

BRUGG: essen'z gewinnt GaultMillau-Punkte

Fulminanter Start

Das junge Pächterpaar Kathrin Spillmann und Andri Casanova eröffneten ihr erstes eigenes Lokal im Februar dieses Jahres – und nun haben sie sich bereits 13 GaultMillau-Punkte verdient, eine sozusagen frühreife Leistung.

Esther Meier

Das ehemalige Restaurant Seidenhof wurde von den Anwohnern geschätzt, Vereine führten hier gerne Sitzungen durch, im Sommer sogar unter freiem Himmel. Dann wechselte der Besitzer und es wurde renoviert. D.h. das Gebäude wurde eigentlich ausgehöhlt und neu erfunden von seinem Besitzer, dem Architekten Helmut Friederich. Liebevoll wurden alle Details geschaffen, (der Hintereingang lädt mit einem gedeckten Glasdach ein). Nach seiner Vorstellung sollte hier ein Kaffee- und Teehaus entstehen, sogar einen Namen hatte er dafür bereits gefunden. Aber genauso wie das äussere Erscheinungsbild überzeugt auch der Innenraum mit viel Liebe zum Detail. Das Restaurant und die Lounge mit 32 Sitzplätzen sind hell, indirekt beleuchtet, gleichzeitig modern und gediegen, die Einrichtung dezent zeitgemäss. So trafen es die beiden jungen Leute an, als sie von der Möglichkeit der Pacht hörten. Sie fühlten sich wirklich angesprochen, nur verfolgten sie ein anderes Konzept, nämlich ein Restaurant mit regional-saisonal frischer Küche im französischen Stil. So entstand auch der Name essen'z, der mit essen und mit Essenz – Gehalt – zu tun hat. Der gelernte Koch Andri Casanova holte sich sein Rüstzeug für die Selbständigkeit an der Hotelfachschule Luzern, wo auch Kathrin Spillmann ihre Ausbildung nach der Wirtschaftsmatur in Aarau und Sprachaufenthalten im Ausland vervollständigte. Casanova meint: «Es ist sehr wichtig für einen Betrieb, dass die Buchhaltung stimmt und stetig verfolgt wird.



Seltene Gelegenheit: Kathrin Spillmann und Andri Casanova sitzen gemeinsam an einem Tisch in ihrem essen'z

Bild: em

Es geht nicht, dass der Buchhalter nach vier Monaten mitteilt, die Lage sehe schwarz aus, da muss man laufend sehen können, wo man steht.» Wurde zu Anfang wenigstens nachmittags noch Patisserie angeboten, so hat sich das nicht bewährt, befindet sich das essen'z doch in einer ausgesprochenen Wohngegend ohne viel Laufkundschaft. Deshalb hiess es auch, bei Null beginnen, es konnte kein Gästestamm übernommen werden. Der Sommer war recht ruhig, doch nun erschienen einige Berichte aus Anlass der GaultMillau-Krönung, die auch Kundschaft aus der weiteren Umgebung anlockte. Noch mehr freut es die beiden Gastronomen, wenn treue Kunden zwinkern und meinen: «Wir haben das schon lange gewusst, wir brauchten diese Punkte nicht.» Die Auslastung ist erfreulich, am Mittag findet man noch kurzfristig einen Platz, am Abend lohnt sich eine Reservation. Es stehen auch Seminarräume zur Verfügung, Firmenessen werden im Restaurant durchgeführt. Auf der Homepage vom essen'z findet man die regionalen Lieferanten. Allerdings müssen noch weitere Kontakte ge-

knüpft werden, gerade auch mit Schweizer Winzern. Aber auch die regionalen Mitrestaurateure werden besucht, damit man weiss, wie man sich positionieren soll. Die Menükarte wird laufend erneuert, je nach Saison und Angeboten. Die Angaben sind kurz gehalten – es wird nicht jedes Salz- oder Käsekrümelchen aufgeführt –, wer mehr wissen will, erhält kompetente Auskunft vom Servicepersonal. Dieses freut sich sogar, wenn das Gespräch gesucht wird. Denn das feu sacré für ihre Aufgabe erfüllt nicht nur das Pächterpaar, sondern sie schätzen es auch bei ihren Partnern. Nur so und mit viel Fleissarbeit gelangt man auf seinem Gebiet zur Spitze. Sie erfuhren übrigens nur, dass sie im GaultMillau 2010 erwähnt wurden, mehr wurde ihnen nicht mitgeteilt! ●

*Restaurant & Lounge essen'z, Fröhlichstrasse 35, 5200 Brugg, Telefon 056 282 20 00. Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, 11.30 Uhr – 14.00 Uhr und 18.00 Uhr – 23.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag und Montag. Alles Weitere findet sich auf www.restaurant-essen.ch*