

## **Gemeinsame Medienmitteilung vom 30.1.2023**

Wyniger Gruppe Basel | Bürgergemeinde der Stadt Basel

### **Waldhaus beider Basel: Wiedereröffnung am 05. Februar 2023**

**Ein neues Waldhaus für alle – mit diesem Ziel realisierte die Bürgergemeinde der Stadt Basel als Eigentümerin und Bauherrin in den letzten zwei Jahren eine umfassende Sanierung des Restaurants und Hotels im Hardwald. Das historische Haus wird künftig von der Basler Wyniger Gruppe und dem Gastgeber Lukie Wyniger geführt. Ab dem 7. Februar 2023 erwartet die Gäste ein architektonisches und gastronomisches Kleinod u.a. bestehend aus Restaurant mit Veranda und grosser Sommerterrasse, Buvette, Bar-Lounge sowie Boutique-Hotel mit zwanzig individuellen Zimmern. Gefeiert wird am 5. Februar mit einem Tag der offenen Tür von 11 bis 18 Uhr.**

Dass Ende 2020 der Pächter des Hotel-Restaurant Waldhaus nach über 40 Jahren in den Ruhestand ging, bot der Eigentümerin, der Bürgergemeinde der Stadt Basel (BG), den Anlass für eine umfassende Sanierung der historischen Häusergruppe im Hardwald. Die Realisierung des neuen Waldhauses übernahm das Architekturbüro ARS Architektur AG, Münchenstein. ARS zeichnet neben Renovation und Umbauten auch für die Inneneinrichtung verantwortlich, die in Form- und Farbgebung auf heutige Weise raffiniert mit Elementen aus der Gründungszeit des Waldhauses Anfang letztes Jahrhundert spielt.

Mit der Wiedereröffnung übernimmt die Basler Wyniger Gruppe als Pächterin den Betrieb des Waldhaus beider Basel. Der Gastgeber im frisch sanierten Haus ist Lukie Wyniger; er leitet eine Crew von rund 25 Leuten.

Den Gästen stehen auf verschiedene Bedürfnisse ausgerichtete, grosszügige und geschmackvolle Innen- und Aussenräume zur Verfügung: Im behaglichen Zentrum des Hauses befindet sich der Bar- und Lounge-Bereich. Die lichtdurchfluteten Restauranträume können flexibel unterteilt oder mit dem Bankettsaal «Salon Hardwald» verbunden werden. Das Restaurant wurde um eine attraktive wettergeschützte Veranda mit unterschiedlichen Sitzgelegenheiten erweitert. Die direkt am Rhein gelegene Sommerterrasse wurde vergrössert. Eine Buvette sorgt für den unkomplizierten Besuch im Waldhaus. Die kleinen Gäste können sich auf dem neuen Spielplatz vergnügen.

Die von Küchenchef Marc Hellstern und Team gelebte Küchenphilosophie lautet «marktfrisch, nicht Gourmet, aber auf jeden Fall hausgemacht» und fokussiert auf schweizerische und regionale Produkte sowie auf persönlich bekannte Lieferanten und Produzentinnen. Dabei soll auch der neugestaltete hauseigene Kräutergarten genutzt werden.

Mit dem markanten Haupthaus wurde auch das Nebenhaus, neu «Lodge», umfassend saniert. Hier befinden sich 8 der insgesamt 20 Zimmer des Boutique-Hotels. Alle Gästezimmer sind in Rücksichtnahme auf die historischen Gegebenheiten individuell gestaltet und eingerichtet. Designorientiert und farblich abgestimmt vermitteln sie eine zeitlose Eleganz. Fünf Zimmer verfügen über einen Balkon mit einmaligem Blick auf den Rhein und die Birsfelder Hafentromantik. In der Lodge befindet sich u.a. auch der neue Seminarraum «Fuchsbau».

Die Gesamtkosten für Sanierung und Umbau belaufen sich auf 11,6 Mio. Franken.

Unter dem Motto «ein neues Waldhaus für alle» werden Spaziergängerinnen und Ausflügler genauso willkommen geheissen wie feiernde Familien, Abendgesellschaften und Geschäftsleute. Das renovierte Waldhaus bietet sich explizit auch als Hochzeits- und Seminarhotel mit Übernachtungsmöglichkeit an.

Der Tag der offenen Tür mit Speis und Trank und Überraschungsgast findet am Sonntag, 5. Februar 2023 ab 11 Uhr statt. Am 7. Februar nimmt die Wyniger Gruppe in Restaurant und Hotel den regulären Betrieb auf.

[www.waldhausbeiderbasel.ch](http://www.waldhausbeiderbasel.ch)

---

*Bilder unter: [www.bgbasel.ch/bildmaterial](http://www.bgbasel.ch/bildmaterial)*

*Weitere Auskünfte erteilen:*

*Wyniger Gruppe:*

- *Lukie Wyniger, Wyniger Gruppe, 079 770 88 71*
- *Raphael Wyniger, Wyniger Gruppe, 079 699 77 77*

*Bürgergemeinde der Stadt Basel:*

- *Prof. Dr. Leonhard Burckhardt, Bürgerrat, 079 485 13 65*

*Vielen Dank für Interesse und Veröffentlichung.*