

**ZEITUNG  
AARAUER  
KULTUR**

NUMMER 8/9, AUGUST/SEPTEMBER 2008

RESTAURANT



# Aarauer Beizenlandschaft

**Foode, spiise, schlinge, grilliere**  
**Mampfe, tafle, diniere, pochiere**  
**Frässe, slowfoode, langsam, schnäller**  
**Burger, Schnägglhäppli, Walti-Täller**  
**Schlinge, gnüsse, dippe, paniere**  
**Fingerle, stäble, schufle, frittiere**  
**Inerüehre, Mikrowälle, flambiere, filetiere**  
**Verputze, brutzle, vakuumiere, konsumiere**  
**Heiss hunger, chalti Chuchi, Männer und Fraue**  
**Z'Aarau wie z'Schliere müend ässe, verdaue**  
**Deftigs, Rohchoscht, söttigs vom Roscht**  
**Schwignigs, Fitness-Teller, Handy-Toast**

## **Die Seele einer Beiz oder wer nichts wird wird Wirt?**

*Das Gastgewerbe ist hart. Die Jobs sind anstrengend, oft schlecht bezahlt. Zimmerstunden, Nachtschichten und Einsätze am Wochenende noch dazu. Und immer freundlich und alles mit viel Liebe, bitteschön. Als Beizer ist man Manager, Psychologe, Handwerker, Händler und Künstler in einem. Dieser Job ist für jeden eine schwer berechenbare Herausforderung. Wer schon einmal im Gastgewerbe gearbeitet hat, weiss was es bedeutet. Es braucht Herzblut, und zwar viel davon. Herzblut und unermüdlicher Wille entscheiden darüber, ob jemand nur Wirt wird, oder ob er es auch bleibt. Ein Restaurant ist der Traum vieler Menschen. Obwohl Erfolg und Misserfolg so ungewiss sind, und das ganze Geschäft in der Öffentlichkeit stattfindet, man der Kritik des Publikums ständig ausgeliefert ist. Jedes Haar in der Suppe ist verheerend – nicht wie in der anderen Wirtschaft, wo's niemanden zu jucken scheint, wenn die Aktien verspekuliert sind. Warum probieren es trotzdem so viele? Weil Wirt ein Beruf ist, mit dem Menschen glücklich gemacht werden, und was gibt es schöneres zu tun? Der Wirt will ein kleines Paradies auf Erden erschaffen. Er will einen schönen Raum, in dem sich Menschen treffen, um es sich gut gehen zu lassen. Tischlein deck dich, wie im Märchen. Sie müssen nicht abwaschen, nicht einkaufen, nicht nachdenken. Gläser klirren, Teller scheppern, Menschen lachen und zücken gerne den Geldbeutel für dieses Wohlgefühl. Das wäre sozusagen die Albert-Anker-Version eines Restaurants. In Aarau herrscht leider, wie an vielen Orten, die Traitafina-CC-Prodega-Version vor, mit immer gleichen Menüs aus der Vakuumverpackung der Grossverteiler. Den Merchandise-Global-Holding-wir-verkaufen-auf-der-ganzen-Welt-den-tüpfli-gleichen-Food-Auswüchsen wünschen wir unserem Planeten zuliebe baldiges Aussterben. Und was bietet denn jetzt Aarau? Ein Menu Surprise oder eher einen Eintopf? Lest hier und esst mal wieder auswärts, lasst euch überraschen und findet ihr nicht, wonach ihr sucht, macht selber eine Beiz auf!*

*PS: Wir erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es soll nur eine lockere Beizentour sein und keine Restaurantkritik. Bei 70 Einträgen im Telefonbuch unter «Restaurant Aarau» und Sommerpause allerorts, mussten wir einfach einiges weglassen.*



