



# JAHRES BERICHT 2022



# Inhalt

<b>Highlights</b>	.....3
<b>Essen, Trinken, Einkaufen und mehr</b>	.....4
<b>Räume und Kulisse</b>	.....11
<b>Nachhaltigkeit</b>	.....12
<b>Öffentliche Events</b>	.....14
<b>MarkthallenMost</b>	.....21
<b>Zmorgeland</b>	.....22
<b>Private Anlässe &amp; Caterings</b>	.....23
<b>Community und Auftritt</b>	.....25
<b>Front und HausBAR</b>	.....29
<b>Mitmachen</b>	.....31
<b>Organisation und Personelles</b>	.....33
<b>Anhang</b>	.....34

# Highlights

Das Jahr hat begonnen mit den letzten Massnahmen im Zuge der Pandemie. Als am 17. Februar alle Beschränkungen aufgehoben wurden und die Masken fielen, sahen wir endlich wieder lächelnde Gesichter. Hinter den Theken, an den Tischen und an den zaghaft wieder stattfindenden Events. Das Leben und das Glück kehrten zurück. Und die neue Lüftung hatte auch ordentlich zu tun.

Im Frühling blühte die Markthalle vollends auf: Wir starteten den Feierabendmarkt, der jeden Donnerstagabend Einkaufen mit Feierabend, Apéro und Ausgang verbindet und die Vielfalt regionaler Produkte und Spezialitäten feiert. Wir lancierten den 1. Basler Nachhaltigkeitsmarkt, an dem auch der Preis *Fair Trade Town* an Basel-Stadt verliehen wurde. Und wir öffneten das Aktionariat der *Markthallen AG Basel* für die Öffentlichkeit. Damit konnten wir den Mitmachgedanken auch auf dieser Ebene fortsetzen und die Verbindung zu Mitwirkenden, Gästen und Bekannten vertiefen.

Den Sommer haben wir mit der Chirsiwoche und einer spritzigen Limoncelloproduktion für die *HausBAR* eingeläutet. Danach gaben wir Gastauftritte in Riehen an der *Kulturtreppe* und der 1. Augustfeier, am *Allianz Cinema* auf dem Münsterplatz und am *SULP Gipfeltreffen* auf der St. Chrischona. Einige Räume der Markthalle erhielten einen neuen Anstrich, um aufgefrischt in

die kommende Saison zu starten.

Auf die neue Saison hin haben wir unsere Öffnungszeiten um den Sonntagabend erweitert. Bis 22h lässt sich das Wochenende nun mit einem Markthallenzenacht gemütlich ausklingen. Der Auftakt wurde von der Ausstellungsreihe *Kunst am Sonntag* begleitet, die jungen Kunstschaffenden eine Plattform bot.

Herbst ist Erntezeit und damit Einmachzeit. Wie sich lokale Lebensmittel lange haltbar machen lassen, haben wir am *Öpfel-Tag* nicht nur in Workshops vermittelt, sondern wir sind gleich selber auf die Ernteleitern gestiegen, haben in *Rothenfluh* Äpfel gerettet und sie auf dem Vorplatz der Markthalle zu 800 Litern Saft vermostet, den wir an unseren Anlässen und an der *HausBAR* ausschenken.

Wo geerntet und gekocht wird, fallen Reste an. Als grosser und ressourcenbewusster Gastrobetrieb nehmen wir unsere Verantwortung im Bereich *Food Save* sehr gerne sehr ernst. Deswegen machen wir mit beim *Projekt Food Save Basel-Stadt*.

Im 2022 konnte die Markthalle an die Vor-Coronazeit anknüpfen und an so manchen Orten sogar neue Rekorde aufstellen. Diesen Schwung nehmen wir mit und können im 2023 hoffentlich daran anknüpfen.





# Essen, Trinken, Einkaufen und mehr

Das feste Angebot der Markthalle umfasst eine Vielfalt an Foodständen, Bars, Cafés, Produktionsstätten und Einkaufsmöglichkeiten. Dieses Angebot wird durch die Markthalle kuratiert, stets in enger Zusammenarbeit mit den Betreibenden der Geschäfte.

Anfang Februar begrüßten wir bei den Foodständen *Si Chef* mit hausgemachten Pastakreationen, Gnocchi und Lasagne.

Ab Mai 2022 durften wir mit *Chi Koefte* den ersten komplett veganen Foodstand am Markt willkommen heißen. Die Çiğ Köfte aus Bulgur werden nach traditioneller Art von Hand zubereitet und sind als Wraps, Rolls oder klassisch erhältlich.

Im Herbst sind weitere drei neue Foodstände zur Markthallenfamilie gestossen. Den Auftakt im September machte *ZOE - Food of Ceylon* mit sri-lankischen Curries und Kottu Rotti. Einen Monat später eröffnete die *Kozak Buvette* mit osteuropäischen Spezialitäten, aus biologischen und wenn möglich lokalen Zutaten. Der Betrieb setzte es sich zudem zum Ziel, für ukrainische Geflüchtete eine Arbeitsstelle zu schaffen. Den Abschluss im November machte *Il Gourmet Nostrano* mit hausgemachten Focacce, Pizzette und Arancini.

Der Stand *Pappagallo Pizza* wurde Anfang Jahr geschlossen, nachdem der Betreiber unerwartet verstarb. Wir vermissen ihn sehr.

Ausserdem haben im Berichtsjahr mit *Adaly*, *Caribbean House*, *Salsitsch* und *T-Punto* vier weitere Foodstände die Markthalle verlassen.

Die unterschiedlich genutzten und gestalteten Innenräume der Boxen am Kuppelrand eröffnen eigene Welten und gewähren ausserdem Einblick in Herstellung, Verarbeitung und Veredelung von Lebensmitteln. Glacé-, Bier-, Wein- und Cocktailvielfalt, Fische und Meeresfrüchte, Bean to Bar Schokolade, Kaffee, Öle, Holzofenbrot und allerlei Gebäck, Salate, regionales Gemüse, Obst und weitere Bioprodukte gehören unverändert zum ständigen Angebot der Markthallen-Shops.

Ab Oktober hatte die Markthalle zum ersten Mal testweise auch am Sonntagabend geöffnet. Mit einem kleinen aber feinen Angebot von 8 Foodständen und vereinzelt Veranstaltungen wurde eine gemütliche Stimmung geschaffen, um das Wochenende ausklingen zu lassen.



## Liste der Boxen 2022

**Bergs Hofladen**

**Bierrevier**

**Cool Beans**

**ChocolArte**

**Escasano**

**Eisuru**

**Finkmüller**

**Fish & More**

**HausBAR**

**Hinz & Kunz**

**Repstatt**

**vino e/y vino**

# Liste der im 2022 präsenten Foodstände in der Markthalle Basel:

<b>Abyssinia</b>	<b>La Arepera</b>
<b>Acento Argentino</b>	<b>La Magdalena</b>
<b>Adaly</b> (bis Juni 2022)	<b>Nane Sele</b>
<b>Amanis Afghan Food</b>	<b>Nón Lá - Vietnamese Streetfood</b>
<b>bOhwls</b>	<b>Persian Gulf</b>
<b>Caribbean House</b> (bis März 2022)	<b>Pappagallo Pizza</b> (bis Januar 2022)
<b>Chi Koefte</b> (ab Mai 2022)	<b>Salsitsch</b> (bis März 2022)
<b>Dabbawalas</b>	<b>Si Chef</b> (ab Februar 2022)
<b>Flavors of Jerusalem</b>	<b>South Africa Grill</b>
<b>Goi's Thai Kitchen</b>	<b>Tenzin Yummy!</b>
<b>I love Sushi - Teriyaki</b>	<b>Thipp's Thai Cuisine</b>
<b>Il Gourmet Nostrano</b> (ab November 2022)	<b>T-Punto</b> (bis November 2022)
<b>Kervansaray</b>	<b>ZOE - Food of Ceylon</b> (ab September 2022)
<b>Kozak Buvette</b> (ab Oktober 2022)	





Die Pop-Up Box erhielt Ende Jahr eine sanfte Neugestaltung: beleuchtete Ausstellungsregale, eine neue Beschriftung, mehr Licht von oben und damit mehr Attraktivität und mehr Stauraum für die Nutzenden. Über das Jahr verteilt besuchten uns sechs Projekte und belebten die Pop-Up Box.

