

## Otto

Die Zahl 8 verheisst kulinarisches Vergnügen im Kleinbasel! (Seite 2)

## Schlafzimmerkunst

So wird das übliche Übernachten zum unvergleichlichen Erlebnis. (Seite 3)

## Zuständig

Bei Laura Bemitt im Hotel SET laufen alle Fäden zusammen. (Seite 6)

## Speziell

Ein unerwartet attraktives Nebenprodukt bei der Bier-Herstellung. (Seite 7)

## Editorial

### Liebe Leserin, lieber Leser

Wir befinden uns bereits im Schlusspurt dieses Jahres – und wohl viele von uns blicken schon nach vorne auf 2026. Auch wir! Für mich wird es das 17. Jahr sein, in dem ich den Teufelhof mitgestalten darf – und bereits das 37. Jahr in der Geschichte dieses besonderen Hauses und notabene auch das 12. Jahr der Wyniger-Gruppe.

Es ist erstaunlich, wie rasant sich die Welt verändert. Oft stellen wir uns den Lauf der Dinge anders vor, als er sich tatsächlich entwickelt. Doch ich bin überzeugt: Optimismus und Solidarität setzen sich am Ende immer durch. Wenn wir wollen, dann können wir es. Mit dem ESC und der Women's EURO hat Basel – ja, sogar die ganze Schweiz – eindrucksvoll bewiesen, was entsteht, wenn Stadt und Land als Einheit auftreten. Es waren Momente, die uns gezeigt haben, dass wir zu Grossartigem fähig sind, wenn Wille, Kreativität, Ambition und Herz zusammenkommen. Solche Erfahrungen geben mir Mut und Hoffnung. Denn auch in diesen schwierigen Zeiten können wir Baslerinnen und Basler, Schweizerinnen und Schweizer das bewältigen, was vor uns liegt – wenn wir bewusst zusammenstehen und einander unterstützen. Gerade in einer diffusen und unsicheren Zeit halte ich mich an diesem Gedanken fest.

### Herausforderungen bleiben

2025 war bisher ein durchzogenes Jahr. Die Unsicherheit in der Gesellschaft, in der Politik und somit auch in der Wirtschaft lähmt weltweit – und das spüren auch wir. Es herrscht eine Stimmung, die viele Menschen vorsichtiger und manchmal auch ängstlicher werden lässt. Doch ich erinnere mich an die Zeit während der Pandemie, als wir im Teufelhof und in der Wyniger-Gruppe trotz der vielen Herausforderungen entschieden haben, mit Mut und Herz nach vorne zu gehen. Dieses Rezept gilt für mich auch heute: aktiv bleiben, Chancen suchen und mit Optimismus gestalten.

Und ich freue mich, Ihnen in dieser Ausgabe wieder Spannendes aus der Welt des Teufelhofs und der Wyniger-Gruppe zu berichten. Wir schreiben in dieser Ausgabe über ein fulminantes Theaterprogramm, über ein neues Kulinarik-Konzept, das wir für unseren Standort Kleinbasel andenken, und vor allem über das neue Führungsteam im Teufelhof, das mit viel Engagement die Zukunft gestalten wird. Das ist für uns Ausdruck dessen, dass wir trotz Unsicherheiten nach vorne schauen und unsere Vision von lebendiger Kultur und Gastfreundschaft weitertragen wollen. Dass wir all dies umsetzen können, verdanken wir Ihnen: Ihrer Treue, Ihren Besuchen und Ihrer Unterstützung in unseren Häusern. Sie sehen: Es gibt uns die Sicherheit und die Zuversicht, dass wir weiterhin Orte schaffen dürfen, an denen Menschen zusammenkommen, sich austauschen und Kultur sowie Kulinarik auf höchstem Niveau erleben können. Dafür danke ich Ihnen von Herzen – und freue mich, Sie bald wieder bei uns begrüssen zu dürfen.

Raphael Wyniger

## Inside Teufelhof

### Mit Neuerungen in die Zukunft



Der neue Teufelhof-Direktor Raymond Hunziker (Foto: Max Heinze)

**Seit 16 Jahren darf ich nun schon zusammen mit rund 90 Mitarbeitenden den einzigartigen Teufelhof Basel führen. Dies mit viel Leidenschaft, Herzblut und auch mit einer grossen Portion Dankbarkeit.**

Es ist ein Geschenk, dieses Haus mit so vielen engagierten Menschen und mit unseren Gästen Tag für Tag zu beleben. Einfach war es nicht immer – die Zeiten waren mitunter hart, und ein Gebäude aus dem 18. Jahrhundert fordert uns im Unterhalt heraus. Aber es ist genau diese Herausforderung, die den Teufelhof so einmalig macht. 2015 haben wir erstmals erkannt: Wenn der Teufelhof auch in – schreiben wir mal 50 – Jahren noch bestehen soll, dann reicht es nicht, wie gewohnt weiterzumachen. Kultur, Gastronomie und Hotellerie tragen sich wirtschaftlich zwar schon – jedoch nur bedingt, weil das Konzept primär nicht kommerziell ausgerichtet ist und die Hypothekenschuld und die

hohen Unterhaltskosten gestemmt werden müssen. So haben wir seinerzeit entschieden, grösser zu werden, den Schritt gewagt und mit der Eröffnung des «1777» den Grundstein für die Wyniger-Gruppe gelegt. Rückblickend war das ein Meilenstein.

### Ein vielfältiges Unternehmen

Was daraus entstanden ist, habe ich selbst nie für möglich gehalten. Heute beschäftigt die Wyniger-Gruppe rund 700 Mitarbeitende in Gastronomie, Hotellerie, Catering, Integration und Produktion. Jeden Tag bewirten wir in irgendeiner Form etwa 20 000 Menschen. Das war nie das Ziel – es ist einfach passiert. Aber es macht mich stolz. Und vor allem ermöglicht es uns, so die Mittel zu erwirtschaften, um den Teufelhof für die Zukunft zu sichern. Dieses Ziel hat sich in dieser Zeit nie verändert – und wird es auch künftig nicht. In letzter Zeit – gerade in dieser sehr schwierigen – ist mir bewusst geworden, dass ich



Max-Linder-Stube im Restaurant «Bel Etage» (Foto: Marc Gilgen)

nicht alles gleichzeitig bewältigen kann. Die Rolle als Co-Leiter des Teufelhofs, Geschäftsführer der Wyniger-Gruppe und der Wyniger Management AG ist anspruchsvoll und wird noch anspruchsvoller, gerade jetzt, wo Veränderungen anstehen. Eine davon: Michael Baader, unser Küchenchef seit langen 37 Jahren, geht 2027 in den Ruhestand. Michael hat den Teufelhof geprägt wie kaum jemand anderes. Sein Abschied und die Neubesetzung der Küchenleitung müssen mit viel Sorgfalt begleitet werden. Mit Blick auf all das habe ich mir eingestanden, dass ich nicht mehr überall gleichzeitig mit voller Energie aktiv sein kann. Aristoteles soll ja gesagt haben: «Selbsterkenntnis ist der Anfang aller Weisheit.» Deshalb habe ich mich entschieden, die operative Leitung des Teufelhofs abzugeben.

### Renommierter Gastgeber

Und so freue ich mich, heute bekannt zu geben: Ab dem 1. Januar 2026 wird Raymond Hunziker die Direktion des Teufelhofs übernehmen. Raymond ist gebürtiger Basler und ein erfahrener Gastgeber. Wir kennen uns schon lange – wir haben sogar, zwar nicht die gleiche Klasse, jedoch die gleiche Schule besucht. Seine beruflichen Stationen sprechen für sich: Direktor im Palace Luzern, Vizedirektor im Widder Hotel Zürich, heute Leiter Gastronomie zu Land bei der Tavolago AG in Luzern und Präsident von HotellerieSuisse Regionalverband Zentralschweiz. Und ich weiss aus eigener Erfahrung, dass er ein Gastgeber durch und durch ist. Ich erinnere mich noch an eine Nacht im Palace Luzern, als ich da selbst Gast war. Seine Präsenz und sein Gespür für die Gäste haben mich so beeindruckt, dass ich mir vieles davon zum Vorbild genommen habe. Raymond wird den Teufelhof zusammen mit Carmen Schwarb führen, die nach ihrem Mutterschaftsurlaub in Teilzeit zurückkehrt. Sie kennt das Haus bestens, lebt seine Traditionen und wird die Brücke schlagen zwischen Altbewährtem und Neuem. Ich bin überzeugt: Die beiden werden dem Teufelhof in dieser entscheidenden Phase genau die Aufmerksamkeit schenken, die er braucht. Ich selbst bleibe dem Teufelhof eng verbunden. Er bleibt im Besitz von Nathalie und mir, als ein wichtiger Teil der Basler Gastro- und Hotellandschaft und logischerweise auch der Wyniger-Gruppe. Ihre Führung wird künftig meine Hauptaufgabe sein. Ich freue mich, diesen Schritt jetzt zu gehen. So bleibt der Teufelhof, was er ist: ein besonderer Ort, getragen von Menschen, Leidenschaft und Gastfreundschaft. Und ich hoffe, Sie freuen sich mit uns auf diese nächste Etappe. Noch zum Schluss: Der Teufelhof ist für mich und Nathalie nicht einfach ein Betrieb. Er ist ein Stück Heimat, ein Ort voller Geschichten und Begegnungen, die mich und unsere Familie geprägt haben. Mit grossartigen Mitarbeitenden wird er es auch künftig sein. Dafür sind wir zutiefst dankbar. Und genau in diesem Geist soll der Teufelhof auch in Zukunft weiterleben – als Haus, das Menschen verbindet und inspiriert.