**Hung Fat**



Liz & Chrege



Krone

## Die Kulturellen

Seit zwölf Jahren ein Juwel, klein, strahlend, klar – **Liz & Chrege**. Einst die beiden Schwestern, nun Liz und ihr Team immer frisch und meistens fröhlich. Die Gemütlichkeit in dem kleinen Raum ist herzerwärmend. Wer das gute Essen in der Sommerpause vermisst, reist den Ladies hinterher und macht einen kleinen Ausflug in die Beiz der **Bibersteiner Biobadi**. Die **Krone** ist perfekt um ab und zu die Thekenpflanze in dir gepflegt zu wässern. Topf dich an die Bar und flirte mit den schönen Kellnern, aber Achtung, zu später Stunde kann sogar ein Barhocker so seine Tücken entwickeln. Mit gutem Essen, Konzerten, Lesungen und Bildern von wechselnden Künstlern, haben Eveline und Raoul der Genossenschaftsbeiz Krone wieder zu Berühmtheit verholfen. Die Beiz gibt es schon seit den 60ern, als sich dort die italienischen Gastarbeiter trafen und die erste Kolbenespresso-Maschine der Stadt anschafften. Das Originalgerät ist leider auf mysteriöse Weise während eines Umbaus verschwunden.

Guten Kaffee gibt's auch in der **Garage**. Einer dieser unkomplizierten Orte, wo man jederzeit alleine hingehen kann und einen Tisch findet, an den man sich dazu setzen kann. Donnerstag und Freitag gibt es frische

Suppe zum Mittagessen. Gleich daneben quakt der **Frosch** mit den wohl jüngsten Wirtinnen Aaraus, welche auf dem mediterran anmutenden Schauplatz neben der Kirche Tapas servieren. Als das **Gossip** vor bald zehn Jahren Kissen ins Schaufenster legte, war es revolutionär: endlich mal was cooles! Die jungen Leute kamen, sahen und sind geliebt. Mittags kann man lecker essen und

gepfeffert tratschen. Speisen und entspannen kann man in der **Kulturbeiz im Kiff** an jedem ersten Sonntag im Monat. Aktivisten kochen und servieren zu einem Thema ab 17.45 Uhr. Manchmal gibt's sogar vorher noch Musik oder eine Lesung. Dem kühlen **Café littéraire** verleiht die Confiserie Brändli Süsse. Dank leichtem Mittagessen, frischen Kuchen und einer unübertroffenen Zeitschriftenaus-

XXX Saure-Gurken-Zeit. Wir stehen vor der Laterne, aber die hat zu, das Comitato sowieso, im Frosch gibt es nur Tapas, bei Mulia war sie schon, in der Altstadt war ich schon, auf Omelette keinen Appetit, für klassischen Fast Food denk ich eh schon zuwenig muss ausnahmsweise mal nicht sein, Frohsinn ist zu weit, und ins Altersheim Golatti, wo man, wie wir gehört haben, vorzüglich speisen kann, lassen sie uns nicht rein – oder: noch nicht. Dabei war ich doch schon mal drin. Mit siebzehn. Beim erfolglosen Versuch, mein Altenpfleger-Praktikum nicht vorzeitig abbrechen. Wir landen schliesslich zwischen den Toren bei **Hung Fat** aus Hong Kong, wo es heute alles, bloss keinen Tofu gibt. Also: wieder Fleisch für mich, und für die Begleitung Mönchs-Gemüse. Das ist lecker und ich find's gar nicht mal so glutamatig, aber sie meint doch. Und mein Huhn Sichuan? Angenehm rauchig im Geschmack. «Weisst du», frage ich meine vegetarische Kollegin, «woher die Burger von Burger King ihr rauchiges Flavor haben?» «Weil sie auf dem Grill gelegen sind?» – «Nein, der Grillgeschmack steckt im Brötchen.» Schön, der Stadtturm in der untergehenden Sonne. Stanley Li und seine Frau haben Gäste aus Hong Kong, und knipsen und werden zurückgeknipst, was das Zeug hält. Ein lauer Abend geht zu Ende, ich fahre nach Hause, schlafe für einmal sofort ein, und träume von dampfenden Suppenküchen, riesigen Salatbuffets, gegrilltem Gemüse, Tofuburgern und Kichererbsengeschichten, von einem Spanier, einem Afrikaner, einem Araber, und dass Aarau am Meer liegt. XXX

