

Zwei aufgetischt, drei abserviert

Mit «Essen'z» und «Stadthof» schaffen es zwei Betriebe neu in den «Gault-Millau». Doch die Aargauer Spitzengastronomie schrumpft.

Dominic Kobelt

Am Montag erschien der «Gault-Millau» 2027 – darin werden 870 Restaurants bewertet. Davon sind 16 im Aargau, eines weniger als noch in der letzten Ausgabe. Das hat sich in der Gastro-Landschaft getan:

Die Neuen

Neu dabei ist das «**Essen'z**» in **Brugg** mit **13 Punkten**. Ganz unbekannt ist das Lokal im «Gault-Millau» allerdings nicht: Unter den früheren Gastgebern Andri Casanova und Kathrin Spillmann erreichte es einst 15 Punkte. 2018 übernahmen Cristian Penna und Vito Crudo das Restaurant. Nun ist das «Essen'z», unter Führung von Penna, zurück im Restaurantführer. «Cristian Penna ist Italiener und das merkt man schon dank den hausgebackenen Gris-sini, die er neben Kingfish mit Burrata-Schaum als Amuse-Bouche aufischt», heisst es in der neuesten Ausgabe. Auch der familiäre und sehr herzliche Service wird gelobt.

Ebenfalls neu dabei ist der «**Stadthof**» in **Bremgarten** mit **12 Punkten**. Das Traditionsrestaurant hat eine bewegte Zeit hinter sich: Im März 2024 schloss es nach dem Konkurs der damaligen Pächter abrupt. Nach 15 Monaten Stillstand übernahmen die Zürcher Gastronomen Thomas Krebs und Federico Friermuth und eröffneten den «Stadthof» im Juni 2025 neu. Küchenchef Bashir

Lintzmeyer setzt unter anderem auf Schweizer Klassiker und regionale Küche. Gut ein Jahr nach dem Neustart folgt nun die Aufnahme in den «Gault-Millau». Krebs und Friermuth hätten den Geschmack der Einwohner getroffen, schreiben die Experten: «Auf der kleinen Karte stehen hauptsächlich Schweizer Klassiker im modernen Gewand mit leicht mediterranem Akzent.»

Die Aufsteiger

Einen Punkt mehr erhält das «**Dory & Du**» in **Baden** und kommt neu auf **14 Punkte**. Désirée Sibold und Tobias Krummenacher haben das Lokal an der Limmatpromenade aufgebaut, in der Küche steht Tony Rudolph. Der «Gault-Millau» lobt die überraschenden Kombinationen und urteilt, die Küche sei «noch einen Tick stil-sicherer geworden». Auf der Karte stehen etwa eine Fregola sarda mit Kaisergranat, ein Rehspeiss mit Miso-Buttersauce oder holländische Stroopwafels mit Eierlikör-Glace.

Das «**2 Klosterparkgässli**» in **Wettingen** von Rafa Martinez wurde im letzten Jahr mit 13 Punkten aufgenommen und hat nun **14 Punkte** geschafft. Der Gastronom hat sich in spanischen Sterne-Restaurants einen Namen gemacht. Laut «Gault-Millau» ist das Restaurant zwar kein Gourmettempel, es biete im sympathischen Lokal mit schöner Outdoor-Lounge aber «eine gekonnt gemachte, inter-



Die Pächter Federico Friermuth (links) und Thomas Krebs haben es mit dem «Stadthof» in den «Gault-Millau» geschafft. Bild: Andrea Zahler

ationale Küche aus meist lokalen Zutaten, oft aus dem Wettin-ger Klostergarten.»

Die beiden Besten

Alleiniger Spitzenreiter ist das «Fahr» in Künten-Sulz. Das Restaurant von Manuel Steigmeier bestätigt seine 17 Punkte und ist damit das höchstbewer-tete Aargauer Lokal im «Gault-Millau». Diesen Platz hatte es im vergangenen Jahr noch mit dem inzwischen geschlossenen «Skin's» in Lenzburg geteilt. Steigmeier gehört schon seit

Jahren zur Aargauer Gastros-pi-tze; das «Fahr» verteidigt seit dem «Gault-Millau» 2023 seine 17 Punkte und trägt zudem seit 2022 einen Michelin-Stern. Die Kritiker sind voll es Lobes: «Grosse Klasse hat der Fisch-gang – eine Art Fine-Dining-Adaption des Papet vodois.»

