

News Achtung: kulinarische Anpassungen! Aber Qualität bleibt Qualität. (Seite 2)	Adieu Tanja und Fabio: Zwei Wyniger-Gruppe- Eckpfeiler gehen neue Wege. (Seite 3)	Theatralisches In der neuen Saison wimmelt es von brandneuen und uralten Hasen. (Seite 5)	Wärmend Die baldige Adventszeit verheisst sinnlich-leuchtende Augenblicke. (Seite 7)
--	---	---	--

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

«Wer nicht mit der Zeit geht,
geht mit der Zeit»

Veränderungen sind Teil unseres Lebens, sie kommen entweder von aussen auf einen zu oder man stösst sie bewusst an. Über gewisse Veränderungen freuen wir uns, bei anderen tun wir uns schwer. Was für uns Menschen gilt, das trifft auch auf Unternehmen und ihre Angebote zu: So verändern sich Gästewünsche, technologischer Fortschritt hält Einzug und Rahmenbedingungen ändern sich. Der Teufelhof ist hier keine Ausnahme und aktuell befinden wir uns in einer aufregenden Zeit, in der spannende Veränderungen bevorstehen.

Da wären zum einen die Restaurantbetriebe, wo aufgrund des Wechsels auf der Küchenchefposition diesen Herbst erste Anpassungen an den Konzepten und am Interieur umgesetzt werden. Zum anderen haben wir die Möglichkeit, auf das neue Jahr hin eine neue Hotelsoftware und ein neues Kassensystem zu implementieren. Die neuen Systeme werden unsere Prozesse effizienter machen und uns mehr Zeit geben, uns um Bedürfnisse der Gäste zu kümmern.

Veränderung als Chance

Das eingangs erwähnte Sprichwort kann keinem Urheber zugeordnet werden. Es gibt jedoch genügend Beispiele, die seine Richtigkeit bestätigen, und wir tun gut daran, den Veränderungsprozess aktiv zu steuern. Die zentrale Frage ist dabei, mit welcher Einstellung wir an die Sache herangehen. Für das Teufelhof-Team ist klar: Wir freuen uns auf diese Veränderungen, stehen ihnen positiv gegenüber und verstehen sie als Chance. Dies vor allem auch, weil wir überzeugt davon sind, dass die Anpassungen auch Ihnen, liebe Gäste, zugutekommen und wir Ihnen bei Ihrem nächsten Besuch oder Aufenthalt einen Mehrwert bieten können.

Mit besten Grüssen

Raymond Hunziker, Direktor

PS: Gerne verweise ich auf die Fülle an Events auf Seite 7. Allenfalls ist ja für Sie etwas Passendes dabei. Vielleicht der Anlass «Wein & Käse mit Maître Antony» am 17. September (siehe Foto)?



Foto: Marcel Ehrhard

Restauration

Neue kulinarische Handschrift



Hubertus von der Goltz' Balancetänzer auf dem Teufelhofdach machts vor: Neues lancieren ist ein Seiltanz und ein Wagnis, obs gelingt! (Foto: Marc Galgen)

In den 37 Jahren, in denen Michael Bader als Küchenchef die kulinarische Welt des Teufelhofs geprägt hat, gab es selbstverständlich immer wieder Anpassungen. So ist das heutige Restaurant Atelier der ehemaligen Weinstube entsprungen, in der Bar zum Teufel wurde das Angebot verschiedentlich angepasst und im Gourmetrestaurant Bel Etage sind Trends und neue Ernährungsformen immer wieder eingeflossen.

Eine umfassende Neulancierung der Restauration, wie sie aktuell geplant ist, das ist für den Betrieb jedoch ein Unikum. Alle vier Restaurants werden innerhalb eines halben Jahres neu aufgestellt, die verschiedenen gastronomischen Welten – Gourmet / Casual / Café / Bar – werden bleiben. Das Projekt werden wir in zwei Etappen realisieren. In einem ersten Schritt werden noch diesen Herbst das Gourmetrestaurant Bel Etage und die Bar zum Teufel neu lanciert und so für die Festtagszeit bereit sein, unsere Gäste zu begeistern. In einem zweiten Schritt werden wir im Frühling 2027 die Konzepte im heutigen Atelier und dem Beschlé-Café weiterentwickeln.

Fein speisen

Per Oktober wird das NOVA Fine Dining seine Türen im 1. Stock des Kunsthotels öffnen. Die traditionellen Stuben des bisherigen Bel Etage werden neu inszeniert, dafür hat das

kus auf die Eigenschaften des Produktes und mit einem gewissen Twist. Wir freuen uns sehr, Sie jeweils mittwochs bis samstags an den Abenden im NOVA Fine Dining zu begeistern.

Ab Mittag bis in die Abendstunden

Auch im Erdgeschoss wurde fleissig gearbeitet, mit der Bar47 ist ein Ort entstanden, der mehr ist als «nur» eine Bar, es ist ein Ort der Begegnung, für Essen, Kultur und Community. Mittags kann in der stimmungsvollen Bar ein schneller und schmackhafter Mittagstisch genossen werden und mit verschiedenen Small Plates gelingt der kulinarische Übergang in den Abend. Ausgewählte Drinks, eine tolle Auswahl an offenen Weinen und das hauseigene Stadtmauer-Bier runden das Angebot ab. Auch Kultur wird im neuen Konzept Platz finden, zum Beispiel in Form von Lesungen oder Kunst-Events. Neu sind auch die Öffnungszeiten, die Bar 47 wird nämlich täglich ab Mittag bis in die späten Abendstunden geöffnet sein. Gleichzeitig mit diesen Neulancierungen wird die Handschrift des neuen Küchenchefs auch im Atelier einfließen. Im gewohnten künstlerischen Ambiente können Sie also weiterhin genussvoll verweilen, Bekanntes geniessen und Neues entdecken.

Zum Kaffee ins Beschlé-Café!

Die diversen Anpassungen bedeuten auch, dass Sie für eine gute Tasse Kaffee am Morgen – oder ein Stück Kuchen am Nachmittag – gerne unser Beschlé-Café im SET Hotel besuchen dürfen.

Natürlich sind wir gespannt, wie Sie die neuen Ideen erleben und die verschiedenen Anpassungen bei Ihnen ankommen. Entsprechend freuen wir uns auf Ihren Besuch und den Austausch mit Ihnen. Bis bald im Atelier, dem Beschlé-Café, dem NOVA Fine Dining oder der Bar47.

Raymond Hunziker



Auch neu: Aus «1777» wird «Eatery77». Siehe Seite 4! (Foto: Florian Morina)

Fränky's Tuk Tuk

10 Jahre unterwegs

Die schwarz-weiße Piaggio Ape von Fränky ist stadtwelt bekannt und wo Frank Rahm sein kleines, kompaktes Catering-Mobil parkt, kommen schon bald viele Schaulustige und Stammgäste vorbei. Kaum zu glauben, dass Fränky bereits seit 10 Jahren mit seinem Tuk Tuk unterwegs ist und Gäste begeistert.

Fränky ist ein vielseitig interessierter Mensch. Ursprünglich gelernter Maschinenzeichner hat er schon verschiedenste Berufe ausgeübt. New York's Food Trucks haben ihn inspiriert, die Idee eines fahrenden kleinen Caterings entstehen zu lassen. Diese Idee hat er schliesslich mit Raphael Wyniger anlässlich der Eröffnung der Stadtmauer Brauerei realisiert, wobei es zwei Anläufe dazu brauchte. «Mein erster Vorstoss hat nicht die ganz grosse Euphorie ausgelöst», lacht er. Doch ein paar Monate später kam dann der Anruf aus dem Teufelhof: «Lass uns das zusammen machen, das Ape ist bereits gekauft!»

