

**BRUGG:** Restaurant und Lounge essen'z mit 13 Gault-Millau-Punkten

# Mit Talent und Leidenschaft am Herd

Das Restaurant und Lounge essen'z in Brugg ist als Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (13 Gault-Millau-Punkte) aufgenommen worden.

Die Jeunes Restaurateurs d'Europe sind in zehn Ländern vertreten und haben eine neue Ära in der Gastronomie eingeläutet: Die jungen Küchenchefs bilden eine solidarische Gemeinschaft und tauschen ihre Kochkunst und ihr Fachwissen untereinander aus ([www.jre-schweiz.ch](http://www.jre-schweiz.ch)). Die jungen Kochprofis haben sich der ernsthaften und nachhaltigen Kochkunst verschrieben, mit dem Anspruch, ihr Können stets zu erneuern und weiterzugeben. Das Restaurant essen'z wurde im Jahre 2009 von Kathrin Spillmann und Andri Casanova eröffnet. Davor wurde das Restaurant in vier Jahren Renovationszeit von einer Quartierbeiz in ein kleines Bijoux verwandelt.



Freude und Stolz bei Kathrin Spillmann und Andri Casanova

Der Name essen'z, die Kombination zwischen Essen und Essenz, passt hervorragend zum Restaurant und dem Küchenstil. Auf der Speisekarte finden sich nur die Grundprodukte, die für ein Gericht verwendet werden, die Essenzen, und die Gäste können sich beim Geniessen von der Art der Zubereitung überraschen lassen. Verwendet werden nur Frisch-

produkte von hoher Qualität von Produzenten und Lieferanten aus der Region. Die Küche orientiert sich an der klassischen französischen Küche, wird jedoch modern, gradlinig und schnörkellos interpretiert und serviert. Die Weine kommen ausschliesslich aus Europa – grossen Wert legen sie auf die Schweizer und besonders die Aargauer Weine. ●

