

Nun gibt's im Brüggli «Zugersee Soulfood»

Der Jungunternehmer Sandro Casaulta hat den Zuschlag für ein Pop-up-Restaurant im Zuger Brüggli erhalten. Was die Zugerinnen und Zuger kulinarisch erwartet.

Wer das Brüggli nicht kennt, ist kein waschechter Zuger. Jahrelang als Campingplatz genutzt, soll das Areal mit dem beliebten Badeort in den kommenden Jahren eine Aufwertung erfahren und zur attraktiven Naherholungszone werden. Die Trailer sind bereits weg, der Camping aufgelöst.

Rechtzeitig zum Start der Badesaison wird es auch im gastronomischen Bereich eine Neuerung geben, denn im Mai eröffnet ein Pop-up-Restaurant. Den Zuschlag hat Sandro Casaulta erhalten. Der waschechte Zug hat kürzlich die notwendigen Bewilligungen für eine gastronomische Zwischennutzung auf dem Areal erhalten und freut sich bereits. «Das Brüggli existiert für mich, seit ich denken kann», sagt der 30-Jährige. «Ich kam an verschiedensten Punkten meines Lebens mit diesem einzigartigen Ort in Berührung und so ergeht es wohl ganz vielen Zugern.»

Er ist begeistert vom Platz, «wo man einen sonnigen Tag verbringen kann, ohne dass es einem auch nur eine Minute langweilig wird». Kein Wunder, reizte es den diplomierten Hotelier, der die Schweizerische Hotelfachschule SHL besuchte, hier auch seine beruflichen Fähigkeiten einzusetzen. «Ich habe den See im Herzen und die Gastronomie im Blut!», sagt Casaulta.

Der Mut wurde belohnt

Er erkundigte sich schon vergangenes Jahr bei der Arealbesitzerin Korporation Zug, welche ihn auf die kommende Ausschreibung verwies. «Ich habe mich sodann mit grösster Freude für die Zwischennutzung auf dem Areal beworben», erzählt der Jungunternehmer. Seine Ideen kamen offenbar gut an: Er hat den Zuschlag erhalten, das Pop-up-



Für Marco Casaulta geht quasi ein Bubentraum in Erfüllung. Bild: ben

Lokal «Brüggli» vier Monate lang bis im August zu betreiben; bei schönem Wetter winkt vielleicht eine Verlängerung der Saison.

Urban Keiser, Präsident der Korporation Zug, findet entsprechend lobende Worte: «Herr Casaulta hat fachlich und persönlich auf der ganzen Linie überzeugt. Zudem ist er hier wohnhaft und aufgewachsen. Er kennt also die hiesigen Verhältnisse. Er schickte spontan eine Blindbewerbung. Da wir zu diesem Zeitpunkt noch gar nicht auf der Suche waren, blieb es schlussendlich bei dieser einen Bewerbung.»

Für Regen und Sonne gerüstet

Auf der grünen Wiese vor dem bestehenden Camping-Gebäude mit schöner Sicht auf den Zugersee und die Berge soll eine Holzfläche mit zwei Chapiteau-Zelten errichtet werden. Die

Holzfläche und die Zelte ermöglichen einen Platz im Trockenen bei einem sommerlichen Regenguss – oder aber Schatten bei Gluthitze. Auf der Holzfläche werden die Tische und Stühle aufgestellt. «Bei schönem Wetter wollen wir auch die Fläche ums Zelt herum nutzen, sodass die Gäste direkt am See mit den Beinen im Gras speisen und entspannen können», erklärt der künftige Betreiber, «es soll ein Feriengefühl aufkommen, welches man ansonsten nicht inmitten von Zug erwartet, sondern eher an der Côte d'Azur.»

Neben den Zelten wird ein Kochzelt mit einem Holzkohlegrill aufgestellt. Für die Lagerung, die Produktions- und Vorbereitungsarbeiten nutzen Sandro Casaulta und seine 15 bis 20 Saison-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter das bestehende Camping-Gebäude. Das Restaurant Brüggli



So soll das aufgewertete Brüggli dereinst aussehen. Bild: Stadt Zug

wird täglich von 11.30 Uhr bis Mitternacht offen sein. Casaulta und sein Team wollen auch kleinere Gruppen bewirten oder Feste feiern lassen. «Dabei soll das Restaurant aber wenn möglich für die Zuger Bevölkerung offen sein», betont er.

Aus der Region soll es sein

Das gastronomische Angebot beschreibt der Jungunternehmer als «Zugersee-Soulfood». Denn das Brüggli werde eng mit der am Zugersee ansässigen Berufsfischerei zusammenspannen. Bei Bedarf gibt's auch Fisch vom benachbarten Zürichsee. Zudem bezieht das Pop-up-Lokal Produkte von Zuger Bauernhöfen, Metzgereien und weiteren Produzenten aus Zug und Umgebung.

