Zeitschrift: Bremgarter Neujahrsblätter

Herausgeber: Schodoler-Gesellschaft

Band: - (2016)

Artikel: Vom Filetstück zum Landjägertartar : alle Bremgarter Gaststätten und ihre Gäste : eine aktuelle Studie

Autor: Rechsteiner, Hans

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-965352

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 31.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Vom Filetstück zum Landjägertartar

Alle Bremgarter Gaststätten und ihre Gäste – eine aktuelle Studie.

HANS RECHSTEINER

Sie jammern – aber sie haben Unrecht. Selbstverständlich darf man den langsamen Tod der gutbürgerlichen Küche herbeireden. Cordonbleu macht jeder. Doch wer trölt noch stundenlang einen Braten – in diesen öden Zeiten des Niedergarens? Wer macht Saucen-Seeli in den Herdepflstock? Siedfleisch? Irish-Stew? Hafechabis? Kutteln? Spanische Nieren? Wer hat noch den Suppenchübel greifbar?

Das gastronomische Umfeld hat sich verändert. Das Gästeverhalten ist grässlich. Mittagsverpflegung ist «davonlaufend» – gestresst und ungesund. Da haben es die Stammtische schwer. Die Fahnenkästen der Vereine verstauben. Das Bier nach der Turnstunde und nach der Musikprobe fällt spärlich aus. Die Gastwirte leiden ausserdem unter der ausufernden Bürokratie, den Lebensmittelvorschriften, dem Rauchverbot, den Alkoholgrenzwerten, der Mehrwertsteuer-Ungerechtigkeit, und wie andere – Grossverteiler, Kioske, Tankstellen und ähnliche – unter den Testkäufen durch instrumentierte Minderjährige, die sie, gedeckt durch die misstrauische Obrigkeit, in die kriminalisierende Falle locken. In Bremgarten (!) und anderswo in den Städten der Deutschschweiz werden sie gepiesackt wegen der Sommerbeizen draussen auf den Gassen. Man rechnet ihnen jeden Zentimeter vor, mit Farbspray wird auf dem Kopfsteinpflaster vorgezeichnet und nachher buchhalterisch pingelig abgerechnet. Und nach 22 Uhr müssen sie ultimativ unter Dach zügeln. Dabei wollte man doch einmal den Aussenraum in der verkehrsberuhigten Stadt optimal nutzen. Bis die Soldaten das erste Mal ihre Lieder sangen – da war's mit der Lebensfreude im Städtli schnell vorbei.

Genug gejammert! Denn dennoch gibt es alle Vielfalt. Tradition, Internationalität, Ideenreichtum, Originalität, gepaart mit reiner Lebensfreude und Lust am ausgezeichneten Kochen prägen die gastronomischen Leistungen in und um Bremgarten. Es ist erstaunlich, attraktiv, interessant und schön. Bewährte Leuchttürme

Centro Italiano von Armando Caravetta. Anlaufstelle für die Italianitá *(alle Fotos im Beitrag Hans Rechsteiner).*

verbinden sich mit Neuem. Die Bisherigen behaupten sich. Die weite Welt zieht ein. Die Vielfalt kulinarischer Genüsse in der interessanten Stadtgemeinde ist ausgezeichnet. Eine weltweite Küche hat Einzug gehalten und Freunde gefunden. Das Fremde erfreut durch Abwechslung. Man sollte darauf lustvoll neugierig zugehen. In der Marktgasse geht viel – aber Achtung! – aussenherum ist auch sehr viel los.

Ausgangsfeeling verbindet sich mit Lebensqualität, Geselligkeit und Inspiration. Ruhe und kommunikative Gespräche helfen durchs Leben. Wenn sich die Frauen ungezwungen zum Tee oder Kafi treffen oder die Männer – ach, was sind denn das für Klischees? – zum Jass oder politisch motivierten Stamm, dann bringt das zusammenhaltende gesellschaftliche Identität. Und: Sehr motivierte, freundliche, aufgestellte junge und junggebliebene Leute servieren uns das einfache Bier genauso perfekt wie das frugale Menü – ein Lächeln ist Ihnen sicher. Bremgarten ist freundlich.

