

Markthalle Basel  
Jahresbericht  
2023





# Inhalt

Vorwort	3
Organisation	7
Zahlen und Fakten	15
Essen, Trinken, Einkaufen	23
Veranstaltungen	33
Engagement & Initiativen	43
Netzwerk	49
Ausblick	55



# Vorwort

Die Vorworte zu den vergangenen drei Berichtsjahren begannen jeweils mit einer Bemerkung zur Pandemie. Corona hier, Corona da. Das wäre nun nicht mehr nötig gewesen. Denn die Halle brummt wieder. Und wie! Beinahe uneingeschränkt. Über 1 Million Gäste beehrten uns 2023. Knapp 750 Veranstaltungen fanden statt. Alles bei erweiterten Öffnungszeiten: Neu leuchten auch am Sonntagabend unter der Kuppel die Lämpfli.

Mit diesem Brummen in den Ohren durften wir am 15. Oktober das Jubiläumsjahr einläuten. Genau zehn Jahre sind vergangen seit der Eröffnung der Markthalle als Begegnungsort. Happy Birthday! Danke, dass es dich gibt!

Es war ein bewegtes Jahr. Lebendig, turbulent, manchmal chaotisch. Neue Bedürfnisse entstanden, alte verschwanden. Schlaue Prozesse setzten sich durch. Dinge wurden hinterfragt. Das machte Freude. Meistens. Am Ende des Tages durften wir stolz darauf sein, dass es so viele engagierte Menschen gibt, die den Ort Markthalle Basel mit sehr viel Einsatz mitgestalten. Und weiterentwickeln. In welcher Rolle auch immer.

Davon erzählt der vorliegende Jahresbericht. In neuem Gewand und schlanker als sonst. Dafür mit QR-Codes, die euch auf unsere Webseite leiten. An die richtige Stelle.



auf dem  
Laufenden  
bleiben





# Organisation

Im Jahr 2023 beschäftigte die *Markthallen AG Basel* 40 Personen in Teilzeitpensen, was im Total 24,95 Vollzeitstellen entspricht. Davon sind rund 1,85 Praktikumsstellen.

Nachdem sich *Ada Härtner*, Mitarbeiterin der ersten Stunde und zuletzt für das Angebot verantwortlich, Mitte Jahr neuen beruflichen Abenteuern zuwandte, übernahmen *Nathalie Saxer* und *Lukas Marsoner*, ebenfalls schon lange mit an Bord, diese Funktion in einer Co-Leitung. Genauso teilen sich *Loriane Kocher* und *Roman Weber* neu die Leitung für die Technik.

Der Wirkungskreis der *Markthalle Basel* ist gross: Insgesamt arbeiten rund 150 Menschen an den Ständen, in den Läden, für die Hauswartungsfirma *Equans*, für die Security Firma *Rhysecurity GmbH* und für das für die Reinigung zuständige *Bürgerspital Basel*.

Im Mai 2023 konnte eine weitere Runde der Aktienkapitalerhöhung abgeschlossen werden. Aktuell besteht das Aktionariat aus 45 Aktionär:innen, die am 1. Juni 2023 zur ersten Generalversammlung seit der Öffnung des Aktionariats eingeladen wurden. Der Förderverein *Markthalle Basel*, der die Aktivitäten finanziell und ideell unterstützt, umfasst 51 Gönner:innen.





Neben dem täglichen, regen Kontakt mit den Gästen in der Markthalle und dem stetigen Austausch mit Aktionariat, Gönner:innen und Partner:innen kommunizieren wir über verschiedene Kanäle mit einer breiten Öffentlichkeit.



**~8'300**  
Newsletter-  
Abonent:innen



**17'849**  
Followers  
auf Facebook

**12'314**  
Followers  
auf Instagram



## Leitbild

Die Markthalle Basel ermöglicht vielfältige Begegnungen, regt Dialoge an, vermittelt, bildet einen Nährboden für Neues, experimentiert, hinterfragt, gestaltet mit, setzt Impulse und verbindet Menschen mit unterschiedlichen Hintergründen und Herkünften.

Dabei orientiert sie sich an klaren Werten: Vielfalt, Regionalität, Teilnahme, Einbindung und Nachhaltigkeit.



