

Juni 2014

HOTEL GOURMET

Das Magazin für Hoteliers und Gastronomen

WELTEN

Teufelhof Basel

Das Kunstwerk des Hoteliers Raphael Wyniger

Wein: Der Aufstieg des
Chasselas zur Exklusivität

Tschuggen Group: Der Meister-
koch Salvatore Frequento



«Eine teuflische Anziehungskraft»

Raphael Wyniger hat das Basler Gast- und Kulturhaus Teufelhof innert fünf Jahren zum Erfolg geführt. Wie schaffte er das? Ein Gespräch über Konzepte, Kunstzimmer und Schreckmomente.

GERY NIEVERGELT: Wie stellt sich der Gastgeber und Inhaber des Teufelhofs den Leibhaftigen vor?

RAPHAEL WYNIGER: Den stelle ich mir lieber nicht wirklich vor.

«Ihr» Teufel ist ein eher freundlicher Geselle.

Und das ist gut so. Wir gehen mit dieser Figur spielerisch um, sie soll die Leute ja nicht erschrecken. Ursprünglich diente dieser Teufel sogar als Talisman. Er begleitete die Gründer des Teufelhofs, die Theatermacher Monica Kneschaurek und Dominique Thommy, auf ihren Tourneen durch Europa.

Im Anfang war der Teufelhof ein Theater.

Ja. 1974 wurden die beiden Persönlichkeiten sesshaft. Wie so viele frei schaffende Künstler jener Zeit träumten sie von einem autonomen Raum für Kunst und Kultur. So eröffneten sie das Café zum Teufel am Andreasplatz in Basel und bespielten es im Sinne eines Kleintheater. Doch die beiden hatten noch grössere Pläne und entdeckten eine zerfallene Liegenschaft

mitten in der Stadt, die sie kaufen konnten. Nach jahrelangen Kämpfen bis vor Bundesgericht kam am heutigen Ort zu Café und Kleintheater immer mehr dazu, ein Hotel, das Gourmetrestaurant Bel Etage, die Weinstube.

Und dann betraten Sie die Bühne. Wie kam es dazu?

Als Absolvent der Hotelfachschule Luzern machte ich 1999 ein Servicepraktikum im «Bel Etage». Der Geist, der in diesem Hause herrschte, gefiel mir sehr, und dann lernte ich hier erst noch meine heutige Frau Nathalie kennen. Beruflich schlug ich dann einen etwas anderen Weg ein, war mehrere Jahre als Vizedirektor bei Basel Tourismus tätig. Da fragte mich Monica Thommy-Kneschaurek eines Tages, ob ich nicht Interesse hätte, den Teufelhof zu übernehmen. Dieser Gedanke liess mich nicht mehr los.

Warum?

Ich hatte ja eigentlich Hotelier werden wollen und fragte mich immer öfter, ob ich als Touristiker nicht irgendwo falsch abgebogen war. Nun

→



Nah dran an der bildenden Kunst:
Gastgeber Raphael Wyniger
mit Kunstobjekt im Treppenhaus
des Teufelhofs.

25 Jahre Teufelhof

Zum Jubiläum ein Kochbuch

Das Basler Gast- und Kulturhaus Teufelhof feiert dieses Jahr sein 25-jähriges Bestehen. Das wird unter anderem mit dem Kochbuch «Aus Teufels Küche» gefeiert. In dem beim Reinhardt Verlag Basel erschienenen, reich bebilderten Band finden sich insgesamt 75 Rezepte von 25 Köchen, die ihr Handwerk unter anderem im Teufelhof gelernt haben. Lust auf Wachtel mit Blutwurst, karamellisiertes Sauerampferparfait mit Waldbeeren-Espuma oder Blumenkohl-Panna-cotta mit Jakobsmuscheln? «Aus Teufels Küche» ist erhältlich im Buchhandel oder mit Mail an kochbuch@teufelhof.com



→

eröffnete sich mir plötzlich die Chance, mich selbstständig zu machen. Zudem übte dieses Haus auf mich eine – wie soll ich sagen – eine teuflische Anziehungskraft aus. So begann ich, Betriebskonzepte zu entwickeln, und machte mich auf die Geldsuche. Es vergingen schliesslich zwei Jahre, bis ich zwei Banken fand, die an mich und mein Projekt glaubten.

