

STADTFEST BRUGG

Eine Entdeckungsreise durch das Stadtfest Brugg: Eindrücke, Impressionen und falsche Apfeltaschen

Unsere Autorin Rosmarie Mehlin liess das Stadtfest Brugg mit all seinen Eindrücke, Gerüchen, den mannigfaltigen kulinarischen Verführungen und unterhalterischen Angeboten auf sich wirken. Ein Erfahrungsbericht.

Rosmarie Mehlin

26.08.2019, 12.14 Uhr



110 Helferinnen und Helfer, eingeteilt in 350 Schichten, stehen während sechs Tagen am Stadtfest Brugg im «Rostigen Anker» im Einsatz. Vom Rost ist am Samstagnachmittag nichts mehr zu sehen – der war offensichtlich in den ersten Schichten rübisschtübis weggeputzt worden. Geblieben sind in beachtlichen Portionen aufgetischte Zanderchnuschperli.



Am Stadtfest Brugg wird gefeiert, gelacht – und gegessen. Kommen Sie mit auf eine visuelle Tour durch die verschiedenen Beizen

Luis Hartl

Aus der Küche vom Pontonier-Sport-Verein duftet es überdies auch fleischlich: Unter der Leitung eines Profi-Kochs werden Rindsfilet-Stücke mit Gemüse und Spezialgewürzen im Wok zu Lomo Saltado, dem peruanischen Nationalgericht. Serviert wird in der ersten Etage.

Gleich mehrere Beizen verfügen – nobel, nobel – über ein «au Premier» oder sogar noch mehr. So hat die vom Einwohnerrat und dem Förderverein Events geführte «Kiste» einen politischen und damit ambitionierten Hintergrund, mit der Folge, dass das nach frisch verarbeitetem Holz duftende Etablissement über drei Etagen verfügt.

Bei der «Kiste»-Menuplanung dürfte die SVP weitestgehend überstimmt worden sein: Aufgetischt werden Fajitas, Maistortillas, Chili con Carne, und selbst zum Guggelispieß gibt es eine mexikanische Sauce.

Eine gute Gelegenheit für eine Horizonterweiterung

Nicht weniger als 64 Beizen, Beizli und Fress-Buden (sorry, aber Ess-Buden wäre wirklich weniger wohlklingend) stehen dicht an dicht. Wer sich allein von der Nase treiben lässt, landet garantiert beim Chnoblírot. Auch das hat seine Fans, aber warum nicht die Gelegenheit zur kulinarischen Horizont-Erweiterung beim Schopf packen?

Tawa Masale mit Huhn aus der pakistanischen Küche.

Mit dem «Rubi's Cube» hat der Handballclub das Sujet «Verfärbt» am aufwendigsten und klarsten umgesetzt. Sein Menu – Chicken Nuggets – ist zwar bescheiden, aber vom ersten Stock bieten sich wunderbare Ausblicke auf die Besucherströme. Eines der schönsten Interieurs bietet «In Fusion» – entstanden aus dem Hoffnungen weckenden Zusammengehen von Bruggern und Windischern.

Die hochbeinigen grauen Tische sind weiss gedeckt und mit echten Edelweiss-Stöcken geschmückt. An der Decke hängen Hirschgeweih-Leuchter und in der Küche werden von einem Profi Rindsfilets auf Toast zubereitet. Das Warten auf einen freien Platz lässt sich im ersten Stock bei einem Apéro zwischen alten Werkbänken und Schildern aus der Kabelfabrik vortrefflich verkürzen.

Auch «Utopia» kann ich unmöglich eine «Beiz» nennen. Allein schon wegen der Ausstattung im lauschigen Garten, aber auch wegen des kulinarischen Angebots ist, wie für «In-Fusion», die Bezeichnung «Restaurant» adäquat: Die Macher vom Theaterprojekt «Heimat 52» servieren Coq au vin mit Polenta, ein Randen-Pistou mit Wasabicrème oder eine Quiche, die aussieht wie eine Apfeltasche, aber mit Gemüse gefüllt ist.

Apropos Apfeltasche: Meine Füsse mutieren unaufhaltsam zu Birewegge – höchste Zeit für eine Stärkung. Caipirinha lockt an diversen Ecken. An meiner ersten Badenfahrt 1982 wars noch eine Sensation und deren Wirkung ebenfalls. «Sensation» im Kopf kann ich mir hier und jetzt nicht leisten.

Also nehme ich wohl besser einen Frozen Cowboy im «Lasso» vom Uni-Hockey-Club. Weil der mich eventuell ganzheitlich abkühlen kann. Doch

Von den alten Römern viel Angenehmes übernommen

Je tiefer die Sonne sinkt, desto höher wird die Besucher-Frequenz, desto lauter knurrt mein Magen und desto grösser wird die Wahl zur Qual. Im «Mount Fuji» der japanischen Kampfsportler lockt ein Tsunami-Hotdog; Meister Sensei allerdings empfiehlt die Version Samurai. Nach dessen Genuss könne man scheinbar besonders schnell einen Schwarzen Gürtel erringen.

Auch wenn sämtliche Ü30-er sich krummlachen: «Bier-Pong» war bis dato spurlos an mir vorbeigegangen: Über eine Distanz von 2,40 Metern hinweg müssen Pingpong-Bälleli in gegnerische Bierbecher versenkt werden, wofür es sogar Weltmeisterschaften gibt. In der Club-Beiz «Schmitz Katze» wirds wie wild gespielt. Der Name rührt denn auch daher, dass es in dem Lokal abgeht wie Schmitz Katze. Wenn das arme Tier bloss nicht überfahren wird.

Am Ende meines Bummels lande ich hinter dem Museum in Cäsars Oase der Ruhe. Mittendrin plätschert eine blaue Römerin auf einem kleinen Brunnen. Drum herum sind hübsche Gartenbeete angelegt. In zwei Zelten kann man, das Haupt auf grosse Schlummerrollen gebettet, essen und trinken.

Angeboten werden reich bestückte Teller mit Oliven, Kräuterpaste, gefüllten Datteln, gekochtem Ei, Käsewürfel, mit oder ohne Poulet-Spiessli. Dazu ein Glas von Augustus Triumph – roten oder weissen Remiger –, welche Wonne, welche Lust.

Schlemmen ist und bleibt eine äusserst angenehme Tätigkeit, die wir liebend gerne von den alten Römern übernommen haben, was das Stadtfest «Verfärbt» ohne Wenn und Aber rundherum beweist.