✂✂✂ Mal wieder einen ordentlichen Hamburger eines hiesigen, politisch korrekten Unternehmens, das sich mit dem Verkauf von schnellheisser und fettiger Sättigungsware über die Jahre hoch – und in die Herzen aargauischer Junkfreunde hinein gewirtschaftet hat. Ich erinnere mich noch an den Wagen, der lange auf dem Färberplatz (als das noch ein Platz war) gestanden hatte. Jetzt ist das seit einigen Jahren eine veritable, immer dampfende Brutzlerwerkstatt in der Frau Shao sich seit 15 Jahren an alles und jeden erinnert und mit locker zehn Leute gleichzeitig bedient, ohne sich jemals etwas aufzuschreiben. Es gibt nun auch Sitzgelegenheiten und Name. **Good Food.** So muss amtliche, quer über den ganzen Globus geliebte und quasi fleischgewordene Konsolidierung amerikanischen Geschmacks wohl heissen. Man schlingt, gibt acht, dass die labbrige Geschichte nicht wegrutscht, oder Sosse auf die Kleidung tropft, und wenn das vorbei ist, ist man fertig, und erstmal bedient. Vollkommener Gedankenstupor setzt ein. Dann, nach ein paar mal aufstossen, beginnt die erfolgreiche Verdauung – oder das folgenschwerere Bereuen. Bei mir ist es heute eine Mischung aus beidem. Irgendwie schon good, dieser food. Soll ich mir jetzt noch einen Technoburger bestellen? Einen Fitburger? Oder gar ein paar Poppers? Und wenn ja, wird man davon high? Soll ich mich um einen Job bewerben? Dann könnte ich jeden Tag so viele Nuggets, Burgers, Pommes und Poppers essen wie ich will. Aber dann kommen mir langsam die Gedanken zurück, ich streichle meinen leicht geblähten, aber leise «Burger-Burger» rufenden Bauch, und denke, ich könnte ja eine Stunde joggen gehen, und mir dabei Gedanken machen. Bis ich mir mal wieder keine Gedanken machen will, und zielsicher die Brutzlerbude meines Vertrauens ansteuere, um endlich mal für fünf Minuten an nichts (als Food und Sosse) denken zu können. ✂✂✂

wahl lässt man sich gerne auf der kahlen Betonterrasse nieder. Das stadtbibliothekische Interieur ist das Gegenstück zum Innenleben des **Tea-Room Brändli**, mit den in Stil gealterten herrlich üppigen Tapeten, Polstern, Vorhängen und Servicefachkräften. Seit Januar hat das **Jeannette** eine neue Herrschaft erhalten. Neu sind nun jeden ersten Donnerstag im Monat Jazz-Jam-Sessions in der Kellerbar, geblieben ist die Terrasse zum Innenhof und das schöne alte Haus, das um 1750 gebaut wurde.

### Die, die einem erst mal in den Sinn kommen müssen

Auch wenn sie nicht in Aarau liegt: Der **Suhrwide** gebührt ein Platz in diesem Heft. In dem einzigen Vegi-Restaurant der Region gibt's hervorragende, frische Küche an einer ausgefallenen Lage. Im **Cookuk** auf dem Kernareal, kocht man meistens selber bevor man sich zur Tafelrunde in den Zaubergarten setzen kann. Wer hat schon mal gefragt: «Wollen wir im Krankenhaus zu Mittag essen?» Gar nicht so abwegig, wie es klingt, denn das **Golatti Altersheim** sowie die **Hirslandenklinik** stehen im Ruf, eine ausgezeichnete Küche zu bieten. Die **Laterne**, in der die Stiftung Wendepunkt leckere Menüs und Gebäck aus der hauseigenen Konditorei anbietet liegt zwar mitten in der Stadt, ist aber eines dieser Lokale, an denen man zu Unrecht immer vorbeigeht, weil sie eine seltsam unauffällige Erscheinung haben. Richtig versteckt ist der **Bögli's Treff**. Eine kleine Sandwichbude, in der Herr Bögli ab morgens früh um 6.00 Uhr Brötli belegt und Latte Macchiato für drei Franken serviert.