Mehr zum  
Leitbild



Stimmungsbild Markthalle am Mittag, Fotografie: Merethe Bosse/Eliane Hofstätter





# Zahlen und Fakten

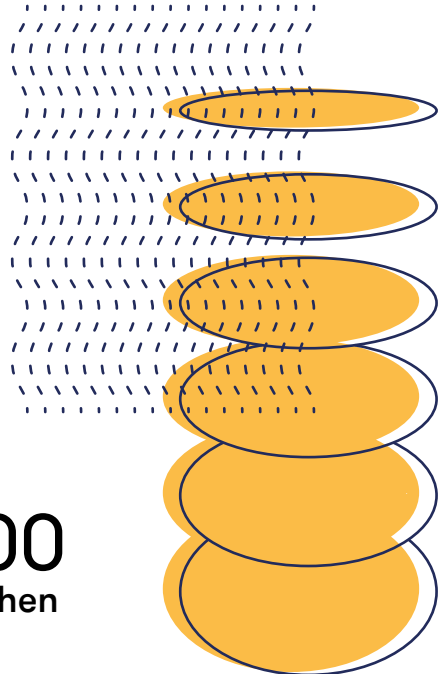
Vorneweg ein kleiner historischer Exkurs: Als die Kuppel der Markthalle 1929 fertiggestellt wurde, war sie mit knapp 30 Metern Höhe und 60 Metern Spannweite der drittgrösste Massivkuppelbau der Welt. Heute wölbt sich die majestätische Kuppel über rund 1000 Sitzplätze, dazu werden ungefähr 200 weitere Plätze auf den fünf Aussenterrassen besonders in den wärmeren Jahreszeiten genutzt.

Vor allem während der Mittagszeit und am Abend brummt die Halle; die Gäste erfreuen sich an einem feinen Essen in der Mittagspause oder am geselligen, abendlichen Barbetrieb, insbesondere an den Abenden von Donnerstag bis Samstag.

Die Kuppel soll aber die vielen Gäste nicht nur beherbergen, sondern auch Orientierung bieten und dabei schön zur Geltung kommen. So wurden anlässlich des Jubiläumsjahres die Pinsel gezückt; die Raumwände am Kuppelrand erhielten einen neuen Anstrich und erstrahlten fortan im frischen Gewand.



**1 Mio.**  
Besucher:innen



über  
**600'000**  
Teller gewaschen

# 607

## Reservationsanfragen

für 7858 Personen Plätze reserviert



# 641

Gegenstände  
verloren



Doch wird hier nicht nur aufs Äussere gesetzt. Die inneren Werte machen es aus. So konnten wir in Zusammenarbeit mit unserer Vermieterin *Edith Maryon AG* Massnahmen zur Senkung der Betriebskosten umsetzen: Die Umstellung der Grundbeleuchtung auf LED, elektrische Händetrockner anstelle von Papiertücherbergen und eine neue Überwachungsinfrastruktur sind Beispiele erfreulicher Neuerungen – der Umwelt und dem Portemonnaie zuliebe!

Nicht minder wichtig die Rolle unserer Front. Während der Öffnungszeiten ist zur Unterstützung des Betriebs immer mindestens ein:e Gastgeber:in vor Ort. Als Anlaufstelle stets parat, kümmert sich die Front um Anliegen und Bedürfnisse der Gäste und Mitarbeitenden, nimmt Reservations- und Eventanfragen an, hütet verlorene Stofftierli, nimmt gefundene Hausschlüssel entgegen und stellt sich den täglichen Herausforderungen im Betrieb. Auch Teil der Front ist die *HausBar* mit ihrem kleinen, aber feinen Getränkesortiment.

# MARKTHALLE



Freitag + Samstag  
**Eisel**  
Kleinsauereien  
Degustationen  
Kuchen  
Biere  
Bierhazone!  
Augenarzt  
Hofsteher  
Wochen  
gerichte  
er-Ider-ech

Heimische und saisonale Bepflanzung am Haupteingang. Fotografie: Markthalle Bause/Bronze

Alles neu macht der Mai – der Frühling macht Lust auf einen Kaffee an der Sonne, einen Schwatz an der frischen Luft, ein Mittagessen in der lauen Brise. Ein neu gestalteter Haupteingang musste her! Also stellten wir kurzerhand hochwertige Tische und selbstgebaute Stühle und Bänke hin – hallo, schönes Wetter, wir sind bereit! Aber auch die Begrünung durfte nicht zu kurz kommen. Gemeinsam mit der LBB Gärtnerei setzten wir einheimische und insektenfreundliche Pflanzen in die selbstgemachten Töpfe. Dem gemütlichen Verweilen stand nun nichts mehr im Weg.





