

## «Essen'z» hält hohes Niveau

Gault-Millau versieht das Brugger Restaurant wiederum mit 15 Punkten

(A. R.) - Das «Essen'z» von Koch Andri Casanova und Gastgeberin Kathrin Spillmann bleibt Spitze und bietet «in der schön gestylten Quartierbeiz» nach wie vor «eine gerade im regionalen Vergleich überragende Küche»: So stehts im Gault-Millau 2015, der am Montag erschienenen Feinschmecker-Bibel.

Andri Casanova freut sich über die schöne Bestätigung – und darüber, auch mit seiner einfacher gewordenen, weniger verspielten Küche Anklang gefunden zu haben. «Ich bin kein Fan von pinzetten-angerichtetem "Chichi-Züüg"», schmunzelt der Brugger Spitzenkoch.

Mit dem Gault-Millau ist's wie im richtigen Leben: Oft ist es ungleich schwieriger, einen Spitzenplatz zu verteidigen, als ihn zu erobern. Dies erwähnt, bevor er regelrecht ins Schwärmen gerät, auch der «diensthabende» Gastro-Kritiker. Er befand Entenleber und Jakobsmuscheln für zu scharf angebraten und monierte, dass die



Garzeiten auch dann perfekt stimmen müssen, wenn gleichzeitig grosse Gruppen zu bedienen seien.

Casanovas Küche sei nicht nur überragend, sondern vor allem auch überraschend, so der Tester, worauf er diverse Gerichte erwähnt. Das klingt dann so: «Wer zum Beispiel serviert 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?», staunt der Gault-Millau-Gourmet. Auch das Dessert, ein «eigentlich unscheinbarer Zwiebackflan», begeistere dank gehackten Dörraprikosen und -äpfeln und einer «umwerfenden» Bourbon-Vanillesauce.

Aargauer Spitze ist ein Japaner vom Mutschellen: Das Restaurant Usagiya, Ryokan Hasenberg, hat den 16. Punkt erhalten. Neben dem «Essen'z» können sich mit 15 Punkten schmücken: «Hirschen» Lenzburg, «Bären» Mägenwil, «Schlossgarten» Schöftland und «Bänziger» Seon.

Ebenfalls Erwähnung verdienen natürlich die 14 Punkte von Pfändler's Gasthof zum Stern in Birnenstorf. Man sieht, unsere Gastro-Region hat viel zu bieten – in Baden oder Aarau beispielsweise finden sich weder 15 noch 14 Punkte.