

falstaff / jun 2015

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

BODENSEE
HOTSPOTS
AM UFER

FEUER FREI
GRILLIEREN
MAL ANDERS

SHANGHAI
DIE COOKING
MEGA-CITY



Tessin

DIE BESTEN WEINE, DIE TOP-RESTAURANTS

MIT HOCHGENUSS DURCH DIE REGION

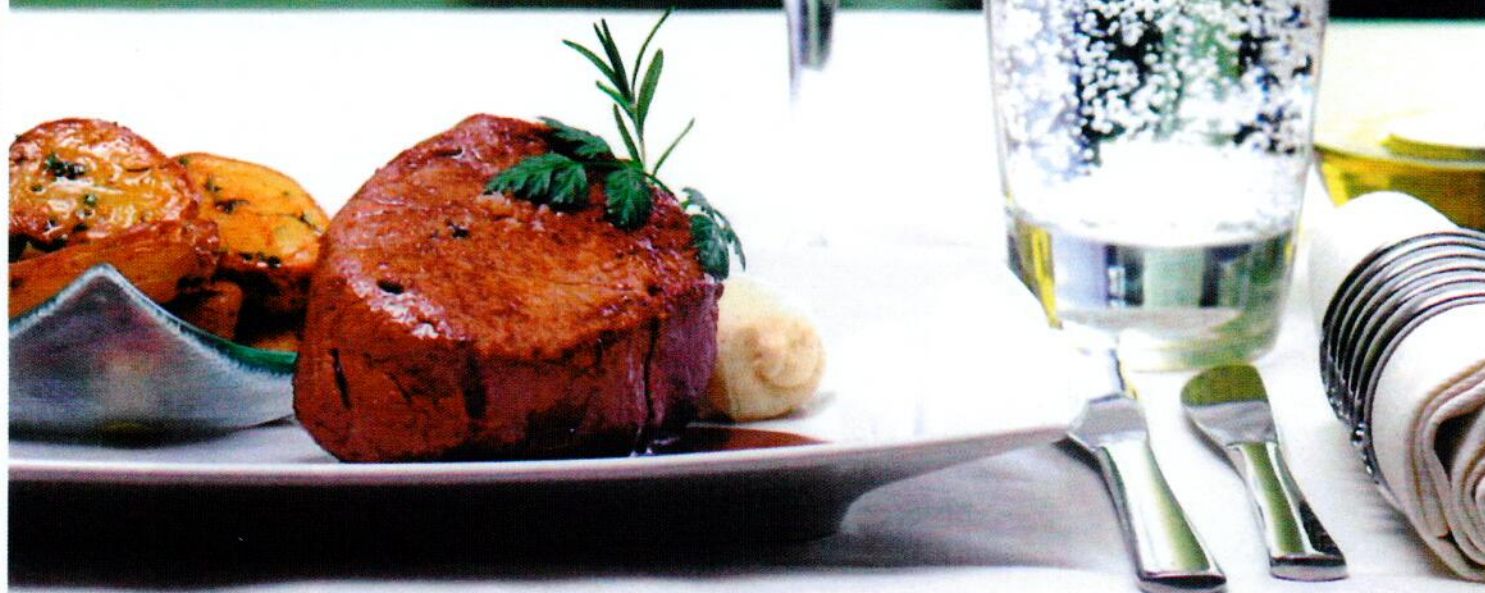


AARGAU

Vom Aargauer Trüffel bis zum handgeschöpften Geisskäse: Der Kanton im Norden der Schweiz bietet grossartige kulinarische Delikatessen. Spitzenköche verwenden sie gerne in ihren Gerichten.

TEXT ISABEL ITEN

«Restaurant Rosmarin»:
bodenständiges Gericht
mit saftigem Fleisch und
knusprigen Kartoffeln.



From nose to tail: Spitzenkoch Albi von Felten verwendet alles vom Wollschwein. Er sieht darin ein Überbringen der Tradition und Genusskultur.

