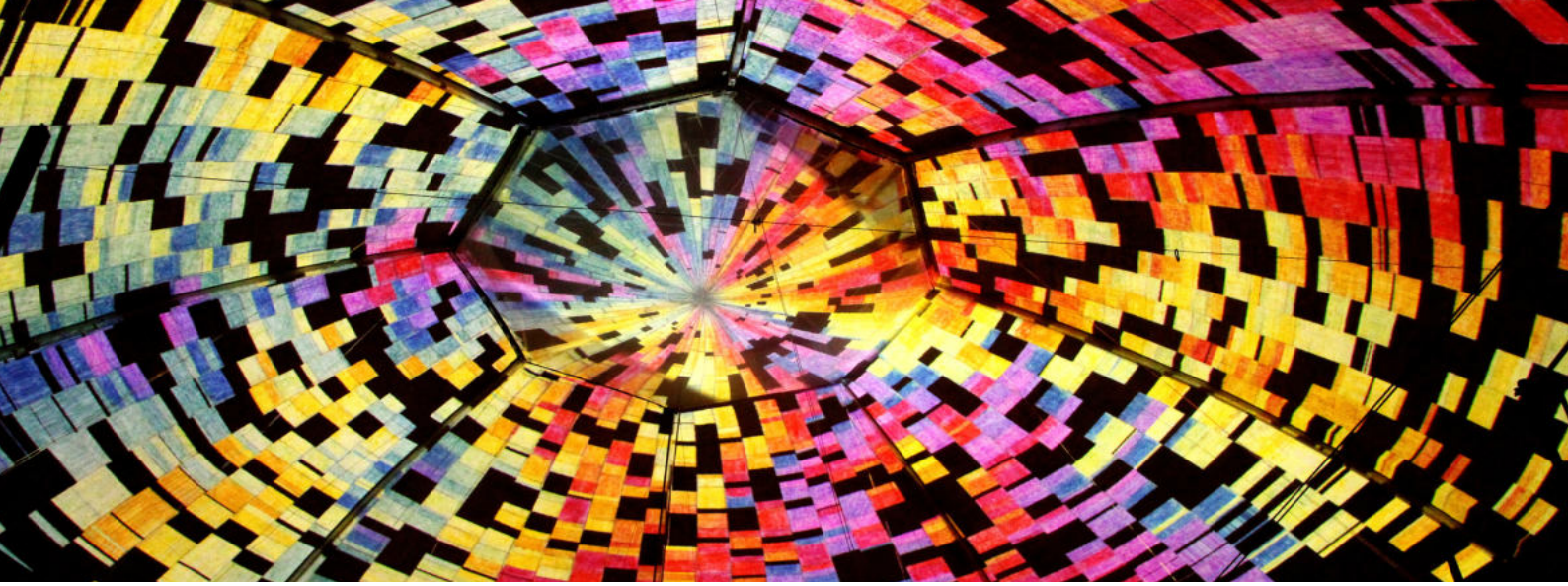


MARKTHALLE BASEL

Jahresbericht

2019





Foodstände, Frisches, Märkte,
Kultur, Begegnung, Produktion,
Handwerk, Reparatur, Nachtleben,
Umschlag und Gewusel. Alles unter
einem grossen Kuppeldach. 1929
erbaut. 2013 neu beseelt. Zwischen
Bahnhof und Heuwaage im Herzen
von Basel. Die Markthalle ist 7 Tage
die Woche offen für alle.

Markthallen AG Basel
Steinentorberg 20
CH-4051 Basel

www.altemarkthalle.ch

mitmachen@altemarkthalle.ch
facebook.com/NeueAlteMarkthalle
instagram.com/markthalle_basel



Meilensteine	4
Stände & Läden	6
Frische Luft	14
Öffentliche	15
Anlässe	
Private Anlässe &	22
Caterings	
Küchenkarawane	23
Aussenauftritt	24
Organisation &	27
Personelles	
Förderverein	29
Anhang	30

Meilensteine

2019 wurde in der Markthalle Basel gekocht, gegessen, gelacht, gehandelt, getanzt, getauscht und gefeiert. Es trafen sich Eltern mit Kindern zum Spielen, Studierende zum Lernen, Foodies zum Schlemmen, Gestrandete zum Ausruhen, Kreative zum Arbeiten, Kunstschaffende zum Produzieren, Vereine zum Diskutieren, Experimentierfreudige zum Degustieren. Es entstanden Brot, Käse, Glace, Schokolade, Kreatives. Es partizipierten Jugendliche, Seniorinnen, Geflüchtete, Musiker, Bäuerinnen, Stadtproduzenten, Köchinnen, Menschen vom Zentrum und vom Rande der Gesellschaft. Die ehemalige Grossmarkthalle und Drehscheibe der Nahrungsmittelversorgung von Basel ist durch eine vielfältige Umnutzung ein gastronomischer, kultureller und damit auch ein sozialer Ort geworden, der täglich vielen Menschen offensteht und unter dem Motto «Essen, Trinken und Geniessen» unterschiedliche Communities zusammenbringt. Ein offener Ort, an dem Pluralität selbstverständlich gelebt wird.

Die Markthalle fördert eine Mitmachkultur. Alle können sich einbringen.

Seien es junge Kulturschaffende, die hier niederschwellig auftreten, Startups, die an Themenmärkten ihre Angebote präsentieren oder Zugezogene, die hier Gerichte aus ihrer Heimat kochen. In der Markthalle Basel boten 23 Foodstände und sechs der Shop-Boxen täglich Essen an. Das vielseitige Gastronomieangebot ist bei einer breiten Kundschaft beliebt. Tagsüber, abends bis spätnachts, unter der Woche und am Wochenende.

Gastspiele am Grill gaben die Foodstände im Rahmen des erstmalig durchgeführten Sommerprojektes «Grill of Nations». Im Juli und August wurde Grilliertes aus aller Welt angeboten - draussen beim Aussendeck Richtung Heuwaage, an Tischen und in Liegestühlen, mit Drinks der Aussenbar von Hinz & Kunz. Direkt unter der Kuppel wurden viele feine & authentische Lebensmittel produziert, veredelt und verkauft: Obst und Gemüse, Käse und andere Milchprodukte, Brot, Feingebäck, Glacé, Kaffee, Fleisch, Bier, Wein, Öle und Fisch. Die Wochenmärkte und Spezialmärkte bereicherten nicht nur das Frischwarenangebot unter der Kuppel sondern brachten auch das Land in die Stadt.



Lebensmittel wurden darüber hinaus in Kochkursen, Workshops, Vorträgen, Podien, Diskussionsrunden und anderen Veranstaltungsformaten verhandelt. Die Markthalle bot einer vielfältigen Palette an öffentlichen und kulturellen Veranstaltungen Raum. Grössere und kleinere Konzerte, Filmabende, Lesungen, Performances, Theaterproduktionen oder Podien fanden in den drei Veranstaltungsräumen Kochnische, Salon und Wohnzimmer statt. Gleichenorts kam auch eine Vielfalt privater Anlässe zur Durchführung. Firmenessen, kleine Kongresse, Workshops, grosse Kongressessen, Geburtstagsfeiern, Hochzeitsfeste, Präsentationen, Versammlungen und vieles mehr. Das Markttreiben diente den Events als Inspiration und öffentliche Kulisse. Umgekehrt kam mancher Gast, der, in der Markthalle schlendernd, einem privaten Anlass über den Weg lief, selbst auf die Idee, hier mal was Privates durchzuführen.

Mitte Mai rollte die Küchenkarawane Basel mit fünf Food Trucks los und testete sommerliche Bespielungen von sechs städtischen Plätzen mit niederschweligen Verpflegungs- und Begegnungsmöglichkeiten. Öffentliche und private Caterings wie die Partnerschaft mit dem Allianz Cinema auf dem Münsterplatz im August dokumentieren, dass die Baslerinnen und Basler nicht nur zahlreich in die Markthalle strömen, sondern auch Gefallen daran finden, sie draussen in der Stadt oder gar bei sich zu Hause anzutreffen. Im Oktober wurde die Markthalle gleichzeitig sechs und 90 Jahre alt. 1929 war das Gerüst unter der 29 Meter hohen Kuppel entfernt und die Markthalle als Engrosmarkt eröffnet worden. Umschlag, Gewusel, Vergangenheit, Zukunft und eine gute Seele bilden seither die Essenz der alten Dame, – eine Essenz, der seit dem Relaunch 2013 in besonderem Masse gehuldigt wird. Das 90-Jahr-Jubiläum wurde mit dem Event “Schatz unter der Kuppel” gebührend gefeiert.





Stände & Läden

ESSEN, TRINKEN, EINKAUFEN & MEHR

23 ständige Foodstände, 15 Shop-Boxen, diverse Pop Ups, über 100 temporäre Marktstände an Frischwarenmärkten und das sonntägliche Zmorgeland: Die Markthalle bietet das breiteste kulinarische Angebot der Stadt. Die Essensstände aus aller Welt zaubern täglich kreative Gerichte frisch vor den Augen der hungrigen Gäste. Gegen 1000 Sitzgelegenheiten unter der atemberaubenden Kuppel und in den Aussenbereichen laden zum Verweilen in unkomplizierter Atmosphäre ein. Abends sorgen vier Bars dafür, dass keine Kehle trocken bleibt und die Kuppel leuchtet im Kerzenlicht.

