



Meister der kreativen, zeitgemässen italienischen Küche: Gianluca Garigliano.

Blickkontakt Gefallen, überzieht ein zufriedenes Lachen sein Gesicht.

SCHLARAFFENLAND. Deshalb ordert am besten Gariglianos «Giro d'Italia», wer Appetit hat und bereit ist für eine überraschungsreiche Reise durchs Schlaraffenland der italienischen Küche. Es wird viel geboten auf den zehn Etappen: Pasta, Risotto, perfekt gegarter Fisch und saftiges Fleisch. Alles ist auf den klaren, aromatisch identifizierbaren Eigengeschmack hin zugespitzt und höchst komplex in seiner Einfachheit. Wenn eine Steigerung

kaum mehr möglich scheint, begeistern eine erfrischend verfremdete Käsevariation und ein kontrastreiches Dessert.

Was trinkt man zu diesen Köstlichkeiten? Sommelier Francesco Benvenuto führt sehr einfühlsam durch die wuchtige, freundlich kalkulierte Weinkarte. Wer italienische Gewächse nicht mag, dem findet er Herausragendes aus der ganzen Weinwelt. Nur: In einem so klar ausgerichteten Restaurant wie dem «Tre» gilt die Präferenz den Italienern. Schade bloss, dass die nostalgischen Schwarzweissbilder an den Wänden genau jene Atmosphäre einer konservativ-traditionellen Mamma-Küche heraufbeschwören, gegen die Gianluca Garigliano mit so viel Frische, Kühnheit und Verve antritt. ■

«OSTERIA TRE» IN BUBENDORF BL

FEUERWERK

Im «Tre» fährt Gianluca Garigliano seinen eigenen Giro d'Italia – und erklimmt dabei Gipfel um Gipfel.

► MARTIN KILCHMANN TEXT / MARTINA MEIER FOTOS

Hotelier Roland Tischhauser freut es: Der Gast, der erstmals in seinem Haus «Bad Bubendorf» bei Liestal isst und übernachtet, weiss bis zuletzt nicht, was das grössere Ereignis ist: die mit Fingerspitzengefühl und Stilwillen restaurierte und vergrösserte Anlage des historischen Hotels an der unruhigen Strasse zum Oberen Hauenstein oder das Essen in der «Osteria Tre», dem coolen italienischen Restaurant im 2007 errichteten Erweiterungsbau mit seinen schönen modernen Zimmern und den pompös-romantischen Suiten. Da der Unschlüssige eher dem guten Essen und Trinken zugeneigt ist, entscheidet er sich fürs Restaurant, in dem mit Gianluca Garigliano ein Feuerwerkszauberer der kreativen, zeitgemässen italienischen Küche wirkt.

Dass der Küchenchef kochen kann, sieht man seiner sinnlichen Körperlichkeit an. Und dass er ehrgeizig ist, daran, dass er zwischen den Gängen immer wieder besorgt durchs Küchenportal lugt, ob die gereichten Kreationen bei seinen Gästen denn auch ankommen. Spürt Gianluca Garigliano über den

«OSTERIA TRE» IN BUBENDORF

- **Was man essen sollte:** Das Menu Giro d'Italia – Gianluca Gariglianos umwerfende Interpretation der italienischen Küche (130 Franken).
- **Weinempfehlung:** Zu den Antipasti, Primi und Fischgängen passt Aldo Conternos Chardonnay Bussiador (79 Franken).
- **Diskretionsfaktor:** In der Osteria will man das Leben geniessen – dazu gehört Gesellschaft.
- **«Osteria Tre», Roland Tischhauser, Gianluca Garigliano, 4416 Bubendorf, Tel. 061 935 55 55, www.badbubendorf.ch, mittags sowie sonntags und montags geschlossen, 15 «Gault Millau»-Punkte.**