# Essen, Trinken, Einkaufen

Feinster Speis und Trank, einkaufen, verweilen und geniessen – das schreiben wir uns gross auf die Fahne. Die Foodstände, Bars, Cafés und Shops gehören seit Anbeginn zu unserem festen Angebot. Und weil die Markthalle ein lebendiger Ort ist, kam auch dieses Jahr Bewegung in die Bude. Es öffneten nämlich gleich zwei neue Essensstände ihre Klappen: Seit dem Frühling können die Besucher:innen bei Acatacos in herzhaft mexikanische Tacos und Quesadillas beissen und seit Herbst stellt die Bowl Maker Society dampfende Schüsseln mit hausgemachten chinesischen Suppen hin.

## Unsere Stände

---

Abyssinia

---

Acatacos

---

Acento Argentino

---

Chi Köfte

---

Amanis Afghan Food

---

bOhwls

---

Bowl Maker Society

---

Dabbawalas Indian Food

---

Flavors of Jerusalem

---

Goi's Thai Kitchen

---

Il Gourmet Nostrano

---

I love Sushi- Teriyaki

---



---

Kervansaray

---

Kozak Buvette

---

La Arepera

---

La Magdalena

---

Istanbul Nane Sele Pide

---

Nón Lá – Vietnamese Streetfood

---

Persian Gulf

---

Si Chef

---

South Africa Grill

---

Tenzin Yummy!

---

Thipp's Thai Cuisine

---

ZOE – Food of Sri Lanka

---



Momentaufnahme eines Sommermittags. Fotografie Mark Heide, Bielefeld. Foto: Eliane Holstner

Aber auch Abschiede gehören zum Daily Business: Anfang Jahr zog nämlich die Zwischennutzung *Happie* von dannen, genauso der Foodstand *bOhwls* und Mitte Jahr gaben die Hausbäckerei *Cool Beans* und das *Bierrevier* ihre Schliessung bekannt. Eine glückliche Wendung: Im Herbst konnte das *Bierrevier* bereits wieder ausschenken.

Auch an der *HausBar* floss das Bier fröhlich – nicht weniger als 876 Fässer Bier wurden 2023 gezapft! Und auch die neue Getränkekarte darf nicht unerwähnt bleiben.

Der Sonntagsbrunch im Zmorgeland erfreut sich grosser Beliebtheit, denn wie lässt sich das Wochenende besser ausklingen?

## Unsere Läden

---

Berg's Hofladen

---

Bierrevier

---

ChocolArte

---

Escasano

---

Eisuru

---

Finkmüller

---

Fish & More

---

Hinz & Kunz

---

Oelist

---

Repstatt

---

vino e/y vino

---

Und schliesslich die Pop-Up-Box, die noch immer rege genutzt wird. Kleinunternehmen und Start-ups haben dort nach wie vor die grossartige Möglichkeit, ihr Angebot niederschwellig einer breiten Kundschaft zu präsentieren.

Und wie geht es weiter? Eines wissen wir schon: Wir dürfen uns über die Eröffnung der Manufaktur vom *Oelist* freuen – er betreibt das *Finkmüller* Café und bietet seine Delikatessen nun auch unter unserer Kuppel an.

