

BADEN

«Zur Brugg»-Wirt kocht mit drei Cordon bleus um den Sieg

von Stefanie Garcia Lainez — az Aargauer Zeitung

21.9.2016 um 11:19 Uhr



Stammgast Roger Priester (links) und Wirt Sascha Feller kämpfen heute mit dem Restaurant zur Brugg um den Sieg in der SRF-Sendung «Mini Beiz, dini Beiz». sga

Sascha Feller und sein Stammgast erzählen, wie sie in der TV-Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» überzeugen wollen.

Roger Priester ist Stammgast im Restaurant zur Brugg im Badener Stadtteil Kappelerhof. Liebe auf den ersten Bissen wars, als er zum ersten Mal im Restaurant ass. «Das Cordon bleu und die gute Bedienung haben es mir sofort angetan», erzählt der 61-

jährige Fislisbacher. Mit dem guten Essen wollen er und Wirt Sascha Feller heute Abend auch in der Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» überzeugen. In der Doku-Soap des Schweizer Radio und Fernsehens SRF stellen fünf Stammgäste während einer Woche ihre Lieblingsbeiz vor. Jeden Tag gastiert das SRF in einem anderen Lokal. Am Ende jeder Folge bewerten die Teilnehmer das Restaurant. Am Ende der Woche gewinnt jene Beiz mit den meisten Punkten.

Als das SRF den Wirt anfragte, ob er mitmachen möchte, war er zuerst skeptisch. «Ich war nicht sicher, ob ich mich vor der Kamera wohlfühlen werde», erzählt der 29-Jährige. Da die Sendung aber eine gute Plattform biete, das Restaurant bekannter zu machen, habe er dann doch zugesagt. Und mit Roger Priester fand er den passenden Stammgast. «Ich sagte Ja – und konnte nicht mehr zurück», sagt Priester und lacht.

Mit drei Cordon bleus zum Sieg?

Ende Juli war es dann so weit: Die Kameraleute der deutschen Produktionsfirma ITV reisten an. «Es war ein langer, anstrengender Drehtag», erinnert sich Feller. Von 13 Uhr bis fast bis um Mitternacht liefen die Kameras. «Da wir aber so früh mit den Dreharbeiten begannen, hatte ich genug Zeit, mich an die Kameras zu gewöhnen.»

Ein Skript gab es nicht. Doch mussten zum Teil einige Szenen mehrmals gedreht werden. Zum Beispiel, als Stammgast Priester seinen Einsatz verpasste: Nach dem Apéro im Garten filmte das Kamerateam, wie die Teilnehmer ins Restaurant wechselten. Doch von Priester fehlte jede Spur. «Ich war draussen, da ich noch mit jemandem sprach», erzählt er schmunzelnd. Also musste die Szene nochmals gefilmt werden.

Das Menu legten Feller und Priester gemeinsam fest: drei Cordon bleus mit jeweils einer anderen Füllung. Dem Lieblingsessen von Stammgast Priester. Und eine der Spezialitäten des Restaurants zur Brugg. «Unser Ziel war, mit einer gutbürgerlichen Küche zu überzeugen und zu zeigen, was man mit Cordon bleus alles machen kann», sagt Feller. Zu siegen stand nicht im Vordergrund. Vor allem, als sie am ersten Drehtag erfuhren, gegen welche anderen Restaurants sie antraten. Beispielsweise das Restaurant des Schlosses Böttstein oder das Restaurant Cocon in Meisterschwanden, das 14 Gault-Millau-Punkte hat.

Public Viewing in «zur Brugg»

Neben den «Mini Beiz, dini Beiz»-Teilnehmern bekochte Feller gleichzeitig auch noch andere Gäste. Sie liessen sich von den Kameras nicht stören, waren aber für den Wirt eine zusätzliche Herausforderung. «Es war schon stressig, nebenbei noch À-la-carte-Menüs zu kochen», sagt Feller. «Aber ich konnte mich darauf vorbereiten und dementsprechend organisieren.» Dennoch war die Erleichterung beim Wirt und seinem Stammgast gross, als das Essen schliesslich auf dem Tisch stand und bei den anderen Teilnehmern gut ankam. Denn: «Man kann jede Szene wiederholen», sagt Priester. «Nicht aber das Kochen.»

Wie die vier anderen Teilnehmer die Cordon bleus, das Ambiente und das Preis-Leistungs-Verhältnis bewerten, erfahren Feller und Priester heute Abend um 18.15 Uhr, wenn das SRF die Sendung ausstrahlt. «Wir zeigen die Sendung live am Fernseher im Restaurant», sagt Feller. Zahlreiche Gäste hätten bereits reserviert. Welche der fünf Beizen den Wochensieg holt, zeigt sich am Freitag am Ende der letzten Sendung.