

«Wir verbinden Neues mit Traditionellem»

Landbeiz Im Bad Eptingen kreieren Heinz Schwander und Stefano Spata mit ihrer Crew kulinarische Klassiker, aber auch moderne Gerichte.

Heiner Oberer

Rosi, eine der Servicefachangestellten des Bad Eptingen, hält ein Weinglas gegen das Licht und überprüft mit kritischem Blick, ob das Glas sauber ist. Vorsichtig reibt sie es noch einmal nach. Dann ordnet sie das Silberbesteck und richtet die schön gefaltete Stoffserviette. Auch die Blumen in der Vase auf den Tischen werden noch einmal arrangiert. Alles muss seine Ordnung haben. Jetzt können die Gäste kommen.

Richtig, sagt Heinz Schwander. «Ich bin ein pingeliger Mensch: Bei mir muss alles perfekt sein.» Der 65-jährige gelernte Koch führt zusammen mit seinem Partner Stefano Spata (50), mit dem er seit 26 Jahren zusammen ist, seit vier Jahrzehnten das Bad Eptingen. Schwander ist für das Gastronomische und das Hotel zuständig, und sein Partner achtet darauf, dass die Zahlen im Lot sind.

Der Bad-Eigentümer absolvierte die klassische Gastroausbildung. Nach einem Internatsaufenthalt im Welschen: «Meine Mutter war der Ansicht, dass ich als zukünftiger Hotelier der französischen Sprache mächtig sein muss.» Nach einer Kochlehre im Palace in Gstaad und den obligaten Wanderjahren meistert er die Hotelfachschule in Luzern.

Beim Gespräch wird der Patron immer wieder abgelenkt. Die Küche ruft, das Telefon klingelt. Schwanders Augen scheinen überall zu sein. Dort muss noch eine Gabel zurechtgelegt oder ein Weinglas ausgerichtet werden. Die grösste Aufmerksamkeit erheischt aber der elf Monate alte Rauhaardackel Ginkgo, der unter dem Tisch an einem Knochen



Besitzer Heinz Schwander und Küchenchef Emmanuel Friedmann (v. l.) verwöhnen ihre Gäste im Herbst mit Wildgerichten. Fotos: Kostas Maros

nagt. Der Hund scheint sich bewusst zu sein, dass er Schwanders Liebling ist. Nur so ist es zu erklären, dass er gegen die Zurechtweisungen seines Herrn immun zu sein scheint.

Eine bewegte Vergangenheit

Über 300 Jahre ist das Bad Eptingen – um 1700 erbaut – ein offenes Haus für Gäste. Seinen Höhepunkt erlebte es im 19. Jahrhundert, als es noch mit 50 Zimmern mit 75 Betten und acht Badezimmer mit 30 Wannen ausgestattet war.

Nach einer bewegten Geschichte und einigen Umbauten wird das Bad im Jahr 1954 von Theodor Schwander-Büttler erworben. Im Jahr 1962 verstirbt er, und seine Gattin Elisabeth Schwander-Büttler oder das Bad-Bethly, wie sie von den Stammgästen liebevoll genannt wird, übernimmt den Betrieb. Eine charismatische Frau, sagt Heinz Schwander. So sei sie zum Beispiel bei vollem Haus vor die Gäste getreten und habe laut und deutlich gefragt: «Habt ihr Geld mitgenommen? Gut. Dann gebt es hier aus.»

Im Jahr 1979 wird Heinz Schwander Geschäftsleiter. 17 Jahre später tritt Partner Stefano Spata als weiteres Mitglied der Geschäftsleitung in den Betrieb ein. Im gleichen Jahr werden der gesamte Hotelbereich sowie die Säle und Sitzungsräume einer sanften Renovation unterzogen.

Stilvoll. «Ja, das muss es sein», sagt Schwander. Darum Silberbesteck und -clochen auf den Tellern, die vor dem Gast durch das Servicepersonal in einem eleganten Schwung entfernt werden und so die kulinarischen Köstlichkeiten preisgeben.

