

Ein Italiener mit einer genialen Kochsprache

Osteria im Bad Bubendorf hat grosse Ambitionen

MARTIN JENNI

Um den besten Italiener der Deutschschweiz geniessen zu können, musste man bis anhin ins zürcherische Wetzikon zu Antonio Colaianni fahren. Ab sofort kann man bereits in Bubendorf aussteigen.

Das Gasthaus Bad Bubendorf ist in der Region ein Begriff. Ein traditioneller Ort, der es all seinen Gästen recht machen will und daher für den passionierten Beizengänger mit kulinarischem Anspruch nicht so ganz fassbar ist. Das Bad Bubendorf ist bekannt für seine Umtriebigkeit – und es ist beliebt bei Seminargästen, internationalen Unternehmen, KMU, Clubs und Vereinen der Region. Nicht mehr und nicht weniger. Doch mit seinem neuen Designhotel, das in den vergangenen Monaten gleich neben dem Hauptgebäude entstanden ist, brechen jetzt neue Zeiten an.

Und mit der in das Hotel integrierten Osteria «Tre» erst recht. Ja, man wähnt sich mehr im schicken Mailand als im Baselbiet. Warum? Das neue Gebäude besticht durch eine klare, moderne architektonische Sprache, Lounge und Bar laden auf eine unkomplizierte und weltliche Art zum Verweilen ein, die Osteria ist ohne Brimborium konzipiert und bietet beste Italianità des 21. Jahrhunderts.

Genial ist auch, dass es den Gastgebern Eveline und Roland Tischhauser für ihre Osteria gelungen ist, sich einen kapitalen Kochhecht zu angeln. Gianluca Garigliano heisst er, ist 30 Jahre jung, stammt aus der italienischen Provinz Molise und ist in Deutschland aufgewachsen. Dort hat er aber nicht beim Italiener gleich um die Ecke gekocht, sondern in mit Michelin-Sternen und Gault-Millau-Punkten dekorierten Häusern.

GROSSE ADRESSE. Sein letzte Arbeitsstelle führte ihn ins Südtirol, ins berühmte und einmalige Vigilius Mountain Resort am Vigiljoch, wo er sich

den letzten Schliff für seine kreative Kochhandschrift angeeignet hat. Wer, wie gesagt bis anhin zu Antonio Colaianni in das «Il Casale» pilgerte, wird von dem Chefkoch der Osteria «Tre» verblüfft sein. Beide Köche sind klein und kochen ganz gross, beide Köche haben ähnliche Gerichte und sprechen eine geniale Kochsprache. Kurz: wenn Garigliano dem Druck gewachsen ist, wird die Osteria «Tre» in Bubendorf eine ganz grosse Adresse.

Bei den Preisen ist sie es schon. Wenn man allerdings weiss, mit welchen Produkten Garigliano kocht, zahlt man gerne für die Antipasti 20 bis 26 Franken, für die Primi 19 bis 28 Franken oder für die Secondi 44 bis 54 Franken.

Endlich hat die Region einen Italiener, der alles, der wirklich alles von Grund auf selber produziert, der kreativ, aber mit genügend Bodenhaftung kocht und der nur so vor Selbstvertrauen sprüht. Das muss er auch haben; schweben doch Gastgeber Roland Tischhauser Gault-Millau-Punkte und Michelin-Sterne vor. Nun denn.

WEINE. Was ebenso ein Pluspunkt der Osteria «Tre» sein wird, ist die beeindruckende Weinkarte, die sich umfassend und mit humanen Preisen präsentiert. Fazit: Hingehen, staunen und geniessen. Zum Beispiel ein Risotto mit Biss von Safran und Limone, mit einem Ragout von geschmortem Osso Buco und Pecorino oder mit Ricotta und Radicchio Trevisano gefüllten Ravioli im Parmesanschaum mit dicken Bohnen. Wie wäre es mit einem knusprig gebratenem Wolfsbarsch im Bohnensud und geräucherter Aal?

Schon Hunger? Eben. Am kommenden Dienstag, 13. November, geht es los. Viva Italia in Bubendorf.

Osteria «Tre», Kantonsstrasse 3, Bubendorf, Telefon 061 935 55 55. Öffnungszeiten: Von Dienstag bis Samstag jeweils am Abend.

> www.badbubendorf.ch

sel her
unnel.

itten:
ffnet
imin
den
belas-
ktion
klärt.
Be-
ind