Raphael Wyniger



Aussenansicht «Otto» (Foto: Lukie Wyniger)

Ein neuer Ort

## Otto – Aperitivo e Pizza

**An der Ecke Hammerstrasse 15 / Riehenstrasse 18 – nahe dem Wettsteinplatz, dort, wo früher die Pizzeria Roma zu Hause war, entsteht etwas Neues.**

Kein Rebranding. Kein Retro. Sondern ein frisches Kapitel für Basel – mit echter neapolitanischer Pizza, kaltem Aperitivo und einem Raum, in dem Begegnung neu entsteht. Otto heisst dieser neue Ort – nicht wegen der Hausnummer, sondern als Hommage an das Baujahr 1898 und die Idee der 8 Zutaten zur Pizza Margherita. Die Idee? Eine Margherita als kulinarisches Manifest – Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Tomaten, Olivenöl, Mozzarella, Basilikum. 8 einfache Zutaten, die in Kombination Grosses ergeben. Alles andere ist optional. Wer mag, ergänzt mit Prosciutto oder Burrata, isst im Lokal oder nimmt sie als Portafoglio mit über die Gasse. Die Pizza kommt aus dem Holzofen. Die Drinks aus der italienischen Barkultur. 8 Pizzen, 8 Aperitivi. Mehr braucht es nicht zum Glück-

lichsein. Was noch kommt? Ein eigenes Olio Piccante – Ottolio. Sicher etwas Süsses. Ein Centro Tavola mit 8 ausgewählten Kleinigkeiten. Und: Aperitivo ab 17 Uhr. Oder auch schon früher.

### Keine gewöhnliche Pizzeria

Otto ist ein Ort für das Jetzt. Für Menschen mit Geschmack und Haltung. Für alle, die einen ehrlichen Espresso suchen, einen Tisch ohne Reservation – oder einfach einen Ort, der unverfälscht ist. Alles, was wir hier beschreiben, ist erst eine Idee. Die Umsetzung startet jetzt – mit Umbau, Testküche, Branding und Playlist.

Die Eröffnung und gleichzeitige Geburt des jüngsten Kindes in der Wyniger-Gruppe ist für Samstag, den 8. November 2025 geplant. Aber wer schon mal an der Riehenstrasse 18 im Kleinbasel vorbeikommt, spürt: Hier wird etwas gebacken. – Otto kommt. 8tung, fertig – los!

Lukie Wyniger



Der Geschäftsführer Reto Häner (Foto: Pascal Feig)

Kaffee

## Mehr als nur ein Muntermacher

**Für viele Menschen beginnt der Tag mit einer Tasse Kaffee – doch nicht jeder Kaffee erzählt auch eine Geschichte. Die Basler Rösterei Haenowitz & Page verfolgt seit 2012 eine Philosophie, die weit über Geschmack hinausgeht. In der alten Aktiemühle in Basel wird mit viel Handarbeit geröstet – sorgfältig, schonend, nachhaltig.**

Seit 2023 gehört die Rösterei zur Wyniger-Gruppe; Mitgründer und Geschäftsführer Reto Häner führt die Firma seit Beginn mit unveränderter Leidenschaft. Sein Verständnis bringt er auf den Punkt: «Ein wirklich guter Kaffee entsteht aus drei gleichwertigen Zutaten: Einem hochwertigen Rohprodukt, handwerklicher Zubereitung und einer Umgebung, in der Genuss möglich ist.» Kaffee ist für ihn ein Zusammenspiel – nichts funktioniert ohne das andere.

### Gesicherte Herkunft

Die Bohnen stammen aus Honduras, Guatemala, Ecuador oder Peru. Der direkte Handel (Direct Trade) ermöglicht persönliche Beziehungen zu den Kaffeebauern – man kennt

die Farmen, die Gesichter und Geschichten dahinter. Nächstes Reiseziel für Reto Häner ist Honduras, um die Kooperative COMSA zu besuchen – ein langjähriger Partner der Rösterei, der für ökologischen Anbau und soziale Verantwortung steht. Der persönliche Austausch vor Ort gehört für Häner untrennbar zur Qualität des Produkts: Nur wer den Ursprung kennt, kann ihn auch glaubwürdig in der Tasse vermitteln. Auch Nachhaltigkeit steht im Zentrum. Der Anbau erfolgt ohne Chemie, in Mischkultur und unter fairen, demokratischen Strukturen. Verpackt wird umweltfreundlich, von Hand und mit Farben auf Wasserbasis – vieles davon in Zusammenarbeit mit lokalen Betrieben. Der Bestseller heisst «Villain», eine dunkle, kräftige Röstung. Erhältlich ist der Kaffee natürlich bei uns im Teufelhof, sowie online und lokal, etwa in der Confiserie Beschle. Haenowitz & Page bringt so den Geschmack der Welt – ehrlich, direkt und bewusst – in jede Kaffeetasse.

Tanja Gemperli

Weitere Informationen: Haenowitz & Page [www.haenowitzpage.ch](http://www.haenowitzpage.ch)



# SPIEL LUST

Mit Sol Gabetta, Alexandra Dovgan, Collegium Vocale Gent, Pierre Bleuse, Dominique Horwitz, Giulia Semenzato u. v. a.



SAISON 2025/26

kammerorchesterbasel

061 306 30 44 | kob-abo.ch | CLARIANTFOUNDATION

Der Sommer im Glas  
Giséle Royale jetzt auch ohne Alkohol

SMITH & SMITH



Kostbare Kaffeebohnen (Foto: Pascal Feig)

## Grenzüberschreitungen

Sieben der neun Zimmer im Kunsthotel wurden dieses Jahr neu gestaltet. Die Vernissage fand Anfang April statt. So setzt sich die 35-jährige Tradition der Kunstzimmer fort. Das Gast- und Kulturhaus Teufelhof ist damit weit über die Grenzen hinaus als innovativer Kunstveranstalter bekannt.

Regelmässig werden die neun Zimmer des Kunsthotels von Künstlerinnen und Künstlern als bewohnbare Kunstwerke gestaltet, zuletzt im Januar 2019. Für die Neugestaltung der sieben Zimmer wurde als Konzept «Crossing Definitions» gewählt, das die Zimmer unter diesem kuratorischen Leitmotiv vereint. Kurator Jean-Claude Freymond-Guth hat spannende Positionen und unterschiedliche Generationen an Kunstschaffenden eingeladen. Zentral sind dabei Werke, die zwischen den Kunstsparten hin- und herwechseln: zwischen der zeitgenössischen Kunst und der Architektur, der Mode oder auch des Designs und der Fotografie. Für jedes Zimmer wurden zusammen mit den Verantwortlichen des Teufelhofs unterschiedliche Medien und Herangehensweisen festgelegt, die auf den jeweiligen Raum zugeschnitten sind. Entstanden sind sieben eigenwillige, attraktive Neugestaltungen, die das Übernachten im Hotelzimmer zu einem besonderen, einmaligen Erlebnis machen. Drei der sieben Zimmer werden hier vorgestellt.