Womit haben Sie die Banken überzeugt?

Als Touristiker wusste ich, dass die Geschichte des Teufelhofs funktioniert. Damit dieser fast organisch entstandene Freiraum für Kunst und Kultur überleben konnte, musste jedoch einiges erneuert werden. So war es zum Beispiel dringend notwendig, in die Hotelzimmer zu investieren. Zudem mussten wir uns noch breiter aufstellen, etwa mit Angeboten im MICE-Geschäft. Als wichtig erachtete ich auch, die Konzepte zeitgemässer zu interpretieren oder gar neu zu gestalten. Es ging also darum, auch in kommerzieller Hinsicht die richtigen Argumente zu haben.

Sie vereinigen mittlerweile nicht weniger als sieben Konzepte unter einem Dach: Ist das heute ein Patentrezept für Hotellerie und Gastronomie?

Ob es ein Patentrezept ist, weiss ich nicht. Ich bin jedoch überzeugt, dass ein privat geführter Betrieb gerade in der Stadthotellerie eine Geschichte braucht, die authentisch und mit Inhalt gefüllt ist. Sonst stellt er einfach nur ein Haus mit Zimmern dar und ist somit austauschbar.

Zwei Ihrer Konzepte betreffen die Hotellerie. Es gibt das Galeriehotel und die Kunstzimmer. Worin liegt der Unterschied?

Im Galeriehotel sind Zimmer und Gänge mit Bildern und Objekten zeitgenössischer Künstler ausgestattet. Nach jeweils einem Jahr sind andere an der Reihe, was gerade auch für Stammgäste interessant ist. Beim zweiten Hotelkonzept handelt es sich um eigentliche Kunstzimmer. Dort haben Künstler die Möglichkeit, für eine Dauer von drei bis vier Jahren einen ganzen Raum künstlerisch zu gestalten und damit bewohnbare Kunst zu schaffen.

Schlafen sollte man in einem Kunstzimmer schon noch können.

Das ist eine unserer Auflagen. Zudem sollte mit Themen wie Politik und Religion sorgsam umgegangen werden, und wir bedingen uns



Seit Anbeginn dabei: Teufelhof-Küchenchef Michael Baader (in Weiss).

aus, die Betten und sonstigen Möbel zu stellen oder dann mitzubestimmen. Zudem ist das Badezimmer nicht gestaltbar. Wichtig ist aber auch die Qualität der künstlerischen Arbeiten. Deshalb lasse ich mich von Kunstexperten wie etwa Museumskuratoren beraten.

Ihre Gäste sind wohl eher jünger.

Das lässt sich so nicht sagen. Im Gourmetrestaurant etwa ist das Publikum naturgemäss etwas reifer und im Restaurant Atelier vielleicht etwas jünger. Grundsätzlich versuche ich, den Begriff Zielpublikum zu vermeiden, weil er zu sehr einschränkt. Wir haben für uns den Begriff des Lebensstils kreiert. Den Teufelhof besuchen nicht Junge oder Alte, Reiche oder Arme, sondern Menschen, die als gemeinsamen Nenner einen ähnlichen Lebensstil haben. Es sind Gäste, die sich für Kunst und Kulinarik interessieren, aber auch für Individualität sowie Urbanität.

Wäre der Teufelhof auch anderswo als in Basel möglich?

Als Basler Touristiker sagte ich immer: Der Teufelhof ist ganz Basel unter einem Dach. Kunst, Kultur und Kulinarik sind die Themen, mit denen sich die Stadt erfolgreich positioniert hat. Deshalb passt der Teufelhof sehr gut zu Basel. Aber eine gute Geschichte funktioniert überall – auch in einem abgelegenen Bergtal.

