

Altstadtsteine kommen in die Altstadt

Brugg Stiftung Faro übernimmt die Produktion und den Verkauf der Confiserie-Produkte von Vanille & Zimt

VON MICHAEL HUNZIKER

Die Stiftung Faro wird das legendäre Café Fridolin in der Brugger Altstadt wieder eröffnen. So viel ist bekannt (die az berichtete). Jetzt setzt die künftige Betreiberin eins obendrauf: Sie wird neu ebenfalls die Herstellung der Confiserie-Produkte des Ladens Vanille & Zimt übernehmen – also die bekannten Torten, Brugger Altstadtsteine oder Bruggerbildli produzieren und verkaufen.

Zur Erinnerung: Vanille & Zimt schliesst den Laden im Brugger Neumarkt. Von dieser Absicht erfahren hat die Stiftung Faro nach ihrem Entscheid, das Café Fridolin zu führen. «Was lag da näher, als die Altstadtsteine in die Altstadt zu holen?», fragt Faro-Geschäftsführer Dani Hohler. Es sei Kontakt zu den Besitzern von Vanille & Zimt aufgenommen worden und nach kurzen Verhandlungen seien sich die Parteien einig gewesen.

Hohler freut sich: Die Liebhaberinnen und Liebhaber der Vanille-&Zimt-Produkte – «und von denen gibt es viele in Brugg» – müssten nicht auf den Genuss des lieb gewonnenen Angebots verzichten. «Also wieder ein Grund mehr, die Altstadt und das Café Fridolin zu besuchen.»

Eine voll eingerichtete Backstube

Der Geschäftsführer weist darauf hin, dass die Stiftung Faro bereits Cafeterias in der kantonalen Verwaltung in Aarau sowie die Cafeteria Platane auf dem Areal Königsfelden betreibt. «Die begrenzte Infrastruktur liess bis jetzt aber die Herstellung von Konditorei- und Confiserie-Produkten nicht zu. Der Wunsch, diese selber zu produzieren und nicht mehr einzukaufen, bestand aber schon länger.»

Da Vanille & Zimt nicht nur den Laden im Neumarkt, sondern auch den Produktionsstandort in Hausen aufgeben, kann die Stiftung Faro diese Räumlichkeiten mieten. «Uns steht dort eine voll eingerichtete Backstube zur Verfügung», führt Hohler aus. Anders gesagt: In Zukunft kann die Stiftung Faro die Produkte für alle ihre Cafeterias selber herstellen und ebenfalls auf Kundenwünsche eingehen. Der grosse Vorteil besteht laut Hohler

STIFTUNG FARO

Für Menschen mit Beeinträchtigungen

Die Stiftung Faro betreut erwachsene Menschen mit einer geistigen Behinderung oder einer psychischen Beeinträchtigung, insbesondere auch Menschen mit stark herausforderndem Verhalten. Das Angebot umfasst 68 Wohnplätze mit Beschäftigung sowie 115 geschützte Arbeitsplätze. In der Stiftung Faro sind rund 130 Mitarbeitende beschäftigt. (AZ)

«Die begrenzte Infrastruktur liess bis jetzt die Herstellung von Konditorei- und Confiserie-Produkten nicht zu.»

Dani Hohler Faro-Geschäftsführer



In der Jugendfestwoche werden die «Fridolin»-Türen an der Hauptstrasse in der Altstadt ein erstes Mal offen stehen. Der reguläre Betrieb wird dann am 28. August aufgenommen im legendären Café.

MHU

überdies darin, dass von der Produktion bis zum Verkauf die Qualität kontrolliert werden kann.

Nach den Originalrezepten

Verwendet werden die Originalrezepte von Vanille & Zimt. Die langjährige Mitarbeiterin Lucia Meyer wechselt per 1. Mai zur Stiftung Faro. Auf diese Weise können der gewohnte Standard garantiert und auch bisherige Vanille-&Zimt-Kunden weiter beliefert werden. Selbstverständlich, betont Hohler, werden ausserdem Eigenkreationen entwickelt.

Kurz: «Die Übernahme der Vanille-&Zimt-Produkte ist nicht nur eine tolle

Chance, sondern auch eine Verpflichtung», stellt der Geschäftsführer fest. Denn beliebte Produkte liessen sich langfristig nur mit handwerklichem Können und Kreativität herstellen. Diese Voraussetzungen müssten mit einer Investition in gut ausgebildetes Personal erfüllt werden. Im Bereich Konditorei-Confiserie könne die Stiftung Faro auf Fachleute zählen. Neben Lucia Meyer gehört Max Maier zum «Fridolin»-Team.

Geöffnet in der Jugendfestwoche

Apropos «Fridolin»: Im Café an der Hauptstrasse in der Altstadt wird am 28. August unter der Leitung von Claudia

Forrer der Betrieb aufgenommen. Die Spannung steigt, zurzeit wird das Betriebskonzept fertig erarbeitet und es wird die kurze «Vor-Eröffnung» in der Jugendfestwoche organisiert.

In der Büscheliwoche Anfang Juli werden die «Fridolin»-Türen nämlich offen stehen. Es besteht die Gelegenheit, sich verwöhnen zu lassen und das vierköpfige Team kennenzulernen. «Wir freuen uns, die Lehrpersonen und die Kinder während der Vorbereitungsarbeiten zu bewirten sowie am Zapfenstreich und am Rutenzug das Gastronomieangebot in der Altstadt zu bereichern», sagt Faro-Geschäftsführer Hohler.