



Ob draussen in der Lounge, an den Bistrotischen oder drinnen in der Gaststube: Bei Gastgeber Robert fühlen sich die Gäste wohl.

Der Frühling lockt ins Lindenbeizli

Mit der neuen Gastwirtschaft Zum Schauenegg hat das Bad Schauenburg ein entzückendes Kleinod geschaffen, für alle, die ungeniert einkehren, den Frühling und das Essen geniessen wollen.

Das Hotel Bad Schauenburg mit seinem Gourmet-Restaurant ist seit Jahren über die Region hinaus bekannt. Das gediegene Restaurant mit der klassischen französischen Küche ist in der Gourmet-Bibel Gault Millau aktuell mit 16 Punkten bewertet.

Noch ein Geheimtipp ist hingegen die kleine Schwester – die Gastwirtschaft Zum Schauenegg. In intensiver Arbeit wurde die alte denkmalgeschützte Scheune sorgfältig in eine hübsche Gastwirtschaft umgestaltet. Wie im Gourmet-Restaurant werden auch in der Küche

des Zum Schauenegg alle Speisen frisch zubereitet. Der Fokus liegt auf einer authentischen Landküche aus saisonalen und regionalen Produkten. Das Qualitätsbewusstsein des ganzen Teams ist hoch. Den Gästen bietet es eine bunte Mischung an Gerichten mit hochwertigen Zutaten – frei zusammenstellbar nach Lust, Laune und Hungergefühl.

Am Nachmittag ist das gemütliche Beizli mit seiner heimeligen Atmosphäre oder mit der sonnigen Lounge draussen und der Gartenbeiz ein idealer Treffpunkt zum Tee oder Kaffee mit hausgemachter Patisserie. An den noch kühlen Abenden lädt die Feuerschale dazu ein, den Apéro in der stimmungsvollen Dämmerung zu erleben.

Robert sorgt dafür, dass sich alle rundum wohl fühlen.

Das Lindenbeizli ist ein idealer kulinarischer Zwischenstopp für Wanderungen, zum Beispiel zwischen Liestal und dem Gempen oder vom Eglisgraben herkommend. Auch finden sich rund ums Bad Schauenburg viele Spaziergänge für Menschen mit und ohne Hund. Die Vierbeiner sind hier herzlich willkommen. Für alle, die eine richtige Auszeit geniessen wollen, hat das Bad Schauenburg attraktive Pakete geschnürt, mit Essen und Übernachten. So bringt der Aufenthalt in dieser bezaubernden Baselbieter Oase reine Erholung.

Idyllisch gelegen: das Lindenbeizli Zum Schauenegg.



HOTEL BAD SCHAUENBURG



ZUM SCHAUENEGG

Ferien vom Alltag

Bereits haben einige Geniesser und Naturliebhaberinnen das gemütliche, naturnahe Zum Schauenegg für sich entdeckt. Sie schätzen die ehrliche Gastfreundschaft, das gute Essen und die behagliche Atmosphäre. Gastgeber

Hotel Restaurant Bad Schauenburg
Liestal, T 061 906 27 27, badschauenburg.ch

Gourmetrestaurant «Bad Schauenburg»
Täglich geöffnet, am Sonntag ab 16 Uhr geschlossen

Lindenbeizli «Zum Schauenegg»
Mittwoch bis Sonntag geöffnet



Auch Kräuter lassen sich prima vermählen: Chefkoch Francis Mandin in seinem Kräutergarten.



Des Connaisseurs perfektes Kulinarikpaar: Kalbsbries und Langustinen, bei ihm an Erbsenpüree, Bratkartoffeln und einer Langustinen-Cognac-Sauce.

«Sie zu kombinieren ist logisch»

Tomaten und Mozzarella, Minze und Lamm, Käse und Wein: Gewisse Lebensmittel sind unzertrennlich. Was ist Ihr perfektes Paar, Monsieur Mandin?

Der 50-jährige Francis Mandin, ausgezeichnet mit 16 Punkten im Gault Millau, ist Chefkoch im Hotel Bad Schauenburg oberhalb Liestals. Er stammt aus La Rochelle an der Südwestküste Frankreichs, seine Begeisterung für Fisch und Meeresfrüchte ist ihm in die Wiege gelegt. «Meine Küche ist im Prinzip ganz einfach», sagt er. Geradlinige Zutaten in allerbesten Qualität. Saisonal. Und so regional wie möglich. «Doch das Wichtigste sind unsere Gäste. Um sie geht es.»

LiMa: Monsieur Mandin, was ist Ihr perfektes Paar?

Francis Mandin: Eindeutig: Kalbsbries und Langustinen. Auch Kaisergranat würde gut passen. Es sind zwei Zutaten, die kein zu intensives Aroma haben. Auf all meinen Karten findet sich immer ein Gericht, das ich auf die eine oder andere Art so kombiniere.

Warum gerade dieses Paar?

Ich liebe Kalbsbries, ich liebe Meeresfrüchte, sie zu kombinieren ist für mich logisch. Ich bin Franzose, und diese Paarung ist ein alter Klassiker der französischen Küche, zeitlos, leicht und perfekt für den Frühling.

Was servieren Sie dazu?

Vieles ist möglich, Spargel oder Morcheln etwa. Heute bereite ich es an einer Crème de langoustines au Cognac zu, einer Sauce aus den Karkassen der Meeresfrüchte, etwas Gemüse, Tomatenmark und Sahne. Sie peppt die milden Komponenten auf. Ich bevorzuge Cognac aus meiner Geburtsregion.

Das ist ein bisschen egoistisch, aber lebt man nicht für das, was man liebt?

Liebe und Kochen sind wohl auch ein unzertrennliches Paar.

Das sehe ich genauso: die Liebe und das Kochen – und die Liebe zum Kochen. Doch zurück zu unserem Gericht: Eine wichtige Aufgabe spielen auch Kräuter, Thymian oder Rosmarin etwa. Dazu serviere ich Erbsenpüree und Bratkartoffeln. Eine wunderbare Kombination. *th* ●