



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689 Referenz: 83950021
AEV (in Tsd. CHF): 433,7 Ausschnitt Seite: 1/20

A wie Aufbruch

Junge Gastronomen, die etwas wagen, und erfahrene Köche, die Zuverlässigkeit ausstrahlen: Im **Kanton Aargau** herrscht nach langem Stillstand kulinarische Aufbruchstimmung. Baden wird zur Food-City.

Text David Schnapp | Fotos Caspar Härtig

Jugend forscht René Flück (Oberesdorf), Tim Meier (Zur Heimesst), Niklas Schneider (Grosser Alexander) und Enrique Isler-Benedictos (Carimia) verändern das kulinarische Baden (s. S. 13).

Wellingen O. Lenzburg O. Illigen O. Säck O. Baden O. Dättwil O. Mellingen O. Feon O. Rinow O. Zollikofen O. Fraubrunegg O. Mels O. Schönenbuch O. Mönchaltorf O. Aargau



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689 Referenz: 83950021
AEV (in Tsd. CHF): 433,7 Ausschnitt Seite: 2/20

W

WER DEN KANTON AARGAU NUR VON DER AUTO-BAHN A1 AUS SIEHT, verpasst viel. Viel Geschichte, viel Naturschönheit, eine ganze Reihe pittoresker Städtchen mit mittelalterlichem Charme – und mittlerweile auch eine ganze Reihe Restaurants, von denen gleich noch die Rede sein wird. Auf unserer Fahrt durch diesen Kanton der kleinen Orte, der grossen Flächen und Flüsse lernen wir eigenwillige Gastronomen und junge Küchentalente mit Unternehmergeist kennen, aber auch erfahrene Chefs, die im Zug der Zeit noch lange nicht ganz hinten sitzen.

MEHR ALS EINMAL AUF UNSERER REISE entlang Limmat, Reuss und Aare hören wir den Satz «Den Aargau gibt es nicht». Ein grosses Zentrum existiert tatsächlich nicht; selbst der Kantonshauptort Aarau hat wenig mehr als 20 000 Einwohner. Im Westen des Kantons sind Olten oder Bern wichtige Orientierungspunkte, im Seetal ist Luzern die nächste grössere Stadt, im Fricktal spricht man teilweise einen Basler Dialekt,

und im Osten wiederum, in Wettingen oder Baden, schaut man nach Zürich, das nur 15 S-Bahn-Minuten entfernt ist.

Hier spricht man ausserdem nochmals anders, einen eigenen Dialekt, den Heinrich Meng im «Mundartwörterbuch der Landschaft Baden im Aargau» aus dem Jahr 1986 mit wissenschaftlicher Akribie festgehalten hat. An dieser Stelle wird diese Geschichte auch ein wenig persönlich: Das Lexikon hat mein Grossvater geschrieben. Der Aargau, seine Sprache und Geografie, waren ihm ein Anliegen, und er ist es vielen Aargauern natürlich heute noch.

Appetit beispielsweise heisst in der Badener Mundart «Gluscht» und halbfetter Käse «halbfäisse Chèès». Und damit stehen wir sozusagen im Keller von Rolf Beeler. Der 68-jährige Käse-Affineur war einmal Schüler meines Grossvaters am Lehrerseminar im Kloster Wettingen, zum Pädagogen allerdings hat er es dann doch nicht gebracht. Stattdessen ist er zum Käsebotschafter des Landes geworden. 19-Punkte-Chef Heiko Nieder in Zürich etwa bezieht seine Fondue-mischung aus Mellingen AG. Beeler hat Käser wie den Toggenburger Willi Schmid oder den Sbrinz-Meister Res Gut aus Wiesenberg NW entdeckt.

