

MARKTHALLE BASEL

Jahresbericht

2020





RÜCKBLICK.....	3
STÄNDE & LÄDEN.....	5
ÖFFENTLICHE ANLÄSSE.....	15
PRIVATE ANLÄSSE & CATERINGS	24
KÜCHENKARAWANE.....	25
COMMUNITY.....	26
ORGANISATION & PERSONELLES	29
AUSBLICK.....	32
ANHANG.....	33

Markthallen AG Basel
Steinentorberg 20
4051 Basel

www.altemarkthalle.ch

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

Rückblick

2020 war in vielerlei Hinsicht ein spezielles Jahr. Die Markthalle startete erstmals mit voll besetzten Mietflächen ins Jahr, das geplante Veranstaltungsprogramm war reichhaltiger denn je. Doch bekanntermassen kam dann alles etwas anders. Gekocht, gegessen, gehandelt, gespielt und gewerkelt wurde aber auch in der Corona-Pandemie. Neben Brot und Käse, Schmuck und Schokolade entstanden unter der Kuppel in diesem Jahr auch Schutzkonzepte. Menüs wanderten unter Plexiglasscheiben über die Theke. Gästegruppen winkten sich mit desinfizierten Händen durch Trennwände zu. Austausch zwischen Produzent:innen und Konsument:innen fand auf Abstand und mit Masken statt. Von Mitte März bis Anfang Mai, im ersten Lockdown, standen die Türen der Markthalle zum Lebensmittelverkauf in den Shops und für einzelne Take Away-Angebote offen.

Der Samstagsmarkt auf dem Vorplatz wurde zu einem kleinen Highlight im Corona-Alltag.

Bewusstes Einkaufen regionaler Lebensmittel erlebte in dieser pandemiegeprägten Zeit einen kleinen Boom. Wir bauten unseren lokalen Onlineshop, die *Marktschwärmerei*, aus und richteten Heimlieferungsmöglichkeiten ein. Auch das Heimlieferangebot der Foodstände gewann an Bedeutung. Dazu haben wir mit dem lokalen und unsere Werte teilenden Unternehmen *Velogourmet* eine Partnerschaft aufgebaut.

Die Markthalle will auch in der Pandemie ein Ort der Mitmachkultur sein. Märkte und kleine kulturelle Anlässe, die *Genusswoche*, der *Öpfel-Tag*, der *Basler Wymärt*, ja sogar eine Hochzeit wurden im pandemischen Wellental gefeiert.



Im Herbst gründeten wir das *Lebensmittelnetzwerk Basel Feld zu Tisch* mit, um den Weg von lokalen Produkten auf die Gästeteller zu verkürzen. Das Projekt *Kocht mit!* haben wir Ende November gestartet: Ein 3-Gang-Menü zum Mitkochen für zuhause, vorbereitet von *Zmorgeland*-Küchenchef Arvid Weck. Im Advent war die *Jobfactory* bei uns zu Gast mit einem Kerzenziehen-Pop Up. Auf Ende Jahr kam eine neue Zusammenarbeit mit dem Online-Magazin *Bajour* zustande, wo wir in der fortlaufenden Kolumne *Mahlzeit* über sinnvolle Projekte und Initiativen rund um Ernährung in Basel berichten.

Auch ein ganz besonderes Lokalprodukt ist in diesem Jahr in der Markthalle entstanden: ein Wein, geerntet in Aesch, vergoren in der Markthalle. *Action Orange* heisst das Resultat - eine Zusammenarbeit mit *Klus 177* und den *Schweizer Weintagen*.

Ansonsten verlangte das Pandemiejahr uns neben einer grossen Portion Geduld auch Einiges an organisatorischer und administrativer Arbeit ab: Laufende Anpassung der Schutzkonzepte, Contact Tracing, Unterstützungsgesuche für Härtefallhilfen, Dreidrittelspaket, Kurzarbeit und Co. hielten uns auf Trab. Nun, anfangs 2021, hoffen wir, dass wir unter der Kuppel bald wieder Speis und Trank auftischen, Feste und Kurse veranstalten und vielfältige Begegnungen ermöglichen können.





Stände & Läden

ESSEN, TRINKEN, EINKAUFEN & MEHR

Mit 23 ständigen Foodständen und 15 Shop-Boxen und damit Vollausslastung aller Flächen starteten wir das 2020. Ab Februar begann sich die Situation rund um Covid-19 auch in den allmählich sinkenden Gästezahlen zu zeigen, bis schliesslich im März die ausserordentliche Lage ausgerufen wurde. Von Mitte März bis Mitte Mai wurde es still am Verpflegungsmarkt: Alle gastronomischen Angebote mussten aufgrund des landesweiten Shutdowns vorübergehend schliessen. *Bergs Hofladen* und *Mylk* waren jedoch weiterhin geöffnet und trugen zur Grundversorgung mit gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln bei. Take Away und Heimlieferungen wurden zu diesem Zeitpunkt erst vereinzelt angeboten.

Nach und nach passten sich die Läden der Markthalle an die veränderte Situation an. So arbeitete z.B. *Fellow Goldschmiede* hinter verschlossenen Türen weiter und startete mit einem Online Shop, das *Bierrevier* bot eine breite Palette an Bier aus aller Welt zum Mitnehmen an und *ChocolArte* verkaufte faire Bean to Bar-Schoggi und frischen Coffee to go.

Ab April lieferten einige Stände ihre Gerichte auch nach Hause aus und beim Haupteingang startete *Little Italy* mit Produkten aus Sizilien sowie warmen Panini zum Mitnehmen.

Nach der zweimonatigen Zwangspause durften die Anbieter:innen ab dem 11. Mai endlich wieder eröffnen und die Gäste mit vielfältigen, originellen und mit Liebe zubereiteten Gerichten verwöhnen. Einige der Foodstände erzählten uns den Sommer über ihre Lebensgeschichten. Entstanden ist die persönliche Porträtserie *Hinter dem Tresen*.

Auf Anfang Herbst füllte sich die Markthalle wieder zusehends mit Gästen, sehr zur Freude der Anbieter:innen, es stiessen in dieser Zeit gar zwei neue Stände zum Angebot hinzu.

Allerdings folgte bald die zweite Welle der Pandemie und damit die Massnahmen: erst das obligatorische Contact Tracing, das für alle eine Herausforderung bedeutete. Dann folgte der zweite Gastro-Lockdown. Ab November blieb die Halle offen, aber ohne Sitzplätze und nur für Take Away, was sich wiederum bemerkbar machte in der sinkenden Anzahl der verkauften Menüs.

FOODSTÄNDE

Mit Phở, Injeras, Pide, Pizza, Pasta, Persischem, karibischen und asiatischen Currys, Sushi, Ceviche, Döner, Burgers, Empanadas, Tortillas, Momos, Shakshuka oder Arepas beglückten unsere Foodstände viele Gäste - zeitweise in der Halle, zeitweise nur als Take Away oder heimgeliefert.

Zwei neue feste Anbieter:innen sind 2020 zu uns gestossen: *La Magdalena* mit peruanischer Küche und *T-Punto* mit Tortillas und weiteren spanischen Spezialitäten.

Im Berichtsjahr haben mit *La Taparia*, *Helios*, *Mozzarella & Pasta Bar*, *Dragon Girl Dumplings* und *Mrs Burger* insgesamt fünf Foodstände die Markthalle verlassen.

LISTE DER IM 2020 PRÄSENTEN FOODSTÄNDE IN DER MARKTHALLE BASEL

Abyssinia	Mozzarella & Pasta Bar
Acento Argentino	(bis Mai 2020)
Amanis Afghan Food	Mrs Burger
Caribbean House	(bis Oktober 2020)
Dabbawalas	Nane Sele
Dragon Girl Dumplings	Nón Lá - Vietnamese
(bis Juli 2020)	Streetfood
Flavors of Israel	Persian Gulf
Goi's Thai Kitchen	Pizza Pappagallo
Helios	Ploy Siam
(bis Mai 2020)	South Africa Grill
Himalaya Burger	Thipp's Thai Cuisine
I love Sushi - Teriyaki	T-Punto
La Arepera	(ab September 2020)
La Magdalena	Von Meisterhand
(ab Oktober 2020)	
La Taparia	
(bis Mai 2020)	





Die neue Pop Up-Box startete recht erfolgreich ins Jahr: Im Februar gab es vegane Donuts zu geniessen, die regelmässig ausverkauft waren. Ab Anfang März 2020 kam das Toggenburg nach Basel und brachte Naturseifen, Socken, Tees und andere Produkte aus Toggenburger Manufakturen in die Markthalle. Aufgrund der Pandemie musste das Toggenburger Pop Up leider verfrüht schliessen.