Flexibel einsetzbar

Ein cooler Look und gut ausgerüstet: Das ist die Piaggio Ape. Doch Fränky's Tuk Tuk ist mehr als ein stylisches dreirädriges Fahrzeug. Es lebt von der Persönlichkeit seines Gastgebers. Es ist wie ein Theater, erst Fränky's Präsenz bringt die Requisite zum Strahlen. Die Leidenschaft ist dabei spürbar, doch woher kommt sie? «Das Wichtigste ist: Das Tuk Tuk ist mein Hobby. Ich mache das nicht beruflich, sondern weil es mir Freude bereitet. Es macht Spass, die Begegnungen mit Menschen, der soziale Austausch stehen immer im Vordergrund.» Die Zusammenarbeit mit dem Teufelhof besteht nach wie vor und Fränky ist froh, auf die Logistik, den Einkauf und das Know-how der Wyniger-Gruppe zählen zu können. Sein Tuk Tuk betreibt er jedoch mittlerweile komplett unabhängig und es ist auch zu einer Familiensache geworden. Denn auch seine Frau und seine beiden erwachsenen Kinder arbeiten immer wieder mit. Fränky lacht, als er sagt: «Meine Frau fasst das immer gerne so zusammen: Mein Mann hat ein Hobby – ich die Arbeit!»

Überall, wo Menschen sich treffen

«Ich lebe im Moment», sagt Fränky und meint, dass solange die Freude bleibt, er auch weiterhin mit maximal 45 «Sachen» seine Ape an Orte bewegen wird, wo Menschen sich über sein Angebot freuen. Das kann sowohl bei einem privaten Fest oder bei einem Unternehmensanlass sein, denn sein Tuk Tuk-Angebot ist buchbar für jedermann/jedefrau. Er ist auch regelmässig an grösseren Events, die ihm ans Herz gewachsen sind. Zum Beispiel der Muttentzer Markt oder der Event «Muttentz is(s)T», den er initiiert hat. Beim Bebby Jazz hat er auch dieses Jahr beim Teufelhof die Gäste begeistert. Er freut sich bereits heute auf die Adväntsgass an der Rheingasse, wo er einmal mehr Raum für Begegnungen und einen guten Schwatz schaffen wird: bei einem guten weissen Glühwein oder einem feinen Getränk vom Ufer7. Lieber Fränky, wir danken dir für 10 Jahre grosse Leidenschaft, deine Flexibilität und deine Verbundenheit. Zum Jubiläum gratulieren wir herzlich, wünschen dir weiterhin viel Erfüllung und freuen uns auf viele weitere gemeinsame Tuk Tuk-Momente!

Raymond Hunziker



Fränky vor seiner berühmten Piaggio Ape (Foto: Marc Gilgen)

Grossanlässe

Oktober – der Übergangsmonat im Eventkleid



Herbstmesse auf dem Messeplatz (Foto: Basel Tourismus)

Veranstaltungen und Events sind für das Gewerbe und den Tourismus in Basel von grosser Bedeutung und erfreuen mit ihrem Angebot auch die lokale Bevölkerung. Das haben die letzten beiden Jahre eindrücklich aufgezeigt.

Gemäss einer BAK-Studie aus dem 2023 haben Gastveranstaltungen, Messen und Kongresse bis zu 200 Millionen Franken an Wertschöpfung in der Stadt Basel generiert. Aber es sind nicht nur die Grossanlässe wie ESC, Women's EURO oder das Jodlerfest, welche hierzu beigetragen haben, sondern auch viele bestehende, jährlich stattfindende Veranstaltungen. Der Oktober ist ein «Übergangsmonat». Der Wechsel von Sommer auf Herbst fällt gewohnt farbenfroh aus. Dieser Monat ist aber auch aufgrund seiner Event-Dichte ein Höhepunkt des Jahres und ein wichtiger Monat für unser Gewerbe. So dürfen wir uns zum Beispiel wiederum auf die Baloise Session, die Swiss Indoors und die Basler Herbstmesse freuen. Events, welche die Stadt Basel



Herbstmesse auf dem Münsterplatz (Foto: Basel Tourismus)

sowohl national wie international strahlen lassen. Um die 16 000 BesucherInnen werden auch dieses Jahr ab dem 16. Oktober an der Baloise Session musikalische Leckerbissen geniessen können – in einzigartigem Ambiente, im intimen Rahmen und hautnah an den Stars. Letztes Jahr hatte das Musikfestival ein tolles Jubiläum gefeiert, denn es bereichert nun schon seit 40 Jahren die Eventlandschaft in Basel.

Mehr als nur ein Wirtschaftsfaktor

Mit den Swiss Indoors findet im Oktober auch die grösste jährlich stattfindende Sportveranstaltung in Basel statt. Mit über 60 000 Zuschauenden ist sie ein bedeutender Wirtschaftsfaktor. Das hochdotierte Tennis-Turnier trägt die Marke Basel mit über 3500 TV-Stunden in die ganze Welt. Auch dieses Jahr locken die Tennis-Stars ab dem 24. Oktober wieder viele Tennisbegeisterte nach Basel.

Doch noch nicht genug der Event-Highlights im Oktober, denn auch die Basler Herbstmesse wird ab dem 24. Oktober wieder Kinderaugen zum Strahlen und Adrenalin-Junkie-Herzen zum Rasen bringen. Es ist die grösste Vergnügungsmesse der Schweiz und jedes Jahr besuchen während der zwei Wochen bis zu 1 Million Gäste die verschiedenen Attraktionen, Stände und Angebote.

Es gibt verschiedene Studien, welche die wirtschaftliche Relevanz dieser Anlässe aufzeigen, aber genauso wichtig sind diese Veranstaltungen für das Bild der Stadt Basel, welches in die Welt hinausgetragen wird. Zu guter Letzt sind sie aber auch für die Bevölkerung der Stadt und der ganzen Region jährliche Highlights.

Für unser Gast- und Kulturhaus Teufelhof haben diese Veranstaltungen hohe Bedeutung und wir schätzen das Engagement der Personen und Organisationen, welche diese Anlässe möglich machen, sehr. Ihnen allen gebührt ein riesengrosses Dankeschön, denn sie sorgen dafür, dass der Oktober nicht einfach ein «Übergangsmonat» ist, sondern eine farbenfrohe Identität aufweist, über die wir uns Jahr für Jahr freuen können.

Raymond Hunziker



[Es war einmal](#)

Das Wyniger-Märchen von Tanja und Fabio

Vor 14 Jahren begann für Fabio Gemperli mit einem Servicepraktikum im Teufelhof eine Geschichte, die stetig weitergeschrieben wurde und Ende Juli dieses Jahres zu Ende gegangen ist. Viele Kapitel sind so entstanden und eines erzählt davon, wie er seine heutige Frau Tanja Gemperli kennen und lieben gelernt hat. – Im Gespräch über Menschen, Leidenschaft, Höhen und schwierige Zeiten blicken die beiden zurück: mit Wehmut, aber auch zurecht mit Stolz und Freude auf das nächste Kapitel.

Lieber Fabio, du hast 14 Jahre in der Gruppe gearbeitet, die meiste Zeit als Geschäftsführer der «Tisch77». Wie ist es dazu gekommen?

