



Gretz Communications AG
Public Relations & Marketing

Medium: Migusto
Datum: 01.01.2022
Auflage: 333'525

Fr. 3.- 1/2 Januar/Februar 2022 migusto.ch

Migusto

...WEIL KOCHEN FREUDE MACHT

VOLLKORN
GETREIDE-
REZEPTE MIT
ALLEM DRUM
UND DRAN

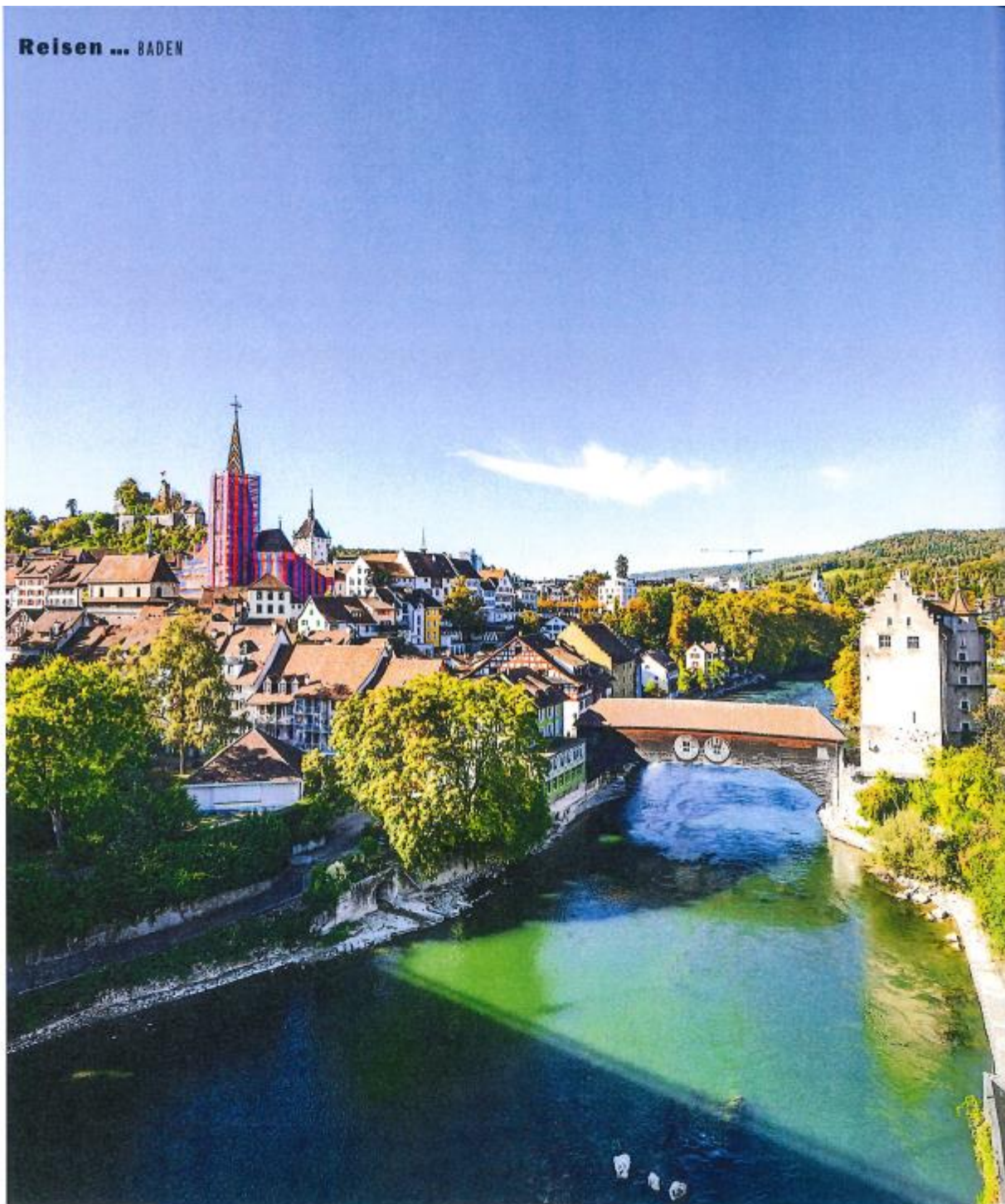
ORANGEN
SIE BRINGEN
SAFT UND
SONNE AUF
DEN TELLER

Grüner Winter

AM FENSTER BLÜHEN EISBLUMEN,
IN DER KÜCHE SPIESST ES GRÜN



Reisen ... BADEN



Im Zeichen des Wassers Die Limmat am Fuss der Altstadt und Thermen sind die Wahrzeichen von Baden. Sie haben schon die Römer der Antike angelockt. Und die hatten bekanntlich auch ein Faible für lukullische Freuden. Alle drei Attraktionen haben sich bis heute erhalten. Was das Städtchen sonst noch zu bieten hat, findest du auf baden.ch

BADEN

Da gehts dir rundum gut

Eine charmante Altstadt, Thermalbäder und kulinarische Höhenflüge – Baden ist eine Wohltat für Erholungssuchende. Hier sind unsere Tipps für ein entspanntes Wochenende an der Limmat.

Baden im Aargauer Limmattal ist seit jeher ein Magnet für Menschen, die es sich gut gehen lassen wollen. In der Stadt sprudelt aus 18 Quellen warmes und mineralreiches Thermalwasser. Diese natürliche Wohltat schätzen Kurgäste aus aller Welt. Und das bereits seit dem 2. Jahrhundert.

Nachdem diese Bädertradition zwischenzeitlich in einen Dornröschenschlaf versunken war, lebt sie seit der Jahrtausendwende wieder auf. Architektonisches Wahrzeichen des Neubeginns ist das im November vergangenen Jahres eröffnete neue Thermalbad mit seinem reichen Entspannungsangebot von Architekturkoryphäe Mario Botta.