### Zimmer 1: Sonnhild Kestler



Foto SOUVENIR SERVICES (Moritz Schermbach)

Sonnhild Kestler ist eine der renommiertesten Textildesignerinnen und Künstlerinnen der Schweiz. Sie arbeitet mit Architektinnen und Interior Designern zusammen; dabei entstehen z. B. Polstermöbel-Serien, komplette Einrichtungen von Räumen wie die Jugendherberge Davos. 2010 wurde sie vom Bundesamt für Kultur mit dem Grand Prix Design ausgezeichnet. In Kestlers Kunstzimmer wechseln Formen und Farben zwischen unterschiedlichen Materialien und Verwendungen spielerisch hin und her. Ihre ikonische Formensprache erscheint darin mal als gesticktes Zierkissen, mal als Polstermöbel, mal als gewobener Wandteppich. In ihrem bunten Universum finden sich kulturelle Einflüsse aus der ganzen Welt. Manche Elemente erinnern an Menschen oder Tiere, andere an Gemüse, Blumen oder Früchte. Kestler führt die fast untergegangene Schweizer Textilfabrikation weiter und verwendet dafür traditionelle Techniken wie manuelle Stickerei oder Weberei.

### Zimmer 6: Bruno Zhu



Foto SOUVENIR SERVICES (Moritz Schermbach)

Für sein Kunstzimmer hat Bruno Zhu eine Art «Spektral»-Zimmer geschaffen. Alle Raumboflächen wie Wände, Decke, aber auch Türen und Türrahmen wurden gemäss einer speziell zusammengestellten Farbkarte gestrichen – mit jeweils einer Farbe für eine Richtung, z. B. alles, was Decke ist, in rosa und alles, was gegen Osten richtet, in blau. So ergeben sich je nach Blickpunkt neue Farbkombinationen.

Die von Zhu gewählte Farbkombination ist inspiriert von den Farben des Bildes «Lebensinsel» von 1888 von Arnold Böcklin, das im Kunstmuseum Basel hängt: Es erstaunt, wie aktuell die Farbtöne des fast 140 Jahre alten Bildes sind. Böcklins Bild wie auch Zhus Kunstwerk vermitteln Lebensfreude.

Bruno Zhu ist ein international tätiger Konzeptkünstler, der sich für die Geschichte von Farben, Materialien und Formen von Objekten und Räumen interessiert. Dabei geht er deren Bedeutung als Ausdruck von Kultur, sozialer Klasse und Identität nach. Oft spielen dabei Design und Mode eine wichtige Rolle.

### Zimmer 8: Renée Levi



Foto SOUVENIR SERVICES (Moritz Schermbach)

Für Renée Levi ist ihr Kunstzimmer eine Leinwand. Dazu gehören auch die architektonischen Elemente wie Boden, Wände, Balken oder Möbel. Ihr Werk besteht denn auch aus zwei maleischen Elementen: Zum einen eine flächige Malerei, die alles im unteren Bereich des Raums in eine Art «Wanne» fasst. Die Fläche nimmt die Farbe des Bodens auf; sie ist mit vielen Silber-Pigmenten versetzt, so dass die Oberfläche je nach Lichteinfall schimmert. Das zweite Element ist die in Levi-typischer Manier mit dynamischen Gesten bemalte Stirnwand. Auf sie blickt man im Bett liegend. Hier wechseln sich Grün- und Blautöne ab, begegnen sich auf Türen, Schrank und Wand – wie Wasser sich den Weg durch die Landschaft bahnt.

Die in Basel lebende Künstlerin gehört nicht erst seit ihrer Gestaltung der Fassade des Bundeshauses in Bern im Jahr 2023 zu den international bekanntesten Schweizer Künstlerinnen. Von Hause aus Architektin, schafft Levi seit den 1990er-Jahren raumumfassende und dennoch minimalistische Installationen. Bekannt geworden mit ihren gesprayten Wellenzeichnungen, arbeitet sie heute auch mit Reliefs, Gips oder als grossformatige Teppiche geknüpft Zeichnungen.

Fredy Heller

### Die neun Zimmer und ihre Künstlerinnen und Künstler

Zimmer 1 Sonnhild Kestler

Zimmer 2 Dieter Meier

Zimmer 3 Mickry 3

Zimmer 4 Polina Moroz

Zimmer 5 Julia und Claudia Müller

Zimmer 6 Bruno Zhu

Zimmer 7 Gina Folly

Zimmer 8 Renée Levi

Zimmer 9 Clare Kenny

FEMALE TROUBLE –  
2 Kabarettistinnen-Abende  
Teil I: 4.11.25 | Teil II: 11.11.25  
GESÜNDER KRÄNKELN  
2.12.25 | niveauvoller Humor  
mit Thomas C. Breuer  
jeweils 20 Uhr  
CHF 40/20

QR CODE

SCHÜTZEN HOTELS  
RHEINFELDEN

Theater am Dienstag im Schützenkeller

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



2x Andreas Schneider, links mit der Foto Emil M. Schneider, rechts mit Tanja Bugmann (Fotos: Julian Salinas)

Basler Tradition

# 100 Jahre Basler Sunnereedli

Am 12. Juni 2025 wiederholte sich ein bedeutendes Ereignis zum 100. Mal: Die weitherum bekannten Basler Sunnereedli der Bäckerei Schneider wurden erstmals 1925 an der Bäckerei- und Konditorei-Fachausstellung in den Hallen der Schweizer Mustermesse Basel präsentiert. Heute lebt die tief verankerte Basler Tradition dank der Confiserie Beschle weiter.

Der damals 53-jährige Bäckermeister Emil M. Schneider-Gengenbacher stellte die Basler Sunnereedli als Neuheit vor. Seither wurden sie über vier Generationen hinweg mit viel Herzblut an der Clarastrasse hergestellt. Seit dem Winter 2024 produziert die Familie Schneider das Traditionsgebäck in Lizenz durch die Confiserie Beschle weiter – ein historischer Moment, der mit einem Jubiläum gefeiert wird.

Mit Spürsinn

Wie vorausschauend Schneider Senior war, zeigen verschiedene Brot-Exponate, welche das Museum der Kulturen Basel vor 100 Jahren gesammelt hat. Tabea Buri, Leiterin der europäischen Sammlung, gewährte Einblicke in die Beiträge Schneiders bis 1925 – darunter sind ein Neujahrsring, ein Änisbrot, das «Wy-Leiterli» und das älteste erhaltene Basler Sunnereedli. Interessanterweise ent-

hält es keinen Kümmel – ein Hinweis darauf, dass dieser erst später dem Rezept hinzugefügt wurde.

Emil M. Schneider-Gengenbacher stand in engem Austausch mit Eduard Hoffmann-Krayer, Professor für Phonetik und Volkskunde an der Universität Basel (1900-1936). Dieser sah in der Form der Fastenwähe ein stilisiertes Sonnenrad und nahm 1925 ein Sunnereedli als «ganz rezentes Gebäck» in die Sammlung des Museums der Kulturen auf (VI 10057).

Spezialedition zum Jubiläum

Im Sinne des Erfinders wird eine Jubiläumsedition lanciert. Das Sonnenrad – Symbol für Leben, Kraft und Beständigkeit – dient dabei als Inspirationsquelle. «Spacereedli – e bsunderi Edition» zeigt das Basler Sunnereedli zusammen mit den acht umkreisenden Planeten. Die auf 1000 Stück limitierte Edition ist und soll einzigartig bleiben.

Als Vertreter der fünften Generation freue ich mich, das Jubiläum dank der engen Zusammenarbeit mit der Confiserie Beschle feiern zu können. Mit meinen Kindern – der sechsten Generation – kann ich so dem beliebten Apéro-Gebäck den gebührenden Rahmen geben. Es ist berührend, die Erfindung unseres Vorfahren ins nächste Jahrhundert begleiten zu dürfen.

Ausstellung und historische Exponate

Was 1925 als Fachausstellung begann, wird nun als kleine Schau zur Geschichte des Basler Sunnereedli weitergeführt. Im Hauptgeschäft und in der Produktion der Confiserie Beschle an der Clarastrasse sind in einer Vitrine Exponate aus den 1920er-Jahren ausgestellt – darunter die originale Erfindurkunde mit dem Holzschnitt von Burkhard Mangold. Überarbeitet zierte er nun als goldene Etikette die neue Edition. Weitere Ausstellungsstücke stammen aus der Sammlung von Dominik Wunderlin, dem ehemaligen Europa-Kurator und stellvertretender Vize-Direktor des Museums der Kulturen Basel. Die zur Wyniger-Gruppe gehörende Confiserie Beschle AG ist ein Basler Traditionsunternehmen und stellt seit 1898 feinste Konditorei- und Confiserie-Produkte her. In ihren drei Filialen am Aeschenplatz, am Claraplatz und in der Schneidergasse werden die «ächte Basler Sunnereedli» in neuem «100-Joor»-Auftritt und das «Spacereedli – e bsunderi Edition» zum Verkauf angeboten.

