt, dass ich der richtige Koch und Mensch sei, im Teufelhof zu kochen.

Wie kams vom Traum zur Anstellung?

Es gab Briefkontakt, ein persönliches Treffen

und für mich war schnell klar: Das kann passen, umso mehr, da ich alle Freiheiten hatte und meine Küche umsetzen konnte.

Mit deinem Küchenstil hast du den Teufelhof kulinarisch geprägt. Mit was für einem Gefühl schaust du auf die bevorstehende Veränderung?

Mit einem guten Gefühl, ohne Wehmut. Im Gegenteil mit Freude, denn es fällt doch auch ein gewisser Druck weg. Aber vor allem freue ich mich, dass wir für das Haus – für mich wie ein zweites Daheim – eine tolle Nachfolgelösung gefunden haben.

Du sprichst es an, mit Christoph Hartmann übernimmt ein ehemaliger Lerner von dir.

Christoph ist nicht nur ein toller Koch, er ist auch ein feiner Mensch. Er und Fabian Borer – aktuell zweiter Küchenchef – werden das

bestimmt grossartig machen. Und dass ich noch ein Weilchen «mitschwimmen» darf, freut mich speziell. Ich habe mit den Jungs vereinbart, dass ich noch bis Dezember in einem reduzierten Pensum an Bord bleibe. So ist eine reibungslose Übergabe gesichert. Ich werde dann quasi vom Chef wieder zum Lernenden (lacht).

Michael, was hat sich in all den Jahren verändert – und was ist gleichgeblieben?

Die grössten Veränderungen sind sicher im Arbeitsrecht zu sehen, wenn ich daran denke, wie vor drei Jahrzehnten gearbeitet wurde. Ohne Stundenkontrolle, viel weniger Krankheitsausfälle und es herrschte in vielen Küchen ein viel härterer Ton. Da ist die Welt heute eine andere. Ebenfalls spürbar zugenommen haben die Allergien, heute haben wir bei einem Bankett von 30 Personen teilweise ein Viertel der Gäste, die Allergien und

Spezialwünsche angeben.

Geblichen ist, dass es immer noch junge Menschen gibt mit Begeisterung fürs Kochen. Klar, die Generationen ticken unterschiedlich, doch die Freude am Kochen ist noch die gleiche. Und dass wir im Teufelhof auch heute noch alles von Hand und frisch zubereiten, inklusive Mehlsuppe, Käse- und Zwiebelwähe ...

Du hast den härteren Ton von früher angesprochen, dieser wurde auch in einigen Fernsehsendungen in den letzten Jahren thematisiert.

In meiner Lehre habe ich sie erlebt, die fliegenden Pfannen, doch mir war immer ganz wichtig, ein gutes und freundschaftliches Arbeitsklima zu schaffen. Heute ist das anders nicht mehr denkbar.

Was ist deine liebste kulinarische Erinnerung, Michael?

Das ist «Klopps» meiner Mutter, ein Hackbraten im Topf, gedämpft in Butter. Vielleicht kommt von da auch meine Leidenschaft fürs Kochen mit Butter!

Michael, was sind die Pläne für dein weiteres Leben?

Zunächst freue ich mich auf die kommenden Monate, wir haben noch einiges vor, unter anderem einige Events, die ich mit alten Wegbegleitern bestreiten werde. Und dann stehen zwei Dinge im Vordergrund: Meine Frau und ich freuen uns auf vermehrte Reisen und werden endlich dazu kommen, unseren Haushalt zu reduzieren, um in eine kleinere Wohnung zu ziehen.

Herzlichen Dank, Michael, für dein Herzblut für den Teufelhof, wir freuen uns auf die kommenden Monate mit dir und wünschen dir schon heute alles Gute.