## Pop-Ups

---

Atelier Amber

---

Origi Orijazz

---

le naturiste

---

sixth sense candles

---

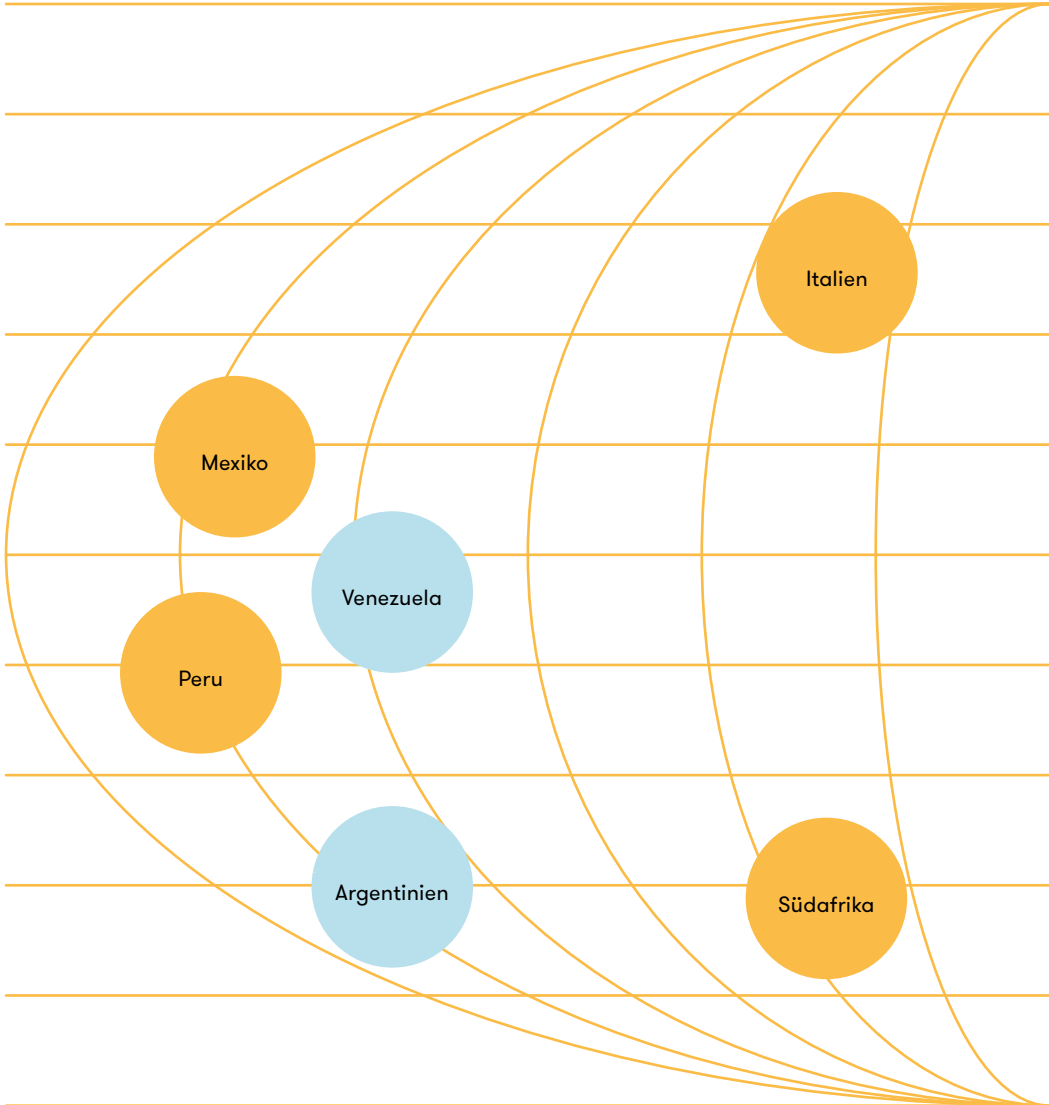
Naturpur Manufaktur

---

Milo's Cookie

---

Total sind 18 Länder  
in der Markthalle vertreten.







SAUERBRIS  
STEAK  
MIT PURÉ

28.-

KOLODNYK  
KALTE  
RÜBENSUPPE

8.-/15.-

PIEROGI  
TEIGTASCHEN  
GEFÜLLT MIT  
KARTOFFELN UND KÄSE  
NICHT BIO

12.-/22.-

MENU  
KOZAK

BORSCHTSCH ODER  
GRÜNSALAT  
+ BANOSH  
+ BLINI

25.-

KOMPOT 4-  
QUITTEN-  
SAFT 4-

BIER  
WEIN  
VODKA





Wie viele rohe und verarbeitete Lebensmittel landen denn eigentlich jeweils im Abfall? Und wie könnte man diesen Foodwaste verringern? Der Stand *Kozak-Buvette* möchte es wissen. Deshalb nehmen sie am Projekt «Food Save Basel-Stadt» teil und werden für die ungefähre Zeitspanne eines Jahres ihre Lebensmittelabfälle am Stand vorerst akribisch messen und aufschreiben. Ist das Jahr vorbei, schauen sie den Tatsachen ins Auge und machen sich an die Arbeit; gemeinsam mit dem Projekt zur Lebensmittelrettung finden sie Lösungen, um die Verschwendung zu mindern. Viel Erfolg!