«**DEN AARGAU GIBT ES NICHT**», sagt auch Rolf Beeler. Er kennt den Kanton und dessen Gastronomie und sagt, die fehlenden Metropolen und die relativ geringe Zahl von knapp 700 000 Einwohnern, verteilt auf 1404 Quadratkilometer Fläche, mache es nicht einfach, gute Küche zu etablieren. Das weite Gebiet im Mittelland ist voller «Ochsen», «Bären» oder «Hirschen», die Kundschaft habe sich an ein solides Beizenniveau gewöhnt, sagt er. Aber der Wind frischt auf. Beelers



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689 Referenz: 83950021
AEV (in Tsd. CHF): 433,7 Ausschnitt Seite: 3/20

traditionelles Handwerk der sorgfältigen Auswahl und des Reifenlassens von Käse ist auch bei jungen Köchen gefragt: Philipp Audolensky im Lenzburger «Rosmarin» (15 Punkte) beispielsweise bestellt bei Beeler. Für den Aargauer, der mit einem gewissen Daniel Humm in Schinznach-Bad die Kochlehre absolviert hat, war immer klar: «Ich wollte da bleiben, wo meine Wurzeln sind, ich gehöre hierher.» Seit 2006 betreibt er das charmante Lokal in der Altstadt, die Randen wachsen am Fusse des Schlosshügels, «kürzlich hatte ich ein «Duroc-Schwein aus einer nahegelegenen Zucht.» Audolenskys unaufdringlicher Lokal-Patriotismus schliesst die Wahl der Produkte ebenso mit ein wie die Standortwahl für sein eigenes Altstadt-Restaurant.

HEIMATVERBUNDENHEIT IST DIE TRIEBFEDER bei einigen der talentierten Köchinnen und Köche, die wir besuchen. Die 36-jährige Nadja Schuler etwa, die mit ihrem Mann Stéphane Wirth seit 2013 den «Hirschen» in Villigen (15 Punkte) betreibt, ist an den Ort zurückgekehrt, wo sie ihre Lehre gemacht hat und wo ihre Eltern leben. «Mir war klar, dass wir hier auf dem Land nicht total abgehoben kochen können», sagt sie über ihre bodenständigen, aber doch weiblich-filigranen

Gerichte. Auf die Frage nach ihrer Handschrift antwortet ihr Mann, ohne zu zögern: «Perfektion!»

Das Paar erzählt, dass in den vergangenen Jahren, nicht zuletzt auch wegen Corona, die Aargauer Spitzenköche näher zusammengedrückt seien. «Wir tauschen uns in einer Facebook-Gruppe

aus und helfen uns gegenseitig», sagt Nadja Schuler. Mitglied der Gruppe ist auch der 27-jährige Manuel



Aargauer Legende
Der 68-jährige Rolf Beeler liefert die sorgfältig gereiften Käse aus seinem Keller in Mellingen in die ganze Schweiz (siehe auch Seite 50).



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689
AEV (in Tsd. CHF): 433,7

Referenz: 83950021
Ausschnitt Seite: 4/20



Der Reiz der Region
Lenzburger Randen vom Schlossthügel mit Ziegenkäsecreme, Basilikum-Gel und lokalem Wintertrüffel, aufgetischt im Restaurant Rosmarin.



Heimatverbundenheit
«Rosmarin»-Chef Philipp Audolensky vor seinem Restaurant in der Lenzburger Altstadt. «Ich wollte da bleiben, wo meine Wurzeln sind.»



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689 Referenz: 83950021
AEV (in Tsd. CHF): 433,7 Ausschnitt Seite: 6/20

Steigmeier, der es mitten im Nirgendwo zu kulinarischem Ruhm gebracht hat. Im Weiler Künten-Sulz, nördlich von Bremgarten, hat der sympathische junge Mann mit seiner Frau Alexandra schon als 22-Jähriger das frühere Ausflugsrestaurant Fahr (16 Punkte) beim Naturschutzgebiet übernommen. «Es war immer mein Traum, selbständig zu sein», sagt Steigmeier, der mit seiner ambitionierten Regionalküche aus vorwiegend Aargauer Zutaten zum besten Koch im Kanton herangewachsen ist. Die Lehre hat er in «Pfändler's Gasthof zum Bären» (14 Punkte) in Birmensdorf gemacht. Dessen Inhaber Harry Pfändler ist ein innovativer Gastronom, sein Restaurant eine Wundertüte aus Stilen und Aromen.