Fabio Gemperli: Der Teufelhof war das Startbrett, ich liebe diesen Betrieb! Umso mehr habe ich mich gefreut, dass Raphael Wyniger offenbar Potential in mir gesehen und mich gefördert hat. Zusammen mit ihm und vielen tollen Menschen haben wir im 2015 das «1777» im Schmiedenhof eröffnet. Anschliessend kamen weitere Betriebe dazu, die Zahl 7 war dabei stets namensgebend.

Tanja, auch du bist über die Schweizerische Hotelfachschule Luzern in den Teufelhof gekommen. Habt ihr bereits in Luzern zueinander gefunden?

Tanja Gemperli: (lacht) Gar nicht, im Gegenteil, wir hatten damals keinen Draht zueinander gefunden und so war es für Fabio eine Überraschung, als er mich im Teufelhof als Mitarbeitende angetroffen hat. Schon bald haben wir aber eng zusammengearbeitet, denn es war vielfach so, dass ich zu Ende führen durfte, was Fabio angerissen hatte ...

Fabio Gemperli: ... was übrigens auch privat so ist (lacht)!

Erzähl mal, Fabio, wie war das vor zehn Jahren mit der Eröffnung des ersten Betriebs ausserhalb des Teufelhofs?

Fabio Gemperli: Die Geburt des «1777» war aussergewöhnlich und als es nach harzigem Beginn so richtig durchgestartet ist, war das für uns alle eine grosse Erleichterung. Gleichzeitig auch Motivation, weitere Projekte anzugehen. So kam es dann zur Eröffnung des Ufer7 im 2017 ...

Tanja Gemperli: ... unserem ersten gemeinsamen Projekt. Weisst du noch, der erste Besuch im damaligen Restaurant, in einem desolaten Zustand, doch irgendwie war uns klar: Genau hier möchten wir zusammen etwas realisieren.

Fabio Gemperli: Es war Raphael, der uns das klar machte. Auf der Mittleren Brücke hat er uns stehen gelassen und uns beauftragt, auf Papier zu bringen, was wir wollen. Es sei ja offensichtlich, dass wir für diesen Ort brennen würden. Er hat an uns geglaubt, hat investiert und wir haben mit dem Kon-



Tanja und Fabio Gemperli sagen dem Teufelhof adieu! (Foto: Marc Gilgen)

Unvergesslich

Es gibt Geschichten, die kann man nicht erfinden, weil sie zu unglaublich klingen, um wahr zu sein. Fabio und Tanja haben eine solche geschrieben. Als Praktikanten begonnen, haben beide in unterschiedlichen Funktionen die Gruppe mit mir aufgebaut und entscheidend geprägt. Und das Schönste daran: Sie haben sich bei uns ineinander verliebt. Ich erinnere mich genau: Es war der 14. Februar, Valentinstag. Wir drei sassen am Abend noch im Büro. Da fragte ich die beiden: «Was macht ihr jungen Menschen noch? Geht doch zusammen essen!» Und ja, dann ist es wohl passiert. Das Resultat: Heute sind sie verheiratet und haben zwei wundervolle Kinder. In der Wyniger-Gruppe haben sie etwas geschaffen, das bleibt: Sie haben das 1777 und das Ufer7 eröffnet, das Beef7 und die Buvette7 inszeniert. Ich trage die beiden im Herzen und danke ihnen für alles. Ich werde sie vermissen.

Raphael Wyniger

zept «Querbeet» losgelegt, knapp zwei Monate hatten wir Zeit für die Umsetzung. Und in dieser Zeit hat es auch privat gefunkt.

Tanja Gemperli: Stimmt, unser erstes Date war im Roten Bären damals. Sowieso, wir haben oft Ideen geboren und Projekte entwickelt bei einem guten Essen und einem Glas Wein, das war meist flussend. Tolle Zeiten, intensiv, aber irgendwie die schönste Zeit überhaupt.

Und dann gings ja erst richtig los ...

Tanja Gemperli: Richtig, wir konnten weitere Konzepte umsetzen, wie die Styx Bar/ Eis A, das Beef7, die Buvette7 sowie die Integration der Kaffeerösterei Haenowitz & Page.

Fabio Gemperli: Spannend war, als Geschäftsleitung die wachsende Gruppe zu strukturieren und das Wachstum nachhaltig zu gestalten. Und dann kam da auch noch das Waldhaus beider Basel, ein schönes, aber intensives Objekt.

Ich spüre, es waren intensive Jahre für euch. Was hat euch motiviert, mit so viel Leidenschaft dranzubleiben?

Fabio Gemperli: Ganz klar die Menschen,

wir durften mit vielen tollen Personen zusammenarbeiten, diese fördern, Erfolge feiern und Schwierigkeiten überwinden. Noch heute haben wir viele Kontakte zu ehemaligen Mitarbeitenden, einige arbeiten nach wie vor für die Wyniger-Familie.

Tanja Gemperli: Und natürlich die Neueröffnungen, jeder Betrieb hat seine eigene Geschichte und da hängen viele Erinnerungen dran.

Wie erwähnt, schreibt ihr zusammen auch an einer wunderschönen privaten Geschichte. War das Trennen von Arbeit und Geschäft immer einfach?

Tanja Gemperli: Man lernt seinen Partner «rundum» kennen, in allen Facetten und Situationen. Das ist wunderschön und hat für uns immer gepasst. Klar, beides ist oft miteinander verschmolzen und heute mit zwei Kindern ist die Situation nochmals eine andere.

Fabio Gemperli: Ich musste lernen, dass ich nicht alles kontrollieren kann, musste andere Ideen zulassen. Dies übrigens auch im Privaten (lacht).

Jede gute Geschichte findet irgendwann ein Ende und nun beginnt für euch ein neues Kapitel, ausserhalb der Wyniger-Gruppe.

Fabio Gemperli: Schön ist, dass wir mit gutem Gefühl die Unternehmung verlassen. Beim «1777» konnten wir einen Relaunch umsetzen und für das Team von «unserem» Ufer7 gibt es eine Anschlusslösung. Dass dies auch noch in den Räumlichkeiten des Roten Bären sein wird, ist fast schon märchenhaft!

Tanja Gemperli: Fehlen werden die Begegnungen und Menschen, gerade auch mit Raphael verbindet uns doch eine sehr persönliche Beziehung, so hat er uns zum Beispiel zivil getraut. Doch wir freuen uns nun zusammen auf den nächsten Lebensabschnitt, auch im Wissen, dass der Kontakt zur Wyniger-Familie weiter bestehen bleiben wird.

Interview: Raymond Hunziker

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, Lektorat, Korrektorat
Jürg Seiberth, www.seiberth.ch, Layout
Druck: Werner Druck & Medien AG Basel
Ausgabe 3/2026 – September 2026
Auflage: 6500 Exemplare
Ausgabe 1/2027 erscheint im Januar 2027

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



Die neue Plattform «Downtown» an der Henric-Petri-Strasse (Foto: Giuseppe Salva)

[Wyniger Downtown](#)

Mitten im schönen Basel

Manchmal entstehen die besten Projekte nicht aus einem langen Strategiepapier, nicht mit Planung, nicht budgetiert. Sondern einfach aus einer Gelegenheit, die plötzlich vor einem liegt.