Angebote

Festliche Aussichten



Eventhalle im Klybek 610 (Foto: Marc Gilgen)

Wenn ein Investor «gegen den Konjunkturverlauf» anlegt, dann handelt er antizyklisch. Auch wir sind «antizyklisch» unterwegs, wenngleich wir nicht Kapital verschieben. Denn unsere Gedanken sind mitten im Sommer nämlich schon bei Weihnachten und dem Jahresende!

Tatsächlich arbeiten wir aktuell an Menuvorschlägen mit Zimt, besprechen den Auftritt am Basler Weihnachtsmarkt und diskutieren über die Weihnachtsdekoration. Dass wir dabei nicht alleine sind, davon zeugen die vielen Anfragen, die uns erreichen für Weihnachtsessen und Mitarbeiterfeiern. Denn es gilt tatsächlich, sich hier frühzeitig Gedanken zu machen, um sich eine passende Location zu sichern.

Mit Kulinarik und mehr

Sind Sie gedanklich auch schon auf den Weihnachtszug für Ihren Personalanlass aufgesprungen? Innerhalb der Wyniger-Gruppe bieten wir verschiedene Räumlichkeiten an, die für Sie als Veranstalter und für Ihre Gäste zu idealen Bühnen für ein tolles Fest werden. Im Teufelhof ist das Motto eher: «klein, aber fein». So können Sie zum Beispiel im Archäologischen Keller einen wunderbaren Abend erleben mit bis zu 50 Personen, zwischen zwei Stadtmauern aus dem 11. und 13. Jahrhundert. Oder Sie reservieren für Ihr Team eine der schön inszenierten Stuben im Fine Dining-Restaurant im 1. Stock. Sie wissen, dass der Teufelhof auch über ein eigenes Theater verfügt? Dann überraschen Sie Ihre Belegschaft vielleicht mit einer Kabarett-Show und einem anschliessenden Abendessen im Restaurant Atelier. Sie dürfen darauf zählen, dass das erfahrene Team um den Küchenchef Christoph Hartmann und den Gastgeber Mario Hofer Ihre Gäste begeistern wird.

«Ä chli stinke muess es» – auch Fondue können wir in der Wyniger-Gruppe, nämlich im Waldhaus beider Basel in Birsfelden! Dort heissen wir Sie im Fondue-Chalet willkommen, vielleicht mit einem Glühwein-Apéro im Wald, Rheinblick inklusive. Sie bevorzugen es eher urban und zentral? Dann sind die Räumlichkeiten der «7er»-Betriebe auf jeden Fall mehr als einen Gedanken wert. Denn so-

wohl im 1777, im Beef7 wie auch im Ufer7 ergibt sich eine Vielzahl an Möglichkeiten.

Einladende Varianten

Ihre Belegschaft ist umfangreicher und Sie planen einen grösseren Event? Dann führt eigentlich kein Weg an der Event-Plattform Klybeck 610 vorbei. Bis zu 950 Personen finden in den Event-Hallen Platz. Sie feiern in einer Ikone der Industriegeschichte, mitten im gut erreichbaren und aufstrebenden Klybeck-Quartier. Die Räumlichkeiten sind modern und renoviert, die Veranstaltungstechnik lässt keine Wünsche offen. Dabei gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein, sowohl kulinarisch wie auch beim Rahmenprogramm. Gediegen an runden Tischen in festlichem Ambiente oder doch lieber an

Verpflegungsständen mit DJ und Bar? Sie haben die Wahl! Das Team der Ryago AG unterstützt Sie bei der Organisation und der Planung Ihres Events.

Wir wünschen Ihnen einen prächtigen Sommer und freuen uns auf Ihre weihnachtliche Anfrage!

Raymond Hunziker

www.teufelhof.com
www.waldhausbeiderbasel.ch
www.wynigerevents.ch
www.beef7.ch
www.ufer7.ch
www.1777.ch

Schwimmbäder
Sanitäre Anlagen
Heizungen

Muchi AG
sit 1962

Ihr Bad.
Kleine Pause.
Volle Wirkung.