hier gehts zu den  
Highlights aus 2023

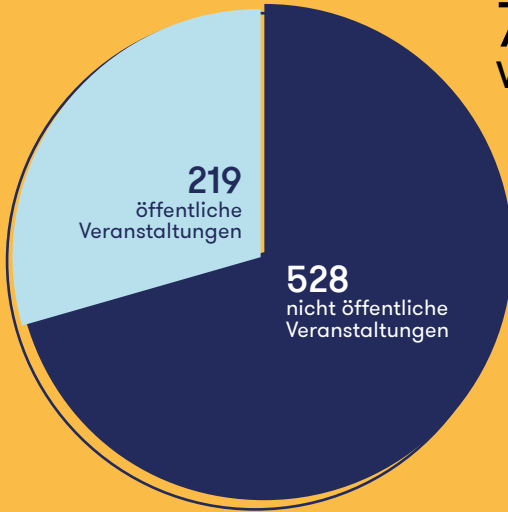


# Veranstaltungen

Was hat die Markthalle 2023 mit einer Boeing 747 gemein? Die Zahl 747. So viele Veranstaltungen kamen im Berichtsjahr zustande. Das sind im Schnitt zwei pro Tag. Grosse und kleine. Öffentliche und nicht öffentliche. Private und geschäftliche. Kurze und mehrtägige. Ein Blumenstrauss, wie immer. 10% aller Events fanden ausser Haus statt. Auf öffentlichen Plätzen und in privaten Stuben. In selbstgebastelten Trams und auf Rheinschiffen. Alles wie im Vorjahr. Wie vor Corona. Mit Ausnahme der grossen Kongressgesellschaften. Hier wird der Kahlschlag der Pandemie aufgrund der langen Vorlaufzeiten noch eine Weile spürbar bleiben.

Im Zuge der internen Reorganisation kam es zu einer teilweisen Fusion zweier Eventabteilungen, so dass nun alle Veranstaltungen, mit Ausnahme der öffentlichen Eigenproduktionen, vom selben Team bearbeitet werden. Das bringt Synergien, schlankere Abläufe und eine Verbesserung des Erfahrungsaustausches. Das Ziel: Alle Interessierten sollen in der Markthalle ihre Veranstaltungen durchführen können. Unter der Kuppel oder in einem Separée. Drinnen oder draussen. Mit grossem oder mit kleinem Budget. Mit oder ohne zentrale Abrechnung. Und zwar unkompliziert und niederschwellig. Sympathisch halt.

Zwei öffentliche Eigenproduktionen mussten leider aufgrund mangelnder Umsätze und eines grösseren Konkurrenzangebotes eingestellt werden; der Feierabendmarkt und der Samstagsmarkt wurden 2023 nicht mehr durchgeführt. Die Flohmärkte und die damit verbundenen Spezialflohmärkte erfreuen sich nach wie vor ungebrochener Beliebtheit.



**747**  
Veranstaltungen



**53**  
Märkte



**82'000**  
Besucher:innen

**93**  
Kultur-  
veranstaltungen



Von Mai bis September war die Installation «TOTEM» von François Duconseille zu sehen. In Form von mehreren grossen und kleinen Installationen unter der Kuppel und im Wohnzimmer der Markthalle wurden auseinandergefaltete und neu arrangierte Verpackungskartons präsentiert. Der Künstler schlug mit seinen Arbeiten eine Brücke zwischen Verpackungsmarketing und uralten Denkstrukturen. Er lenkte dabei den Blick auf die ungesehenen Realitäten hinter dem Offensichtlichen.



Installation von François Ducouret an der Tüftlingenanlage. Fotografie: Markthalle Basal/Eliane Hofmeister





Der Feier des frisch gebackenen Basler Bundesrats gingen eine Handvoll WhatsApp-Nachrichten und ein Telefonat voraus. Mehr nicht. Das Resultat war die Party des Jahres mit Beat Jans inmitten einer überraschten Gästeschar. Mit gepanzerten Limousinen vor dem Haupteingang und drei Live-Schaltungen ins nationale Fernsehen. Ein fast ungeplantes, aber fulminantes Ereignis, das in Erinnerung bleibt.