SHOPS, BARS & MANUFAKTUREN

Die Shops mit Obst, Gemüse, Milchprodukten, Backwaren, Glacé, Schokolade, Kaffee, Fisch, Wein, Schmuck oder Ölen am Kuppelrand erlebten durch die Pandemie bewegte Zeiten. Das libanesische Restaurant *Le Monot* musste im Oktober schliessen. Den freigewordenen Raum nutzten wir für eine kleine Ausstellung unserer Plakate sowie für zusätzliche Sitzplätze und Raumbuchungen.

Die Zwischennutzung des Raums *Stereo* durch das Onlinemedium *Bajour* lief im August aus. Auf der freigewordenen Fläche wurden zunächst ebenfalls Sitzplätze mit Abstand geschaffen und im November zog die *JobFactory* mit einem Kerzenzieh-Atelier bis Weihnachten ein.

Seit 2013 bäckt die Holzofenbäckerei *Cool Beans* in der Markthalle und stellt Nachhaltigkeit, Regionalität und Zero Waste ins Zentrum. Damit das Angebot weiter ausgebaut und Kurse angeboten werden können, braucht es einen Kamin. Dank erfolgreichem Crowdfunding kann der Kamin voraussichtlich 2021 eingebaut werden.

Zur Aussenbar von *Hinz & Kunz* Richtung Heuwaage haben sich im November Gondeln für kleine Gruppen gesellt. In warmen Decken und guter Stimmung servierten *Hinz & Kunz* neben ausgezeichneten Drinks auch *Chäs & Brot*.

LISTE DER SHOPS & LÄDEN DER MARKTHALLE IM 2020

Bajour

(bis August 2020)

Bergs Hofladen

Bierrevier

Cool Beans

ChocolArte

Escasano

Eisuru

Fellow Goldschmiede

Finkmüller

Fish & More

HausBar

Hinz & Kunz

Mylk

(bis Dezember 2020)

Le MONOT Gourmet

(bis September 2020)

Repstatt

vino e/y vino



ZUSAMMENHALT

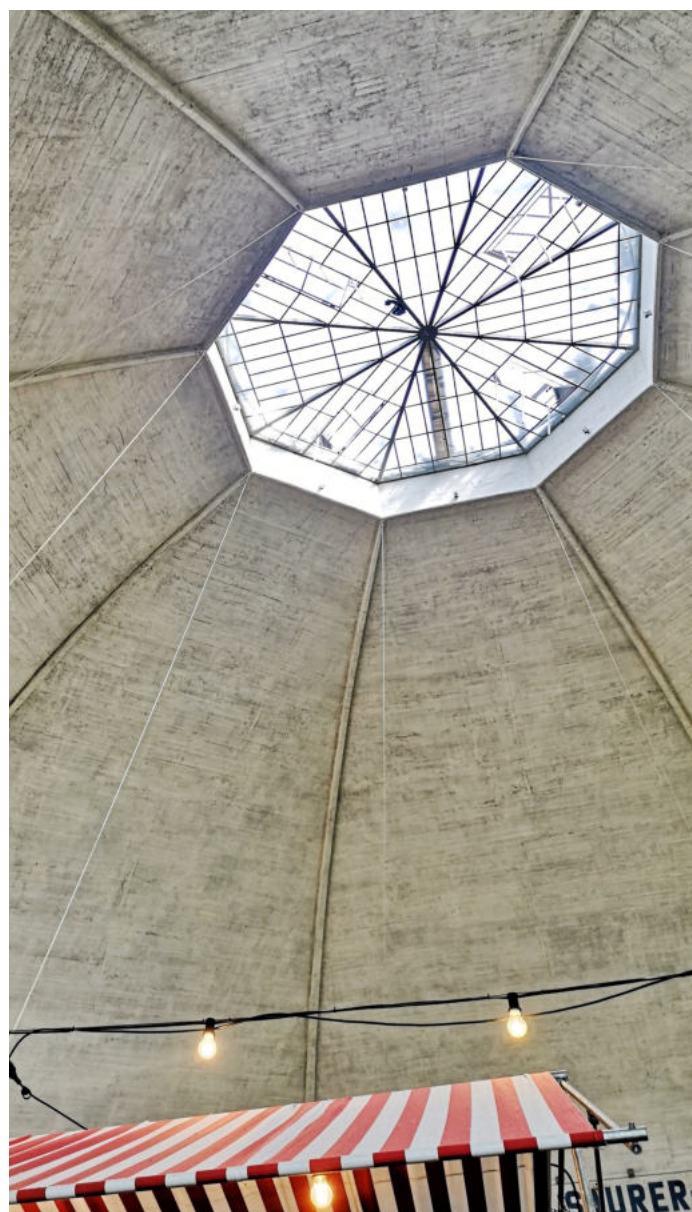
Die Markthallen AG Basel ist Mieterin der Kuppel Ebene und vermietet dort Räume und Standflächen und koordiniert das Gesamtgeschehen. Zugleich ist sie Nachbarin der Mietparteien in den Randbauten des Gebäudes.

Kuppel und Randbauten gehören seit 1.8.2016 der *Edith Maryon AG*, Tochter der *Stiftung Edith Maryon*, die beide ihre Liegenschaften dauerhaft der Spekulation entziehen und vorzugsweise an gemeinwohlorientierte Nutzer:innen vermieten und verpachten.

GEMEINSAM DURCH DIE KRISE

Die enge Zusammenarbeit mit den Partner:innen der Markthallen AG Basel wurde durch die Coronakrise vertieft. Neben den bereits bestehenden Austauschgefässen und Schnittstellen mit den Stand- und Ladenbetreibenden wurde 2020 eine neue Runde ins Leben gerufen, um den Herausforderungen der Pandemie besser und in engerer Zusammenarbeit gerecht zu werden.

Je nach Phase trafen wir uns mit allen interessierten Mietparteien wöchentlich oder zweiwöchentlich.



Daraus entstanden auch gemeinsam besetzte Arbeitsgruppen, welche sich vertieft mit betrieblichen, gestalterischen und kommunikativen Themen auseinandersetzten.





GEMEINSAM GEGEN FOOD WASTE

Ausserdem haben wir gemeinsam mit unseren Ständen & Shops beim 2019 gestarteten Projekt *Food Save Basel-Stadt* mitgemacht, indem als erster Schritt täglich die Essensreste gewogen wurden. Ziel ist die Reduktion von Lebensmittelabfällen in der Markthalle und in der Gastronomie generell. Auch wenn die Markthalle seit jeher sehr viel Wert auf das Thema legt und sensibilisiert, sind wir sicher, es noch besser machen zu können. Insbesondere in dieser von Take Away geprägten Zeit. Mit den unterschiedlichen Küchen, Shops und Ständen ist die Markthalle ein optimales Biotop, um rasch eine breite Datenbasis zu erfassen. Eine wichtige Grundlage, um Abfall in der Gastronomie zu reduzieren, sind Daten über die Menge und Art des Abfalls. Durch die Teilnahme am Projekt haben wir neue Erkenntnisse erlangt und in den Betrieb einbauen können.

GEMEINSAM MIT DER EIGENTÜMERIN *EDITH MARYON AG*

Der Austausch mit der Eigentümerin der Markthalle, unserer Vermieterin *Edith Maryon AG*, war im vergangenen Jahr aufgrund der höchst angespannten Lage besonders wichtig. Dem Dreidrittelpaket bei den Mietzinshilfen des Kantons Basel-Stadt sowie dem Weitblick und Verständnis der Vermieterin *Edith Maryon AG* ist es zu verdanken, dass so viele Läden und Stände in der Markthalle bleiben konnten.

In der Krise haben sich aber auch einige unserer Mieter:innen für andere Wege entschieden und es kam zu Trennungen. Fünf Foodstände sowie das libanesische Lokal *Le Monot* haben den Markt verlassen. Die Käserei *Mylk* musste Ende 2020 aus persönlichen Gründen leider schliessen. Wir sind auf der Suche nach einem passenden Nachfolgebetrieb.