In zwischenzeitlich ungenutzten Räumen mieteten sich ebenfalls einige Pop-Ups ein. *Happie* war im ehemaligen *MYLK* zu Gast. Im Raum Mono besuchte uns Kinderschuh Pop-Up Store *OLÉ*. Ausserdem zog der *Kuboid Shop* im Raum Stereo ein.

## Liste Pop-Ups 2022

**Weinhaus Hervé le Puy**  
(Februar, Weine und Liköre)

**Happie**  
(März 22 - Februar 23, abfallfreies Mahlzeitenabo)

**Olé Pop-Up Store**  
(März - April, Kinderschuhe)

**POPSHOPOHA**  
(Juni & September, Mode)

**Manusia**  
(Juni, Mode zum Mieten)

**PERIOD.**  
(Juni & November, Zyklusprodukte)

**Matthias Fine Food**  
(November, vegane Cheesecakes und mehr)

**Minizoo Switzerland**  
(Dezember, Glasfiguren)

**Kuboid Shop**  
(Dezember, Leuchten und Skulpturen)

Zu Beginn des Jahres 2022 wurden verglichen mit 2018/2019 noch deutlich weniger Teller und Kisten Geschirrabgewaschen. Mit der Aufhebung der letzten Massnahmen im Februar stieg die Anzahl abgewaschener Teller und Kochgeschirr kontinuierlich an und in den Herbst- und Wintermonaten wurden durchschnittlich wieder zwischen 40'000 und 50'000 Teller abgewaschen. Wie schon im Oktober 2019 wurde im 2022 erneut die 50'000-Marke geknackt, was uns nach den von Corona-Einschränkungen geprägten letzten zwei Jahren umso mehr freute.

Im Berichtsjahr wurden rund 470'000 Teller gesäubert, was 240% mehr gegenüber 2021 entspricht.

In der Geschirrstatistik sind jene Anbieter:innen in den Läden am Kuppelrand nicht erfasst, die über eine eigene Abwaschinfrastruktur verfügen. Ebenfalls nicht in der Geschirrstatistik mit einbezogen sind die Mitnahmegeschirre, die die Kundschaft an den Ständen bezieht und in Einweggeschirr oder eigenen Gefässen konsumiert sowie sämtliches Geschirr für Privatanlässe und Caterings.

Im Berichtsjahr konnten weitere Optimierungsarbeiten an der Infrastruktur für den Abwasch, wie z.B. Malerarbeiten, eine neue Dosieranlage für Bestecktauchreiniger, neue Tellerwagen etc. umgesetzt werden.



# Räume und Kulisse

## Personenzählssystem

Seit Anfang 2022 können wir dank eines Personenzählsystems noch besser erfassen, an welchen Tagen und zu welchen Zeiten wieviele Gäste in der Markthalle ein- und ausgehen. Seit Mitte Jahr ist das Zählsystem in Betrieb und die Berichte werden in die Analyse verschiedener Projekte und Prozesse integriert. Erste

Auswertungen und Einsichten können 2023 erwartet werden.

Die Beschaffung des Personenzählsystems wurde im Zusammenhang mit der Lancierung des Feierabendmarkts realisiert und vom Regionalförderprojekt *Genuss aus Stadt und Land* mitfinanziert.

## Kulisse & Signaletik

Punkto Kulisse hat uns ein Thema im 2022 besonders beschäftigt: die Aussenplätze der Markthalle. Vom Sommer bis zum Winter wurde über den Plänen gebrütet. Im Frühling 2023 wird nun als erstes unser Aushängeschild, der Vorplatz beim Haupteingang, in neuem Kleid erscheinen.

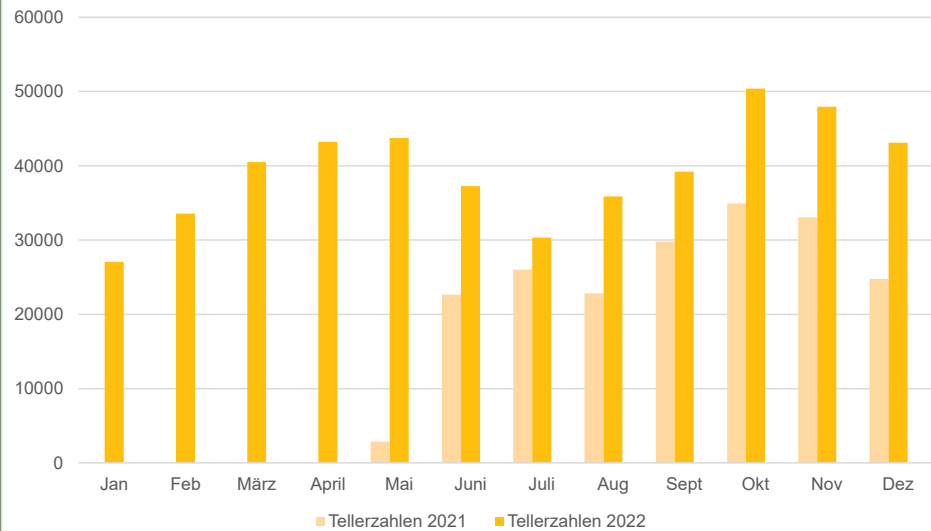
bunt wurde es durch die neu verkleideten farbigen Oberlichter.

Die beliebte Kinderecke vis-à-vis vom Finkmüller wird rege genutzt und wird daher regelmässig gepflegt. Neu wurde der kleine Marktstand um Marktzubehör aus Holz ergänzt und das Spielhaus in ein kleines Café verwandelt.

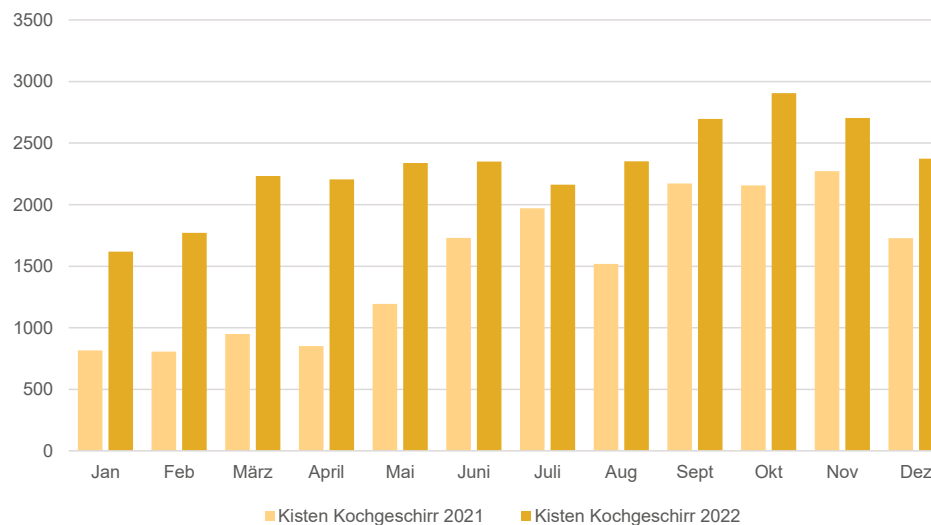
Unter der Kuppel gab es im 2022 da und dort einen neuen Anstrich. Der Salon ist zudem um eine hübsche Fenstertheke mit Hängeleuchten und Pflanzen reicher. Aus einer Hotelauflösung konnten wir zudem passende grüne Stühle retten, welche den Raum neu ausstatten. Seit letztem Frühling grünt es auch auf der Piazza, wo sich die Pflanzen um ein Holzgerüst räkeln,

Für eine bessere Signaletik wurden Wegweiser aufgestellt, sodass die Gäste z.B. die grösser gebaute Geschirrrückgabe gut finden können. Die Bildschirme oberhalb der Flyerstände wurden umgerüstet, sodass wir sie nun direkt mit Inhalten und Informationen zur Orientierung für Gäste bespielen können.

Abgewaschene Teller pro Monat 2021/2022



Abgewaschenes Kochgeschirr pro Monat 2021/2022





# Nachhaltigkeit

## Food Save

Nachdem im Herbst 2020 eine erste Messung im Rahmen des Food Save-Projekts der Stadt Basel stattgefunden hat und wir das Projekt aufgrund des zweiten Lockdowns auf Eis legen mussten, konnten wir im Oktober 2022 eine zweite Messung durchführen. Das Ziel der Messung ist es, herauszufinden, wie viele Lebensmittel in der Markthalle im Abfall landen und was wir an welchen Stellen unternehmen können, um diese Verschwendung zu reduzieren.

