

MEDIENMITTEILUNG

Zur sofortigen Veröffentlichung

Basel, 14. Juli 2026

Zwei Basler Gastronomiebetriebe schlagen ein neues Kapitel auf

Das Ufer7-Team zieht an die Ochsen-gasse – Roter Bären und Perron bündeln ihre Stärken im St. Johann

In der Basler Gastronomie stehen zwei miteinander verbundene Veränderungen an: Das eingespielte Team des Restaurants Ufer7 zieht im Frühjahr 2027 in die Räumlichkeiten des heutigen Roten Bären an der Ochsen-gasse.

Gleichzeitig führen die bisherigen Betreiber des Roten Bären ihre gastronomische Tätigkeit gemeinsam mit dem Restaurant Perron am Bahnhof St. Johann weiter. Dort entsteht unter dem Namen Perron ein gastronomischer und sozialer Treffpunkt unter neuem Konzept, welches die Stärken und Charakteristiken der beiden Betriebe vereint.

Nachdem der Mietvertrag am heutigen Standort am Rheinufer ausläuft, übernimmt die Tisch77 AG, ein Betrieb der Wyniger Gruppe, das Inventar des Roten Bären und führt den Standort an der Ochsen-gasse ab April 2027 mit dem bestehenden Ufer7-Team weiter.

Bis Ende Februar 2027 bleibt das Ufer7 an der Unteren Rheingasse unverändert geöffnet. Anschliessend folgt eine kurze Übergangs- und Vorbereitungsphase, bevor das Team seine Gäste im April 2027 am neuen Standort willkommen heisst.

Bereits diesen Sommer wird der Rote Bären mit seinem Schwesterbetrieb Perron am Vogesenplatz beim Bahnhof St. Johann zusammengeführt. Der Name Perron bleibt bestehen und steht künftig für die gemeinsamen Werte der beiden Gastrobetriebe: Ambiente und Aufenthaltsqualität in individuellem Design, hoher gastronomischer Anspruch und Gastfreundschaft.

Roter Bären und Perron: gemeinsam stärker

Mit der Zusammenführung im ehemaligen Stellwerk des Bahnhofs St. Johann beginnt für die bisherigen Betreiber des Roten Bären und des Perrons ein Neuanfang.

Das gastronomische Know-how, ein grosser Teil des Teams und die kulinarischen Ambitionen des Roten Bären fliessen unter der Leitung von Madeleine Grieder künftig in das Perron ein. Viele bekannte Gesichter beider Teams werden die Gäste auch weiterhin begrüßen.

Das Perron wird durch ein erweitertes Angebot auf Fine-Dining-Niveau ergänzt und setzt so einen zusätzlichen Akzent auf Casual Fine Dining. Die bestehende Speisekarte wird dafür durch innovative, saisonal ausgerichtete Angebote mit hohem Qualitätsanspruch auf ein neues Niveau gehoben – künftig ergänzt durch ein Degustationsmenü sowie eine erweiterte Wein- und Spirituosenkarte, die Vielfalt und Präzision des gastronomischen Erlebnisses des Roten Bären weiterführen.

Weiterhin richtet sich das Perron ausdrücklich an seine bisherigen Gäste und bleibt ein Treffpunkt zum Verweilen: Das À-la-carte-Angebot bleibt bestehen und die beliebte Barkarte wird durch einfache und gehobene Snacks erweitert. Die Kreativität, für die die Cocktailkarte im Roten Bären bekannt war, bereichert künftig das Angebot im Perron.

Die kulinarische Handschrift verantwortet künftig Maximilian Lehmann, der als neuer Küchenchef zum Team stösst. Lehmann hat mehrere Jahre im renommierten Restaurant Friedrich's im Vier-Sterne-Hotel Ganter in Konstanz die Küche auf höchstem Niveau geleitet und zum heutigen Standard weiterentwickelt. Er hat seine Ambitionen und Fertigkeiten 2021 als Finalist in der Kochsendung «The Taste» sowie Co-Teilnehmer bei «Koch des Jahres» 2024 unter Beweis gestellt.

Individueller Charakter, stilvolles Ambiente und kulinarischer Anspruch

Der Aussenbereich mit der Restaurant-Terrasse, angrenzender Bistro-Bereich mit Boules-Bahn sowie der Innenraum mit Bar-Lounge und Restaurant-Teil im bekannten charaktervollen Ambiente bleiben erhalten und eröffnen im August in neuem Kleid. Die Diversität des St. Johann, der weite Blick auf die Gleise der französischen Bahn sowie die Eröffnung des Naturhistorischen Museums und des Staatsarchivs Basel-Stadt bieten dem Perron ein urbanes und zugleich idyllisches, zukunftsgerichtetes Setting für ein neuausgerichtetes Konzept.