So funktioniert wohl unsere Gruppe. Es ergibt sich eine Opportunität und jemand packt sie. Genauso ist es bei der neuen Lokalität mit dem Namen «Wyniger Downtown Basel» passiert. Uns wurden die ehemaligen Räumlichkeiten der UBS an der Henric-Petri-Strasse angeboten. Zentraler geht es kaum, grosszügiger auch nicht. Lukas Zeitman hat sich das Projekt angeschaut und gedacht: «Ja, warum denn nicht?», und hat die Chance gepackt.

Multifunktional

Aus einer ehemaligen Kantine entsteht nun auf rund 1150 Quadratmetern eine urbane Eventlocation für bis zu 500 Gäste. Kein

austauschbarer Saal, sondern ein Ort mit Atmosphäre, Charakter und der nötigen Wandelbarkeit. Ein Raum für Firmenfeste, Hochzeiten, Jubiläen, Generalversammlungen, Weihnachtsessen, Ausstellungen, Kultur und all jene Feste, die gefeiert werden wollen. Die Lokalität ist mitten in der Stadt, gut erreichbar und mit allem ausgestattet, was es für einen gelungenen Anlass braucht. Gross genug für ein rauschendes Fest, flexibel genug für kleinere Formate und stimmungsvoll genug, damit aus einem Anlass ein Erlebnis wird. Neben dem Eventbetrieb wird es auch ein einfaches, attraktives Mittagsangebot geben. Doch das Herzstück bleibt klar: feiern, sich begegnen, zusammenkommen. Am 10. August 2026 ging es los. Wir freuen uns darauf, diesen neuen Ort gemeinsam mit unseren Gästen mit Leben zu füllen.
www.wynigerdowntownbasel.ch
Raphael Wyniger

[Digitalisierung](#)

Mehr Zeit fürs Wesentliche

Digitalisierung bestimmt unseren persönlichen und beruflichen Alltag immer mehr. Davon ist auch die Hotellerie nicht ausgenommen. Die Frage, die sich Unternehmen stellen müssen, ist: «Welche Rolle nimmt die Digitalisierung bei uns ein?»

In den kommenden Monaten investieren wir gezielt in verschiedene digitale Lösungen. Zum einen ersetzen wir mit der Hotelsoftware das Herzstück unserer Hoteladministration und unseres Reservierungswesens. Wo heute Prozesse aufwändig sind, Informationen manuell und mehrfach verwaltet werden müssen und sich Abläufe kompliziert gestalten, wird das neue System Lösungen bieten. Schritte werden automatisiert und wichtige Gäste- und Reservierungsinformationen gebündelt. So gewinnen wir Zeit, die Mitarbeitenden werden von aufwändigen Arbeiten entlastet und können sich auf das Wesentliche konzentrieren. Das macht nicht nur mehr Freude, sondern bringt auch unseren Gästen einen Mehrwert.

Ein neues Kassensystem

Parallel zum Wechsel auf der Küchenchef-Position läuft die Einführung eines neu-

en Kassensystems. Auch hier geht es darum, Arbeitsabläufe zu vereinfachen, Prozesse und Kommunikation zu minimieren. Davon profitieren nicht zuletzt unsere Mitarbeitenden bei der täglichen Arbeit. Ein weiterer Meilenstein ist das neue Planungstool, welche die Wyniger Gruppe auf das neue Jahr einführen wird. Mitarbeitende erhalten mehr Eigenverantwortung, können Arbeitszeiten und Dokumente selbst verwalten und finden Lohnausweise sowie Unterlagen digital in einer App.

Ein Gewinn für alle

Kommen wir auf die einleitende Frage zurück. Für uns im Teufelhof ist klar: Die Digitalisierung soll uns organisatorisch, menschlich und wirtschaftlich stärken. Dabei darf sie nicht ersetzen, sondern muss unterstützen. Sie soll vereinfachen, wo heute noch Zeit verloren geht und Raum schaffen für das, was im Teufelhof im Zentrum steht: echte Gastfreundschaft und ein Arbeitsklima, das Freude bereitet. So können wir Ihnen, liebe Gäste, einen echten Mehrwert bieten und einen noch schöneren und entspannteren Besuch bei uns ermöglichen.
Gianna Ceresola



Tarufu Blumi – Neue Köstlichkeit im «Eatery77» (Foto: Florian Molina)

[Grosser Relaunch](#)

Vom Pioniergeist zur Geschmacksexplosion

Das «1777» wird unvergleichbar erkennbar: Nach elf erfolgreichen Jahren streift das Restaurant «1777» das gewohnte Kleid ab und präsentiert sich mit einer neuen, unverkennbaren Identität. Willkommen in der «Eatery77» – Soul.Food.Bar!

Erinnern Sie sich noch an das Jahr 2015? Wir hatten damals ein aufgeregtes Kribbeln im Bauch, als wir mit dem «1777» das erste Restaurant ausserhalb des Teufelhofs eröffneten. Es war ein mutiger Sprung ins kalte Wasser und der Startschuss für eine Reise voller Herzblut. Heute stehen wir an einem Wendepunkt. Keine Sorge: Wir erfinden das Rad nicht komplett neu, aber wir verpassen unserem Herzensprojekt einen tiefgreifenden Relaunch. Unser Restaurant schärft seinen Fokus. Das gesamte Team hat in den vergangenen Monaten viel Arbeit investiert, um unser kulinarisches Fundament weiterzuentwickeln. Unser Credo für diesen Relaunch? Unvergleichbar erkennbar.

Gewohntes, neu interpretiert

Wir setzen auf Bewährtes und gehen zurück zu unseren Ursprüngen. Somit gibt es weiterhin unsere Salate und natürlich auch die «Salatwerkstatt». Und wir bringen die Baguettes zurück! Erinnern Sie sich? Mit diesen sind wir damals gestartet. Nun kehren sie zurück, zusammen mit einer eigenen Baguette-Werkstatt. Wir nennen sie SoftCrisps. Dabei handelt es sich nicht um herkömmliche Baguettes. Wir freuen uns, Ihnen etwas wirklich Besonderes präsentieren zu können: unsere Interpretation des vietnamesischen Banh Mi. Die Basis bildet ein eigens für uns entwickeltes Limetten-Baguette der Bäckerei Beschlé, frisch aufgebacken, aussen knusprig und innen weich.

Beim «Maison SoftCrisp» wird das Baguette mit Le Parfait Pâté, geschmortem Patron Pork Stew und Byme Chili-Mayo gefüllt. Dazu kommen gepickelte Karotten und Gurken, frischer Koriander, Pfefferminze und Peperoncini. Die Kombination verbindet unterschiedliche Aromen, Temperaturen und Texturen. Mit den SoftCrisps haben wir das Angebot der «Eatery77» um ein unkompliziertes, frisch zubereitetes Gericht ergänzt, das sich sowohl bei uns vor Ort als auch unterwegs geniessen lässt.

Er bleibt!

Und auch der Burger erhält wieder seinen Platz. Ursprünglich wollten wir ihn nicht mehr anbieten, weil wir der Meinung waren, es gebe in der Stadt bereits genügend Burgeranbieter. Doch unsere Gäste haben ihn vermisst. Und selbstverständlich hören wir auf unsere Gäste. Neu bieten wir zudem unsere «SoulSoups» an: frisch zubereitete Suppen mit kräftigen Aromen und viel Geschmack. Dieses Projekt nun in seinem neuen, geschärften Auftritt zu sehen, freut uns sehr. Lassen Sie sich vom Duft der frisch gebackenen Beschlé-Baguettes verführen und entdecken Sie die neue «Eatery77». Übrigens: Unser gesamtes Foodangebot lässt sich auch vorbestellen und bei uns abholen. Perfekt zum Mitnehmen und überall dort zu geniessen, wo es gerade passt – im Büro, am Rhein oder gemütlich zu Hause.

Raphael Wyniger



raffiniert geniessen



Theater

Spielplan 1. Saisonhälfte 2026/27

Do, 17. – Sa, 19. September 2026, 20.15 h:
Judith Bach: «Streuselkuchen»

Ein Chansonabend: 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 mit 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»

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

Do, 29. Oktober 2026, 20.15 h:

Daniela Dill: «Trotzdäm»

Tiefgang, Witz und Stoff zum Nachdenken

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:

Bettina Dieterle: «The Rebellas – Best of Protest»

Songs. Am Klavier: Lena Schmidt

Do, 12. November 2026, 20.15 h:

BlöZinger: «Schloss mit lustig»

Kopfkino-kabarett mit Österreich-Schmäh

Fr, 13. November 2026, 20.15 h:

Phil Dankner: «Phil um d Ohre»

Musikalische 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! Musik mit Haken + Ösen

Mo, 23. November 2026, 20.15 h:

Yüksel Esen: «Dann war ich nicht mehr»

Autobiographisch; sinnlich und humorvoll

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

Vorschau 2. Saisonhälfte 2026/27
(Januar bis Mai 2027)

Ulan & Bator, Faltsch Wagoni, Hart & Straumann, Kilian Ziegler, ZuberSicht (Uraufführung), Andreas Schertenleib, Gerhard Tschan, Gunkl, Irmgard Knief, Stefan Heuss, Fourtastics, Verso il sole, René Sydow, Valerio Moser, Katie Freudenschuss, Sonja Pikart, Dominik Muheim (Uraufführung), Sarah Altenaichinger u. a. m.

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

Abo «spezial» CHF 366.–: 21 frei wählbare Gastspiele; beide Abos können auch zu zweit benutzt werden.

Firmenabonnement CHF 366.–:

Mitarbeitende können 14 Veranstaltungen besuchen.

Auskunft unter Tel. 078 916 65 22 oder theater@teufelhof.com

Spieldaten und ausführliche Texte zu den Gastspielen: www.theater-teufelhof.ch

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 NOVA Fine Dining mit Theatereintritt CHF 139.–

Vorverkauf

Täglich an der Theaterkasse/Rezeption

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

oder E-Mail: info@teufelhof.com;

www.seetickets.com/ch

Vorschau 2. Saisonhälfte 2026/27
(Januar bis Mai 2027)

Ulan & Bator, Faltsch Wagoni, Hart & Straumann, Kilian Ziegler, ZuberSicht (Uraufführung), Andreas Schertenleib, Gerhard Tschan, Gunkl, Irmgard Knief, Stefan Heuss, Fourtastics, Verso il sole, René Sydow, Valerio Moser, Katie Freudenschuss, Sonja Pikart, Dominik Muheim (Uraufführung), Sarah Altenaichinger u. a. m.



Foto: Roland Suter

Auf der Bühne

Grosse Vielfalt



Foto: Markus Wolff

Im Rampenlicht

Zwei Moderatorinnen geben vergessenen Frauen die Stimme, die ihnen zu Lebzeiten verweigert blieb. Frauen, die von der Gesellschaft aussortiert und in Arbeitsheimen und Kliniken weggesperrt wurden. Ignorierte Wissenschaftlerinnen, deren Leistungen man Männern zuschrieb. Erschütternd und humorvoll, mit entlarvender Fantasie und kernigen Gesängen, kämpfen die beiden gegen das Vergessenwerden an. Nicht zuletzt auch gegen ihr eigenes.

Sa, 24. Oktober 2026, 20.15 Uhr

Ursina Gregori & Ruth Widmer:

«Irre Welle»



Foto: Paul Vincenth Schütz

Musikkabarett

Staunend erleben wir eine Renaissance der genauso starken wie intellektuell bescheidenen Männer. Christof Spörk stellt dazu in seinen Liedern und Texten neckische Fragen: Gehört die Weltgeschichte zur Spezies der Wiederkäufer? Oder: Wieso werden Arschlöcher im Manneskörper als durchsetzungsstark bewundert? Spörk präsentiert Musikkabarett der Extraklasse nach dem Motto: Wenn es schon «owi» geht, dann bitte mit Stil.

Fr, 30. und Sa, 31. Okt. 2026, 20.15 Uhr

Christof Spörk:

«Maximo Lieder»



Foto: zVg

Ein Mixtape

Jolene, die Königin der Nacht, Lady Madonna – Protagonistinnen, deren Namen mindestens Begriffe sind, maximal mitgejohlt werden, warten in der Warteschlange von Spotify auf ihren Einsatz. Doch noch bevor ihr Lied erklingt, brechen sie aus ihren Rollen aus und zeigen ihr wahres, frei erfundenes Gesicht. Brunner spielt, singt und fabuliert sich musikalisch-kabarettistisch durch Glanz und Alltag, Witz und Melancholie.

Sa, 7. November 2026, 20.15 Uhr

Lisa Brunner:

«Das könnte Ihnen auch gefallen»

KI macht keine Goldwürste!

Fleischfachmann / frau ein Beruf mit Zukunft

Tenzer
Natura-Qualität
Familientradition seit 1998

TOP
Ausbildungsbetrieb

... wir liefern die Beilage

AG FÜR FRUCHTHANDEL
Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 225 12 12

safruits
www.safruits.com



Daudi Haase und Sarah Raemy bleiben dem Teufelhof erhalten. (Foto: Alessio Lovatello)

Ausbildung

Via Lehrabschluss zum nächsten Kapitel

Mit ihrem erfolgreichen Lehrabschluss als Hotelkommunikationsfachfrau beziehungsweise Hotelkommunikationsfachmann endet für Sarah Raemy und Daudi Haase ein prägender Abschnitt. Gleichzeitig beginnt für beide ein neues Kapitel im Teufelhof. Wir gratulieren ihnen herzlich und freuen uns besonders, dass sie dem Haus weiterhin erhalten bleiben.

Sarah erinnert sich noch gut an ihren ersten Tag: Sie sei «brutal nervös» gewesen und deutlich zu früh im Haus angekommen. Der Kick-off, die Hausführung sowie Kaffee und Kuchen mit den anderen Lernenden nahmen ihr die Anspannung jedoch schnell. Bereits beim Schnuppern an der Rezeption spürte sie, dass der Teufelhof zu ihr passen könnte. Vor allem wegen der Menschen und dem Zusammenhalt im Haus.

Familiär vorbelastet

Die Hotellerie war für Sarah immer präsent. Ihre Eltern arbeiteten bereits in der Gastronomie und Hotellerie, sie selbst kannte also die Hotelwelt schon als Kind. Gestartet ist sie in der Küche, wo klare Abläufe und handwerkliche Präzision den Alltag bestimmen – vom Salatposten bis zu hausgemachten Ravioli. Später im Service und an der Rezeption wurde der direkte Kontakt mit Gästen immer wichtiger. «Ich bin offener geworden und heute fällt es mir leichter, auf Menschen zuzugehen», erzählt sie. Besonders geblieben ist ihr eine Situation in der Lobby, in der eine lebhaft französische Gruppe ihre volle Aufmerksamkeit verlangte. Solche Momente hätten sie gelehrt, ruhig zu bleiben, zuzuhören und Lösungen zu finden. Genau diese Abwechslung schätzt sie an der Hotellerie. Kein Tag ist gleich, manch-

mal geht alles Schlag auf Schlag und manchmal sind es die spontanen Wünsche, die den Alltag besonders machen.

