

BRUGG

## Beim 3. Kulinarium locken himmlische Düfte in die Brugger Hofstatt

von Carolin Frei — az Aargauer Zeitung • Zuletzt aktualisiert am 6.9.2015 um 16:22 Uhr



Die Tische in der Hofstatt sind gut besetzt am 3. Kulinarium des Quartiervereins Altstadt und Umgebung.

© Carolin Frei

**Wer am Samstagmittag in Brugg auf der Suche nach dem 3. Kulinarium ist, muss nur der Nase nach gehen. Ein würziger Duft nach Suppe und ein süsser Geruch nach Vanille verzaubern die Hofstatt.**

Bereits zum dritten Mal findet das vom Quartierverein Altstadt und Umgebung organisierte Kulinarium statt, heuer mit Kochkünsten der Polizei, dem Duo reformierte Pfarrerin und katholische Theologin sowie von Fatima Minko vom WärchRych. Auch die 16-jährige Vera und die beiden 11-jährigen Seraphine und Lorena sind mit von der Partie, sorgen mit ihren Vanille-Waffeln für die perfekte Abrundung der würzigen Speisen.

### Es schmeckt ausgezeichnet

«Fladenbrot, Linsen und Poulet mit einer Sauce, die mit Kräutern, Pfeffer, Tomatenpüree und Nägeli gekocht wird, ist eine Spezialität bei uns in Äthiopien», sagt Fatima Minko. Sie hat eine kleine Ecke gleich beim Kucheneingang bezogen, belegt dort die Teller mit Fladenbrot. Derweil herrscht im Rauminnern emsiges Treiben. In der Pfanne der Polizisten-Crew brutzeln Zwiebeln, Landjäger werden in kleine Stücke geschnitten und die reformierte Pfarrerin rührt eifrig im Suppentopf. Himmlische Düfte, die da in die Nasen steigen.

Das äthiopische Gericht sieht fein aus, schmeckt ausgezeichnet. Einzig das leicht wässrige Fladenbrot ist für heimische Gaumen etwas gewöhnungsbedürftig. Vertrauter kommt da schon die Lauch-Käsesuppe, angereichert mit Pilzen und Hackfleisch, daher. Sie ist cremig-würzig, einfach fein. Wer mag, kann dazu ein «apple crumble» geniessen. Die Kreation stammt aus dem Kochtopf von Theologin Nicole Macchia und der reformierten Pfarrerin Bettina Badenhorst. «Damit zeigen wir, dass Katholiken und Reformierte wunderbar harmonieren», sagt Macchia.

Nicht minder ansprechend die Nudelpfanne, die mit Zwiebeln, Ei und Landjäger angereichert ist. «Der Landjäger passt zur Polizei», sagt Polizist Philipp Baumgartner. So sei es eigentlich nur logisch gewesen, ein Gericht zu kreieren, das diesem Wortspiel gerecht werde. Sagts und muss gleich nochmals vier Portionen schöpfen, weil das Menü so gefragt ist. «Mir schmeckts sehr gut», sagt Andreas Blum aus Döttingen, dessen Freundin bei der Polizisten-Crew mitkocht. Er habe sich eine Nudelpfanne gegönnt, würde gerne noch mehr probieren, doch das liebe Gewicht, meint er schmunzelnd.

### **Musikalische Leckerbissen**

Zum ersten Mal am Kulinarium ist Isabelle Gobeli aus Brugg. «Die Waffel mit Nutella ist ausgezeichnet», lobt sie die Kochkünste von Vera, Seraphine und Lorena. «Den Teig haben wir selbst gemacht», betonen die Jungköchinnen stolz. Die kulinarischen Gaumenfreuden werden durch musikalische Leckerbissen vom Trio italiano untermalt, die ihren Instrumenten italienische Volksmusik entlocken.

«Früher haben wir jeweils ein Spaghettiesen organisiert», sagt Elisabeth Brönnimann vom Quartierverein Altstadt und Umgebung. Aber nach bald 20 Jahren habe der Verein etwas Anderes, Neues auf die Beine stellen wollen. Beim ersten Kulinarium sorgten ehemalige Altstadtbewohner mit ihren Rezepten für gluschtige Menüs, beim zweiten kamen die Speisen von ausländischen Bewohnern zum Zug. «Heuer sind nun Menschen dran, die in der Altstadt arbeiten», sagt Brönnimann. Das Kulinarium dürfte in eine weitere Runde gehen, waren doch die Tische mehr als gut besetzt.



Das Trio Italiano sorgt für die musikalische Umrahmung  
© Carolin Frei