Auf **15 Punkte** kommt erneut das «**Rosmarin**» in **Lenzburg**. Philipp Audolensky führt das Restaurant seit 2006 und setzt seit dem Umzug 2023 auf ein intimes Konzept: Gemein-sam mit Köchin Céline Huber

serviert er am Tresen ein mehr-gängiges Überraschungsmenü für maximal zwölf Gäste. Der «Gault-Millau» lobt, der Mehr-gänger müsse sich «nicht verstecken», und hebt die regiona-len Zutaten hervor: Gleich drei-mal geeignet einem Aargauer Safran. Seit vergangenem Jahr trägt das «Rosmarin» zudem einen Michelin-Stern.

Diese sind nicht mehr dabei

Gleich drei Restaurants aus der letztjährigen Ausgabe fehlen im «Gault-Millau». Der prominen-

teste Abgang ist das «**Skin's**» in **Lenzburg**, das mit 17 Punkten gemeinsam mit dem «Fahr» an der Spitze stand. Das Fine-Dining-Restaurant schloss Ende März. Betreiber Felix Bertram begründete dies mit einer strategischen Neuausrichtung. Man konzentriert sich nun vollstän-dig auf den Mittagsservice.

Ebenfalls nicht mehr dabei ist das «**Paradies**» in **Baden**, das zuletzt 15 Punkte hatte. Das Restaurant schloss kurz nach Erscheinen des letzten «Gault-Millau». Als Gründe wurden betriebswirtschaftliche Herausforderungen und der Fachkräf-temangel genannt.

Das «**Federal**» in **Zofingen**, in der letzten Ausgabe noch mit 14 Punkten gelistet, ist nicht mehr dabei – der Betrieb ist geschlossen. Gastronom Rudolf Zünd hat sich neu orientiert.

Weitere Restaurants im «Gault-Millau»:

- «Grand Casino», Baden, 14 Punkte
- «Oberstadt», Baden, 14 Punkte
- «Pinte», Dättwil, 14 Punkte
- «Seerose», Meisterschwan-den, 14 Punkte
- «Silvio's Ampère», Ruppers-wil, 14 Punkte
- «Bänziger», Seon, 14 Punkte
- «Ochsen», Wölflinswil, 14 Punkte
- «Bären», Suhr, 13 Punkte
- «Gasthaus Bären», Kölliken, 13 Punkte
- «Mürset», Aarau, 12 Punkte

Stalker befestigte GPS-Tracker am Auto

Ein 60-Jähriger verfolgte eine Frau über Wochen und missachtete ein Kontaktverbot.

Dominic Kobelt

Er wusste, wann sie ihr Fitness-center besuchte, konnte ihre Bewegungen verfolgen und tauchte immer wieder dort auf, wo sie sich aufhielt: Ein damals 60-jäh-riger Mann überwachte seine wes-entlich jüngere Partnerin mit einem GPS-Gerät und stellte ihr über Wochen nach.

Wie aus einem kürzlich rechtskräftig gewordenen Straf-befehl hervorgeht, hatten sich die beiden im Februar 2025 über In-s-taggen kennengelernt. Ab Ende März führten sie eine Beziehung. Ab Juli kam es regelmässig zu Streitigkeiten. Die Frau wollte die Beziehung nicht fortführen, der Mann hingegen schon.

GPS-Gerät gekauft, um Frau zu überwachen

Der Mann befürchtete, dass sie sich mit jemand anderem treffen könnte. Ende Juli besorgte er sich deshalb ein GPS-Gerät. Irgend-wann im August befestigte er dies-es am Auto, das die Frau benutzte. Über die dazugehörige App richtete der Mann sogenannte Zäune ein. Dabei handelt es sich um festgelegte geografische Be-reiche. Solche Zonen definierte er unter anderem rund um den Wohnort der Frau, ihr Fitness-

center und den Wohnort eines Bekannten.

Sobald das Auto eine dieser Zonen erreichte oder verliess, erhielt der Mann eine Meldung. So konnte er nach Darstellung der Staatsanwaltschaft nachvollzie-hen, wo sich seine Partnerin auf-hielt und wie sie sich bewegte. Die Überwachung dauerte bis zur Intervention der Polizei Mitte September.

Beim GPS-Tracking blieb es nicht. Der Mann begann laut Strafbefehl bereits Ende Juli, der Frau wiederholt nachzustellen. Einmal fuhr er an ihrer Strasse vorbei. Als sie Mitte August mit einem Bekannten unterwegs war, stand der Mann hinter einem Baum. Danach schickte er ihr ein Foto von ihr und ihrem Begleiter.

Neue Telefonnummern nach Blockierung

Später am selben Tag ging die Frau in ein Solarium. Das Fahr-zeug des Mannes stand auf der anderen Seite des Gebäudes.

Auch auf dem Weg ins Fit-nesscenter sah sie ihn. Anfang September begegnete sie ihm bei einem Kosmetikbesuch. Wenige Tage später schrieb er ihr, er sei gerade bei ihr vorbeigefahren und ihr Auto stehe dort, sie selbst sei aber nicht dort. «Sag mir bitte,

ob du einen neuen Freund hast, bitte. Ich verspreche dir, dass ich dich dann in Ruhe lasse», schrieb er ihr.

