

INSERAT



ONKEL TOM'S

**Räumungen
Zügel + Reinigen**

Dorfstrasse 49, Wettingen
Tel. 056 426 62 70
info@onkeltoms.ch



Die Liberalen



**2x auf
jede Liste**

www.jauslin-nach-bern.ch

Matthias Jauslin

Ein echter Praktiker in
den Nationalrat.

Philipp Müller in den Ständerat

LISTE
3

Testphase im «Fridolin» dauert an

Brugg Wiedereröffnetes Altstadt-Café ist noch auf der Suche nach passenden Mittagmenüs

VON CLAUDIA MEIER

Gross waren die Erwartungen der Gäste, als das Café Fridolin Ende August nach einem längeren Unterbruch seine Tore in der Brugger Altstadt wieder öffnete. Neue Pächterin ist die Stiftung Faro. Diese betreut erwachsene Menschen mit einer geistigen Behinderung oder einer psychischen Beeinträchtigung. «Wir sind gut gestartet. Die Gäste bringen uns viel Wohlwollen entgegen», sagt Gastgeberin Claudia Forrer. Sehr beliebt seien Kaffee und Kuchen. Tatsächlich platzt das «Fridolin» am Vormittag manchmal fast aus allen Nähten.

Ganz anders am Mittag. Da schwankt die Nachfrage von Tag zu Tag - und zwar ziemlich stark. Forrer räumt ein: «Mit den Mittagessen sind wir noch nicht ganz glücklich.» Der anfängliche Versuch, von Dienstag bis Donnerstag jeweils ein einfaches Menü - mit und ohne Fleisch - anzubieten,

funktionierte nicht recht. Manchmal fehlte es an der Nachfrage. Ab und zu roch es am Nachmittag noch nach Mittagessen, was Gäste und Angestellte störte.

Zusammen mit Forrer entschloss sich die Stiftung Faro darauf hin, die ganze Woche auf salzige Wähen - wiederum mit und ohne Fleisch - zu setzen. Nicht alltägliche Kombinationen sollten es sein - etwa Tomaten-Fenchel, Rosenkohl-Speck, Kartoffel-Kürbis oder Poulet-Zucchini. Die Wähen stammen aus der Produktion in Hausen. Auf Wunsch gibt es Salat dazu.

Die Abwechslung macht es aus

Die Rückmeldungen auf das erweiterte Wähen-Angebot seien unterschiedlich ausgefallen, erzählt Forrer. «Niemand will die ganze Woche Wähe essen. Also mussten wir für unsere Stammgäste nach Alternativen suchen.» Neu steht ein Wochenhit im Angebot. Seit Dienstag ist das eine hausge-

2

salzige Wähen pro Tag stehen diese Woche noch im «Fridolin»-Angebot. Ab nächster Woche ist nur noch Mittwoch und Freitag Wähentag. Am Dienstag und Donnerstag gibts wieder einfache Tagesmenüs.

machte Gulaschsuppe. Ab nächster Woche werden an zwei Tagen auch wieder einfache Menüs wie Eintöpfe, währschafte Suppen oder Aufläufe mit Salat serviert. Mit anderen Worten: Wähentag ist dann nur noch am Mittwoch und Freitag. Am Dienstag und Donnerstag gibts ein anderes Tagesmenü. «Es ist uns sehr wichtig, nach Möglichkeit die Anregungen unserer Gäste aufzunehmen und auf ihre Wünsche einzugehen», betont Forrer.

Die Gastgeberin geht davon aus, dass es etwa sechs bis zwölf Monate dauert, bis der Betrieb für alle Seiten rund läuft. Von Anfang gut aufgenommen wurde das «Fridolin»-Sonntagszmqorge mit selbst gemachten Konfitüren, Birchermüesli und kalten Platten. «Diesen Sonntag sind wir dank einer geschlossenen Gesellschaft sogar ausgebucht», so Forrer weiter. Das Birchermüesli gibt es übrigens wie den Wurst-Käse-Salat die ganze Woche - auch als Take-away.