

Neue Qualität.



Culinarium

So fein und vielfältig wie Ihre Küche.

## So köstlich kann Pasta sein.

Bei unserer neuen Pastalinie geraten selbst anspruchsvolle Gäste ins Schwärmen. Die verbesserte Qualität schmeckt man bei jedem Biss. Der feine Teig ist aus hochwertigem Hartweizengriess, die raffinierten Füllungen produzieren wir nach Originalrezepten, und als Zutaten werden nur die besten Rohstoffe verwendet. Selbstverständlich enthalten die Bischofszeller Pastas weder Geschmacksverstärker noch irgendwelche Konservierungsstoffe. Unser Sortiment umfasst Pastas mit und ohne Fleisch. Die Teigwaren können Sie ideal mit unserem vielfältigen Saucensortiment kombinieren. Buon appetito.



Bischofszell Nahrungsmittel AG, Culinarium, CH-9220 Bischofszell  
Telefon 071 424 92 92, [www.bina.ch](http://www.bina.ch)

## Hotel Bad Bubendorf:

# Neuer Glanz im Traditionshotel

Das Dreisterne-Superior-Designhotel Bad Bubendorf im Baselbiet hat in viereinhalb Wochen seinen Wintergarten, die angrenzende Pergola und «s alt Badhüsli» aufgepeppt. So sieht das Ganze aus.



**Edle Eleganz:** Die Hochbänke des umgestalteten Wintergartens sind mit einem silbergraublauen Velours-Damask bespannt worden.

Die Innenarchitektin Nicole Gottschall von Go-Interiors Zürich hat im neuen Wintergarten einen Raum geschaffen, der gleichzeitig Eleganz und Wohlbefinden vermittelt. Dabei hat Nicole Gottschall die Geschichte der Quelle beim «Bad Bubendorf» integriert. Als Hommage an das Element Wasser dominieren silbergraublau Farben.

hende Badewanne, die durch eine Schiebetür vom Zimmer abgetrennt werden kann. Darüber hängt ein Kronleuchter, der den badenden Gast in ein warmes Kristalllicht hüllt. Dazu meint Gastgeber Roland Tischhauser: «Bei uns spielt die Atmosphäre eine entscheidende Rolle, mit der sich der Gast bei uns wohl fühlt.»

[ruth.marending@gastroneews.ch](mailto:ruth.marending@gastroneews.ch)

**Die Spuren jener Zeit, als der Bädertourismus florierte, sind beim alten «Badhüsli» zu sehen.**

Im Steingebäude aus dem 17. Jahrhundert wurde damals in Holzbottichen gebadet. Heute lädt ein grosser, runder Tisch bis zu 15 Personen zum gemütlichen Tafeln ein. Die Holzdecke wurde mit Sandstrahl aufgehellt, die historische Schnitzerei an der Rückwand restauriert und mit einer neuen Beleuchtung perfekt in Szene gesetzt.

Doch der Neuerungen nicht genug: Gartenarchitekt Enzo Enea hat der Pergola mit einem speziellen Konstrukt aus einheimischem Holz zu einem neuen Auftritt verholfen. Und im historischen Hotel ist ein erstes Zimmer umgebaut worden, und zwar die «Charming Suite». Ein Highlight ist die freiste-

### Facts zum «Bad Bubendorf»

**Gastgeber:** Roland und Eveline Tischhauser (seit 1999)

**Geschichte:** Erbaut über der 1641 erstmals urkundlich erwähnten Heilquelle, die 2002 bei einem Umbau freigelegt worden ist. Das «Bad Bubendorf» gilt als Gründungsstätte des Kantons Baselland.

**Gastronomie:** Saisonale Küche im neu gestalteten Wintergarten von Küchenchef Peter Tümmers und italienische Küche in der Osteria Tre von Spitzenkoch Gianluca Garigliano.

**Kontakt:** Hotel Bad Bubendorf  
Kantonsstrasse 3  
4416 Bubendorf  
[www.badbubendorf.ch](http://www.badbubendorf.ch)