

# «Odeon» springt auf Vegan-Trend auf

**Brugg** Im Kulturhaus wird vegetarisch, vegan und weizenfrei gekocht - ab Oktober auch über den Mittag

VON DEBORAH BLÄUER

Das Kulturhaus Odeon in Brugg hat ein neues Angebot: Ab dem 3. Oktober wird in der Bar im ersten Stock ein Mittagessen serviert. Dabei können die Gäste aus einem bereits bestehenden Angebot von Pizzen und veganen Flammkuchen auswählen. Neu werden jeden Tag Salate und Sandwiches angeboten. Ausserdem gibt es jeden Dienstag und Donnerstag ein anderes Gericht. Die Menüs bestehen aus einem Gang und sind mehrheitlich vegan, vegetarisch und weizenfrei.

«Die Gäste können ein einfaches und liebevolles Mittagessen geniessen. Die Gerichte sind konventionell bis aussergewöhnlich», erklärt die Gastroleiterin Gina Sträuli.

## Ausgewogen und aus der Region

Nachhaltigkeit ist ihr ein Anliegen. Deshalb kocht Sträuli im «Odeon» saisonabhängig und regional. Gerichte, die aus Zutaten bestehen, die um die halbe Welt gereist seien, verwende sie nicht, stellt Sträuli klar. Sie setzt auf Frischprodukte aus der Schweiz oder den Nachbarländern. Die tierischen Produkte stammen ausschliesslich aus biologischer Haltung. Zusätzlich kocht sie mit alten Früchte- und Gemüsesorten, die sie direkt von einem Bauern aus der Region bezieht. Sehr wichtig ist ihr auch der gesundheitliche Aspekt. Sie achtet darauf, dass die Menüs ausgewogen sind und viele verschiedene Nährstoffe enthalten.

Vegane Ernährung ist für Sträuli eine Herzensangelegenheit. Auch sie selbst ernährt sich vegan und weizenfrei. Das entsprechende gastronomische Ange-



Verschwendung ist ihr fremd. Gina Sträuli geht sorgsam mit Lebensmitteln um.

FOTOS: DEBORAH BLÄUER

bot sei in der Gegend noch nicht ausgeschöpft, findet sie. Oftmals habe sie sogar Mühe, ein passendes Restaurant zu finden. Dem will sie mit diesem Projekt Abhilfe schaffen. Gina Sträuli denkt, dass eine Nachfrage für ein solches Angebot besteht, denn der vegane und weizenfreie Flammkuchen, der im Ode-

on seit zwei Jahren angeboten wird, sei ein absoluter Bestseller.

Dennoch gibt sie sich bescheiden. Das Odeon-Team wolle einfach einmal ausprobieren, wie das Mittagsangebot läuft. Das Team geht ohne Wünsche an das Projekt heran, ist jedoch optimistisch. Je nachdem müsse im Sommer

dann die Küche ausgebaut werden, meint Sträuli. Fürs Erste wird mit jeweils 30 Menüs kalkuliert. Lieber zu wenig, als zu viel, lautet die Devise. Denn Sträuli will keinen Berg an Essen wegschmeissen.

Weitere Pläne für die Zukunft hat sie auch schon: Sie möchte das Kuchenan-



Die Menüs sind aus saisonalen Zutaten.

gebot erweitern. Möglicherweise wird sie dann nur noch vegane Kuchen anbieten. Schliesslich sei veganes Essen gar nicht so unüblich. In einigen östlichen und afrikanischen Kulturen seien viele Beilagen vegan.

Exotische Gerichte lassen sich auch mit einheimischen Lebensmitteln kochen, ist Sträuli überzeugt. «Warum kann man ein Curry nicht mit saisonalem Gemüse machen?», fragt sie. Deswegen wird sie jede Woche schauen, welche Nahrungsmittel Saison haben und spontan entscheiden, was sie kocht. Das ist auch der Grund, weshalb keine Karten auf den Tischen stehen. Wer keine Überraschungen mag, findet das aktuelle Menü ab 11 Uhr auf der Facebook-Seite. Die Preise bewegen sich im Bereich von 7 bis 16 Franken.

**Mittagessen** im «Odeon», Dienstag bis Freitag von 11.30 bis 13.30 Uhr.



Erfahren Sie mehr in einem Video auf [www.aargauerzeitung.ch](http://www.aargauerzeitung.ch)