

«Essen'z» in Brugg: Talent und Leidenschaft

Das Lokal wurde Mitglied der «Jeunes Restaurateurs d'Europe»

(rb) - Mitte Juni trafen sich auf Einladung von «Jeunes Restaurateurs d'Europe-Suisse» vier junge Gastronomen im «KunstHof» zu Uznach, darunter auch Küchenchef Andri Casanova vom Restaurant & Lounge «essen'z» in Brugg (13 Gault-Millau-Punkte). Dort erhielten sie aus der Hand von Präsident Jörg Slaschek das begehrte Schild, das die Mitgliedschaft im Verband symbolisiert und welches sich auch an der Restaurant-Fassade gut macht.



Es bedeutet gemäss Slaschek: Hier sind kreative Unternehmer am Werk, die hochwertiges kulinarisches Können mit der Leidenschaft europäischer Kochkunst und dem Respekt vor lokalen Traditionen und Produkten verbinden. Die Jeunes Restaurateurs sind in zehn Ländern Europas vertreten, tauschen ihr Fachwissen aus und empfehlen sich gegenseitig (www.jre-suisse.ch)

Zweieinhalb Jahre jung, aber oho!

Andri Casanovas Karriere als Koch begann nach der Lehre im St. Moritzer Suvrettahouse und führte danach ins Restaurant Adelboden in Steinen. Dann folgte die Hotelfachschule Luzern, wo er die Villnacherin Kathrin Spillmann kennenlernte. Sie hatte an der Kanti Aarau eine Wirtschaftsmatur gemacht und sich fürs Gastgewerbe zusätzlich in Luzern ausbilden lassen. Nachdem Casanova noch zwei Jahre im Winterthurer Park Hotel als Leiter Gastronomie gewirkt hatte, beschloss das Paar, in Brugg ein Restaurant zu übernehmen.

Männiglich erinnert sich noch an die alte Quartierbeiz «Seidenhof» an der Ecke Seidenstrasse-Fröhlichstrasse in Brugg. Das ganze Haus war von Eigentümer und Architekt Helmut Friederich in vierjähriger Arbeit geschmackvoll hergerichtet worden. Im Februar 2009 hielten Kathrin Spillmann und Andri Casanova (Bild) Einzug im puristisch und edel gestalteten «essen'z».

Der Gast wird in warmen Naturtönen, in hochwertigen Stoffen, Steinen und lichtdurchflutetem Ambiente empfangen. Im Sommer lässt sich unter Schirmen auf der kleinen Terrasse speisen. Ebenso hochwertig ist die Küche, was sich inzwischen herumgesprochen hat und auch bereits 2010 zu 13 Gault-Millau-Punkten führte. Der Name «essen'z» steht für die Kombination von Essen und Essenz, für Frischprodukte von hoher Qualität, für ausschliesslich europäische Weine, natürlich auch Schweizer und Aargauer. Andri Casanova orientiert sich an der klassischen französischen Küche, interpretiert und serviert sie jedoch modern und schnörkellos – jetzt eben auch als Mitglied der «Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse».

Restaurant & Lounge essen'z, Fröhlichstr. 35, 5200 Brugg,
Tel. 056 282 20 00; www.restaurant-essenz.ch