In der Marktgasse – übrigens – täuscht der gute Eindruck nicht. Sie ist halt immer noch der Treiber der Geschäftigkeit. Sie hat den Schock der Verkehrsfreiheit endlich überwunden. Dazu tragen die Gastbetriebe gross oder klein kräftig bei. Die kleinen feinen Ladengeschäfte natürlich auch. Und das Engagement wäh-

rend der Märkte. Aber Achtung, in den anderen Quartieren zumindest der Oberen Stadt läuft auch viel Gutes.

Das hat sehr viel mit gesunder Kultur zu tun, ja ist Teil davon. Für jeden Geschmack gibt es ein Angebot. Herrliche lukullische bacchantische Genüsse ebenso wie leichte internationale Kost, vom Morgenkaffee bis zum Feierabend-Dinner. Und Kutteln jeden ersten Mittwoch des Monats im «AFF», beispielsweise. Herzlich willkommen in der vielfältigen kulinarischen und internationalen Welt von Bremgarten.

Vom Filetstück zum Landjägertartar

Die neuere Geschichte der Stadtgemeinde respektierend, beginnen wir die Serie draussen in Hermetschwil-Staffeln und folgen dem Lauf der Reuss aus dem Flachsee heraus um die Bögen der Stadt herum bis an die Gemeindegrenze zu Eggenwil und reihen die 43+1+1 als Gast- und Verpflegungsstätten erkannten Kleinst- bis Mittelbetriebe aneinander. Auffallend ist, dass aussen herum, von der Oberebene über den Waffenplatz absolut «Pantalones muertos» (tote Hose) herrscht. In der Marktgasse immerhin geht es im Zickzack vom Bogen bis zum Spittelturm hinauf, hin und her, von hüben nach drüben. Vollständigkeit ist uns wichtig. Und so zeigt sich auch, dass die alte Klage darüber, dass es in Bremgarten kein Kafi gebe, so nicht stimmt: Es gibt sie durchaus, die Cafés, nur sind sie gediegen und klein, aber deswegen nicht weniger sympathisch.

«Verloren» hat die Stadt drei denkwürdige Gaststätten mit Geschichte und Episoden: Bahnhof-West, Sonne, Zürcherhof. Sie werden schmerzlich vermisst.

Restaurant Waldheim Staffeln

Auf Staffeln führen Bernadette Murbach und Peter Lang das weitherum bekannte traditionelle Speiselokal. Der Küchencrew steht Steffen Carrara vor. Sie sind Fleischspezialisten. Die Hits: schöne Filetstücke auf heissem Speckstein, reiche Palette von Beilagen. In der Arvenstube «Füür+Flamme», die aus einer eingebauten uralten Alphütte besteht, ist Fondue der Renner: Käse, Fleisch, Chinoise. Das «Waldheim» ist Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen. Lunchlokal des Rotaryclubs Reusstal. Einziges Restaurant in Hermetschwil-Staffeln.

Bistro im Dorfladen Staffeln

Ist das «Waldheim» doch nicht das einzige Lokal in Hermetschwil-Staffeln? Ende März 2015 endete das Experiment «Dorfladen mit Bistro» oben in Staffeln zum wiederholten Mal. Das Wehklagen war entsprechend laut. Denn in diesem einzigen Gemischtwarenladen im zweistufigen Dorf zentrieren sich alle möglichen Dienstleistungen vom Lädeli für den täglichen Bedarf über Postagentur und Bankomat bis Kiosk mit Heftli und Zeitungen und – eben: Bistro.

Die sehnlichst erwartete Nachricht erfolgte weit nach Redaktionsschluss für diesen Artikel. Susanne Haueter und Antonio Fersini eröffneten demnach am 9./10. Oktober mit erweiterten Öffnungszeiten, sogar am Sonntag von 8 – 19 Uhr. Kafi mit süssem «avec» für 3.50. Wir hoffen das Beste.

Badi Isenlauf

Restaurant und Kiosk im Freibad Isenlauf kann man ohne Badi-Eintritt besuchen, entweder an der normalen Kasse vorbei oder durch das Törli, das direkt von der Badstrasse her hineinführt, wenn es offen steht. Den reinen Sommerbetrieb führt Dorjee Tenzin Baljor mit seiner Familie – einfachheitshalber wird er von allen nur «Herr Tenzin» oder etwas despektierlicher «dr Tenzin» geheissen. Das Restaurant bietet eine lustige Fülle einfacher Gerichte an. Die Terrasse im Freien mit dem Blick über die Schwimmbecken fasziniert.