Einige erfreuliche und entscheidende Ereignisse säumen das Jahr 2019: Die Eröffnung des Fischladens im Oktober 2019 und der Schokoladenmanufaktur im Dezember 2019 sowie die rege Nutzung des Aussendecks im Sommer mit der Sommerserie "Grill of Nations" und der Aussenbar von Hinz & Kunz. Mit dem Einzug der Fellow Goldschmiede wurde dem Handwerk ausserhalb des Foodbereichs Raum gegeben. Der Laden, der zugleich auch das Atelier des Goldschmieds darstellt, wurde im Mai 2019 eröffnet und löste die Boutique Cøpenhagen ab.

FOOD STÄNDE

Die Foodstände sind so etwas wie das Herz der Markthalle. Mit Originalität, Vielfalt und Liebe zubereitete Gerichte aus aller Welt bereichern täglich die Esskultur der Stadt.

Im Berichtsjahr sind mit Himalaya Burger mit Köstlichkeiten aus Tibet, mit Mozzarella & Pasta Bar mit hausgemachten Pasta-Spezialitäten und mit Helios mit authentisch griechischen Gerichten drei neue feste Anbieter hinzugekommen. Mit Pasta Haus und Greek Soul Food haben zwei Foodstände den Markt im 2019 verlassen. Das Pop-Up Le Petit Paris ergänzte in den Sommermonaten mit salzigen Galettes und süssen Crêpes das vielseitige Gesamtangebot.

LISTE DER IM 2019 PRÄSENTEN FOODSTÄNDE DER MARKTHALLE BASEL

Abyssinia	Mozzarella & Pasta Bar (ab März 2019)
Acento Argentino	Mrs Burger
Amanis Afghan Food	Nane Sele
Caribbean House	Nón Lá - Vietnamese
Dabbawalas	Streetfood
Dragon Girl Dumplings	Pasta Haus (bis Februar 2019)
Flavors of Israel	Persian Gulf
Goi's Thai Kitchen (Namensänderung, davor Aruni's by Tim Thai Food)	Pizza Pappagallo
Greek Soul Food (bis April 2019)	Ploy Siam
Helios (ab Oktober 2019)	Pop-Up Fish & More (bis Oktober 2019)
Himalaya Burger (ab März 2019)	Pop-Up Le Petit Paris (von Mai-September 2019)
I love Sushi - Teriyaki	South Africa Grill
La Arepera	Thipp's Thai Cuisine
La Taparia	Von Meisterhand

Mit der Verlegung des Marktbüros in die HausBAR konnte zudem dessen alte Fläche neu genutzt werden: als Pop Up-Box bietet die Holzbox seit Herbst 2019 eine Fläche für Innovatives oder für Menschen, die neue Gefilde austesten möchten. Ob Food, Handgemachtes oder Fairtrade: die neue Pop Up-Fläche ist für die Markthalle eine Möglichkeit, unkompliziert Menschen und Produkte ins Markttreiben zu integrieren.





LÄDEN, BARS, FOOD & MANUFAKTUREN

In der Markthalle werden viele Lebensmittel produziert, veredelt und verkauft: Obst und Gemüse, Käse und Milchprodukte, Getreide, Brot, Gebäck und Glacé, Kaffee, Fleisch, Bier, Wein, Öle, Fisch. Das Warenangebot in der Markthalle Basel wurde im 2019 mit der Eröffnung des Fischladens Fish & More und der Schokoladenmanufaktur ChocoArte weiter ergänzt. Die Bäckerei Cool Beans brachte es mit ihren Sauerteigbrotten im Herbst 2019 direkt aus dem Holzofen in den Kassensturz. In Bergs Hofladen gibt es Gemüse, Salate, Kräuter und Obst aus eigenem, saisonalen Anbau - ergänzt wird die Demeter-Eigenproduktion mit einem immer grösseren Sortiment an Produkten für den Alltag. Mylk produziert Käse, Quark und Joghurt aus Baselbieter Milch in der Markthallen-Käserei und erschafft im 2019 spannende Neukreationen wie zum Beispiel schwarzen Raclettekäse oder Zitronen-Frischkäseperlen im Glas. Mit handgepressten lokal produzierten Ölen wartet der Oelist in der Markthalle auf. Gleichenorts zu finden sind die aromatischen Kaffee-Spezialitäten von Finkmüller Coffee and Fine Goods.

Libanesishe Spezialitäten bietet Le Monot feil. Ein feines Weinangebot mit aussergewöhnlichen Tropfen, Degustationen und kompetenter Beratung bietet Vino e/y Vino. Ergänzend dazu gibt es bei der Salatbar Escasano im UG Frisches zum Direktverzehr, die im 2019 ihre knackige Salatauswahl mit Quinoa-Bowls erweiterte. Die Hinz & Kunz Bar verwöhnt mit einer umfangreichen Barkarte und räumte zum Ende des Jahres den Titel "Best Whisky Bar 2019" ab. Das Bierrevier lässt mit seinem grossen Sortiment aus aller Welt die Herzen der Bierfans höher schlagen. Im November 2019 organisierte das Bierrevier das erste Swiss International Beer Festival in der Markthalle mit, an dem über 25 internationale Brauereien aus aller Welt ihre Bierkreationen ausschenkten. Das Markthallen-Erlebnis rund ums Essen, Trinken und Genissen erweitert die Rep-Statt mit einem nachhaltigen Reparaturangebot. Für echtes Handwerk steht auch ein weiterer Neuzug im 2019: Fellow Goldschmiede fertigt neu im eigenen Atelier Schmuck und Schreibgeräte von Hand mittels traditioneller Techniken.

Nach dem traurigen Ende des Projektes Frisch & Regional im Sommer 2019 wurde auf dessen Fläche eine einjährige Zwischennutzung begonnen: das neue Basler Medienprojekt bajour nahm in der Markthalle seine Tätigkeit auf und lancierte erste Debatten. Ende 2019 sind zum ersten Mal sämtliche Mietflächen komplett ausgelastet und letzte Shop-Einbauten vom Rohbau zur Ladenfläche mit einem entsprechenden Grundausbau ausgestattet.

LISTE DER ANBIETER IN SHOP-BOXEN IM 2019

Bajour
(ab August 2019)
Bergs Hofladen
Bierrevier
Cool Beans
ChocolArte
(ab Dezember 2019)
Copenhagen
(bis Januar 2019)
Escasano
Eisuru
Fellow Goldschmiede
(ab Mai 2019)
Finkmüller
Fish & More
(ab Oktober 2019)
Frisch & Regional
(bis Juli 2019)
HausBar
Hinz & Kunz
Mylk
Le MONOT Gourmet
Repstatt
vino e/y vino



ENGE ZUSAMMENARBEIT

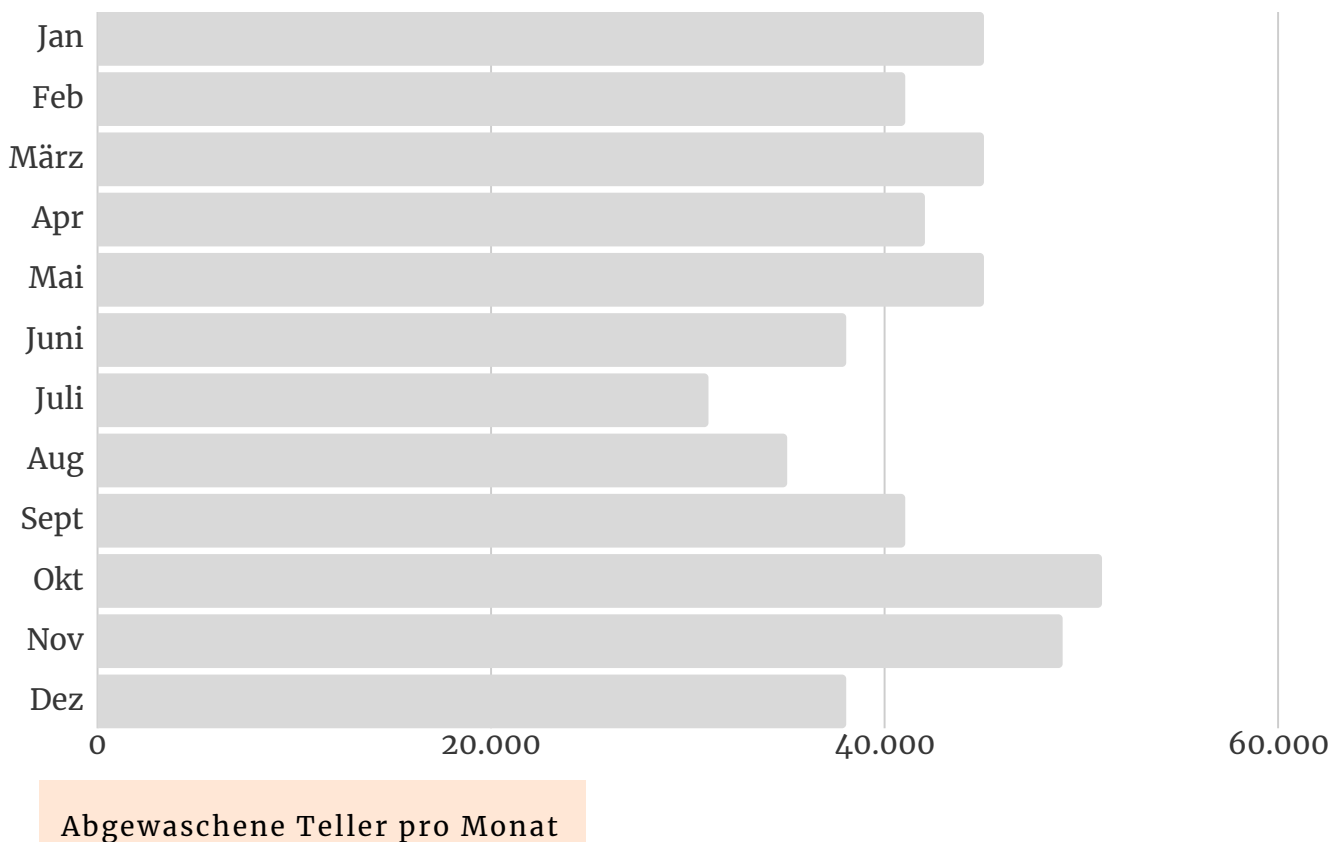
Die Zusammenarbeit zwischen den Ständen & Läden und der Markthallen AG geschieht über viele Kanäle und regelmässige Austauschgefässe. Stand- und Ladenbetreibende werden mit einem Startpaket, nützlichen Infos und Checklisten, kommunikativem und organisatorischem Support unterstützt. Ein durch die Markthallen AG Basel beauftragter externer Hygieneexperte besuchte mehrmals im 2019 unangemeldet alle Stände und stand mit seinen Beratungen für eine saubere und korrekte Handhabung der Lebensmittel zur Seite.