DAMIT SIND WIR IN BADEN, gewissermassen in der Mini-Metropole des Kantons, die vor ein, zwei Jahren aus dem kulinarischen Dornröschenschlaf erwacht ist. Den

Anfang machte der heute 32-jährige Tim Munz aus Gossau SG, der sich ein paar Fahrminuten den Hügel hinauf im Wirtshaus zur Heimat in Ehrendingen (15 Punkte) installiert hat. Nach vorherigen Stationen, unter anderem bei 19-Punkte-Chefin Tanja Grandits in Basel, pflegt der umtriebige Koch und Unternehmer hier seine klassisch-moderne Küche und einen handverlesenen Weinshop. Mittlerweile betreibt Munz sogar eine «Filiale» in Baden. Im «Oberstadt» (14 Punkte) hat er mit zwei Partnern eine Modernisierung und Belebung initiiert und etabliert. Küchenchef René Flück ist für die Karte verantwortlich.

UNTEN BEI DER HISTORISCHEN HOLZBRÜCKE hat ein weiterer junger Wilder eine alte Beiz übernommen. Im «Grossen Alexander» wurde einst chinesisches oder italienisch gekocht, jetzt schafft der talentierte Niklas Schneider eine deutliche Aufwertung des gastronomischen Angebots in Baden (14 Punkte). Wie viele junge Chefs achtet er auf ein überschaubares Einzugsgebiet für seine Produkte: «Unser Essen kommt aus der Schweiz und von so nahe um Baden herum wie möglich. Das ist mir ein grosses Anliegen. Man muss nicht alles aus der ganzen Welt herkarren. Natürlich ist es im Winter schwieriger, da muss man halt im Sommer

vorausdenken. Wir haben Johannisbeeren eingelegt und gefroren oder Cherrytomaten in Öl konserviert. Solche Vorräte helfen über die karge Zeit hinweg», erklärt der 26-Jährige. Per Lift geht es von der Limmat hinauf zum Bahnhofplatz und ein paar Schritte weiter zum Casino, wo Enrique

Isler Benedicto seit vier Jahren ein Team von 15 Köchen führt. An sieben Tagen pro Woche versorgt es Gäste und Spieler mit Speis und Trank. Herzstück seines Einflussbereichs ist das «Plü», «eine der schönsten Terrassen in Baden», wie der 37-jährige Küchenchef versichert. Und er bestätigt den Eindruck, dass die Bäderstadt für Restaurantbesucher wieder attraktiv geworden ist: «Dass es jetzt junge Köche gibt, die Gas geben, ist in Baden spürbar», sagt Isler.

AUF DEM WEG INS SEETAL machen wir Halt in Mägenwil, wo mit Barbara und Bernhard Bühlmann zwei prägende Figuren der Aargauer Haute Cuisine zu Hause sind. Von 1990 bis 2007 hat er die «Pinte» in Baden-Dättwil mit 17 Punkten und einem Stern als Topadresse im Kanton geführt. Und auch im «Bären» (14 Punkte) hält der frühere Präsident der Vereinigung Jeunes Restaurateurs (JRE) an hohen Qualitätsstandards fest, auch wenn er hier eine «Bistro- und Brasserie-Küche»

anbietet, die besser zum Haus passe. Aus Mägenwil kommen auch die berühmten Kneuss-«Güggeli», die ebenfalls auf der Karte stehen. Während der Saison geht er am nahen Chestenberg auf Wildsautreibjagd. Mit der Gelassenheit des alten Hasen findet Bühlmann, es sei gut für den Kanton, dass «junge Köche etwas wagen». Ähnlich sieht es Jürg Lenzin vom «Ochsen» in Wölflinswil, der das Traditions Haus von seinen Eltern übernommen hat. «Dass junge Leute den Mut haben, Dinge zu ändern, ist wichtig», sagt er.



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689 Referenz: 83950021
AEV (in Tsd. CHF): 433,7 Ausschnitt Seite: 7/20



**MANUEL STEIGMEIER,
«FAHR», SULZ**

Der beste Koch des Kantons Manuel Steigmeier mit Lebens- und Geschäftspartnerin Alexandra und ihrem Töchterchen Viktoria im Restaurant Fahr bei Künten.

Das Produkt im Zentrum 48 Stunden lang gebeiztes Rinderfilet, ge-flämmte und mit asiatischen Aromen eingelegte Perlzwiebeln, Erdnuss-emulsion, Brom-beeren und Erdnussflips von Manuel Steigmeier.