JoJo Stiftung St. Josef

Die von Martina Walter geführte grosszügige «Betriebskantine» – Küchenchef: Anton Wyser – ist zum Familienrestaurant fürs ganze «Badische» geworden. Der runde Wintergarten, ein gutes Werk von Beatrix Oswald, hat eine luftige Ambiance. Die vielfältigen Spielmöglichkeiten locken die Mütter mit ihren Kids. Das Angebot ist frisch und freundlich, gesund, anmächelig präsentiert. Jeden Mittag mehrere warme Menüs. St. Josef-Mitarbeitende geniessen Rabatt. Das bestfrequentierte Lokal der Stadt.

Club portugues

Francisco Paulino führt den speziellen Treffpunkt für die portugiesische Diaspora in der alten Landi, die ausgebaut wurde in

Drei Könige – im Volksmund «drü Affe». Das nostalgischste Restaurant der Stadt.

ein 200-plätziges Clubrestaurant. Es ist nur am Wochenende, am Freitag ab 19 Uhr, geöffnet. Gäste stammen aus Portugal, Spanien, Italien, die Mehrheit aber sind gwundrige Schweizer. Spezialitäten aus der portugiesischen Küche: Francesinha, Bacalhau a Braga = Stockfisch.

Pizzeria Venezia

Panico Adnano führt im Zentrum-West diese moderne Pizzeria mit Bar, Cafè und vielfältigen Pizzen. Take-Away und Pizzakurier. Leider war nicht mehr zu erfahren.

Srishanthi Imbiss 2000

Um auf der Höhe der Oberebene zu bleiben, geht's hinaus hinter die Schreinerei Hüsser zum einsam einzigen Lokal ausserhalb. K. Srisskandarajaa – «K? – nur schon mein überlanger Vorname würde den Rahmen Ihres Artikels sprengen», lacht er. S. Sharithini heisst folgerichtig seine Ehefrau. Die indischen Spezialitäten aus

Hardy's im einstigen «Engel». Im Sommer findet das Leben draussen auf der Gasse statt.

dem Container gibt es seit 2002, jeden Tag ein anderes Menü, von Montag bis Freitag über Mittag. Catering und Partyservice. Die Kundschaft ist teils «vorbeifahrend, spontan anhaltend», zum grösseren Teil aber «abholend» aus der weiteren Region. Herr K.S. ist weitherum der Einzige, der original indische Küche anbietet. Spezialitäten sind Burger Pasenda, Tandoori Poulet Kebab, Fladenbrot, Samosas.

Asia Linde

Die federführende Familie Huynh besteht aus vier Personen. «Herr Huynh» ist der Küchenchef. Man erkennt das Lokal an der typischen Aussendekoration. Original Asiatisches wird geboten: Thailand, China, Vietnam. Günstige Mittagesmenüs. Take-Away. Ein Familienbetrieb par excellence.

Osteria «Hotel Mamma»

Das spezielle Restaurant am Waagplatz wird von Marina Suter geleitet. In der Küche steht Antonio, einer der besseren Köche seit langem in Town – vormals im «Löwen». Im «Mamma» gibt es keine Speisekarte, dafür im Zentrum einen grossen langen Tisch, an den sich Einzelpersonen wie ganze Familien zusammen setzen können. Ein Einmenükonzept ohne individuelle Auswahl – in hervorragen-

der Qualität – eben wie bei Mamma. Man isst, was Mamma aus den Töpfen zaubert. Frisch und italienisch, jeden Tag. Schöne Räume im Untergrund. Schönster begehbarer Weinkeller im Städtli. Schattiger lässiger Aussenplatz.

