

Feines im Glas und auf dem Teller

Villmergen: Erusbacher Brauerei hat ihr Wirtshaus eröffnet

Vor gut einer Woche hat die beliebte «Ochsen»-Bar ihre Türen endgültig geschlossen. Fast zeitgleich hat in Villmergen eine neue Beiz den Betrieb aufgenommen. Im Wirtshaus zur Brauerei gibt es viele Spezialitäten zu entdecken – flüssige wie auch solche auf dem Teller.

Chregi Hansen

Wer in einer Brauerei wirten will, der muss etwas von Bier verstehen. Von daher ist es fast schon ein Glücksfall, dass Angelika Kuschnik den Betrieb in Villmergen übernimmt. Denn die gebürtige Deutsche ist ausgebildete Bier-Sommelière und war zuletzt viele Jahre Geschäftsführerin der bQm-Bar auf dem ETH-Gelände. «Da war Bier auch sehr gefragt. Auch wenn für die meisten Studenten die Quantität wichtiger war als die Qualität», lacht sie.

Sie freut sich auf die neue Aufgabe in Villmergen. Mit ihrem zehnköpfigen Team will sie die Gäste in allen Belangen verwöhnen. «Wir haben viel Herzblut in die Erstellung der Karte gesteckt», erklärt sie. Bierbrauen sei Handwerk, und das soll sich auch in der Küche fortsetzen. So gibt es natürlich Wärschafes wie Weisswürste oder Brezen, aber auch neu interpretierte Klassiker wie den Wirtshaus-Burger oder die vegetarische Schupfnudel-Kraut-Pfanne. Und

wer von allem probieren will, der bestellt am besten «Rüedes Brett» – vier verschiedene Biere, kombiniert mit jeweils einem passenden Gericht.

«Das neue Wirtshaus hat eine wichtige Funktion für uns», sagt Braumeister Otto Sorg. Einerseits soll das Restaurant Botschafter sein. So können die Gäste durch die grossen Glasscheiben den Brauvorgang direkt mitverfolgen. Andererseits ist die Beiz auch ein ideales Testfeld. Neben den Standard-Bieren der Brauerei Erusbacher & Paul will man hier auch regelmässig ganz exklusiv neue Kreationen anbieten. «Der Neubau ermöglicht uns, wieder vermehrt neue Rezepte auszuprobieren. Das war am alten Standort aus Platzgründen nur schwer möglich», freut sich Sorg.

Extra für sie angefertigt

Natürlich steht das Bier hier im Zentrum. Nicht weniger als 13 Ausschanksäulen dominieren die Theke. Aber auch sonst kann sich das Innere sehen lassen. Die Gäste sitzen an langen Holztischen, die extra für das neue Restaurant angefertigt wurden. Neben dem eigentlichen Lokal mit rund 70 Plätzen gibt es im oberen Geschoss einen weiteren, offen gehaltenen Raum mit 50 Plätzen, der vor allem für Events und Führungen genutzt werden soll. Trotz des modernen Innenlebens wirkt der Schankraum gemütlich. Hier soll sich die Familie beim gemeinsamen Essen ebenso wohlfühlen wie der Nacht-



Von der Galerie hat man einen wunderbaren Blick ins neue Restaurant. Schon kurz nach der Eröffnung kamen die ersten Gäste und testeten das Angebot.

Bilder: Chregi Hansen



Verstehen sich bestens: Wirtin Angelika Kuschnik und Braumeister Otto Sorg.

schwärmer oder der Handwerker beim Znüni. «Das Wirtshaus zur Brauerei soll zu einem wichtigen Farbtupfer in der Freiamter Gastronomie werden. Wir haben bereits viele Ideen, was wir noch umsetzen möchten», sagen Sorg und Kuschnik.

Nach und nach hochfahren

Die Eröffnung am Samstag erfolgte still und leise und ohne grosse Werbung. «Wir wollen den Betrieb nach und nach hochfahren und langsam Erfahrungen sammeln», erklärt Otto Sorg. Schliesslich betritt die Brauerei Erusbacher & Paul mit der eigenen Gastronomie Neuland. Das grosse Fest ist dann für den April geplant. Am Tag des Schweizer Bieres vom 26. April wird die offizielle Eröffnung gefeiert. «Dann lassen wir es richtig krachen», verspricht Sorg. Neben dem Wirtshaus gibt es im Neubau auch einen Shop, in dem vorerst eigene Produkte verkauft werden, für den aber auch eine Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten geplant ist.