Geschmack erzählt in schönster Weise vom Himmel und dieser ist im «Landhotel Hirschen» in Erlinsbach. Seit fünf Generationen ist dies ein Ort des kulinarischen Handwerks. Die Gastgeber Albi und Silvana von Felten leben mit Überzeugung die Idee der Biodiversität, ProSpecieRara und des Slowfood. Von Fine-Dining-Kreationen über bekannte und beliebte Gerichte bis hin zu den Erlinsbacher Tapas «Speuzerli» ist das Angebot vielfältig, zeitgemäss interpretiert

und immer frisch. Albi von Felten wird seit Jahren vom GaultMillau mit 14 Punkten ausgezeichnet. Er passt aber nicht ganz in den Gourmetführer. «Wir gehen unseren eigenen Weg, denn unser Herz klopft für die Region und die Natur.» Kochen ist nicht das einzige Handwerk, das im «Hirschen» ausgeführt wird. Im eigenen Garten wachsen alte Gemüsesorten von ProSpecieRara. «In unserer Öl-Werkstatt pressen wir unser eigenes Rapsöl, stellen spezielle Senfe und viele weitere Produkte aus der Natur her, die wir auch

über die Gasse und im Internet unter dem Label Genusswerk.ch verkaufen.» Albi von Felten arbeitet mit vielen Produzenten, Gastronomen und ProSpecieRara zusammen. Neue Ideen werden gleich in Taten umgesetzt. Ein Beispiel sind die Wollschweine, eine alte Rasse, die vom Aussterben bedroht war. Fünf Jahre dauerte es, bis das Projekt in den Markt eingeführt werden konnte. Albi von Felten verwendet in seiner Küche alles vom Wollschwein, angefangen von der Nase bis zum Schwänzchen. Für den Gastronomen hat Genuss keine Grenzen. Er sieht sich mit seinem unschätzbaren Wissen und Können und einem starken Team im Hintergrund als Überbringer der Genusskultur. Seine Events, Kurse und Genussreisen sind immer schnell ausgebucht. «Ich möchte mit meinem



Kathrin Spillmann und Andri Casanova führen das «Essen'z».

Lieferantin kennt meine Vorlieben. Sie beliefert mich auch mit einem hervorragenden handgeschöpften Geisskäse, den sie selbst herstellt», schwärmt er. Audolenskys Herz schlägt für die mediterrane Küche, die sich auch im Namen des Restaurants widerspiegelt und dessen Duft durch das Restaurant weht. Die 14 GaultMillau-Punkte sind verdient, für ihn aber nicht von Bedeutung. Seine Motivation sind sein langjähriges Team und seine Gäste, die immer wieder gerne bei ihm schlemmen. Der begnadete Koch ist offen für Neues. Er tauscht sich gerne mit seinen Kollegen aus, die nach den gleichen kulinarischen Werten leben. Zusammen mit vier weiteren bekannten Jungköchen betreibt Audolensky den Blog kikkoman (www.restaurant-rosmarin.ch). «Wir bloggen über ehrliche Küche, gutes Essen, wahren Genuss, die neusten Trends in der Gastronomie und lang vergessene Rezepte und Kniffe.»

Engagement dazu beitragen, dass das traditionelle kulinarische Handwerk in der Zukunft aktiv gelebt wird.»

AARGAUER TRÜFFEL UND HANDGESCHÖPFTER GEISSKÄSE

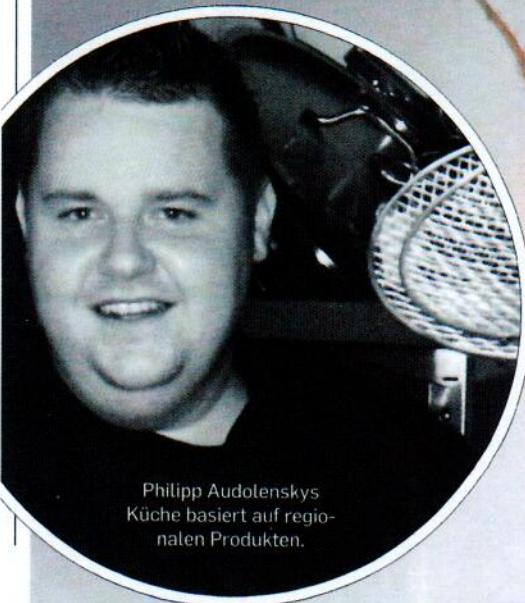
Zweimal in der Woche ist Markttag in Lenzburg, genau vor der Eingangstüre vom «Restaurant Rosmarin». Ein Glücksfall für Philipp Audolensky. Die Philosophie seiner