Der Brötliklassiker

Neben körperlichen Wohltaten kann man sich in Baden auch kulinarisch verwöhnen lassen. Bei einem Spaziergang durch die beschaulichen Altstadtgässchen locken einen hier und da Leckereien wie die

Badener Spezialität Spanisch Brötli, mit einer Haselnuss-Karotten-Masse gefüllte Blätterteigquadrate mit einem kreuzförmigen Einschnitt. Die Vielfalt an feinen Angeboten in der Kleinstadt überrascht. Wir haben uns deshalb vorab einige Tipps von einem Einheimischen unseres Vertrauens geholt.

Klein, fein, raffiniert

Unsere Auswahl für einen Wochenendtrip besteht aus Adressen, die einfach gut tun. Sie tun dies mit einer saisonalen, frischen Küche, einem achtsamen Umgang mit den Produkten und herzlicher Gastfreundschaft. Neben Bio-Take-aways konnten wir charakterstarke Cafés und legeres Fine-Dining entdecken. Nun legen wir dir ans Herz: Tauch auch du für einige Tage in diese Stadt ein und lass dich gemütlich treiben. Ein Besuch lohnt sich übrigens zu jeder Jahreszeit. Im Sommer ergänzen schöne Outdoor-Beizli an der Limmatpromenade die Auswahl an Lokalen zum Einkehren.

DOMINIK HAYMOZ
Vegan mit Fleisch



Trudelkeller

«Bei uns ist alles vegan, ausser das Fleisch», erklärt Geschäftsführerin Roxane Badan ihr Credo. Die Kreationen von Koch Dominik Haymoz bringen alle Generationen an einen Tisch: Vegetarier und Veganer freuen sich über die grosse Auswahl. Wer möchte, kann sein Menü mit Fleisch oder Fisch ergänzen.

[trudelkeller.ch](#)



DREIERLEI KÜRBIS
MIT GEBACKENEM,
PÜRIERTEM UND
EINGELEGTEM
KÜRBIS, RADICCHIO
UND BAUMNÜSSEN.