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

www.muchenberger.ch

Draussen

Open-air-Genüsse



1777 (Foto: Pascal Feig)



Buvette7 (Foto: Pascal Feig)



Pier4125 (Foto: Marc Gilgen)

Neun sommerliche Plätze bieten der Teufelhof und seine acht Gastrobetriebe den Gästen, die bei warmen Temperaturen gerne draussen sitzen.

Auf dem Berg...

Im Stammhaus Teufelhof gibts zwei Aussenbereiche: Das «Bel Etage» zügelt bei schönem Wetter vom 1. Stock auf die mit dem prägnanten Segel gedeckte Terrasse. Da lockt eine feine Speisekarte. Das zum «Atelier» gehörige Höfli ist ein Hit! Bei Regen hat es ein Dach. Und bei heissem Wetter ist es da angenehm kühl, mit einem Bier aus der Teufelhof-Brauerei erst recht! Leonhardsgraben 47-49, info@teufelhof.com

... und mit Altstadt-Feeling

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

Im Schmiedenhof 10, info@1777.ch
Grünpfahlgasse 4, info@beef7.ch

Am «Bach» ...

Die Terrasse des «Ufer7» ist das Highlight an der Kleinbasler Rheinuferpromenade, direkt bei der Mittleren Brücke. Eine Verwöhnoase vom Mittag bis zum späten Abend! Die Küche ist fein und einfach: schweizerisch, regional, urban und kreativ. Der Blick auf den Rhein und die Grossbasler Seite garantiert Feriengefühle! Untere Rheingasse 11, info@ufer7.ch

... samt Rheinvergnügen

Die «Buvette7» ist ein fröhlicher Ort des Austauschs – eine Bereicherung des Stadtlebens. Und erst noch klimaneutral! Die Flora am Rhy überrascht mit einem stimmigen kulinarischen Angebot. Die Sitzgelegenheiten verleiten Flaneure und Rheinschwimmerinnen und -schwimmer zur gemütlichen Einker.

Unterer Rheinweg, info@buvette7.ch

Vom Santihans-Quartier ...

Die «Taverne Johann» im St. Johann-Quartier ist ein stimmungsvolles Lokal mit einer Terrasse an einer ruhigen Strasse. Attraktiv ist das kulinarische Angebot: Es gibt die einfache, raffinierte Küche und auch die Gourmetküche – in enger Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten, Käsern und Winzern. St. Johannis-Ring 34, info@tavernejohann.ch

... in den Hardwald

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

In der Hard, Muttenz, info@waldhausbeiderbasel.com

Speziell: mit Badevergnügen ...

Im Naturbad Riehen ist das Pier4125 beheimatet, die «Badi-Beiz». Die zur Wyniger-Gruppe gehörige Ryago AG betreibt sie. Es gibt in der Region keinen schöneren Platz

für nassen Sport und vielfältiges kulinarisches Vergnügen: Gesundes und Vegetarisches, hausgemachtes Brot, aber auch Pommes oder feine Glacé gehören dazu.

Weilstrasse 69, 4125 Riehen, info@pier4125.ch

... und auf Italienisch

Im OTTO PIZZA gibts täglich acht Pizzen, frisch aus dem Holzofen! Mit acht verschiedenen Toppings, nach Lust und Laune kombiniert. Einfach, mit viel italienischer Leidenschaft zubereitet. Auf der Allmend stehen ein paar Tische und Stühle bereit, und gerade am frühen Abend scheint dort die Sonne besonders schön.

Hammerstrasse 15, 4058 Basel, info@ottopizza.ch
Fredy Heller



Im Waldhaus

Ein Pavillon für das Waldhaus



Visualisierung Waldhaus-Pavillon von ARS

Im Waldhaus beider Basel wird diesen Frühling umgebaut. Unser Fondue-Chalet-Rheinblick, das in den letzten Wintern vielen Gästen gemütliche Fondueabende beschert hat, wird abgebaut und in neuer Form wieder aufgebaut – als Waldhaus-Pavillon.

