

BADEN

# Der neue Pächter kam vom Kloster via Gefängnis zum Restaurant «zur Brugg»

von Sabina Galbiati — az Aargauer Zeitung

Zuletzt aktualisiert am 10.1.2014 um 15:47 Uhr



Sascha Feller mag es herzhaft und kreativ – vor allem auf dem Teller.

© Sabina Galbiati

**Sascha Feller hat als wohl jüngster Pächter und Küchenchef das Restaurant zur Brugg übernommen. Er war bereits in den letzten beiden Jahren hier der Küchenchef. Die Region soll nun noch etwas präserter werden auf dem Teller.**

Erst 27 Jahre alt ist Sascha Feller. Doch bereits seit fast zwei Jahren macht er in der Küche des Restaurants zur Brugg den Tätschmeister.

Dem jungen Küchenchef war das nicht genug. «Ich wusste schon in der Lehre, dass ich eines Tages mein eigenes Restaurant führen will», sagt Feller.

Ziel erreicht: Am vergangenen Montag sei es komisch gewesen, das Restaurant wieder zu eröffnen. «Als neuer Pächter spürte ich, dass das Gewicht auf den Schultern schwerer geworden ist», erzählt Feller. «Ich wusste: Jetzt bin ich für alles verantwortlich.» Besitzerin der Lokalität bleibt nach wie vor der Verein Pro Filia Aargau.

Verantwortung ist für den wohl jüngsten Pächter in der Region Alltag. Nur einmal während seiner Lehrzeit im vermeintlich ältesten Gasthof der Schweiz, dem Sternen im Kloster Wettingen ist ihm ein Fauxpas unterlaufen: Als er Salz statt Zucker ins Sorbet mischte und zuerst keiner verstand, warum die Bankettgäste das Dessert zurück in die Küche schickten. «Mein Chef war zum Glück verständnisvoll», sagt Feller.

Bald nach der Lehre stieg er zum Souschef auf und war für das Catering verantwortlich. Im «Sternen» bekochte Feller auch Bundesräte und Botschafter. «An Doris Leuthard erinnere ich mich sehr gut, weil sie die einzige Bundesrätin war, die uns damals alle persönlich begrüßte.»

### **Zwischenstopp beim Gefängnis**

Fast neun Jahre kochte Feller im Gasthof Sternen. «Doch da, wo du die Lehre gemacht hast, solltest du eines Tages weggehen – egal wie gut die Zeit war.» Und so machte er sich auf in die Welt der Gefängnisküche. «Wir kochten für verschiedene Gefängnisse im Raum Zürich.»

Das Ausschaffungsgefängnis am Flughafen Kloten war eines davon. 500 Mahlzeiten jeden Mittag und Abend. Das hiess für Feller, morgens um sechs anfangen 500 Fische zu braten. «Ich merkte sehr schnell, dass diese Arbeit nicht meinen Vorstellungen entsprach.»

Kaum hatte sich Feller das Wirtepatent geholt, bewarb er sich als Küchenchef im Restaurant zur Brugg. «Obwohl ich erst 25 Jahre alt war, bekam ich die Stelle». So ging es mit dem Restaurant allmählich wieder bergauf. «Als ich anfang, kamen nicht viele Gäste. Ich weiss aber nicht, woran das gelegen hat.»

Fakt ist: In den zwei Jahren, in denen Feller im Restaurant kochte, kamen die Gäste allmählich zurück. «Inzwischen sind wir sehr zufrieden und bekochen auch Stammgäste, die jeden Mittag bei uns essen.»

### **Feller setzt Tradition kreativ um**

Ein Fondue überbacken mit Blätterteig oder Äplermakronen mit Kartoffelschaum, Feller findet eine spannende Mischung von traditioneller Schweizerküche mit dem gewissen Etwas. «Vor allem soll die Region noch präsenter werden auf dem Teller», sagt Feller.

Unter anderem steht im Februar ein Event mit dem «Chäsegge» in Baden an. Die Gäste geniessen einen Siebengänger präsentiert von Marcel Durizzo vom «Chäsegge». Wer es lieber heiss mag, sollte sich das Luma Beef auf dem Black Rock Grill nicht entgehen lassen. Auf einem 350 Grad heissen Stein kann der Gast sein Beef selber zu Ende braten.