

Medienmitteilung

Basel Stadt | Lifestyle | Pop-up | Geschäft | Essen und Trinken

Tanja Grandits eröffnet Pop-up Laden «April, April» in der Basler Altstadt

Basel, 19. März 2025. Tanja Grandits, die mehrfach prämierte Spitzenköchin, bringt vom 1. bis 30. April 2025 mit ihrem neuen Pop-up Laden «April, April» frühlingshafte Genüsse in die Basler Altstadt. Am Nadelberg 21 erwartet Besucher:innen eine farbenfrohe und inspirierende Mischung aus Genuss, Kreativität und Frühlingsflair.



Bild 1: «April April», das Pop-up von Tanja Grandits bringt den ganzen April über frühlingshafte Genüsse in die Basler Altstadt.

Im Mittelpunkt des liebevoll gestalteten Concept Stores stehen kulinarische und auserlesene Highlights, die das vielseitige Schaffen von [Tanja Grandits](#) und ihrem Team sowie ausgewählten Partnern widerspiegeln. Kund:innen dürfen sich freuen auf: Feine [Produkte](#) aus dem beliebten Food-Sortiment von Tanja Grandits, wechselnde Blumensträusse vom Mathis-Hof, frische Kräuter, perfekt für die Frühlingsküche, erlesene Weine vom Weingut Klus 177, die vor Ort degustiert werden können, die kunstvollen Osterhasen von Chef Pâtissier Julien Duvernay und vieles mehr.

«Wir wollten einen Raum schaffen, der den Frühling in all seinen Facetten feiert – mit besonderen Aromen, Farben und einer einzigartigen Atmosphäre », erklärt Tanja Grandits. Der Pop-up Laden **«April, April»** sei für alle offen, die sich von feinem Food, exklusiven Produkten und Frühlingsinspirationen begeistern lassen möchten.



Bild 2: Das Pop-up am Nadelberg hat jeweils von Dienstag bis Freitag sowie am Samstag geöffnet.

Hinweis an die Redaktionen:

Öffnungszeiten:

- Dienstag – Freitag: **10 – 18 Uhr**
- Samstag: **9 – 17 Uhr**

Weitere Informationen:

Ort: **Nadelberg 21, Basler Altstadt**

Zeitraum: **1. – 30. April 2025**

Über TANJA GRANDITS / Restaurant Stucki

Tanja Grandits, eine der renommiertesten Köchinnen der Schweiz, hat sich mit dem Restaurant «Stucki» in Basel ihre Welt erschaffen – ein Ort voller Aromen, Genuss und Herzlichkeit. Mit ihrer Fähigkeit, ihrer Intuition zu folgen und dabei Gäste, Mitarbeitende und Berufskolleginnen und -kollegen gleichermassen zu begeistern, prägt sie die Spitzengastronomie auf besondere Weise.

Seit 2001 ist Tanja Grandits selbstständig und hat sich kontinuierlich weiterentwickelt. Sie führt heute ein Unternehmen mit über 50 Mitarbeitenden und vereint ein Fine-Dining-Restaurant, Feinkostladen und Catering-Service unter einem Dach. Ihr feines Gespür für Geschmack und Trends sowie ihr positives Lebensgefühl machen sie und ihr Team zu einem Aushängeschild der Schweizer Gastronomie.

Für ihre herausragenden Leistungen wurde Tanja Grandits mehrfach ausgezeichnet, unter anderem als «Koch des Jahres» in den Jahren 2014 und 2020 von Gault&Millau. Mit beeindruckenden 19 Punkten im GaultMillau und zwei Michelin-Sternen zählt das «Stucki» zu den besten Restaurants der Schweiz. Neben ihrer Tätigkeit in der Küche widmet sich Grandits auch dem Schreiben – ihr jüngstes Buch «Einfach Tanja» spiegelt ihre ganz persönliche Philosophie und Leidenschaft für kreatives Kochen wider.

www.tanjagrandits.ch.

Hinweis an die Redaktionen: 1297 Zeichen inkl. Leerzeichen ohne Boilerplate.

Bilder zum Downloaden zu dieser Mitteilung finden Sie [hier](#).

Medienkontakt

Esther Beck

ESTHER BECK Public Relations

Telefon +41 31 961 50 14

Mail: contact@estherbeck.ch