



Bad Bubendorf, Bubendorf

Region Basel

Wo trifft man ...



DJ Antoine

DJ und Unternehmer

Das **Castle** in Binningen und das **Stucki Bruderholz** sind ideale Orte für ein ausgiebiges, köstliches Mittagessen. Natürlich fehlt meistens die Zeit, aber ab und wann gönne ich mir das einfach. Weil ich italienisches Essen gerne mag, bin ich oft in der **Pizzeria Löwen** in Sissach, wo Pizza und Pasta super schmecken und der Service sehr herzlich ist. Einer meiner Geheimtipps ist das Restaurant **Altbad**, ebenfalls in Sissach, vor allem im Sommer mit der sagenhaften Aussicht ins ganze Baselbiet. Für geschäftliche Besprechungen, wenn man ungestört reden will, ist die Sissacher **Sonne** sehr geeignet.

Soll es ein romantischer Ort für ein Treffen sein, fällt meine Wahl auf das **Les Trois Rois** in Basel, das Ambiente mit Live-Pianomusik ist unerreicht. In der **Campari-Bar** verabrede ich mich zum Apéro, sie ist mein absoluter Favorit in Sachen Architektur und Inneneinrichtung, und im Sommer kann man unter den Kastanienbäumen erst noch traumhaft relaxen. Da ich beruflich oft in Nachtclubs bin, gehe ich privat eher selten in Clubs. Empfehlen würde ich aber den **Club A2** in Basel, dort herrscht meistens eine ausgelassene Stimmung

Restaurants, einem Hotel mit 26 Zimmern sowie Bankett- und Tagungsräumlichkeiten. Jüngster Streich ist ein Erweiterungsbau, in dem sich auch eine italienische Osteria namens «Tre» befindet. Erst Mitte November eröffnet, eilt ihr bereits ein toller Ruf voraus. Die Küchenbrigade führt Gianluca Garigliano an, der zuletzt in Südtirol im Gourmet-Restaurant des Fünfsterne-Hauses «Vigilius Mountain Resort» als Executive Chef tätig war und hier mit dem Ziel angetreten ist, das «Tre» als Spitzen-Italie-

ner in der Region Basel zu etablieren. Bei unserem Besuch lassen wir uns von Peter Tümmers verwöhnen, der seit zwei Jahren im «Bad Bubendorf» als Küchenchef verantwortlich zeichnet.

In der «Wirtschaft zum Bott» werden beliebte Tellergerichte serviert, für hungrige Ausflügler beispielsweise ein Wurst-Käse-Salat (Fr. 15.-), ein «Eingeklemmtes» (Fr. 7.-/5.-/9.-), aber auch «Ghackets mit Hörnli und Öpfelmues» (Fr. 18.-) oder das Kalbgschnetzelte mit hausgemachter Speckrösti (Fr. 31.-). Exklusiver ist es im «Wintergarten», wo unter dem Namen «sneu Badhüsli» Anklänge an die Belle Époque geschaffen werden sollen. Was natürlich Geschmackssache ist, glücklicherweise im Gegensatz zum Essen, das ganz klar auf den Geschmack eines breiten Publikums setzt. Und auch Weinliebhaber im Visier hat (vom «Wine Spectator» wird die Karte seit 2003 jedes Jahr mit dem begehrten Award ausgezeichnet). Wir bekommen ein Chateaubriand «Bad Bubendorf» (Fr. 59.-, ab zwei Personen), das saftig vom Grill kommt und wunschgemäß rosé serviert wird. Tadellos dazu die Sauce Béarnaise und die Pommes frites. Wir hätten natürlich auch die interessante Kombination von Kalbsfilet und Bärenkreb (Fr. 45.-) wählen können oder das berühmte Tatar (Fr. 32.-). Aber da steckte unsere Nase längst in der Weinkarte, einem erschlagenden Werk, das seinesgleichen in der Gegend sucht. Mit Weinen von besten Produzenten, das zu sehr fairen Preisen. Wir sehen den Eichholz Pinot noir Barrique aus dem sehr guten Jahrgang 2005 von Irène Grünenfelder (Fr. 69.-), einige der guten neuen Österreicher Rotweine von Winzern wie Gernot Heinrich, Paul Achs, René Pöckl, Hans Iglar, Andi Kollwentz. Alles, was Rang und Namen in Italien hat, findet sich in der Karte, etliche ausgezeichnete Bordeaux, von kleinen Trouvaillen (Grand-Puy-Lacoste, La Dominique) bis zu grossartigen Kultweinen (La Mondotte) sowie das Beste aus der Neuen Welt. Phänomenal. rs

Kantonstrasse 3, 4416 Bubendorf
Fon 061 935 55 55, www.badbubendorf.ch
Wintergarten: mo-so 12-14 & 18-24 Uhr (Küche bis 21.45 Uhr)
HG Fr. 21-59
Osteria Tre: di-sa 18-24 (Küche bis 21.30 Uhr), mo & so geschlossen
HG Fr. 49-54



SBB bis Liestal, umsteigen Waldenburgerbahn bis Bad Bubendorf, oder ab Basel Aeschenplatz Linie 70 bis Bad Bubendorf

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 6

Bubendorf

Bad Bubendorf

Was für ein Weinkeller

Kaum jemand in der Region, der nicht schon einmal im «Bad Bubendorf» zu Gast war – sei es bei einer Hochzeit, einer Geburtstags- oder Familienfeier oder als Ausflügler. Drei Kilometer ausserhalb von Liestal ist der Gasthaus- und Hotelkomplex sowohl mit dem Auto wie auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln (beispielsweise mit der Waldenburgerbahn) gut zu erreichen.

Der Badebetrieb in Bubendorf lässt sich bis in die Mitte des 17. Jahrhunderts zurück verfolgen, inzwischen stehen die Kulinarik und der Wein im Vordergrund. Für den gesamten Betrieb sind seit 1999 Eveline und Roland Tischhauser verantwortlich. Unter ihrer Führung ist «Bad Bubendorf» ständig modernisiert und erweitert worden. Heute präsentiert sich das Haus als Unternehmen mit mehrerer