Das Projekt Food Save war Teil vom „Massnahmenpaket nachhaltige Ernährung Kantons Basel-Stadt 2018 – 2021“, welches von der Organisation *United Against Waste* initiiert wurde.

Der gesamthaft anfallende Food Waste soll ermittelt und um 35% verringert werden.

Um aussagekräftige Daten zu erhalten, haben wir einen weiteren Monat lang an den Geschirrrückgabestationen, in unseren Produktionsküchen und bei den Standbetrieben allen anfallenden Food Waste gemessen. Die gesammelten Daten werden in einem nächsten Schritt ausgewertet und die daraus gewonnenen Erkenntnisse im Betrieb implementiert.

Die Auswertung der Messung folgt im 2023, worauf dann verschiedene Workshops, Massnahmen und Informationen folgen werden.

## Fair Trade Town

Seit dem Jahr 2022 zählt Basel offiziell zu den *Fair Trade Towns* der Schweiz. Die Feier dazu wurde im Rahmen des ersten *Fair Trade Markets* in der Markthalle abgehalten. Wie es der Name anzeigt, standen an diesem Markt Fairtrade-Produkte im Fokus.

Auch regulär nutzt die Markthalle Fairtrade-Produkte, beispielsweise sind unsere bedruckten T-Shirts von der Basler Marke *Tarzan* und an der *HausBAR* sind mehrere fair gehandelte Produkte im Verkauf.

## Foodsave-Bankett

Die breite Basler Bevölkerung sensibilisieren fürs Haltbarmachen von Lebensmitteln - unter diesem Motto standen das 1. Foodsave-Bankett Basel und dessen Pre-Events. Die Markthalle stellte die treibende Kraft dar, das aus Bern stammende Konzept nach Basel zu holen. In diesem Rahmen konnten Partnerschaften im Bereich der nachhaltigen Ernährung sowie unsere Strahlkraft

nach aussen hin weiter ausgebaut werden. Im Vorfeld des Banketts wurden an mehreren Events Produkte für das grosse Bankett wiederverwertet. Als Beispiel ist hier der Croûton-Herstellung-Workshop genannt, wo aus gerettetem Brot der hauseigenen Bäckerei *Cool Beans* leckere Croûtons für das Bankett hergestellt wurden.

## Richtlinien & Vorgaben

Die Markthalle hat Nachhaltigkeit im Leitbild verankert. Nach und nach wurden in der Marktordnung für die Anbietenden diesbezüglich Vorgaben erarbeitet. So gilt beispielsweise die Regel, dass Mineralwasser von Quellen kommen muss, die weniger als 250 km Luftlinie von Basel entfernt sind. Des Weiteren sind Getränke-Eigenmarken von Discountern nicht erlaubt.

Ausserdem sind für die Produktion und den Verkauf von Gerichten ausschliesslich Schweizer Fleisch zugelassen (es sei denn, es gibt triftige Gründe für Ausnahmen).

Neu hinzugekommen ist unser Bestreben, ausschliesslich Servietten aus recyceltem Material in der Markthalle einzusetzen. Im 2022 liessen wir Servietten von der Firma *PAKK/Handelgrün* bedrucken und verteilten diese im ersten Monat kostenlos an unsere Anbietenden. Danach übernahmen wir selbst die Hälfte der Kosten und konnten so die Servietten zu einem fairen Preis an unsere Anbietenden weitergeben. Alle Stände und Boxen sollen umweltverträgliche Servietten für die Kundschaft anbieten.



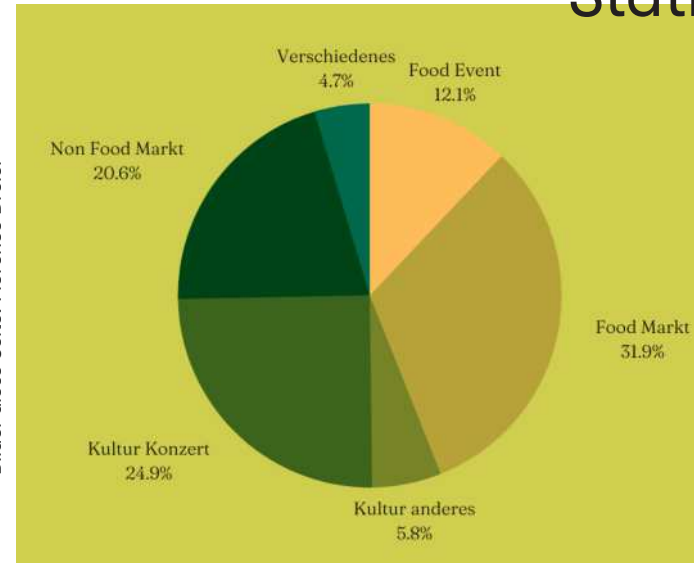
Bild: Florence Dreier



Bilder diese Seite: Florence Dreier

## Statistiken Events

Insgesamt  
**251 Events**  
durchgeführt



## Öffentliche Events

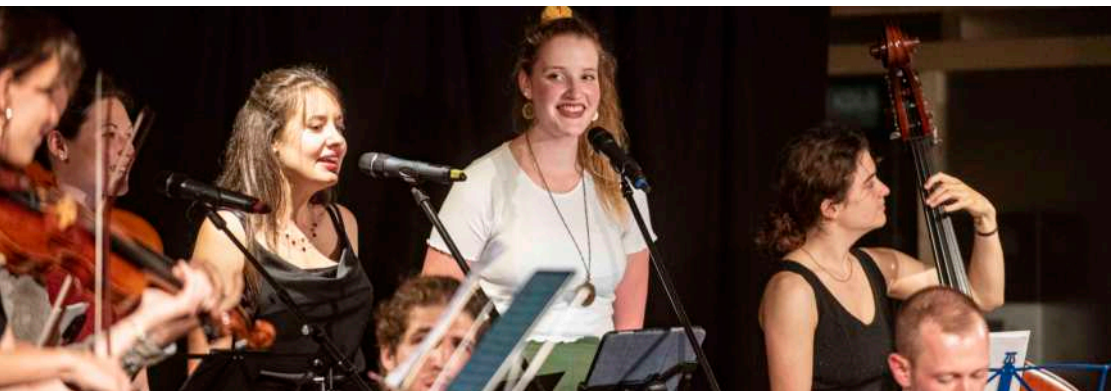
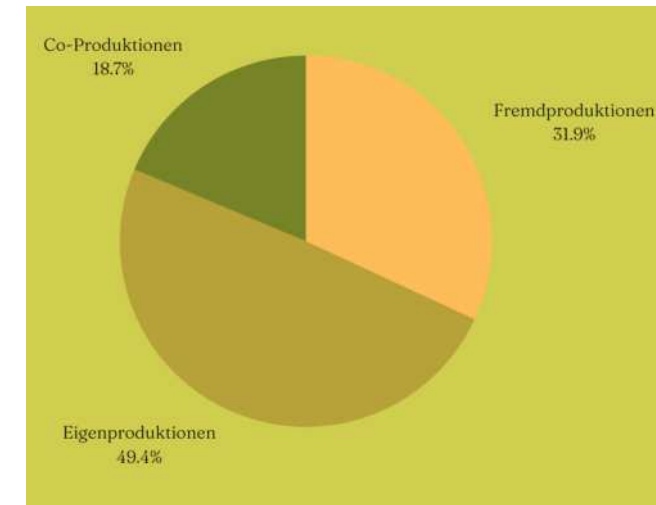
Das Jahr 2022 begann mit den letzten Corona-Ausläufern und deren Einschränkungen. Das Publikumsaufkommen an den öffentlichen Veranstaltungen verhielt sich entsprechend zurückhaltend. Ab Mitte Februar dann die Auflösung der letzten Massnahmen und die Anlässe konnten im gewohnten Umfang geplant werden. Kooperationspartner:innen, Marktfahrende, Produzierende und die Markthalle packten

wieder an und organisierten Events, die im Frühling noch zurückhaltend besucht wurden.

Im alljährlichen Sommerloch wurde zuversichtlich der Herbst und Winter geplant und belohnt. Denn in der zweiten Jahreshälfte konnten wir ein Besuchsaufkommen mindestens vergleichbar mit der Vor-Corona-Zeit verzeichnen.

Im Vergleich zum Jahr 2019 stieg der Anteil an **Eigenproduktionen um über 20% an** und machte im 2022 fast die Hälfte aller Veranstaltungen aus. Das liegt an der Einführung eines neuen Marktformats: Dem Feierabendmarkt.

