Die Brugger Gastroszene ist im Umbruch

# Stiftung belebt die Altstadt

**Martina Gradmann** Das Wirten in Brugg ist nicht einfach. So hat auch der letzte Pächter des traditionellen Café Fridolin aus wirtschaftlichen Gründen geschlossen – übernommen hat eine Stiftung.

MARTINA GRADMANN

Bringen neues Leben in die Altstadt: Lucia Meyer, Claudia Furrer und Dani Hohler vor dem Café Fridolin.

Pächterwechsel, Neuanfang und Betriebsaufgabe, die Brugger Gastroszene ist in Bewegung. In der Altstadt der Kleinstadt zu wirten, ist allerdings auch nicht einfach. So locken gegenüber dem Bahnhof beim Einkaufszentrum verschiedene Takeaway-Angebote, gefolgt von Bio- und anderen Läden mit Sitzgelegenheiten, während die traditionellen Restaurants ums Überleben kämpfen. So hat das Restaurant «Rotes Haus», eingangs zur Altstadt, eben einen Besitzerwechsel hinter sich und ganz aufgegeben hat die Wirtin der «Wirtschaft zum Pfauen», vor dessen Eingangstür eine grosse Mulde steht. Fast elf Jahre hat die Pächterin Gisela Iten im «Pfauen» gewirtet, Rauchverbot und Promillegrenze hätten das Ihrige zum Aus beigetragen, sagt sie. Eigentlich sei sie froh, nicht mehr in der Altstadt wirten zu müssen, denn diese sei tot, formulierte sie gegenüber der «Aargauer Zeitung». Und das ist nicht nur in Brugg so, denn fehlt das lokale Gewerbe, fehlt den Restaurants auch die Laufkundschaft.

**Für positive Schlagzeilen** sorgt seit dem Sommer allerdings das Café Fridolin. Noch im November hatte der bisherige Pächter aus wirtschaftlichen Gründen das traditionelle Café geschlossen, seit August hat es die Stiftung Faro übernommen und mit neuem Konzept wieder eröffnet. «Das Fridolin soll wieder ein gemütlicher Treffpunkt in der Altstadt werden», sagt Faro-Geschäftsführer Dani Hohler, mit hausgemachtem Kuchen und einfachen Mittagessen wollen er und sein Team dazu beitragen.

**Klein und fein** ist wohl die treffendste Bezeichnung für das Café Fridolin. Gartentische stehen auf einer leicht erhöhten Balustrade, und im Innenraum stehen mehrere Vierertische, die zusammen mit der Bartheke rund 38 Personen Platz bieten. Noch stehen hausgemachte Wähen, Torten und Pâtisserie auf der Theke, doch schon bald sollen diese ihren Platz in einer Vitrine finden.

**Das «Fridolin»** ist für die Stiftung ein Glücksfall. Hier können Menschen mit Beeinträchtigung attraktive Arbeitsplätze geboten werden, die ihnen vielleicht den Sprung in den ersten Arbeitsmarkt ermöglichen. Die Stiftung Faro betreut erwachsene Menschen mit einer geistigen Behinderung oder psychischen Beeinträchtigung und betreibt neben Wohn- und Arbeitsplätzen auch die Cafeteria Platane auf dem Areal Königsfelden. Diese Synergien wolle man nutzen, sagt Hohler.

**Mit der Aufgabe** des Ladengeschäfts von Vanille & Zimt im Brugger Neumarkt wird die Stiftung jetzt auch die Herstellung der beliebten Confiserieprodukte für das Café Fridolin und für die Cafeteria Platane übernehmen. «Berühmte Confiserieprodukte wie die Brugger Altstadtsteine wären sonst aus Brugg verschwunden», sagt Hohler, «jetzt kann man sie weiter im ‹Fridolin› geniessen.» Dank der Backstube und dem Café könne man Arbeitsplätze mit unterschiedlichen Anforderungsprofilen anbieten.

**Der Geschäftsführer** der Stiftung Faro weiss, dass seine Stiftung gegenüber den traditionellen Gastronomen im Vorteil ist, denn man müsse keinen Gewinn erwirtschaften und es stünden etwas mehr Personalressourcen zur Verfügung als in einem normalen Betrieb. Allerdings, ergänzt Hohler, hätte die Stiftung einen Doppelauftrag. Einerseits erwartet der Gast gute Produkte und einen freundlichen Service und andererseits benötigen die Mitarbeitenden mit einer Beeinträchtigung Unterstützung, die andere Gastrobetriebe für ihre Mitarbeitenden nicht leisten müssen.

**Als ehemaliger** Hotelfachschule-Absolvent weiss er, dass sich das «Fridolin» wohl nur als Familienbetrieb rentabel führen lasse, und sieht deshalb die Kombination von Gastronomie und Sozialauftrag als ideale Lösung für solche Betriebe. «Mit vier Personen und 370 Stellenprozenten wollen wir kostendeckend arbeiten», sagt Hohler. Geleitet wird das Café von Claudia Forrer, die ihre Leidenschaft für die Gastronomie und lokale Produkte wie das Brugger Bier miteinbringt, und der Confiseurin Lucia Meyer. «Unsere Gäste sind der Stiftung gegenüber sehr wohlwollend», sagt Forrer: «Viele haben uns gesagt, wenn ihr es wieder so macht wie früher, kommen wir wieder.»

**Dass ein Gastrobetrieb** stark vom Geschäftsführer und Personal abhängig sei, glaubt auch der Präsident des Gewerbevereins Zentrum Brugg. Zu spüren, was Gäste wollen, ist einer der Erfolgsfaktoren. Mit der Einführung des Brugger Bieres im Offenausschank, den hausgemachten Back- und Confiserieprodukte sowie Pralinés, die auf aus Recyclingflaschen hergestellten Glasschalen präsentiert werden, haben Hohler und sein Team definitiv Gästebedürfnisse erkannt. Auch wenn in der Brugger Altstadt nicht viel läuft, das Fridolin war voll besetzt.