

# Stern fürs «Baselbieter Rütli»

**Gastrecht** | Osteria TRE im Bad Bubendorf hat Michelin-Stern

Wo sich die Auster mit einem Avokadoschaum vermählt und im Glas ein rarer Timorasso funkelt: Die Osteria TRE im Hotel Bad Bubendorf glänzt mit Gianluca Garigliano und einem Michelin-Stern.

**Heiner Oberer\***

«Es ist ein Geschrey ausgebrochen, dass unfern von Bubendorf ein heilsamer Brunnquell entsprungen dadurch viel brästhafte Leuten geholfen werden soll». Das war 1641. Inzwischen hat sich der «heil-same Brunnquell» zu einer bekannten Wohlfühloase, zum Dreisterne-Superior-Hotel Bad Bubendorf gemauert. Darin integriert, quasi als hauseigener Italiener, die Osteria TRE. Die Osteria wurde von Gault-Millau 2011 mit 15 Punkten und vom Gourmetführer Michelin 2011 mit einem Stern ausgezeichnet. Wo anno 1830 der Stern fürs Baselbiet aufging, sollte also 180 Jahre später ein weiterer Stern, diesmal am kulinarischen Himmel, dazukommen.

**Dinner mit viel Prominenz**  
Zusammen mit einer Gesellschaft aus Gastronomie, Tou-

\* Gastro-Profi Heiner Oberer reicht an dieser Stelle regelmässig die Erlebnisse und Erkenntnisse seiner Suche nach gastronomischen Perlen und Spezialitäten von nah und fern dar.  
[www.heiner-oberer.ch](http://www.heiner-oberer.ch)



**Gianluca Garigliano und seine Küchencrew haben einen Michelin-Stern erkocht.**

Bild Heiner Oberer

rismus, Sport und Wirtschaft wurde diese gastronomische Sternstunde mit einem «Spitzendinner», à la Gianluca Garigliano gefeiert. Sogar der Baselbieter Regierungsrat – in corpore – erwies den Gastgebern Eveline und Roland Tischhauser die Ehre. Wer weiss. Vielleicht haben die Magistraten die Gelegenheit aber auch nur benutzt, um in nächster Nähe zum «Baselbieter Rütli» mit einem gemeinsamen RütliSchwur Kraft für den laufenden Wahlkampf zu tanken.

Aber für einmal hatte nicht die Politik das Sagen, sondern die Küchen- und Servicebrigade gab den Ton respektive den Takt an. So wurde hoch-

stehende, klassische und moderne Spitzenküche Italiens, begleitet von ausgewählten Trouvaillen aus dem reich sortierten Weinkeller der Osteria, geboten. Schnörkellose, aber innovative Kreationen, gekennzeichnet von der persönlichen Handschrift des Küchenchefs, mit viel Liebe zum Detail.

## **Können und Passion**

Für diese hochstehende Küche ist viel Können und Wissen, aber auch viel Liebe im Umgang mit den hochwertigen Lebensmitteln notwendig. Und im Gespräch mit Garigliano kommt seine Passion und Freude zum Ausdruck, wenn er seinen Kochstil beschreibt:

«Ich versuche, mit täglich frischen und immer wieder neuartigen Kreationen und Genüssen für abwechslungsreiche, gastronomische Erlebnisse zu sorgen.»

In einer Zeit, in der «Geiz geil ist» und das gepflegte Essen für viele zu einer profanen Nahrungsaufnahme verkommt, ist es gut zu wissen, dass es Gastgeber gibt, wo der Gast sich noch als Gast fühlen darf – sternenwürdige Gastfreundschaft.

Hotel Bad Bubendorf, Osteria TRE,  
Kantonsstrasse 3, 4416 Bubendorf,  
Telefon 061 935 55 55,  
E-Mail: [hotel@badbubendorf.ch](mailto:hotel@badbubendorf.ch),  
[www.badbubendorf.ch/estaurants/osteria.htm](http://www.badbubendorf.ch/estaurants/osteria.htm). Öffnungszeiten:  
Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr.