

Mediencommuniqué vom 03. August 2010

Neuigkeiten aus dem Basler Traditionshaus «Der Teufelhof Basel».

Die neuen Besitzer

Seit dem 1. Januar 2009 hat das Gast- und Kulturhaus «Der Teufelhof Basel» neue Besitzer. Somit ist er nach wie vor eines der wenigen Basler Gasthäuser in Privatbesitz. Jedes Jahr soll ein bemerkenswertes Projekt zur Erneuerung und Modernisierung des Hauses realisiert werden. Im vergangenen Jahr wurden die Konferenzräumlichkeiten neu gestaltet, in diesem Jahr ist die Weinstube an der Reihe.

Das neue Restaurant

«Der Teufelhof Basel» besteht aus dem Kunsthotel, dem Galeriehotel, der Bar, dem archäologischen Keller, dem Theater, der Weinboutique Falstaff und dem sternegekrönten Gourmetrestaurant Bel Etage. Zum Kunst und Galeriegedanken gesellt sich nun statt dem bisherigen Restaurant Weinstube, das Restaurant Atelier. Das Wort Atelier stammt aus dem französischen für Werkstatt, es ist der Arbeitsort eines kreativen Menschen. Wer demnach als Gast Einblick in ein gastronomisches Atelier bekommt, blickt in den Küchen- und Servicealltag. Das Restaurant wird ergänzt durch eine kleine Bar, die zum verweilen einlädt sowie einem schönen und ruhigen Innenhof für die Sommermonate.

Die neue Küchen- und Weinphilosophie

Das Angebot ist eine moderne Weltküche mit überwiegend schweizerischen und regionalen Produkten. Diese beziehen wir von persönlich bekannten Lieferanten und Produzenten. Dabei steht das Handwerk im Vordergrund, denn Alles wird selbst hergestellt und ist somit «hausgemacht» Ausserdem wurde die klassische Menüfolge aus dem 13ten Jahrhundert abgeschafft. In der Atelier «Menü-Werkstatt» kann der Gast aus der gesamten Karte seine Menüs selbst zusammenstellen. Spezialität des Ateliers ist ein «Kalbs-Kotelette» von der Arlesheimer Metzgerei Jenzer. Ein Klassiker, den man in Basel nicht sehr oft findet. Weiter wird ein Fokuss auf den Wein gelegt. Die Atelier Weinkarte umfasst rund 400 Positionen. Im Zentrum stehen europäische Weine.

Das neue Konzept

Die Konzeptdevise lautet: Köche und Service hervor. Auf Wandtafeln werden die aktuellen Gerichte und Spezialitäten präsentiert. Ist eines ausverkauft, wird es gestrichen und durch ein neues ersetzt. Immer wieder wird auch ein Koch sichtbar. Neigt sich der Service dem Ende entgegen, werden weitere Angebote auf der Tafel vermerkt. Auf diese unorthodoxe Weise wird der Gast automatisch mit dem Restaurant verlinkt. Das Ziel ist allerdings keine Erlebnisgastronomie, sondern ganz einfach eine unkomplizierte, lebendige Atmosphäre, wie sie in einem typischen Atelier eben herrscht. Die Inszenierung des Restaurants Atelier ist teilweise gewagt, denn sie geht von unfertigen Gemälden bis hin zu Farbtropfen am Boden. Lassen Sie sich überraschen.

Die neue Kunstform

Im Restaurant Atelier ist der Gast nicht einfach Konsument. Er kann selbst ins Kunstgeschehen eingreifen. Der Basler Künstler Tarek Abu Hageb hat ein grosses Kunstwerk errichtet, welches die Gäste vollenden können, ja sollen. Zudem sind im Eingangsbereich Wandtafeln angebracht, wo sich die Gäste für eine Zeit verewigen können. So lebt das Restaurantkonzept von und mit seinen Gästen.

Die neue Preisgestaltung

Mit dem neuen Restaurant Atelier soll ein urbanes breites Publikum angesprochen werden. Das Restaurant Atelier wird dem mittleren Preissegment zugeordnet, welches das Gourmetrestaurant Bel Etage in idealer Weise ergänzt. Ziel ist, den Teufelhof Basel einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen und mögliche Vorurteile bezgl. Preispositionierung abzubauen.

Die grosse Eröffnung

Am 03. August um 19.00 wird das Restaurant in einem Festakt offiziell eröffnet. Erwartet werden 180 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Unterhaltung und Kultur.

Kontaktperson für die Medien

Raphael Wyniger

Inhaber Der Teufelhof Basel

Tel: 061 261 10 10 oder Mobile: 079 699 77 77

raphael.wyniger@teufelhof.com