



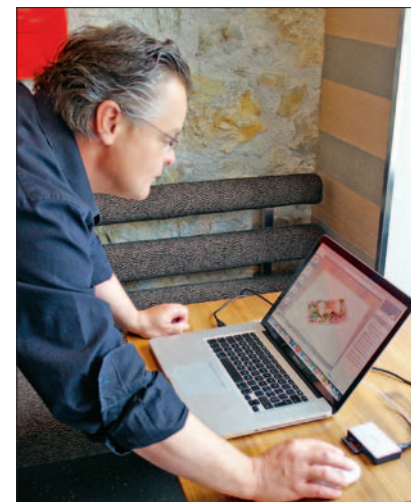
Mit grösster Sorgfalt richtet Andri die gebratene Jakobsmuschel an



Charly fotografiert den Rocklobster aus verschiedenen Winkeln



Auch dem Aufbau des Desserttellers gilt die ganze Aufmerksamkeit



Charly kontrolliert das Bild und dessen Wirkung am Laptop Bilder: pbe

BRUGG: Hohe Kochkunst ins Bild gebannt

Kurzes Gastspiel eines Ex-Bruggers

Da sind zwei Künstler am Werk. Alles ist bis ins kleinste Detail vorbereitet. Dem Zufall wird nichts überlassen, gar nichts.

Peter Belart

Unnert kurzer Zeit hat sich das Restaurant «essen'z» an der Fröhlichstrasse 35 in Brugg einen hervorragenden Namen unter den Gourmets einer erweiterten Region gemacht. Das ist in erster Linie der Kochkunst von Andri Casanova zu verdanken, aber auch dem gepflegten Service unter der Gastgeberin Kathrin Spillmann und der Ausgestaltung der Räumlichkeiten, die dem Gebotenen entsprechen. Man setzt hier nicht einfach auf «Ernährung», sondern auf die Vermittlung eines Erlebnisses von Kochkultur. Hier wird nicht nur geschlemmt; hier hat das Bild des angerichteten Tellers einen ebenso hohen Stellenwert wie die Auswahl des Geschirrs und natürlich die Zusammenstellung und Zubereitung der Speisen. «Die klassische französische Küche wird für einmal spannend interpretiert», steht in einem Gastro-Führer. Und weiter: «Das junge Pächterpaar hat einen fulminanten Start hingelegt, talentiert und voller Leidenschaft.»

Absolute Professionalität

Spillmann und Casanova sind Mitglied der europaweiten Gilde «Jeunes Restaurateurs d'Europe», einer Vereinigung ungefähr gleichaltriger und gleichgesinnter Berufsleute, die in ihren Lokalitäten dem Leitsatz «talent et passion», also Talent und Leidenschaft, nachleben und sich dabei selbst hohe Qualitätsanforderungen auferlegen. Aufgenommen



Und so sieht der Fotokünstler den Rocklobster

Bild: Karl-Heinz Hug

werden nur Einzelbetriebe, also keine Restaurantketten. Alljährlich erscheint ein Führer der «Jeunes

Restaurateurs», in dem das Lokal, die verantwortliche(n) Person(en) und ein Gericht abgebildet sind. Im

Moment wird die nächste Auflage dieses Führers vorbereitet.

Die Fotografie von Speisen ist eine heikle Angelegenheit und verlangt professionelle Kenntnisse in dieser Materie. Casanova und Spillmann haben in gleicher Sache schon einmal mit dem in Brugg aufgewachsenen und von Max Gessler ausgebildeten Fotografen Karl-Heinz «Charly» Hug zusammengearbeitet und sehr gute Erfahrungen mit ihm gemacht. Seine Akribie beim Fotografieren entspricht jener von Casanova in der Küche. Das passt zusammen. «So ist es schön zu arbeiten», sagt Hug, und Casanova ergänzt: «Er ist einfach ein super Typ. Er versteht genau, was ich will und setzt es optimal ins Bild.»

Casanova hat vorgängig Skizzen aller Speisen angefertigt, die zu fotografieren sind. Er weiss auch schon ganz genau, welchen Teller er für welches Gericht brauchen will. Und so wird keine Zeit verschwendet; alles läuft ruhig und folgerichtig ab. In der Küche helfen Rangan Sivasambu und Sathee Thiagarajah aus Sri Lanka bei den Vorbereitungsarbeiten. Casanova positioniert alles aufs Perfekteste und trägt den Teller in die Gaststube, wo Hug ein kleines Fotostudio improvisiert hat. Gebratene Jakobsmuscheln auf Kalbskopf mit Radieschen-Vinaigrette. Kurze Vorbereitungs- Aufnahmewinkel. Lichteinfall. Alles muss stimmen. Sofortige Überprüfung des Bildes im Computer. Es passt! Rocklobster auf Fenchel mit Safran und frittiertem Wildreis. Genau getroffen! Mandel-Madeleine mit Sommerbeeren und Joghurtglace. Schön! Noch ein Dessert: Holunderblütenküchlein mit Walderdbeeren und Walderdbeereinglace. Wer könnte da dem Gluscht noch widerstehen? ●