Mit dem neuen Format kann die Markthalle ihrem Namen noch gerechter werden: ein Drittel aller im 2022 durchgeführten Events waren Märkte, bei denen Lebensmittel im Zentrum standen.





# Märkte und mehr

Die Märkte unter der Kuppel konnten von Jahresbeginn an durchgeführt werden - mit einigen wenigen Einschränkungen, wie Maskenpflicht und Abstandsregeln. Einer der letzten Märkte, der die Massnahmen zu spüren bekam, war der *Olivöl-Spezialmarkt* im Februar.

Auch Events, die in Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Partnerinnen und Partnern auf die Beine gestellt wurden, bekamen die langsame Rückkehr zu einem regulären Betrieb zu spüren. Die beliebte Spiele- und Spielzeugbörse konnte sogar am ersten Tag nach der Aufhebung der Massnahmen masken- und abstandsfrei durchgeführt werden.

Im Frühling konnten unsere Märkte also wieder richtig durchstarten mit ersten Highlights wie der gut besuchten und beliebten Pflanzmarkthalle oder dem Keramikmarkt, der nach erfolgreicher Erstaussage 2021 im Berichtsjahr sogar zweimal die Kuppel füllte. Im Juni wurde den Kirschen nicht nur ein Markt, sondern gleich eine ganze Woche gewidmet.

Ein weiteres Highlight im Marktjahr war der *Öpfel-Tag* im Oktober, der in diesem Jahr das Rahmenprogramm mit Showküche, Mosten, Podiumsdiskussion und Kinderprogramm noch weiter ausgebaut hatte und sich grosser Beliebtheit bei Besuchenden erfreute. Der *Fine Food Markt* schloss im Dezember als letzter Food-Themenmarkt das Jahr mit tollen Produkten rund um den Genuss ab.

Die Nacht- und Hallenflohmärkte, die einmal monatlich am Samstagabend und Sonntagmorgen stattfinden, erfreuten sich einer gesunden Entwicklung. Fast immer waren die rund fünfzig Standplätze ausgebucht. Ebenfalls ausgebucht waren die saisonalen Kleiderflohmis.

Hoher Beliebtheit erfreuten sich auch die *Vinyl Markets*, die zweimal jährlich jeweils während zwei Tagen gut gebucht und besucht waren. Auch die *Pure Heavy-Börse* war sehr gut besucht. Ein weiterer eher nischiger Markt, der *Nerd Yard* mit *CouchFlux*, war beide Male sowohl von Ausstellenden- als auch Besuchenseite sehr beliebt und brachte die Nerd-Kultur in die Halle.



Bild: Florence Dreier

Der *Retromarkt* mit Antiquitäten und Vintage-Waren verzeichnete im 2022 einen Zuwachs an Ständen und ging erstmals mit fast zwanzig Ständen über die Bühne. Der *Musikflohmmarkt* mit Instrumenten und Equipment hingegen blieb klein, bot aber sehr qualitativ hochwertige Ware.

Auch andere Märkte konnten sich über Rekordbesuche freuen: der *Wymärt* im April und die *Schweizer Weintage* im Mai gingen mit einer sehr zufriedenstellenden Bilanz zu Ende. Der grosse *Beer Dome Basel* Ende November wartete mit 30 Brauereien aus Europa und den USA auf und lockte über 2000 Besucher:innen in die Markthalle.

Der Weihnachtsmarkt ging 2022 mit leicht verändertem Konzept und neuem Namen über die Bühne: *der etwas andere Weihnachtsmarkt* bot neben den zahlreichen Ständen mit ausgefallenen Geschenkideen auch Konzerte, Glühwein, Stollen und Punsch an.

Der Krieg in der Ukraine löste eine Welle der Solidarität aus - so gab es mehrere Benefiz- und Dankesanlässe (für Gastfamilien) in der Markthalle. Ein anderer erwähnenswerter Event war die 90 Jahre-Jubiläumsfeier von *Procap Nordwestschweiz*, die sich die Markthalle als Location ausgesucht hatte. Mit Konzerten, Tombola und Clown wurde ein grosses Fest gefeiert.





# Feierabendmarkt

Ende April 2022 konnte endlich der Startschuss fallen für den ersten Feierabendmarkt, der bereits seit längerem eine Vision von uns war: Einkauf, Geselligkeit und Regionalität am Donnerstagsabend.

Das *PRE* (Projekt regionale Entwicklung) konnte uns dank finanzieller Förderung dabei helfen, diese Vision in die Tat umzusetzen und einen Wochenmarkt mit regionalen Produkten ins Leben zu rufen. Durch die Unterstützung hatten wir auch die Mittel, den neuen Markt grosszügig zu bewerben und kommunikativ zu begleiten.

Der Feierabendmarkt sorgt wöchentlich am Donnerstag von 16 bis 20 Uhr dafür, dass Apéro und Einkaufen gemütlich miteinander zu verbinden sind.

## Seit Beginn am Feierabendmarkt dabei waren:

- Arbucks Bagels
- Atelier Blumenwerk
- Verein Genuss aus Stadt und Land (breites Angebot an Hofprodukten aus der Region)
- Salsitsch (Würste und Fleischwaren)
- Vielfaltshof (Bio-Gemüse und mehr aus Eiken)
- Best Choice (Vegane Produkte)
- Cipriano Import (Portugiesische Produkte)
- gebana (Früchte, Nüsse und mehr weltweit ab Hof)
- Somoud (Olivenöl aus Palästina)



# Musik und Kunst

Im 2022 konnte auch das kulturelle Programm wieder Fahrt aufnehmen. Kooperationen wie die beliebte Volksmusikreihe *Swiss Market Place* oder die *Bildungsclub-Disco* von *insieme* wurden endlich wieder (in gewohntem Rahmen) durchgeführt. Auch die Konzertreihen *Autumn Session*, *Spring Session* und *Winter Session* wurden wieder aufgenommen und von aufstrebenden Musikerinnen und Musikern aus der Region und darüber hinaus bespielt.

Die zweiwöchentliche *Irish Folk Session* bildete bald erneut einen Fixpunkt im Monatsprogramm und auch das Offene Singen vom Verein *Markthall* erklang wieder. Letzteres musste jedoch ab Oktober nach über sechs Jahren aufgrund der Sonntagabendöffnung beendet werden.

Nebst den "altbewährten" Reihen gab es im 2022 auch Premieren und einma-

lige Events: so wurde erstmals eine sehr gut besuchte Salsaparty im Wohnzimmer gefeiert, die seither schon mehrmals wiederholt wurde und im 2023 fortgesetzt wird. Erstmals wurde die Streamingmöglichkeit in der Markthalle nicht für Public Viewings von Fussballmatches genutzt, sondern für den sonntäglichen *Tatort* oder die Ausstrahlung der Basler Krimiserie *Die Beschatter*.

Die Markthalle eignet sich aber nicht nur für Konzerte oder für Public Viewing, sie war im 2022 auch mehrmals Ort für Ausstellungen. *Das Vorurteilsorakel* lud mitten in der Halle zum Nachdenken ein, die Ausstellung eines Fotografen, der die Situation in der Ukraine dokumentierte, zog viele interessierte Besucher:innen an und die Ausstellungsreihe *Kunst am Sonntag* bot jungen Kunstschaffenden aus der Schweiz eine Plattform.