Küche beruht auf den regionalen Produkten. Er ist spontan und handelt kurzfristig, bleibt seinem Stil stets treu. Inspiriert wird er durch das Angebot auf dem Markt. «Manchmal hat der Bauer nur vier Produkte in seinem Anbot», erzählt Audolensky. Ganz bewusst verzichtet er auf ausländische Produkte, sogar bei den Trüffeln macht er keine Ausnahme. «Aargauer Trüffel sind im Aroma nicht zu vergleichen mit dem Burgundertrüffel. Sie sind eine eigene Delikatesse. Meine

WENIGER IST MEHR

Essen, Essenz... ein Wortspiel aus dem ein Name entsteht, der verpflichtet. Seit 2009 führen Kathrin Spillmann und Andri Casanova das Restaurant «Essen'z» im Brug-

Inspiriert durch den Markt: ein bunt-fröhliches Gericht samt Tatar im «Rosmarin».



Philipp Audolenskys Küche basiert auf regionalen Produkten.



> ger Westquartier. Innet kurzer Zeit wurde das «Essen'z» zum Ziel vieler Feinschmecker. Der Name des Lokals bringt es auf den Punkt. Die Essenz der einzelnen Produkte ist die Kunst der Küche von Andri Casanova. Das, was er seinen Gästen bietet, gehört zur Spitzenklasse im Aargau und wurde schon mehrmals mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. «Mein Fokus liegt auf frischen und saisonalen Spitzenprodukten, die ich nicht zu stark verfremden möchte. Ich versuche mit wenigen Komponenten, schön gearbeitet auf dem Teller, auszukommen.» Wo immer möglich, bezieht Casanova Gemüse, Fleisch und Fisch aus der Region. Die Karte im «Essen'z» ist mit fünf Vorspeisen, fünf Hauptgerichten und einem Überraschungsmenü mit bis zu sieben Gängen überschaubar. «Der Gast soll bei uns eine schöne Zeit verbringen, mit allen Sinnen geniessen und gerne wiederkommen. Wir lassen uns auch durch unsere Gäste inspirieren. Das ist oft ein Balanceakt und eine Herausforderung in der Spitzenküche von kleinen Betrieben.»

Die Gastronomie ist kein einfaches Pflaster für Wirte mit kleinen Betrieben. Deshalb haben sich Spillmann und Casanova den Jeunes Restaurateurs d'Europe angeschlos-



Fischgenuss im «Gasthof zum Bären».

Viele Top-Köche verwenden Produkte aus der Region und verwandeln sie in herrliche Gerichte voll verschiedener Aromen.

sen. «Da finden wir viele Gleichgesinnte, mit denen wir uns austauschen und für unsere Betriebe gemeinsam werben.»

LIEBE ZUM DETAIL

Der «Gasthof zum Bären» in Birmenstorf ist ein romantisches Kleinhotel im Aargau. Weit herum bekannt sind jedoch die Bärenstube



Der Outdoorbereich des «Gasthof zum Bären» ist eine wahre Ruheoase.

und die Orangerie. Mit Liebe zum Detail, verspieltem Schickschnack, Bären und, im Sommer, mit Kräutern auf und neben den Tischen sorgt Beatrice Pfändler für das gemütliche Ambiente. Küche, Keller und alles was dazugehört, ist die Domäne von Harry Pfändler. Seine Philosophie ist: «Alles was mich lustig macht und mir täglich frisch und saisongerecht zur Verfügung steht.» Der 14-GaultMillau-Punkte-Koch lässt produzieren, kauft ein, rüstet, schwingt den Kochlöffel, würzt, überrascht und begeistert mit seinen Gerichten die Gäste. In der Bärenstube ist die klassische Küche unter anderem mit Schmorgerichten, Fleischvögeln und Hackbraten erhältlich. In der Orangerie steht mediterrane Küche auf der laufend wechselnden Speisekarte. Pfändler ist ein Koch mit vielen Ideen, der auch neben dem Herd gemeinsam mit Berufskollegen und Produzenten in der Region viel bewegt.