## Alle öffentlichen Veranstaltungen

2-day Vinyl Market • 4seasons Kochkurs • 4theKultur • Allianz Cinema • Alternative Economies • Ausstellung: Aesopische Sprache • Autumn Session • Basler Spendenparlament • Basler Wymärt • Beizemusig • Bier Basel 2023 • Bildungsclub Disco • Biovision unterwegs • Brand #4 • Buchvernissage Am Rand • Bundesfeier Riehen • Chirsi-Tag • Comicfest • Crescenda • Deafmesse • Der etwas andere Weihnachtsmarkt • Fachgespräche GGG Benevol • Fasnachtsbörse • FCB Live Übertragung • Feierabendmarkt • Fermentopia • Filme für die Erde – Pop Up Kino • Fine Food Markt • Flâneur Festiva • Food-Talk #5 und #6 • Foodsave-Bankett Basel • Genussfestival • Gipfeltreffen Sulp • Hallenflohmarkt • Hühnerrupf-Performance Copa & Sordes • International Comedy Club • IPD BaselEduca Expo • Irish Session • Keramikmarkt • Kinderkleider Tauschbörse • Kleiderflohmi • Kreativmarkt • Kulturtreppe • Magic Dinner • Marktplatz 55+ • Mercado Latino • music meet up • Musikflohmarkt • Nachtflohmarkt • Nerd Yard • Olivenöl-Spezialmarkt • Öpfel-Tag • Palliativ-Woche • Pflanzmarkthalle • Plug & Play: Michael Lind • Polar Konzert • Präsentation alternatives Klimakonzept • Retromarkt • Salsa Bachata Party • Salsa in the City • Samstagsmarkt • Schweizer Weintage • SMP • Sommerfest Oekolampadpark • Son Alarde Konzert am Genussfest • Songwriter Sessions • Soul Theory Exhibition • Stimmen on Tour • STUBETE • TOTEM Ausstellung • Vinyl Market Mai 2023 • Walk-in Closet



VERANSTALTUNGEN

Ausstellung des Künstlers Koostella im Rahmen des Comicsam. Fotografier: Florence Dreier



# Engagement & Initiativen

Ja, wir feiern das gute Leben. Und alles, was dazugehört. Aber genauso wichtig ist uns das nachhaltige Handeln. Und das beschränkt sich nicht nur auf den eigenen Teller. Wir schauen über den Kuppelrand hinaus und engagieren uns regelmässig in unterschiedlichen Funktionen und Rollen in an-sässigen Projekten und Initiativen zur Ernährung.

2023 haben wir unsere Mitwirkung in den folgenden Organisationen fortgeführt: *Lebensmittel Netzwerk Basel*, *Ernährungsforum Basel*, *Genuss aus Stadt und Land*, *GenussStadt Basel*, *Foodsave-Bankett Basel*, *Wirteverband BS*, *Kultur & Gastronomie* und *Kulturstadt Jetzt*. Auch unser Engagement für den eigenen Markthallenmost mit Äpfeln aus Rotenfluh, von Lukas Brunner in Muttenz gepresst, blieb 2023 bestehen.

Aber auch der Einsatz unserer geliebten *HausBar* ist nennenswert. Sie beschränkt sich nämlich nicht darauf, Bier zu zapfen, um durstige Kehlen zu beglücken. Zusammen mit dem *Bierrevier*, *Hinz & Kunz* und *vino e/y vino* macht sie mit bei «Luisa ist hier», einer Initiative der *Opferhilfe beider Basel*. Diese unterstützt Frauen im Nachtleben dabei, sich aus unangenehmen Situationen zu befreien.

Die Markthalle hat auch am Aufbau der *Food Factory* mitgeholfen und *GastroFutura* mitentwickelt. Im «Foyer Public» des *Theater Basel* wurde ausserdem eine von verschiedenen Akteur:innen programmierte Eventreihe veranstaltet und wir durften im Rahmen von *Open House* unseren Beitrag leisten.

Und weil uns wirklich am Herzen liegt, im Netzwerk mit anderen Menschen neue Impulse aufzunehmen oder zu

setzen und so auch ausserhalb der Markthalle Wirkung zu erzielen, ist es uns eine grosse Freude, in der Entwicklung einer kantonalen Strategie für eine nachhaltige Ernährung mitwirken zu dürfen.

Natürlich haben manche Engagements auch ein Ende. So haben wir uns 2023 dafür entschieden, nach sieben Jahren unseren Einsitz im Verwaltungsrat der Klara AG zu pausieren und den Austausch mit unserem Schwesterbetrieb in anderer Form zu pflegen.

Es wäre ja verlockend, sich mit einem frischgezapften Bier zurückzulehnen und auf den eigenen Lorbeeren auszuruhen. Genau das machen wir aber nicht. Die Möglichkeiten jenseits des Kuppelrands sind da und wollen genutzt werden. Und deshalb halten wir stets Ausschau nach Impulsen, Expertise und Unterstützung von aussen für die Weiterentwicklung unter der Kuppel.