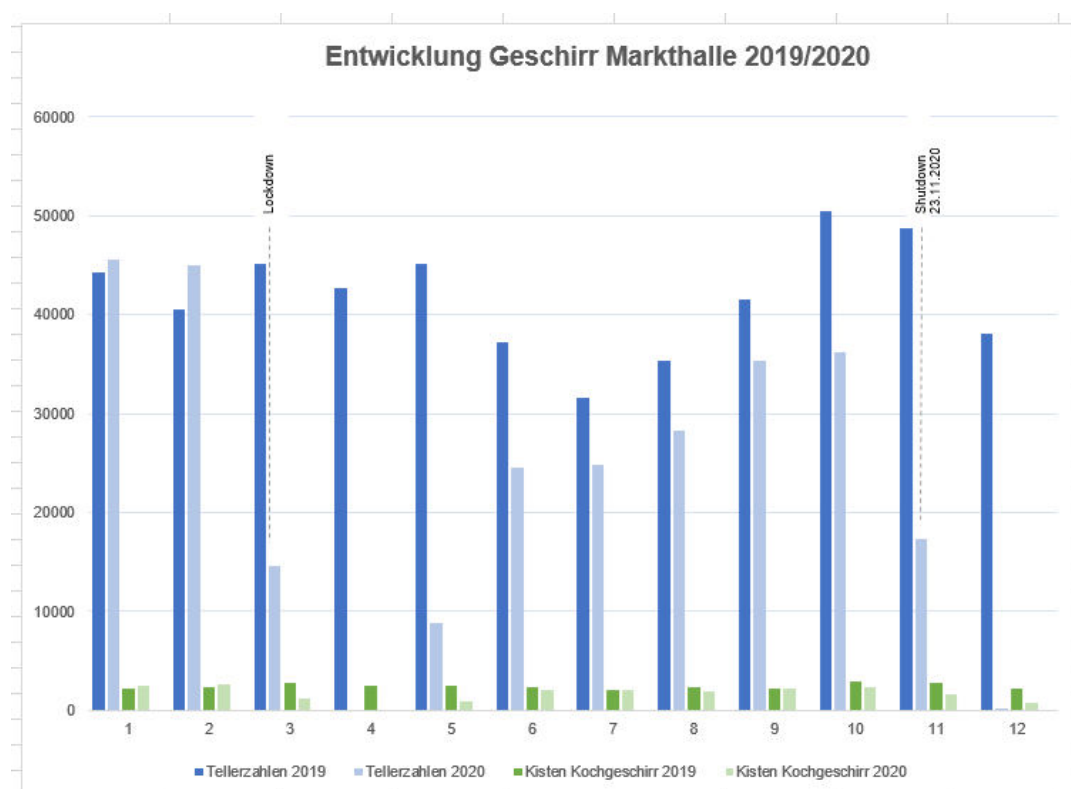


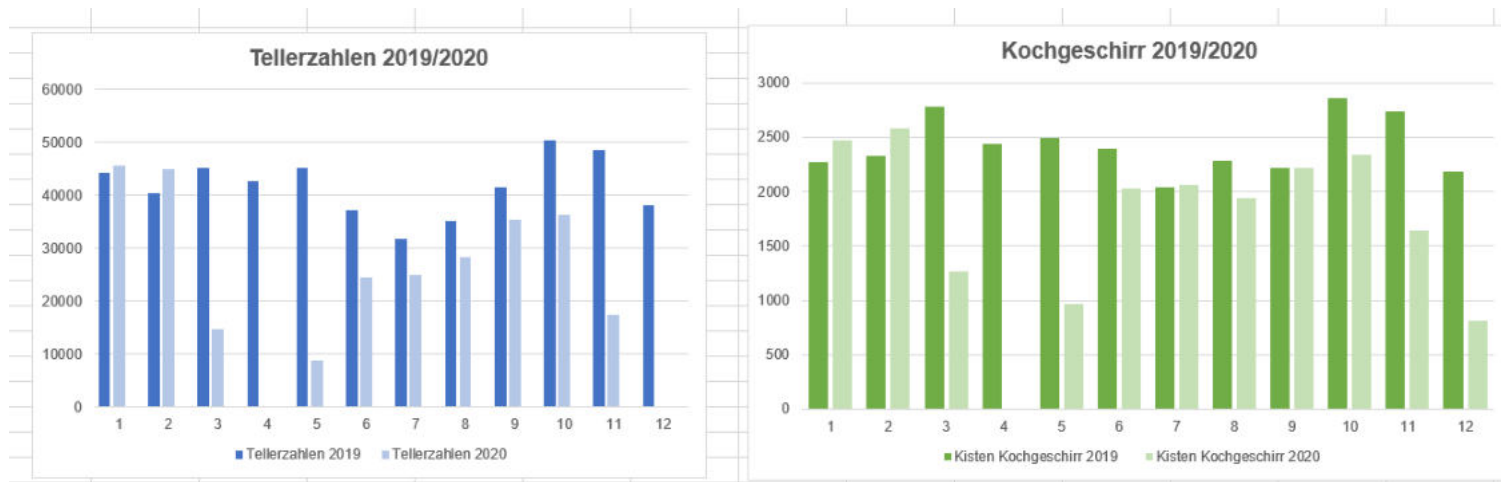
GESCHIRR- GESCHICHTEN

Die zentrale Abwaschstrasse hatte mit je über 40'000 gereinigten Tellern in den ersten zwei Monaten des Jahres noch ordentlich zu tun. Die Statistik zeigt eindrücklich, wie ab Mitte März bis Mitte Mai der Betrieb komplett eingebrochen ist. In den Monaten April und Dezember wurden aufgrund des Lockdowns keine Teller gereinigt, da in dieser Zeit auch keine Menüs verkauft wurden. Nach der Wiedereröffnung Mitte Mai stieg die Anzahl gereinigter Teller zunächst zögerlich und dann ab August wieder deutlich an, wobei in den Monaten September und Oktober wieder über 30'000 Teller gereinigt werden konnten.

Verglichen mit 2019 wurden im 2020 nur noch etwa die Hälfte (56%) an Tellern abgewaschen. Waren es im 2019 etwas mehr als 500'000, wurden im 2020 noch ca. 280'000 Teller gereinigt.

In der Geschirrstatistik sind jene Anbieter:innen in den Shop-Boxen am Kuppelrand, die über eine eigene Abwaschinfrastruktur verfügen, nicht erfasst. Ebenso wenig sind Mitnahmegerichte, die die Gäste an den Ständen beziehen und in Einweggeschirr oder eigenen Gefässen konsumieren sowie sämtliches Geschirr für Privatanlässe und Caterings einbezogen. Im Berichtsjahr wurden aufgrund der Pandemie massiv mehr Gerichte zum Mitnehmen verkauft oder heimgeliefert.



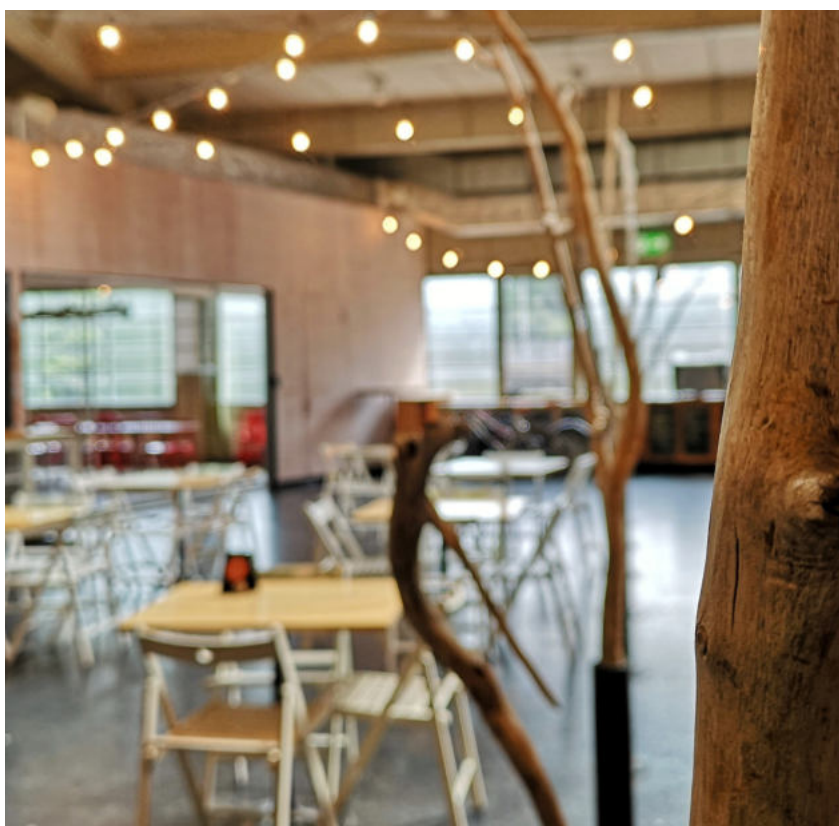


Das Geschirrsortiment, das die Markthalle ihren Ständen zur Verfügung stellt, wurde im 2020 um neue Weingläser erweitert. Weitere Optimierungsarbeiten an der Infrastruktur wie z.B. Malerarbeiten, neu verkleidete Geschirrrückgabestationen und eine neue Lüftung für die Abwaschküche konnten im Berichtsjahr in Betrieb genommen werden. Ab Oktober wurde zudem eine Fachperson zur Optimierung der Abwaschküche engagiert. Aufgrund der Einschränkungen durch die Covid-19-Pandemie musste die Reorganisation in der Abwaschküche jedoch nach kurzer Zeit wieder zurückgestellt werden.