Bilder: Florence Dreier



## Eventkooperationen 2022:

4 The Kultur, Abfüllerei, Aline Stölzer, Amt für Umwelt und Energie BS, Andi Gisler, Andreas Klein, La Arepera, Äss-Bar, Bajour, Ballonsalon Peng!, Balthasar Streiff, Basel music meetup, Basel Unverpackt, Basler Spendenparlament, Bierlager, Bierrevier, Bioflix, Bio Suisse, Biovision, bisskid, Christoph Merian Stiftung, Crowd Container, Die Republik, DJ Samy, DJ Tony, Diego Anthamatten, doggator records, drop-in Lab, Dubravka Vrdoljak, Ebenrain-Zentrum, Ernährungsforum Basel, FHNW, Filme für die Erde, Flurina Müller, Foodsharing Basel, Foodyblutt, foodwaste.ch, Foodways, Füllstelle Birsfelden, gärn gschee - Basel hilft, GenussStadt Basel, GGG Benevol, GreenUp Basel, Guy Stevens, Hanging Live Trio, Hasoso, Hannes Fankhauser, Heidi Stasiak-Seitz, IG Ernährungsforum Basel, Impact Hub Basel, insieme, International Comedy Club, International Women's Institute Basel, Jamel Beribeche, Jakob Ramp, Joël Gernet, Joel Goldenberger, Julia Füzesi, Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt, Kat Fischer, Kati Rickenbach, kHaus, Klus 177, Koalition für Konzernverantwortung, Kürbisegge, László Hatanek, Lebensmittel Netzwerk Basel, Lukas Maschek, Magic Entertainment, La Magdalena, Marcin Krol, Martha Kapfhammer, Matthias Gubler, Noah Stritt, Nora Grossklaus, Öpfelchasper, Oliver Zurbrügg, out&about, Pascal Reymond/Couchflux, Paul Schatz Stiftung, Peter Schertenleib, Peter Zürrer, Phil Seens, Piscoomundo, Plankton, Polar, Primarschule Neuallschwil, Procap Sektion Nordwestschweiz, Pure Taste, Richard Höchner, Saner Apotheke, Schweizer Weintage, Sequerciani, Shum Kollektiv, Sibylle Wagner, Simon Dettwiler, Slow Food Basel, Slow Food Schweiz, Sprachenbar, Stadttealsekretariat Basel-West, Stefan Akos, Stiftung Schweizer Tafel, SULP, Timothy Hall, UAW, Urban Agriculture Basel, Ursula Baum, Wert!Stätte, Valentin Lottner, Verein Crescenda, Verein Genuss aus Stadt und Land, Verein IDEAS, Verein kiebitz, Verein Markthall, Verein permeable, Weltacker, Welternährungstag, Winterhilfe Basel-Stadt, Zero Waste Basel, ZFV.

## MarkthallenMost

Lebensmittelrettung à la Markthalle: Zwei Besitzerinnen eines kleinen Obstgartens mit Apfelbäumen in Rothenfluh (BL) mochten altershalber nicht mehr die ganze Ernte einfahren – und überliessen uns darum ihre gesunden, unbehandelten Äpfel. Wir retteten die Früchte noch so gerne und lancierten damit unseren ersten eigenen Apfelmost. Denn an unserer Bar und bei unseren Caterings haben wir sehr gute Verwendung für den heimischen Obstsaft. Mit Unterstützung von vielen Freiwilligen - herzlichen Dank an dieser Stelle noch einmal an alle - konnten wir an einem Tag 810 kg ernten und beim *Kürbisegge* in Muttenz 540 Liter Saft daraus gewinnen.

Doch nicht genug: am Öpfel-Tag im Oktober vermosteten wir wieder rekordverdächtige 500 Kilo Äpfel. Dieses Mal direkt vor der Markthalle. Der gewonnene Saft wurde verkauft und 100 Liter pasteurisiert für den späteren Gebrauch.

Seither gibt es an unseren Anlässen und an der *HausBAR* keinen Orangensaft mehr - sondern nur noch unseren eigenen Apfelmost! Ein weiterer Schritt, die Regionalität in unserem Angebot zu stärken.



# Zmorgeland



Es ist beinahe etwas surreal: Wo samstags bis in alle Nacht Salsa getanzt wird, gönnen sich wenige Zeit später Hunderte von Frühaufsteher:innen den sonntäglichen Brunch im Zmorgeland. Möglich macht dies jeweils nicht zuletzt das fleissige Umbauteam.

Es war ein Sprung nach vorne, den das Zmorgeland 2022 schaffte. Betrag die Gästezahl 2019 noch 9'900,

waren es im Berichtsjahr erstmals über 10'000 Gäste (10'947 / +10%).

Insbesondere bei Familien mit kleinen Kindern, bei Geburtstagen und anderen Familienzusammenkünften ist der feine Brunch-Tempel der Markthalle einfach ein Renner.

# Private Anlässe & Caterings

Im Gegensatz zum Ende der ersten Coronawelle kehrten die Gäste, die das feine Angebot der Markthalle in der Gruppe geniessen und zentral abrechnen möchten, nach der zweiten Welle unverzüglich in die Halle zurück. Bereits im März erreichte das Volumen 80% des Vergleichsmonats im Jahr 2019. Im Mai durften wir sogar eine Gegenwelle surfen, als sich das entsprechende Gästeaufkommen gegenüber vor Corona verdoppelte! Dass das dann in den Sommermonaten nicht mehr ganz so war, lag an den sehr grossen Gesellschaften mit entsprechend langem Planungshorizont, die fehlten.

Ein schönes Trostpflaster in diesem Segment bildete dann aber im September das Dinner des *European Congress on Optical Communication*, an das sich 1'100 Teilnehmende angemeldet hatten. Übers Jahr gesehen landeten wir bei guten 85% gegenüber 2019 und dürfen zufrieden sein. Wären die ersten beiden Monate coronabedingt nicht ins Wasser gefallen, hätten wir sehr gut an die Zeit vor Corona anknüpfen können.

Insgesamt kamen im Berichtsjahr 549 private Zusammenkünfte in der Markthalle (421 / 77%) sowie Caterings (128 /

23%) zur Durchführung. Das sind gleich viele wie 2019. Im Cateringbereich konnten wir insbesondere die tollen Partnerschaften mit dem *Sudhaus*, dem *Smart City Lab*, dem *Artstübli*, der *Zentrale Pratteln* und dem Kulturbüro der Gemeinde Riehen festigen. Letzteres ist daran ablesbar, dass wir die grosse Bundesfeier am 1. August im Sarasinpark bewirten durften. Weitere bunte Caterings durften wir an der *BScene* in der Kaserne, am Sportevent *SOLA* in der Grün 80, im Sonnenbad Margarethen, am *Oekolampad-Fest*, am grossen Sommerfest der Primarschule an der Rittergasse ausrichten, gleich nebenan am *Allianz Cinéma* auf dem Münsterplatz, auf Tramschienen am *Flâneur* zwischen Barfi und Marktplatz und mehrfach auf dem Kesselschiff eines regionalen Bauunternehmens.

Nebst den Partnerschaften mit externen Veranstaltungsorten und Personen sind unsere Caterings selbstverständlich ohne die vielfältige Produktpalette unserer Foodanbieter und Läden inhouse nicht möglich. Seit jeher arbeiten wir Seite an Seite, um den Wünschen der Kundschaft gerecht zu werden. Ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle dafür!





## Facts & Figures

Davon **128**  
externe  
Caterings

**549**  
private Anlässe  
insgesamt

**18'917** Bons  
Für Hauptgänge  
oder kleine  
Portionen eingelöst

**2'947**  
Weinflaschen à  
7dl bei vino e/y  
vino bestellt

Bild: Nicolas Gysin



## Community und Auftritt

Die Markthalle konnte 2022 ihre Bestimmung als grösster überdachter Freiraum der Stadt wieder voll ausschöpfen, was sich auf allen Ebenen zeigte: viele Gäste, viele Events, die kommuniziert werden wollten und viel Interaktion auf unseren digitalen Kanälen.

Über das ganze Jahr hinweg verzeichneten wir über 202'000 Nutzer:innen auf unserer Website, welche zum Jahresende hin eine leichte Umstrukturierung erhielt. Die mit Abstand am meisten besuchte Unterseite war dabei die Übersichtsseite unserer Stände (13,5% aller Zugriffe), gefolgt von der Agenda (8,8% aller Zugriffe). An dritter Stelle folgt die Flohmarkt-Seite (5% aller Zugriffe).

Ende des Jahres erklärten wir einen der zahlreichen Weihnachtsbäume zum Wunschbaum, wo Gäste uns per Zettel ihre Wünsche an uns aufgeschrieben haben. Wir erhielten nebst hilfreichen Antworten auch Zettel auf Spanisch, Koreanisch, Arabisch, Russisch oder Türkisch, was unsere internationale Kundschaft widerspiegelt. Nicht zuletzt durch eine gute Zusammenarbeit mit Basel Tourismus (die Markthalle wird regelmässig als Gastrotipp und Ausflugsziel erwähnt) sind wir nicht nur in Basel selbst, sondern auch bei Reisenden bekannt - für das internationale Foodangebot, aber auch die Architektur, die grosszügige Kinderecke und die zahlreichen Events.