Überhaupt ist der Villmerger Brauerei der lokale Gedanke wichtig. Das neue Wirtshaus ist seit dem Wochenende offen. Die Brauerei selber hat bereits im November den Betrieb aufgenommen. «Im Oktober haben wir mit dem Zügeln angefangen, am 4. November konnten wir mit dem ersten Sud im Neubau starten», berichtet der Firmengründer. Während mehrerer Wochen lief der Betrieb an zwei Standorten, das war nicht immer ganz einfach. Dies umso weniger, als am neuen Ort am Mattenweg noch fleissig gebaut wurde. «Aber in einen Lieferengpass sind wir zum Glück nie gekommen.»

Seit Mitte Dezember ist die neue Brauerei komplett eingerichtet und läuft bereits wieder auf Hochtouren. Und das ist dringend notwendig. «Unser Wachstum geht unverändert weiter. Selbst während der Bauzeit haben wir mehr Bier produziert als je zuvor», sagt Sorg. Im Schnitt hat die Villmerger Brauerei alle acht Jahre die Produktionsmenge verdoppelt. «Trotzdem wollen wir keine Gross-

brauerei werden, wir sind zufrieden mit dem, was wir bisher erreicht haben.»

Durch den Neubau kann die Brauerei nicht nur die Kapazität erhöhen, auch das Arbeitsumfeld hat sich verbessert. Am alten Ort war der Platz fast bis auf den letzten Quadratmeter belegt, hier im Neubau gibt es wieder Reserven. Zudem konnten viele Abläufe verbessert und modernisiert werden. Trotzdem: «Bierbrauen ist und bleibt ein Handwerk», sagt Sorg. Das war beim Start im Jahr 2000 so. Und das soll auch in Zukunft so bleiben. «Wir haben einen guten Namen, liefern unsere Biere auch nach Genf, Bern und Zürich», berichtet der Villmerger stolz. Und diesen guten Namen will man sich jetzt auch im Gastrobereich erarbeiten. Der Auftakt dazu ist gelungen.

Wirtshaus zur Brauerei, Mattenweg 1, Villmergen. Öffnungszeiten: Dienstag bis Donnerstag, 9 bis 24 Uhr. Freitag und Samstag, 9 bis 1 Uhr. Sonntag: 10 bis 22 Uhr.

Andere Kinder unterstützen

Sternsinger in Niederwil und Nesselbach

Das Segnen der Häuser zum Jahresbeginn hat Tradition. Auch dieses Jahr zogen wieder 33 Kinder als Könige verkleidet durch Niederwil und Nesselbach und überbrachten den Einwohnern den Segen.

Nach einem feinen Zvieri wurden die Kinder eingekleidet und erhielten in der Kirche durch die Pastoralassistentin Esther Holzer den Segen. Anschliessend waren sie in den frühen Abendstunden unterwegs und erfreuten die Besuchten nebst dem Segen auch mit ihren Liedern.

Ganze 3040 Franken durften die Kinder, unterteilt in zehn Gruppen, sammeln. Der Betrag wird je zur Hälfte aufgeteilt für Missio und deren Projekt zugunsten von Kindern mit Behinderung in Lima, Peru, und für die Stiftung Kinderhilfe «Sternschnuppe», die in der Schweiz Kindern mit einer Behinderung oder schweren Krankheit Herzenswünsche erfüllt.

Als Überraschung brachte Martina Balmer von der Frauengemeinschaft den Kindern am nächsten Tag einen Znüni in die Schule.

--zg



Die 33 Kinder überbrachten den Einwohnern von Niederwil und Nesselbach den Segen.

Bild: zg

Villmergen

Gelungene Ferien

Am Mittwoch, 23. Januar, findet von 9 bis 11 Uhr im Seniorenzentrum Obere Mühle das Info-Café des Elternvereins Villmergen statt. Dabei werden Tipps und Tricks für rundum gelungene Familienferien gezeigt. In einem kurzen Infoblock nimmt sich Nadine Lang, ausgebildete Reiseberaterin mit langjähriger Touristikerfahrung, dieses Themas an. Im Anschluss bleibt noch Zeit, um sich mit anderen Eltern in einer gemütlichen Atmosphäre auszutauschen. Für die Kleinen gibt es eine Kinderspielecke.

Villmergen

Winterexkursion

Am Sonntag, 20. Januar, kann man an einer Exkursion an den Klingnauer Stausee teilnehmen. Verschiedene Vögel überwintern dort. Abfahrt ist um 13 Uhr ab Dorfplatz Villmergen mit privaten Autos. Helen Steimen und André Keusch führen die Exkursion. Für den Vogelkurs «Lerne die Vögel kennen» für die Villmerger Mittelstufenschülerinnen und -schüler sind immer noch Plätze frei.

Infos bei André Keusch: 056 622 95 85