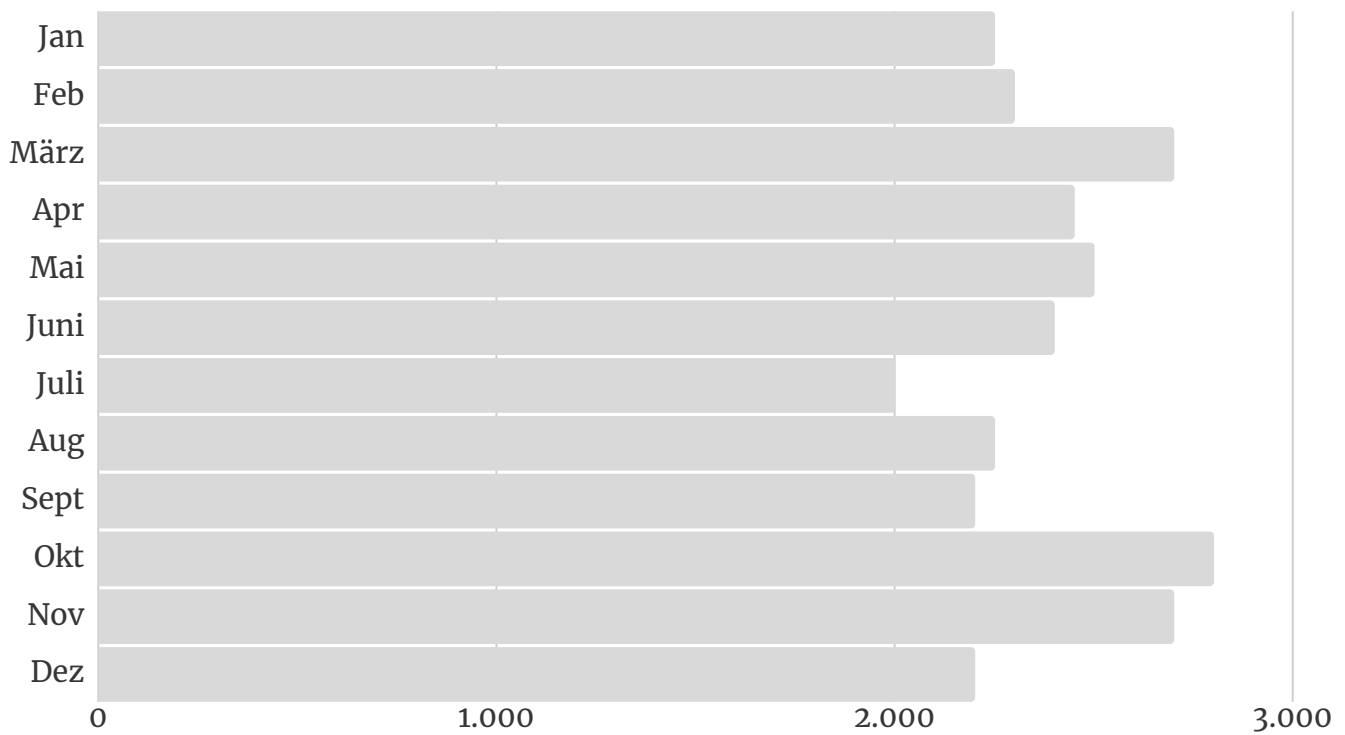
Auch im 2019 wurden Synergien genutzt und die Zusammenarbeit unter den Anbietern weiter ausgebaut. Die Bäckerei Cool Beans beispielsweise bäckt Croissants für das Café Finkmüller und Burgerbrote für den Foodstand South Africa Grill. Die Fischhandlung Fish & more beliefert einige Stände mit frischen Fisch- und Meeresprodukten.



GESCHIRR GESCHICHTEN

Die zentrale Abwaschstrasse hatte auch im 2019 ordentlich zu tun. Die Statistik der gereinigten Teller und Kochgeschirre der Anbieter zeigen eine konstante Gästezahl gegenüber dem Vorjahr mit leichten saisonalen Schwankungen. Höchstwerte wurden in den Monaten März, Mai, Oktober und November verzeichnet. Im Oktober 2019 wurde ausserdem ein neuer Rekord gebrochen – allein in diesem Monat sind mehr als 50'000 Teller in der zentralen Abwaschstrasse gewaschen worden. Der Abend zeigte sich in diesem Monat bei den Gästen besonders beliebt. Nicht erfasst in der Geschirrstistik sind jene Anbieter in den Shop-Boxen am Kuppelrand, die über eine eigene Abwaschinfrastruktur verfügen. Weiter nicht einbezogen sind die Mitnahmegerichte, die die Kundschaft an den Ständen bezieht und in Einweggeschirr oder eigenen Gefässen konsumiert sowie sämtliches Geschirr für Privat- anlässe und Caterings. 2019 wurde die Ausstattung der Abwaschstrasse durch eine Haubenmaschine ergänzt. Der Einbau einer Dosieranlage sowie eine optimierte Geschirrlagerung sind ebenfalls Errungenschaften des Berichtsjahres.





Abgewaschenes Kochgeschirr pro Monat

Das Geschirrsortiment, das die Markthalle ihren Ständen zur Nutzung zur Verfügung stellt, wurde im 2019 um Schüsseln in zwei Grössen erweitert. So kommen die hausgemachte Pasta, die farbenfrohen Currys und leckeren Suppen noch besser zur Geltung und können bequem von den Gästen zu ihren Sitzplätzen getragen werden.

Die im Vorjahr eingeführten zentralen Geschirrrückgabestationen sind ein Erfolg. Das System hat sich für Anbieter, Gäste und Abwaschstrasse im 2019 bewährt. Die Infrastruktur der Stationen wurde entsprechend weiter optimiert.



PLATZ FÜR VIELE GÄSTE UND MEHR

Je nach Setting und Veranstaltungsprogramm verfügt die Markthalle über fast 1'000 Sitzplätze, wo sich "Tout Bâle" unkompliziert begegnen kann: Drinnen unter der Kuppel, im grossen Wohnzimmer, im ruhigen und hellen Salon, auf der Piazza hinter den Rolltreppen und draussen in vier verschiedenen Bereichen. Die 2018 neu begrünten Aussenflächen mit Birken und Hochbeeten wurden im 2019 mit einem automatischen Bewässerungssystem versehen.

Innerhalb der Halle wurde die Infrastruktur für die Foodstände bei den Elektrozuleitungen und mit erweiterten Wasserstationen verbessert. Im 2019 wurden auch die Lagerflächen weiter ausgebaut und umgenutzt, wodurch mehr Flächen für die Mieterschaft geschaffen wurden.

Zu Gunsten einer höheren Aufenthaltsqualität und einer effizienteren Beispielbarkeit mit unterschiedlichen Nutzungen wurden Einrichtung und Infrastruktur in den Veranstaltungs- und Gästeräumen Wohnzimmer und Salon erneuert, hervorzuheben ist hier das neue Vorhangsystem und eine Verbesserung der Eventtechnik, was den zahlreichen öffentlichen und privaten Veranstaltungen zugute kommt. Auch im Rahmen des Tagesbetriebs in der Halle konnten Optimierungen gemacht werden. Allen voran der Umzug des Marktbüros in die HausBAR, was einerseits eine zentralisierte Anlaufstelle für Gäste mittags & abends und andererseits eine engere Zusammenarbeit und optimierte Abläufe bedeutet. Das ehemalige Marktbüro kann zudem nun als Pop Up-Fläche genutzt werden. Den ersten Pop Up-Shop konnten wir bereits im November 2019 begrüßen.