### Die Multikultigen

Süss und irgendwie nach Champs Elysées duftet es in der **Crêperia**. Der Schweizer Chef bäckt sogar Galettes, eine leckere Crêpesorte aus Buchweizen. Das **La Spezia** hinter dem Bahnhof mit italienischer Küche und kroatischem Chef ist über den Mittag sehr schnell, verlässlich und preiswert. Der Pizzaofen ist um diese Zeit komplett ausgelastet. Im **Chili Mex**, dem Nachfolger des Spezia im Frohsinn beim WSB-Bahnhof, kocht ein Sri Lanki mexikanisch. Palmen und Geranien ergänzen das Dekor des angegrauten Fachwerkbaus. Noch ausgefallener das **Potpourri**, in dem ein Türke lecker und günstig



La Crêperie



italienisches Essen im Tipi und in käuflichen Gartenhäusern im Industriegebiet serviert.

Einen wilden Mix findet man im **Mulia**: Nach zehn Jahren in der City Passage im **China House**, (das nun von Chinesen zurückerobert wurde) endlich an der frischen Luft in der Altstadt, kocht die sympathische Sri Lankische Familie chinesisch, mexikanisch und indisch. Freunde der Thai-Küche, üppiger exotischer Interieurs und Kleidung fühlen sich im **Thai-House** wohl.

### Die Pizzerien

**Kreuz, Pulverturm, Riviera, Capri** oder **Comitato Cittadino**, wer macht die besten Pizzas? Darüber scheiden sich die Geister. Oder doch lieber die neue Konkurrenz: Der Wirt des **Ticino** ist erst seit einem Jahr am Werk und unschlagbar freundlich. Ein Insidertip ist der Platz draussen unter dem Kastanienbäumchen im Topf. Aussicht bis zum Rathaus, die bunten Giebel der Vorstadt rahmen mit etwas Glück ein blaues Stück Himmel. Auf Anfrage bekommt man den kultigsten Öl- und Essig-Halter der Stadt. **Aare Pizza** bietet beste Vorstadtromantik. Bei zwei Dezi Rotwein für fünf Franken, auf der Terrasse an einem der wenigen Plastiktische zwischen Parkplatz und Backstube, wo sich

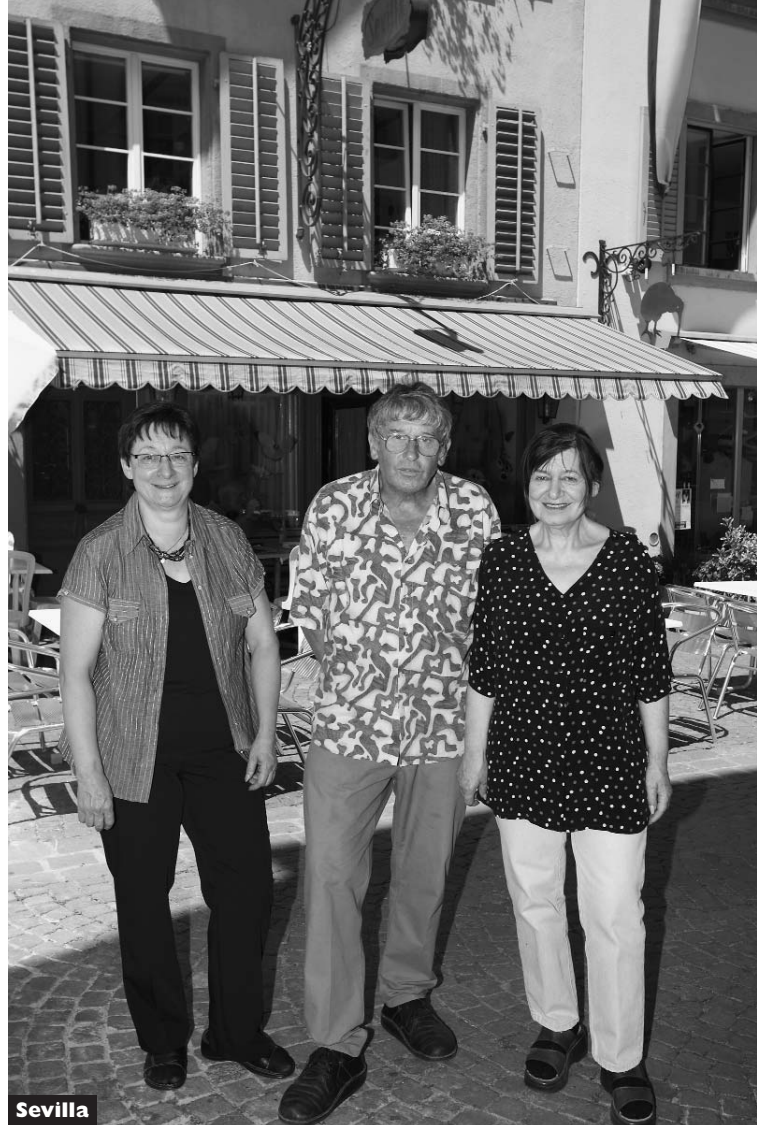
die Aarebrise zwischen Einfamilienhäusern verliert, fühlt man sich wie in den Ferien.