Andreas Schneider, Inhaber Bäckerei Schneider

Weitere Informationen  
[www.baslersunnereedli.ch](http://www.baslersunnereedli.ch)  
[www.instagram.com/sunnereedli](https://www.instagram.com/sunnereedli)  
[www.instagram.com/beschle\\_confiserie](https://www.instagram.com/beschle_confiserie)



Der MALIAN-Limoncello (Foto: zVg)

Verein MALIAN

# Basel handlich

Eine Zitrone, geformt zur Flasche, veredelt mit dem Basler Stab: Dieses Bild steht für alles, was MALIAN besonders macht – regional, nachhaltig, handgemacht und voller sozialer Wirkung.

Der Limoncello aus geretteten Zitronen ist ein Symbol dieses Wegs. Produziert wird er in der MALIAN Manufaktur im Wirtshaus St. Jakob – von Hand, aus überschüssigen Lebensmitteln und mit Menschen, die über MALIAN den Weg zurück in den Arbeitsmarkt finden. Er ist nicht nur ein feines Basler Produkt, sondern auch ein Stück gelebte Integration. Und: Er ist jetzt im neuen MALIAN-Webshop erhältlich.

Fünf Jahre MALIAN

2025 feiert der Verein MALIAN sein 5-jähriges Jubiläum. Seit der Gründung konnten über 140 Menschen begleitet werden. Im letzten Jahr waren es 71 Teilnehmende, von denen 46 erfolgreich in den Arbeitsmarkt integriert wurden. Ob im Teufelhof, in der Confiserie, in der Logistik oder in unseren Bistros: Integration geschieht bei MALIAN im echten Berufsalltag. Besonders sichtbar ist das in der Schul- und Hochschulverpflegung. Inzwischen betreibt MALIAN neun Mensen und Bistros, darunter die Mensa der Juristischen Fakultät Basel und mehrere Schulstandorte. Täglich entstehen dort über 500 ausgewogene Mahlzeiten – frisch zubereitet von einem engagierten Team, das Integration nicht nur ermöglicht, sondern vorlebt.

Für dieses Zusammenspiel von sozialer und ökologischer Wirkung wurde die Wyniger-Gruppe 2024 mit dem Klima-Award Basel-Stadt ausgezeichnet. Und wer wissen will, wie Engagement schmeckt: Der Limoncello bringt's auf den Punkt.

Jetzt entdecken auf [www.malian.ch](http://www.malian.ch) – oder direkt im Webshop: [shop.malian.ch](http://shop.malian.ch).

Christoph Widmer

Impressum

Der Teufelhof Basel  
 Nathalie und Raphael Wyniger  
 Lektorat/Korrektur: Fredy Heller  
 Gestaltung: [www.seiberth.ch](http://www.seiberth.ch)  
 Druck: Werner Druck & Medien AG Basel  
 Auflage: 6500 Exemplare  
 Ausgabe 3/2025 – September 2025  
 1/2026 erscheint Anfang Januar 2026

BANG & OLUFSEN

IHRE OFFIZIELLE BASLER VERTRETUNG DER MARKE BANG & OLUFSEN

Neu an der Falknerstrasse 9, 4001 Basel

Kommen Sie vorbei und erleben Sie exzellenten Klang & Design!

B&O | Basel

Bettenhaus Bella Luna AG

1600 m<sup>2</sup> Ausstellung

DIE RAUMAUSSATZ

Betten Bodenbeläge Parkett Vorhänge

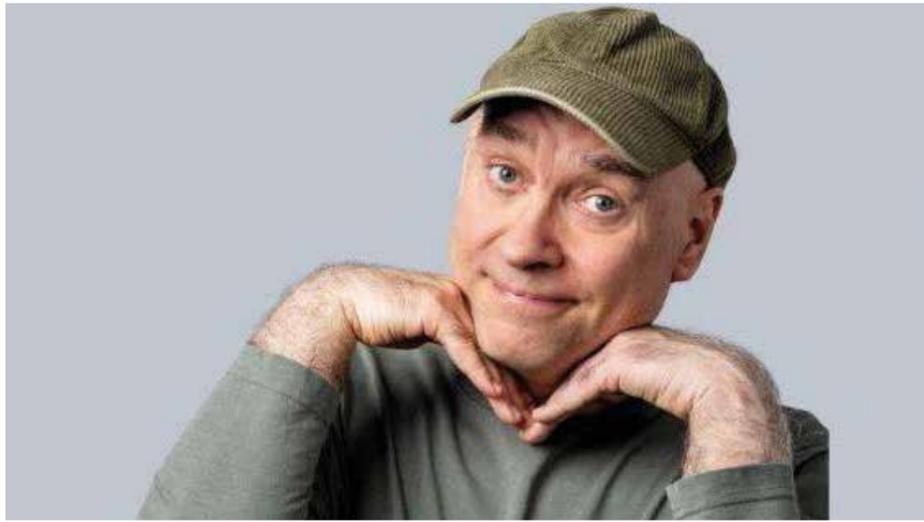
Die Raumausstatter

Mühlemattstr. 27  
4104 Oberwil

Bettenhaus Bella Luna AG  
 Telefon 061 692 10 10  
[www.bettenhaus-bellaluna.ch](http://www.bettenhaus-bellaluna.ch)

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

MÖSSINGER AG  
 PARKETT  
 BODENBELÄGE  
 VORHÄNGE  
 Telefon 061 681 38 38  
[www.moessinger-ag.ch](http://www.moessinger-ag.ch)



Der Kabarettist HG. Butzko ist ein treuer Teufelhof-Bühnengast. (Foto: Torsten Silz)

## Theater

## Spielplan 1. Saisonhälfte 2025/26

Do, 18. – Sa, 20. und Do, 25. – Sa, 27.  
Sept. 2025, 20.15 h:

**schön&gut: «Unter freiem Himmel»**

Voll Fantasie und fliegender Rollenwechsel  
Uraufführung, Regie Roland Suter

Fr, 10. und Sa, 11. Okt. 2025, 20.15 h:

**Lisa Christ: «Ideal» Neues Solo**

Feministisch, pointiert, gnadenlos ehrlich  
Uraufführung

Do, 16. – Sa, 18. Okt. 2025, 20.15 h:

**Muriel Zemp: «Nabelschau»**

Musikalisch, dazu Charme und Humor

Do, 23. Okt. 2025, 20.15 h:

**Nicole Knuth & Roman Wyss: «Zu kreuzen fahren – eine Traumreise»**

Kreuzfahrt: satirisch-musikalischer Trip

Fr, 24. und Sa, 25. Okt. 2025, 20.15 h:

**Gerhard Tschan: «ÜberLandSicht»**

Tour d'Horizon brandneuer Geschichten

Mo, 27. Okt. 2025, 20.15 h:

**Bänz Friedli & Alexander Götz: «Reden, Lesen und anderer Unsinn»**

Heitere und intelligente Plauderstunde

Do, 30., Fr, 31. Okt. und

Sa, 1. Nov. 2025, 20.15 h:

**Jess Jochimsen: «Von allen guten Geistern»**

Brillantes Kabarett: poetisch und politisch

Mo, 3. Nov. 2025, 20.15 h:

**Female Trouble, Teil 1**

Bettina Dieterle mit 3 Kabarettistinnen!

Do, 6. – Sa, 8. Nov. 2025, 20.15 h:

**Christoph Simon: «Auf Kurs»**

Humorvolle und absurde Alltagssituationen

Mo, 10. Nov. 2025, 20.15 h:

**Female Trouble, Teil 2**

Bettina Dieterle mit 3 Kabarettistinnen!