# Social Media & Newsletter

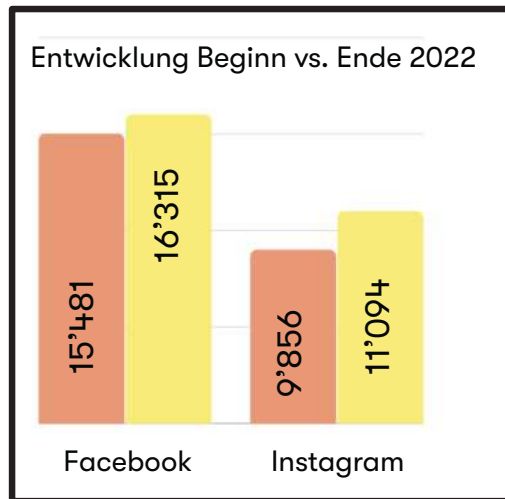
Für unsere Online-Präsenz war 2022 ein gutes Jahr: auf Instagram wurde die 10'000 Follower-Marke bereits im Februar geknackt und ist bis Ende Jahr auf etwas über 11'000 angestiegen. Unsere Followerschaft hat die Möglichkeit, direkt mit der Markthalle in Kontakt zu treten, rege genutzt. Auch war spürbar, dass wieder vermehrt internationale

Gäste in die Markthalle kamen. Der Instagramaccount wurde viel erwähnt und in Stories markiert von Personen aus der ganzen Welt. Im 2022 arbeiteten wir, wenn es die zeitliche Kapazität zulies, vermehrt mit kurzen Videos, da die Algorithmen der Plattformen Bewegtbilder den klassischen Fotos vorziehen.

Bild: Florence Dreier



## Facts & Figures



**insgesamte Reichweite FB:**  
365.612 (+56,7 %)

**insgesamte Reichweite Instagram:** 95.273 (+40,2 %)

**bezahlte Reichweite:**  
137.172 (+77,5 %)

**Reichweite Newsletter:**  
ca. 8000 Subscribers

62,6% unserer Instagramfollowerschaft ist weiblich,

auf Facebook sind es

66,8%

35-44 Jahre alt

ist ein:e Follower:in der Markthalle durchschnittlich

Unser monatlicher Newsletter erfreute sich auch 2022 grosser Beliebtheit. Mit rund 7000-8000 Subscribers erreichten unsere Neuigkeiten eine beachtliche Menge Menschen. Nebst den monatlichen Veranstaltungen wurden auch Neueröffnungen von Ständen, besondere Aktionen (für Member/Aktionariat oder sonstige Interessierte) oder Neuerungen an der Kulisse kommuniziert.

Die Newsletter-Leserschaft ist durchschnittlich etwas älter als das Publikum auf Social Media: 30,9% der Leser:innen sind zwischen 45 und 54 Jahre alt. Gefolgt von der Alterskategorie 35 bis 44 Jahre. Rund 65% der Newsletter Subscribers identifizieren sich als weiblich.

## Grafik & Fotografie

Im Jahr 2022 setzten wir verstärkt auf externe Fotografinnen an unseren Events und der Markthallenalltag wurde öfter abgelichtet. Auch Anlässe ausserhalb der Markthalle wie das Foodsave-Bankett oder Caterings an ungewöhnlichen Orten wurden öfter fotografisch eingefangen.

Grafiken für den Onlinegebrauch oder den Druck für unsere eigenen Produktionen werden nach wie vor

inhouse produziert. Für den Feierabendmarkt arbeiteten wir jedoch mit einem externen Grafikbüro zusammen, was uns nebst den Ergebnissen (Plakate, Flyer und digitales Material) auch Inputs für unsere eigene Arbeit gegeben hat.

Neu im 2022 haben wir im Sinne des Brandings recyclebare Servietten mit unserem Logo bedrucken lassen.

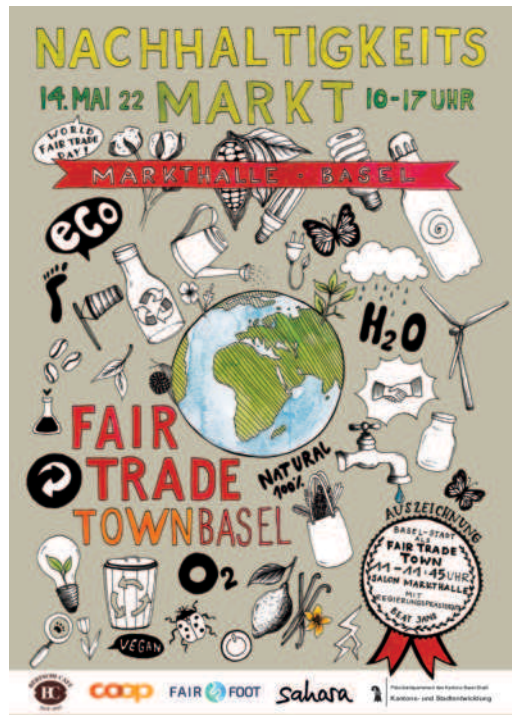




Bild: Florence Dreier



Grafik: Knopp & Kniel



# Front und HausBAR

Um den Überblick über das Geschehen unter der Kuppel zu behalten, um Auskunft zu geben und unserer Kundschaft ein gutes Gefühl zu vermitteln, dafür sind die Mitarbeitenden an der Front da. Sie sind während der Öffnungszeiten vor Ort und sorgen sich um die Bedürfnisse der Gäste, Mieter:innen, Standbetreibenden und solche, die es werden möchten.

Im Jahr 2022 bestand das Frontteam aus zwölf Mitarbeitenden, die in Tages- und Abendschichten für einen reibungslosen Alltagsbetrieb in der Halle sorgten. Alle im Team arbeiteten Teilzeit: der Grossteil im Stundenlohn, oder als Teil eines Markthallenpraktikums. Im Berichtsjahr bestand die Frontleitung aus zwei festangestellten Personen mit zusammen 140 Stellenprozenten. Neben Tages- und Abendschichten übernimmt die Leitung auch administrative Aufgaben der Koordination, Einsatzplanung, Mitarbeitendenschulungen und Schnittstellenpflege zu anderen internen Arbeitsbereichen.

Die *HausBAR* fungiert als Knotenpunkt für Frontteam und Kundschaft der Markthalle. Sie ist erste Anlaufstelle für jegliche Anliegen und Auskünfte für Gäste, Anbietende und Lieferunternehmen.

An der *HausBAR* werden nicht nur Informationen "ausgeschenkt", sondern

auch erfrischende Getränke. Das Getränkesortiment ist klein aber fein und setzt auf Produkte von kleinen und regionalen Betrieben.

Nachdem bis Februar coronabedingt der Barbetrieb noch stillstand, wurde schon bald wieder Bier und mehr ausgeschenkt. Ein Verkaufsschlager des letzten Jahres war unser hausgemachter Limoncello, der Sonne ins Glas brachte. Auch der daraus kreierte Hausdrink, der Pancho Spritz, wurde schnell zum Liebling unserer Gäste.







# Mitmachen

Seit Herbst 2022 arbeitet die Markthalle neu mit dem *Getränk Kollektiv* aus dem St. Johann zusammen. Da das Kollektiv, das als Händlerin und Lieferantin arbeitet grossen Wert auf nachhaltige und fair produzierte Getränke legt, passen sie perfekt zu unserem Leitbild und somit lag die Zusammenarbeit auf der Hand.

In Kooperation mit der *Opferhilfe beider Basel* macht seit Ende 2022 auch die *HausBAR* beim Projekt *Luisa ist hier* mit. *Luisa ist hier* ist ein Hilfsangebot für Frauen im Nachtleben, die aus einer unangenehmen Situation heraus möchten. Mit dem Satz "Ist Luisa hier?" können sie sich an das Personal wenden und so diskret um Hilfe bitten. Nebst der *HausBAR* beteiligen sich auch die weiteren Bars der Markthalle am Projekt: *Bierrevier*, *Hinz&Kunz* und *vino ely vino*. Damit setzten wir als Markthalle ein wichtiges Zeichen, dass

sexualisierte Gewalt bei uns keinen Platz hat.

Seitdem Ende 2018 das *Café Surprise* an der *HausBAR* eingeführt wurde, gewinnt dieses laufend an Beliebtheit. *Café Surprise* ist ein Projekt vom *Surprise Verein*, welches armutsbetroffenen Personen ermöglicht, kostenlos einen Kaffee zu geniessen und somit Teil des gesellschaftlichen Lebens zu bleiben. Im 2022 konnten um die 100 gespendete Kaffees kostenlos konsumiert werden. Vielen Dank dafür!

Eine weitere Aktion kam Armutsbetroffenen zu Gute: gemeinsam mit der *Winterhilfe Basel* und *Gärngschee* konnten wir insgesamt 165 Essens- und Getränkebons von insgesamt 16 Gastro anbietenden in einer Weihnachtsaktion spenden. Das Angebot wurde innerhalb kürzester Zeit gerne genutzt.

