

Gault-Millau-Wirt kocht mit Arbeitslosen und Behinderten

von Ruth Steiner — az • 8.2.2017 um 16:13 Uhr



Markus Roth (r.), ehemaliger «Hirschen»-Wirt, und Reto Schaffer, Trinamo-Geschäftsführer, vor den Sheddachhallen im Lenzburger Quartier «Im Lenz».

© Chris Iseli

Der ehemalige «Hirschen»-Wirt Markus Roth eröffnet einen Gastro-Betrieb im Quartier «Im Lenz». Er kocht mit Langzeitarbeitslosen und beeinträchtigten Menschen.

Artikel zum Thema

KRIEGSTETTEN

Das «Gartenzimmer» im Stern Kriegstetten wird neu im Gault&Millau empfohlen 15.4.2017 | [Leserbeitrag](#)



ERLINSBACH

«Jetzt bin ich endlich auch Aargauer»: Hirschen-Wirt Albi von Felten eröffnet Weinhotel 25.3.2017



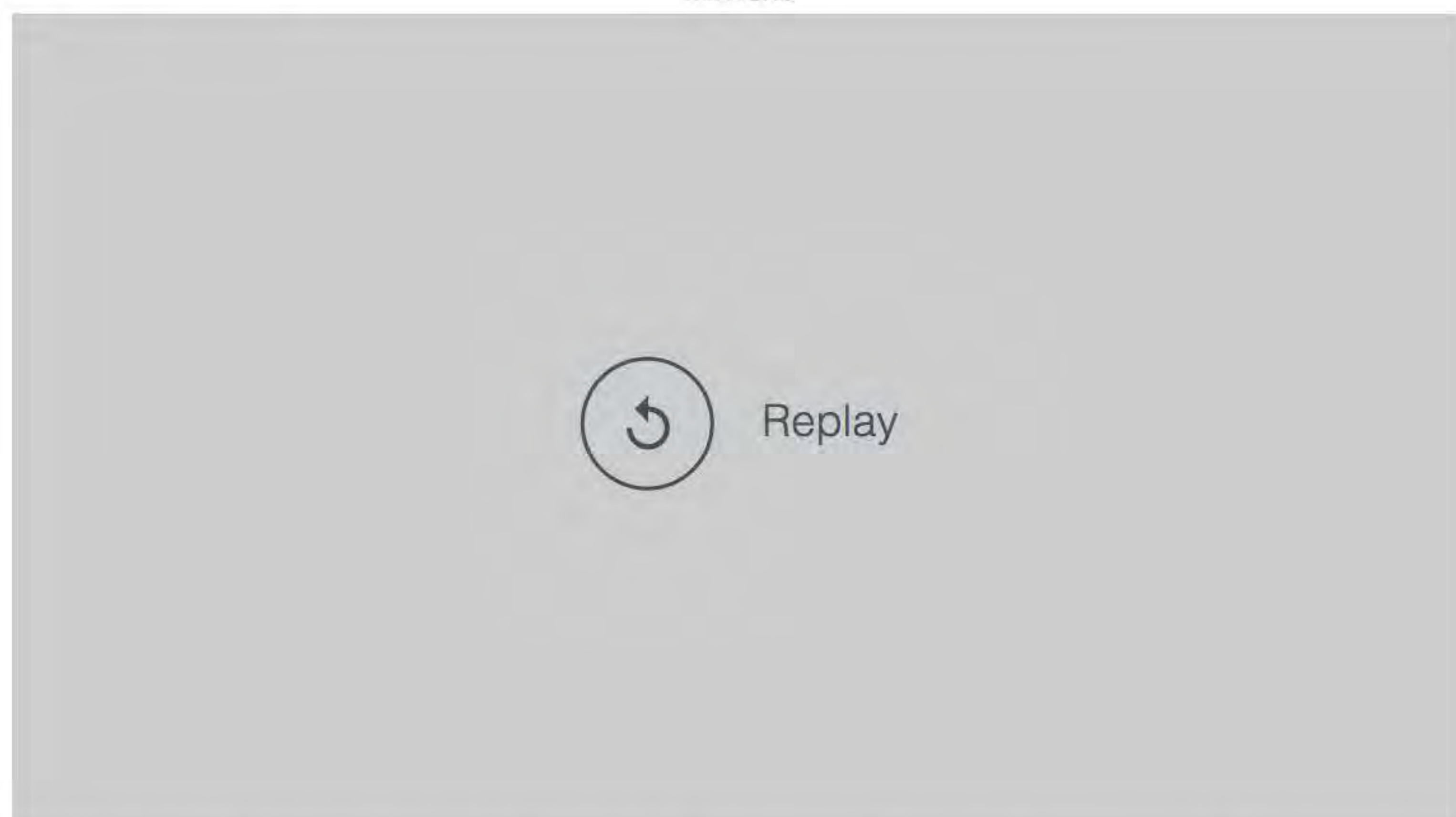
[MEHR ARTIKEL](#) ↓

So manchem wird bei diesem Gedanken bereits das Wasser im Mund zusammenlaufen. Spitzenkoch Markus Roth kehrt zurück - und mit ihm der legendäre «Hirschen»-Hackbraten.

[Vor einem Jahr hat der Punktekoch die Kochschürze im Restaurant Hirschen in der Rathausgasse an den Nagel gehängt](#) und sich mit seiner Frau Rosmarie eine längere Auszeit gegönnt.

Jetzt wird Markus Roth Geschäftsführer der Brasserie Barracuda im neuen Quartier «Im Lenz». Spätestens auf den 1. Juni eröffnet die Sozialfirma Trinamo AG in den Shedhallen des ehemaligen Hero-Gebäudes einen Gastronomie-Betrieb. «Ich freue mich auf die neue Aufgabe», sagt Markus Roth, er sei parat, noch einmal etwas Neues anzupacken. «Schliesslich bin ich mit 58 Jahren noch etwas zu jung für eine Pensionierung», sagt er mit einem Augenzwinkern.

WERBUNG



Die Trinamo AG führt bereits ähnliche Lokale an ihrem Hauptsitz in Aarau sowie in Baden, Wohlen, Möhlin, Rheinfelden und Wettingen. Fach-Mitarbeiter arbeiten Seite an Seite mit leistungsbeeinträchtigten Menschen sowie Langzeitarbeitslosen. In der Stadt Lenzburg wird im Frühling das zehnte Lokal eröffnet.

Hackbraten im Angebot