El Mosquito – Bodega + Bar

Hinüber über die Strasse. Kathrin Schneider führt das «El Mosquito». Die Küchencrew leitet Charles Brun, Sohn des Besitzers. Sie haben ein seit Jahren ausgezeichnet bewährtes Konzept: mexikanisch-südamerikanische Spezialitäten. Seit langem der Treffpunkt für Jüngere und inzwischen auch der Älteren. Man sollte reservieren. Die Speisekarte gibt es originellerweise nur auf dem iPad. Sie halten noch weitere positive Überraschungen parat. Das ganze Haus ist elektronisiert «en détail».

«Wiener Schmankerln» im Bollhüsli (43+1)

Wenige Dutzend Meter weiter, am mittelalterlichen Bollhüsli unmittelbar vor der Holzbrücke, hängt ein Busch an der Fassade und zeigt die Buschenschenke mit den geringsten Öffnungszeiten an. Hier ergänzt Österreich das Länderangebot. Nur einmal im Monat während vier Tagen von Donnerstag bis Sonntag ist «ausgsteckt». Erwin Bem und an der Kulinarik Michael Hachenberger bieten authentische Wiener Gemütlichkeit im 70-plätzigen Lokal und mit einem Tisch draussen. Brotaufstriche wie Grammelschmalz (Grübe), Leberkäs (Fleischkäse), Salate, Kümmelbraten von der Sau, Backhendl, Wiener Schnitzel, Kaiserschmarrn. Ausgezeichnete Weine und durchaus auch einmal den Winzer dazu. Originale Schrammelmusik.

Adler

Wir überschreiten die alte Holzbrücke. Und bewundern von dort aus die herrliche kleine Terrasse über der rauschenden Reuss im ersten Stock. Helen und Rolf Blättler-Wyss bilden einen zuverlässigen Treffpunkt am Eingang zur Unterstadt. Ihre Fischküche ist so berühmt wie das gutbürgerliche Angebot. An einem anständigen Fluss sollte man Fisch serviert bekommen. Die Artillerie- und Mineurvereinigung lobt aber auch ihren «Spatz», die herrliche Soldatenkost. Hin und wieder Jassrunden – und donnerstags tagt die «Schattenregierung».

Stierlis Freitagabendgrill, der ultimative Treffpunkt.

Blumenkaffee Aloha

Ein paar Schritte den Bogen hinauf lädt Bea Nold zu Kaffee und Blumen. Selbstgebackenes und kleine Geschenkartikel. Biere und Weine ausschliesslich aus der Schweiz.

Centro Italiano

Armando Caravetta ist in Bremgarten eine sehr akzeptierte und bewunderte Institution in der Schenkgasse – die sympathische Bescheidenheit in Person. Anlaufstelle für die Italianità. Sein Angebot in der einfachen Cantina ist einzigartig, unglaublich günstig, unaufgeregt serviert und mit Liebe gekocht wie am italienischen Familientisch. Für alle Heimweh-Italiener hat er Pasta, Panettone, Olivenöl und einfach alles, was man so fern der Heimat benötigt, in Fülle parat. An den Wänden hängen Fotos der Päpste, der besten Fussballer Italiens, und einiger Staatspräsidenten, aber auch von verehrten Bremgarter Persönlichkeiten. Und immer läuft der Fernseher. Armando ist der Vater und Onkel der hiesigen Italiener. Er hilft selbstlos beim Schriftverkehr mit den schwierigen Behörden wie mit dem Steueramt oder bei allem anderen Kram. Das jahrzehntelange Engagement brachte ihm den verdienten Kulturpreis der Ostbürgergemeinde Bremgarten. Das hat ihn sehr berührt und gefreut. Und seine treuen Kunden auch.

Stiefelchnächt – Bar + Terrasse

Juri Tirez führt die Bar im Gewölbekeller im Untergeschoss der «Sonne». (Ist ja sünd und schade, dass dieses einstmals hervorragende das Stadtleben von Bremgarten früher einmal prägende Restaurant nicht mehr besteht, Rosa Schifferli lässt grüssen).

