

# Tagesanzeiger

Die unabhängige schweizerische Tageszeitung

Dienstag  
8. Februar 2011

Fr. 3.00, Ausland: € 2.30 / AZ 8021 Zürich  
119. Jahrgang Nr. 32 - Auflage 203 636

**A point** Roter Turm, Baden

## Kreative Küche und soziales Engagement

Wir haben einen Abend lang Dinge gegessen, welche wir so noch nie gegessen haben - und jederzeit wieder essen möchten. Schweinsfilet mit Cranberrys, Risotto mit Mandarinen und als Dessert eine Maismousse. Im Roten Turm an der Rathausgasse in Baden sind fantasievolle Köchinnen und Köche am Werk. Die Küche lässt sich weniger geografisch als weltanschaulich einordnen: Sie setzt auf marktfrische Produkte und bevorzugt Kleinbetriebe. Und sie experimentiert lustvoll mit neuen Kombinationen und alten Gemüsesorten. Und wenn der Gast einer dieser Kreationen nicht traut und nachfragt, hat er - schwups - ein «Probiererli» auf dem Tisch. So geschehen bei der Maismousse (11 Fr.): Das «Probiererli» machte Lust auf viel mehr.

Beginnen haben wir mit einer Vanille-Karotten-Suppe, die mit in Speck eingerollten Datteln serviert wurde (10 Fr.). Sie überzeugte, weil weder süss noch salzig überwog und der Vanillegeschmack die spezielle

Note gab. Meine Begleiterin entschied sich für den rohen Fenchelsalat mit Orangen und gedörrten Tomaten (11 Fr.) und lobte das fein gehobelte Gemüse und die sorgfältig filetierten

In dieser Rubrik bespricht der TA bekannte Restaurants und Geheimtipps. Die Kritiker testen die Lokale anonym.



Orangenschnitze. Superlative entlockten ihr das mit Cranberrys und Ricotta gefüllte Schweinsfilet (35 Fr.). Über die hausgemachten Kurkumanudeln stritten wir uns: Mir waren sie zu dick, zu hart und zu fad. Sie sprach von al dente und betrachtete den Salzstreuer in meiner Hand verächtlich.

Die Menükarte ist klein, und trotzdem ist die Qual der Wahl grösser als vielerorts. Zu gerne hätten wir die Gnocchi aus Petersilienwurzel versucht oder den Randen-Kartoffelstock. Doch dann sollte es doch der Risotto mit Portulak, Chinakohl, Mandarinen und Granatapfel (26 Fr.) sein. Nur schon wegen der blumigen Beschreibung des Biorisottos der Piemonteser Familie Rondolini: Die Felder werden offenbar mit dem Schmelzwasser des Montblanc gewässert. Schleifschnecken weissen die Körner sanft. Solch schöne Bilder isst man quasi mit.

Die Mandarinen im sämigen Risotto sind eine Entdeckung, die Granatapfelkerne würden wir weglassen, obwohl sie geschmacklich passen. Sie knacken zwischen den Zähnen. Beim Wein setzen wir auf den Hauswein (Gislifluewii von der Stollenwerkstatt Aarau) - Geschmackssache. Er ist leicht und mit 39 Franken die Flasche sehr zahlbar.

Nicht nur das Essen ist im Roten Turm etwas anders als anderswo, sondern auch die Angestellten. Das Restaurant beschäftigt seit 1999 fünfzehn Menschen, die aufgrund psychischer Probleme in ihrer Leistung beeinträchtigt sind. Sie werden gastronomisch und psychosozial von einem Fachteam begleitet. Was der Gast davon mitbekommt: Die Höflichkeit ist weniger förmlich als üblich. Und das Servierpersonal nimmt seine Aufgabe ganz bewusst wahr. Läuft etwas nicht wie geschmiert, eilt eine Betreuungsperson zu Hilfe. Manchmal gar schneller als nötig. Denn auch der Gast fühlt sich im Roten Turm etwas anders als anderswo. Sehr entspannt und individuell ernst genommen.

Helene Arnet

Roter Turm, Rathausgasse 5, Baden,  
Tel. 056 222 85 25;  
täglich ausser Sonntag von 9 bis 24 Uhr;  
[www.restaurant-roterturm.ch](http://www.restaurant-roterturm.ch)