«Es war immer mein Traum, als Koch einmal selbständig zu sein»



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689 Referenz: 83950021
AEV (in Tsd. CHF): 433,7 Ausschnitt Seite: 8/20



Ebenso wertvoll ist es allerdings, dass erfahrene Handwerker wie Martin Bänziger in Seon für eine «ehrliche, direkte Küche aus guten Produkten» stehen, wie der 57-Jährige sagt. «Eine Pinzette habe ich nicht», fügt er mit einem feinen Lächeln an und erzählt, wie seine Karriere vor 30 Jahren in der Dorfbeiz seiner Eltern begann. Bänziger ist ein hervorragender Soloartist, «ich kaufe selber ein und will die Produkte sehen, fühlen und riechen. Erst zu Hause entscheidet sich dann, was es daraus gibt», erzählt er.

AM HALLWILERSEE, nur wenige Autominuten von Martin Bänziger entfernt, geht unsere Reise der kulturellen, historischen, aber auch kulinarischen

Gegensätze zu Ende. Im fast schon weltmännischen «Seerose Resort & Spa» kocht die 30-jährige Kanokvan Malot-Klepzig und mischt im gemütlichen **Restaurant Cocon** Schweizer Zutaten mit Gewürzen aus **Thailand**, wo ihre Grossmutter einst ein Restaurant führte. Kochen gelernt hat die Asiatin allerdings in Bayern, wohin sie als 14-Jährige kam. «Die Gewürze und der Geschmack bleiben Thai, die Technik habe ich von hier übernommen», sagt sie über ihren Stil, der mit seiner Mischung aus Bodenständigkeit und leiser Exotik ein schönes Schlussbild ergibt in einem Kanton, der von vielen als eher traditionell wahrgenommen wird.



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689
AEV (in Tsd. CHF): 433,7

Referenz: 83950021
Ausschnitt Seite: 9/20



Enrique Isler Benedicto,
Küchenchef «Plü»

«Dass junge
Köche
Gas geben,
spürt man
in Baden»

**Moderne, gut-
bürgerliche Küche**
Knusprige, sous-vide
gegarte Brust vom
Kräuterschwein
mit Zwiebelröstjus,
Bohnensauté und
Lattich im «Plü».

**Moderne Gemütlichkeit
im Grand Casino Das
«Plü»** (abgeleitet von
«rien ne va plus») ist
mittags bei Business-
Leuten und abends
bei Gourmets gleicher-
massen beliebt.



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689
AEV (in Tsd. CHF): 433,7

Referenz: 83950021
Ausschnitt Seite: 10/20



Viel mehr geht nicht Enrique Isler Benedicto ist Executive Chef im Casino Baden und führt 15 Köche, die fast rund um die Uhr im Einsatz sind.



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689
AEV (in Tsd. CHF): 433,7

Referenz: 83950021
Ausschnitt Seite: 11/20

DÄTTWIL ○ SEON ○

**MARTIN BÄNZIGER,
«BÄNZIGER», SEON**

**«Eine Pinzette
habe ich nicht,
meine Küche ist
ehrlich und
direkt»**

Im Uhrzeigersinn:

10000 Wiener Schnitzel pro Jahr
Patrick Troxler ist für seine Schnitzel in der «Pinte» in Dättwil im ganzen Kanton bekannt.

Schlichter Charme
Die «Pinte» galt lange als das beste Aargauer Restaurant und ist heute eine beliebte Beiz auf 13-Punkte-Niveau.

Stiller Alleinkoch
Martin Bänziger arbeitet seit 30 Jahren im früheren Haus seiner Eltern in Seon.

Frisch und direkt
Gebratene Wachtelbrüste mit Wachtel-
ei, Wintersalaten und Randen im «Bänziger».