### Die Originale

Das Restaurant **Sportplatz** wurde unter anderem als Schauplatz im Roman «Wurst und Spiele» von Wolfgang Bortlik berühmt. Berühmt-berüchtigt ist auch die **Waage**, in der Wirt Erich diesen Juli das Fünffährige feierte, nachdem er lange Zeit das Caramba führte. Er ist ein Charakterkopf

mit feinen Antennen für die Menschen und eigenwilligen Geschäftsideen. Jedes Jahr wird der Boden in einem neuen wilden Muster bemalt, Schrumpfköpfe und Silber-Schmuckstücke sind in Vitrinen zu bewundern. Es gibt das günstigste Bier, wohlgemerkt in Literflaschen, 88-jährigen Armanac und den edelsten Tequila der Stadt, 1800 Franken ohne Wurm. Eine Lottomaschine, die die Gewinne im Minutentakt auszahlt, verleiht der Fantasie Flügel und man sieht sich schon mit solch edlem

✂✂✂ «Und?», frage ich **Ömer** während der EM, «verlieren die Türken heute Abend gegen Deutschland, was meinst du?» Er hat eben einen Hamburger belegt, hält kurz inne, stoppt den Besessungsvorgang, lugt aus seinem Wagen hervor, und fragt interessiert, ob ich denn Deutscher sei. Ich bejahe. Ein Fehler. Er besosst zu Ende, reicht den Fleischklops seinem Endverzehrer über die Theke, kommt raus, und redet. Es vergehen keine sieben Minuten und ich weiss, dass Ömer 1963 mit Mitte zwanzig und 18 Dollar in der Tasche in die Schweiz gekommen ist und dass ein Dollar damals vier Franken zwanzig gewesen ist, weiss, dass er gar kein Türke, sondern sich mehr als einen in Mazedonien geborenen Osmanen sieht, weiss, dass es in der Schweiz im Gegensatz zu Deutschland noch immer keine Dönerqualitätskontrollen gibt. Lange keinen Döner mehr gegessen. In Berlin, wo es zwei Millionen gefühlte Dönerbuden gibt, hörst du irgendwann damit auf, und glaubst nicht mehr daran, dass Döner nicht nur billig satt, sondern auch schöner macht. Aber dieser hier, in krossem Fladenbrot und knackigem Gemüse, schmeckt mir – trotz der Tatsache, dass es hierzulande noch immer keine Dönerqualitätskontrollen gibt – ausnehmend gut. Anständig. Was Ömer anpackt, das wird eben was. Der Ömer in der Stadt heisst jetzt übrigens nicht mehr Ömer, sondern **Stein Grill**. ✂✂✂



