

## Hier kommen die Gäste in Feststimmung

Coronakrise hin oder her, viele Restaurants in der Region Brugg zeigen sich innovativ und warten in den Wintermonaten mit besonderen Angeboten auf. Die AZ hat drei Gastgeber herausgepickt.



In der Lounge auf der Aussenterrasse kann ein Glühwein oder ein Apéro genossen werden.

Bild: zvg

## Sogar Brännli-Mandle-Glace fehlt nicht

Der «Güggeli Sternen» in Bözberg verwöhnt die Gäste mit einem Weihnachtsmärkt-Menü.

Die Weihnachtsmärkte sind abgesagt hüben und drüben. Wunderbar in Feststimmung kommen lässt sich trotzdem – im «Güggeli Sternen» in Bözberg. Das Wirtepaar Thomas und Esther Schäublin hat eine gemütliche Glühwein- und Apéro-Lounge eingerichtet auf ihrer Gartenterrasse – inklusive kuscheligen Decken – und bietet ein Weihnachtsmärkt-Menü an. Güggeli-Lebkuchenspiessli fehlen in diesem genauso wenig wie hausgemachtes Magenbrot oder Brännli-Mandle-Glace. Es handle sich um eine Kreation seiner Töchter, sagt Thomas Schäublin gut gelaunt. Um die Dekoration im Aussen-

bereich habe sich mit viel Freude und Leidenschaft traditions-gemäss seine Frau gekümmert. Da dieses Jahr etwas mehr Zeit zur Verfügung stand, sei alles sogar etwas umfangreicher ausgefallen.

Ziel sei es, den Gästen ausserhalb ihrer eigenen vier Wände in einem unkomplizierten Rahmen ein paar gemütliche Stunden bei einem feinen Essen zu ermöglichen, sagt der Wirt. Schäublins arbeiten mit regionalen Produzenten zusammen. Für den hausgemachten Glühwein wird neben der eigenen Kräutermischung Schinznacher Wein verwendet. Der Gewürztraminer stammt

vom Weingut Hartmann in Re-migen, der Chrüttertée aus Ma-ja's Chrütterstübli in Mandach. Ihre Produkte können übrigens ebenfalls erworben werden am eigens eingerichteten Märkt-Tisch mit den kulinarischen Geschenkideen.

Die Coronakrise habe einige ausgelöst, blickt Schäublin auf die letzten Monate zurück. Im Lockdown hat das Wirtepaar ins Restaurant investiert und renoviert. «Einiges ist neu und einzigartig», freut sich der Wirt und erwähnt als Beispiele die WC-Anlagen – ein Stallerebnis mit Vogelgezweitscher – oder das elektronische Bonus-system und den Webshop.

Während der Umsatz im Cate-ting-Bereich um fast 100 Pro-zent einbrach, zog der Betrieb im Restaurant dann wieder an, mehr und mehr Gäste konnten begrüsst werden. «Es läuft sehr gut», stellt der Wirt fest. Schäublins beschlossen, ihr Lokal am Mittwoch, Donnerstag und Freitag, nicht mehr erst ab 17 Uhr, zu öffnen, sondern neu auch über den Mittag, von 11 bis 14 Uhr preiswerte, Menus anzubieten, vorerst ver-suchsweise bis im Frühling. «Wenn es funktioniert, lassen wir es dabei.» Rundherum wer-de reduziert und abgebaut. «Wir machen das Gegenteil», sagt der Wirt. (mhu)

## Dank Wolldecke ist es schön kuschelig

Der «Leue» in Scherz hat seine Terrasse eingekleidet und weihnachtlich geschmückt.

Einladend auch in der kalten Jahreszeit: Einkleidet und weihnachtlich dekoriert ist die Terrasse des «Leue» in Scherz. Bequem machen können es sich die Gäste auf den Stühlen mit Schaffellen und Wolldecken unter den Wärmestrahlern. Bewirtet werden sie mit Fondue, aber selbstverständlich auch mit allen weiteren Angeboten aus der Speisekarte. Bis im kommenden Frühjahr stehen die rund 25 Plätze zur Verfü-gung.

