

Ihre Küche braucht keinen Schnickschnack

Brugg Kathrin Spillmann und Andri Casanova vom «Essen'z» sagen, was die Top-Bewertung im «Gault Millau» bringt

VON MICHAEL HUNZIKER

Das stattliche, hellgelbe Gebäude mit dem schlichten Schriftzug «Essen'z» über der Tür liegt fast etwas versteckt im Brugg Westquartier. Es ist das Ziel so vieler Feinschmecker. Denn was Kathrin Spillmann und Andri Casanova zu bieten haben, zählt zur Spitzenklasse. Erneut wurde ihr Lokal mit 15 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnet.

Die Sonne scheint durch das grosse Fenster, das Gastgeber-Paar sitzt am ovalen, modernen Holztisch, geniesst die kurze Ruhe am Nachmittag. Entscheidend seien drei Bereiche, sagt Kathrin Spillmann: die Küche, der Service und die Atmosphäre. «Der Gast soll bei uns eine schöne Zeit verbringen, soll sich gut aufgehoben fühlen und gerne wiederkommen.» Die Küche bezeichnet Andri Casanova als schnörkellos, ohne Schnickschnack. Er versuche, mit wenigen Komponenten auszukommen, lege den Fokus auf frische, qualitativ hochwertige Produkte. Wo möglich, bezieht er diese aus der Region: Gemüse, Fleisch oder Fisch - «der Aargau hat einiges zu bieten».

Wichtig beim Kochen sei einerseits das Handwerk - «ein ganz objektives Kriterium, um eine Küche bewerten zu können» - sowie andererseits eine gewisse Kreativität, die persönliche Note, fährt Casanova fort. «Am Schluss muss es stimmig sein.» Und oft müsse man gar nicht zu weit suchen, könne auf eine alte Gemüsesorte zurückgreifen oder ein bewährtes Rezept überarbeiten. Die Karte im «Essen'z» ist überschaubar: fünf Vorspeisen, fünf Hauptgerichte. Die Gerichte werden regelmässig gewechselt. «Wir wollen uns auf das konzentrieren, was wir können.»

Willkommener Werbeeffect

Mit seiner konsequenten Linie hat das sympathische Gastgeber-Paar die «Gault Millau»-Tester einmal mehr überzeugt. Die Top-Bewertung mache Freude und erfülle sie mit Stolz, sagen sie übereinstimmend. «Es ist eine schöne Bestätigung für unsere Arbeit.» Wann genau die Tester in Brugg waren, wissen sie nicht. «Ich merke so etwas nicht», sagt Kathrin Spillmann und lacht.

Die Auszeichnung sei gleichzeitig aber auch eine Verpflichtung. «Die Punktzahl



Die Gastgeber: Seit fünf Jahren führen Andri Casanova und Kathrin Spillmann das Restaurant Essen'z.

MHU

«Der Gast soll bei uns eine schöne Zeit verbringen, soll sich gut aufgehoben fühlen und gerne wiederkommen.»

Kathrin Spillmann
Restaurant Essen'z

zu erreichen ist das eine, das Niveau zu halten das andere», so Casanova. Die Gäste hätten eine grosse Erwartungshaltung. «Die Bewertung ist eine Momentaufnahme. Wir aber müssen tagtäglich das Bestmögliche bieten.» Gespannt waren sie neben der Punktzahl vor allem auf den Textbeschrieb im «Gault Millau»: «Dieser ist es, der den Leser neugierig macht, ihn davon überzeugen kann, uns einen Besuch abzustatten.» Alles in allem sei der Restaurantführer ein gutes Instrument, steht für Andri Casanova fest. Die Medienpräsenz wirke sich positiv auf den Betrieb aus.

Gerade als sie neu und noch weniger bekannt waren, sei dieser Werbeeffect sehr willkommen gewesen, erinnert sich Kathrin Spillmann. «Wir haben vor fünf Jahren bei null angefangen und mussten uns den Namen zuerst verdienen. Wir haben auch turbulente Zeiten erlebt.» Trotzdem: Sie hätten sich bewusst für diesen Weg ent-

schieden, auch wenn es Orte mit einer grösseren Ausstrahlungskraft gebe. Sie seien sich überdies im Klaren, dass sie mit ihrem Konzept nicht alle Leute abholen könnten, ergänzt Andri Casanova. «Mit unserem Restaurant bewegen wir uns in einer gewissen Preisklasse.» Aber schon alleine wegen der räumlichen Verhältnisse - das Lokal verfügt über 30 Sitzplätze - könnten sie nicht mit der Masse arbeiten.