«Der Rote Bären war für uns stets mehr als ein Restaurantname oder ein Standort. Er steht für persönliche Gastfreundschaft, ein engagiertes Team und den Anspruch, hochwertige Küche in einem zugänglichen Rahmen anzubieten», sagt Madeleine Grieder, Geschäftsführerin des Roten Bären. «Diese Stärken nehmen wir mit ins Perron. Dort können wir Bewährtes erhalten und gleichzeitig gemeinsam etwas Neues entwickeln. Zugleich freut es uns sehr, dass der Standort an der Ochsenegasse mit dem Ufer7-Team eine überzeugende gastronomische Zukunft erhält.»

Das Perron bleibt vom 27. Juli bis und mit 3. August 2026 aufgrund von Betriebsferien geschlossen.

Ab dem 4. August 2026 freut sich das neue Team, seine Gäste im Perron am Vogesenplatz 1 zu begrüßen.

Eine langfristige Perspektive für das Ufer7-Team

Der Wechsel an die Ochsenegasse ist das Ergebnis einer intensiven Suche nach einer geeigneten Anschlusslösung für das Ufer7. Im Zentrum stand von Beginn an das Ziel, das gewachsene Team zusammenzuhalten und ihm eine langfristige gastronomische Perspektive zu bieten.

«Für uns war entscheidend, nicht einfach eine neue Fläche zu finden. Gesucht haben wir einen Ort, der zu diesem Team, zu seiner Entwicklung und zu seinen Ambitionen passt», sagt Fabio Gemperli, Geschäftsführer der Tisch77 AG. «Der Rote Bären bietet mit seiner überschaubaren Grösse, der offenen Küche und seiner besonderen Atmosphäre genau die Voraussetzungen, die wir uns gewünscht haben. Es ist eine überzeugende Lösung für alle Beteiligten und vor allem eine starke Perspektive für unsere Mitarbeitenden.»

Die operative Verantwortung bleibt in den Händen des bewährten Gastgeberteams. Manuel Bignasca, Betriebsleiter des Ufer7, und Alina Böhlen, stellvertretende Betriebsleiterin, werden den neuen Betrieb gemeinsam führen und die Gastgebekultur des Ufer7 weiterentwickeln.

Auch die Küchencrew bleibt bestehen: Cyrill Baumann führt die Küche weiterhin als Küchenchef, unterstützt von Nicolas Leimer als Sous-Chef und dem bisherigen Küchenteam.

Mehr Nähe, mehr Fokus und eine klare kulinarische Handschrift

Der Wechsel vom grossen Terrassenbetrieb am Rhein in das kleinere Restaurant im Herzen des Kleinbasels ist kein Bruch mit dem bisherigen Weg. Der neue Rahmen schafft vielmehr die Möglichkeit, die im Ufer7 entwickelte, kulinarische Handschrift konsequent weiterzuführen und zu vertiefen.

Die offene Küche des Roten Bären ermöglicht einen unmittelbaren Austausch zwischen Küche, Service und Gästen. Der persönlichere Rahmen bietet gleichzeitig mehr Raum für individuelle Gastfreundschaft, handwerkliche Präzision und eine stärkere Fokussierung auf das kulinarische Erlebnis.

«Im Ufer7 haben wir in kurzer Zeit gemeinsam viel aufgebaut und eine klare Richtung entwickelt», sagt Küchenchef Cyrill Baumann. «Am neuen Standort können Nicolas Leimer, unsere Küchencrew und das gesamte Team diesen Weg konsequent weitergehen. Die Nähe zu den Gästen, die offene Küche und die Grösse des Restaurants erlauben uns, noch konzentrierter zu arbeiten und jedem Gericht die notwendige Aufmerksamkeit zu geben.»

Baumann steht seit April 2025 am Herd des Ufer7. Zuvor führte er während sieben Jahren die Küche des Basler Restaurants Viertel-Kreis und sammelte weitere Erfahrungen im In- und Ausland. Ende 2025 erreichte er als erster Schweizer das Finale der Kochsendung «The Taste». Im April 2026 zeichnete ihn GaultMillau als «Koch des Monats» aus und bewertete das Ufer7 mit 14 Punkten.

Die verbleibenden Monate sollen bewusst genutzt werden, um gemeinsam mit den Gästen auf die vergangenen Jahre zurückzublicken und den Abschluss am Rheinufer gebührend zu gestalten. Das detaillierte Konzept für den neuen Betrieb an der Ochsen-gasse, das genaue Eröffnungsdatum und weitere Informationen zum Angebot werden in den kommenden Monaten bekannt gegeben.

Bis zur Schliessung Ende Februar 2027 bleibt das Ufer7 am bisherigen Standort regulär geöffnet.

Medienkontakt Wyniger Gruppe

Wyniger Gruppe

c/o Wyniger Management AG

Lukas Wyniger

lukas.wyniger@wyniger.com

Telefon: +41 79 770 88 71

Medienkontakt Roter Bären und Perron

Madeleine Grieder

Geschäftsführerin Roter Bären

E-Mail: grieder@kulturmanagement.ch

Telefon+41 76 390 54 96