Per 1.1. 2019 wurde die Reinigung der Markthalle durch das Bürgerspital Basel übernommen. Der Schritt erwies sich als sehr positiv. Das Abfallmanagement der Markthalle wurde im 2019 noch verbessert durch eine Zentralisierung der Abfallbehälter in der Halle und einer Optimierung der Verträge der verschiedenen Dienstleister. In Angriff genommen wurde 2019 auch die Wartung der bestehenden Lüftungsanlagen in der Markthalle.





"Frische Luft" für die Markthalle ist ein Bedürfnis, das fast so alt ist wie der Betrieb der Markthallen AG Basel unter der grossen Kuppel und das fast ebenso lange von den Essensständen, der Boxenmieterschaft und der Kundschaft an die Betreiber der Markthalle herangetragen wird. Viele Massnahmen zu einer Verbesserung der Luftqualität konnten in der Vergangenheit bereits erfolgreich umgesetzt werden, doch der stetig zunehmende Betrieb bringt immer neue Herausforderungen rund um das Thema "Frischlufte".

Die Markthallen AG evaluierte darum zusammen mit Fachplanern und Architektinnen verschiedene neue Massnahmen zur Verbesserung der Luftqualität in der Markthalle. Es wurden dazu verschiedene technische Lösungsansätze in Betracht gezogen. Nur eine Lösung mit einer Abluftbehandlungsanlage erwies sich dabei als sinnvoll umsetzbar und wurde konkret weiterverfolgt. Die anderen sind baulich, technisch oder finanziell zu aufwändig oder unzulänglich.

Flankierend sollen Anpassungen an der bestehenden RWA-Anlage vorgenommen werden zur Kühlung/Klimatisierung und Frischluftzufuhr. Die Abluftbehandlungsanlage ist auf das aktuelle Nutzungskonzept und die bestehenden, mobilen Standkonstruktionen der Markthalle massgeschneidert.

Die Massnahmen zur Verbesserung der Luftqualität sollen nach Sicherstellung der Finanzierung im Sommer 2020 eingebaut werden. Die Foodstände und Boxenmieter wurden über den geplanten Einbau der Lüftung informiert. Der Entscheid, das Projekt "Frische Luft" weiter zu verfolgen, erfolgte aufgrund der Rückmeldungen der Foodstände und Boxenmietenden, welche die Massnahmen begrüsst.

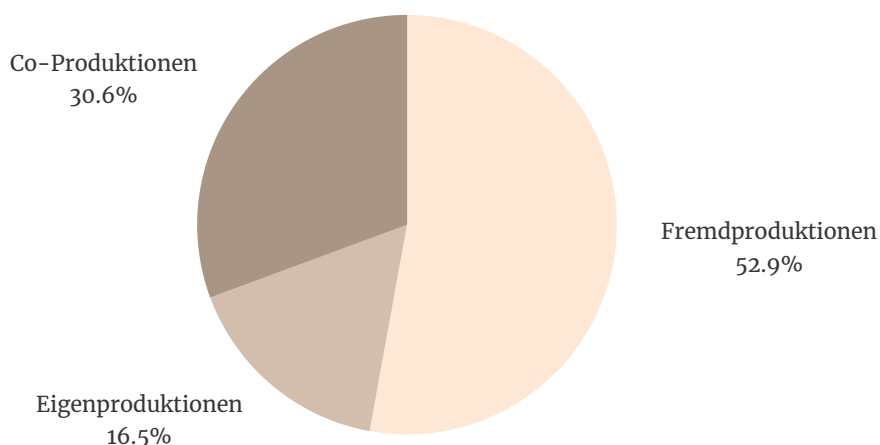
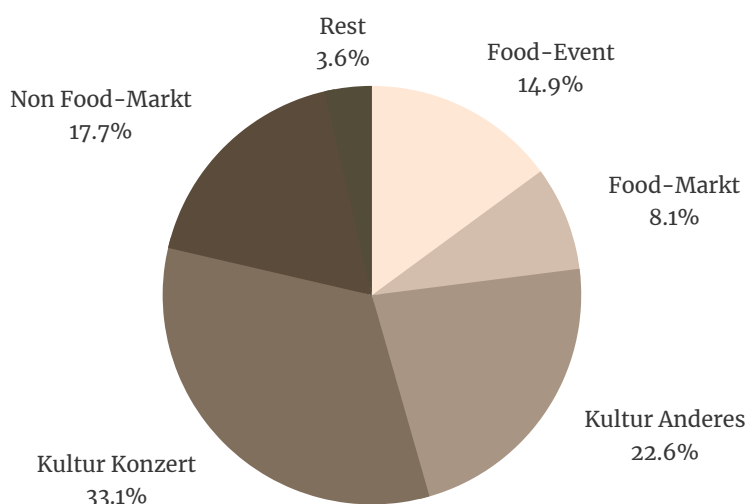
Nachträgliche Anmerkung (April 2020):

Aufgrund der COVID-19-Situation wird der Lüftungseinbau auf unbestimmt verschoben.

Öffentliche Anlässe

2019 lockten über 240 Anlässe rund 50'000 Menschen in die Markthalle. Wie in den Jahren zuvor umfasste das Veranstaltungsangebot verschiedene Formate von Märkten über Kochkurse bis zu Konzerten und Ausstellungen. Jeden sechsten Event, vorwiegend Märkte und die Konzertreihe Songwriter Sessions organisierte die Markthalle in Eigenregie. Die hohe Programmvielfalt ergibt sich aus der fruchtbaren Zusammenarbeit mit den unterschiedlichsten Partner*innen.

Im Zentrum der Entwicklung der eigenen Formate stand auch 2019 der Ausbau der Frischwarenmärkte. Die im Vorjahr entwickelten Spezialmärkte konnten sich im Programm etablieren, neue stiessen dazu, wie zum Beispiel der Olivenöl-Tag, der süsse Markt, der Bienen-Tag oder das sehr gut besuchte Craft-Beer-Festival Beer Dome.



Insgesamt 19 thematische Spezialmärkte luden im Berichtsjahr ein zum Einkaufen, Probieren, Schlemmen, Basteln, Lernen und Erleben – das sind mit Ausnahme der Sommermonate Juli und August rund zwei Frischwarenmärkte pro Monat. Die meisten Events werden 2020 wieder aufgelegt.

Durch die neuen Themenmärkte und gezielte Angebotserweiterungen erlebte auch der wöchentlich stattfindende Samstagsmarkt einen Aufschwung.



Seit Sommer 2019 werden die Flohmärkte wieder direkt von der Markthalle verantwortet, was sich positiv auf Angebot und Auslastung allgemein sowie insbesondere auf die Spezialflohmärkte wie zum Beispiel den Vinyl Market oder Kleiderflohmi auswirkte. Dies ermöglichte zudem die Lancierung eines neuen Formats, dem Musikflohmarkt.

Neben Konzerten und Märkten bereicherten 2019 auch aussergewöhnlich viele öffentliche Debatten, Vorträge und Podiumsdiskussionen das Veranstaltungsprogramm. Daneben vermochten das Grossprojekt “La Coupole” sowie der Jubiläumsanlass zum 90. Geburtstag der Markthalle “Schatz unter der Kuppel” das Publikum gleichermassen zu begeistern wie die Weiterführung kleinerer Regulars wie die Notwendigen Geschichten oder die English Comedy Reihe.

ZAHLEN & FAKTEN ZU DEN ÖFFENTLICHEN ANLÄSSEN

**248
EVENTS**

**56'314
GÄSTE**

248 öffentliche Veranstaltungen



KOOPERATIONEN 2019

1Fach Laden, 4seasons, Amt für Umwelt und Energie, Bajour, Balthasar Streiff, Basel Sinfonietta, Basler Wymärt, Bier Ideen, Bierlager, Boxclub Basel, Clair-Obscur, Collection E, Couchflux, Crescenda, Crowdcontainer, Culturescapes, Erziehungsdepartement Kanton Basel-Stadt, Fair Media, Fame Lab Universität Basel, Festival Zeiträume, Festival imagine, Folientango, Forum für zeitgemässe Ernährung, Genusswoche Basel, Gesundheitsdepartement Kanton Basel-Stadt, Grassrooted, Gsünder Basel, IDEAS, Impiega, Insieme, International Comedy Club, KernGrün, La Gran Petraña, Lebensmittel Netzwerk Basel, Nomatark, Padel Basel, Paul Schatz Stiftung, Pro Innerstadt Basel, Schweizer Weintage, science et cité, Slow Food Basel, Slow Food Schweiz, Spendenparlament Basel, SULP, Tanzfest Basel, Theaterfestival Wildwuchs, Urban Agriculture Basel, Urban Roots, Verein CulturAll, Verein Markthall, Verein Marktplatz 55+, Verein Sinti Schweiz, Verein Standpunkte, Verein Zwischenzeit, Zonta.