Am vergangenen 24. Juli hat der Juri seine langjährige Mitarbeiterin Michaela Marthaler geheiratet. Der «Stiefelchnächt» ist der Treffpunkt der 18- bis der gefühlten 60+ Jährigen. Es gibt Pizza, Häppchen, Drinks, und eine ideale Palette an Weinen. Juri hat mit seinem Biersortenangebot schon manche internationale Auszeichnung erreicht. Die Ambiance ist einzigartig, die Dekoration originell – da steht zum Beispiel eine alte Schuhmacher-Maschine, die noch funktioniert. Gegen die Unterstadt draussen gibt's eine elegante Lounge. Im Winter wird sie zur rustikalen Fondue- und Raclette-Terrasse. Juri organisiert mit anderen regelmässig Konzerte, im eigenen Lokal wie auch in den Gassen.

08:16 – Bar Restaurant

Wir biegen in die Sternengasse ein. Hanspeter Arnet bietet neben originellen Getränken Fingerfood und «Chili con carne» an. Raucherlokal. Jeden ersten Freitag im Monat gibt's Konzerte. Drei Tischli hat er im Sommer draussen und möchte zu einem internationalen Fussballevent auf der Gegengassenseite auch mal ein Public-Viewing einrichten, wenn er denn dürfte.

«Vivaldi» – Shishalounge

Das gastronomische Konzept im einstmaligen «Löwen» ist ganz neu. Mustafa Akan und Osman Tas bieten Steaks, Hamburger und Cheesburger an. Als Spezialität Meze, die reichhaltigen Vorspeisenteller, Fladenbrot mir Oliven und Salz. Drei bis vier kleine Fleischsachen. Osman ist ein Fleischfanatiker und Grillfachmann. Er ist sogar bei der Schlachtung «seiner» Tiere dabei.

Pizzeria Luna Rossa

Nexhat Asllani ist Chef und Pizzaiolo im ehemaligen «Rathaus». Er kommt aus dem «Testarossa» Widen. Italienische Küche und Pizza. 90 Prozent der Gäste sind Schweizer. Das Rindsfilet an Pfeffersauce ist ultimativ das beste in Town. Ruhige Terrasse mit toller Aussicht auf den Kirchenbezirk.

Stadtkeller – Vollwertrestaurant

Hier wirkt Thomas Schaufelbühl. Er betreibt eine biologische Vollwert- und Getreideküche und meint es ernst damit. Spezialitäten: vegetarische Küche aus Nordafrika und Indien – an Ort stu-

diert und in die Schweiz adaptiert. Fleisch aus artgerechter Haltung, Fische aus Schweizer Wildfang, da macht er keine Konzessionen. Hirsotto oder Gerstotto probieren. Einzigartige grosse Auswahl an Bio-Weinen. Draussen ein paar Tische. Hannes Hösli war der Erste damit, auf der anderen Strassenseite hatte er Tisch und Stühle, ausgerechnet in der blauen Zone damals. In der blauen Zone konnte man buchstäblich blau werden.

Drei Könige

Vincenzo und Mary sind die Gastgeber im nostalgischsten Restaurant der Stadt – im Volksmund «drüü Affe». Vincenzo kocht am liebsten sizilianisch und mit italienischem Touch – Tagliatelle –, aber auch mal die Schweizer Klassiker: Pastetli, Kalbsleberli und sogar Kutteln. Zufluchtsort unter anderen der Hinterbliebenen nach der Zürihof-Schliessung. Draussen im Sommer Gassenwirtschaft mit unterhaltsamen Ausblicken auf den Langsamverkehr und die Velo-eBike-Raser durch die Marktgasse. Aussenposten der Studentenschaften.

Kafi Spatz

Barbara Kammermann führt im wahrscheinlich schmalsten Haus der Stadt das kleinste und charmanteste Gästehaus der Stadt: ein Einzel- und ein Doppelzimmer, 12 Sitzplätze, zwei Tischli draussen mit drei bis vier Stühlen. «Bed and Breakfast». Es gibt Kaffee und hausgemachte Kuchen, am Samstag ein grosses und kleines Frühstück.

Bäckerei-Konditorei Schwager

Rita und Röbi Schwager stellen im Verkaufsraum ein Tischli und vier Stühle für den Kafi dazu parat. Man kann das durchs Ladenfenster gut beobachten. Im Sommer sitzt man draussen auf der Gasse.