PLATZ FÜR GÄSTE UND MEHR

Sitzplätze finden unsere Gäste drinnen

- unter der Kuppel
- im grossen *Wohnzimmer*
- im ruhigen und hellen *Salon*
- auf der *Piazza* hinter den Rolltreppen und draussen
- auf der Aussentreppe und auf dem Aussendeck in Richtung Heuwaage
- vor dem Eingang zu Digitec am Steinentorberg 20
- vor dem Haupteingang an der Viaduktstrasse
- auf der Sonnenterrasse an der Markthallenkreuzung



Aufgrund der Massnahmen zur Bekämpfung der Pandemie standen zeitweise keine oder nur begrenzte Sitzplätze zur Verfügung. Dank Trennwänden, Raumteilern und unseren dezentralen Nebenräumen und Terrassen konnten wir gut auf Einschränkungen reagieren. Die grosszügige räumliche Situation machte das Einhalten der Distanzvorschriften möglich. Die sich häufig ändernden Bestimmungen forderten Muskelkraft und Kreativität, die Zusammenarbeit mit den kantonalen Behörden klappte gut.

In den freigewordenen Räumen nach der Zwischennutzung von *Bajour* und dem Auszug von *Le Monot* richteten wir zeitweise ebenfalls Sitzplätze ein.

Auf dem *Hochplateau* hoch über den Marktdächern konnte ab Februar eine komplett neue Sicht auf das emsige Gewusel in der Halle erhascht werden. Mittags und abends war das *Hochplateau* auf Reservation hin geöffnet. Im *Wohnzimmer* wurde eine neue Veranstaltungstechnik inklusive passender Abdeckung installiert.

Die Zusammenarbeit mit dem *bsb - Bürgerspital Basel* wurde auch im Berichtsjahr weitergeführt und zusätzliche Aufträge aufgegleist. Ab Juli unterstützte uns das Bürgerspital abends bei der pandemiebedingt gesteigerten Tischreinigung bzw. -desinfektion und ab November übernahm es mittags die Betreuung der Geschirrrückgabestationen.





Öffentliche Anlässe

Anfang 2020 schienen wir noch nahtlos ans Vorjahr anzuknüpfen. Die Veranstaltungsagenda fürs 2020 war voll und grosse wie kleine Veranstaltungen verzeichneten anfangs Jahr einen starken Zulauf, von Januarloch keine Spur. Mitte März erlebte der gute Start mit der Pandemie dann einen jähen Abbruch. Die Absagen wurden publikumsseitig verständnisvoll aufgenommen. Unkompliziert und grosszügig zeigten sich unsere Veranstaltungs-partner:innen, die ebenfalls mit viel Verständnis auf die ausserordentliche Situation reagierten und sich solidarisch zeigten.

Die spontan einberufene Weinverkaufs-aktion vom *Basler Wymärt*, deren Erlös direkt an die Standbetreiber:innen und Ladenbesitzer:innen der Markthalle ging, ist eines von vielen bewegenden Beispielen für die höchst verdankenswerte Unterstützung durch unsere Partner:innen.

Aufschwung erlebten trotz oder gerade dank Pandemie die Frischwaren.

KULTURELLE PROGRAMMVIELFALT

Unsere eigenen kulturellen Veranstaltungsreihen sowie diejenigen mit externen Veranstaltungspartner:innen starteten stark ins 2020: veritable Dauerbrenner also. Ausgewählte zeitgenössische Produktionen - auch Kleinstformate - zogen überraschend viel Publikum an. Die absoluten Highlights stellten das inklusive Theaterstück *Liebesspiel* des Vereins *Fokus Leben* dar sowie die zwei Veranstaltungen im Rahmen des *Swiss Market Place*.

DAUERBRENNER

Der englischsprachige *International Comedy Club*
Klangfuchse der *Basel Sinfonietta*
Songwriter Sessions
Irish Sessions

KOOPERATIONEN 2020

4seasons, Amt für Umwelt und Energie BS, Aromareich, Bajour, Balthasar Streiff, Basel Sinfonietta, Basler Wymärt, Bep Hanoi - Trang Nguyen, Bier Ideen, Bierlager, Bio Suisse, Bonvinvant, Boxclub Basel, Chilliwerk, Clair-Obscur, Collection E, Coop, Couchflux, Crescenda, Crowdcontainer, Crowdify, Design Collector, docgator records, Echtzeitverlag, Edelchrüsler, Elli Benaiah - numnum dEllicious, Ebenrain ErnährungPlus, Erziehungsdepartement Kanton Basel-Stadt, Fair Media, Festival imagine, FiBL, Folientango, Food Hack, Foodways, Forum für zeitgemässe Ernährung, Fructus, Genusswoche Basel, Gesundheitsdepartement BS, Grain of Soil, Gsünder Basel, Heil-pflanzen-Kurse - Annemarie Heiniger und Anita Schilter, Hotel Mama, IDEAS, Impiega, Insieme, Institute for Peace and Dialogue, International Comedy Club, Kindertages-betreuung "Der Starke Wanja", Klus 177, Kompostberatung - Stadtgärtnerei BS, La Gran Petraña, Lebensmittel Netzwerk Basel, Monir Elmerghini - Im Zauber des Tajine, Ninja Concept, Öpfelchasper, Patricia Leforestier, Pelati Delicati, Paul Schatz Stiftung, Pro Innerstadt Basel, Pro Specie Rara, Saner Apotheke, Schlitzohren, Schweizer Weintage, Shahed Staub, Slow Food Basel, Slow Food Schweiz, Spenden-parlament Basel, Stadt-pilze Basel, Stephanie Künzli Ycaza - SKY Art Paintings, Streuobst-Klassenzimmer, SULP, Swiss Fruit Schweizer Obstverband, Theaterfestival, Victor Saudan, Wildwuchs, Fermentista Tonie Oester, Urban Agriculture Basel, Verein Fokus Leben, Verein Markthall, Verein Marktplatz 55+, Verein Standpunkte, Verlag Fingershop, Zonta

MÄRKTE

Die Flohmärkte erfuhren Anfang 2020 einen regelrechten Ansturm von Aussteller:innen- und Publikumsseite. Die zweite *Fasnachtsbörse* genoss noch stärkeres Feedback als im Vorjahr. Zudem starteten die Lebensmittelmärkte überaus erfolgreich mit dem *Cheese Festival*, dem Schnapsmarkt *Brand #4* und dem zweiten *Olivenöl-Spezialmarkt*. In der Folge allerdings mussten diverse Märkte rund ums Thema Lebensmittel abgesagt werden: Der *Basler Wymärt* (Frühlingsedition), *Bier Basel*, *Schweizer Weintage*, *Beer Dome*.





Das Markthalle-Publikum zeigte sich im Herbst – trotz strenger Schutzmassnahmen – sehr dankbar für die einzelnen realisierten Märkte: *Basler Wymärt* (Herbstedition), *Öpfel-Tag*, Flohmärkte, das *Genussfestival* oder den *Vinyl Market* (erstmals 2-tägig). Während der Betrieb in der Markthalle 2020 weitgehend eingeschränkt war, haben die Lebensmittelmärkte besonders während des ersten Lockdowns im Frühjahr einen regelrechten Ansturm erlebt.

Bewusstes Einkaufen regionaler Lebensmittel erschien kaum jemals so wichtig, wie in dieser pandemiegeprägten Zeit. Die Online-Direktvermarktungs-Plattform *Marktschwärmer* verzeichnete zeitweise gar das dreifache Bestellvolumen. Die Markthalle hat somit das eigene Angebot in der Schwärmerei ausgebaut und auch einen Heimlieferservice eingeführt.



KURSE

Das Kursprogramm in der Kochnische konnte grossteils dank Anmeldesystem und kontrollierbarer Teilnehmer:innenzahl durchgezogen werden. Dies führte zu hohen Anmeldequoten sowohl bei etablierten Kursen wie beispielsweise den *Stadtpilz*-Workshops als auch bei neuen Formaten wie etwa einem Kochkurs für vegetarisch-marokkanische Küche. Hervorzuheben ist die erweiterte Partnerschaft mit *Insieme*. Diese langjährige Partnerin bietet in der Markthalle neu neben der *Bildungsclub*-Disco regelmässig Kochkurse an. Während dem Lockdown wurden auch erste Online-Angebote initiiert, die allerdings beim Publikum auf wenig Interesse stiessen.

GENUSSWOCHE, LEBENSMITTELNETZWERK & ERNÄHRUNGSFORUM

Auch 2020 partizipierte die Markthalle mit mehreren Programmpunkten an der Basler *Genusswoche*. Zu deren Auftakt organisierte die Markthalle den Engros-Markt *Feld Zu Tisch* vom Lebensmittel Netzwerk Basel (LMN). Lokale Gastronom:innen hatten im Vorfeld bei regionalen Produzent:innen Lebensmittel bestellt und konnten diese vor Ort abholen. Das LMN, an dessen Gründung die Markthallen AG von Beginn an beteiligt war, feierte bei dieser Gelegenheit die eigene Gründung und präsentierte sich neuen Genossenschafter:innen.

Dieser Engros-Markt wies nicht zuletzt auf den Ursprung der Markthalle als Umschlagplatz für Lebensmittel in der Region hin. Hier wurde schon ab 1929 feilgeboten, was bei den Wiederverkäufer:innen später in den Ladenregalen lag oder in Restaurants auf den Teller kam.