Kontakt mit Menschen

Auch Daudi beschreibt seine Lehrzeit als eine sehr prägende Zeit. Nach Erfahrungen in einem Familienbetrieb und in einem grösseren Unternehmen wusste er schnell, was ihm wichtig ist: Ein Umfeld, in dem man sich kennt, unterstützt und gemeinsam Lösungen findet. Genau das habe er im Teufelhof gefunden. Für Daudi stand nie ausschliesslich die klassische Hotellerie im Zentrum, sondern vor allem der Kontakt mit Menschen. An der Rezeption gefällt ihm, dass jeder Tag neue Begegnungen mit sich bringt. Dort habe er gelernt, Prioritäten zu setzen und den Gästen mit echter Aufmerksamkeit zu begegnen. Besonders schätzt er die ausgeprägte Gastorientierung des Hauses und die Bereitschaft des Teams, auch in anspruchsvollen Situationen zusammenzuhalten. Langfristig möchte er Verantwortung übernehmen und einmal selbst ein Team führen. Nicht nur mit klaren Erwartungen, sondern auch mit dem Rückhalt, den er während seiner Lehrzeit erlebt hat. Sarah wird nun während zwei Jahren berufsbegleitend die Berufsmatura absolvieren und weiterhin zu 60 Prozent im Teufelhof arbeiten. Daudi bleibt zunächst bis Februar in Vollzeit an der Rezeption, bevor er wohlverdiente Ferien geniessen darf und im August seine Ausbildung an der Hotelfachschule Luzern beginnt. Beide bleiben im Teufelhof, weil sie das Haus, die Menschen und die Abläufe kennen und weil sie hier die Chance erhalten, sich weiterzuentwickeln.

Alessio Lovatello

Auszeichnungen

On the top

Dem Teufelhof-Bühnengast Jess Jochimsen verliehen die Oltner Kabarett-Tage den gefragten Schweizer Kabarettpreis «Cornichon 2026». Und Markus Schönholzer wurde in Meran der renommierte «Salzburger Stier 2026» ausgehändigt. Herzliche Gratulation an beide! Ausgesprochen viele Teufelhof-Bühnengäste haben schon diverse Preise verliehen bekommen.

Den «Cornichon» überreicht bekommen haben bislang Sarah Hakenberg, Bänz Friedli, Blues Max, Andreas Rebers, Uta Köbernick, Schertenlaib & Jegerlehner, Ohne Rolf, Alfred Dorfer, Jochen Malmsheimer, schön&gut, Knuth und Tucek, Andreas Thiel, Georg Schramm, Joachim Rittmeyer, Gerhard Polt und Franz Hohler.

«Salzburger Stier»

Der Internationale Radio-Kabarettpreis ist der renommierteste Kleinkunstpreis im deutschen Sprachraum. 1982 wurde er zum ersten Mal vergeben. Während 15 Jahren wurde der «Stier» in Salzburg verliehen, jetzt veranstalten ihn die Radio-Sendestationen abwechselnd. Vom Teufelhof sind als «Stiere» dabei: Lisa Christ, Til Reiners, Tina Täubner und Ben Süverkrüp, Malarina, Dominik Muheim, Renato Kaiser, Joachim Rittmeyer, Patti Basler, Pigor und Eichhorn, Christoph Simon, Helmuth Schleich, Hazel Brugger, Martin Zingsheim, Simone Solga, Christoph Spörk, Thomas C. Breuer, Nils Heinrich, Michael Gammenthaler, Manuel Stahlberger, Horst Evers, Nessi Tausendschön, Maria Thorgevsky & Dan Wiener, Wolfram Berger, Holger Pätz, Günther Paal, Faltsch Wagoni, Rüdiger Hofmann, Michael Quast, Werner Koczwar, Cabarett Sauce Claire, Sibylle und Michael Birkenmeier, Markus Schönholzer. Und einige mit der Auszeichnung «Cornichon» gehören auch dazu!

Palmarès international

Es gibt noch eine ganze Reihe weiterer Preise! Die zwei wichtigsten sind der «Deutsche Kleinkunstpreis» für die Genres Kabarett, Chanson und Kleinkunst und der seit 1991 verliehene «Deutsche Kabarettpreis». Von den Teufelhof-Gästen gehören zu den Ausgezeichneten: Matthias Deutschmann, Sigi Zimmerschied, Christoph Stählin, Arnim Töpel, Helmut Ruge, Matthias Beltz, Volker Pispers, Ingo Borchers, HG. Butzko, Ulan und Bator, Luise Kinseher, Heinrich Pacht, Erwin Grosche, Otto Gründmandl,



Markus Schönholzer ist Preisträger «Salzburger Stier 2026». Er gastiert am 17. Oktober. (Foto: zVg)

Anny Hartmann, Aernschd Born, Rosa K. Wirtz, BlöZinger, Katie Freudenschuss, Marco Tschirpke, Teresa Reichl, Lisa Caterna, Lara Stoll.

Hausgemacht

Zwei Backstage-Theatererehrungen gibts auch: Das Leitungsduo Katharina Martens und Roland Suter bekam 2023 den Humorpreis der Walter Pfister Stiftung und meine Person wurde im 1998 von den Oltner Kabarett-Tagen mit dem Spezialpreis als Veranstalter geehrt und bekam im 2001 den Kulturpreis der Stadt Basel verliehen. Es freut mich, wenn Sie in den langen Listen der Geehrten Ihre Lieblingskünstlerin oder Ihren Favoriten entdeckt haben!

Fredy Heller, Ex-Theaterleiter

Theater im
Teufelhof

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

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

Zu den Anzeigen der Events auf der Seite 7 nebenan

Reservationen

Die Reservationen für alle Anlässe (sofern nichts anderes angegeben ist) nehmen wir gerne telefonisch unter Tel. +41 (0)61 261 10 10 oder per E-Mail info@teufelhof.com entgegen. Details erfahren Sie auch auf www.teufelhof.com.

Veranstaltungen

Ein Strauss erstklassiger Events

Ein letztes Mal: Wein & Käse mit Maître Antony

Mit Maître Antony verbindet Michael Baader eine besondere Freundschaft. Diese lassen die beiden Altmeister bei einem gemeinsamen kulinarischen Event nochmals aufleben. Ein Abend voller Genuss mit ehrlicher Küche, einem legendären Käsebuffet und ganz viel Wertschätzung.

(Foto siehe Titelseite)

Gast- und Kulturhaus Teufelhof

Donnerstag, 17. September 2026, 18.00 Uhr

CHF 235.– inklusive 3-Gang-Menü und Weinbegleitung



Michael Baader (Foto: Marc Gilgen)

Aus dem Wald – auf den Tisch

Seit Juni wirkt Christoph Hartmann als Küchenchef im Teufelhof. Seine zweite Leidenschaft ist das Jagen. Christoph führt seine beiden Lieblingsthemen zu einem einzigartigen Wild-Abend zusammen. Es erwartet Sie eine kulinarische Hommage an alle JägerInnen. Sie geniessen regionales Wild in unterschiedlichen Facetten, kombiniert mit regionalen Weinen und spannenden Geschichten.