Hardy's

Hanspeter «Pesche» Ott – Militärküchenchef – führt im einstigen «Engel» eine gutbürgerliche Arbeiterküche. Ausladende Bar. Das Lokal ist ideal getrennt in zwei Räume: einerseits Raucherraum mit hervorragender Dartspielbahn, wo sie wie vergiftet spielen, anderseits einfaches Speiserestaurant. Im Sommer findet das

Leben draussen auf der Gasse statt. Es wird durchs offene Fenster auch mal ein Fussballmatch mitverfolgt. Sogar die Polizisten stehen draussen. So hat man sie am liebsten.

Something Special Café

Michael Brewer und Remo Döhr bieten unter anderem Kaffee und Kuchen, Kleingebäck, Sandwichs, Tee, Glacé, Bier, Wein und Prosecco an, auch gerne draussen auf der Gasse. Besonderheit: am Sonntagnachmittag ist geöffnet.

Hollywood – Bar Cafe

In Kurt Martis Reich ist der Name Programm, Thema und Deko. Das «Hollywood» ist jüngerer Kundschaft auf den Leib zugeschnitten. Es ist eine einladende Bar mit Bezügen zu Film, Glanz, Gloria und Glamour. Geniale Trennung in Fumoir und rauchfrei. Einstmals war es einfach «dr Sabel», das Schwert. Sommers findet auch hier das Leben draussen auf der Marktgasse statt. Locker und angenehm.

Pizza Mario

Mustafa Mirza bietet Pasta und italienische Küche an. Spezialität: Piadina mit Provolone Käse. Hier sitzt man auf dem Barhocker, isst seine Pizza und schaut dabei durchs Schaufenster hinaus auf die Gasse, das ist wirklich speziell. Draussen unter den einzigen Bremgarter Lauben ein paar Sitzplätze.

Stierlis Freitagabendgrill

Sommers, immer am Freitagabend, ist das Röbis Werkstatt. Mit Unterstützung seiner Söhne und Töchter, oder wer grad Zeit und Lust hat, grilliert er Stierli-Würste und Burger. Man steht Schlange. Es ist der ultimative Treffpunkt der interessierten Bremgarter Arbeits-, Polit-, Feierabend-, Wochenschluss- und Familienwelt. Wer nicht dabei ist, ist out. Am Samstag übernimmt jeweils Martin. Und im Dezember wird ausgebaut in eine kleine Gassenküche im Zelt mit Suppe und Spatz.

Stadthof – Restaurant Bar Hotel

Beatrice Gauch-Stierli und Gabi Marinello-Stierli leiten den Familienbetrieb. In der Küche ist Noah Gsell der Chefkoch. Das tra-

Restaurant Café Bijou, ehemaliges Schützenhaus mit unglaublicher Geschichte. Hier mit versammeltem Stadtrat.

ditionelle Speiserestaurant ist «fleischgestützt» durch die Metzgerei Urs Stierli. Das gutbürgerliche traditionelle Angebot hat zuverlässige Qualität. Die einzigartige Reussterrasse bietet einen unvergleichlichen Ausblick auf den Fällbaum, die altehrwürdige Holzbrücke und auch aufs historische Bijou und die gut hundertjährige Eisenbahnbrücke.

Restaurant Kreuz

Rita Weis herrscht unaufgeregt über ihr Lokal im Schatten des Spittelturms. Chäschüechli sind ihr Renner, und der runde Tisch. Der Vorplatz ist so etwas wie die Visitenkarte vor dem Stadteingang. Hier höckeln sie, blinzeln bei Gelegenheit in die Sonne und sehen den Stadtwanderern zu.

Restaurant Café Bijou

Cécile und Roger Nauer führen das einzigartig gelegene Restaurant, ein historisches Schützenhaus an der Reuss mit unglaublicher Geschichte. Sie ist die «Beizerin», er hält ihr den Rücken frei auf vielfältigste Art. Fleisch- und Fischgerichte – wie es sich an einem anständigen Fluss gehört. Immer schöne Tagesmenüs und als Spezialität die hausgemachten Glacé. Restaurant mit Saal und im Türmli herzige Sitzungszimmer, zwei grosszügige Reussterrassen.