Sein Vorbild ist Erich Stekovic aus dem österreichischen Burgenland. Vor 20 Jahren lernte er per Zufall den Tomatenkaiser und seine Gärtnerei kennen. Unter anderem lagern bei ihm auf dem Dachboden 3200 verschiedene Sorten Samen. «Jede Tomate hatte ihr eigenes Aroma», schwärmt Pfändler. Nach seinem Vorbild setzte er sich deshalb gemeinsam mit Berufskollegen und dem Gemüsebauer Umbricht aus Untersiggenthal für eine Sortenvielfalt im Aargau ein, indem



Ein Blick in die Küche des «Gasthof zum Bären»: Hier wird Wert auf saisonale und regionale Produkte gelegt.

sie Setzlinge importierten, aber auch vom Aussterben bedrohte, alte Sorten von ProSpecieRara im grösseren Stil anpflanzen.

Der grosse Aufwand hat sich gelohnt. Pfändler engagiert sich auch heute in vielen Projekten. «Ich arbeite gerne mit Pro Natura Aargau zusammen, die seit Jahren ein Wasserbüffelprojekt betreuen.» Im gleichen Atemzug erwähnt er das Kräuterparadies in Stetten. Im Sommer stehen im Garten und auf den Tischen in den Räumlichkeiten vom «Bären» über 200 verschiedene Kräuter und bringen Genuss für alle Sinne. Wie sieht

Pfändler die Zukunft für Spitzenrestaurants im Aargau? «Sehr viel hängt von der wirtschaftlichen Entwicklung ab. Man muss immer wieder Kompromisse machen und investieren. Es ist sehr schwierig guten Nachwuchs zu finden. Um an die Spitze zu kommen, braucht es viel Leidenschaft, Aufwand und lange, unregelmässige Arbeitszeiten.»

Pfändler wird sich gemeinsam mit seinen Berufskollegen von «Genuss hoch 10» weiterhin unermüdlich für die hohe Genussqualität im Aargau einsetzen.

Gericht aus dem «Hirschen»:
Kotelett vom Wollschwein
mit Bärlauchkruste.



TIPPS UND ADRESSEN

RESTAURANTS

ESSEN'Z BRUGG (7)

Die Karte im Feinschmeckerlokal ist überschaubar – fünf Vorspeisen, fünf Hauptgänge und ein Überraschungsmenü. Seine Küche bezeichnet Andi Casanova als schnörkellos. Er versucht mit wenigen frischen und saisonalen Komponenten auszukommen, die er auf dem Teller kreativ und überraschend ausarbeitet.

Fröhlichstrasse 35
5200 Brugg
T: +41 56 282 20 00
www.restaurant-essen.ch

ROSMARIN, LENZBURG (10)

Philipp Audolensky und sein Team vermitteln in diesem Restaurant Frische, Genuss und einen Tagtraum am Mittelmeer. Die Karte wird bewusst klein gehalten. Dafür werden die mediterranen Spezialitäten in bester Qualität serviert.

Rathausgasse 13
5600 Lenzburg
T: +41 62 892 46 00
www.restaurant-rosmarin.ch

GUT ESSEN UND ÜBERNACHTEN

HIRSCHEN, ERLINSBACH (4)

Albi und Silvana von Felten haben sich mit Leib und Seele dem Genuss verschrieben. In ihrem Ort des kulinarischen Handwerks wird aus Überzeugung nach den Ideen von Biodiversität, ProSpecieRara und Slow Food gelebt.