Gast- und Kulturhaus Teufelhof

Samstag, 10. Oktober 2026, 18.00 Uhr

Plätze an grossen Tischen, zusammen mit JägerInnen – CHF 230.– inklusive 5-Gang-Wildmenu und Weinbegleitung



Der Teufelhof-Küchenchef Christoph Hartmann (Foto: M. Gilgen)

Zwei Legenden bitten zu Tisch

Michael Baader und Peter Moser, zwei prägende Küchenmeister der Basler Gastronomie, laden zum gemeinsamen «kulinarischen Halleluja». Peter, der mit dem «Les Quatre Saisons» die Basler Gourmetszene prägte, folgt der Einladung von Michael, der sich nach 37 Jahren im Teufelhof verabschiedet. Zusammen kochen sie ein 4-Hands-Dinner der klassischen französischen Hochküche für das neue NOVA Fine Dining Restaurant.

Gast- und Kulturhaus Teufelhof

Freitag, 6. November 2026, 18.00 Uhr

CHF 285.– inklusive Apéro, 5-Gang-Menü und Weinbegleitung



Peter Moser (Foto: zVg)

Gast und Kulturhaus Teufelhof

Samstag, 12. Dezember 2026, 18.00 Uhr

CHF 285.– inklusive 5-Gang-Menü, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee/Tee

Silvester im Teufelhof

Der Teufelhof ist ein Gast- und Kulturhaus und verbindet diese beiden Themen zu einem «teuflisch» guten Rutsch ins neue Jahr. Geniessen Sie das feine Menü in unseren Restaurants, lassen Sie sich von der Silvester-Überraschung im Theater begeistern und stossen Sie zusammen mit uns auf ein gutes neues Jahr an. Natürlich können Sie den Silvesterabend auch mit einer Übernachtung im Teufelhof kombinieren: feiern, ausschlafen und beim Frühstück entspannt ins 2027 starten!

Gast und Kulturhaus Teufelhof

Donnerstag, 31. Dezember 2026,

18.30 Uhr / Silvesterprogramm

CHF 285.– inklusive Apéro, 5-Gang-Menü, Weinbegleitung, Silvester-Theater-Überraschung und Mitternachts-Cüpli



Anstossen aufs 2027! (Foto: Claudia Link)

Die Menschen hinter der Kunst

Zusammen mit der Galerie Sarasin Art laden wir zum «Artist Talk» ein. Die Künstlerinnen Elana Gutmann, Rosa Lachenmeier, Isabella Sedeka und Sarina Baumgartner (Art by SASA) präsentieren ihre Werke und geben im persönlichen Gespräch Einblicke in ihre künstlerische Arbeit. Begleitet wird der Anlass von Kurator Alexander Sarasin.

Gast- und Kulturhaus Teufelhof

Sonntag, 20. September 2026,

13.30–15.30 Uhr

Führung durch die Ausstellung,

Artist Talk und Afternoon Tea

Kostenfrei – Reservation erforderlich

unter assistenz@wyniger.com

Grand Opening Wine & Dine

Entdecken. Degustieren. Erleben – das Motto des WEINFESTIVAL-BASEL ist Leitfaden für das «Grand Opening Wine & Dine» im neuen NOVA Fine Dining Restaurant. Ein absolutes Highlight für GeniesserInnen und Wein-Aficionados! Mit spannenden Geschichten führt Stefan Schindelholz durch den Event: ein geschmackvoller Abend mit exquisiten Weinen aus dem Burgund und dem Bordeaux.

Gast- und Kulturhaus Teufelhof

Donnerstag, 22. Oktober 2026, 18.00 Uhr

CHF 235.– inklusive 4-Gang-Menü, Weinbegleitung und Eintrittskarte für die Weinmesse Basel

Wo alles begann

Ein besonderes Rezept war einst der Anfang einer aussergewöhnlichen Geschichte: Die Gründerin des Teufelhofs, Monica Thommy, entdeckte das Rezept von Michael Baader in einem Kochbuch und schrieb ihm – ohne ihn persönlich zu kennen – nach Deutschland einen Brief. Sie lud ihn nach Basel ein und gewann ihn als Küchenchef für den Teufelhof. 37 Jahre später lädt Michael Baader an seinem allerletzten Arbeitstag noch einmal zu Tisch. Ein besonderer Abend, der eine prägende Teufelhof-Geschichte kulinarisch aufleben lässt – mit einem 5-Gang-Menü, Weinbegleitung und natürlich jenem legendären Rezept, mit dem einst alles begann.

Adventszeit

In Vorfreude



Stimmungsvoll essen, mit Blick in den erleuchteten Innenhof (Foto: Marc Gilgen)

Während sich das Jahr langsam seinem letzten Abschnitt nähert, richten wir im Teufelhof bereits den Blick auf die Advents- und Weihnachtszeit. Denn kaum eine Zeit im Jahr ist so geprägt von Begegnungen wie die Wochen vor Weihnachten.

Unser Haus füllt sich mit Menschen, die gemeinsame Momente feiern, zusammen geniessen und das Jahr ausklingen lassen: Familien, Freundeskreise und viele Unternehmen, die den Moment nutzen, um Danke zu sagen. Diese Abende gehören für mich zu

den schönsten im Teufelhof – weil sie so viel von dem zeigen, was Gastfreundschaft ausmacht.

Und während sich im Haus bereits alles auf diese Zeit vorbereitet, entsteht auch draussen in der Stadt eine besondere Stimmung. Der Basler Weihnachtsmarkt ist weit über die Region hinaus bekannt. Wer jedoch genauer hinschaut, entdeckt im Rahmen der «Zauberhöfe» von Basel Tourismus auch ruhigere, fast versteckte Orte, die die Stadt in einem anderen Licht zeigen.

Im Lichterglanz

Vom 27. November bis 22. Dezember 2026, täglich von 16.30 bis 22.00 Uhr, wird auch unser Innenhof zum magischen Ort und begeistert mit einer weihnachtlichen Lichtinstallation, welche in Kooperation mit dem Lilo Lichtfestival Luzern zustande kam. Kommen Sie vorbei und tauchen Sie in unseren Zauberhof ein!

Vielleicht kommen Sie aber auch mit Ihrer Firma oder Ihrem Verein bei uns zu Besuch? Für Weihnachts- oder Geschäftsessen im Teufelhof lohnt es sich auf jeden Fall, frühzeitig zu reservieren. Die Nachfrage ist er-

fahrungsgemäss hoch und die beliebtesten Daten sind sehr gefragt. Wir freuen uns, Sie in einem persönlichen Gespräch zu beraten und Sie bei uns zu begeistern.

Ein Geschenktipp

Die Festtagszeit ist bekanntlich auch der Moment, um sich gegenseitig mit Geschenken zu überraschen. Hier lege ich Ihnen die Wyniger-Karte ans Herz. Sie ist als Wertgutschein in der gesamten Wyniger-Gruppe einlösbar – im Teufelhof, in unseren weiteren Restaurants, auf der Kunsteisbahn bei Ryago, im Waldhaus beider Basel und allen anderen Betrieben. Ein Geschenk, das nicht einfach überreicht wird, sondern gemeinsame Zeit möglich macht.

Ich freue mich sehr darauf, Sie in der Adventszeit bei uns willkommen zu heissen.

Gianna Ceresola



raffiniert geniessen

Wettbewerb

Teuflische Wörtersuche

Diesmal ist ein bisschen Geduld gefragt! Im Buchstabengitter sind alle unten aufgeführten Wörter versteckt (darunter hats auch Teufelhof-affine, von Raymond über Bühne bis zu Gemüse!). Die Wörter können sich waagrecht, senkrecht, diagonal, vorwärts, rückwärts und in-einander übergehend verbergen. Die verbleibenden 19 Buchstaben bilden den Lösungssatz mit drei Wörtern.

