



Hotel Bad Bubendorf, Bubendorf

TEXT: REGULA LEHMANN FOTOS: ZVG

Das Hotel Bad Bubendorf hat innert vier Wochen den Wintergarten mit angrenzender Pergola, das alte Badhüsli sowie den Weinkeller umgebaut. Ziel war es, die Räume offener und heller zu gestalten. Dank den gläsernen Schiebetüren besteht neu eine Verbindung vom Wintergarten zur Terrasse. Zudem wurden die hölzernen Deckenelemente im Wintergarten entfernt, die Stützelemente neu verkleidet und in zartem Beige gestrichen.

Die Innenarchitektin Nicole Gottschall von Go Interiors Zürich besann sich beim Umbau der alten Geschichten um diesen Ort und inszenierte die Quelle in der Badgrotte neu mit einem Kalksteinbrunnen. Zudem liess sie das Element Wasser in ihr Farb- und Gestal-

tungskonzept einfließen. Es dominieren zarte silbergrau-blaue Farben im Wintergarten. Auf einem von Hand gehobelten, weiss lasierten Eichenpark stehen dunkle Holztische mit Stühlen und Hochbänken, welche mit fein gemustertem Velour-Damask bespannt sind. Drei grosse runde Hängeleuchter mit Glaskristallen verströmen eine romantische Ambiance.

Die Decken-Stützbalken im Badhüsli wurden mittels Sandstrahler von den alten Farbanstrichen befreit, so dass die Holzstrukturen wieder zum Vorschein kommen. Der Boden ist mit dezent hellgrauen Feinsteinplatten ausgelegt und über dem grossen runden Tisch prangt ein neu interpretierter Ritterssaalleuchter von Fontana Arte.

Underline: Das Haus mit Herz

Adresse:

Hotel Bad Bubendorf, Kantonsstrasse 3
4416 Bubendorf/BL, + 41 61 935 55 55
www.badbubendorf.ch

Konzept: Erholen und Geniessen inmitten einer eindrucksvollen Architektur

Zielpublikum:

Feinschmecker, die eine klassische, authentische und ehrliche Küche suchen

Materialisierung: Metall und Glas / Holz und Wasser

Philosophie: Das Haus mit Herz

Fläche: 250 m²

Sitzplätze: Wintergarten 60, Pergola 50, Badhüsli 15

Stuhlsatz: Vorspeise 8–24, Hauptgang 23–60, Dessert 8–16, Saisonmenü 88, Businessmenü 50

Durchschnittsbon: 80–100

Anteil Food/Beverage (in %): 60/40

Mitarbeiter: 80–90 je nach Saison (im ganzen Hotel)

Investitionssumme: 1 Mio.

Planung & Realisierung: Nicole Gottschall (Go Interiors), Enzo Enea (Enea Garden Design)

Rechtsform: Aktiengesellschaft

Inhaber: Eveline und Roland Tischhauser-Buser (Hotel Bad Bubendorf), Felix Suhner (Seerose Meisterschwanden)

Geschäftsführung:

Eveline und Roland Tischhauser-Buser

Schräges Konzept?
Neues Lokal?
Abgefahrene Vision?

Dann nichts wie weg auf die Post und ab mit den Unterlagen (mit möglichst professionellen Bildern) an den Redaktor für neue Konzepte in der Schweizer Gastronomie: Salz&Pfeffer, Postfach 98, 8042 Zürich, info@salz-pfeffer.ch