Do, 13. Nov. 2025, 20.15 h:

**Lucy van Kuhl: «Geschickt verpackt»**

Aberwitziges sanft in Klavierklänge gehüllt

Fr, 14. Nov. 2025, 20.15 h:

**Nina Wägli: «over&out»**

Charmant und kreativ die Welt verbessern

Sa, 15. Nov. 2025, 20.15 h:

**Marco Tschirpke: «Dirty Kadenzing»**

Komik und Politik für Musikliebhaber

So, 16. Nov. 2025, 17 h:

**Thomas C. Breuer:**

**30 Jahre Teufelhof-Bühne!**

Er feiert lesend, erzählend und scherzend

Eintritt: CHF 30.–

Do, 20. Nov. 2025, 20.15 h:

**Reto Zeller: «Held»**

Kabarett: musikalisch, zart und verschroben

Fr, 21. Nov. 2025, 20.15 h:

**Michael Frowin:**

**«Das wird ein Vorspiel haben»**

Geistreiches Kabarett mit Konsequenzen

Sa, 22. Nov. 2025, 20.15 h:

**Caroline Bungeroth: «Mutausbruch»**

Berliner Schnauze: Musikalisch, tiefsinnig

Do, 27. – Sa, 29. Nov. 2025, 20.15 h:

**HG. Butzko: «Der will nicht nur spielen»**

Hirnschrittmacher des deutschen Kabarettis

Do, 4. und Fr, 5. Dez. 2025, 20.15 h:

**Esther Hasler: «7 auf einen Streich»**

Erstklassig: Ein-Frau-Klavier-Kabarett

Sa, 6. Dez. 2025, 20.15 h:

**Jovana Nikic: «Konserviert»**

Slam-Poetin: satirisch und kabarettistisch

## 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

Es kostet CHF 299.– und berechtigt zum Besuch von 14 frei wählbaren Gastspielen einer

## Vorschau 2. Saisonhälfte, ab Januar 2026

- «Satirische Jahresdiagnose 2025»
- Lara Stoll
- Matthias Deutschmann
- Max Goldt
- Philipp Galizia
- Stefan Heuss (Uraufführung)
- Olaf Bossi
- Bea von Malchus
- Ferruccio Cainero
- Lili Näf
- Nils Heinrich
- Teresa Reichl
- touche ma bouche (Dernière)
- Liese-Lotte Lübke
- Bänz Friedli
- Eva Karl Faltermeier
- Sven Garrecht
- Strohmänn / Kauz (Dernière)
- Julia Steiner
- Manuel Stahlberger

Spielplan: [www.theater-teufelhof.ch](http://www.theater-teufelhof.ch)

Saison; es kann auch zu zweit benutzt werden. Das Abo «Spezial» für CHF 366.– gilt für 21 Gastspiele. Zudem gibts ein Firmenabonnement: Die 14 Gutscheine ermöglichen den Mitarbeitenden, in einer Saison 14 Veranstaltungen zu besuchen.

Auskunft unter Tel. 078 916 65 22 oder [www.theater@teufelhof.com](mailto:www.theater@teufelhof.com)

## 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.–

## Vorverkauf

Täglich an der Theaterkasse/Rezeption

oder Tel. +41 (0)61 261 10 10;

E-Mail: [info@teufelhof.com](mailto:info@teufelhof.com);

[www.seetickets.com/ch](http://www.seetickets.com/ch)

## Gastspiele

## Heiteres!



Foto: David Schweizer

## Komisch

Gerhard Tschan, bekannt als die eine Hälfte des (vergangenen) Duos Schertenlaib und Jegerlehner, hat Land in Sicht: Heimatland, Bauernland, Bauland, Brachland, Niemandland. Er zieht über Land, stösst landauf, landab auf Gemeinplätze, Dorfplätze, Golfplätze, Bauplätze, Grillplätze, Parkplätze. Spielend, predigend, gestikulierend, singend und musizierend. Eine brillante Tour d'Horizon brandneuer Geschichten eines Urkomikers! Zusammen mit seinem Partner Michel Gsell ist Tschan Gewinner des «Salzburger Stier» und des «Cornichon».

Fr, 24. und Sa, 25. Oktober 2025, 20.15 Uhr:  
**Gerhard Tschan: «ÜberLandSicht»**



Foto: Christoph Hoigne

## Erfrischend

Vom Berliner Grossstadt-Dschungel in die Berner Agglo! Caroline Bungeroth – als Sprössin aus ostdeutschem Pfarrhaus da neu eingepflanzt – sind Missverständnisse und Fettnäpfchen vorprogrammiert. Um das – und den restlichen Wahnsinn der Welt und des Lebens – zu überstehen, braucht es immer mal wieder einen kräftigen «Mutausbruch». Er bietet den Ausweg und ermutigt, die Wirrungen mit einem befreienden Lächeln zu meistern: tiefsinnig und musikalisch erfrischend. Lernt die Berliner Schnauze nun das «Nett-Sein» von den Schweizerinnen und Schweizern?

Sa, 22. November 2025, 20.15 Uhr:

**Caroline Bungeroth: «Mutausbruch»**



Foto: zVg

## Bissig

Was haben Fotoalben, eingelegte Gurkchen und gefrorene Eizellen gemeinsam? Es sind alles Beispiele des menschlichen Naturells, Dinge zu konservieren. Ein Spiel gegen die Zeit. Die Berner Slam-Poetin, Satirikerin und Kabarettistin geht zucker süssen Marmeladen-Erinnerungen und der Vergänglichkeit auf den Grund. Mit sardellensalzigen Pointen, Ötzi-kalten Fakten und einer guten Menge an Poesie als Balsam für die Seele.

Sa, 6. Dezember 2025, 20.15 Uhr:

**Jovana Nikic: «Konserviert»**



**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

**... wir liefern die Beilage**



**AG FÜR FRUCHTHANDEL** **safruits**

Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 225 12 12 [www.safruits.com](http://www.safruits.com)

## Veranstaltungen

## Events zum Jahresendspurt!



Die Kabarettistin Muriel Zemp führt mit Witz ins neue Jahr. (Foto: zVg)

«Food & Mind» – ein einzigartiges Erlebnis, das Genuss, Kreativität und Mindset verbindet, mit Julien Hirano und Raphael Wyniger

Donnerstag, 18. September 2025, 18.00 Uhr, CHF 149.–,  
3-Gang-Menu inkl. Getränke, im Restaurant Bel Etage

Ein inspirierendes Interview, ein besonderer Ort und zwei Persönlichkeiten mit Haltung: Personaltrainer & Mentalcoach Julien Hirano spricht mit dem Unternehmer Raphael Wyniger über seinen Weg, Herausforderungen, Erfolg und das richtige Mindset und darüber, wie bewusster Genuss unser Denken und Handeln beeinflusst. Freuen Sie sich auf eine entspannte Atmosphäre im Ambiente des Teufelhofs, Gespräche rund um die mentale, körperliche Gesundheit sowie ein 4-Gang-Menu von Michael Baader, das Körper und Geist nährt.

«Grand Opening», Wine & Dine Bordeaux

Donnerstag, 23. Oktober 2025, 19.00 Uhr, CHF 228.–,  
4-Gang-Menu, inkl. Weine und Degustation, Wasser, Kaffee  
und Eintrittsticket für die internationale Weinmesse Basel

Der Teufelhof Basel und das WEINFESTIVAL BASEL laden herzlich zum «Grand Opening» Wine & Dine Bordeaux im Gourmetrestaurant Bel Etage ein. Erleben Sie die exklusive Vorstellung erlesener Weine renommierter Weingüter aus dem Bordeaux, begleitet von einem exquisiten 4-Gang-Menu, das unser Küchenteam mit viel Liebe für Sie kreiert. Bereits ab 18 Uhr heissen wir Sie herzlich willkommen zur exklusiven Weindegustation mit Stefan Schindelholz von Schindelholz Vins & Champagnes, der später durch den Abend führen wird.

Silvester mit Kabarett

Mittwoch, 31. Dezember 2025, 19 Uhr, im Restaurant Atelier  
oder im Restaurant Bel Etage

Wir haben zum Jahresschluss einen stimmungsvollen Abend mit Kabarett geplant. Wir beginnen gegen 19 Uhr entweder im Restaurant Atelier oder im Gourmetrestaurant Bel Etage, mit einem feinen Abendessen. Nach dem Dessert geleiten wir Sie gegen 23 Uhr in unser Theater, wo Sie ein Kabarett-Genuss von Muriel Zemp erwartet. Die Baslerin ist solo und als Bühnenpartnerin von Barbara Hutzenlaub unterwegs. In ihren Musik-Kabarett-Programmen geht sie ihren welschen und innerschweizerischen Wurzeln nach, und besingt die kleinen und grossen Missstände des Lebens – mit viel Scharfsinn, lustvoll und frech. Musikalisch bedient sie sich bekannter Schweizer Volkslieder, hüllt sie inhaltlich wie musikalisch in ein neues Gewand und brilliert mit ihren Eigenkompositionen. Danach stossen wir alle zusammen mit einem Glas Champagner auf das neue Jahr an.

