

Hotel Bad Bubendorf

Ein Fest für Augen und Gaumen

Schweizer Gastlichkeit, italienische Spitzengastronomie und eine gelungene Verbindung von Tradition und Moderne: Das Hotel „Bad Bubendorf“ bei Liestal, 25 Kilometer südöstlich von Basel gelegen, ist eine Topadresse für Genießer.

Alt und neu – das ist im „Bad Bubendorf“ kein Nebeneinander, sondern ein elegantes Miteinander. Das Hotel hat eine lange Tradition. Und die wird gepflegt. Eveline und Roland Tischhauser haben dem Haus ein modernes Konzept verpasst und darauf geachtet, dass Bewährtes erhalten bleibt. Das Ehepaar machte aus einem ehemaligen Landgasthof einen vielseitigen Spitzenbetrieb – mit Restaurants, Designzimmern, historischen Räumen, Gartenwirtschaft und einem Seminar- und Bankettbereich.

Erbaut wurde das Hotel über einer 1641 erstmals erwähnten Heilquelle. Badekuren gibt es zwar schon lange nicht mehr, aber bei der Renovierung verwandelte man die einstige Badgrotte in einen Show-Weinkeller. Heute tafeln nebenan im Badhüsli bis zu 15 Personen bei Kerzenschein und können aus Roland Tischhausers über 500 Positionen umfassender Weinkarte wählen.

Das Hotel-Ensemble besteht aus einem 2007 errichteten Neubau und einem



Kulinarisches Glanzstück des Hauses: die „Osteria Tre“ mit einer italienischen Küche, die zu den besten der Schweiz gezählt werden darf.

historischen Gebäude. Der Altbau aus dem 18. Jh. wurde seit 1999 schrittweise und behutsam renoviert. Die 27 Zimmer und eine Juniorsuite sind im Landhausstil gehalten – viel Holz und helle Wände hinter stilvollen Fensterläden.

Gründungsstätte des Baselland

Zum historischen Ambiente gehört die „Wirtschaft zum Bott“. Die Gaststube gilt als Gründungsstätte des Kantons Baselland. Dort tagte einst das unzufriedene Landvolk, das mehr Freiheit verlangte. Von unzufriedenen Gästen ist

heute keine Spur mehr. Warum auch? Wem das Snack-Angebot im „Bott“ nicht reicht, wechselt ins lichtdurchflutete Restaurant „Wintergarten“. Küchenchef Peter Tümmers und seine 19 Mitarbeiter kreieren hier klassische und neuzeitliche Gerichte, etwa Eglifilets mit Mandeln oder Lammrückenfilet mit Makadamianuss-Kruste.

Der denkmalgeschützte „Bubendorf“-Altbau wird erweitert durch einen dezenten Neubau. Von außen zurückhaltend, innen großzügig gestaltet: Das neue Haus bietet 26 weitere Zimmer und zwei luxu-



Einladend: die große Terrasse des Hauses.

In der ehemaligen Badgrotte im Keller werden heute edle Weine präsentiert.



Hat 15 GaultMillau-Punkte auf dem Konto: Gianluca Garigliano.

Kalbsfilet auf Kartoffel-Olivenpüree an Balsamicojus

für 4 Personen

Zutaten

- 600 g Kalbsfilet natura Beef
- 500 g Kartoffeln
- 100 g Oliven
- 50 g Olivenöl
- 250 ml Kalbsjus
- 50 ml Balsamico
- 50 g braune Butter
- 50 g Butter
- 50 g Milch

Salz und Pfeffer, Rosmarin, Thymian und wenig Knoblauch

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, anschließend im Salzwasser weich kochen. Dann zu einem Kartoffelpüree rühren oder pressen. Milch erwärmen und zum Kartoffelpüree mischen. Kalte Butterflocken und die klein gehackten Oliven darunter mischen, dann die braune Butter zugeben und mit dem Olivenöl abschmecken.

Das Kalbsfilet auf allen Seiten anbraten und im Ofen bei 115 °C Niedertemperatur garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von gut 55 °C hat. Mit Butter und Rosmarin, Thymian und wenig Knoblauch durch schwenken. Das Fleisch wird erst mit Salz und Pfeffer gewürzt wenn es auf den Teller kommt!

Kalbsjus aufkochen und um die Hälfte der Menge reduzieren. Mit dem Balsamico abschmecken – Butter dazugeben zur Bindung und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kartoffelpüree in die Mitte des Tellers anrichten, das Kalbsfilet auf den Kartoffelstock aufsetzen und mit dem Jus nappieren. ■

Schon optisch ein Hochgenuss: die kulinarischen Kreationen aus der Küche des Hotel „Bad Bubendorf“.

riöse Suiten, einen Tagungsbereich mit vier Räumen zwischen 25 und 100 qm, einen kleinen, feinen Beautybereich nebst Fitnessraum sowie eine Bar-Lounge. Innenarchitektin Lian Maria Bauer verwendete ausschließlich natürliche Materialien wie Holz, Metall und Glas und schuf einen reizvollen Kontrast zum historischen Hotelteil.

Schweizer Top-Gourmetadresse

Edel gestaltet ist auch die „Osteria Tre“: mediterran, hell, Weinflaschen lagern hinter Glas. „Osteria“ ist untertrieben: Küchenchef Gianluca Garigliano und sein Team haben es in kürzester Zeit geschafft, das „Tre“ in die Spitzengruppe der italienischen Gourmetadressen der Schweiz zu kochen. Aktuell stehen neben einigen anderen Auszeichnungen 15 GaultMillau-Punkte zu Buche.

Der 32-jährige Chefkoch – gelernt hat er im baden-württembergischen „Schloss Höfingen“ – bringt puristische italienische Gerichte auf den Tisch. Die Karte ist übersichtlich, verliert sich nicht in Spielereien und bleibt doch variabel. Wer das Fünf-Gänge-Menü „Mare e

Montagna“ bestellt, hat beim Hauptgang die Wahl zwischen Fisch oder Fleisch. Dem Tatar vom Simmentaler Rind als Vorspeise könnten Ravioli mit Parmesanschaum und als Hauptgericht gebratenes Kalbskaree mit Kaffee Aroma in Rotweinjus folgen. Abschluss: Geister Ziegenquark oder Variationen von der Passionsfrucht. Und wer Fisch bevorzugt, nimmt vielleicht das gebratene Felchenfilet in Avocado-Tomatensauce und vorweg die gebratene Taubenbrust auf Pistaziencreme.

Fünf- bis sechsmal im Jahr bitten Weinkenner Roland Tischhauser, seine beiden Meisterköche und deren Teams zum „Wine & Dine“: Dann stellen Winzer ihre Spitzenweine im „Bad Bubendorf“ zum Verkosten vor. Ein Fest für Augen, Ohren und Gaumen.

Barbara Leuschner ■



Ein echtes Dream-Team: Hotelier-Ehepaar Eveline und Roland Tischhauser.



Hotel Bad Bubendorf

Kantonstraße 3, CH-4416 Bubendorf /BL
 Telefon +41 (0)61 / 935 55 55, Telefax +41 (0)61 / 935 55 66
 info@badbubendorf.ch, www.badbubendorf.ch
 Geschäftsführung: Eveline Tischhauser-Buser, Roland Tischhauser
 Küchenchefs: Peter Tümmers, Gianluca Garigliano

Service: gut • Weine: beachtlich • Ambiente: elegant