

Der Teufelhof, der fast zum Teufel ging

Autor(en): Hanns U. Christen

Quelle: Basler Stadtbuch

Jahr: 1989

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/fd66b17f-725e-4863-8eeb-4fabf6b384b3>

Nutzungsbedingungen

Die Online-Plattform www.baslerstadtbuch.ch ist ein Angebot der Christoph Merian Stiftung. Die auf dieser Plattform veröffentlichten Dokumente stehen für nichtkommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung gratis zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des vorherigen schriftlichen Einverständnisses der Christoph Merian Stiftung.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Online-Plattform [baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.

<http://www.cms-basel.ch>

<https://www.baslerstadtbuch.ch>

Der Teufelhof, der fast zum Teufel ging

Man soll den Teufel nicht an die Wand malen, sonst kommt er. Noch weniger soll man in einer edlen Altstadtgasse einem ehrbaren Haus den Namen des Teufels geben – die Gefahr, dass er zu wirken beginnt, ist zu gross. Wer es dennoch tut, hat mit Folgen zu rechnen. In Basel haben es zwei Leute getan: Monica und Dominique Thommy-Kneshauerek. Die Folgen für sie – in Basel drückt man so etwas ja gern in Beträgen aus – beliehen sich auf täglich Fr. 155.21, und das an 2361 Tagen. Rechnen Sie selber aus, wieviel das insgesamt macht. Einen Taschenrechner besitzt man in Basel ja, oder? Der Betrag gibt an, wieviel an Zinsen die beiden Thommys bezahlen mussten, bis endlich das letzte Gerichtsurteil vorlag, das ihnen trotz aller Einsprachen den Beginn der Bauarbeiten an ihrem Teufelhof auf dem Areal Oberer Heuberg 30/Leonhardsgraben 47 gestattete.

Noch nie ist in Basel ein Theater nach so viel Umtrieben eröffnet worden . . .

Der Teufelhof ist freilich nicht nur ein Theater. Er ist ein Gesamtkunstwerk, das auch zwei Theaterräume enthält. Einen oberen mit fester Einrichtung, versehen mit der traditionsbeladenen Bestuhlung des alten Zürcher Opernhauses. Einen unteren, lose eingerichteten, der alle Freiheiten auf der Bühne und im Publikum lässt. Dominique Thommy hat seine Theater so angelegt, dass sie die geistig anregendsten in Basel sein können – das sind seine Worte. Er findet, frei nach Sophokles: nicht mitzuklatschen – mitzudenken sind wir da.

Ich kenne manches Hotel, das kein Paradies ist, aber ich habe bisher kein anderes kennengelernt, das offen zugibt: wir sind des Teufels! Das Hotel Teufelhof verfügt über acht Gastzimmer mit Dreistern-Einrichtung. Sie sind künstlerisch geschmückt – aber anders

als anderswo. Es gibt Kunstformen, die man nur richtig erleben kann, wenn man in ihnen lebt. Der Kunstkredit, schon über zwei Generationen alt, hängt und stellt ja viele seiner Ankäufe in Basler Amtsstuben. Im Teufelhof aber kann man ganz legitim inmitten von Kunstwerken schlafen. Jedes der acht Zimmer wird einem/einer Kunstschaffenden zur Verfügung gestellt, der/die den Raum nach eigenem Gutdünken gestalten kann, gegen Honorar und einen Monat freie Station. Nach ungefähr zwei Jahren kommen andere Künstler, und alles beginnt von vorn.

Zu einem Gesamtkunstwerk gehört ja eigentlich auch die kulinarische Kunst. In Basel ist das etwas Ungewöhnliches. Wohl, es werden bei Konzerten und im Theater Schunggeweggli, Kaffee und Bier verkauft. Kulinarisch hochwertig ist das nicht. Im Teufelhof macht man es anders: man verbindet Kunst mit hoher Küche und Spitzengetränken. Monica Thommy hat einen der besten deutschen Küchenchefs engagiert, Michael Baader, mitsamt seiner eingespielten Brigade, und den Keller mit 250 Weinen der obersten Klasse bestückt. Die Verbindung von darstellender Kunst und Gastronomie gab's anderswo bereits – in London schon vor einem Jahrhundert. Da baute der Unternehmer Richard D'Oyly Carte neben sein Savoy-Theater ein Hotel gleichen Namens, in dessen Restaurant Maître Auguste Escoffier kochte. In Basel aber gab's das noch nie. Nun haben wir's.

Der Teufelhof ist ganz gross in die Gastronomie eingestiegen. Ein Restaurant «au premier» mit 50 Plätzen wurde eingerichtet in Räumen, die wie Salons in Villen der Basler Gesellschaft von ehemals aussehen würden, falls diese Gesellschaft nicht meist zu knausrig gewesen wäre. Im Parterre gibt es eine

Anna Oppermann an
der Arbeit beim Aus-
schmücken des ihr über-
lassenen Hotelzimmers.



Weinstube im Bistro-Stil sowie tagsüber ein Café, das abends zur Bar wird. Am Leonhardsgraben liegt ein Gärtlein, von dem aus man den schönsten Blick auf die Reize der Tramlinie 3 genießt sowie auf die häufigen Strassenarbeiten. Innen hat's ein Höflein. Dort darf man, weil ja Basel aus lauter so empfindsamen Ohren besteht (siehe Musiksaal), keine alkoholischen Getränke auschenken. Es gibt Leute in Basel, inbegriffen Vereine, die solches gut finden. Es kann der Frömmste in Basel nicht in Frieden sein Einerli Roten trinken, wenn es gewissen anderen nicht gefällt.

Womit wir beim Wein angekommen wären, der das Herz des Geniessers erfreut. Monica Thommy-Kneschaurek hat sich hier selber engagiert. In den meisten Restaurants ist's ja so, dass es zum einen teure Flaschenweine gibt, die der Gast mindestens dem Namen nach kennt, und zum andern offene Weine, die der Wirt danach aussucht, dass er am meisten an ihnen verdient. Zur Entschuldigung der Wirte: sie müssen so kalkulieren, weil sie am Essen allein nicht genug einneh-

men, um den Betrieb erhalten zu können. Ende der Entschuldigung.

Frau Monica macht es anders. Sie hat die Önologenschule in Changins absolviert und darf selber Weine importieren. Nur bei Weissen bestehen natürlich die starken Beschränkungen durch die Kontingentierung. Sie kauft ein – aber keine Etiketten und keine Billigweine, sondern Weine, die ihr selber besonders gut schmecken. Erstaunlicherweise hat sie einen ungemein guten und sicheren Weingeschmack. Übrigens bei Frauen ziemlich häufig... Sie besuchte Produzenten im In- und Ausland, lernte die Menschen und die Weinberge, die Keller und die Methoden und die Weinphilosophien kennen. Das tun sonst nur eine halbe Handvoll gute Weinjournalisten. Auf diese Weise kamen 250 Weine zusammen ebenso von berühmten Produzenten wie von kleinen Weinbauern, die drauskommen. Was ich besonders schätze: Frau Monicas Weinkarte ist die erste in der Schweiz, die italienische Spitzenweine in grosser Zahl enthält!

Bei uns stehen Weine meistens im leeren

Raum, weil das Personal die Gäste nicht beraten kann, und weil die Gäste selber oft zu wenig Weinkenntnis besitzen. Frau Monica legt deshalb Wert darauf, ihre Gäste über die passenden Weine zu informieren. Ausserdem bietet sie einzelne Weine mit ausführlichen Angaben auf der Karte an. Beides ist in Basel noch nie vorgekommen. Ausgebildete Weinkellner, Sommeliers, sind in der Schweiz ja bisher etwa gleich häufig wie Tiger-Dompteure. Wirte mit Weinkenntnissen – doch sprechen wir lieber von etwas anderem. Nämlich von jenen Getränken, die bei uns so herabwürdigend «Alkoholika» genannt werden.