Dieses Konzept ist eine neue Herausforderung für Markus Roth, der im Restaurant Hirschen 15 Gault Millau-Punkte erkocht hatte. «Ich muss hier keine Punkte verteidigen», sagt er und schmunzelt. Auch ohne Punkte will er anknüpfen an das gastronomische Niveau, für das er einen weitherum bekannt ist. Auf den Teller kommt auch in Zukunft nur Spitzenqualität, verspricht er. Dazu gehört der bereits erwähnte Hackbraten, für den früher so manch ein Gast von weit her in den «Hirschen» anreiste. Darüber hinaus schweigt sich Roth über das kulinarische «Barracuda»-Angebot noch aus. Trinamo-Geschäftsführer Reto Schaffer ergänzt: «Der Prozess für die Speisekarten läuft derzeit noch.»

Nebst der Brasserie Barracuda, bei welchem der Gast seine Bestellung direkt in der Küche deponiert und diese dann am Tisch serviert wird, wollen Schaffer und Roth in einem angrenzenden separaten Teil ein Restaurant mit einem hochstehenden gepflegten Service führen. Seit Kurzem ist der Name bekannt: Laguna. Nach der Brasserie, die mit Barracuda nach einem im Meer lebenden Raubfisch benannt ist, wird das à-la-carte-Restaurant im gleichen Namenkonzept angesiedelt. Zum Betrieb gehören zudem sechs Hotelzimmer.

«Seeblick»-Besitzer mit dabei

Er habe grossen Respekt vor der Aufgabe, sagt Markus Roth. In der beschaulichen Gaststube im Restaurant Hirschen bekochte er bis zu 32 Gästen, jetzt werden es bis zu 200 sein. In Zukunft wird er nicht mehr allein in der Küche stehen, sondern von einer 8- bis 10-köpfigen Küchenmannschaft unterstützt werden. Mit an Bord ist auch der frühere «Seeblick»-Besitzer Werner Schlegel. Er hat Markus Roth bei Trinamo-Geschäftsführer Reto Schaffer ins Gespräch gebracht. Schaffer hat nicht lange gezögert und den Lenzburger Spitzenkoch als Geschäftsleiter für das «Barracuda» engagiert.

Die Küchenmannschaft im Barracuda wird von einem in der Region bekannten Duo angeführt. Auch im Service verspricht Trinamo-Geschäftsführer Reto Schaffer «bekannte Namen aus der Region». Mehr will er noch nicht verraten. «Die Arbeitsverhältnisse sind noch nicht gekündigt.»