Grandits Gastronomie GmbH
Bruderholzallee 42
CH-4059 Basel
Tel: +41 61 361 82 22
info@tanjagrandits.ch

Medienmitteilung
Shop-Neueröffnung I Lifestyle I Design I Region Basel

Ein neuer Ort für den schönen Alltag: Tanja Grandits eröffnet ihren Concept Store «ava» im St. Johann

Basel, 17. September 2026. **Am 18. September 2026 eröffnet Tanja Grandits (19 Punkte Gault&Millau, zwei Michelin-Sterne) an der Basler St. Johanns-Vorstadt 38 den Concept Store by Tanja Grandits, in einem Ladenlokal am Rhein. Nach einem sorgfältigen Facelift öffnet «ava» seine Türen als kuratierter Ort für Genuss, Design und Schönes für jeden Tag.**

Bild 1: Tanja Grandits eröffnet am 18. September 2026 an der St. Johanns-Vorstadt 38 in Basel den Concept Store «ava»; einen Ort für Genuss, Design und Schönes *für jeden Tag. ©marcel meier-foto*

Ein vertrautes Sortiment im neuen Rahmen

«Ein kuratierter Ort für den schönen Alltag», so beschreibt Tanja Grandits das neue Angebot. Das langjährige Shop-Team im Bruderholz wirkt auch am neuen Standort. Einen besonderen Stellenwert im Sortiment nehmen die Eigenprodukte ein: Dazu gehören unter anderem aromatische Teemischungen, Schokoladenkreationen von Chef-Pâtissier Julien Duvernay, hausgemachte Apéro-Snacks und Sablés, Nuss-Granola mit Zimtblüten und viele weitere Spezialitäten aus der Welt von Tanja Grandits. Auch frisches Gebäck aus der eigenen Backstube in Dornach ist erhältlich.

Grandits Gastronomie GmbH
Bruderholzallee 42
CH-4059 Basel
Tel: +41 61 361 82 22
info@tanjagrandits.ch

Ergänzt wird das kulinarische Sortiment durch ausgewählte Stücke für Küche und Zuhause: Tanja Grandits war es dabei ein Anliegen, Kleinbetriebe aus der Region einzubeziehen.
Aus ihren Ideen und Inputs sind so eigene Stücke entstanden: Töpferinnen fertigten Matcha-Tassen, es entstand fein gearbeitetes Porzellan, eine Künstlerin gestaltete eine Postkarte, ein Schreiner stellt Holztablare her. Dies sind nur einige Beispiele.

Bild 2: Zum Sortiment gehören zahlreiche Eigenprodukte von Tanja Grandits: etwa aromatische Teemischungen, Schokoladenkreationen von Chef-Pâtissier Julien Duvernay, hausgemachte Apéro-Snacks und Sablés, Nuss-Granola mit Zimtblüten sowie frisches Gebäck aus der eigenen Backstube in Dornach.
©marcel meier-foto

Nach Möglichkeit tragen diese Stücke die Fenchelblüte, das Logo von Tanja Grandits und Zeichen für all das, was aus ihren Ideen gewachsen ist. Dazu gehört auch die von Hand genähte Leinenschürze, die sie ebenfalls ziert. «Für mich soll das ein Ort werden, an dem sich alle wohlfühlen, die gutes Essen, hochwertige Materialien und durchdachtes Design lieben», sagt Tanja Grandits.

Ein Raum mit besonderer Lage

Das Gebäude liegt direkt am Rhein und bietet einen freien Blick auf den Fluss. Grosse Sprossenfenster und die hell verputzten Wände sorgen für viel Tageslicht im 150 Quadratmeter grossen Lokal. Der neue Concept Store zeigt sich in einer farbenfrohen, eleganten Farb- und Materialsprache. Prägend ist die zartrosa lackierte Möblierung: Eine raumhohe Schrankfront sowie ein mehrstufig gestalteter Thekenblock in derselben Farbe verleihen dem Raum eine warme, zurückhaltende Atmosphäre. Durchbrochen wird sie von lebendigen Akzenten wie dem korallenfarbenen Kühlschrank. Auch sonst prägt ein munteres Farbenspiel den Raum. Der durchgehende Eichen-Parkettboden verbindet die Elemente zu einem stimmigen Ganzen.