XXX Strahlend blauer Himmel, der **Weinberg** platzt aus allen Nähten. Eine siegesgewisse Armada von portugiesischen Fans und Faninnen (sic!) und mit ihnen sympathisierenden Natifans, und direkt vor der Leinwand, in der ersten Reihe, meine Mutter und ich, ein Sagrès (anständig) in der Hand. Die portugiesische Nationalhymne: Der Patron und sein Sohn Arm in Arm mit Hand auf der Brust, ein rührendes Bild. Es wird still als die deutsche Elf in Führung geht: «Jaaaaa!», schreie ich, balle die Faust und mach die Siegesgäbe. Als Klose das zwei zu null köpft liegen meine Mutter und ich uns in den Armen, der Patron hängt über dem Tresen und übt sich schon mal, eine Zigarette im Mundwinkel, in Melancholie. Kurz vor Halbzeitpiff kommen meine Sardinen mit Kartoffeln, die mir, trotz Anlusstreffer Portugal, vorzüglich munden (Euphorienote 6). Die Schweizer stänkern: «Het eine de Hoseschlitz offe? S'fischelet!», und höre jemanden sagen: «Dem det vore riss i jetzt denn de Chopf ab.» Aber die einzigen denen hier die Köpfe abgerissen werden, das sind die Sardinen, und die sind tot, aber fangfrisch und durchaus empfehlenswert. Aber Spass macht es trotzdem, ein wenig zu polarisieren. Schlusspiff, Deutschland gewinnt. Die richtigen, waschechten Portugiesen schauen bloss apathisch gen Himmel, der ihnen das angetan hat, und tun was sie am besten können: Traurig (und dabei gut) aussehen. «Was für ein trauriger Fado» (vom lateinischen fatum, das für Götterspruch und Schicksal steht), titelte «A Bola», eine der grössten Sportgazetten eines fussballverrückten Landes. Deutschland und wir hatten Schweini, Portugal kein Glück, ich hatte vorzügliche Sardinen mit Kartoffeln, und dem Restaurant Weinberg und seinem Team kann man getrost eine gute Leistungsfähigkeit aussprechen. XXX

Tropfen in der Hand. Für gutes Essen empfiehlt Erich den **Hirschen** in Erlinsbach, die **Halde** für Fischgerichte, oder das **Café Flora**. Wer sich als Vegi mit Thonsalat zufrieden gibt, wagt sich vielleicht ins **Jura**, bei dem weder die Speisekarte noch die Fassade an die Blütezeiten in den 90ern mit dem leider zu früh verstorbenen Reto Loser erinnern.

Eine Portion Mut braucht der Besuch im **Viva**: man muss sich durch das Gittertor am Eingang der Kaserne wagen, dann unter misstrauischen Blicken von Wachsoldaten zum Hintereingang der Militärkantine schleichen, um das Restaurant im zweiten Stock zu erreichen, in dem das Wirtepaar Kyburz seit 24 Jahren werkt. Getoppt werden sie vom **Sevilla**, in dem Anneliese und René Dätwiler seit 35 Jahren den Laden in zweiter Generation schmeissen. Das «Sevi» ist ein ganz besonderer Ort. Kult sind nicht nur die Körbchen mit Biberli, Chips und Kägi-Fret auf den Tischen oder die Metzgete. Kult ist vor allem, was sich seit Jahrzehnten dort abspielt: Studentengruppen und Stammtischbrüder, Kulturelle und Handwerker, Linke und Rechte treffen in dem urchigen Lokal aufeinander. Es findet sich noch eine weitere Koryphäe in der Beizenlandschaft Aarau. Wer denkt an

ein **Rendez-Vous**? Die Wirtin Trudi Huber seit 35 Jahren an nichts anderes. Ihre Serviceangestellte ist seit acht Jahren treu an ihrer Seite, und will erst aufhören, wenn ihre Chefin es tut. Gemeinsam halten sie das Schiff auf Kurs, während überfüllter Mittagsstunden und lauer Nachmittage.