T	E	U	F	E	L	H	O	F	E	H	C	E	U	K
D	F	A	N	E	E	N	A	H	R	U	N	G	R	R
S	I	L	I	O	I	N	A	S	Z	T	A	E	S	A
T	E	T	O	E	L	L	O	U	W	N	F	M	A	Y
M	E	E	S	R	O	A	L	Z	I	H	Ö	U	C	M
R	A	I	E	G	E	A	S	D	N	A	H	E	H	O
B	E	R	E	C	H	N	E	N	G	A	F	S	E	N
B	G	N	I	R	B	M	Z	W	E	I	C	E	N	D
L	I	E	I	N	F	A	L	L	U	K	I	E	C	H
B	U	E	H	N	E	N	O	I	T	P	E	Z	E	R

BEISEIN BERECHNEN BRING BUEHNE CANZONE	EINFALL FLORENZ GEMUESE HALOGEN HANDSAEGE	KUECHE LEITER LUKIE MARINE MEDINA	NAHRUNG RAYMOND REZEPTION SALON TEUFELHOF	URSACHEN ZWEI ZWINGE
--	---	---	---	----------------------------

Den Lösungssatz mailen Sie an:

Der Teufelhof Basel
Wettbewerb 3/2026
wettbewerb@teufelhof.com

Zu gewinnen gibt es diesmal:
5 Theatereintritte à je CHF 42.–

Einsendeschluss ist der 30. November 2026.

Auflösung des letzten Rätsels
in der Ausgabe 2/2026
Die Lösung heisst OBSTMESSE

Die gesuchte Lösung hat ein wenig Verwirrung unter den Rätsel-Freaks gestiftet! Müssten die Zahlen bei SIDERS nicht 4 1 heissen statt 4 4, wie uns Herr Schwager und Herr Rubischung geschrieben haben? Demnach würde das R bei REIS gelten und die Lösung wäre BROTMESSE

Nein, das S gilt und so ist OBSTMESSE (das es wirklich gibt!) die Lösung. Herr Stritmatter, unser langjähriger Gewährsmann für die Richtigkeit der Wettbewerbe, hat uns das verdankenswerterweise auch so bestätigt!

Unter den vielen richtigen Lösungen hat unsere Glücksfee in der Gestalt von Nina Reck als Gewinnerinnen und Gewinner gezogen: Veronika Wäscher, Barbara Keller und Walter Brack. Wir gratulieren herzlich.

Die Betriebe der Wyniger-Gruppe

Wyniger-Gruppe
www.wyniger.com

HOTELS
Kunsthôtel und Galeriehôtel
www.teufelhof.com

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

Waldhaus im Hardwald
www.waldhausbeiderbasel.com

RESTAURANTS
Eatery77
www.eatery77.ch

Taverne Johann
www.tavernejohann.ch

Restaurant Atelier im Teufelhof
www.teufelhof.com

Restaurant NOVA Fine Dining im Teufelhof
www.teufelhof.com

Restaurant Ufer7
www.ufer7.ch

Beef7 Premium Steakhouse & Bar
www.beef7.ch

Waldhaus im Hardwald
www.waldhausbeiderbasel.com

Wirtshaus St. Jakob
www.waldhausbeiderbasel.com

OTTO PIZZA
www.ottopizza.ch

Schulbistros
www.schulbistro.ch

Gartenbäder Restaurants
www.pier4125.ch

Kunsteisbahn Restaurants
www.kunschtibasel.ch

BAR
Bar47
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

EVENT LOCATIONS

Klybeck610
www.klybeck610.ch

Wyniger Downtown
www.wynigerdowntownbasel.ch

Kurz & bündig

Gefunden
Das Buch «Die 150 besten Hotels der Schweiz 2026/27» listet die 150 besten Hotels der Schweiz auf. In der Rubrik «Trouvaillen» der besonders charmanten Gasthäuser, die mit Herzblut und Leidenschaft betrieben werden, ist auch das «Waldhaus beider Basel» aufgeführt!

Ausgezeichnet!
Den Küchenchef des Ufer7, Cyrill Baumann, hat GaultMillau zum Koch des Monats April 2026 gekürt und mit 14 Punkten ausgezeichnet! Cyrill erreichte auch den Final der Kochshow «The Taste» auf Sat.1.

Erprobt!
Im Jahre 2001 hat Tülay Elmas im Teufelhof die Lehre als Hotelfachfrau angefangen. Jetzt ist sie seit 16 Jahren die kompetente Leiterin des Housekeepings. Und feiert im 2026 ihr 25-jähriges Dienstjubiläum.

Nach Hause
Bestellen Sie Ihre Lieblingspizza aus dem OTTO PIZZA direkt über den Lieferdienst Just Eat oder Uber Eats! Und so wirds gut: Ofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pizza aus der Verpackung nehmen. Direkt auf den Rost legen und für ca. 2 bis 4 Minuten backen.

Gemeistert!
Unser Stadtmauer-Brauer Gökmen Dalli hat im Juli in München die Meisterprüfung als Brauer mit Bravour bestanden. Ausführliches dazu in der Teufelhof-Zeitung 1/2027 im Bericht zum Jubiläum «10 Jahre Stadtmauer-Brauerei».

Ein Heimspiel
Vor dem Match – nach dem Match: Direkt neben dem St. Jakob-Park ist unser Wirtshaus St. Jakob der ideale Treffpunkt für alle Fussballfans. Bei Heimspielen des FCB ist eine Reservation empfohlen: www.wirtshausstjakob.ch.



Zum Schluss ein Tipp

Ohne Hektik ...

... einen kulinarisch-theatralischen Abend genießen! Haben Sie nicht oft einfach keine Lust (und keine Zeit), vorgängig zu kochen und in Eile zu essen? Da bietet sich unser Kombi Essen+Theater geradezu an. Bestellen Sie das Kombi mit Ihrem Wunschdatum. Sie essen im Atelier ein 3- oder 4-Gang-Menu (als Alternative im NOVA Fine Dining ein 3-Gang-Menu). Damit Sie in Ruhe essen können, empfiehlt sich Ihr Kommen spätestens bis 18.00 Uhr. Ihre Theatereintrittskarten mit den bestmöglichen Plätzen liegen bereits auf Ihrem Tisch.

Das Angebot Essen+Theater ist an jedem Tag möglich, an dem ein abendliches Theatergastspiel stattfindet (siehe die Auswahl im Theater-Spielplan auf Seite 5). Da finden Sie übrigens auch die attraktive Möglichkeit eines Theater-Abonnements.



Judith Bach gastiert von Do, 17.–Sa, 19. September im Theater im Teufelhof. (Foto: Katharina Good)

Varianten Kombi Essen+Theater
3-Gang-Menu im Restaurant Atelier mit Theatereintritt CHF 109.– oder
4-Gang-Menu im Restaurant Atelier mit Theatereintritt CHF 129.– oder
3-Gang-Menu im Restaurant NOVA Fine Dining mit Theatereintritt CHF 139.–

Reservation Kombi Essen+Theater
unter der Rezeptions-Telefonnummer +41 (0)61 261 10 10 oder
per E-Mail info@teufelhof.com

hell
MALER

Muttenz · Basel · Reinach

“Wir realisieren Wünsche zuverlässig.”

Vom Kleinauftrag bis zur Fassadenrenovation

hellag.ch