Grandits Gastronomie GmbH
Bruderholzallee 42
CH-4059 Basel
Tel: +41 61 361 82 22
info@tanjagrandits.ch

Übergangslösung mit Weitblick

Die Eröffnung des zweiten Standorts steht im Zusammenhang mit der bevorstehenden Teilsanierung und dem Erweiterungsbau am Stammsitz auf dem Bruderholz. Der bisherige Shop an der Bruderholzallee hat am 12. September geschlossen. Ob der neue Concept Store «ava» im St. Johann-Quartier als Zwischenlösung oder als längerfristige Ergänzung bestehen bleibt, lässt Tanja Grandits bewusst offen.

«Bis im Dezember 2027 werden wir hier sein», sagt Tanja Grandits und ergänzt: «Ich freue mich über diesen Ort am Rhein. Der Blick auf den Fluss, die Ruhe des Quartiers; das passt zu dem, was wir mit ‹ava› erzählen möchten: ein Ort zum Verweilen, Entdecken und Geniessen.»

Bild 3: Das Gebäude liegt direkt am Rhein und bietet einen freien Blick auf den Fluss. Grosse Sprossenfenster und die hell verputzten Wände sorgen für viel Tageslicht im 150 Quadratmeter grossen Lokal. ©marcel meier-foto

Hinweis an die Redaktionen:

Öffnungszeiten Concept Store ava by Tanja Grandits:

Dienstag bis Freitag von 10 – 18.30 Uhr
Samstag von 09 – 17Uhr

Der Concept Store ava by Tanja Grandits

Als Brand wird «ava» kleingeschrieben. Der Name stammt aus dem Rätoromanischen und bedeutet übersetzt «Wasser», daher die Verbindung zum neuen Shopnamen.

Grandits Gastronomie GmbH
Bruderholzallee 42
CH-4059 Basel
Tel: +41 61 361 82 22
info@tanjagrandits.ch

Hinweis zum Bauprojekt

Das Restaurant Stucki am Bruderholz wird teilsaniert: Es entstehen eine Manufaktur für Eigenprodukte, eine Schulungsküche, Aufenthaltsräume für das Team sowie zusätzliche Lagerflächen. Das Restaurant schliesst am 26. September 2026, die Wiedereröffnung an der Bruderholzallee ist für Dezember 2027 geplant. Während der Teilsanierung kocht Tanja Grandits mit ihrem Team ab dem 1. Februar 2027 im Rhypark, in den Räumen des ehemaligen Restaurants Roots von Pascal Steffen. Das Team bleibt an Bord und zieht an die neuen Standorte mit.

Über TANJA GRANDITS

Tanja Grandits, eine der renommiertesten Köchinnen der Schweiz, hat sich mit dem Restaurant Stucki in Basel ihre Welt erschaffen. Seit 2001 ist Tanja Grandits selbstständig und hat sich kontinuierlich weiterentwickelt. Sie führt heute ein Unternehmen mit über 60 Mitarbeitenden und vereint ein Fine-Dining-Restaurant und einen Concept Store unter einem Dach.
Im September 2025 hat Tanja Grandits in Oberwil BL das Restaurant Schlüssel eröffnet. Ihr zweites Restaurant neben dem Basler «Stucki». Das Konzept ist bewusst einfacher und setzt auf eine saisonale Küche.
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. Auch als Autorin ist Grandits erfolgreich. «Einfach Tanja», ihr achtes und jüngstes Kochbuch, spiegelt ihre Philosophie und ihre Passion für kreatives Kochen.

www.tanjagrandits.ch

Hinweis an die Redaktionen: 3268 Zeichen inkl. Leerzeichen ohne Boilerplate.

Bilder zum Downloaden zu dieser Mitteilung finden Sie hier.

Für weitere Informationen

Thomas Gautschi
Betriebsleiter
TANJA GRANDITS / Restaurant Stucki

Telefon +41 61 361 82 22
Mail: t.gautschi@tanjagrandits.ch

Medienkontakt

Esther Beck
ESTHER BECK PR

Telefon +41 31 961 50 14
Mail: contact@estherbeck.ch