Das Fondue-Chalet war ursprünglich als Provisorium gedacht. Damit wir den Standort langfristig nutzen können, wird das Gebäude jetzt dauerhaft erstellt. Diese Entwicklung schafft zusätzliche Möglichkeiten für unsere Gäste.

Sommer und Winter

Im Sommer entstehen da wetterfeste Plätze für Besucherinnen und Besucher der Waldhaus-Buvette in Selbstbedienung – neu mit freiem Blick auf den Rhein. Geplant ist eine grosse offene Front, die dem Pavillon viel Licht und Nähe zur Natur gibt. Zur Fonduezeit wird diese Front mit Fenstern geschlossen, sodass der Raum auch in der kalten Jahreszeit genutzt werden kann.

Eine weitere Idee für die warmen Monate ist eine kleine «Cuperia»: feine Coupes geniessen, während der Rhein gemächlich vorbeizieht und aus dem Hardwald die Vögel

zwitschern. Ein Ort also, der zum Verweilen einlädt – unkompliziert, naturnah und ganz im Sinne des Waldhauses. Wenn alles planmässig verläuft, soll der neue Waldhaus-Pavillon bis im Juni fertiggestellt sein.

Lukie Wyniger, Gastgeber

Boutique Hotel & Restaurant:
www.waldhausbeiderbasel.ch

Radiostationen:
www.waldhaus.fm
www.ottoradio.ch



Die Raumausstatter in Oberwil präsentieren auf drei Etagen alles aus einer Hand. Parkett und Bodenbeläge, Vorhänge, Teppiche, Matratzen, Einlegerahmen, Bettgestelle und vieles mehr.



Die Raumausstatter in Oberwil
Mühlemattstrasse 27, 4104 Oberwil
www.dieraumausstatter.ch
Tram 10/Bus 64 (Hüslimatt),
Parkplätze vor dem Haus
Mo – Fr 9 – 12 Uhr, 13 – 18 Uhr
Sa 9 – 16 Uhr

Bettenhaus

Bella Luna

Telefon 061 692 10 10
bettenhaus-bellaluna.ch

MÖSSINGER AG
PARKETT
BODENBELÄGE
VORHÄNGE

Telefon 061 681 38 38
moessinger-ag.ch

Zum Schluss ein Tipp

Ein Stück Basel zum Löffeln



Foto: © Beschlé

Schon bald wird in den Basler Brunnen wieder geplanschelt und die Menschen lassen sich vom Wasser den Rhein hinuntertreiben. Der Sommer steht vor der Tür und mit ihm kommt immer auch die Lust auf feines Glacé.

Für uns ist klar: Das beste Glacé ist die Beschlé-Glacé! Mit ausgewählten Zutaten, viel Erfahrung und echter Leidenschaft entsteht in Basel nämlich Glacé, die Genussmomente schafft. Auf diesen Sommer hin erlebt die beliebte Glacé zudem einen Refresh. Frisches Design, überarbeitete Rezepturen, neu auch in Kugelform als Coupe und ein neuer «Star» am Basler Glacé-Himmel. Unter dem Motto «je ne regrette rien» lanciert die tra-

ditionsreiche Confiserie Beschlé das einzigartige St.-Honoré-Glacé. Eine Adaption des französischen Beschlé-Klassikers, umgesetzt mit feinen Karamell- und Vanille-Noten wird diese neue Sorte zum absoluten Glacé-Geheimtipp des Sommer 2026!

Wo Sie diese tolle Glacé überall geniessen können? Natürlich in den Beschlé-Cafés in der Stadt, aber auch in den «Pier Bädern» Bachgraben, Eglise, St. Jakob und Riehen. Des Weiteren servieren wir die Beschlé-Glacé auch im Teufelhof und den anderen Betrieben der Wyniger-Gruppe.