Am 19. September 2020 wurde getreu dem Motto "Gemeinsam für das Lokale" das *Genussfestival* in und um die Markthalle gefeiert. Produzierende, Manufakturen, Foodies, Lebensmittelbetriebe, Gastronom:innen und Marktleute stellten ein entdeckungswürdiges Angebot zusammen.

Man konnte Bier und Wein degustieren, neue und traditionelle süsse Spezialitäten verköstigen, Basler Getränke, Fermentiertes, Kultiges und Gesundes, Honig, Käse und Brot und alles, was Felder, Wald und Wiesen aus dem Umland hergeben, kaufen. Den Profis über die Schulter schauen durfte man beim Mosten, Maischen und Brennen. Die kleinen Gäste konnten Brot oder Pizza backen und Glacé herstellen.

Zu drei offenen Paneldiskussionen lud das *Ernährungsforum* ein: mit lokalen Expert:innen der Ernährungsbranche wurde jeweils die Zukunft von Genuss, von Fleisch und von Bäckereien debattiert. Seit 2019 engagiert sich die Markthalle im Rahmen dieses Forums für die Installation eines Ernährungsrates. Neben der praktischen Umsetzung zeigt sich hier das konzeptionelle Engagement seitens der Markthallen AG Basel in punkto Ernährung. Trotz Pandemie wurde dieses Engagement ausgebaut.





ZAHLEN & FAKTEN ZU ÖFFENTLICHEN EVENTS

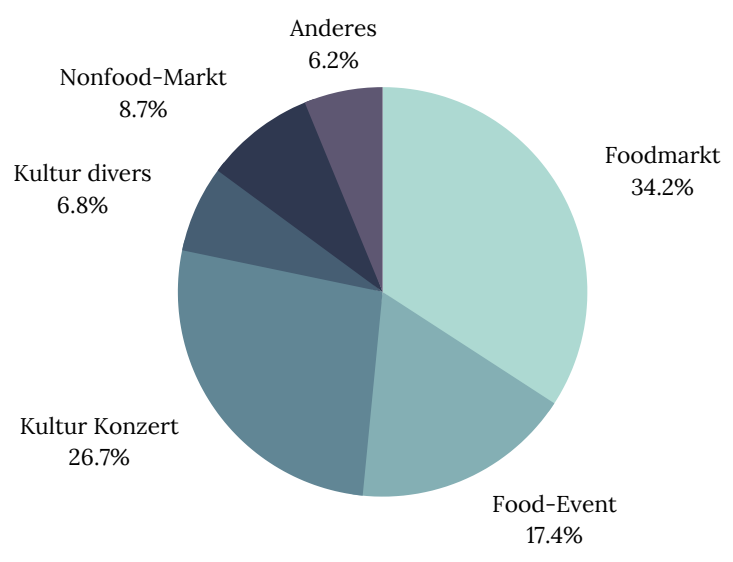
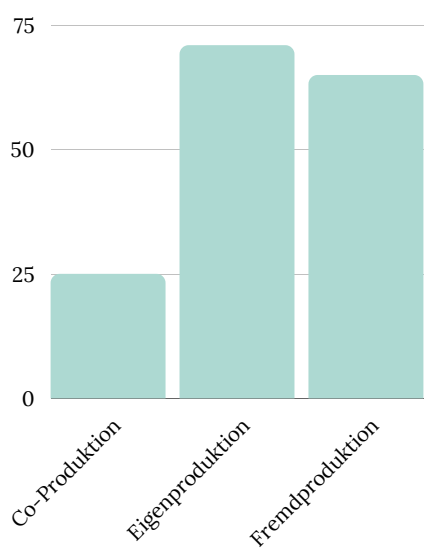
GEPLANTE EVENTS
296

DAVON DURCHGEFÜHRTE EVENTS
161

DAVON ABGESAGTE EVENTS
135

GESCHÄTZTE ANZAHL BESUCHENDE
21'000

DURCHGEFÜHRTE EVENTS 2020 NACH TYP





ACTION ORANGE

Die Markthalle und das Weingut *Klus 177* machten 2020 zusammen einen Orange Wine. Angestossen wurde die Idee von den *Schweizer Weintagen*, die die *Action Orange* zusammen mit Joël Gernets Wein-Blog *Bonvinvant* begleiteten. 410 Kilogramm Sauvignier Gris Trauben wurden im September 2020 in der Aescher Klus geerntet und entrappt und danach mit enger Begleitung von *Klus 177*-Winzer Lukas Vögele in der Markthalle vergoren, abgepresst und abgefüllt. Den Macher:innen konnte bei jedem Arbeitsschritt in der Markthalle über die Schulter geblickt werden. Der Prozess von der Ernte bis zum fertigen Wein dauerte ungefähr acht Monate. Die rund 230 Literflaschen werden 2021 verkostet und verkauft.





ZMORGELAND - BRUNCH @ HOME

Das *Zmorgeland*, der attraktive sonntägliche Markthallen-Brunch, hatte im Frühling 2016 erstmals seine Tore geöffnet. Freund:innen des ausgedehnten Frühstückens liessen nicht lange auf sich warten. Jahr für Jahr kamen mehr Gäste, und Küchenchef Arvid Weck und sein Team waren bereit.

Das *Zmorgeland* startete erfolgreich ins Jahr 2020 und verwöhnte Brunchhungrige mit reichhaltigem Buffet von vegan bis fleischig. Der Lockdown machte es dann aber unmöglich, vor Ort einen Brunch anzubieten. Kurzerhand wandelte Koch Arvid Weck daher seinen Brunch in ein Online-Angebot mit Lieferdienst um - den *Brunch @ Home*. Viele Basler:innen nutzten das Angebot, 932 Bestellungen wurden übers Jahr hinweg ausgeliefert. Der Muttertag war mit 235 Gästen und Bestellungen auch hier hoch im Kurs. Insgesamt verzeichnete das *Zmorgeland* 7'090 Gäste vor Ort. Das entspricht einer Abnahme um 28% gegenüber dem Vorjahr.



KOCHT MIT!

Ab November 2020 entstand in Zusammenarbeit mit *Zmorgeland*-Koch Arvid Weck ein neues Projekt, um im Gastro-Lockdown den Menschen das Zuhausebleiben zu erleichtern. In der Kochnische bereitete Arvid Weck auf Bestellung 3-Gang-Menüs aus regionalen und frischen Zutaten der Markthallenpartner:innen zum selber fertig Kochen vor, abholbar waren die Pakete mit Kochanleitung immer donnerstags. Auch eine Heimlieferung sowie Wein-, Bier- und Cocktailbegleitung aus den Sortimenten unserer Bars konnte gebucht werden. Bald wurden die Angebote ergänzt durch typische Gerichte des peruanischen Foodstandes *La Magdalena* und dem Fischladen *Fish & More*, die ebenfalls wöchentlich zum Mitkochen angeboten wurden.

Für die lokalen und saisonalen Kreationen liess sich die Küche immer besonderes wie Pastinakensuppe mit Kornelkirschen-Mousse oder Schwarzwurzelpastete einfallen. Das Menü mit den "Vitolis", den Ravioli der *Squadra Viola* mit übrigen Fleischabschnitten der Pizzeria Vito, waren überdies ein Foodsave-Highlight. Den Rekord hält das Silvestermenü mit 42 Bestellungen.

