

MÖHLIN

Nach 28 Jahren: Das «Bata Clubhaus» feiert Wiedereröffnung

von Dennis Kalt — az Aargauer Zeitung • 16.5.2018 um 12:09 Uhr



Sorgt dafür, dass die Angestellten im Bata-Park schnell ihr Essen bekommen: Küchenchef Richard Mravenec. Dennis Kalt
Zur Verfügung gestellt

Am Freitag feiert das «Bata Clubhaus» in Möhlin Eröffnung – der Geist der 40er-Jahre soll wieder aufleben.

Verhehlen kann Markus Kaiser, Bereichsleiter der Trinamo im Fricktal, nicht, dass es einige Überzeugungsarbeit gebraucht habe, ihn dazu bewegen, dem Restaurant «Bata Clubhaus» nach 28 Jahren wieder gastronomisches Leben einzuhauchen.

Nicht nur Gemeindeammann Fredy Böni sei deswegen auf Kaiser zugekommen, auch mehrere Unternehmen im Bata-Park hätten sich bei ihm gemeldet. «Während viele Angestellte in der Mittagspause zum Volg laufen, um sich etwas zum Essen zu holen, lassen sich einige Firmen das Essen anliefern», sagt Kaiser, der deswegen davon überzeugt ist, dass die 80 Sitzplätze im Innenbereich des Restaurants über den Mittag belegt sein werden.

Davon geht auch der «Bata-Clubhaus»-Betriebsleiter Christian Mariniello aus. Für ihn liegt die grösste Herausforderung darin, dass bei jedem Mittagsgast nicht mehr als 40 Minuten von der Bestellung bis zum Bezahlen vergehen dürfen. «Das ist ungefähr die Zeit, die sich ein Buezer für sein Mittagessen nimmt», sagt Mariniello. Um dies zu garantieren, nehmen die Service-Kräfte am Tisch die Bestellungen mit einem digitalen Gerät auf, das die Wünsche der Kunden direkt an die Bar und in die Küche schickt. «Damit die Gerichte schnell zum Gast kommen, ist wichtig, dass die Mise en Place stimmt», sagt Küchenchef Richard Mravenec.

Hotelzimmer und Abendgeschäft

Angeboten werden ein Fleisch- und Vegi-Menü mit Suppe oder Salat für 16.50 Franken, ein Pasta-Menü für 15.50 Franken, ein Business-Lunch sowie ein Fisch- und bis zu drei saisonale Gerichte. «Für uns ist es wichtig, dass wir auch auf regionale Produkte setzten. Beispielsweise werden wir für ein Vitello tonnato das Kalbfleisch von einem Metzger aus der Umgebung beziehen», sagt Mariniello.

Auf kurze Sicht sei ein Abendgeschäft für Kaiser kein Thema, weil zunächst die Abläufe gefestigt werden müssen. «Längerfristig, insofern der Bedarf da ist, wollen wir jedoch auch ein Abendgeschäft einführen», sagt er. Ein weiteres Ziel ist es, für die fünf Hotelzimmer, im «Bata Clubhaus» eine Vier-Sterne-Zertifizierung zu erhalten. «Ich denke, mit den Hotelzimmern kommen wir den Unternehmen im Bata-Park entgegen. Diese haben oftmals Firmenkunden zu Gast», sagt Kaiser.

Das Bata-Archiv wurde durchforstet

Neben der Kulinarik war für Kaiser wichtig, «den Geist der 40er-Jahre» des unter Denkmalschutz stehenden Gebäudes zu erhalten. Die Renovation erforderte viel Recherchearbeit. So musste im grossen Saal ein Teil des Steinholzbodens, der heute nicht mehr produziert wird, ersetzt werden. Einem Bodenspezialisten ist es schliesslich gelungen, einen Belag zu kreieren, der dem Original nahe gekommen ist. Neben dem Fussboden und den originalen Fensterfassaden von 1948 lassen auch unzählige Schwarz-weiss-Porträts der ehemaligen Bata-Schuhfabrik Nostalgie

aufkommen. «Dafür mussten unsere Mitarbeiter einige Zeit das Bata-Archiv durchforsten», sagt Kaiser.

Zur Eröffnung rechnet Mariniello mit rund 150 Gästen. «Wir werden die Besucher durch das Haus führen und Pulled Pork im Smoker zubereiten.»

Eröffnung «Bata Clubhaus»: *Freitag, 18. Mai, 15.30 bis 19 Uhr.*

© Copyright 2010 – 2018, az Aargauer Zeitung