

BRUGG: Im Brugger Kulturhaus gibts neu auch «Kaffee und Kuchen»

Kreative Küchenkultur im Odeon

Der vegane Mittagstisch im Odeon bietet jeden Tag eine neue kulinarische Kreation. Am Nachmittag gibts nun auch «Kaffee und Kuchen».

ANNEGRET RUOFF

Sie liebt asiatische Gewürze und zufriedene Gäste - und isst auch mal gern ein Stück Fleisch: Seit November 2018 leitet die Köchin Sibylle Hostettler mit viel Herzblut und noch mehr Kreativität den veganen Mittagstisch im Odeon. Aufgewachsen in Villnachern, führte sie ihr Weg über Gstaad, Davos, Zürich und Baden wieder zurück nach Brugg. Im Odeon fühlt sich die frischgebackene Mutter nun zu Hause, inspiriert von «der schönen Mischung aus Kultur und Gastronomie». Das Gefühl, «mit allen Sinnen zu essen», kombiniert mit einem offenen Haus und herzlicher Atmosphäre, sei einfach ihres, sagt sie. Dazu kommt die Freude an der Kreativität. «Diese kann ich in der veganen Küche nun so richtig ausleben», strahlt die 33-jährige. Denn auf Traditionen und Grossmüters Küche zurückgreifen könne man in diesem Genre definitiv nicht.

Leidenschaft für Gewürze

Zusammen mit ihrem Team von zwei Mitarbeitenden wälzt sie Woche für Woche neue Rezepte, tüfelt und experimentiert. Ihre tiefe Überzeugung für gesunde, saisonale Zutaten - im Odeon stammen die meisten Lebens-



Hier wird täglich frisch gekocht: Sibylle Hostettler in der Küche im Odeon Brugg

BILD: ARU

mittel von regionalen Produzenten - und ihre Leidenschaft für Gewürze kommen ihr dabei zugute. «Ich liebe es, mit frischen Zutaten zu kochen und neue Kombinationen auszuprobieren», sagt Sibylle Hostettler.

Bis zu fünfzig Mittagsmenüs - erhältlich mit und ohne Salat - werden im Odeon täglich von Dienstag bis Freitag geschöpft, einige davon gehen als Take-away über die Theke. «Es

hätt, solang's hätt», lautet das Motto im Brugger Kulturhaus. «Wir achten darauf, möglichst wenig Reste zu produzieren», erklärt Hostettler. Und wenn doch mal was übrigbleibt? «Dann verwerten wir es am nächsten Tag», schmunzelt sie. Bis jetzt sei die Mengenberechnung jedoch fast immer aufgegangen. «Das ist Intuition, kombiniert mit Erfahrung», erklärt die versierte Köchin.

Um den Gästen - «hier treffen sich vom Banker über die Musikerin bis hin zu Studenten, Pensionierten und Allergikern alle» - noch mehr Genuss anzubieten, ist das Odeon nun ab 11.30 Uhr durchgehend bis 23 Uhr geöffnet. Seit Kurzem lädt mit «Kaffee und Kuchen» ein zusätzliches Angebot zum Verweilen ein. «Es soll - auch mit Abstand - so richtig gemütlich sein bei uns», sagt Gastgeberin Sibylle Hostettler.