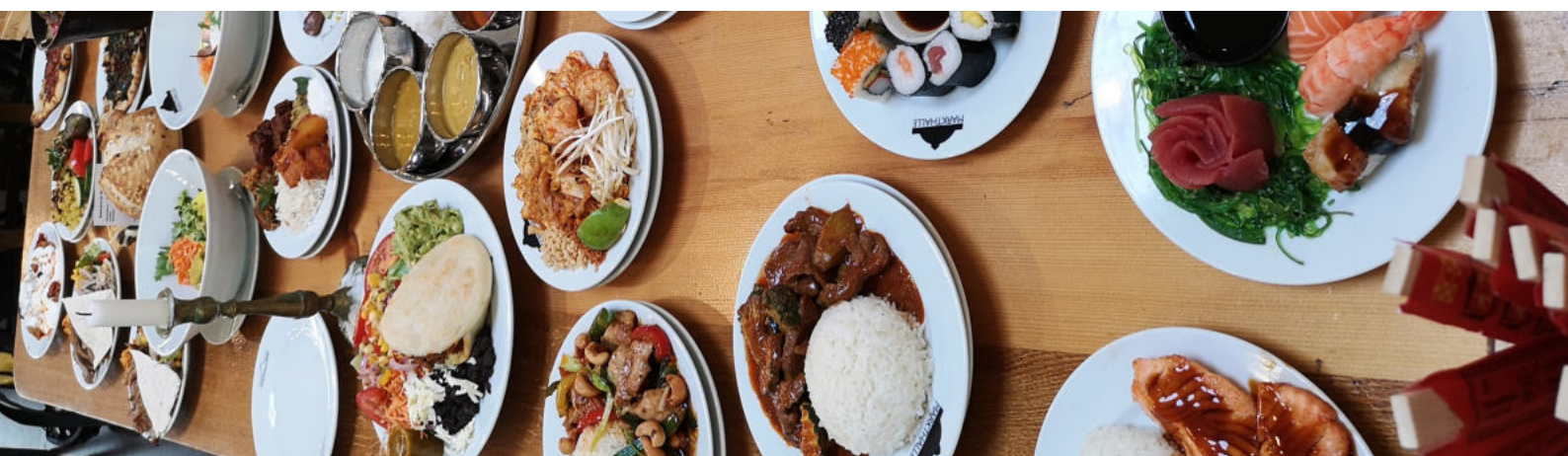




Mit seinen 551 privaten Anlässen hatte uns das Geschäftsjahr 2019 einen warmen Rückenwind beschert. Das Team wurde verstärkt und im Januar und Februar rannten uns die Gruppen förmlich die Bude ein. 101 Anlässe sorgten für eine Steigerung um 55% in diesen beiden Monaten gegenüber der Vorjahresperiode. Die Kundschaft war divers wie immer: Politische Parteien, Verbände, Banken, Bildungsinstitutionen, Versicherungen, politische Non-Profit-Organisationen, Pharma- und IT-Unternehmen sowie zahlreiche Feiern von Privatpersonen. Hervorzuheben ist auch das Engagement an der Museumsnacht im *Museum Tinguely*.

Dann war Schluss mit lustig. Im März kamen noch zwei Events zur Durchführung, darunter einer der Demokratischen Partei anlässlich der Vorwahlen zur Präsidentschaftswahl in den USA. Der erste Lockdown brachte die Buchungsanfragen fast vollständig zum Erliegen, sodass von Mai, als es im Gastro- und Eventbereich eingeschränkt wieder losgehen durfte, bis zum Ende des Sommers kaum etwas lief. Erst im Oktober, also kurz vor der zweiten Welle, konnten wir mit 27 Veranstaltungen und 32% wieder ein nennenswertes Volumen erreichen. Darunter fielen abstandskonforme Sitzungen, Workshops und eine Hochzeit.

Besonders schmerzhaft war, dass die von langer Hand geplante Partnerschaft mit BScene ins Wasser fiel.



Küchenkarawane

Die Markthallen AG Basel hatte im Januar 2019 die neuen Standorte der Küchenkarawane ausgeschrieben und machte sich auf die Suche nach autarken Food Trucks oder Food-Velos. Trotz behördlicher Auflagen und damit verbundener Kritik lief das Projekt im Mai 2019 mit fünf unterschiedlichen autarken Food Trucks an.

Die Pandemie bremste dann auf die Saison 2020 die Weiterentwicklung des Projekts abrupt ab. Krisengebeutelte Partner:innen mussten über die Bücher und zogen sich zurück. Die Markthallen AG Basel war coronabedingt gezwungen, eigene Food Truck-Pläne zurückzustellen. Doch es gelang, die Küchenkarawane auf Sparflamme weiterköcheln zu lassen. Unter anderem dank einem fixen neuen Partner: Daniel Scheidegger bedient seit Frühling 2020 mit seinem Food Truck *Charlie Brown* am Mittwoch den Allschwilerplatz mit Panzerotti und Spezialitäten aus Apulien. Der Food Truck funktioniert autark. Im Frühling und Sommer war ausserdem Vito Calisti von *Little Italy* mit warmen Panini auf der Küchenkarawane unterwegs. Erfreulicherweise wurde die Auflage des Anhängerverbots 2020 aufgehoben, was neue potenzielle Essensangebote ermöglicht.

Die Zuversicht auf ein Ende der Pandemie sorgte Ende Jahr fürs behutsame Aufgleisen neuer Partnerschaften, sodass im Frühling 2021 nun wieder drei Food Trucks unterwegs sind und die Markthallen AG Basel die Entwicklung eines eigenen Trucks wieder aufgenommen hat.

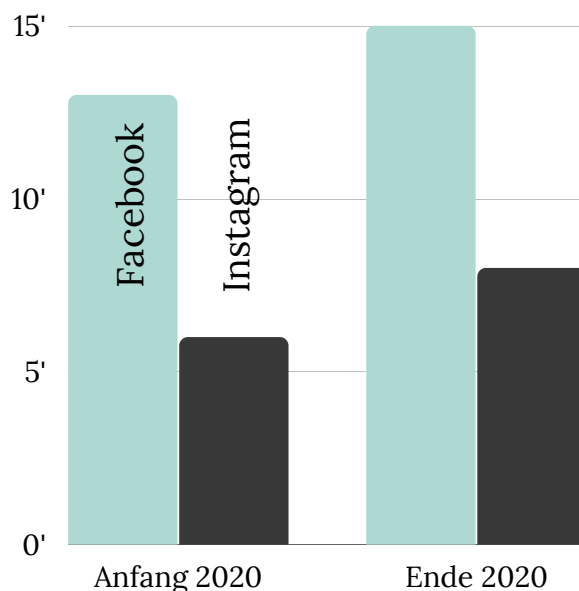


Community

Die Markthalle Basel ist der grösste überdachte Freiraum in der Stadt Basel. Ein öffentlicher Raum mit Piazza-Atmosphäre, ein Ort der Begegnung, offen für alle. Im Jahr 2020 war das Zusammenkommen in physischer Form nicht immer möglich, Tische und Stühle waren zwischenzeitlich verstaubt und die Kultur musste in anderer Form stattfinden. Trotzdem war die Markthalle 2020 sehr präsent in der Basler Öffentlichkeit. Wir wurden von diversen Medien besucht, interviewt (mit und ohne Corona-Schwerpunkt) und haben viel Resonanz erfahren. Ein Highlight des Jahres war die Aufzeichnung einer *Schweiz aktuell* Spezi­alsendung im Juli. Die Präsenz im SRF machte sich deutlich bemerkbar: am Tag der Sendung und am Tag danach waren die Suchanfragen auf Google und die Zugriffe auf unsere Website so hoch wie selten. Eine Auswahl der Medienberichte übers ganze Jahr ist im Anhang aufgelistet.

ONLINE

Unsere Online-Community ist im Jahr 2020 insbesondere auf *Instagram* stetig gewachsen. Ende Jahr verzeichneten wir auf *Facebook* rund 15'200 Follower:innen und auf *Instagram* rund 8'700 Follower:innen.



ZUWACHS FACEBOOK-FOLLOWER:INNEN

1'756

ZUWACHS INSTAGRAM-FOLLOWER:INNEN

2'229

Vor allem auf *Instagram* zeigte sich, dass diese Community aktiver wird und Kommentare hinterlässt, die Markthalle auf Bildern markiert oder auf Umfragen in den Stories antwortet. Diese Reaktionsfreudigkeit wirkt sich positiv auf die Reichweite der Social Media-Kanäle aus.

Durch den reduzierten Betrieb und die damit wegfallenden Inhalte wurde auch die Frequenz der Social Media-Posts reduziert. Der Fokus lag eher auf Qualität statt Quantität, was sich mit Blick auf die Zahlen bewährt hat. Beispielsweise gab es im 2020 mehr Beiträge auf unserer Website: mehr Neuigkeiten rund um Covid-19, eine Artikelreihe über die Standbetreibenden im Lockdown und mehr Frischwaren-Inhalte.

Der monatliche Newsletter wurde auch bei kargem Veranstaltungskalender weiterhin in der gleichen Frequenz geführt, um bei den Abonnent:innen präsent zu bleiben und regelmässig Neuigkeiten zum aussergewöhnlichen Betrieb zu kommunizieren.

Die Aufrufe der Markthallen-Website widerspiegeln gut die verschiedenen Stufen der Schliessungen und Wiederöffnungen der Markthalle: zu Beginn des Jahres verzeichneten wir durchschnittlich 19'800 Aufrufe, während des ersten Lockdowns sank diese Zahl ab, stabilisierte sich auf Anfang Herbst wieder auf rund 14'500 Aufrufe und sank im Zuge der zweiten Welle und des zweiten Lockdowns wieder ab auf durchschnittlich 8'000 Aufrufe pro Monat. Im Jahr 2020 wurden zudem erstmals die Anzahl der Suchanfragen und die häufigsten Suchbegriffe auf *Google* erfasst. Wie bei den Websitenaufrufen ist ebenfalls eine abnehmende Userrate sichtbar: im Juli und August trafen über 300'000 Suchanfragen auf *Google* ein, von September bis November noch rund 210'000 Anfragen und im Dezember noch 98'000 Suchanfragen.



Insgesamt wurden im Jahr 2020 fast alle Inhalte (Texte, Fotos und Videos) selbst und inhouse produziert, mit Ausnahme einiger Veranstaltungen, an denen externe Fotograf:innen zum Einsatz kamen. Dadurch wurde die Aussenwirkung konsistenter und die Markthalle konnte trotz Schliessungen und verminderter Aktivität in Basels Köpfen präsent bleiben und Aufmerksamkeit schaffen.