NEUE FORMATE 2019

Beer Dome Basel, Bienen-Tag, Fasnachtsbörse, Fine Food Markt, Folientango (Powerpoint Karaoke), Frauenkleiderbörse, Glace-Markt, Grassrooted (Ananas-Rettungsaktion), Grillieren Spezialmarkt, Indian Classic Konzerte, Musikflohmarkt, Olivenöl-Spezialmarkt, Pick-up Station Crowd Container, Pure Heavy Plattenbörse, Schlitzohren Kinderkonzerte, Süsser Markt, Wilder Wald- und Wiesenmarkt.



HIGHLIGHTS

02.02.2019: Olivenöl-Spezialmarkt. So viel Olivenöl - und so viel Leidenschaft.

06.04.2019: Bienen-Tag. Vielfalt von den Bienen und für die Bienen.

19.05.2019: 42. Prix Schappo: Preisverleihung für Urban Agriculture Basel.

16./17.05.2019: Schweizer Weintage – Schweizer Winzer*innen präsentieren ihre neuesten Kreationen.

28.05.2019: Frauenstreiktag. Öffentliches Podium mit 200 Besucher*innen.

21.09.2019: Genussfestival. Schlussevent der ersten Basler Genusswoche.

22.09.2019: Ivan Wyschnegradsky: La Coupole. Klang Farben Räume (multimediales Klangspektakel).

06.10.2019: Vinyl-Market. Der fixe Termin für Platten-Fans.

09.11.2019: Schatz unter der Kuppel. 90 Jahre Markthalle Basel. 90 Jahre Umstülpung des Würfels (Ausstellung).

29./30.11.2019: Beer Dome Basel – Das erste internationale Craft-Beer Festival der Schweiz.

07.12.2019: Fine Food Markt. Das ganze Jahr vereint an einem Markt.

LA COUPOLE. KLANG FARBEN RAUM, 22.9.2019



STUBETE, 20.1. 2019



GRILL OF NATIONS

Im Sommer 2019 gaben mit "Grill of Nations" einige Foodstände Gastspiele am Grill. Grilliertes aus aller Welt wurde an Sommerabenden unter freiem Himmel angeboten, bekannte Gerichte der Stände wurden am Grill in neue Variationen gebracht. Jeweils von Donnerstag bis Samstag Abend lud das Aussendeck unterhalb der Treppe zur Heuwaage zum Essen, Geniessen und Verweilen ein. Die Aussenbar von Hinz&Kunz versorgte zudem während den Sommerabenden die Grill of Nations-Kundschaft mit kühlen Drinks und speziellen Sommercocktails.



ZMORGELAND

Das Zmorgeland, der attraktive sonntägliche Markthallen-Brunch, hatte im Frühling 2016 seine Tore geöffnet. Die Freundinnen und Freunde des ausgedehnten Frühstückens liessen nicht lange auf sich warten. Jahr für Jahr kamen mehr Gäste, und Küchenchef Arvid Weck mit Team waren bereit.

Im Berichtsjahr, also drei Jahre nach Eröffnung, besuchten 10'894 Gäste das Zmorgeland, was einem Wachstum von 26% gegenüber dem Vorjahr und einem durchschnittlichen Gästeaufkommen von 214 Personen entspricht. Am 12. Mai, dem Muttertag, wurde mit 464 Gästen ein Rekord gebrochen, womit das Zmorgeland endgültig in den Sphären des Engros angekommen ist. An nur drei Sonntagen im Sommer betrug die Gästezahl weniger als Hundert.



FÜHRUNGEN HINTER DIE KULISSEN DER MARKTHALLE

Seit einigen Jahren bietet die Markthalle Führungen hinter die Kulissen, in all ihre Winkel und in die Katakomben an. Dabei erfahren Gäste schlendernd und degustierend mehr über die Geschichte der Markthalle sowie über die Philosophie des heutigen Konzeptes.

Die Führungen können ab 6 Personen auf Anfrage gebucht werden und dauern 30–90 Minuten – je nach Wunsch. Sie kosten pro Person CHF 10 (bis 60 Minuten) / CHF 15 (bis 90 Minuten), ein Getränk pro Person ist inbegriffen. Über 40 Gruppen kamen 2019 in Genuss einer Führung.

Im 2019 wurde ganz neu das Angebot regelmässig stattfindender öffentlicher Führungen ohne Anmeldung erschaffen. Monatlich kamen spontan zusammengewürfelte Gruppen zwischen 4 und 20 Personen mit auf die Tour – jeweils an Dienstagabenden und Samstagmorgen. Dabei entstanden viele Möglichkeiten zum Austausch, gemeinsame Ideen und Bekanntschaften zwischen der Markthalle und ihren Gästen. Abgeschlossen wird die Tour mit einem Umtrunk an der HausBAR, wo im Stil eines Stammtisches niederschwellige Gespräche entstehen. Das neue Angebot wird als grosse Bereicherung empfunden und 2020 weitergeführt.



Nachdem schon das Geschäftsjahr 2018 alle Rekorde gesprengt hatte, durften wir 2019 beim Umsatz nochmals eine Steigerung um 10% verzeichnen. 551 private Anlässe und externe Caterings wurden durchgeführt. Nachdem im Vorjahr die vorübergehend zur Verfügung stehende grosse Fläche im Untergeschoss unterstützend wirkte, waren es im aktuellen Geschäftsjahr insbesondere drei sehr grosse Kongressessen sowie das Eröffnungsdinner zur Badminton-WM, die im Hochsommer stattfanden und allein einen Sechstel zum Umsatz beisteuerten.

Hervorzuheben sind wiederkehrende Buchungen durch Nonprofitorganisationen, Institutionen aus der Kreativbranche, Verwaltungsstellen, verschiedene politische Parteien und Organisationen sowie Firmen aus dem Pharma- und Versicherungssektor, die in der Markthalle gerne Versammlungen oder ganz- und mehrtägige Workshops veranstalteten.

Auch über Geburtstagskinder und Hochzeitspaare, die gerne die Markthalle als Location- oder Cateringpartnerin wählten, durften wir uns freuen. Erstmals fand auch ein Essen im Rahmen einer Abdankungsfeier statt. Im Bereich des externen Caterings stachen – wie im Vorjahr – das Engagement für die Swiss Art Awards des Bundesamts für Kultur in der Halle 3 der Messe Basel und der Markthallen-Auftritt am Allianz Cinema auf dem Münsterplatz hervor. Neu hinzu kamen im Berichtsjahr die Partnerschaft mit dem Open House, dem Museum Tinguely an Boxeo und der Museumsnacht sowie mit der Fondation Beyeler an sun.set und Sommerfest. Auch die regelmässigen Engagements im Smart City Lab auf dem Wolf sowie im Impact Hub auf dem Dreispitz sollen nicht unerwähnt bleiben. Die 2018 neu geschaffene “Insel” konnte sich im Berichtsjahr mit ihrem attraktiven Un po’ di tutto-Angebot etablieren.





Küchenkarawane

Nachdem die Markthallen AG Basel im Dezember 2018 im Rahmen eines Wettbewerbs des Tiefbauamts Basel-Stadt den Zuschlag erhalten hatte, die Gesamtorganisation der neuen Food Truck-Standorte zu übernehmen, haben wir Anfang Januar 2019 die Ausschreibung lanciert und uns auf die Suche gemacht nach autarken Food-Trucks und Food-Velos für die Küchenkarawane. Die Ausschreibung stiess dabei auf grosses Interesse, die behördlichen Auflagen, insbesondere die der Autarkie polarisierten und stiessen bei einigen aus der Food Truck-Szene auf Unverständnis. Die Markthalle versuchte, diese Knacknuss zu knacken.

Unter den ersten Trucks, die Teil der Küchenkarawane wurden, finden sich die Fette Karre der Basler Traditionsbäckerei Jetzer, der Food Truck Da Daniele Pizza Napoletana mit neapolitanischer Pizza direkt aus dem Holzofen, mexikanisches Streetfood von La Chamaca, Saionsales und Regionales vom Meraki Food Velo, sowie Burger und Fries von Truck Drifters. Alle Food Trucks sind selbstfahrend und verfügen über ein autarkes Energie- und Wasserversorgungskonzept. Brennholz, Gas, schalldämpften Generatoren und in Serie geschaltete Batterien waren die Energiequellen der Pioniere der ersten Sommersaison der Küchenkarawane Basel.



Die erste Sommersaison brachte erste Belebungen und glückliche, satte Gäste. Mit Medienarbeit, Flyer- & Plakatkampagnen, Stickers, Stempeln, Banner und diversen Flyeraktionen konnte das neue Angebot bereits etwas bekannt gemacht werden. Schritt für Schritt - genau wie in der Markthalle - soll die Küchenkarawane aber noch weiter wachsen, ihre Bekanntheit und die Gästezahl ausbauen und ihr Potenzial noch viel mehr entfalten. Noch wenig etablierte Plätze und die Auflagen (Autarkie, selbstfahrende Fahrzeuge, Anhängerverbot, keine Sitzplätze an Standorten) stellen für das Finden von geeigneten Truck-Partnern Hürden dar. Darum standen wir regelmässig im Austausch mit den Behörden. Erfreulicherweise wird das Anhängerverbot per Anfang 2020 aufgehoben.