Hinzu kamen zahlreiche Nachrichten und Beschimpfun-gen. So verschickte er eine ag-gressive Sprachnachricht. Darin bezeichnete er sie unter anderem als «Miststück» und drohte ihr: «Wenn du no eimal seisch, dass ich uf Koks bin, denn hau ich dir es paar uf'd Schnorre.» Nachdem die Frau seine Telefonnummer blockiert hatte, beschaffte sich der Mann eine oder mehrere an-dere Nummern, um sie weiterhin kontaktieren zu können.

Die Nachstellungen hatten Folgen für die Frau. Sie verspürte Angst und beantragte bei ihrer Arbeitgeberin eine Änderung ihrer Arbeitsroute. Sie schlief zu-dem häufiger bei Bekannten, weil sie Angst hatte, alleine zu Hause zu sein. Seit Anfang Sep-tember habe sie nachts nicht mehr richtig schlafen können.

Am 18. September wurde der Mann festgenommen. Einen Tag später ordnete die Kantonspoli-zei eine Wegweisung sowie ein Kontakt- und Annäherungsver-bot an.

Doch auch damit hörten die Kontaktversuche nicht auf. Im November schrieb der Mann der

Frau über Whatsapp – und gab sich dabei als seine Tochter aus. Schliesslich nahm er telefonisch Kontakt mit ihr auf. Am folgen-den Tag wurde bei ihrem zuhau-se parkierten Auto ein Entschul-digungsschreiben deponiert. En-de November kontaktierte er sie erneut mit Nachrichten. Die Poli-zei verlängerte daraufhin die Fernhalte-massnahmen bis März dieses Jahres. Doch auch diese Verfügung hielt ihn nicht voll-ständig ab.

Im Februar nahm er das Mo-biltelefon eines anderen Mannes und schrieb damit seiner ehema-ligen Partnerin eine Whatsapp-Nachricht. Dabei gab er sich als Besitzer des Telefons aus.

Strafe wird drei Jahre zur Bewährung ausgesetzt

Die Staatsanwaltschaft verurteil-te den Mann wegen Nötigung, mehrfacher Beschimpfung und mehrfachen Ungehorsams gegen eine amtliche Verfügung. Die be-dingte Geldstrafe beträgt nach Anrechnung eines Tages Unter-suchungshaft 79 Tagessätze zu 120 Franken, insgesamt 9480 Franken. Die Probezeit beträgt drei Jahre. Zusätzlich muss der Mann eine Busse von 3200 Fran-ken sowie 900 Franken Strafe-fehlsgebühren bezahlen.

Meiereien

Gnagi zum Abschied

Am Schluss der Abdankung teilte der Pfarrer mit, auf aus-drücklichen Wunsch des Verstorbenen seien nun alle herz-lich zum Gnagi-Essen in die Dorf-beiz eingeladen. Da ging ein Raunen durch die gut ge-füllte Kirche.

Zwar war der Verstorbene als unkonventioneller Mensch bekannt. Aber Gnagi zum Abschied, das hatte nun wirklich niemand erwartet.

Während der Organist das Finale orgelte, waren wohl viele Trauergäste in Gedanken näher beim Gnagi als bei den Orgelklängen.

Wer isst denn heute noch Gna-gi? Diese währschafte Kom-position aus Füßen, Kopfteilen und dem Schwanz des Schweins? Wie isst man ein Gnagi? Und die wichtigste aller Fragen: Warum muss es aus-gerechnet Gnagi sein Steck-t dahinter eine Botschaft? Ein letzter Scherz des Verstor-benen? Schaut er von oben zu und freut sich, wie die Trauernden im Sali eifrig am Gnagi nagen?

Die Trauergemeinde beschloss stillschweigend, dass man sich

nicht mit kulinarischer Feigheit vom Verstorbenen verabschieden wollte.

Die Tapferen beschäftigten sich alsbald mit dem Gnagi; einzelne waren gar begeistert und assen auch aus den Tellern der Nachbarn.

Die Vorsichtigen wählten die vegetarische Variante mit den Kichererbsen. Es soll fröhlich zu- und hergegangen sein. Nachträgliches Rumoren im Magen inklusive.

Natürlich wurde danach im Dorf über das verordnete Gnagi-Essen geredet. Über den Verstorbenen, der nicht brav und unauffällig abtreten wollte, sondern den Leuten zum Schluss noch einmal etwas zumutete.

Eine gute Art, in Erinnerung zu bleiben.



Jörg Meier
jörg.meier@chmedia.ch