Die meisten Leute kämen bei besonderen Gelegenheiten, bei wichtigen Terminen ins «Essen'z», hält Andri Casanova fest. Zu vielen Gästen seien inzwischen schöne Kontakte entstanden.

Ohne Scheuklappen

Kochen und Essen - für Kathrin Spillmann und Andri Casanova Arbeit und Hobby zugleich. «Man muss Freude haben an dem, was man tut. Dann kann man diese Freude auch weitergeben», sind sie sich si-

GAULT MILLAU

«Und überraschend obendrein»

Die Küche im «Essen'z» sei einfacher und weniger verspielt geworden, halten die «Gault Millau»-Tester fest. Die schön gestylte Quartierbeiz biete im regionalen Vergleich immer noch eine überragende Küche. «Und eine überraschende obendrein», so die Tester. «Wer zum Beispiel serviert ein herrliches Safransüppchen mit Muscheln als Amuse-Bouche? Oder ein klassisches Nordwestschweizer Gericht wie «Schnitz und drunder» in einer fleischlosen Version (dafür mit feinen, getrockneten Birnen)? Oder zum Pastinakenpüree, das einen Kalbsrücken begleitet, eine als Zipfelmütze zurechtgeschnittene und frittierte Pastinake? Wer zaubert eine zweifache Kombination von Jakobsmuscheln und Fenchel - einmal kalt und einmal warm - genial auf den Teller?» Auch das Dessert, ein eigentlich unscheinbarer Zwiebackflan, begeistere dank gehackten Dörraprikosen und -äpfeln und einer unwerfenden Bourbon-Vanille-Sauce. (MHU)

cher. In ihrer Freizeit und auf Reisen probieren sie immer wieder neue Gerichte und - «das lässt sich wunderbar verbinden» - Weine aus. «Wir sind offen. Wir werden gerne kulinarisch überrascht und lassen uns gerne inspirieren.» Sie seien beide grosse Anhänger der französischen Küche, lassen sich - «je nach Stimmung» - genauso begeistern für ein gutes Stück Brot, eine selbst gemachte Salatsauce, eine Portion Raclette oder ein Stück Fleisch vom Grill.

Wo soll die Zukunft des «Essen'z» hinführen? «Wir möchten in erster Linie unser Niveau halten», sagt Andri Casanova. Natürlich, räumt er ein, sei der Ehrgeiz vorhanden, einen weiteren «Gault Millau»-Punkt zu erreichen. Allerdings stelle sich immer die Frage, was für das Restaurant das Beste sein. «Es ist ein Balanceakt.» Alles in allem steht für die Gastgeber klar fest: «Für uns passt es, so, wie es ist. Wir sind sehr glücklich hier.»

Kein Verständnis für Initiative

Auenstein Es besteht kein Bedarf für zusätzliches Land in der Zone für öffentliche Bauten, argumentiert der Gemeinderat. Doch genau das verlangt eine Initiative.

VON HUBERT KELLER

Ende August ist auf der Gemeindekanzlei Auenstein die Initiative mit 239 gültigen Unterschriften eingereicht worden. Diese verlangt, dass eine Parzelle der Einwohnergemeinde in der Schlosszone wieder der Zone für öffentliche Bauten zugeteilt wird. Das Areal in der Bauzone liegt zwischen Kirche, Schloss und Aareufer und misst 34 Aren.

Die Initianten versprechen sich davon grössere Einflussmöglichkeiten auf die Bebauung der Parzelle. Dem widerspricht der Gemeinderat, der die Initiative an der Gemeindeversammlung vom 14. November zur Abstimmung bringt, entschieden.

Nicht mehr Einfluss

Im Baugebiet, also auch in der Zone für öffentliche Bauten, entscheidet der Gemeinderat im Rahmen der ordentlichen Baugesuchverfahren. «Mehr Einflussmöglichkeit, wie dies die Initianten fordern, hätten die Einwohner nicht», argumentiert der Gemeinderat.

«Auch bei einer Wohnzone haben die Einwohner ausreichende Möglichkeiten, ihre Anliegen einzubringen und allenfalls durchzusetzen», betont Vizeam-

mann Peter Anderau. Wird für das Gebiet ein Gestaltungsplan erstellt, können die Einwohner während des Mitwirkungs- und Auflageverfahrens ihre Begehren und Vorbehalte einbringen.

«Wir brauchen kein zusätzliches Land für Gemeindebauten», sagt Peter Anderau. «Mit dem neuen Schulhaus werden die Bedürfnisse der Öffentlichkeit über Jahrzehnte gedeckt.» Zudem stünden der Gemeinde noch kleinere Landreserven für öffentliche Bauten und Anlagen zur Verfügung. Anderau bezweifelt denn auch, ob der Kanton einer Umzonung zustimmen würde, für die gar kein Bedarf besteht.