Gusserauftritt

Die Markthalle Basel ist der grösste überdachte Freiraum in der Stadt Basel. Ein öffentlicher Raum mit Piazza-Atmosphäre, der in jeder Jahreszeit und bei jeder Witterung fast rund um die Uhr geöffnet hat. Ein Ort ohne Konsumzwang, an dem Menschen mit unterschiedlichsten Hintergründen sich begegnen. Ein Ort, an dem Kultur stattfindet. Ein Ort, an dem Inklusion gelebt und der Separierung entgegengewirkt wird, auch generationenübergreifend. Vom Grill-Abend quer durch die Nationen bis zum Schwyzerörgeli-Konzert, vom Kindermarktstand und der Rutschbahn bis zu Podien über Altersfragen. Die Markthalle Basel ist als öffentlicher Ort ein Abbild der Vielfalt der Stadt. Die Angebote und Kanäle der Markthalle richten sich an ein breitmöglichstes Publikum.

Die Markthalle geht in ihrer Bespielung auf aktuelle Themen und Trends ein. Das gibt ihr Aktualität, eine relevante unabhängige Stimme in einem immer dichter werdenden Diskurs ums Essen, und verortet sie nachhaltig als Knotenpunkt in einem Netzwerk rund um Foodthemen.

Von der Markthalle erreichen Impulse die ganze Stadt, sie initiierte zum Beispiel das Lebensmittelnetzwerk oder das Ernährungsforum mit und ist Treffpunkt und Veranstaltungsort für diese neuen Initiativen.

Nicht zuletzt diese Vernetzung und Wahrnehmung als Knotenpunkt trägt dazu bei, dass die Online-Reichweite der Markthalle Basel im 2019 stetig gewachsen ist. Auf der Website der Markthalle waren durchschnittlich pro Monat 16'756 Users aktiv, auf Facebook freuten wir uns Ende 2019 über rund 14'000 Fans und auf Instagram rund 6'700 Followers.

Durch die Präsenz auf Onlineportalen, in Print- und Onlinemedien-Beiträgen und der Bespielung von Online-Veranstaltungskalendern wie ron orp und basellive wird die Reichweite der Markthalle Basel noch weiter gestärkt. Auch Veranstaltungsplakate in der ganzen Stadt und die Repräsentation durch Dritte, wie zum Beispiel Basel Tourismus oder Urban Agriculture sorgen für eine breite Streuung und dadurch ein breites und diverses Publikum.



Hauseigene Community-Aktionen wie die Osternästlisuche und das Frauenstreik-Kaffi boten zudem eine zusätzliche Gelegenheit, mit dem Markthallen-Publikum direkt zu kommunizieren und unseren Gästen eine Freude zu machen.

Ein monatlicher Newsletter, Social Media-Beiträge und die Bespielung unterschiedlicher Veranstaltungskalender machen auf die diversen Veranstaltungen in der Markthalle aufmerksam - oftmals auch in Zusammenarbeit mit Co-Veranstaltern. Die Diversität der Anlässe und die Vernetzung mit verschiedenen Veranstaltungspartnern bedeutet eine breit gestreute Community und unterschiedliche Zielgruppen.

Im Jahr 2019 war die Markthalle Basel in diversen Online- und Printmedien präsent, sei es im Zusammenhang mit öffentlichen Anlässen, der Küchenkarawane oder speziellen Ereignissen wie der Genusswoche. Im Anhang findet sich eine Liste der Medienberichte.

Stickers, Bleistifte, Streichhölzer, eine Postkartenserie und neu auch kompostierbare Servietten ergänzen insbesondere den Auftritt in der Halle an sich, um den Gästen in Erinnerung zu bleiben. Verstärkt wird dieser Auftritt durch die Gestaltung der Plakate und Flyer der eigenen Veranstaltungen. Weitgehend von Hand und inhouse produziert, zieht sich ein wiedererkennbarer Stil durch die Gestaltung. Ein paar Beispiele auf der folgenden Seite demonstrieren dies.



FEIN - BESONDERS - ERLESEN
Die Vielfalt des Jahres an einem Markt

FINE Markt FOOD



7. Dezember
10 - 15 Uhr 2019

Markthalle Basel • Viaduktstrasse 10 • 4051 Basel



Olivenöl

SPEZIALMARKT

FEIN - DIREKT - GUT

MIT RUND 15 PRODUZENTEN AUS DEM MITTELMEERRAUM
2. FEBRUAR 2019 - 10 BIS 15 UHR



Genusswoche
Basel

21. SEPTEMBER 2019

Feld zu Tisch

DIE STADT ISST REGIONAL

10-15
UHR

MARKT IN DER MARKTHALLE BASEL

SPeis & TRANK IN RESTAURANTS IN DER GANZEN STADT

ABENDS

EIN ANLASS VOM LEBENSMITTELNETZWERK BASEL IN DER MARKTHALLE



Markthalle Basel · Viaduktstrasse 10 · 4051 Basel



PFLANZ
markthalle
27. April 19 10-15 Uhr

WORKSHOP
11 Uhr & 14 Uhr:
Kompostieren mit
Wormen in der Stadt
13 Uhr:
Balkongemüse
selber sähen

Schneeglöckchen
SAATGUT-
markt

SETZLINGS-
markt

Partner:

MARKTHALLE BASEL | STEINENTORBERG 20 | 4051 BASEL | 2 MIN. VOM B'HOF SBB

Organisation & Personelles

Die Markthallen AG Basel ist seit Mitte 2013 Mieterin der Kuppel Ebene und koordiniert das Gesamtgeschehen, Gästeräume & Kulisse, Veranstaltungen, Märkte & Kulturprogramm, die HausBAR, Caterings & Privatanlässe, Vermietungen und die Geschirrwashstrasse sowie die Reinigung. Stände, Foodtrucks, Läden, Produktionsräume und die übrigen Bars werden in Untermiete von Partnern der Markthallen AG Basel betrieben.

Die Idee für die Bespielung der Markthalle als Markt war 2013 von einer Projektgruppe aus Architekten und Kulturunternehmer ausgearbeitet worden, bestehend aus Barbara Buser, Alexandra Dill, Gregor Dill, Eric Honegger, Valentin Ismail und Christoph Schön.

Im 2019 beschäftigte die Markthallen AG Basel 58 Personen in unterschiedlichen Teilzeitpensen. Das Gesamttotal der gearbeiteten Stunden entspricht 24.82 Vollzeitstellen. Rund 4.0 davon sind Praktikumsstellen. Die meisten Arbeitsstunden entfallen auf die Abwaschküche, Reinigung und Auf- und Abbauten des Mobiliars für die sehr vielfältigen Veranstaltungen und für den Grundbetrieb. Weitere Arbeitsbereiche sind die Betreuung der Mieterschaft sowie der Kundschaft, die Organisation der Märkte und Veranstaltungen, Technik, Kommunikation, Personal, Finanzen und Administration. Ein Mitarbeiterpool für Service-Einsätze an privaten Veranstaltungen und Caterings, sowie Einsätze an der Geschirrrückgabestation mit rund 74 Mitarbeitenden wirkt zusätzlich an sporadischen Einsätzen mit (nicht enthalten in den oben genannten Zahlen).

Den Mitarbeitenden stand 2019 eine vierköpfige Geschäftsleitung vor. Der seit Anfang 2018 Zuständige für die Finanzen, Reto Weibel, wird per 1.1.2020 ebenfalls in die Geschäftsleitung aufgenommen. Die Geschäftsleitungsmitglieder sind alle auch für einzelne Bereichsleitungen zuständig und operativ im Betrieb tätig. Der Verwaltungsrat, bestehend aus Barbara Buser, Patrick Honauer und Eric Honegger (Präsidium), wirkt strategisch und steht in engem Austausch mit der Geschäftsleitung.

Im Mietvertrag der Markthallen AG Basel mit der Edith Maryon AG ist festgehalten, dass die Halle ein lebendiger, öffentlicher Ort für Basel jenseits des Mainstreams bleiben und in dieser Hinsicht weiterentwickelt werden soll. Die Markthallen AG Basel stellt soziale und ökologische Zielsetzungen vor finanziellen Profit, der Betrieb der Halle muss aber ökonomisch kostendeckend sein.

Diesem Grundsatz lebt die Markthallen AG seit Beginn nach.

In den ersten Betriebsjahren hat die Markthallen AG Basel sämtliche für den Aufbau des Betriebs notwendigen Investitionen selber getragen und konnte keine Reserven anlegen. In den kommenden Jahren muss die finanzielle Basis breiter abgestützt werden, um die sozialen und kulturellen Zielsetzungen weiterhin erfüllen zu können.

ORGANIGRAMM

Gültig bis 31.12.2019





Förderverein

MARKTHALLE BASEL

Viele Aktivitäten und Projekte der Markthalle können nicht kostendeckend durchgeführt werden. Seien es Veranstaltungen wie die Frischwarenmärkte, Kochkurse, Konzerte oder Podien. Seien es Spielangebote für Kinder oder eine Disco für Menschen mit und ohne Beeinträchtigung.

Diese Aktivitäten und Projekte sind aber wichtig, weil sie die Markthalle zu einem lebendigen Ort für den alternativen Markt jenseits des Mainstreams machen – so, wie es in der Präambel zum Mietvertrag festgehalten ist. Damit die Markthalle diese Aufgaben und damit einen wertvollen Beitrag zu einer offenen, pluralistischen Stadt leisten kann, wurde der Förderverein Markthalle Basel gegründet.

