***BRUGG**: Neueröffnung vom Café Fridolin*

Ein neues Original, keine Kopie

Ein Stück Wähe, die schmeckt, wie von der Grossmutter gebacken, ein Birchermüesli mit frischen Beeren und knusprigen Flocken, vielfältige Mittagsmenüs und zum Feierabend ein gluschtiges Wienerli im Teig mit einem erfrischenden Brugger Bier. Wem knurrt da nicht gleich der Magen?

Angela Ruppeiner

Ab sofort hat Claudia Forrer alle Hände zu tun *Bild: aru*

Der grosse Tag ist endlich da: Das traditionelle Café Fridolin ist wieder offen. Ein neuer Look, eine engagierte Crew und täglich frisch zubereitete Leckereien: Eine Kombination von Altbewährtem und Innovation, das ist die Strategie der neuen Wirtin Claudia Forrer. «Ich ging in Brugg in die Schule und zählte zu den Stammgästen des Fridolins», erinnert sie sich und schwärmt von den feinen Wähen, die es damals gab. Als sie in der Zeitung das Inserat sah, dass die Stiftung Faro eine Gastgeberin für das Fridolin sucht, packte die gelernte Serviceangestellte und Pflegefachfrau die Gelegenheit beim Schopf, bewarb sich und bekam die Stelle. «Seit Anfang August bin ich voll im Endspurt involviert und freue mich, dass es nun endlich losgeht.» Viele ehemalige Stammgäste haben sich schon angemeldet, respektvoll blickt Claudia Forrer der Herausforderung entgegen. Dabei darf man aber nicht vergessen, dass nicht alles so sein wird wie früher. 1001 Ideen hat die kreative Wirtin in petto, einiges wird bereits im festen Konzept des neuen Fridolin umgesetzt: «Bei uns kann man auch einige Produkte über die Gasse beziehen, ohne aber dabei einen Berg Abfall zu hinterlassen. Wir geben nämlich die Gerichte mit Geschirr ab oder richten sie gerne in mitgebrachten Gefässen an», erklärt sie.

Zwei geschützte Arbeitsplätze

Im Café werden zudem zwei geschützte Arbeitsplätze angeboten. «Nach anfänglicher Zurückhaltung wollen nun plötzlich mehrere Klienten den grossen Schritt in die Öffentlichkeit wagen», schmunzelt Claudia Forrer. Sie hat dem Fridolin ein Gesicht gegeben und damit Vertrauen aufgebaut. Ohne die Herausforderung der kleinen Küche, des vielseitigen Angebots und des manchmal turbulenten Servicealltages zu unterschätzen, freut sie sich sehr darüber, «dass es nun endlich losgeht». Der Eröffnungsevent Ende August ist auf jeden Fall gelungen, die Mittagsmenüs für die erste Woche sind geplant, die Kaffeemaschine läuft, und das Fässchen mit Brugger Bier ist am Zapfhahn angeschlossen. Am Freitag gibts übrigens jeweils süsse und salzige Wähen.

Unter www.cafefridolin.ch ist das gesamte Angebot zu finden. Hier können auch Tische fürs Mittagessen reserviert werden.