

# Idylle abseits der Zivilisation

**Gastfreundschaft** Das rund 600 Jahre alte Bad Schauenburg in Liestal setzt trotz neuem Glanz auf Bewährtes.

## Heiner Oberer

Das Bad Schauenburg, abseits von Lärm und Hektik oberhalb von Liestal gelegen, hat seit der Grundsteinlegung im 15. Jahrhundert eine bewegte Geschichte hinter sich. Einst im Besitz von Edlen, Ratsherren und Stadtschreibern, wandelt es sich im 19. Jahrhundert dank seinem Heilwasser zum Bäderhotel. 1958 geht es dann in den Besitz der J.R. Geigy über. In dieser Zeit wird der Gasthof zum Tagungshotel ausgebaut und bleibt bis 2015 im Besitz der Novartis.

2016 kauft Peter Grogg, Hauptaktionär der Hotelkette Sunstar und Gründer des Bubendorfer Chemieunternehmens Bachem, das Bad Schauenburg. Seit 1984 führt der Sissacher Fredi Häring (72) das Haus. Im Jahr 2008 steigt Tochter Stéphanie Häring, die im Bad Schauenburg aufgewachsen ist, in den Betrieb ein; seit 2016 führt sie das Bad als Geschäftsführerin.

Die über drei Jahre dauernden Renovations- und Umbauarbeiten des Bad Schauenburg sind abgeschlossen. Häring strahlt: «Die alten Hotelzimmer sind komplett saniert worden», sagt die quirlige Geschäftsführerin.

Heute beherbergt die denkmalgeschützte Scheune ein Landbeizli, das Zum Schauenegg, eine Wystube, einen Gewölbekeller sowie zusätzliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten. Davor hat es zwei Terrassen. Der ehemalige französische Garten ist zu einem Barockgarten nach historischem Vorbild umgestaltet worden. Im Neubau laden unter anderem 20 Zimmer die Gäste zum Verweilen ein.



Das Bad-Schauenburg-Team: Stéphanie Häring, Urs Hischier, Vivien Voelckel (hinten von links), Miklos Földesi und Francis Mandin (vorne von links). Foto: Florian Bärtschiger

Und eine neue, moderne Küche sorgt dafür, dass die Köche weiterhin auf hohem Niveau der Kochkunst frönen können. «Nur das Basler Stübli, die Baselbieter Gaststube und die Veranda sind unverändert geblieben.»

Man spürt: Stéphanie Häring fühlt sich wohl an ihrem Arbeitsplatz. «Für mich ist ein Traum in Erfüllung gegangen», sagt sie. Schon als Jugendliche hat sie sich im Bad Schauenburg das Sackgeld aufpoliert: «Ich habe in der Küche Zwiebeln geschält oder in der hauseigenen Waschküche an der Mangel Wäsche geglättet.»

Häring liebt die Vielseitigkeit, die das Bad Schauenburg bietet. Im Zum Schauenegg und in der Wystube, ausgestattet mit solider Eiche und ausgesuchten Objekten in Rostoptik, trifft man sich zu exzellenter Regionalküche.

## Belohnt mit 16 Punkten

Die lauschige Sonnenterrasse mit Blick auf die Natur zieht Wanderer und Ausflügler an. Unter der Woche ist das Bad Schauenburg der ideale Ort, um an einem Seminar in Ruhe über Businessplänen zu brüten. Am

Wochenende dominieren Apéros, Geburtstags- und Hochzeitsgesellschaften. «Als Besonderheit bieten wir die Trauungszereimonie unter dem ausladenden uralten Kastanienbaum im Barockgarten an», sagt Häring.

Der private Gast lässt sich im Baslerstübli oder in der Baselbieter Gaststube, bei sommerlichen Temperaturen auf der Veranda oder der Terrasse verwöhnen.

Perfekt, was uns Küchenchef Francis Mandin aus der mit 16 «Gault Millau»-Punkten bewerteten Küche auf den Teller zaubert. Als Vorspeise ein fri-

sches Jakobsmuschel-Carpaccio, eingelegte Limetten, grüner Apfel, rote Beeren, Avruga-Kaviar und Citrus-Vinaigrette.

Meine Partnerin nimmt mit Kalbfleisch und Parmesan gefüllte Candele an Zwiebel-Koriander-Bouillon und Bellota-Schinken. Zum Hauptgang Kalbsmignon und Langustine, Nantua-Sauce, Kartoffeln, Balsamico-Jus und mit Karamell und Soja braisierter Endivien.

## Langjährige Mitarbeiter

Ich lasse mich von einem butterzarten und rosa gebratenen Lammrücken und Cannelloni, gefüllt mit Blumenkohl und Lammfleisch, überraschen. Marokkanische Gewürze verfeinern das Ganze. Zum Dessert und krönenden Abschluss wartet eine Litschi-Köstlichkeit mit Himbeeren und Rosenblättern.

Der sympathische und aufmerksame Service mit Elsässer Dialekt und die professionelle Weinempfehlung tun ihr Übriges für einen rundum gelungenen Abend. «Der grosse Teil unserer gegen 30 Mitarbeitenden ist schon seit 30 Jahren im Betrieb», erklärt Stéphanie Häring. «Das ist sicher einer unserer Pluspunkte. Man kennt sich.»

Das Bad Schauenburg ist für die Zukunft gerüstet. «Dank Peter Grogg und seinem Willen, den ehrwürdigen Gasthof zu erhalten, ist das Bad Schauenburg zu einem Juwel geworden», sagt die Geschäftsführerin.

**Hotel Restaurant Bad Schauenburg**, Schauenburgerstrasse 76, 4410 Liestal; Tel. 061 906 27 27. Öffnungszeiten unter: [www.badschauenburg.ch](http://www.badschauenburg.ch)

## Rezept

### Muschelsuppe Charentaise

**Zutaten für 6 Personen.** 2 kg Miesmuscheln, 2 Zwiebeln, ½ Liter Weisswein, ½ Liter Wasser, 3 Lorbeerblätter, 100 g Butter, 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 1 Stange Lauch, 1 Stangensellerie, 2 Karotten, 3 Eigelb, 25 cl Sauerrahm, 1 Mehlschwitze (10 g Butter und 10 g Mehl), 25 ml Cognac, 1 Suppenlöffel Curry, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer

**Zubereitung.** Muscheln waschen. Zwiebeln hacken und  $\frac{2}{3}$  Lauch und Karotten in Julienne schneiden. Butter schmelzen und Mehl dazugeben. Gut vermengen. 50 g Butter schmelzen, Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Muscheln mit Hälfte des Weissweins, Lorbeerblättern und Pfeffer so lange kochen, bis sich Muscheln öffnen. Fleisch aus Muscheln lösen. Jus absieben und zur Seite stellen. Butter schmelzen und Schalotten, Sellerie, Karotten und  $\frac{1}{3}$  Lauch hinzugeben. Gemüse anschwitzen, Knoblauch und Curry begeben, gut mischen. Rest des Weissweins zugeben und mit Wasser köcheln. Hälfte des Jus mit Hälfte der Mehlschwitze verrühren und aufwärmen. Andere Hälfte des Jus dazugießen und verrühren. Kochen lassen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Alles mit der fertigen «Gemüsesuppe» vermengen. Eigelb, Cognac und Sauerrahm vermischen. Suppe vom Herd nehmen und Mischung unterheben. Nicht mehr aufkochen. Vor dem Servieren Muscheln hinzufügen. Heiss servieren. Mit Petersilie garnieren.