Der Verein unterstützt gemeinnützige Initiativen und Projekte, welche rund um die Markthalle Basel stattfinden. Die Aktivitäten können in den Bereichen Ernährung und regionale Lebensmittelkreisläufe, Kultur, Bildung, soziale Inklusion oder Ernährungssouveränität beheimatet sein. Es ist aber auch die Unterstützung von anderen Aktivitäten und Projekten möglich, sofern sie den Betrieb der Markthalle Basel nachhaltig stützen oder sichern.





ÖFFENTLICHE ANLÄSSE IM JAHR 2019

Nachtflohmarkt	5.1.	Hallenflohmarkt	3.2.
Hallenflohmarkt	6.1.	Irish Session	6.2.
Yoga Lunch - laufend jeden Montag (bis Mai 2019)	7.1.	Folientango Nr. 1	7.2.
Irish Session	9.1.	Winter Session	8.2.
Klangfuchse	13.1.	Kinderlesung Brummi	9.2.
International Comedy Club	17.1.	Kinderlesung Brummi Nr.2	10.2.
Sinti Ausstellung	18.1.	Gesunde und günstige Küche	11.2.
Winter Session	18.1.	Swiss Market Place	14.2.
Von der Traube zum Wein - Teil 3:	18.1.	International Comedy Club	14.2.
Weindegustation		Winter Session	15.2.
Fasnachtsbörse	19.1.	Notwendige Geschichten	15.2.
STUBETE	20.1.	Pilzkübel selber mischen	16.2.
Fermentiert	23.1.	Vietnamesisch Kochkurs vegan	16.2.
Irish Session	23.1.	La Kulebra Benefiz	16.2.
Winter Session	25.1.	Special Quest Brass Band	16.2.
Notwendige Geschichten	25.1.	TEDxYouth Basel	16.2.
Apéro zur Sinti Ausstellung	25.1.	Kinderlesung Waggis	17.2.
Vietnamesisch Kochkurs	26.1.	Spielzeugbörse	17.2.
Cheese Festival	26.1.	Spice Up!	20.2.
Hallenflohmarkt	27.1.	Irish Session	20.2.
Schlitzohren w/ Ensemble Zefirino -	27.1.	Winter Session	22.2.
Der kleine Prinz		Lottomatch Padel Basel	23.2.
Markthall	27.1.	Hallenflohmarkt	24.2.
Indien ganz nah	28.1.	Markthall	24.2.
Ecstatic Dance Dinner	29.1.	Ayurvedischer Kochkurs	28.2.
Brand #2	1.2.	Spring Session Leveyah	1.3.
Ayurvedischer Rundgang	2.2.	FameLab Basel	1.3.
Special Quest Brass Band	2.2.	Nachtflohmarkt inkl. Nerd Yard	2.3.
Nachtflohmarkt inkl. Brocante	2.2.	Süsser Markt	2.3.
Olivenöl-Tag	2.2.	Hallenflohmarkt	3.3.
		Irish Session	6.3.
		Folientango Nr. 2	7.3.

Von der Traube zum Wein - Teil 4:	9.3.	Kreativmarkt & Materialbörse	14.4.
Wein abfüllen		N64 Mario Kart Turnier	17.4.
International Comedy Club	14.3.	Irish Session	17.4.
Pilzkübel selber mischen	16.3.	George the Greek	18.4.
Irish Session	20.3.	Kinderlesung Brummi Nr.3	21.4.
Swiss Market Place	21.3.	Osterflohmarkt	21.-22.4.2
Bildungsclub Disco	22.3.	Kinderlesung Brummi Nr.4	2.4.
Bier Basel	23.3.	Irish Session	24.4.
Schlitzohren w/ Schlagzeug	24.3.	Bildungsclub Disco	26.4.
Briefwichteln (imagine)	25.3.	Notwendige Geschichten	26.4.
Natürliche Kosmetika selber herstellen	27.3.	Spring Session	26.4.
		Wine and Dine	27.4.
Mensch nach Mass	27.3.	Pflanzmarkthalle	27.4.
Folientango Nr. 3	28.3.	Hallenflohmarkt	28.4.
Spring Session	29.3.	Schlitzohren w/ L' Estro Armonico	28.4.
Pure Heavy Plattenbörse	30.3.	Markthall	28.4.
Future Relic	30.3.	Tanzfest Basel	29.4.
Infomesse für Eltern mit Kleinkindern	30.3.	Von der Wiese durch die Pfanne in den Mund	4.5.
Börse für Kleinkinderbedarf	30.3.	Nachtflohmarkt inkl. Kleider	4.5.
Hallenflohmarkt	31.3.	Grillieren - Spezialmarkt	4.5.
Zeittauschbörse Infostand	31.3.	Hallenflohmarkt	5.5.
Markthall	31.3.	Speed Dating	6.5.
Fermentiert	2.4.	Irish Session	8.5.
Peru - Vielfalt der Anden	3.4.	Swiss Market Place	9.5.
Anna Luppi (I, songwriter)	4.4.	International Comedy Club	9.5.
Barmusik		Spring Session	10.5.
Essento Academy	5.4.	Pilzkübel selber mischen	11.5.
Spring Session	5.4.	Trendige Hirse	11.5.
Pilzkübel selber mischen	6.4.	Schweizer Weintage	16.5.
Sushi Kurs	6.4.	Indian Classic, Frühjahrskonzert	18.5.
Acapella Trio Troisette	6.4.	Prix schappo Preisverleihung	19.5.
Nachtflohmarkt inkl. Vinyl	6.4.	Schlitzohren w/ Ensemble Zefirino	19.5.
Bienen-Tag	6.4.	- Der kleine Prinz	
Hallenflohmarkt	7.4.	Küchen- und Haushaltsbörse	19.5.
Klangfuchse Nr. 5	7.4.	IWI Bake Off	19.5.
Swiss Market Place	11.4.	Einmachkurs Frühlingszauber	20.5.
Basler Wymärt im Frühling	11.4.	Irish Session	22.5.
HörSalon: Gitarrenduo	12.4.	Sprachtausch	22.5.
Doppelkonzert		Bildungsclub Disco	24.5.
Traditional Vietnamese Cooking Event	13.4.	Spring Session	24.5.
		Im Garten ernten und daraus ein Menü zaubern	25.5.

Wein und Sein	25.5.	Nomatak	21.8.
Hallenflohmarkt	26.5.	Irish Session	21.8.
Markthall	26.5.	Frauenkleiderbörse	25.8.
Wild Ideas, wild fermentation	28.5.	Markthall - Offenes Singen	25.8.
Podium Frauentag	28.5.	Leaf to Root	31.8.
Pasta, Pinxtos und Fingerfood	1.6.	Spielzeugbörse	1.9.
Nachtflohmarkt	1.6.	Drachenbau Workshop	1.9.
White Page Konzert	1.6.	Irish Session	4.9.
Glace-Markt	1.6.	Nachtflohmarkt inkl. Retrobörse	7.9.
Miramira Konzert	1.6.	Zusammen Ernten und auf dem	7.9.
Hallenflohmarkt	2.6.	Feuer kochen	
Gesunde und schmackhafte	3.6.	Hallenflohmarkt	8.9.
Snacks für Kinder		Music Meet Up	8.9.
Irish Session	5.6.	Against Evil Konzert	10.9.
Sprachtausch	5.6.	Fermentiert	11.9.
Swiss Market Place	6.6.	Zeiträume Chor Flashmob	12.9.
International Comedy Club	6.6.	Bildungsclub Disco	13.9.
Pilzkübel selber mischen	8.6.	Alte und neue Gerichte mit	13.9.
Fermentiert	12.6.	Zutaten aus der Region Basel	
Irish Session	12.6.	Power und Harmonie durch 5	14.9.
Ayurvedischer Kochkurs	14.6.	Elemente	
Nachhaltiger Spaziergang Gundeli	14.6.	Feld zu Tisch	21.9.
California Style	19.6.	Genusswoche	21.9.
Tiezerk Konzert	19.6.	La Coupole	22.9.
Mit Drinks und Häppchen in den	21.6.	Irish Session	25.9.
Sommer		Quintessenz	26.9.
Trendige Fusion Küche	22.6.	Bajour Debatte September	26.9.
Chirsi-Tag	22.6.	Autumn Session	27.9.
Kinderkleiderbörse	23.6.	Marktplatz 55+	28.9.
Irish Session	26.6.	Kunstmarkt #4	29.9.
Bildungsclub Disco	28.6.	Markthall - Offenes Singen	29.9.
Markthall	30.6.	Speed Debating	3.10.
Tango Trio Tzigan	5.7.	Autumn Session	4.10.
Music Meet Up	7.7.	Nachtflohmarkt inkl. Vinyl	5.10.
Selber Teigwarenmachen	10.7.	Hallenflohmarkt	6.10.
Irish Session	10. & 24.7.	Irish Session	9.10.
Irish Session	7.8.	International Comedy Club	10.10.
Music Meet Up	11.8.	Folientango	10.10.
Bajour - Dumme Kinder, schlechte	13.8.	Autumn Session	11.10.
Schulen?		Podium Rojava	11.10.
Fermentiert	14.8.	Pilzkübel selber mischen	12.10.
Koreanische Kreationen	15.8.	Wilder Wald- und Wiesenmarkt	12.10.
.		Drachenbau Workshop	12.10.