Wir freuen uns auf einen heissen Sommer mit «coolen» Glacé-Momenten!

Raymond Hunziker,
selbst Glacé-Fan



Die Betriebe der Wyniger-Gruppe

Wyniger-Gruppe
www.wyniger.com

HOTELS

Kunsthôtel und Galerihôtel
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

OTTO PIZZA
www.ottopizza.ch

Schulbistros
www.schulbistro.ch

Gartenbäder Restaurants
www.pier.ch

Kunsteisbahn Restaurants
www.kunsthilbasel.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 MALIAN
www.malian.ch

Win Services
www.winservices.ch

Ryago Catering
www.ryago.ch

Wettbewerb

Schweizweit versteckt!

Diesmal sind findige Augen gefragt! In den 10 Schweizer Ortschaften sind Nahrungsmittel versteckt. Die zwei Zahlen vor den Ortschaften bedeuten:

Zahl 1 = Anzahl Buchstaben des gesuchten Nahrungsmittels

Zahl 2 = Dieser Buchstabe des Nahrungsmittels gehört zum Lösungswort.

Setzen Sie diese 10 Buchstaben so in eine Reihenfolge, dass sie ein in der Küche gebräuchliches Werkzeug bilden. Dieses Werkzeug ist die Lösung.

- 4 1 MARBACH
- 4 4 SIDERS
- 5 3 FIESCH
- 4 1 RAMSEI
- 3 1 ETZGEN
- 4 3 BONCOURT
- 4 2 BEINWIL
- 4 1 SELZACH
- 5 1 BRIENZ
- 5 5 ANDEER



Fiesch (Foto: Fiesch)



Ramsei (Foto: Lützelflüh)



Boncourt (Foto: Boncourt)

Dieses Küchenwerkzeug mailen Sie als Lösung an:

Der Teufelhof Basel

Wettbewerb 2/2026

wettbewerb@teufelhof.com

Zu gewinnen gibt es diesmal

1. Preis: Teufelhof-Gutschein im Wert von CHF 70.–
2. Preis: Teufelhof-Gutschein im Wert von CHF 50.–
3. Preis: Teufelhof-Gutschein im Wert von CHF 30.–

Einsendeschluss ist der 31. Juli 2026

Auflösung des letzten Rätsels

in der Ausgabe 1/2026

Die Lösung heisst GAUMENFREUDE.

Die gesuchten Wörter sind, von oben nach unten: MANGOLD, LASAGNE, SOUFFLEE, DESSERT, SERVICE, BESTECK, APPETIT, OMELETT, PFEFFER, LEBERLI, GOURMET, GIPFELI.

Die gesuchte Lösung war doch nicht so einfach wie gedacht! Stolpersteine waren die Varianten zu den gesuchten Wörtern, zum Beispiel GNOCCHI anstatt LASAGNE. Allerdings: Das Lösungswort musste laut Vorgabe unbedingt mit Essen zu tun haben, so

fielen doch etliche Lösungsvorschläge aus dem Rennen. Drei lösungsaffine Einsendungen kamen doch noch in die Verlosung ...

Gewünschte und richtige Lösungen gabs aber einige, wenngleich nicht in der üblichen grossen Zahl. Und so hat unsere Glücksfee in der Gestalt von Kayleigh Gauci als Gewinnerinnen und Gewinner gezogen: Catherine Rütter, Salome Kelterborn und Sandra und Rolf Neidhart. Wir gratulieren herzlich.



Auch der pensionierte Teufelhof-Koch Michael Baader ist auf dieses Küchenwerkzeug angewiesen. (Foto: Gianna Ceresola)

... wir liefern die Beilage

AG FÜR FRUCHTHANDEL **safruits**

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

hell MALER

Muttenz · Basel · Reinach

“Wir realisieren Wünsche zuverlässig.”
Vom Kleinauftrag bis zur Fassadenrenovation

hellag.ch