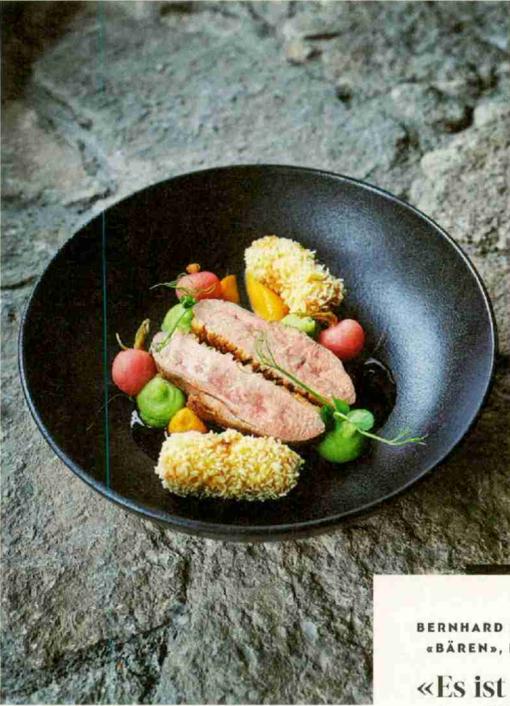
Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689 Referenz: 83950021
AEV (in Tsd. CHF): 433,7 Ausschnitt Seite: 12/20

MÄGENWIL BIRMENSTORF




**BERNHARD BÜHLMANN,
«BÄREN», MÄGENWIL**

**«Es ist gut für
den Kanton,
dass junge Chefs
jetzt etwas
wagen»**

Im Uhrzeigersinn:

Aus Erfahrung gut
Appenzeller Ente,
Maiskroketten mit
Haselnüssen, ein-
gelegte Radieschen
und Erbsenpüree im
«Bären», Mägenwil.

Im Herzen jung
Barbara und Bern-
hard Bühlmann
(«Bären», Mägenwil)
prägen seit 1990
die Aargauer Gastro-
nomie mit.

Wilder wohnen
Die zauberhafte
Einrichtung ist
das Markenzeichen
des «Bären» in
Birmenstorf.

Ort der Innovation
Sein «Bären» steht
seit 200 Jahren,
mit seinen Ideen hält
Harry Pfändler ihn
jederzeit à jour.





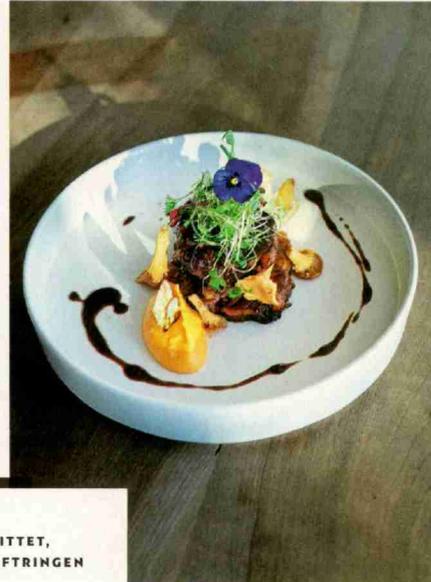

Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

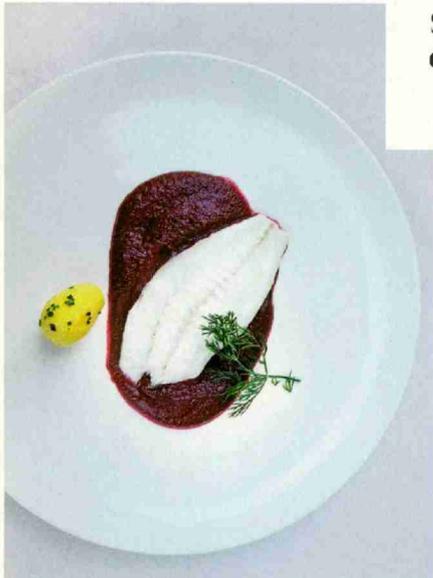
Auftrag: 3005689
AEV (in Tsd. CHF): 433,7

Referenz: 83950021
Ausschnitt Seite: 13/20



DANIEL PITTET,
«LOOHOF», OFTRINGEN

«Wir kaufen nur
erstklassige
Stücke, lassen
die Finger von
Aktionen»



Im Uhrzeigersinn:

Die Ärmel hoch-
gekrempt Daniel
Pittet (l.) und
Küchenchef Michael
Kumpusch haben
den «Loohof» wieder
auf Vordermann
gebracht.

Schön und gut Backe
und Schulter vom
Kalb mit Sellerie,
Süsskartoffeln und
eingelekten Pfiffer-
lingen im «Loohof».