Mit «Goldenem Fisch» geehrt

Die Wände im Restaurant sind voll mit den unterschiedlichsten Gemälden, die dem Raum einen musealen Charakter verleihen. «Wir wollen Neues mit Traditionellem verbinden», erklärt Schwander seine Philosophie. Das gilt auch für die Küche, wo Küchenchef Emmanuel Friedmann und seine Crew seit 15 Jahren Klassiker, aber auch moderne Gerichte kreieren. Leichte und bekömmliche Gerichte findet der Gast auf der Sommerkarte. Im Herbst bietet das Bad eine breite Palette von Wildgerichten. Im Januar sind wieder die Fisch- und Krustentierwochen angesagt, gefolgt von Spargelspezialitäten. Die Herausforderung besteht darin, so Schwander, täglich eine gleichbleibende hohe Qualität beizubehalten. Und die Qualität stimmt. So darf sich das Bad Eptingen als einziges Restaurant im Baselbiet mit dem Emblem des «Goldenen Fisches» schmücken.

Die ehemalige Mineralwasserabfüllhalle – der Wasserkeller – dient heute als gefragter

Eventraum. Zusammen mit dem Restaurant und der grossen Terrasse bietet das Bad Platz für über 450 Gäste. Zudem schätzen vorwiegend Durchreisende die zwölf komfortabel eingerichteten Hotelzimmer. Für das leibliche Wohl und wohlthuenden Schlaf sorgen 35 Angestellte.

Was macht den Erfolg des Bad Eptingens aus? «Gute Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Zum Erfolg tragen nämlich alle bei. Und dann zeigen wir Präsenz. Wir sind immer da. Das mögen die Gäste», sagt Heinz Schwander. Im Bad Eptingen, fährt er fort, würde nur gelerntes Fachpersonal arbeiten, das zum Teil seit über 30 Jahren.

Ginkgo wird unruhig. «Der Hund muss Gassi gehen», sagt Schwander und verabschiedet sich, begleitet vom freudigen Gebell des quirligen Dackels. Hungrig geworden, lassen sich meine Begleitung und ich von einem Tatar von norwegischem Lachs – begleitet von einem Limetten-Dill-Mousse und einem knackigen Salatbouquet – und dem Entrecôte du Patron mit Gemüse garnitur und Allumettes-Kartoffeln (siehe Rezept) verwöhnen.

Zum Dessert genehmigen wir uns ein Vanilletörtchen mit karamellisierten Apfelmellen und Haselnussglace. Beim Schlemmen erinnert man sich an die Aussage von Heinz Schwander. «Ich bin froh, habe ich Koch gelernt und das Bad übernommen. Ich würde alles wieder gleich machen.»

Hotel Bad Eptingen

Läufelfingerstrasse 2,
4458 Eptingen. Geöffnet Mo–Fr
7–24 Uhr, Sa–So 10–24 Uhr.
www.badeptingen.ch

Rezept

Entrecôte du Patron
(überbacken mit
Kräuterschaum)

Zutaten für 4 Personen

4 Rindsentrecôte à 220 g
Erdnussöl
Salz, Pfeffer
500 g Butter
5 Eigelb
25 g fein gehackte Petersilie
5 g fein gehackte frische Kräuter
(z. B. Rosmarin, Thymian, Salbei)
5 g milder Curry
7 g Salz
Worcestershiresauce, Tabasco,
Paprika

Zubereitung

Butter schaumig schlagen, alle restlichen Zutaten beigeben und gut vermischen. Die Entrecôtes würzen und im heissen Öl auf beiden Seiten anbraten. Nach Wunsch des Gastes entweder bleu, saignant, à point oder bien cuit. Die Entrecôtes mit der Café-de-Paris-Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf Position Grill bei 200 Grad kurz überbacken. Dazu passt eine Gemüse garnitur und Pommes allumettes (Streichholzkartoffeln).