FÜHRUNGEN

Das Angebot der öffentlichen Führungen wurde im 2020 fortgesetzt. Am 7. Januar sowie am 7. März führten wir Interessierte hinter die Kulissen. Die weiteren öffentlichen Führungen wurden coronabedingt abgesagt. Im Sommer und Herbst 2020 liess die pandemische Situation einige private Gruppenführungen sowie Schulklassenführungen zu. Auch das Akzentforum im Kursprogramm der Pro Senectute war wie jedes Jahr zu Gast. Insgesamt fanden neun Führungen im 2020 statt.

VERNETZUNG & NEUE WEGE

Die veränderte Situation bedeutete bezüglich Vernetzung einen Fokus auf das Digitale. Im zweiten Gastro-Lockdown ist eine Zusammenarbeit mit dem Basler Velokurierdienst *Velogourmet* entstanden. Die Markthalle erhielt eine eigene Landing Page mit den Angeboten der Stände und machte auf der eigenen Website auf die Lieferoptionen prominent aufmerksam.

Die Vernetzung mit anderen Basler Betrieben und Unternehmen war in diesem Jahr wichtiger denn je. *Pro Innerstadt Basel* hat im Frühling 2020 die Kampagne *#supportyourlocals* lanciert, um Basler Betrieben - wie auch uns - eine Plattform zu geben. Eine neue Zusammenarbeit erfolgte ab Dezember 2020 mit dem Onlinemedium *Bajour*. Die Idee, Basels Kulinarikszene näher zu beleuchten, stand schon länger im Raum, und im Zuge der Lancierung von *Kocht mit!* entstand dann die endgültige Form - jeweils ein Portrait über Personen, die mit Essen im weitesten Sinne zu tun haben, dazu ein Rezept. Die Kolumne *Mahlzeit* entstand und bewegt sich inhaltlich unabhängig von der Markthalle, zeigt aber schlussendlich ihre Bedeutung als Drehscheibe und Knotenpunkt in der Basler Foodszene.



Organisation & Personelles

Die über 50-köpfige Belegschaft der Markthallen AG Basel startete gut aufgestellt und um einige Stellenprozentage aufgestockt optimistisch ins 2020. Zwei Praktikumsstellen konnten in Festanstellungen umgewandelt werden. Pläne, Programme und Buchungen waren anspruchsvoll und wir waren dank eingeübter Abläufe, geölter Schnittstellen und einem erfahrenen und identifizierten Team gut gewappnet. Als sich dann im Februar langsam abzeichnete, dass alles anders kommen wird, mussten wir erstmal verdauen. Anstatt in der Markthalle zu wirken und Gäste zu beglücken, wurden wir nach Hause verbannt.

Die Massnahmen zur Bekämpfung der Covid-19-Pandemie umfassten unter anderem das Instrument der Kurzarbeitsentschädigung, welches die Arbeitsplätze in unserem Betrieb glücklicherweise sichern konnte. Zum Gastro-Restart am 11. Mai luden wir Team und Stände zu einem kleinen Balkonkonzert, um uns gegenseitig Mut zuzusprechen. Bis zur erneuten Schliessung am 23. November konnten wir nie ganz zur vollen Auslastung zurückkehren und blieben weiterhin teilweise in Kurzarbeit.

Die wechselnden Massnahmen der Pandemiebekämpfung stellten das ganze Jahr über hohe Anforderungen an die Verantwortlichen. Darum wurde ein neues hochtaktiges Austauschgefäss gebildet, welches die Bereiche und deren Teams rasch koordiniert. Da einige Arbeiten in der Markthalle trotz Home Office-Regelung nur vor Ort ausgeführt werden können, fanden die meisten Treffen hybrid statt. Die Umstellung auf Home Office fiel unserem Team nicht allzu schwer, da wir bereits früher einen flexiblen Umgang mit Ortspräsenz pflegten. Für den Zusammenhalt und die Identifikation war es dennoch eine Herausforderung, der wir mit verschiedenen Massnahmen begegneten. Das physische und verbindende Zusammenwirken und viele andere sinnstiftende Arbeitsaspekte fehlte allen genauso wie ein Teil des Einkommens, auf den wir aufgrund der Kurzarbeit verzichten mussten.

Um die Krise langfristig zu meistern und den Betrieb nachhaltig aufzustellen, haben sich Team und Führungscrew zeitweise den Organisationsstrukturen und ihrer sinnvollen und partizipativen Weiterentwicklung gewidmet. Ein mehrstufiger Prozess wurde 2020 gestartet und wird im 2021 weitergeführt.

ORGANIGRAMM

Im 2020 beschäftigte die Markthallen AG Basel 51 Personen in unterschiedlichen Teilzeitpensen. Das Gesamttotal der Stunden entspricht 25.53 Vollzeitstellen. Zwei davon sind Praktikumsstellen. Die meisten Arbeitsstunden entfallen auf die Abwaschküche, Reinigung und Auf- und Abbauten des Mobiliars. Weitere Arbeitsbereiche sind die Betreuung der Mieterschaft sowie der Kundschaft, die Organisation der Märkte und Veranstaltungen, Technik, Kommunikation, Personal, Finanzen und Administration. Viele davon wurden im 2020 als Kurzarbeit abgerechnet.

Dazu kommt der 74 Personen fassende Mitarbeiter:innenpool für Service-Einsätze an privaten Veranstaltungen und Caterings, der aufgrund der Pandemie ebenfalls viele Stunden in Kurzarbeit statt im Gastro-Einsatz verbringen musste.

Die fünfköpfige Geschäftsleitung, deren Mitglieder alle auch für einzelne Bereichsleitungen zuständig sind, hat ihren Fokus im 2020 auf die Bewältigung der Covid-Krise gelegt. Der Verwaltungsrat, bestehend aus Barbara Buser, Patrick Honauer und Eric Honegger (Präsidium) hat die Geschäftsleitung eng begleitet. Der Sitzungsrythmus wurde stark erhöht, um der sehr bedrohlichen Situation für die Markthallen AG Basel als massiv betroffener Gastro- und Eventbetrieb gerecht zu werden.



GUT UNTERSTÜTZT

Dank einem gesunden Sommer, kreativen Initiativen und Projekten in der Krise, Take Away, Heimlieferung, Onlineangeboten und coronakonformem Marktprogramm, dank grossartigen Mieter:innen und Mitarbeitenden und einem starken Zusammenhalt, dank der griffigen Unterstützungsmassnahmen des Kantons und des Bundes, dank einem Beitrag der *Christoph Merian Stiftung* und insbesondere dank grosszügigem Entgegenkommen der Hauseigentümerin *Edith Maryon AG* ist es vorerst gelungen, die Lebensadern der Markthalle pulsierend zu halten.

ÜBERBLICK DER UNTERSTÜTZUNGSMASSNAHMEN

- Covid-19-Kredit der *Postfinance* (mit Solidarbürgschaft durch den Bund)
- Erwerb ersatzentschädigung durch die Ausgleichskasse *GastroSocial* für die mitarbeitenden Geschäftsführer:innen
- Kurzarbeitsentschädigung für die Mitarbeitenden der Markthallen AG Basel
- Dreidrittel-Rettungspaket I (Mietzinshilfe für Geschäfte) durch den Kanton Basel-Stadt
- Covid-19-Unterstützung Hotellerie, Gastronomie, Tourismus (HGT) durch den Kanton Basel-Stadt (Härtefallentschädigung)

Zudem wurden für die Abfederung des zweiten Lockdowns weitere Massnahmen beschlossen, die vor allem das Jahr 2021 betreffen:

- Dreidrittel-Rettungspaket II (Mietzinshilfe für Geschäfte) durch den Kanton Basel-Stadt
- Covid-19 Bürgschaften für KMU durch den Kanton Basel-Stadt (Basler Kantonalbank)
- Soforthilfe Corona-Pandemie durch die *Christoph Merian Stiftung*

Die Markthallen AG Basel ist seit Mitte 2013 Mieterin der Kuppel Ebene und koordiniert das Gesamtgeschehen: Sitzbereiche & Räume, Veranstaltungen, die HausBAR, die Geschirrwashstrasse und die Reinigung. Stände, Food Trucks, Läden, Produktionsräume und die übrigen Bars werden in Untermiete von Partner:innen der Markthallen AG Basel betrieben. Sie haben eigenes Personal im Einsatz. Viele unserer Mieter:innen konnten ihrerseits ebenfalls von Unterstützungsmassnahmen profitieren.

Ausblick

Wir haben dieses doch sehr andere Jahr genutzt, um nachhaltig an unseren Grundlagen zu arbeiten. So steht eine Verlängerung des Mietvertrages mit der Edith Maryon AG bis 30.06.2031 in Aussicht. Auch der Einbau einer sehr leistungsstarken neuen Lüftung wurde in Auftrag gegeben.