- Silvester-Menu im Restaurant Atelier: Apéro-Gebäck, 4-Gang-Menu, Jahreswechsel-Champagner: CHF 188.– pro Person (exklusive Getränke beim Nachtessen)
  - Silvester-Menu im Restaurant Bel Etage: Apéro-Gebäck, 5-Gang-Menu, Jahreswechsel-Champagner: CHF 238.– pro Person (exklusive Getränke beim Nachtessen)
  - Theaterbesuch: CHF 33.– pro Person
  - Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre: Pasta-Auswahl, Jahreswechsel-Apfelsaft, unlimitierter Zugriff auf die Sirup-Reserven im Teufelhof: CHF 53.– pro Kind
- Reservierungen: Tel. +41 (0)61 261 10 10 oder per E-Mail an [info@teufelhof.com](mailto:info@teufelhof.com). Bitte reservieren Sie rechtzeitig. Weitere Informationen: [www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com)

## Im Gespräch

## «Die Lobby ist das Herzstück»



Laura Bernitt im Foyer ihres Hotels SET (Foto: Carmen Schwarb)

Mit einem offenen Lächeln und einem feinen Gespür für die Wünsche heisst Laura Bernitt unsere Gäste seit rund zwei Jahren im SET Hotel.Residence willkommen. Dank ihrer engagierten Arbeitsweise trägt sie massgeblich dazu bei, dass sich unsere Gäste nicht nur gut betreut, sondern wirklich angekommen fühlen. Carmen Schwarb hat Laura in der Lobby vom SET Hotel.Residence befragt.

**Carmen:** Liebe Laura, wie bist du zum Teufelhof, resp. zum SET Hotel.Residence gekommen?

**Laura:** Eine ehemalige Arbeitskollegin von mir hatte eine Teufelhof-Zeitung gelesen, ich war sofort begeistert von dem Betrieb, der eine solche Zeitung lanciert. Zudem hat mein Mann damals bereits im Teufelhof gearbeitet und mich empfohlen ...

**Carmen:** Gestartet hast du im Restaurant Bel Etage als Chef de Rang, wie ging deine Reise im Teufelhof weiter?

**Laura:** Ja genau, und später habe ich an die Rezeption gewechselt. Dort hat Raphael Schad mein Organisationstalent entdeckt und mich gefragt, ob ich bereit wäre, mich dem SET zu widmen. Das freute mich sehr, denn hier kann ich mich nun wirklich einbringen.

**Carmen:** Wie sieht dein typischer Arbeitsalltag im SET aus?

**Laura:** Meistens habe ich Spätschicht, das heisst, ich beginne um 12 Uhr. Zuerst verschaffe ich mir einen Überblick über den Tag, die Events etc. Dann kontrolliere ich die Zimmer, die öffentlichen Räumlichkeiten und die Seminarräume auf Ordnung und Sauberkeit. Details sind mir wichtig, denn ich schaue als Gast in anderen Betrieben auch immer genau hin. Danach widme ich mich der Gästebetreuung des Hotels sowie des Beschele-Kaffees. Und zum Tagesabschluss bereite ich das Mise en Place für den nächsten Tag vor.

**Carmen:** Das tönt vielseitig! Verrätst du uns deinen Lieblingsplatz im SET?

**Laura:** Die Lobby ist das Herzstück vom SET, ich setze mich da gerne in die Loungestühle und beobachte das Hoteltreiben.

**Carmen:** Und wo findet man dich, wenn du nicht im SET bist?

**Laura:** Im Fitnessstudio oder in einem Restaurant!

**Carmen:** Hast du ein Lieblingsrestaurant?

**Laura:** Ich habe tatsächlich einige Lieblingsrestaurants, ich mag das Rosi in Zürich, die Mühle in Binzen, den Ackermannshof und das Bel Etage in Basel.

**Carmen:** Was kommt in Zukunft auf dich zu?

**Laura:** Ich möchte die Abläufe im SET weiter optimieren und darf zusätzlich die Aufgabe als Berufsbildnerin für die «Hotel-Kommunikationsfach»-Lernenden übernehmen. Im SET habe ich die Möglichkeit, den Lernenden zu zeigen, dass Diversität und Abwechslung im Arbeitsalltag Spass machen.

**Carmen:** Wir freuen uns, dass du dich auch dieser Aufgabe so verantwortungsvoll widmest! Wo bist du in zehn Jahren?

**Laura:** Wenn ich das heute schon wüsste! Vielleicht bin ich dann Hotelmanagerin im SET. Ich bin selber gespannt, was noch auf mich zukommt.

**Carmen:** Möchtest du unseren Leserinnen und Lesern noch etwas Abschiessendes sagen?

**Laura:** Ich bin aus Deutschland, aber ich verstehe Schweizerdeutsch vollkommen, den Walliser Dialekt muss ich allerdings noch etwas erlernen (lacht).

**Carmen:** Danke für das Gespräch!

Gastbeitrag

## Der Teufel und ich

Von Thomas C. Breuer



Foto: Patrik Kummer

In den frühen siebziger Jahren hatte ich eine Karriere als Mundharmonikavirtuose im Kopf, Fachrichtung Blues. Ich wollte spielen, aber nicht üben. Gitarristen bietet sich da immerhin eine Option: Die Geschichte, der zufolge die Blueslegende Robert Johnson dem Teufel seine Seele verkauft haben soll im Gegenzug für ein virtuoses Gitarrenspiel, gibt es auch als Film: «Der Pakt mit dem Teufel». Mr. Johnson und Mr. Diabolus haben sich an der legendären Kreuzung der Highways 49 und 61 in Mississippi getroffen.

Wie wäre so eine Begegnung bei mir abgelaufen? Ich hätte ihn auf Teufel komm raus mit Fragen genervt: Wo liegt dieses verdammte Zwerchfell? Wie atme ich aus dem Bauch heraus? Ist das wieder so ein esoterischer Mist, so etwas wie Blues-Yoga? Schultern bleiben unten, Bauch wölbt sich, okay. Die Harp richtig herumzuhalten wäre schon mal hilfreich. Hohlraum mit der Hand bilden. In wie viele der zehn Löcher blase ich gleichzeitig?

«Du musst dich schon entscheiden, Junge», sagt der Teufel, «ich habe nicht ewig Zeit.» Er greift in die Innentasche seines Sakkos und entnimmt ihr den Vertrag. Ich überlege. Wir feilschen ein bisschen herum. So habe ich ihn mir immer vorgestellt, den – in alphabetischer Reihenfolge – Antichristen, Beelzebub, Düwel, Erbfeind, Gottseibeius, den Gehörnten, Höllenfürst, Leibhaftigen, Luzifer, Mephistopheles, Satan, Scheitan, Versucher: Schwarzer Anzug, Dreiteiler, weisses Hemd, Bolo-Tie, also diese Schnürkrawatten, wie man sie beim Leichenbestatter im Western sieht und bei den Bassisten von Countrybands. Sein Teint in der Farbe

von Pfannkuchenmix, dazu ein Schnurrbart. Zylinder oder Bowler. Ausgemergelt im viel zu grossen Anzug, die dunklen Haare streng nach hinten gekämmt, die Nikotinfinger. Parfümiert mit Souvre #5.

Saugen und Blasen – dafür soll ich meine Seele verkaufen? Ganz schöner Wucher, Sir! Was immer Frauen später dazu bewogen hat, mir Bereitschaft zur gelegentlichen Paarung zu signalisieren: Die Mundharmonika war es nicht. «It's too damn spitty!», wie David Letterman einmal bemerkte. Robert Johnson soll als etwa 15-Jähriger ganz gut Harmonika gespielt haben, die Frauen liefen ihm aber erst in Scharen nach, als er die Gitarre in die Hand nahm, was ihn letztlich ins Grab beförderte.

«Musik führt Jugend in die Irre und zerstört die Gesellschaft.» Hat wer gesagt? Ein führender Taliban. Brillanter Kopf, dieser Glaubensscheitan. Nicht übel auch die Christenmenschen, in Gestalt des Ordensgründers Benedikt: «Albernheiten und müssiges, zum Gelächter reizendes Geschwätz seien für immer verboten!» Tja, daran habe ich mich nie gehalten. Sowieso, liebe Barfussprediger, ich wäre gerne im Himmel, bevor ich sterbe. Der Teufel und ich, wir habens aber auch nicht so miteinander. Wir drucksen ein wenig herum und gehen ergebnislos getrennte Wege. Meine Harmonikakennnisse sind auf dem gleichen Stand geblieben. Dafür hats mit den Wörtern besser geklappt.