Die Idee sei es, auch die-jenigen Personen begrüssen zu können, die sich derzeit – coro-



Bewirtet werden die Gäste – unter anderem – mit Fondue. Bild: zvg

nabedingt – nicht in Innen-räumen aufhalten möchten, sagt Wirtin Tamara Richner. Sie hat

das traditionsreiche Lokal im Zentrum, nur einen Steinwurf entfernt vom Dorfbrunnen, vor

rund einem Jahr übernommen und führt es zusammen mit Kü-chenchef Daniel Zurkinden. Die beiden setzen auf gutbür-gerliche Küche.

Das Restaurant unter den Linden in Scherz hat eine be-wegte Geschichte mit verschie-denen Pächtern hinter sich, das altehrwürdige Gebäude von 1913 wurde mehrfach umge-baut und ergänzt. Im grossen Saal fanden während Jahrzehnte die Gemeindeversammlun-gen, das Schulturnen, das Bröt-liexamen sowie Vereinsanlässe statt. Auch das erste Telefon des Dorfs wurde im «Leue» in-stalliert. (mhu)

## Zwei Personen teilen sich ein Caquelon

Der «Sonnenberg» in Brugg bietet Fondue im dekorierten Aussenzelt an.

Holzschnitzel, rot-weiss karierte Tischtücher, warmes Licht und ein Weihnachtsbaum als Dekoration: Ein heimeliges Ambiente herrscht im Aussenzelt von Wirt Rami Gashi vom Restaurant Sonnenberg in Brugg. Käsefondue wird der auf-merksame Gastgeber darin ser-vieren bis Ende Januar des kom-menden Jahres – mit der Mög-lichkeit auf eine Verlängerung und sofern es die Coronaauf-lagen zulassen.

Die Abstandsregeln könnten problemlos eingehalten werden, sagt der Wirt. «Wir haben bei uns glücklicherweise grosszü-gige Verhältnisse.» An den vier Ti-schen finden 16 bis 20 Personen bequem Platz, jeweils zwei tei-len sich ein Caquelon mit insge-samt 400 Gramm Käse. Zwei Sorten stehen zur Auswahl, eine mit, eine ohne Kräuter.

Als er das Zelt bestellte, war Corona noch kein Thema

Aufgestellt hat Gashi sein Fonduezelt im Bereich seiner Gartenbeiz erstmals im letzten Winter. Die Gäste – unter ihnen viele Gruppen – waren begeis-tert, genossen die Feststim-mung und hofften auf eine Wie-derholung. Auch der Wirt er-kannte das Potenzial. Noch diesen Februar bestellte er ein neues, robusteres Zelt. «Wenn schon, dann machen wir etwas Richtiges», sagt er mit einem Lachen. Corona war damals noch kein Thema.

Die Krise hat ihn dann aber voll erwischt. Erst im Sommer 2019 hatte Gashi den «Sonnen-berg» mit seinen rund 110 Plät-zen an der Zurzacherstrasse übernommen und nach rund zweimonatigem Umbau wieder eröffnet. Mit viel Herzblut und Liebe zum Detail hat der Wirt zusammen mit seiner Frau Gane einen beliebten Treffpunkt ge-schaffen, für Familien und Ver-



«Trotz einiger Hürden blicke ich positiv in die Zukunft», sagt Wirt Rami Gashi. Bild: mhu

eine genauso wie für Hand-werker. Die gutbürgerliche Küche kam an, das Geschäft flo-rierte.

Aufgeben kam für den Wirt nie in Frage

Nach dem Lockdown war die Krise allerdings nicht ausgestan-den für den Wirt, denn die Gäs-te waren verunsichert. Die Som-mermonate Juli und August sei-en eine Katastrophe gewesen, hält Gashi fest. Erst danach lief es den Rahmenbedingungen entsprechend wieder gut.

Aber aufgeben kam für den zweifachen Familienvater nie in Frage. «Ich bin ein Kämpfer, ich werde weitermachen, auch wenn es Zeit, Energie und Geld kostet», stellt der 44-Jährige klar. «Trotz einiger Hürden blicke ich positiv in die Zukunft.» Dankbar ist er für die Unterstüt-zung aus seinem Umfeld. «Viele hängen wie ich sehr an diesem Restaurant und wollen nicht, dass die Türen schliessen.» Auch er selber fühle sich wohl hier, habe eine schöne Bezie-hung aufbauen können zu seinen Gästen. «Ihnen will ich nicht den Rücken kehren.» (mhu)



Bequem finden 16 bis 20 Personen Platz im Aussenzelt. Bild: zvg