So wurden im Rahmen einer studentischen Arbeit der *Berner Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL)* das Image und die Identität der Markthalle analysiert. Aber damit nicht genug. Die *Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW)* entwickelte gemeinsam mit uns ein Konzept für nachhaltige Organisationsstrategie und dank einer Studie des *baubüros in situ* wissen wir nun sogar, dass die Errichtung einer Galerie auf den Einbauten der Markthalle möglich wäre.

Bei so viel wertvollem Wissen leuchten unsere Augen heller als die Lämpfli unter der Kuppel. Wir sind motiviert, es zu unserem Nutzen zu machen.

Zum zweiten Mal haben wir gemeinsam mit der *Winterhilfe Basel* und *Gärngschee – Basel* Essensgutscheine an Armutsbetroffene verteilt. Viele unserer Stände spendierten verschiedene Menüs und die Winterhilfe verteilte diese direkt an die Menschen. Innerhalb von zwei Tagen waren Gutscheine für 136 Weihnachtsessen vergeben. Und seit Ende 2018 dürfen Armutsbetroffene an der *HausBar* einen «Café Surprise» trinken; das heisst, sie können kostenlos einen Kaffee geniessen und somit Teil des gesellschaftlichen Lebens bleiben. Dies ist dank der vielen Gäste möglich, die einen Kaffee ausgeben. Im Jahr 2023 wurden rund 150 Kaffees gespendet.





Foodsave-Bankett Basel: ein Event, der gleichzeitig auch mit unserem Engagement verbunden ist. Fotografie: Florence Dreier



# Netzwerk

Was bringt uns weiter und wie erreichen wir unsere Ziele?  
Auf diese wichtige Frage haben wir eine klare Antwort. Es ist die  
Zusammenarbeit, die uns den grossen Mehrwert bringt.  
Mit Partner:innen Synergien zu schaffen und gemeinsam unsere  
Ziele zu verfolgen ist ein wichtiger Grundsatz unserer Philo-  
sophie. In den folgenden Netzwerken engagieren wir uns.



# Netzwerk/Partnerschaften

Artstübli • Agostini's Weine • Allianz Cinema • Andreas Reimann •  
 Aroma/Reich • Aus Stadt & Land • Baki kocht • Basel eats • Basel Tourismus •  
 Basler Chornacht • Basler Märkte • Bäckerei Jetzer • Bauernverband beider  
 Basel • Braubude Basel • Bretscher • Bravo Ricky • BSB (Bürgerspital Basel) •  
 Businger Treuhand • Christoph Merian Stiftung • Comicfest Basel • Crowd  
 Container • Culturescapes • Cava Hispania • Denkstatt sàrl • Desillusion &  
 Co. • Denova Gartenmöbel • DistiSuisse • DJ Samy • DJ Tony • Stiftung Edith  
 Maryon • Edelchrüsler • Edith Maryon AG • Eliane Zumstein • Equans  
 (ehemals Bouygues) • Ernährungsforum Basel • Fairfoot • Feld zu Tisch •  
 Florence Dreier • Food 2050 • foodwaste.ch • Foodways • FRUCTUS • Franck  
 Areal • François Duconseille • Gärtnerei LBB • GastroFutura • Genuss aus  
 Stadt und Land • GenussStadt Basel • Getränkekollektiv • Glace Löööv •  
 Globegarden Basel • GreenUp • Gare du Nord • HAFL/Berner  
 Fachhochschule • Hasoso • Impact Hub Basel • Jamel Beribeche • Jenzer  
 Fleisch + Feinkost • Kanton Basel-Stadt • Kanton Baselland • Keramikmarkt  
 Basel • Kitchen Brew • Knopp & Kniel • Koostella • Kultur & Gastronomie •  
 Kulturbox • Kulturstadt Jetzt • Kulturbüro Riehen • Lebensmittelnetzwerk  
 Basel • Leah Studinger • Lea Willimann • Launchlabs Basel • Lausanne a  
 table • Leihlager • LOKAL Feldberg • Lukas Brunner • Maria Marggraf •  
 Matilde Martins • Manuel Justo • Meiko • Matthias Ammann • Music Meetup  
 Basel • Nicolas Gysin • Open House Basel • Out and About • Paint it Easy •  
 Pascal Grieder (Phil Seens) • Pascal Reymond (Couchflux) • Poma Culta •  
 Primarschule Allschwil • PROZ • ProSpecieRara • Recovex • Romano Zaugg •  
 Rosenmund • Saner Apotheke • Schreinerei Fathy Stohler • Schweizer  
 Brenner • Schweizer Genusswoche • Schweizer Tafel • Schweiz Tourismus •  
 Sebastian Richner • Smart City Lab • Slow Food • Smak • SOLA • Sommerfest  
 Oekolampad • Sonnenhof Schweiz • Spa Spa Spa • Stadt Konzept Basel •  
 Stiftung 3FO • Streuobstklassenzimmer e.V. • Sudhaus • SULP • Surprise /  
 Café Surprise • Swisspeace • Tanzbüro Basel • Tim Ott • Tonja Zürcher •  
 United Against Waste • Unterdessen • Urban Agriculture Basel • Verein SPOT •  
 Verein Soziale Ökonomie • Vischer Architekten • Visarte Region Basel • Walk  
 in Closet • Wendelinhof • WERT!Stätte • Winterhilfe Basel-Stadt •  
 Wirtverband BS • ZFV • Zulauf & Partner AG

