



Die beiden Suiten «Cristallo» und «Platino» bieten auf 64 und 70 Quadratmetern hohen Komfort, viel Design und auch Überraschung.



Stylish: Die Zimmer im neuen Anbau des Hotels.



Sanftes goldenes Licht für grosse Momente.



Moderne Badezimmer mit antikem Flair.

So liess er die Geschichte des historischen Ortes von Künstlerinnenhand auf die Wände des Neubaus schreiben, mit Pinsel und Farbe, drei Monate brauchte sie dafür.

**Punkten mit einem Giro d'Italia in der Osteria**

Grossen Erfolg hat Tischhauser nicht nur mit dem Hotel, das regelmässig Auszeichnungen einheimst, wie der Titel «Trendsetter Nr.1» im soeben erschienenen Restaurantführer «Basel geht aus». Auch die «grösste Gartenbeiz» der Region, vom Gartengestalter Enea designt, ist mit ihren 250 Plätzen ein Renner. Und die Osteria Tre (14 Gault-Millau-Punkte) gilt als eines der besten Gourmetlokale weitherum. Das Menü, ein «Giro d'Italia» mit zehn Gourmandisen, wird von den Mitarbeitern als Ess-theater gestaltet. Sobald sich der Kellner vor dem Tisch aufpflanzt und zu seinem «Abbiamo...» ansetzt, hebt sich der «Vorhang» zum nächsten Gang.



Einer der Säle, die für Hochzeiten und Seminare alles bieten.

gestattet, behaglich und futuristisch zugleich. Auf jeden Fall weit mehr, als man in einem 3-Sterne-Superior-Haus auf Anhieb erwarten würde.

«Wir wollten Alt und Neu deutlich akzentuieren, dieses Miteinander ist das Motto unseres Hauses», bestätigt Roland Tischhauser.

# «Kuren» fürs Gemüt

**Das besondere Konzept** Das Hotel Bad Bubendorf hat sich als Designhotel bestens positioniert. In Verbindung mit gelebter Tradition.

ELSBETH HIOBMEIER



Bad Bubendorf: Denkmalgeschütztes Haus mit modernem Anbau.

Am Anfang war eine Heilquelle. Diese wurde 1641 erstmals urkundlich erwähnt. An die Scharen, die der Solebäder wegen im 19. Jahrhundert nach Bad Bubendorf pilgerten, erinnert noch ein Gemälde im Restaurant des heutigen Hotels Bad Bubendorf. Inzwischen bietet der Ort zwar keine Badekuren mehr – man hat sich eher auf genussvolle «Kuren» fürs Gaumen und Gemüt verlegt.

Roland und Eveline Tischhauser führen und besitzen dieses Haus – zusammen mit Felix Suhner – seit 1999. Die sofort in Angriff genom-

menen Umbauarbeiten gipfelten 2007 in einem modernen Erweiterungsbau von 9000 Kubikmetern. Darin finden sich 26 Designzimmer, zwei romantische italienische Suiten – «Cristallo» und «Platino» – ein grosser Tagungsbereich, die Beauty- und Fitnesszone sowie die Bar und das italienische Gourmet-Restaurant Osteria Tre.

**Ein verglaster Durchgang verbindet Alt und Neu**

Die Symbiose zwischen dem historisch bedeutungsvollen Haus – hier tagten die Anführer des unzufriedenen Landvolks und er-

zwangen 1833 die Trennung in die beiden Basler Halbkantone – und dem stilvoll designten Erweiterungsbau ist beeindruckend. Der Gast wandelt über einen verglasten Durchgang vom einen in den anderen Teil. Die Handschrift ändert dabei deutlich: Hier 27 historische Zimmer mit viel Holz, die «Wirtschaft zum Bott» und der beliebte Wintergarten. Dort gestylte Korridore mit grossen, leuchtenden Zimmernummern und einem Teppich, der wie ein Kiesboden wirkt. Und dann die Zimmer: Sie sind ein Aha- und Oho-Erlebnis, perfekt gestylt, mit edlen Materialien aus-

## Neue Bücher

Spezialitäten: Wenn das Beste gerade gut genug ist

Salame al Cinghiale aus Italien, Alphonso-Mangos aus Indien, Balik-Räucherlachs aus der Schweiz, Salzwiesenschaf aus Frankreich –



Thomas und Florian Fischer-Fabian haben dort recherchiert, wo gewisse Lebensmittel zu den Besten ihrer Art gehören, den Originalschauplätzen. Das Ergebnis ihrer Recherche ist die «Gourmet-Bibel. Die besten Delikatessen der Welt», ein sehr schönes, sorgfältig gebundenes Buch rund um den guten Geschmack und mit Empfehlun-

gen von Sternekoch Eckart Witzigmann oder Feinkosthändler Michael Käfer: In 55 Kapiteln präsentieren die Gebrüder Fischer-Fabian, die beide bei deutschen TV-Stationen tätig sind, edle und ausgesuchte Produkte aus aller Welt, berichten über Historie und Hintergründe, stellen die Menschen hinter den Produkten vor und bieten exklusive Warenkunde und Insiderwissen.

Florian und Thomas Fischer-Fabian: **Die Gourmet-Bibel. Die besten Delikatessen der Welt**, Goldmann Verlag, 352 Seiten, Fr. 43.90.