Der Gemeinderat stellt sich auf den Standpunkt, dass die Gemeindeparzelle und die angrenzende Privatparzelle - die gesamte Fläche umfasst fast 70 Aren - mit Wohnungen überbaut werden sollte, und zwar in einer verdichteten Bauweise, die auf die sensible Umgebung Rücksicht nimmt.

Mehrfamilienhäuser zweckmässig

Für die Privatparzelle bestehen nach altem, rechtsgültigem Gestaltungsplan aus dem Jahre 2004 Bauabsichten für Einfamilien- und Doppel-einfamilienhäuser. Zukunftsorientiert sei das nicht, schreibt der Gemeinderat in der Botschaft zuhanden der Gemeindeversammlung. «Die Einzelbauweise ist für unsere Gemeinde am Hang richtig, in der Ebene aber sind zeitgemässe Mehrfamilienhäuser zweckmässig, im Einklang mit der Umgebung.»

Der Absicht einer verdichteten Bauweise hatte bereits auch die Gemeinde-

versammlung 2009 und 2010 bei der Teiländerung des Bauzonen- und Kulturlandplans zugestimmt, und zwar deutlich. Schon damals habe der Gemeinderat festgestellt, dass kein Bedarf für eine Zone für öffentliche Bauten und Anlagen bestehe. Und daran habe sich, so der Gemeinderat, nichts geändert. Eine Rückzonung sei zum heutigen Zeitpunkt deshalb auch aus raumplanerischer Sicht nicht begründet.

Gestaltungsplan storniert

Bereits im vergangenen Jahr waren die Arbeiten für einen Gestaltungsplan aufgrund von Eingaben und Einwendungen storniert worden, worauf der Gemeinderat an drei Architekturbüros einen Studienauftrag erteilte. Dieser hätte Lösungen für eine Überbauung aufzeigen sollen. Wegen der Initiative hat der Gemeinderat den Auftrag mittlerweile gestoppt.

«Bauland freiwillig aufzugeben, ist fahrlässig», sagt Anderau, «bei einer Umzonung ist das Bauland verloren. Für die Entwicklung der Gemeinde ist das in Bezug auf Bevölkerung und Finanzen ein grosser Nachteil.» Er spielt auf den Verkehrswert an, der vom Hauseigentümerverband auf der Basis des stornierten Gestaltungsplans bei einem Quadratmeterpreis von 496 Franken auf 1,7 Millionen Franken geschätzt wurde. Auch wenn von einem reduzierten Preis von 400 Franken ausgegangen wird, wäre, so der Gemeinderat, als Folge der Rückzonung in eine für die Gemeinde bedeutungslose Zone ein Erlös von 1,37 Millionen nicht mehr realisierbar.

INSERAT

www.citroen.ch

NEUER CITROËN C4 CACTUS

ab Fr. 16'150.-

CRÉATIVE TECHNOLOGIE CITROËN

Angebote gültig für alle zwischen dem 1. September und dem 31. Oktober 2014 verkauften Fahrzeuge. Angebote gültig für Privatkunden; nur bei den an der Aktion beteiligten Händlern. Empfohlene Verkaufspreise. Citroën C4 Cactus 1.2 PureTech 75 Manuell Start, Verkaufspreis Fr. 18'150.-, Eintauschprämie* Fr. 2'000.-, Fr. 16'150.-, Verbrauch gesamt 4,6 l/100 km; CO₂-Emission 105 g/km; Treibstoffverbrauchs-kategorie B. Abgebildetes Modell mit Optionen: C4 Cactus 1.6 e-HDi 90 ETG6 Shine Edition Moonlight, Verkaufspreis Fr. 29'250.-, Eintauschprämie* Fr. 2'000.-, Fr. 27'250.-, gesamt 3,6 l/100 km; CO₂ 94 g/km; Kategorie A. *Eintauschprämie in Höhe von Fr. 2'000.- nur gültig bei Übernahme eines Fahrzeugs, das seit mindestens sechs Monaten auf den Namen des Kunden zugelassen ist. CO₂-Durchschnitt aller angebotenen Fahrzeugmodelle 148 g/km.

Erne & Kalt AG, 5312 Döttingen, Telefon 056 268 80 90

Klosterrüti-Garage AG	5432 Neuenhof	Telefon 056 406 19 79
Pichler & Wegmüller	5234 Villigen	Telefon 056 284 11 26
Reuss-Garage AG	5412 Gebenstorf	Telefon 056 201 00 20
Schmid & Co.	5200 Brugg	Telefon 056 441 13 50
Steffen Garage AG	5453 Remetschwil	Telefon 056 485 89 00