«Ich möchte auch bei den Getränken den lokalen Gedanken weiterspinnen und Bier von hier anbieten sowie Wein aus Reben, die im Kanton Zug gedeihen», spinnst Casaulta den regionalen Gedanken weiter. Weisswein wird beispielsweise der Hotzehof in Baar liefern. Ein positiver Nebeneffekt der lokalen Herkunft ist auch, dass dem Nachhaltigkeitsgedanken mit kurzen Transportwegen Rechnung getragen wird.

Die auf Mundart verfasste Menükarte steht bereits und wir durften einen ersten Blick hineinwerfen. Als Starter gibt's beispielsweise eine Avocado mit Gemüsevinaigrette, einen Crevettencocktail oder ein «Plättli mit Trockewurst us de Region, Chääs vom Zugerberg, Ei vom Iten im Letzi, Tomätli, Essiggurke und Radiesli». Auf den Tisch kommen sodann viele frische Salate. Genüsse vom Holzkohlegrill wie verschiedene Würste, Rinds- oder Pouletsplisse oder grilliertes Gemüse werden angeboten. Es gibt auch, ein Klassiker am See, Pouletflügeli (à discretion). Und natürlich Fisch – grilliert, sautiert, frittiert oder sogar als Sushi serviert. Das teuerste Gericht wird ein Wienerschnitzel vom Kalb sein. Zum Nachtisch darf Glacé nicht fehlen; dafür wird das Lokal mit dem im Ägerital verankerten Hof Alisacher und dem Bauernhof Iten im Letzi zusammenarbeiten. Es gibt weitere Dessertträume wie «Öpfelchueche wie vom Grosi» oder Zuger Kirschtorte vom Speck.

Unterstützung aus Zürich

Sandro Casaulta hofft, dass sein Sommer-Restaurant die Zugerinnen und Zuger überzeugen wird. Denn er schießt darauf, auch einmal für das geplante neue Restaurant in die Ränge zu kommen. «Mein Ziel ist es, zu zeigen, dass ich das kann und nicht nur heisse Luft rauslasse», sagt der Zuger, dessen langjähriger Traum die Selbstständigkeit ist.

Ganz ohne Hilfe kann er sein Pop-up-Lokal allerdings nicht betreiben. Dafür fehlen ihm die Mittel



Michel Péclard (links) freut sich für seinen «Schützling» Marco Casaulta.

Bild: ben



Die Terrasse von Fischers Fritz mit Tischen und Stühlen. So ähnlich soll es auch im Brüggli aussehen. Bild: ben

für die Investition. Finanziell unter die Arme greifen wird ihm sein Arbeitgeber, die Pumpstation Gastro AG von Michel Péclard und Florian Weber aus Zürich. «Es wird allerdings mein Restaurant sein», betont Casaulta, «sie sind daran beteiligt.» Die Pumpstation Gastro AG betreibt 17 Lokale in Zürich und Umgebung, darunter Seerestaurants wie Fischers Fritz in Zürich-Wollishofen, der Mönchhof in Kilchberg, das L'O in Horgen oder das Badirestaurant in Richterswil. Sandro Casaulta arbeitet im Management der Gastrogruppe. Er habe sich für das Brüggli unter anderem durch

Konzept von Fischers Fritz inspirieren lassen, verrät er.

Das Brüggli wird von Synergien beim Einkauf sowie dem Mitarbeiterpool der Gastrogruppe profitieren können. «Wir unterstützen die Pläne von Sandro als hoffnungsvollem Junggastronomen, sich selbstständig zu machen», sagt Michel Péclard. Nach Zug expandieren, betont der Gastronom, wolle die Gastrogruppe allerdings nicht. Sie beschäftigt im Sommer jeweils bis zu 500 Personen.

Marc Benedetti

Wer ist Sandro Casaulta?

Sandro Casaulta (30) ist in Baar aufgewachsen und hat abgesehen von einem Abstecher nach Costa Rica, wo er Berufserfahrungen als Hotelier sammelte, immer dort gelebt. Er engagiert sich in verschiedenen lokalen Sportclubs. Casaulta hat die Kantonsschule Zug besucht. Schon früh erwachte seine Begeisterung für die Gastronomie – seine Maturaarbeit schrieb er zum Thema «Der Weg zum eigenen Restaurant». Er organisierte damals auch einen Gastro-Grossanlass im Restaurant Szenario in Steinhausen und liebäugelte damit, dort eine Kochlehre zu beginnen.

Stattdessen beendete er seine Matura und studierte später an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL).

Seit 2019 arbeitet Sandro Casaulta für Pumpstation Gastro in Zürich. Er lernte dort, wie man Gastronomie, vor allem direkt am See, erfolgreich betreiben kann. Bei Abwesenheit der Inhaber Michel Péclard und Florian Weber übernimmt er heute deren Stellvertretung und ist verantwortlich für die rund 16 Betriebe der Gruppe. Die Mitarbeiter tragen spezielle Titel: Er ist Träger des «Not-possible-is-impossible-Banners».