Zum Glück hatte ich erst zwanzig Jahre später mit dem Teufel zu tun, genauer gesagt mit einer seiner Liegenschaften, denn in Basel hält der Teufel Hof, da versammeln sich die gottlosen KleinkünstlerInnen, es ist ein heimeligere Ort als das Münster, so etwas wie

eine zweite Heimat. Ohnehin fühle ich mich gut aufgehoben in dieser Stadt, wo Vogel Gryff und Leu in den Gassen tanzen und der Wilde Mann das Totengässlein hinunter poltert. Sogar der Städtische Friedhof hört auf den Namen «Hörli», ein weiteres Indiz. Die Domäne der Dämonen, der Übergang vom charmanten Lächeln zum teuflischen Grinsen ist fließend. Wer richtig lachen möchte, mit Niveau, für den habe ich einen Tipp, garantiert ohne Mundharmonika: Am 16. November jährt sich mein erster Auftritt im Teufelhof zum dreissigsten Mal – bitte, geht dann doch alle zum Teufel ... hof.

**Thomas C. Breuer**

«Gesünder kränkeln»

Buchpremiere

Sonntag, 16. Nov. 2025, 17 Uhr

Eintritt CHF 30.–

Das Urgestein Thomas C. Breuer feiert dieses Jahr 30 Jahre Bühnenpräsenz im Teufelhof! Er ist Schriftsteller und war von 1977 bis 2019 auch als Kabarettist unterwegs, dazu regelmässige Rundfunkarbeit, auch für das Schweizer Radio. Er ist Preisträger des Salzburger Stier 2014.

Breuer verleitet mit vordergründigem Wortwitz zu treffenden Analysen, so auch in seinem Buch «Gesünder kränkeln». Dazu sagt er: «Angebote für die seelische und physische Gesundheit gibt es ja mehr, als einem lieb sein kann. Manche Menschen fangen deswegen an zu kränkeln. Ich plädiere für einen pragmatischen Umgang mit dem Seelenheil: Mich kriegst du nicht klein!»

Neu im Laden

## Hopfenseife



Foto: Franz Wyniger

Bei der Bierherstellung spielt der Hopfen eine zentrale Rolle. Er beeinflusst massgeblich den Geschmack, das Aroma sowie die Haltbarkeit des Bieres. Dass Hopfen aber auch in anderen Bereichen eingesetzt und verwendet werden kann, ist vielen nicht bekannt.

Der Hopfen gehört zur Familie der Hanfgewächse und wird in vielen Bereichen des täg-

lichen Lebens eingesetzt. Vor allem wegen seiner beruhigenden, antibakteriellen und aromatischen Eigenschaften wird er in der Medizin und Naturheilkunde verwendet. In der Kosmetik ist Hopfen eine beliebte Zutat bei Cremes und Salben wegen seiner hautberuhigenden und entzündungshemmenden Wirkung. Sogar in der Kulinarik gilt er in der gehobenen Küche als Delikatesse!

### Nur Natur!

Die Savonnerie Schwarzbueb (www.schwarzbuebe-seifi.ch) stellt nun seit letztem Herbst eine Naturseife mit dem Hopfen des «Engel»-Bieres der Stadtmauerbrauerei her. Die Savonnerie Schwarzbueb hat ihre Tätigkeit im Jahr 2022 aufgenommen und stellt Naturseifen auf ausschliesslich rein pflanzlicher Basis her, meidet dabei das ethisch problematische Palmöl und verwendet, wo möglich, nur biologisch angebaute Rohstoffe. Ihre Seifen werden mit Hydrolaten und pflanzlich angereicherten Ölen, Mazeraten, gerührt – Natur pur! Diese Haar- und Duschseife besteht aus Hopfen und Olivenöl mit den kostbaren Düften Vetiver. Die Rückfettung beträgt vier Prozent. Die Hopfenseife enthält Bier und zusätzlich Zitronensäure als «Entkalker und Weichspüler», das bringt Kraft und Glanz ins Haar. Diese innovative Neuigkeit ist im Wein- und Spezialitätenladen Falstaff oder an der Reception, edel verpackt, erhältlich. Ein originelles Mitbringsel!

Franz Wyniger

Angebot

## Exklusiver Herbstgenuss



Foto: Lukie Wyniger

Vom 1. Oktober bis 21. Dezember 2025 offeriert das Waldhaus beider Basel ein Doppelzimmer zum attraktiven Preis von CHF 160.– pro Nacht inkl. Frühstück. Profitieren Sie von diesem einmaligen Angebot! Wir freuen uns, Sie willkommen zu heissen.

**Waldhaus beider Basel**

In der Hard, 4127 Birsfelden

+41 (0)61 313 00 11

www.waldhausbeiderbasel.com



**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

**MUCHENBERGER**

mir sprüde vor Idee...  
est. 1962

Wettbewerb

Personifiziert!

Beim Wettbewerb hat diesmal der Küchenchef Michael Baader Pate gestanden. Warum? Die 12 Fragen haben alle mit Lebensmitteln zu tun!

Die 12 Personen «verkörpern» ein Lebensmittel. Dieses finden Sie heraus, indem Sie die Buchstaben der Namen neu zusammensetzen. Als Beispiel: MIRA SUTI = TIRAMISU. Die jeweils angezeigten Buchstaben ergeben – richtig aneinandergereiht – das Lösungswort, auch das ein Lebensmittel. Also Stift und Papier zur Hand – und los gehts!

ROSI OTT

Für das Lösungswort gilt der 7. Buchstabe

TINO MESNER

Für das Lösungswort gilt der 9. Buchstabe.

ALF K. SCHEIBL

Für das Lösungswort gilt der 5. Buchstabe

RENE LANG

Für das Lösungswort gilt der 2. Buchstabe.

MARA DEMEL

Für das Lösungswort gilt der 6. Buchstabe.

STEFAN MATTO

Für das Lösungswort gilt der 6. Buchstabe.

PRISKA NOSE

Für das Lösungswort gilt der 5. Buchstabe.

MARK NEMO RUCH

Für das Lösungswort gilt der 9. Buchstabe.

WERNI G.

Für das Lösungswort gilt der 5. Buchstabe.

RACHELLE FOLS

Für das Lösungswort gilt der 6. Buchstabe.

MARA HUSER

Für das Lösungswort gilt der 5. Buchstabe.

KARL HOBI

Für das Lösungswort gilt der 3. Buchstabe.

Schreiben Sie das Lösungswort

auf eine Postkarte und schicken diese an

Der Teufelhof Basel

Wettbewerb 3/2025

Leonhardsgraben 49

CH-4051 Basel

oder per Mail an:

wettbewerb@teufelhof.com

Zu gewinnen gibt es

fein angerichtete Lebensmittel im «Atelier»:

1. Preis: 3-Gänge-Menü im Wert von CHF 82.–

2. Preis: 2-Gänge-Menü im Wert von CHF 63.–

3. Preis: 2-Gänge-Menü im Wert von CHF 63.–

Einsendeschluss ist der 29. Nov. 2025.

Auflösung des letzten Rätsels

Die Lösung heisst «Auf ins Kabarett».

Die Teufelhof-Glücksfee, diesmal in der Person von Luzia Roniger, hat die Gewinnerinnen und Gewinner gezogen:

Peter Wermuth, Astrid Kehl, Petra Hildebrandt, Adrian Weiss, Margrit Klaber, Anna Iten Kämpf, Madeleine Seiler, Valentin Kressler, Veronika Gutmann, Salome Kelterborn.



Vorschau

Weihnachtszeit



Weihnachtsschmuck im Höfli (Foto: Svitlana Sherstnyakova)

Doch, Sie lesen richtig! Auch wenn diese Ausgabe der Teufelhof-Zeitung (sie gilt bis Ende Dezember) bei warmem Sommerwetter erscheint – die Weihnachtszeit kommt! Wir im und um den Teufelhof freuen uns darauf, ist es doch immer eine schöne und intensive Zeit.

