

Indie-Rock und Sojamilch

Die Kulturhaus Odeon in Brugg hat eine neue gastronomische Leitung und stellt spontan ein Frühlingsprogramm im Garten auf die Beine

VON MATTHIAS HAUSHERR

«Die Idee zu einem Gartenfestival ist uns in den ersten schönen Frühlingstagen gekommen», sagt die neue Leiterin der Bar Odeon Gina Sträuli und verdreht die Augen zum verhangenen Himmel, «wir hoffen aber, dass das Wetter wieder besser wird». Aus einer Idee ist sehr schnell Konkretes entstanden und so hat das Kulturhaus Odeon Brugg spontan ein Programm auf die Beine gestellt, um diesen Frühling den Garten im Innenhof zu beleben. «Die jetzige Konstellation des Teams harmoniert so gut, das neue Ideen und Projekte schnell gedeihen und umgesetzt werden.» Zum derzeitigen Team gehören neben Gina Sträuli der Betriebsleiter des Kulturhauses Odeon Stephan Filati, sein Stellvertreter und Mitarbeiter Jonas Rysler sowie die Bühnenleiterin Gabi Umbricht.

DEM SCHLECHTEN WETTER ist bereits der Auftakt des Gartenprogramms – ein Micro Open Air Kino – zum Opfer gefallen und musste ins Forum verlegt werden. Am 5. Mai soll es nun weitergehen mit einem moderierten Filmeraten, bei dem man sich die Getränke gleich selber gewinnen kann. Anschliessend finden in loser Reihenfolge verschiedene kulturelle Anlässe statt, wie etwa ein Dog-Turnier, das schon einmal durchgeführt wurde und grossen Anklang gefunden hat. Mit dem grösstenteils musikalischen Programm will man neben dem Stammpublikum vor allem auch das jüngere Publikum und die Studierenden der nahen Fachhochschule ansprechen.

Wie beim Barangebot setzt man auch bei den Künstlern auf Regionales, etwa mit dem Brugger Martin Meier, Liedermacher und Gewinner der hauseigenen offenen Bühne, der Folk-Pop-Band Collateral Brain Damage oder der bereits über die Region hinaus bekannten In-



Gina Sträuli im Garten des Odeon Brugg, der diesen Frühling mit Konzerten und Spielabenden belebt werden soll. CHRIS ISELI

die-Rockband «Those and the Weirdo». Am Sonntag, 7. Juni, wartet zudem Corinne Stohler mit Piratenliedern für Gross und Klein auf. Der Eintritt ist jeweils frei, es wird jedoch für die Künstler eine Kollekte eröffnet. Den Abschluss des Frühlingsprogramms Mitte Juni macht ein marokkanischer Abend, mit dem Film Casablanca und dazu passenden marokkanischem Essen und Musik.

Mit dem Ziel vermehrt Kultur und Kulinarik zu verbinden hat der Kultur-

verein Odeon Brugg letzten Sommer die Bar und das Forum übernommen. Mit der Reihe «Teatime» werden bereits seit vergangener Herbst jeden letzten Sonntag des Monats englische Filmklassiker mit Tee und englischem Gebäck serviert. Auch für Senioren existiert eine Filmreihe mit Kaffee und Kuchen. Diese Angebote sollen stetig ausgebaut werden, beispielsweise mit Filmen, in denen Drinks vorkommen, die im Abspann an der Bar genossen werden können.

Nach einer längeren Vakanz hat das Odeon mit Gina Sträuli seit Januar eine neue Barleitung gefunden, die einerseits auf eine mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie zurückgreifen kann und gleichzeitig im Brugger Kulturbetrieb fest verwurzelt ist. Aufgewachsen in Windisch, war sie schon früh im Kulturhaus Piccadilly und der Pfadi involviert und hat beim «Free for Peace»-Festival in Riniken mitgeholfen. Bevor sie nun wieder zurück nach Brugg kam, hat sie in

den Aarauer Lokalen Kiff, Gossip und Schwanbar hinter der Bar gearbeitet und beim Kult⁴ am Brugger Stadtfest vor zwei Jahren in der Hofstatt die Gastroleitung übernommen.

AUS DIESEM ERFAHRUNGSSCHATZ zieht sie nun auch die Inspiration für die beliebten und selbstkreierten Drinks, die sie im Odeon anbietet und weiterausbauen will. «Ein neuer Schwerpunkt im Angebot sollen vermehrt vegane sowie weizenfreie Speisen sein, um den Gästen eine Alternative anbieten zu können» sagt die 27-jährige. Kulinarisch gibt es

« Mit veganen und weizenfreien Speisen wollen wir eine Alternative bieten.»

GINA STRÄULI, BARLEITERIN ODEON BRUGG

neben den Pizzen bereits auch vegane- und weizenfreie Flammkuchen im Menü oder den Latte Macchiato in der Sojamilchvariante mit veganem Cheesecake. Das Angebot ändert saisonal.

Zudem achtet sie darauf, dass man Spezialitäten anbieten kann, die «direkt ums Eck hergestellt» oder zumindest von Schweizer Produzenten kommen. So etwa den goldprämiierten Apfelsaft von Hochstammäbäumen aus Zuzgen oder die Brände aus der Stettner Brennerei Humbel. Neben der Leitung der Bar und der Betreuung ihrer insgesamt acht studentischen Mitarbeiterinnen kümmert sie sich auch um die Organisation der Privatanlässe. Apéros, Bankette oder Tagungen können im Kulturhaus als Ganzes organisiert werden. Für die Kundschaft bieten Bar und Forum neu rund 100 Sitzplätze und bei schönem Wetter im Garten jetzt noch mehr.