Spedition Nur einen Katzensprung von der Altstadt entfernt bringen Küchenchefin Nora Peter und Gastgeber James Kong die Aromen der Welt auf die Teller: Asiatische, orientalische und europäische Noten verbinden sich zu einem vielschichtigen Ganzen. Vegetarier sind auf dieser kulinarischen Reise genauso dabei. restaurant-spedition.ch

UnvermeidBar

«Das Teatro Palino und die dazugehörige UnvermeidBar sind eine Institution», sagt Migusto-Rezeptautor Daniel Tinembart. Theater- und Barchefin Stella Brunner präsentiert seit 1986 ein reiches Kulturprogramm, sie steht auch selbst auf der Bühne. Im Theaterbistro auf einem der antiken Sofas sitzend, scheint Paris ganz nah. Regionale Biere und eine grosse Auswahl an Bio-Tees versüssen den Abend. teatropalino.com



Frau Meise im Café von Claudia Nabholz werden seit 2009 auch die Wochentage mit einem feinen Sonntagsmorge gefeiert. In den bunten Altstadtträumen sitzt es sich so gemütlich wie im Wohnzimmer der besten Freundin. In die Küche inmitten des Cafés kommen ausschliesslich Bio-Produkte. Ein Mitbringsel für daheim: bunte Sträusse aus Trockenblumen. fraumeise.ch



DEN BUNTEN LINSENSALAT MIT MARINIERTEM FETA, FENCHELPICKLES UND SOJA-SESAM-VINAIGRETTE GIBTS IM «DORY UND DU».



Dory und Du

Das modern-gemütliche Restaurant liegt im historischen Bäderquartier in direkter Nachbarschaft zum Thermalbad. Neben Fleischgerichten gibts viele leichte und vegetarische Menüs. Die Salate und Gemüsegerichte überzeugen mit vollen Aromen und sind eine liebevoll angerichtete Augenweide. doryunddu.ch

SIMON DANKWA lässt Bier im Holzfass reifen.



Die Brauerei gewährt Besuchern einen Blick hinter die Kulissen.

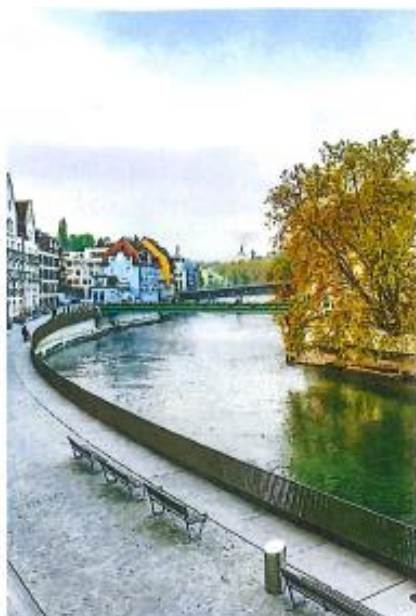
Lägere-Bräu

Auf der Klosterhalbinsel im nahen Wettingen wird seit 2008 gebraut. Simon Dankwa und das zehnköpfige Team der Kleinbrauerei setzen auf charakteristische, naturbelassene Getränke. Kenner probieren die holzfassgereiften Raritäten. Ein alkoholfreies Erlebnis ist die Fassbrause, eine Limonade mit einem malzig-krautartigen Geschmack.

laegerebraeu.ch



Grosser Alexander «Mein Fokus liegt auf guten Produkten, es braucht kein Chichi auf dem Teller», sagt Niklas Schneider. In seinem Lokal setzt der 26-jährige Koch grösstenteils auf Produkte aus Nachbargemeinden. Die Jahreszeiten diktieren die Zutaten. So erhalten die Gerichte eine Geschichte, die sich in der herzlichen Atmosphäre im Lokal wunderbar erfragen lässt. bigalex.ch



Die Uferpromenade an der Limmat ist besonders im Sommer eine beliebte Flanierstrecke.

WEIZENBRÖTCHEN
GEFÜLLT MIT SHIITAKE,
AVOCADO-MAYO UND
CHILIFLOCKEN AUS DEM
«GROSSEN ALEXANDER».