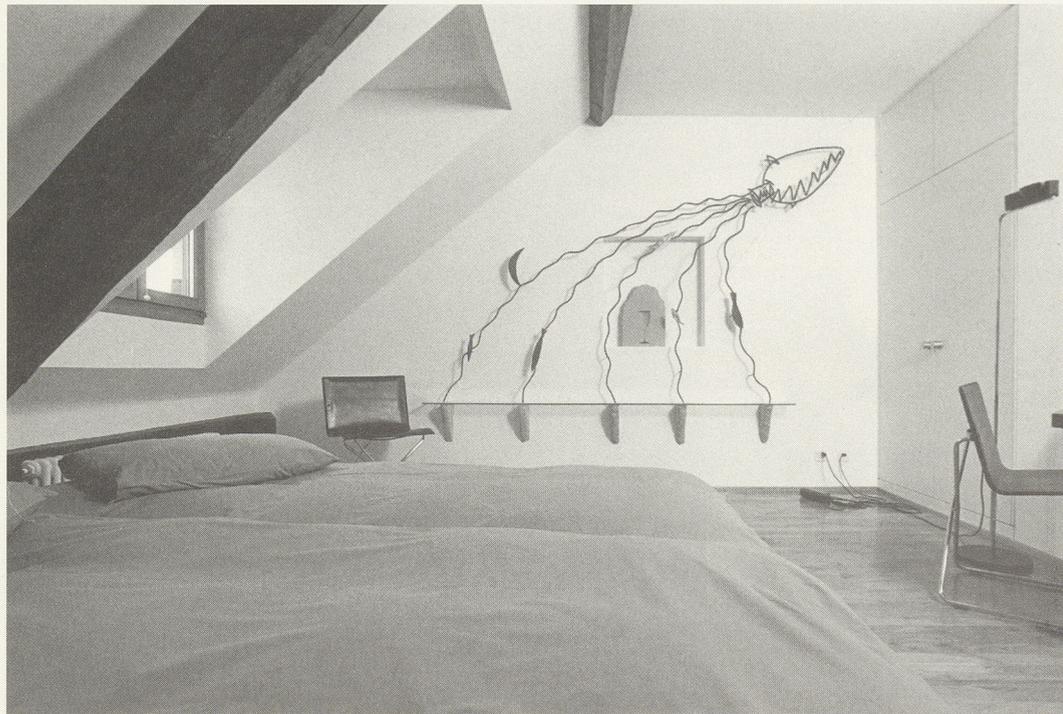
Zu einem gepflegten Essen gehört als Abschluss auch ein Schluck eines kräftigeren Getränkes passender Art. Solche Delikatessen füllen im Teufelhof eine eigene Karte. Auch hier hat Frau Monica Wunder gewirkt, aber Ehemann Dominique übernimmt die Verantwortung. Auf der Karte stehen Geister und Wasser von Obst und Beeren, die gebrannten Weine, Whiskies, die Destillate von Traubenprodukten von der Grappa (in unerhörter Auswahl) bis zu Marcs, dazu Portweine und anderes. Dass es auch ganz spezielles

Bier gibt, unfiltriertes aus der Ueli-Brauerei im Offenausschank, versteht sich.

In Basel kann man nichts Rechtes tun, ohne auf die Vergangenheit hinzuweisen. Nicht immer freilich geht das so zwanglos wie im Teufelhof: bei den Bauarbeiten stiess man auf Reste von zwei Stadtmauern, die sich im Untergeschoss befinden und als kleines Museum der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden.

Man kann in Basel auch nichts tun, ohne vom Geld zu reden – ausser vom eigenen. Der Teufelhof wandte sich, um die Kosten der Bauverzögerung tragen zu können, an insgesamt 71 Organisationen aller Art mit der Bitte um Unterstützung. 37 erteilten Absagen, 5 schickten Geld, 29 antworteten überhaupt nicht. Hingegen trug der Lotteriefonds Baselstadt 120 000 Franken bei, Baselland gab 50 000, und die Gemeinde Reinach schickte ungefragt 22 500 Franken. Es geschehen noch Wunder.

Es wundert manchen, was mit dem Teufelhof alles geschehen wird. Das wundert vor allem auch die übrige Schweiz, die von Basel ihre eigene Meinung hat und gerne wissen möchte, ob sie zutrifft oder nicht . . .



Die Kunstinstallation
von Noël Cuin
aus Bordeaux.

◀