Vollversammlung Klimabewegung Basel	13.10.	Notwendige Geschichten	15.11.
Music Meet Up	13.10.	Strudel: Das wiener Original mit vielen Varianten	16.11.
Indischkochkurs	15.10.	Autopoiesis Konzert	16.11.
Marokkanische Mezze	17.10.	Food Waste Rettungsaktion	16.11.
Autumn Session	18.10.	Dreh´Moment-li	17.11.
Notwendige Geschichten	18.10.	Trombones de Bâle	19.11.
Öpfel-Tag	19.10.	Fermentiert	20.11.
Soup to Go	19.10.	Fair Media Podiumsdiskussion	21.11.
Drachenbau Workshop	19.10.	Bildungsclub Disco	22.11.
IWI Bake Off	20.10.	Crescenda Jubiläum	22.11.
Kinderlesung: Zuckerwatte oder Mässmogge	20.10.	Slow Food Markt	23.11.
Kreativmarkt & Materialbörse	20.10.	Slow Food Convivienrat	23.11.
Klangfuchse	20.10.	Hallenflohmarkt	24.11.
Bajour Debatte	22.10.	Markthall - Offenes Singen	24.11.
Basler Wymärt Herbst Edition	24.10.	Klangfuchse	24.11.
Bildungsclub Disco	25.10.	Podiumsdiskussion "Gewalt gegen Frauen"	26.11.
Damit du gross und stark wirst	26.10.	Natürlichke Kosmetika selber herstellen	27.11.
Hallenflohmarkt	27.10.	Irish Session	27.11.
Markthall - Offenes Singen	27.10.	Beer Dome Basel	29.11.
Spendenparlament	29.10.	Music Meet Up	1.12.
Irish Session	30.10.	Salzzitronen	4.12.
Indian Classic Diwali Konzert	1.11.	Fine Food Markt	7.12.
Nachtflohmarkt inkl. Kleiderflohmi	2.11.	Pilzkübel selber mischen	7.12.
Hallenflohmarkt	3.11.	Nachtflohmarkt inkl.	7.12.
Irish Session	6.11.	Musikflohmarkt	
Noel provencal	7.11.	Stellamar	7.12.
International Comedy Club	7.11.	Weihnachtsbäckerei für Kinder	7.12.
Folientango	7.11.	Hallenflohmarkt	8.12.
Autumn Session	8.11.	Boxeo #35	14.12.
90 Jahre Markthalle	9.11.	1Fach-Weihnachtsmarkt	14.12.
Brot Backen mit allen Sinnen	9.11.	Dreh´Moment-li	15.12.
Kinderkleiderbörse	10.11.	MV Medienzukunft Basel	17.12.
Music Meet Up	10.11.	Irish Session	18.12.
Irish Session	13.11.	Last Minute Weihnachtsmarkt	22.12.
Clair-Obscur	14.11.	Markthall - Offenes Singen	22.12.
Autumn Session	15.11.		



MEDIENBERICHTERSTATTUNG ZUR MARKTHALLE BASEL (AUSZUG)

basellive.ch, 4.1.2019
Hau rein!- Public Piano

Telebasel, 6.1.2019
Ein Klavier für alle

RegiotvPlus, 7.1.2019
Public Piano

20minuten.ch, 8.1.2019
Nun wird die Fressmeile zum Konzertsaal für alle

basellive.ch, 16.1.2019
CHEESE!

Badische Zeitung, 18.1.2019
STUBETE

Telebasel, 19.1.2019
Neues Leben für "alte" Fasnacht

BaZ, Aargauer Zeitung, Limmattaler Zeitung,
Basellandschaftliche Zeitung, 25.1.2019
Das Käsefest in Basel - Chli stinke muess es

primenews.ch, 28.1.2019
Genuss/Wochenende in der Markthalle

Alpenrose, 28.2.2019
Stubete in der Markthalle

basellive.ch, 5.3.2019
Musik mit Pfannen & Töpfen

Badische Zeitung, 18.3.2019
**Experten, die von nichts Ahnung haben
(Folientango)**

regiotvPlus, 2.4.2019
Wildwuchs - Unterwegs

BZ Basel, 4.4.2019
**Alles dreht sich um lokale und saisonale
Feinkost - Basel lanciert mit Partnern eine
Genusswoche**

BZ Basel, 3.5.2019
**E Guete! Die ersten offiziellen Basel Food Trucks
rollen noch im Mai los**

basellandschaftliche Zeitung, 6.5.2019
**Lieber Frische statt lebendige Fische:
Markthalle erhält grössten Fischladen von Basel**

Badische Zeitung, 8.5.2019
Mit viel Lust auf Abenteuer - Basel Sinfonietta

youtube.ch, 21.5.2019
**hun-A journey through India, Rohan Dasgupta &
Udhai Mazumdar**

TeleBasel, 22.5.2019
Report: Burger-Brutzeln auf der Strasse

TeleBasel, 24.5.2019
"Wir haben 280'000 Mahlzeiten gerettet"

SRF 10vor10, 3.6.2019
Boomende Biervielfalt

baz.ch, 3.6.2019
**Wahr gewordene Glaceträume unter dem
Kuppeldach**

Badische Zeitung, 11.6.2019
**Grosser Frauenstreik in der Schweiz
angekündigt - wie vor 28 Jahren**

Bellevue NZZ, 2.7.2019
**Bei diesen 10 Schweizer Foodtrucks lohnt es
sich anzustehen**

ronorpc.ch, 7.8.2019
Z'Mittwoch von La Chamaca

baizer.ch, 14.8.2019
Elf Tage im Zeichen des Genusses

primenews.ch, 14.8.2019
**Auf Basel wartet ein riesiges kulinarisches
Spektakel**

Telebasel, 14.8.2019

Von der Schlachtbank auf den Teller

Basellive, 14.8.2019

Für Freude an gutem Essen!

Die Oberbadische, 15.8.2019

Basel: Freude am Kochen fördern

Badische Zeitung, 20.8.2019

Um für die erste Basler Genusswoche zu werben, wurde ein Wildschwein zerlegt

KMU News, 1.9.2019

Die ganze kulinarische Vielfalt Basels

Birsfelder Anzeiger, 6.9.2019

Genusswochen sind allgemein "in"

Badische Zeitung, 8.9.2019

Der einzig sinnvolle Weg

BaselLive Magazin, 10.9.2019

Lokales Genussschaffen (Genusswoche)

BaselLive Magazin, 10.9.2019

Basel im Wunderland (Flâneur)

SBB Webseite

So entspannen Sie in Basel

hochrhein-Zeitung, 11.9.2019

Morgen startet die erste Genusswoche Basel

Die Oberbadische, 12.9.2019

Basel: mit Genuss nachhaltig begeistern

primenews.ch, 12.9.2019

Ab heute startet die erste Basler Genusswoche

Telebasel, 13.9.2019

Elisabeth Ackermann eröffnet die Genusswoche Basel

Basler Zeitung, 13.9.2019

Würste von Baselbieter Schweinen machen den Anfang

Radio SRF 2 Kultur, 18.9.2019

Ivan Wischnegradsky, Mikropionier

ronorp.ch, 20.9.2019

Ivan Wischnegradsky, Klang.Farben.Raum

architecture walks and talks, 22.9.2019

"La Coupole"

BZ Basel, 24.9.2019

Zeiträume in der Basler Markthalle: flirrende Klänge, träge Farben

Hochparterre, 26.9.2019

Die Kuppel feiert

BaZ.ch, 30.9.2019

Frau Gruber und Fürst Wiacek kommen nach Basel

Baizer.ch, Oktober 2019

Erfolgreiche Erstausgabe der Genusswoche Basel

SRF Kassensturz, 1.10.2019

Spezial: "unser täglich Brot im Qualitäts-Check"

Telebasel, 2.10.2019

Der dicken Luft in der Markthalle geht es an den Kragen

SRF Regionaljournal, 2.10.2019

Kein Gestank mehr dank neuer Lüftung

ronorp.ch, 10.10.2019

Die Königsdisziplin der Improvisation

primenews.ch, 23.10.2019

klein aber fein: Wymärt lockt mit vielseitigem Angebot

Kirchenbote, November 2019

16 Tage gegen Gewalt an Frauen

Gundeldinger Zeitung, 20.11.2019

"in der Markthalle ist allewyl ebbis los" und "90 Jahre Markthalle"

BaZ, 20.11.2019

Zonta, die "Ehrlichen" rücken vor

Blick Weihnachtsspezial, Dez. 2019

O Tannenbaum, wie grün sind deine Blätter

Telebasel.ch, 2.12.2019

Regio am Craft Bier Festival

Tagesanzeiger, 14.12.2019

10 Dinge zum Verschlingen

bz Basel, 23.12.

Gemütlicher Geschenkstress: hier lassen sich die Leute bewusst auf Weihnachten ein

bg Post4/2019

Eine Kuppel der Superlative