Wie wir aus der Pandemie herausfinden, bleibt allerdings weiterhin ungewiss. Wir rechnen damit, dass grosse Events, Kongresse und Tourismus noch eine Weile ausbleiben müssen. Darauf versuchen wir bestmöglich einzugehen - nicht zuletzt, indem wir auf unsensiblere Felder fokussieren. Vor dem voraussichtlich ressourcenintensiven und ungewissen Wiederhochfahren und dem Rückzahlen der Covid-Kredite haben wir grossen Respekt.

Die Markthallen AG Basel blieb seit ihrer Gründung 2013 von wenigen Schultern getragen. Wir hegen den Wunsch, die Markthalle künftig noch breiter abzustützen, auch in diesem Sinne partizipativer zu werden und neue Aktionär:innen und Mitwirkende zu finden. Dies wollen wir in Angriff nehmen.

Die Restaurant-Terrassen sind jetzt, im Frühling 2021, wo dieser Jahresbericht entsteht, wieder beseelt und wie ihre Gäste trägt auch die Markthalle ein kleines Lächeln im Gesicht. Wir sind erleichtert, wieder vorsichtig zuversichtlich nach vorne blicken zu können.



Anhang

ÖFFENTLICHE ANLÄSSE 2020

Samstagsmarkt	Jeden Samstag	Olivenöl-Markt	1.2.
Nachtflohmarkt	4.1.	Nachtflohmarkt	1.2.
Hallenflohmarkt	5.1.	Retrobörse	1.2.
Performance: New Tempelhof	6.1.	Hallenflohmarkt	2.2.
International Comedy Club	9.1.	Guuder Workshop	4.2.
Lesung: Alles Gute. Die Welt als Speisekarte	10.1.	International Comedy Club	6.2.
Dreh'Moment-li	11.1.	Brand #3	7.2.
Konzert Ma'mul	11.1.	Kurs: Pasta Romane	7.2.
Music Meet-Up	11.1.	Konzert Ines Basombrio	8.2.
Klangfüchse Nr. 2	12.1.	Dreh'Moment-li	9.2.
Irish Session	15.1.	Music Meet-Up	9.2.
Flohmarkt Meet-Up	16.1.	Spiele- und Spielzeugbörse	9.2.
Winter Session	17.1.	Crowdify Workshop	11.2.
Fasnachtsbörse	18.1.	Bajour Podium	12.2.
Konzert Garufa Trombones	18.1.	Folientango	13.2.
Pilzkübel selber mischen	18.1.	Konzert Special Quest	14.2.
Stubete	19.1.	Schlitzohren	16.2.
Theater "Liebesspiel"	23.1-1.2.	Irish Session	19.2.
Cheese Festival	25.1.	Podium Saner Apotheke	20.2.
Hallenflohmarkt	26.1.	Swiss Market Place	20.2.
Markthall - offenes Singen	26.1.	Vegetarisch auf Marokkanisch	21.2.
Schlitzohren	26.1.	Winter Session	21.2.
Irish Session	29.1.	Hallenflohmarkt	23.2.
Winter Session	31.1.	Markthall - offenes Singen	23.2.
		Irish Session	26.2.

Notwendige Geschichten	28.2.	Genussfestival	19.9.
Winter Session	28.2.	Ernährungsforum 2: Fleisch	19.9.
Pilzkübel selber mischen	29.2.	Music Meet-Up	20.9.
International Comedy Club	5.3.	Insieme Kochkurs	22.9.
Spring Session	6.3.	Irish Session	23.9.
Süsser Markt	7.3.	Ernährungsforum 3: Bäckerei .	24.9.
Irish Session	11.3.	Autumn Session	25.9.
Crowdify Workshop	11.3.	Pilzkübel selber mischen	25.9.
Bienen-Pflanz-Tag	16.5.	Hallenflohmarkt	27.9.
Irish Session	17.6.	2-day Vinyl Market	2. & 3.10.
Chirsi-Glace-Tag	20.6.	Nachtflohmarkt	3.10.
Music Meet-Up	21.6.	Hallenflohmarkt	4.10.
Swiss Market Place	25.6.	Irish Session	7.10.
Tagung: Wasser	26.6.	Koreanischer Kochkurs	7.10.
Markthall - offenes Singen	28.6.	Autumn Session	9.10.
Irish Session	1.7.	Insieme Kochkurs	13.10.
Time for Change (BLM)	8.7.	Autumn Session	16.10.
Music Meet-Up	12.7.	Öpfel-Tag	17.10.
Irish Session	15.7.	Insieme Kochkurs	20.10.
Irish Session	29.7.	Pilzkübel selber mischen	21.10.
Irish Session	12.8.	Insieme Kochkurs	27.10.
Music Meet-Up	23.8.	Vegetarisch auf Marokkanisch	29.10.
Irish Session	26.8.	Insieme Kochkurs	3.11.
Nachflohmarkt	5.9.	Kurs: Fermentiert	4.11.
Kleiderflohmi	5.9.	Kurs: Kosmetik selber herstellen	6.11.
Hallenflohmarkt	6.9.	Music Meet-Up	8.11.
Food Hack Meet-Up	8.9.	Insieme Kochkurs	10.11.
Insieme Kochkurs	8.9.	Pelati Delicati Divina Commedia	21.11.
Irish Session	8.9.	Ayurvedischer Kochkurs	28.11.
Kosmetik selber herstellen	9.9.	Vegetarisch auf Marokkanisch	3.12.
Vegetarisch auf Marokkanisch	11.9.		
Insieme Kochkurs	15.9.		
Feld zu Tisch	17.9.		
Ernährungsforum 1: Genuss	17.9.		
Notwendige Geschichten	18.9.		

MEDIENBERICHTE 2020 (AUSZUG)

Bauernzeitung, 17.1.

Basel lässt den Käse hochleben

Migros Magazin, 20.1.

Suppe zum Frühstück

Intrige - Magazin für junges Theater,
25.1.

Das Recht auf Liebe

Suedkurier.de, 23.1.

Noch nichts vor am Wochenende? 3
Veranstaltungstipps

Basellive Blog, 22.1.

Grosse Stimmen in kleinem Rahmen

Basellive Blog, 29.1.

Entspannte Wintertage

Ronorp.ch, 13.2.

"und hier sehen wir, ääh..."

nau.ch, 17.2.

Verwaltung gegen Foodwaste: vom
Stiel bis zum Kern

Basler Zeitung, 25.2.

Wie schmutzig ist die Markthalle?

20 Minuten, 26.2.

Hat populäre Food-Halle ein
Hygieneproblem?

Basler Zeitung, 26.2.

SVP reagiert auf Markthallen-Bericht

BaslerIN, Frühling 2020

Porträt Alexandra Dill

Telebasel, 8.5.

Gastrobetriebe ringen trotz
Existenzängsten um Normalität

Bauernzeitung, 11.5.

Schwärmerei geht durch die Decke

Architektur Basel/Bajour, 24.5.

Barbara Buser: "Bauen ist nicht wie im
Supermarkt, wo man 3 für 2 bekommt"

Basellive Blog, 10.6.

Endlich Brunchen, den ganzen Tag!

PrimeneWS, 19.6.

Schwierige Auflagen und fehlende
Kunden

Gault Millau.ch, 9.7.

Hot Ten - die besten Gelati, 10 neue
Adressen

SRF Schweiz aktuell, 28.7.

Sommer-Spezial "Schweiz auf dem
Teller"

Telebasel, 30.7.

Lust auf eine süsse Abkühlung? Hier
gibt es die besten Gelati

Basler Zeitung, 24.8.
Stark! - vorsicht Ettikettenschwindel

Telebasel, 18.9.
Genusswoche Basel startet mit viel
Prominenz

bz Basel, 9.9.
Die Türe steht nicht für alle offen -
Betteln ist hier unerwünscht

Coopzeitung, 22.9.
"ich ha eifach hei wellä"

Telebasel, 10.9.
Bettelverbot trotz Legalisierung in
Basel

SRF Regionaljournal, 28.9.
Lokal dank digital - neue Plattform
bringt Bauern und Gastronomen
zusammen

bz Basel, 17.9.
Plattform bringt Bauer und Beizer
zusammen

bz Basel, 5.10.
"Vinyl ist zurück" - wenigstens einen
Tag lang

Basler Zeitung, 17.9.
Fremder Fisch kommt auf den Tisch -
Genusswoche Basel 2020 "gemeinsam
für das Lokale"

Badische Zeitung, 28.10.
In der Markthalle Basel herrscht reges
Leben unterm Kuppeldach

Primenews, 17.9.
"Basel und Umgebung sind eine
Schatzkammer"

Lunchgate Blog, 6.11.
Peruanische Schätze im "La Magdalena"

Badische Zeitung, 18.9.
Von Bierhefe-Crashkurs bis zu Basler
Läckerli

Baizer.ch, 16.12.
Corona geht an die Nieren