Altstadtcharme
Das «Federal» gehört
zu den besten
Adressen im Städt-
chen Zofingen.

Liebe zum Fisch Im
Ofen gedünsteter
junger Steinbutt mit
Randensauce und
Petersilienkartoffel
im «Federal».



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689
AEV (in Tsd. CHF): 433,7

Referenz: 83950021
Ausschnitt Seite: 14/20



Daher weht der Wind vor dem «Loohof» in Oftringen flattert eine Walliser Fahne, drinnen herrscht eine Mischung aus Brockenhaus und Sinn für Humor.



In ruhigeren Gewässern Rudolf Zünd führt das «Federal» mit seiner Tochter Aline. Zuvor war er lange Zeit als Schiffskoch auf den Weltmeeren unterwegs.



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

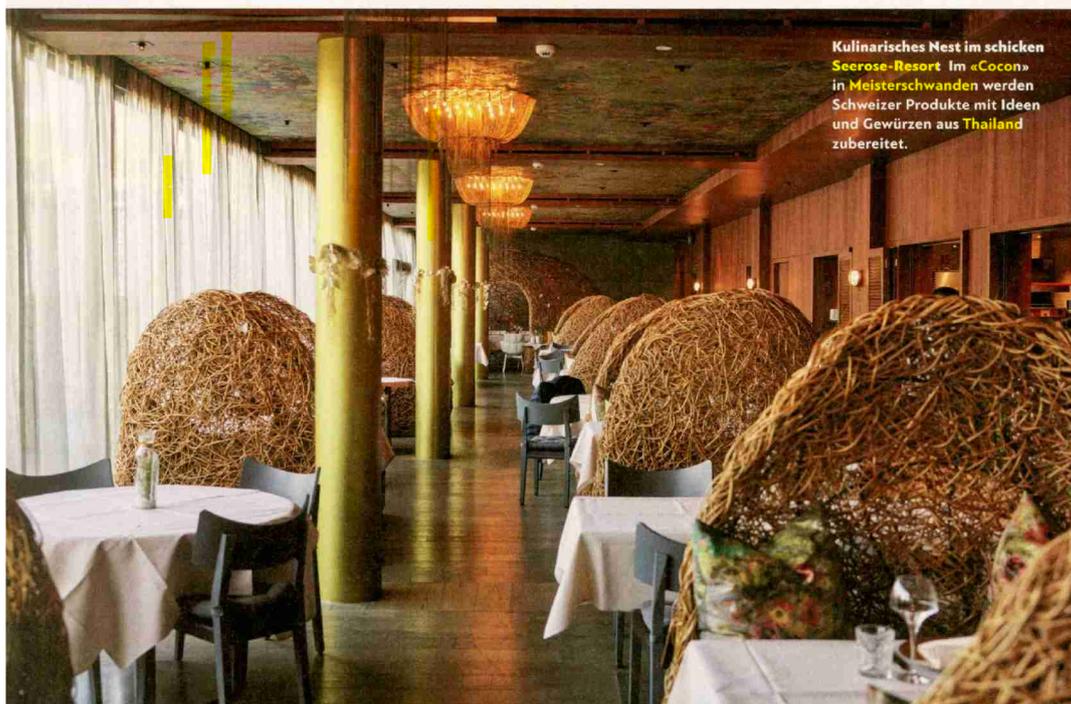
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689 Referenz: 83950021
AEV (in Tsd. CHF): 433,7 Ausschnitt Seite: 15/20



Zu Hause in **Meisterschwanden**
«Cocon»-Chefin Kanokvan
Malot-Klepzig hat thailändische
Wurzeln, lernte in Bayern und
fühlt sich heute am Hallwilersee
heimisch.



Kulinarisches Nest im schicken
Seerose-Resort Im «Cocon»
in **Meisterschwanden** werden
Schweizer Produkte mit Ideen
und Gewürzen aus **Thailand**
zubereitet.



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689 Referenz: 83950021
AEV (in Tsd. CHF): 433,7 Ausschnitt Seite: 16/20

ALSO, VON WEGEN RÜEBLILAND: Aus kulinarischer Sicht ist unschwer festzustellen, dass am **Hallwilersee** und überall sonst im Aargau junge Köche zu neuen Ufern aufgebrochen sind. ●



David Schnapp ist Autor beim GaultMillau-Channel und schreibt über Restaurants, Köche und Esskultur.