Ist es spannender, Hotelier zu sein als Touristiker?

Viel spannender, weil alles so konkret ist. Gästerückmeldungen und Kontakte sind etwas sehr Konkretes, ebenso die Tagesplanung, die Zusammenarbeit mit dem Team. Als Hotelier und Inhaber trägt man die volle Verantwortung. Probleme müssen gelöst werden, jeder Franken muss selbst verdient werden, Ausreden gelten nicht. So sind etwa Rahmenbedingungen oder die Wirtschaftskrise keine Argumente, um Ende Monat keinen Lohn zu zahlen. Im Tourismus dagegen wird vor allem viel diskutiert und die Verantwortung teilweise wegdelegiert.

Als Sie 2009 als Hotelier begannen: Womit hätten Sie nie gerechnet?

Das ist eine schwierige Frage. Der Druck war anfänglich enorm, damit hatte ich nicht gerechnet. Ich erinnere mich an den ersten Abend in meinem eigenen Betrieb, es war ein Dienstag

Anfang Januar. Ich schaute im Gourmetrestaurant vorbei, es war leer. Eine halbe Stunde später dasselbe, kein einziger Gast liess sich blicken. Da wurde mir etwas schwindlig, denn ich wusste: Du kannst nicht mehr einfach so aussteigen. Aber dann ging es sehr rasch, und die Hotellerie liess mich nicht mehr los.

Wie schafften Sie den Turnaround?

Die ersten beiden Jahre waren sehr schwierig. Kaum hatte ich den Teufelhof gekauft, verschlechterte sich die Wirtschaftslage, und die hohen Zinsen brachen mir fast das Genick. Doch wir kämpften und können den Betrieb heute sehr gut weiterführen, weil wir einen grossen Sprung machten. Es gelang uns, den Umsatz beträchtlich zu steigern, und zwar sowohl in der Gastronomie wie in der Hotellerie, wo wir derzeit eine Zimmerbelegung von 86 Prozent verzeichnen. Auch im MICE-Tourismus verdienen wir dank unserem neuen Konferenzraum mittlerweile Geld.

→

Anzeige



berndorf

...und alles isst schöner

 **berndorf**
LUZERN
www.berndorf.ch





Gemeinsam für den Erfolg gekämpft: das Team des Teufelhofs im Innenhof.

→

Was genau machte den grossen Sprung möglich?

Grundsätzlich viele Mitarbeiter, die jeden Tag ihr Bestes gaben und für den Erfolg kämpften. Ich persönlich habe immer daran geglaubt, dass es gut kommt, und ich denke, dieser unerschütterliche Glaube an den Erfolg hat dem ganzen Team Flügel verliehen. Entscheidend war aber auch, dass wir immer investierten. Jeder verdiente Franken floss vollumfänglich in das Haus, und das ist noch heute so. Zudem reduzierten wir die Kosten und machten das so eminent wichtige Marketing, vor allem auch den Verkauf, zur Chefsache.

Ich vermute: Wer ein Haus mit sieben Konzepten führt, wird früher oder später auch ein achttes und neuntes entwickeln und umsetzen.



«MARATHON IST MEINE PASSION. MAN KANN BEIM LAUFEN WUNDERBAR NACHDENKEN.»

RAPHAEL WYNIGER

Wir haben viele Ideen, das stimmt. Konkret ist im Moment ein neues Konzept in der Gastronomie. Im Schmiedenhof, der sich rund 200 Meter vom Teufelhof entfernt befindet, eröffnen wir noch dieses Jahr eine Art Wienercafé, ein kleines Restaurant, das sich abends in eine Bar verwandelt.

Wie sieht der Teufelhof in zehn Jahren aus?

Wir renovieren uns ja derzeit so nach und nach durch das ganze Haus. Da gibt es noch einiges zu tun, finde ich. In zehn Jahren, so denke ich, wird es komplett erneuert sein. Aber von seiner Geschichte und Konzeption her soll sich nichts verändern, sondern sich nur der Zeit anpassen. Ich vergleiche den Teufelhof manchmal mit einem Kartenhaus. Jedes seiner Konzepte ist eine Karte, die tragend ist. Zieht man eine heraus, droht das Ganze einzustürzen.