Wir planen Aktivitäten rund um diese Festtage. So wird es auch in diesem Jahr einen Selbstbedienungs-Weihnachtsmarkt auf der festlich dekorierten Weihnachtsterrasse unter dem Segeldach geben, wo wir vom 22. November bis zum 24. Dezember vielerlei aus unserem reichhaltigen Fundus anbieten: kleine Weihnachtsgeschenke, Spezialitäten von der Confiserie Beschle, ausgesuchte Weine oder spezielles Olivenöl aus dem Teufelhof-Laden – alles, was das Herz begehrt. Auch können Sie den geschätzten weissen Glühwein vor Ort verkosten. Vielleicht nach Ihrem Stadtbummel oder vor einem Essen im Teufelhof? Unsere Restaurantsplätze sind gefragt und besonders auch die Räume für Gruppen, die einen separaten Raum wünschen, sind sehr begehrt. Es lohnt sich, früh zu reservieren. Dies gilt übrigens in allen Restaurants der Wyniger-Gruppe. Wir unter-

stützen Sie gerne bei Ihren Weihnachtsvorbereitungen. Sei es mit Geschenkgutscheinen oder lukullischen Geschenken aus unserem Hause, auch von der Confiserie Beschle. Kommen Sie vorbei, wir beraten Sie gerne und helfen mit Freude, das ideale Geschenk für Ihre Liebsten zu finden. Informationen dazu gibt es auch online unter [www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com), dort finden Sie zudem ein attraktives Weihnachts-Package für unsere Hotels.

Supplements

Damit nicht genug: Im Theater im Teufelhof gibt es zur Vorweihnachtszeit zwei kabarettistische Leckerbissen – Esther Hasler mit «7 auf einen Streich» und Jovana Nikic mit «Konserviert». Am besten geniessen Sie diesen Abend mit einem vorgängigen Abendessen bei uns (die attraktiven Kombi «Essen und Theater» und die Angaben zu den Gastspielen finden Sie auf Seite 5). Neben der festlichen Weihnachtsterrasse wird der Innenhof – wie immer von Johann Wanner persönlich – mit einem festlichen, wunderschön behangenen Weihnachtsbaum gestaltet. Auch das übrige Haus erstrahlt im weihnächtlichen Glanz.

Raphael Wyniger

**Die Betriebe der Wyniger-Gruppe**

<p>Wyniger-Gruppe <a href="http://www.wyniger.com">www.wyniger.com</a></p> <p><b>HOTELS</b> Kunsthôtel und Galerihôtel <a href="http://www.teufelhof.com">www.teufelhof.com</a> SET Hotel, Residence by Teufelhof Basel <a href="http://www.sethotelbasel.com">www.sethotelbasel.com</a> Waldhaus im Hardwald <a href="http://www.waldhausbeiderbasel.com">www.waldhausbeiderbasel.com</a></p> <p><b>RESTAURANTS</b> KAFFEE*RESTAURANT*BAR 1777 <a href="http://www.1777.ch">www.1777.ch</a> Taverne Johann <a href="http://www.tavernejohann.ch">www.tavernejohann.ch</a> Restaurant Atelier im Teufelhof <a href="http://www.teufelhof.com">www.teufelhof.com</a> Restaurant Bel Etage im Teufelhof <a href="http://www.teufelhof.com">www.teufelhof.com</a> Restaurant Matisse <a href="http://www.matisse-restaurant.ch">www.matisse-restaurant.ch</a></p>	<p>Restaurant Ufer7 <a href="http://www.ufer7.ch">www.ufer7.ch</a> Beef7 Premium Steakhouse &amp; Bar <a href="http://www.beef7.ch">www.beef7.ch</a> Waldhaus im Hardwald <a href="http://www.waldhausbeiderbasel.com">www.waldhausbeiderbasel.com</a> Schulbistros <a href="http://www.schulbistro.ch">www.schulbistro.ch</a> Gartenbäder Restaurants <a href="http://www.piez.ch">www.piez.ch</a> Kunsteisbahn Restaurants <a href="http://www.kunsteisbahn.ch">www.kunsteisbahn.ch</a></p> <p><b>BAR</b> Kaffee &amp; Bar Zum Teufel im Teufelhof <a href="http://www.teufelhof.com">www.teufelhof.com</a></p> <p><b>BUVETTE</b> Buvette7 – Flora am Rhy <a href="http://www.buvette7.ch">www.buvette7.ch</a> Waldhaus im Hardwald <a href="http://www.waldhausbeiderbasel.com">www.waldhausbeiderbasel.com</a></p>	<p><b>CONFISERIE BESCHLE</b> <a href="http://www.beschle.ch">www.beschle.ch</a></p> <p><b>WEITERE BETRIEBE</b> Theater im Teufelhof <a href="http://www.theater-teufelhof.ch">www.theater-teufelhof.ch</a> Stadtmauer Brauer-Brauerei <a href="http://www.stadtmauerbrauer.ch">www.stadtmauerbrauer.ch</a> Kaffeerösterei Haenowitz &amp; Page <a href="http://www.haenowitzpage.ch">www.haenowitzpage.ch</a> Rheinbrand Spirits <a href="http://www.rheinbrand.info">www.rheinbrand.info</a> Weinladen Falstaff im Teufelhof <a href="http://www.teufelhof.com">www.teufelhof.com</a> Verein MALIAN <a href="http://www.malian.ch">www.malian.ch</a> Win Services <a href="http://www.winservices.ch">www.winservices.ch</a> Ryago Catering <a href="http://www.ryago.ch">www.ryago.ch</a></p>
--	--	---

**hell MALER**  
Muttenz · Basel · Reinach

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

hellag.ch

Zum Schluss ein Tipp

Auswärts

Wohnen Sie in Basel? Oder in der näheren oder weiteren Umgebung? Dann haben wir für Sie einen vielleicht ungewöhnlichen, aber umso attraktiveren Tipp.

Es geht um Ihre Erholung. Sie haben sich sicher auch schon gedacht, so ein gemütlicher Break im stressigen Alltag täte gut – einfach weg von Zuhause.

Das Wochenende von Freitag bis Montag bietet sich da an. Sie wollen aber nicht stundenlang Auto fahren oder im Flieger sitzen. Sondern einfach für ein paar Stunden mit Ihrem Partner oder mit Ihrer Gattin die Zeit zu zweit geniessen. Unser Vorschlag: Buchen Sie eine Nacht im Teufelhof! Unkomplizierter gehts nicht. Sie reservieren auf unserer Homepage Ihr Zimmer, packen das Necessaire, das Pyjama und die Hausschuhe ein, reisen per öV an, checken ein – und schon sind Sie in den Kurzferien!

Quasi vor der Haustüre

Das Hotel in der eigenen Stadt? Ja, wagen Sie! Sie werden sehen, man kann als einheimischer Tourist die Stadt neu erleben. Sie haben jetzt Zeit für Ihren Basler Tag. Nachmittags ein Bummel in der wunderschönen Basler Innenstadt, mit unerwarteten Ein- und Aussichten. Am Abend ein Kino- oder Theaterbesuch, ohne auf die Uhr schauen zu müssen, wann die Heimfahrt angetreten werden muss, ist ein Genuss. Oder ein ausgiebiges Nachtessen in Ihrem Lieblingsrestaurant, ohne schlechtes Gewissen, wenns zwei oder drei Gläser Wein werden – Sie können ja zu Fuss «nach Hause» spazieren.

Wir sagens ganz offen und eigennützig: Für Ihre entspannte Abendgestaltung bietet sich natürlich auch unser Haus an – sowohl was das Essen als auch was den Theaterbesuch angeht.

Das Finale

Und das Schönste nach der ruhigen Teufelhof-Hotelnacht: Es erwartet Sie ein ausgiebiges Frühstück, das Sie wohl gestärkt in Ihren Alltag entlässt! Wir freuen uns, wenn Sie diesen Vorschlag einmal ausprobieren oder auch weiterempfehlen.

Carmen Schwarb

Doch lösbar?

Und ganz zum Schluss eine Bemerkung zum Rätsel in der letzten Ausgabe. Zugegeben, es war knifflig. Rückmeldungen von Rätselgästen haben das bestätigt. So auch Herr Gräub, der von uns wissen wollte, wie denn die 14 Theaterbegriffe lauten. Hier sind: AUTOR URAUFFÜHRUNG FUNDUS INTENDANT NOTEN SZENE KOMPOSITION AUFTRITT BÜHNE AUSSTATTUNG REGIE EINLASS TONMEISTER TICKET. 50 Einsendungen erreichten uns dieses Mal trotzdem. Eine schöne Zahl! Wir bekamen aber auch schon über 100 Einsendungen. Wir freuen uns immer über die rege (An-) Teilnahme an den Rätseln. Ich verspreche aber: Das neue Rätsel auf dieser Seite ist bestimmt machbar!

Der Teufelhof-Rätselbrikant