Caspar Martig ist gelernter Koch und arbeitet seit 1996 als Werbe-, Architektur- und Reportage-Fotograf.





Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689 Referenz: 83950021
AEV (in Tsd. CHF): 433,7 Ausschnitt Seite: 17/20



**JÖRG LENZIN,
«OCHSEN», WÖFLINSWIL**

Weinkeller und mehr
Vom Bahnwagen für Anlässe über eine hübsche Gartenwirtschaft bis zur Smokers Lounge bietet der «Ochsen» in Wöflinswil viele Möglichkeiten.

Jahrhundertealte Geschichte «Jeunes Restaurateurs»-Mitglied Jörg Lenzin (o. r.) führt mit dem «Ochsen» den elterlichen Betrieb, der 1288 erstmals erwähnt wurde.

«Es braucht etwas Mut, Dinge zu ändern. Aber da passiert viel»



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689
AEV (in Tsd. CHF): 433,7

Referenz: 83950021
Ausschnitt Seite: 18/20





Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
https://www.schweizer-illustrierte.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689
AEV (in Tsd. CHF): 433,7
Referenz: 83950021
Ausschnitt Seite: 19/20

DIE PUNKTE

- Note für eine wegweisende, überragende Küche
- Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität
- Note für beste Qualität und hohe Konstanz
- Hoher Grad an Kochkunst und Qualität
- Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet
- Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

1 RESTAURANT MÜRSET

Der Klassiker mit Gartenwirtschaft an der «Restaurant-Meile» im **Aarau**er Schachen.

Schachen 18
5000 Aarau
+41 62 822 13 72
www.muerset.ch

2 GRAND CASINO BADEN PLÜ RESTAURANT & LOUNGE

Zeitgemässe Küche auf klassischer Basis in einem modernen Ambiente – dazu die schönste Terrasse in Baden.

Haselstrasse 2
5400 Baden
+41 56 204 08 08
www.grandcasinobaden.ch

3 GROSSER ALEXANDER

Niklas Schneider gehört zu den Aargauer Hoffnungsträgern. In der pittoresken Badener Altstadt wird mit regionalen Zutaten zeitgemäss und leicht

gekocht.

Untere Halde 2
5400 Baden
+41 56 664 00 00
www.bigalex.ch

4 OBERSTADT

Ein junges Team mit viel Energie hat in der wunderschönen Beiz beim alten Bahnhof die Führung übernommen.

Oberstadtstrasse 8
5400 Baden
+41 56 222 62 62
www.oberstadt-baden.ch

5 PFÄNDLER'S GASTHOF ZUM BÄREN

Harry Pfändler gehört zu den gastronomischen Innovatoren im Kanton, sein «Bären» ist eine bunte innenarchitektonische Wunderwelt.

Kirchstrasse 7
5413 Birmenstorf
+41 56 201 44 00
www.zumbaeren.ch

6 PINTE

Mittags ist der grosse Parkplatz

immer bis auf den letzten Platz besetzt. Das Wiener Schnitzel ist der Bestseller.

Sommerhaldenstrasse 20
5405 Dättwil
+41 56 493 20 30
www.pinte.ch

7 WIRTSCHAUS ZUR HEIMAT

Der Ostschweizer Tim Munz hat im Aargau eine neue Heimat gefunden: produktgefokussierte Küche, hervorragende Weinkarte (mit eigenem Shop).

Dorfstrasse 22
5420 Ehrendingen
+41 56 210 38 28
www.zur-heimat.ch

8 GASTHAUS BÄREN

Einer der vielen «Bären» im Kanton und eine gute Beiz seit 1777, mit klassischer Küche.

Hauptstrasse 14
5742 Kölliken
+41 62 723 36 36
www.baerenkoelliken.com

9 RESTAURANT FAHR

Der beste Koch im Kanton: Der junge Manuel Steigmeier leistet mit einem kleinen Team Erstaunliches im abgeschiedenen Restaurant.