Das heisst, auch defizitäre Bereiche wie das Theater werden weitergeführt.

Ja. Vielleicht ist gerade das Theater eine der tragenden Karten. Wir tragen auch eine Verantwortung. Der Teufelhof ist für viele Basler seit Jahren ein wichtiger Ort, gerade auch in kultureller Hinsicht.

Sie investieren viel in Ihr 3-Sterne-Superior-Haus, und das nicht nur finanziell. Wo finden Sie den Ausgleich?

Zuerst einmal in der Familie, im Zusammensein mit meiner Frau und den beiden Töchtern Anna und Lisa. Ein guter Ausgleich ist zudem der Sport. Ich laufe viel, Marathon ist meine Passion. Übrigens kann man beim Laufen wunderbar über ganz vieles nachdenken.

Der Teufelhof ist schon mehrfach ausgezeichnet worden. Welche Auszeichnung erfüllt Sie mit besonderem Stolz?

Mitunter die schönsten Auszeichnungen erhält ein Betrieb vor allem auch von seinen eigenen Mitarbeitern. Wenn, um nur zwei Beispiele zu nennen, ein Küchenchef wie Michael Baader seit 25 Jahren und der zweite Küchenchef Aschi Zahnd seit 20 Jahren hier tätig sind, ist das in der heutigen Zeit die grösste Auszeichnung für einen Betrieb, und es macht mich stolz, dessen Inhaber zu sein.

□

Die sieben Konzepte des Teufelhofs – und ein archäologischer Keller

Kunsthotel: Acht Zimmer und eine Suite, die alle als bewohnbare Kunstwerke eingerichtet sind. Der Gast soll Kunst in einem neuen Kontext erleben können.

Galeriehôtel: Der ganze Gebäudekomplex (20 Zimmer, drei Suiten und eine Junior-Suite) dient als Ausstellungsraum für Kunst. Ausstellungen jeweils für ein Jahr. Einrichtung mit Designermöbeln.

Restaurant Bel Etage: Gourmetrestaurant mit Saloncharakter in historischen Räumlichkeiten. Wechselndes Angebot mit A-la-carte-Gerichten; mehrfach ausgezeichnet.

Restaurant Atelier: «Gastronomische Werkstatt», der Gast blickt in den Kü-

chen- und Service-Alltag und kann sein Menü selber zusammenstellen. Bevorzugt schweizerische und regionale Produkte.

Bar & Café Zum Teufel: Mehrfach ausgezeichnete Bar mit pariserischem Flair; grosse Weinkarte mit 450 Positionen.

Weinladen Falstaff: Weinladen in den historischen Stadtmauern, wo auch hausgemachte Spezialitäten oder spezielle Olivenöle erhältlich sind.

Theater im Teufelhof: Kleintheater mit Programmschwerpunkten Satire und Kabarett.

Und: In den Kellergewölben können die historischen Stadtmauern aus dem 11. und 13. Jahrhundert besichtigt werden.



Anzeige

Damit die Sterne auch beim Zahlen glänzen.



Immer mehr Unternehmen setzen beim Zahlungsverkehr auf Aduno. Das zahlt sich aus: Mit Aduno wird das bargeldlose Zahlen sicherer, schneller und einfacher. Sei es direkt vor Ort oder weltweit im Internet. Sie haben mehr Zeit für Ihr eigentliches Business, erzielen mehr Umsatz und gewinnen neue Kunden. Umfassende Beratung, innovative Lösungen und Zahlterminals der neusten Generation sind weitere Vorteile, die Sie bei Aduno erwarten. Mehr Informationen unter www.aduno.ch oder **058 234 51 44**.

Aduno-Terminals akzeptieren alle in der Schweiz gängigen Zahlkarten.

ADUNO
payment services

Ein Unternehmen der Aduno Gruppe
www.aduno-gruppe.ch