Hauptstrasse 125
5015 Erlinsbach/Aarau
T: +41 62 857 33 33
www.hirschen-erlinsbach.ch

ZUM BÄREN, BIRMENSTORF (8)

Regionalität, Qualität und Gastfreundschaft stehen für Harry und Beatrice Pfändler im Vordergrund. Auf ihrer vielversprechenden Speisekarte findet man traditionelle klassische Gerichte wie Schmorbraten und Fleischvögel, aber auch Gerichte mit mediterranem Einfluss.

Kirchstrasse 7
5413 Birmenstorf
T: +41 56 201 44 00
www.zumbaeren.ch

AKTIVITÄTEN:

WELLNESS HOCH DREI

Eintauchen und geniessen. Erholungssuchenden bietet der Aargau eine Vielzahl von Wellness-Möglichkeiten. Die Thermal- und Wellnessbäder in Bad Zurzach, Rheinfelden und Schinznach-Bad lassen die Vielfalt mit dem Wellness-Pass erleben. Dieser beinhaltet je einen Eintritts-Coupon in alle der drei Wellness- und Thermalbäder.

www.bad-schinznach.ch (6)
www.parkresort.ch (1)
www.thermalbad.ch (3)

WEINWANDERUNG

Das Wandern ist des Winzers Lust. Die einzigartige Weinwanderung führt durch idyllische Rebberge und schmutzige Dörfchen. Die Wein-Wanderer erfahren viel Interessantes zum Thema Wein und werden bei den Winzern mit einer Kostprobe verwöhnt.

Bad Zurzach Tourismus AG
5330 Bad Zurzach
T: +41 56 269 00 60
www.badzurzach.info

FRICKTALER CHRISIWÄG (2)

Der Chriesiwäg in Gipf-Oberfrick führt durch die wunderschöne, kirschaumreiche Landschaft des Fricktals und vermittelt viel Wissenswertes zum Kirschanbau. Wäh-



Schlicht, aber stilvoll: das «Essen'z».

rend der Saison darf direkt von den markierten Bäumen genascht werden.

Jurapark Aargau
5225 Bözberg
T: +41 62 877 15 04
www.jurapark-aargau.ch

SEHENSWERT

VILLA LANGMATT, BADEN (9)

Die von Karl Moser erbaute Villa Langmatt ist der Öffentlichkeit als Wohn- und Kunstmuseum zugänglich. Das Vermächtnis der Industriellen- und Sammlerfamilie Brown beherbergt eine Sammlung mit bedeutenden französischen Impressionisten (Renoir, Cézanne, Monet u.a.), eine venezianische Veduten-Sammlung des 18. Jahrhunderts und seltene Keramiken. Die mit französischem Mobiliar ausgestatteten Wohnräume zeugen auf anschauliche Weise vom Lebensstil der Gründerfamilie.

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag 14–17 Uhr, Samstag / Sonntag 11–17 Uhr
Museum Langmatt
Römerstrasse 30
5401 Baden
www.langmatt.ch

SCHLOSS LENZBURG (11)

Das Schloss zählt zu den ältesten und bedeutendsten Höhenburgen der Schweiz. Eintausend Jahre lebendige Geschichte wird hier am Originalschauplatz auf eindrückliche Art spürbar. Mit stimmigen Konzerten und mittelalterlichen Erlebnistagen bietet das Schloss zudem ein vielseitiges Programm.

Öffnungszeiten:
Di–So 10–17 Uhr
Schloss Lenzburg
5600 Lenzburg
www.schloss-lenzburg.ch

STADTMUSEUM AARAU (5)

Die Sammlung des neu eröffneten Stadtmuseums ist mit 60'000 Objekten der Erinnerungsspeicher von Aarau Baukultur und Stadtgeschichte werden durch Ausstellung und Vermittlung im Altbau freigelegt. Die Dauerausstellung «100x Aarau» erzählt, was eine Stadt alles sein kann.

Öffnungszeiten:
Di–Fr 11–18 Uhr, Do 11–20 Uhr, Sa+So 11–17 Uhr
Stadtmuseum Aarau
Schlossplatz 23
5000 Aarau
www.museumaarau.ch