Villa Paul

Im geschichtsträchtigen Merker-Areal betreiben Doris Rickenbacher und Mimi Frey das «Kaufhaus für Visionäres und Notwendigkeiten». Die Auswahl an nachhaltig und fair produzierter Mode, Accessoires und Kosmetik ist sorgfältig kuratiert. Für zwischendurch laden Bistrotischen zu einer Pause bei Kaffee und Kuchen ein.
villapaul.ch

EINKAUFEN

Biolade Bade

Direkt am Bahnhofperron gelegene Bio-Oase mit zahlreichen Frischprodukten, Kosmetik und schöner Weinauswahl. Zum Mitnehmen gibt es Smoothies, Müesli, vegane Backwaren und ein vollwertiges veganes Mittagsmenü aus der hauseigenen Küche.
bioladebade.ch

Ohne.ch

Umfassendes Sortiment an Food- und Non-Food-Produkten zum Selberabfüllen. Die vegetarischen und veganen Salate, Sandwiches und Kuchen können in der gemütlichen Kaffee-Ecke gegessen oder aber mitgenommen werden. Guter, zertifizierter Bio-Kaffee. Nicht vergessen: die Energiebällchen nach Hausrezept.
ohne.ch

ÜBERNACHTEN

Limmathof Baden Hotel & Private Spa

Kubisch-modernes Hotel an der Limmat mit schönem Blick auf das historische Bäderquartier. Mit eigenem Thermalbad, Sauna, privaten Spa-Suiten und Massageangeboten.
limmathof.ch

Spanisch
Brötli
REZEPT
SEITE 62



Anreise

Baden liegt im Kanton Aargau nahe der Grenze zum Kanton Zürich und ist mit dem öffentlichen und dem Individualverkehr gut erreichbar.

ÖFFENTLICHER VERKEHR

BAHN Bis Aarau oder Zürich mit dem Schnellzug. Ab dort verkehren Regionalzüge.

INDIVIDUALVERKEHR

AUTO In unmittelbarer Nähe zu Baden liegt die Autobahn A1 Zürich-Bern. Von Bern her Ausfahrt 54, Baden-West benutzen, von Zürich her Ausfahrt 55, Neuenhof.

Diese Reise wurde unterstützt von Aargau- und Baden-Tourismus.



Der Badener

Migusto-Rezeptautor Daniel Tinembart ist in Baden aufgewachsen und hat dort während fünf Jahren ein eigenes Restaurant geführt. Er schätzt die überschaubare Grösse der Stadt. Eine Adresse liegt ihm am Herzen: das Restaurant Rebstock in der Altstadt. «Es ist urgemütlich für ein Treffen unter Freunden. Die Küche ist bodenständig und saisonal.»
rebstockbaden.ch



Daniel Tinembart hat in Baden fünf Jahre lang ein Restaurant geführt.

TIPP

SCHNELLER GEHTS
MIT GESCHÄLTEN
HASELNÜSSEN.

Spanisch Brötli

ERGIBT CA. 12 STÜCK

100 g ganze Haselnüsse

50 g Karotten

4 EL Quittengelee

1 kleines Ei

500 g Blätterteig (Block)

Mehl zum Auswallen

Puderzucker zum Bestäuben

1. Haselnüsse in einer Pfanne etwas anrösten, bis es anfängt zu duften. Nüsse auf ein sauberes Küchentuch geben, Tuch einschlagen und Nüsse aneinander-

reiben, bis sich die Häutchen lösen. Geschälte Nüsse mit einem Cutter mahlen. Karotten fein dazureiben. Mit Quittengelee mischen. Ei verquirlen. Die Hälfte des Eis zur Nussmasse geben. Rest beiseitestellen.

2. Backofen auf 220°C vorheizen. Teigblock halbieren, jede Hälfte auf etwas Mehl zu Rechtecken à 24×32 cm auswallen. Je in 12 Quadrate à 8×8 cm teilen. Die Hälfte auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Nussmasse bestreichen. Dabei den Rand frei lassen. Rand mit etwas vom beiseitestellten Ei

bestreichen. Restliche Teigstücke darauflegen und Rand leicht andrücken. Teigdeckel mit einem Messer über Kreuz einschneiden. Mit restlichem Ei bestreichen. In der Ofenmitte ca. 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNG

ca. 20 Minuten

+ ca. 12 Minuten backen

Pro Stück ca. 4 g Eiweiss, 16 g Fett,
20 g Kohlenhydrate, 1050 kJ/250 kcal