## Tausende Rezepte: Monument der spanischen Kochkunst

Auch bei diesem Kochbuch war ein Duo am Werk: Ines und Simone Ortega, Mutter und Tochter. «1080 Rezepte» ist zudem nicht neu, sondern gilt seit Jahrzehnten als der spanische Küchen-Bestseller. Nun wurde er überarbeitet und modernisiert, ist aber weiterhin ein wahr-

res Monument von einem Buch (es wiegt fast zweieinhalb Kilo). Das überrascht nicht, denn das Ziel von Mutter und Tochter – beides Rezeptautorinnen – war, ein Werk

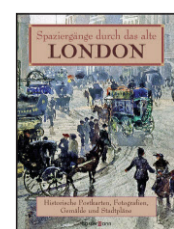


zu kreieren, das so umfassend ist, dass es jedes andere Kochbuch überflüssig macht: Der spanische Koch-Schinken bietet alles, was die klassische mediterrane und die bürgerlich-bodenständige, spanische Küche hergibt: Eintöpfe und Suppen, Frittiertes und Souffliertes, Wild und Innereien, Simples und Ausgeklügeltes. Ergänzt werden die Rezepte mit 450 bunten Illustrationen vom spanischen Grafiker Javier Mariscal. Das Buch ist auch in Englisch erhältlich.

Ines und Simone Ortega: **1080 Rezepte**, Phaidon Verlag, 976 Seiten, Fr. 64.90.

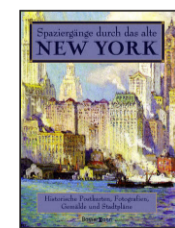
## Zeitreisen in die Metropolen New York und London

Städtereise in die Vergangenheit? Das ist möglich, dank den prächtigen Buchbänden «Spaziergänge durch das alte London» und «Spaziergänge durch das alte New York». Stimmungsvoll, aber informativ laden diese beiden Bücher zu einer speziellen Zeitreise, einer Touristenführung ins 19. und 20. Jahrhundert. Anhand atmosphärischer Aquarelle der Künstler Rose Barton, Frederick Childe Hassam, Williams Louis Sonntag Jr., William



Merritt Chase sowie Colin Campbell Cooper wird das einzigartige Flair zweier glanzvoller Metropo-

len eingefangen. Die farbenfrohen Aquarelle geben die Möglichkeit, das London und New York der damaligen Zeit kennenzulernen. Jedes Gemälde wird dabei von zeitgenössischen Fotografien, alten Stadtplänen, Postkarten, Erinnerungsstücken und Tickets sowie von einem Begleittext eingerahmt, die das Bild in seinen zeitgenössischen Kontext einbetten. In der Einleitung gibt's zudem Hintergrundinformationen, Kuriositäten und Anekdoten, die zusätzlich ein Bild der Weltstädte, der Epoche und ihrer Menschen skizzieren. fee



Francis Morrone: **Spaziergänge durch das alte New York**, M. A. Evans, D. Boyle, S. Green, C. Inman und R. Barton: **Spaziergänge durch das alte London**, Bassermann Verlag, jeweils 176 Seiten, je Fr. 34.90.

## Österreich ist zu Gast in Zürcher Tram

Bis am 4. Juli zieht das Österreich-Tram in Zürich seine Runden und verwöhnt seine Gäste mit allerlei Schmankerln: Während der zweistündigen Stadtrundfahrt gibt es ein 3-Gang-Menü mit passenden österreichischen Weinen. Anschliessend kann der Gast selber Hand anlegen und im Restaurant Metropole lernen, wie man einen original Alt-Wiener Apfelstrudel zubereitet. Das Spezialtram mit 42 Plätzen fährt jeweils donnerstags, freitags und samstags und startet um 17.30 Uhr beziehungsweise 20.25 Uhr beim Bellevue.

www.vbz.ch

## Ausstellung rund um das Schweizer Sackmesser

Das **Taschenklappmesser mit dem Schweizerkreuz**, einst Werkzeug der Soldaten,



ist heute weltweit als «Swiss Army Knife» bekannt. Zum 125-Jahr-Jubiläum des Messerherstellers Victorinox zeigt das «Forum der Schweizer Geschichte» in Schwyz ab 16. Mai die Sonderausstellung «Das Sackmesser – ein Werkzeug wird kult». Sie dauert bis am 18. Oktober.

www.sackmesser.kult.ch

## Seeländer Gemüsepfad neu gestaltet

Der **Gemüsepfad**, der zwischen den drei Juraseen – dem Bieler-, Murten- und Neuenburgersee – liegt und vor zwanzig Jahren von den



Seeländer Gemüseproduzenten im Grossen Moos angelegt wurde, ist vollständig neu gestaltet worden: Mit neuen Tafeln und einer leicht angepassten Route. Ob zu Fuss, auf Inlineskates oder per Velo, ob Tomaten, Gurken, Kopfsalat, Spinat oder Bohnen – der Gemüsepfad ist für Gross und Klein ein beliebtes Ausflugsziel.

www.gemuese.ch

## 195 Weine am «Jardin des Vins» in Sion

Auch dieses Jahr haben sich wieder 13 Kellereien des Walliser Hauptorts Sitten zusammengetan, um die Vielfalt der im Zentralwallis erzeugten Weine an einem gemeinsamen Anlass zur Geltung zu bringen: am «Jardin des Vins», dem «Garten der Weine», der heuer am 22. und 23. Mai jeweils von 10 bis 20 Uhr im Domaine bourgeois des Iles de Sion stattfindet. Nicht weniger als 195 Weine können an diesem «Garten der Weine» degustiert und natürlich an Ort und Stelle gekauft und gleich mitgenommen werden. Um die besten Crus des Zentralwallis zu begleiten, stehen auch zwei gastronomische Bereiche mit Walliser Produkten zur Verfügung. fee

www.jardin-des-vins.ch