Pizzeria Promenade

Sezgin Yüceboy ist dort draussen der Geschäftsführer, Jens Oldenburg der Küchenchef. Die «Promenade» bleibt sich treu: viel-

fältige Pizzen sind der Renner. Für frische Salate und leckere Desserts ist das Lokal seit jeher beliebt. Auch hier: selbergemachte Glacé-Spezialitäten.

Seniorenzentrum Bärenmatt

Auf dem Weg zurück in die Stadt: In der Cafeteria der «Bärenmatt» ist man jederzeit willkommen. Man darf sie zu den Cafés zählen. Kaffee und Kuchen für jedermann.

memo Take Away

Im Parterre der ehemaligen «Krone» wirkt Veli Akbati. Kebap, Pizza und Burger sind sehr beliebt. Hin und wieder kommen auch die Soldaten. Schüler erhalten jeden Tag über Mittag das Getränk gratis dazu.

Essera's Asia Shop+Take Away

Überbordend reich sind im Ecklokal der vormaligen Metzgerei Staubli alle möglichen Zutaten der asiatischen Küche aus Thailand, Pakistan, Korea und Indien erhältlich. Essera selbst bürgt für Autentizität und Originalität. Sie bietet jeden Tag bis zu sechs warme Menüs über d'Gass an. Man sitzt innen oder eben auch draussen – und trinkt sein «Tsintau» oder ein «Singha»-Bier. Grosses Angebot original asiatischer Lebensmittel.

Restaurante «LimaLimon»

Claudia Spiegel Calderon hat aus der Marktgasse ins Steiner-Zentrum gewechselt und ihren «TeaShop» – über 70 Teesorten aus aller Welt – stark erweitert durch ein veganes Restaurant. Alberto Calderon führt das «LimaLimon». Das ist eine Frucht aus Albertos Heimat Peru, eine Mischung zwischen Orange und Zitrone nahe der Grapefruit. Der Sohn ist auch dabei. Man sollte die Neugier walten lassen und die internationale Reise durch die vegane und vegetarische Küche lustvoll wagen.

Bahnhöfli – Bar + Raucherlokal

Sandra Laeri-Schaerz von der Brasserie-Terrasse Heinrütirank hat das «Bahnhöfli» vor Jahren angetreten. Und erst einmal die Befürchtungen wegen eines Rauchverbotes im Lokal zerstreut. Das ist viel mehr als ein Wartsaal. Getränke und einfache Gerichte

wie Chässchnitte, Rauchwürstli, Eingeklemmtes. Leistungsfähiger Zapfhahn. Und vor allem: umfangreiche Öffnungszeiten, jeden Tag.

s'Mutschälle-Zähni

Die Partywagen der Bremgarten-Dietikon-Bahn: Mutschälle-Zähni, s'Sebni, der Sommerwagen sind eine besonders interessante attraktive Spezialität der Bremgarter Gastronomie, wenn man so will – eine fahrende Variante. Zumindest sind sie ein Imageträger. Kulinarische Sonderfahrten für Geburtstage, Vereinsausflüge, Zmorge, Fondue, etc.

«Sonnenblume» im SunneMärt

Jrina Flückiger ist die Chefin im «SunneMärt»-Restaurant. Das moderne Lokal bietet unter anderem leckere Crèpes an. Die Öffnungszeiten lehnen sich ans Einkaufszentrum an. Bar und Aussen-Restaurant.

Leporè Imbiss vor dem Coop

Der Grillwagen des Carmine Leporè – seit 1989 vor dem Coop Sunne Märt – ist eine Institution. Carmine mit seiner ansteckenden Italianità auch. Er zaubert auf seinem kleinen Grill Chickenburger, Hamburger, Currywurst, Hotdog. Ausgezeichneter Lavazza-Cafè. Täglich 10 – 18:45 Uhr, ausser sonntags.

Pizzeria Alfonso – im Migros I

Sleman Alahmed ist der Chef im Restaurant im vorderen Migros. Taylan Saridas herrscht über die Küche. In deren Zentrum steht der Holzofen für die vielfältigen Pizzen. Kebab ist eine weitere Spezialität. Hauslieferung. Draussen eine Gartenwirtschaft.