Seit 2013 wird die Markthalle Basel partizipativ gestaltet. Das Mitmachen an Märkten, im festen Angebot oder als Veranstalter:in von kulturellen Events ist seit Beginn sehr niederschwellig zugänglich. Auch im Berichtsjahr konnten wir den Partizipationsgedanken bestärken und vielen frischen Ideen in der Markthalle den Raum geben, sich auszuprobieren und zu positionieren.

Mit der Mitgliedschaft besteht seit 2021 ein Gefäss, das es Interessierten ermöglicht, noch enger mit der Markthalle verbunden zu sein. Neben dem partizipativen Aspekt steht der Unterstützungsgedanke im Vordergrund: der Mitgliederbeitrag von 150 Franken kommt dem Förderverein zugute, welcher Veranstaltungen und Ideen ermöglicht, die nicht gewinnbringend sind und eben jenen frischen Ideen eine Plattform bietet.

Der Förderverein wurde 2019 gegründet um Projekte und Aktivitäten der Markthalle zu unterstützen, die nicht kostendeckend durchgeführt werden können. Beispiele sind Frischwarenmärkte, Angebote für Kinder, Podiumsdiskussionen oder Konzerte. Der Förderverein zählt heute 54 Mitglieder. Mitglieder des Fördervereins stützen also zum einen das kulturelle Angebot der Markthalle und zum anderen tragen sie dazu bei, dass dieses Angebot für alle Menschen zugänglich und inklusiv bleibt. Zusätzlich werden Mitgliedern

des Fördervereins auch Vorteile wie Rabbatte an der *HausBAR* und an Flohmärkten sowie die Teilnahme an Stammtischen und Führungen angeboten.

Einen weiteren Schritt zur Stärkung der Verbindung zu Gästen, Partnerinnen und Partnern und anderen nahe verbundenen Personen konnten wir im Berichtsjahr umsetzen: Wir erweiterten das Aktionariat der *Markthallen AG* Basel und stützen damit das Unternehmen noch breiter ab. In den ersten acht Jahren seit der Gründung beschränkte sich das Aktionariat auf Gründungsmitglieder, Verwaltungsrat, Geschäftsleitung und Mitarbeitende. Als Aktionär:in wird ein umfassendes Einbringen und Mitgestalten möglich. Das Ziel ist auch hier: partizipativer werden - und die Markthalle als Begegnungsort offen und vielfältig halten. Mit dem gewonnenen Eigenkapital sollen Mehrwert bringende Investitionen näher rücken.

Insgesamt konnten 31 neue Aktionär:innen im Laufe des Jahres begrüsst werden, dies erhöht die Zahl aller Aktionär:innen auf 41. Ebenfalls sind alle Aktionär:innen automatisch Mitglied beim Förderverein. An regelmässigen Stammtischen und weiteren Veranstaltungen besteht Raum für Austausch und Einbringen in das Programm der Markthalle Basel. Aktuell läuft eine nächste Runde der Aktionariatserweiterung.







## Führungen

Auf unseren Führungen hinter die Kulissen erfahren Gäste Geschichten aus der faszinierenden Vergangenheit und lebendigen Gegenwart. Führungen können von Gruppen (ab 6 Personen) gebucht werden. Insgesamt 12 Gruppen führten wir 2022 durch die Markthalle und ihre Katakomben. Zusätzlich gab es regelmässige Besuche und Gespräche

mit Studierenden und Schüler:innen sowie Interessierten und Betreibenden ähnlicher Projekte wie die Markthalle. Das Angebot ist uns eine wertvolle Bereicherung, weil der Austausch auf Führungen sehr inspirierend sein kann und ein vertiefter Kontakt mit unseren Gästen gelingt.

## Partnerschaften

Wir sind gerne gemeinsam unterwegs und engagieren uns in vielfältigen Netzwerken. So gehen wir unsere Veranstaltungen stets partnerschaftlich an und engagieren uns teilweise auch in Vorständen, Steuerungsgruppen oder anderen Gremien uns verbündeter Institutionen. So waren wir 2022 mit dabei beim *Lebensmittelnetzwerk Basel*, bei der *IG Ernährungsforum Basel*, bei *Genuss aus Stadt und Land*, beim *Wirteverband BS*, bei *Kultur & Gastronomie* und *Kulturstadt Jetzt*, bei der *Genusswoche Basel* und der *Schweizer Genusswoche*, bei *Stadt Konzept Basel*, beim *Verein Soziale*

*Ökonomie*, beim *Weltacker*, bei *United Against Waste* oder bei den *Basler Märkten*. Wir arbeiten mit *Basel Tourismus*, *Schweiz Tourismus*, dem *Bürgerspital Basel*, *Velogourmet*, unserer Vermieterin *Edith Maryon AG*, unseren Veranstaltungspartner:innen, Untermietparteien und unseren Nachbar:innen im gesamten Markthallenkomplex mit Leidenschaft zusammen.

Finanzierungspartner:innen im 2022 waren das *Amt für Umwelt und Energie (AUE) Basel-Stadt*, die *IWB*, *Sulger-Stiftung* und die *Basler Kantonalbank*.

# Organisation und Personelles

## Organigramm

Im Jahr 2022 beschäftigte die *Markthallen AG* Basel 41 Personen in unterschiedlichen Teilzeitpensen. Das Gesamttotal der Stunden entspricht 24.71 Vollzeitstellen. Rund 2.75 davon sind Praktikumsstellen. Die meisten Arbeitsstunden entfallen auf die Abwaschküche, Reinigung sowie Auf- und Abbauten des Mobiliars. Weitere Arbeitsbereiche sind die Betreuung der

Mieterschaft und der Kundschaft, die Organisation der Märkte und Veranstaltungen, Technik, Kommunikation, Personal, Finanzen und Administration.

Dazu kommt der 42 Personen fassende Mitarbeiter:innenpool für Service-Einsätze an privaten Veranstaltungen und Caterings.



# Anhang

## Auflistung öffentlicher Events 2022

### Samstagsmarkt

Jeden Samstag  
(Sommerpause Juli &  
August)

### Feierabendmarkt

Ab 28.4. jeden Donnerstag

### Nachtflohmarkt

08.01.

### Samstagsflohmarkt

08.01.

### Irish Session

19.01.

### Music Meet Up

23.01.

### Winter Session

28.1.

### Natürliche Kosmetika Selber Herstellen

28.01.

### Stubete

30.01.

### Markthall - Offenes Singen

30.01.

### Irish Session

02.02.

### Samstagsflohmarkt

05.02.

### Retromarkt

05.02.

### Nachtflohmarkt

05.02.

### Sonntagsflohmarkt

06.02.

### Winter Session

11.02.

### Olivenöl-Spezialmarkt

12.02.

### YES

14. - 19.02.

### Suppe & Salat - Foodsharing

14.02.

### Irish Session

16.02.

### Winter Session

18.02.

### Marokkanischer Kochkurs

18.02.

### Kleiderflohmi

19.02.

### Agurvedischer Kochkurs

19.02.

### Spiele- und Spielzeugbörse

20.02.

### Plug n Play Mads Jacobsen

25.02.

### Markthall - Offenes Singen

27.02.

### Irish Session

02.03.

### Nerd Yard

05.03.

### Nachtflohmarkt

05.03.

### Samstagsflohmarkt

05.03.

### Sonntagsflohmarkt

06.03.

### Sprachenbar

09.03.

### 4 the Kultur

12.03.

### Music Meetup

13.03.

### insieme Kochkurs

15.03.

### Fasten - Impulsvortrag

16.03.

### Swiss Market Place w/ Bait Jaffe + SULP

17.03.

### Vegetarisch auf Marokkanisch

18.03.

### Keramikmarkt

20.03.

### Markthall - Offenes Singen

20.03.

### Benefizkonzert Ukraine

22.03.

### Irish Session

23.03.

### Food Talk

23.03.

### Olivenöl Kurs

24.03.

### Spring Session

25.03.

### Kleiderflohmi im Frühling

26.03.

### Marokkanisches Cous Cous

01.04.

### Musikflohmarkt

02.04.

### Nachtflohmarkt

02.04.

### Samstagsflohmarkt

02.04.

### Fastenkurs

02.04.

### Sonntagsflohmarkt

03.04.

### Food Culture Lab

04.04.

### insieme Kochkurs

05.04.