Grossacherweg 1
5444 Künten-Sulz
+41 56 241 00 00
www.fahr-sulz.ch

10 ROSMARIN

Der heimatverbundene Aargauer Philipp Audolensky kocht aus Überzeugung in Lenzburg.

Rathausgasse 13
5600 Lenzburg
+41 62 892 46 00
www.restaurant-rosmarin.ch

11 BÄREN

In der Hauptstadt der «Güggele»



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 111 725
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 30
Fläche: 976 885 mm²

Auftrag: 3005689
AEV (in Tsd. CHF): 433,7

Referenz: 83950021
Ausschnitt Seite: 20/20

bürigen Barbara und Bernhard
Bühlmann für eine sorgfältige
Bistro-Küche.

Hauptstrasse 24
5506 Mägenwil
+41 62 896 11 65
www.baeren-maegenwil.ch

**12 SEEROSE
RESORT & SPA
RESTAURANT COCON**

Die Fusion aus Schweizer
Produkten und Thai-Aromen
ist ein guter Grund für einen
Besuch im hübschen Resort am
Hallwilersee.

Seerosenstrasse 1
5616 Meisterschwanden
+41 56 676 68 68
www.seerose.ch

13 ROLF BEELER

Rolf Beeler ist der wohl beste
Käse-Affineur im Land und auf
der Karte vieler Restaurants.
Sbrinz & Co. gibt es aber auch
direkt beim früheren Lehrer.

Breiti 16
5507 Melligen
+41 56 622 03 13
www.rolfbeeler.ch

14 ZUR MÜHLE

Viel Erfahrung und viel Herzblut
steckt die Familie Zuber-Rey
in ihr Gasthaus mit schönen
Räumen für Gruppen.

Schönenwerderstrasse 4
5036 Oberentfelden
+41 62 723 74 04
www.swisscot.ch

15 LOOHOF

Draussen flattert eine Walliser
Fahne, drinnen weht ein junger
Geist, und in der Küche wird
ausgezeichnet gearbeitet.

Loogasse 7
4665 Oftringen
+41 62 797 12 18
www.loohof.ch

16 SILVIO'S AMPÈRE

Klein, fein und romantisch am
Fluss gelegen, bieten die Langs
abends Menüs ab drei Gängen.

Aarestrasse 29
5102 Rapperswil
+41 62 897 67 00
www.silvios-restaurant.ch

17 SCHLOSSGARTEN

Frische, saisonale Produkte,
mit Geschmack zubereitet:
Die Erfolgsformel im modernen
Restaurant funktioniert tadellos.

Dorfstrasse 3
5040 Schöftland
+41 62 721 52 57
www.schlossgarten-schoeftland.ch

18 BÄNZIGER

Alleinkoch Martin Bänziger
hat ein Herz für die französische
Küche und einen Sinn für
Wohlfühl-Gastfreundschaft.

Seetalstrasse 43
5703 Seon
+41 62 775 11 39
www.restaurant-baenziger.ch

**19 HOTEL BÄREN
BÄRENSTÜBLI**

In der gemütlichen Stube
kocht ein junges Team klassisch
und mit Sinn für den Zeitgeist.

Bernstrasse West 56
5034 Suhr
+41 62 855 25 25
www.baeren-suhr.ch

20 ZUM HIRSCHEN

Heimkehrerin Nadja Schuler
und ihr Mann Stephane Wirth
haben den «Hirschen» auf
Vordermann gebracht: ausge-
zeichnete, subtile Küche, auch
tolles Take-away-Angebot.

Hauptstrasse 42
5234 Villigen
+41 56 284 11 81
www.hirschen-villigen.ch

21 LANDGASTHOF OCHSEN

«Jeune Restaurateur» Jörg
Lenzin ist nach Wanderjahren
nach Hause zurückgekehrt und
frischt das Traditionshaus auf.

Dorfplatz 56
5063 Wölflinswil
+41 62 877 11 06
www.ochsen-woelflinswil.ch

22 FEDERAL

Der frühere Schiffskoch Rudolf
Zünd hat den Geschmack
der Weltmeere nach Zofingen
gebracht – hervorragende
Fischküche!

Vordere Hauptgasse 57
4800 Zofingen
+41 62 751 88 10
www.federalzofingen.ch