Plaza-Treff – im Migros II

Vorfi Gasper heisst der Chef im Restaurant im hinteren Migros. Snacks und Flammkuchen sind seine Spezialitäten. Aber auch allerlei weitere Gerichte: schweizerisch, italienisch, allgemein. Südliches Caffè-Ambiente. Ein paar Tische draussen.

McDonald's

Enzo di Vito heisst der Chef über fünf McDonald's im Raum Baden-Bremgarten. «Unserer» wurde soeben von Grund auf neu

Essera's Asaia Shop. Überbordendes Angebot original asiatischer Lebensmittel.

gestaltet. Das bekannte internationale Angebot der Burgerkette. Schön kühles Bier. Familienrestaurant. Die grösseren Schüler marschieren über Mittag hinaus. «McDrive» offensichtlich ein Anziehungspunkt der Region. Offen bis nach Mitternacht. Traditionell: Eigener Litteringdienst.

China-Restaurant Schwanen

Frau Mei-Lin Wu aus Taiwan leitet das chinesische Restaurant. Chien-Joeng Hsu ist der Chef der Töpfe. Sohn Kai Su selber ist Metzger, also der Spezialist für Filet, Entrecôte, Kalb und Geflügel. Hauptangebot: original chinesische Küche, Thailand, taiwanesisch. Dienstag bis Freitag auch über Mittag, ansonsten ab 17 Uhr. Speziell: bequeme Bank am alten Kachelofen.

Restaurant Frohburg

Die jungen Schwestern Silvia und Yvonne Caprez interpretieren Schweizer Küche lustvoll neu und frisch. Immer für zwei Monate bieten sie Spezialitäten aus einem anderen Kanton an und machen das in plakativem Layout vor ihrem Lokal an der Gemein-

degrenze zu Eggenwil kund. Spezialität: Landjägertartar. Töfftreff. Schattige Terrasse unter Kastanien.

Und noch das 43+1+1: «Cafferino» auf dem Kornhausplatz

Gegen Ende Juli – dieser Artikel wurde Mitte September redaktionell abgeschlossen – liest man von einem Baugesuch in der Unterstadt. Silvano de Matteis will am Kornhausplatz ein «Cafferino» eröffnen. Es soll eine Nutzfläche von zwölf Quadratmetern erhalten und flexibel je nach Sonnenstand und Schattenwurf auf dem Platz herumgeistern können – als wandernde Lounge oder so. Getränke würden ohne feste Preise im Fotoatelier abgegeben. Ein Obulus könnte/dürfte/sollte eingeworfen werden, in selbstbestimmter Höhe. Man wünscht dem Vorhaben den ihm gebührenden Erfolg.

Der Gourmetwanderweg

Wir hätten da noch eine Idee. Schon lange gibt es in Bremgarten keinen Hotel- und Gastroführer mehr, der alle Gast- und Einkehrstätten auflisten würde. Es gibt Prospekte für Wanderwege, Velowege, Geschichtenwege, Klöstertouren, Römerwege, Sagenwege, Freiämterwege, historische Stadtführungen, Wildtierüber- und -untendurchlässe, Bikertouren, Walking, Reusspaddeltouren und alles Mögliche, sogar Geschichten über die Wyssenbacher Sagi und übers Sörikertobel oder den Wanderweg der Ameisen und den Überflug der Störche bis zu den bewilligten Einsatzstellen für Jungfische.

Einen anständigen Gastronomie-Wanderweg gibt es – bisher – nicht. Dabei wäre vom Waldheim auf Staffeln bis zur Frohburg ausgangs Bremgarten die Strecke in Tagesration zu erwandern, ohne dass die Sohlen glühen. Allerdings: einkehren könnte man nicht überall. Obwohl es sich kulinarisch sehr lohnen würde. Dazu wäre ein Wanderpass zu kreieren. Wer alle 43+1+1 vorgängig angeführten Gaststätten besucht hat, erhält den Ehrengäste-Award der Stadt Bremgarten – und darf am nächsten Stadtfest in der ersten Reihe sitzen.

Hans Rechsteiner
25. Januar 1955, Appenzell, freier Journalist BR
Badener/Bremgarter Tagblatt/Aargauer Zeitung, heute: hr-satzstark gmbh.
Wohnt mit Klara in Eggenwil, drei erwachsene Kinder, vielfältige Interessen.