Seit August 2016 ist die Edith Maryon AG Eigentümerin der Markthalle Basel und der angrenzenden Gebäude. Seitdem blicken wir auf eine sehr erfolgreiche Zusammenarbeit mit einer Vermieterin zurück, mit der wir viele gemeinsame Werte teilen. Wir freuen uns auf die kommenden gemeinsamen Projekte, um die Markthalle weiter zu entwickeln, damit sie auch in Zukunft ein Ort der Begegnung bleibt.

Die im Jahr 1990 gegründete Stiftung Edith Maryon sichert Grund und Boden für gesellschaftlich innovative Zwecke und Projekte, ohne daraus Spekulationsgewinne zu erzielen. Sie ermöglicht auf diese Weise Initiativen, die auf dem freien Bodenmarkt keine Chance hätten. Die Edith Maryon AG ist ein hundertprozentiges Tochterunternehmen der Stiftung Edith Maryon und damit denselben Prinzipien verpflichtet. Sämtliche Immobilien der Edith Maryon AG sind, wie die Liegenschaften und Grundstücke der Stiftung, grundsätzlich unverkäuflich. In Basel zählen neben der Markthalle und dem Hotel Krafft auch verschiedene Mehrfamilienhäuser zum Immobilienbestand der Edith Maryon AG.





Fotografie: Markthalle Basel/Juliane Hofmeier





# Ausblick

Was erwartet uns im nächsten Jahr? Und was in den nächsten zehn? Wissen tun wir es nicht. Wir denken nach, hoffen und wünschen. Da wäre das Jubiläumsbier und die Jubiläumspublikation. Oder vielleicht die Öffnung am Montagabend.

Zehn Jahre lang haben wir für die Belebung und das Image der Markthalle gearbeitet. Nicht ohne Erfolg, mag manch eine:r sagen. Doch wird das so bleiben? Besteht noch Luft nach oben? Und falls ja: Wie gelangen wir dorthin? Müssen wir weiter priorisieren? Optimieren? Professionalisieren? Erweitern? Ausmisten? Das Rad neu erfinden oder bloss mit dem Ölkännchen rumgehen?

Wir werden uns diese Fragen stellen (und noch zahlreiche mehr). Die Antworten stehen in den Sternen. Dort funkeln sie und leuchten – wie die Lämpfli unter der Kuppel. Lasst uns nach ihnen greifen!

Wir heben das Glas auf alle unsere Besucher:innen, auf unsere Anbieter:innen, auf die zahlreichen Veranstaltungen, auf das Leuchten und das Brummen. Bereits jetzt ein grosses Dankeschön an alle, die die Markthalle auch in Zukunft beleben und begleiten. Die ihre Fans sind und das auch bei jeder Gelegenheit sagen.



# Impressum

Herausgeberin  
Redaktion  
Lektorat und Korrektorat  
Gestaltung & Layout  
Druck

Markthallen AG Basel  
Team Markthalle Basel  
Jana Ruf  
Rio Basel  
Druckerei Dietrich AG, Basel

# Kontakt

Markthallen AG Basel  
Steinentorberg 20  
4051 Basel  
[info@altemarkthalle.ch](mailto:info@altemarkthalle.ch)