### Basler Wymärt im Frühjahr

07. - 09.04.

### Music Meetup

10.04.

### Irish Session

13.04.

### Sprachenbar

13.04.

### Osterflohmi

17. - 18.4.

### Irish Session

20.04.

### Kochkurs: Mit Wildkräuter fit in den Frühling

20.04.

### Pure Heavy Börse

23.04.

### Markthall - Offenes Singen

24.04.

### insieme Kochkurs

26.04.

### Koalition für Konzernverantwortung

27.04.

### Swiss Market Place w/ Huusmusig + Ambäck

28.04.

### Natürliche Kosmetika selber herstellen

29.04.

### Pflanzmarkthalle

30.04.

### Salsa in the Cytu

30.04

### insieme Kochkurs

03.05.

### Irish Session

04.05.

### Zero Waste Workshop Nr.1: Food

04.05.

### Spring Session

05.05.

### Spring Session

06.05.

### Samstagsflohmarkt

07.05.

### Vinyl Market

07.05.

### Nachtflohmarkt

07.05.

### Sonntagsflohmarkt

08.05.

### insieme Kochkurs

10.05.

### Sprachenbar

11.05.

### Schweizer Weintage

12.-13.05.

### Fair Trade Markt Basel

14.05.

### Fair Trade Town Apero

14.05.

### insieme Kochkurs

17.05.



<b>Irish Session</b> 18.05.	<b>Swiss Market Place w/ Bluescht + Evelyn &amp; Kristina Brunner</b> 09.06.	<b>Music Meetup</b> 07.08.	<b>2-day Vinyl Market</b> 30.09.	<b>Vorurteilsorakel</b> 01.11.	<b>Musikflohmarkt</b> 03.12.
<b>Swiss Market Place w/ Ensemble Alpinis</b> 19.05.	<b>Music Meetup</b> 12.06.	<b>Irish Session</b> 10.08. & 24.08.	<b>Retromarkt</b> 01.10.	<b>Irish Session</b> 02.11.	<b>Nachtflohmarkt</b> 03.12.
<b>Filme für die Erde - Pop- Up Kino</b> 20.05.	<b>Irish Session</b> 15.06.	<b>Mango Mash Up</b> 25.08.	<b>Nachtflohmarkt</b> 01.10.	<b>Konzert Joel Goldenberger</b> 03.11.	<b>Sonntagsflohmarkt</b> 04.12.
<b>Salsa in the Cytu</b> 21.05.	<b>Salsa in the Cytu</b> 18.06.	<b>Frauenkleiderbörse</b> 28.08.	<b>Sonntagsflohmarkt</b> 02.10.	<b>Konzert Polar</b> 04.11.	<b>Irish Session</b> 07.12.
<b>Markthall - Offenes Singen</b> 22.05.	<b>Chirsi-Woche</b> 20. - 26.06.	<b>Insieme Kochkurs</b> 30.08.	<b>Irish Session</b> 05.10.	<b>Nachtflohmarkt</b> 05.11.	<b>Kochkurs 4seasons</b> 08.12.
<b>Music Meetup</b> 22.05.	<b>Chirsi-Krise Diskussionsrunde</b> 21.06.	<b>Kleiderflohmi</b> 03.09.	<b>Autumn Session</b> 07.10.	<b>Nerd Yard</b> 05.11.	<b>Fine Food Markt</b> 10.12.
<b>Mai Markt</b> 22.05	<b>90 Jahre Procap Nordwestschweiz</b> 22.06.	<b>Irish Session</b> 07.09.	<b>Kunst am Sonntag</b> 09.10.	<b>Sonntagsflohmarkt</b> 06.11.	<b>4 the Kultur</b> 10.12.
<b>insieme Kochkurs</b> 24.05. + 31.05.	<b>Konzert Andi Gisler</b> 25.06.	<b>Hanging Live Trio concert</b> 09.09.	<b>Marokkanischer Kochkurs</b> 14.10.	<b>Food Talk</b> 13.12.	<b>Salsa in the Cytu</b> 17.12.
<b>Irish Session</b> 01.06.	<b>Markthall - Offenes Singen</b> 26.06.	<b>Keramikmarkt</b> 10.09.	<b>Salsa in the Cytu</b> 15.10.	<b>Irish Session</b> 16.11.	<b>Irish Session</b> 21.12.
<b>Zero Waste Workshop Teil2: Schönheit</b> 01.06.	<b>Markthall - Offenes Singen</b> 26.06.	<b>Kiloweise Croûtons</b> 15.09.	<b>Kreativmarkt &amp; Materialbörse</b> 16.10.	<b>Crescenda Präsentationsabend</b> 18.11.	<b>Der etwas andere Weihnachtsmarkt</b> 23.12.
<b>Nachtflohmarkt</b> 04.06.	<b>Irish Session</b> 29.06.	<b>4 the Kultur</b> 17.09.	<b>Music Meetup</b> 16.10.	<b>Bildungsclub-Disco</b> 18.11.	
<b>Samstagsflohmarkt</b> 04.06.	<b>Food Talk</b> 29.06.	<b>Marktplatz 55+</b> 24.09.	<b>Basler Wymärt Herbst Edition</b> 20. - 22.10.	<b>Salsa in the Cytu</b> 19.11.	
<b>Kleiderflohmi</b> 04.06.	<b>Zero Waste Reihe, Teil 3 von 3: Arbeit</b> 06.07.	<b>Foodsave-Bankett</b> 24.09.	<b>Öpfel Tag</b> 22.10.	<b>Marokkanischer Kochkurs</b> 24.11.	
<b>Sonntagsflohmarkt</b> 05.06.	<b>Irish Session</b> 27.07.	<b>Music Meet up</b> 25.09.	<b>Basler Spendenparlament</b> 27.10.	<b>Beer Dome</b> 25. - 26.11.	
<b>Sprachenbar</b> 08.06.	<b>Nationalfeier Peru</b> 28.07.	<b>Irish Session</b> 28.09.	<b>Bildungsclub-Disco</b> 28.10.	<b>Podiumsdiskussion Die Republik</b> 29.11.	
		<b>Sequerciani Naturweine x Kati Rickenbach</b> 29.09.			

# Medienberichterstattung (Auszug)

Bajour, 16.03.

## **Basel Briefing #546: Sand im Getriebe**

bz Basel, 22.03.

## **Bald gibts Empanadas und Pitas am Bahnhof SBB**

Basel Tourismus, 11.04.

## **11 Tipps für Ostern in Basel**

Basellive, 12.04.

## **Wie nachhaltig ist dein Wochenende?**

Feld zu Tisch, 26.04.

## **Pilotphase GO!, ClubLokal, Markthalle**

Basellive, 28.04.

## **Schönes Leben im Hier & Jetzt**

Basel live Magazin Spezialedition: Genussstadt Basel, Frühling 2022

## **Die Markthalle hat abends Gemüse**

Basel Live Magazin, Frühling 2022

## **Lokale Exoten**

Basel Aktuell, 10.05.

## **Afterwork-Markt**

Monopol Magazin, 25.5.

## **Fahrradtour durch Basel - elektrisch unterwegs**

Die Angelones, 03.06.

## **Basel mit Teenagern - die besten Tipps**

Gault Millau, 28.06.

## **Die Frau mit dem richtigen Riecher**

Falstaff, 15.7.

## **Top 6 Bäckereien für Basler Brot**

SRF Regionaljournal, 23.7.

## **Ukraine-Fotoausstellung in der Markthalle**

Suitcase Mag, 8.8.

## **Where to eat in Basel, Switzerland**

Basel Live, 9.8.

## **Lokale Exoten: Raphael Schriber**

Ron Orp, 16.9.

## **Ein gelungener Start des dreitägigen Flâneur Festival 2022!**

Bz Basel, 10.10.

## **Die Kinder testen fleissig: Das Basler Kaffeekonzept «Finkmüller» im Porträt**

Badische Zeitung, 17.10.

## **Äpfel in allen Form und Farben**

BaselLive, 9.11.

## **Ein Prost auf die Basler Brauereiszene**

Blick, 17.11.22

## **Basler SP schickt Ständerätin Herzog ins Bundesrats-Rennen**

SRF, 18.11.

## **SP Basel-Stadt schickt Eva Herzog offiziell ins Bundesratsrennen**

bz Basel, 19.12.22

## **Rep-Stat repariert in der Markthalle: "die Nachfrage war noch nie so gross"**

Falstaff, 13.12.22

## **Top 4 Bierlokale in Basel**