### Die Klassiker

Mit etwas Glück sitzt man in der **Altstadt**, wenn der Wirt besonders gut aufgelegt ist. Dann pflegt er nämlich schon mal die eine oder andere Arie zu schmettern. Innen drin ist es richtig gemütlich, ein bisschen wie in einem alten Eisenbahnwagen der ersten Klasse. Herrliche Desserts und eine hübsche Brasserie sind nicht die einzigen Vorzüge der Seerose-Schwester im Schachen. Für romantische tête-a-têtes, speziell solche, bei denen man lieber nicht entdeckt werden möchte, eignet sich die Laube vor der archaischen Weinstube des **Mürset** ganz besonders. Im Schein der Fackeln, bei einem edlen Tropfen und von diskreten Kellnern umsorgt, lässt es sich auf den weichen Polstern wunderbar küssen. Besonders in den Sommermonaten besticht die Restaurant-Meile im Schachen mit ihrem mediterranen Charakter. Pizza essen im **Riviera** ist ein bisschen wie Ferien in Neapel. Papparazzis, die unbedingt lokale Politprominenz erwischen wollen, gehen Diens-tags in den **Rathausgarten**. Wer jedoch einen Garten erwartet, wird eher enttäuscht. Mehr etwas für Betonfetischisten. Ähnlich wie der **Aarauerhof**, der sich hinter viel Zement versteckt. Innen drin kann man sich jedoch so viel Grünes wie man möchte auf den Teller schichten, das Salatbuffet geht nicht nach Gewicht! Auf die Goldwaage legt man hingegen die Freundlichkeit der Mitarbeiter, im Foyer strahlt einem jeweils der Mitarbeiter des Monats aus einem Bilderrahmen entgegen.

Wer Tex-Mex und Tapas mag, sollte sich das **El Camino** nicht entgehen lassen, man kann dort mittags und abends hervorragend Essen gehen. Wer dort arbeiten möchte, wird mit der Realität der freien Marktwirtschaft konfrontiert, er muss sich an der «Mitarbeiter-Börse» auf der Website des Restaurants umschauen. Im **Goldige Öpfel** des Hotel Argovia bekommt man bodenständiges Mittagessen, auf Alkoholisches wird in diesem Restaurant verzichtet.

XXX Hier, im seit 1944 bestehenden Familienbetrieb mit hauseigener Metzgerei, ist der Name Programm. **Speck**. In der Speisekarte steht, dass das Fleisch ausschliesslich aus der Region komme (Suhre-/Wynental), und dass jedes Tier vor seiner Schlachtung veterinäremässig auf Herz und Nieren überprüft werde. Zudem habe man – und werde es auch in der Zukunft nicht anders handhaben – noch nie Fleisch aus Grossbritannien bezogen, oder gar angeboten. Den grünen Salat allerdings, kriegt man dann vor lauter Sosse kaum zu Gesicht. Selten so viel schwimmendes Blattgemüse gesehen. Bin ja aber auch nicht zum Salatessen hergekommen, sondern hier, weil ich Fleisch will, und sonst – ausser Pommes Frites und Ketchup – nichts. Das Schnitzel ist prima, nicht zu zäh, nicht zu weich, nicht zu dick, nicht zu dünn, wenn vielleicht auch ein bisschen sehr salzig, aber ich schwitze ja auch für zwei, und brauche das Salz. Die letzten Happen verschwinden, ich fühle mich wahnsinnig gut. XXX

### Die zu haben sind

Seit 35 Jahren existiert gut versteckt in der Igelweid ein kleines Bistro Namens **Igel**. Noch viel länger muss es her sein, als auf diesem Aarauer Platz noch eine saftige grüne Weide lag. Die Igel-Wirtin erzählt, wie sie sich schon als junge Frau unter die Insider mischte, welche angeblich bis heute hier verkehren sollen. Sie macht noch so lange sie Lust hat, dann ist der Igel wieder auf freiem Fuss. Genauso wie andere althergebrachte Restaurants, die schon einige Besitzerwechsel erlebt haben. Weitere Flur- und Tiernamen sind da zu finden, wie der **Waldige**

**Meier**, die Taube-**Le Pigeon**, die **Tuchlaube**, die so gar wenig mit einer Laube gemeinsam hat oder das **Au Premier**. Alles Lokale mit Vorzügen wie schönen Balkonen, spezieller Architektur. Wer hat noch nicht, wer will einmal?

**Franziska Hämmerli** und **Tobias Pingler** haben eine Aarauer Beizenrunde gedreht und darüber geschrieben. **Donovan Wyrsch** hat die zehn abgebildeten Beizen-Teams fotografiert und **Ursula Baumann** das ganze grafisch angerichtet. Alle vier haben auch Erfahrung im Teller schleppen, Gläser polieren und Trinkgeld kassieren.

