

Alle Jahre wieder: Bremgartens weitherum bekannte Brocante

Der Puce 2018 kulinarisch erkundet



Pünktlich um 11 Uhr am Samstag hatte sich ein Teil der «Wecker»-Redaktion auf dem Pausenplatz des Oberstufenschulhauses getroffen. Mit einem Glas Wein, resp. für die Langschläfer unter uns mit einem Kaffee, starteten wir mit der Thema-Diskussion: «Über wen oder was berichtet 'drWecker' nach 38-jährigem Bestehen des Puces denn dieses Jahr vom Bremgartner Grossanlass?»

Umgeben von Verpflegungsständen zog zwischenzeitlich der eine oder andere Duft an uns vorüber, so ein leichtes Hungergefühl machte sich bemerkbar und inspirierte uns über die möglichen Gaumenfreuden am Puce zu schreiben. Unter strengem Blick des Güggels, blieb nur noch auszuknobeln, wer von uns, sich was munden lassen will...

Kaffee- und Apéro Bar

Wie schon etliche Jahre öffnete auch dieses Jahr die lokale SVP ihre «Kaffee- und Apéro Bar» unter dem gedeckten Durchgang zwischen den Oberstufenschulhäusern. In Selbstbedienung konnte man sich dort Kaffee, Espresso, Tee, diverse Mineralwasser, Eistee, Biere, Weiss- (Luins) bzw. Rotwein (Merlot) oder Schnäpse erwerben und dazu Butter-, Schinken- oder Nussgipfel sowie abgepackte Spitzbuben oder Biberli der Bäckerei Christener von der Effingerstrasse in Bern geniessen. Hinter der Theke bedienten nicht nur SVP-ler die vielfältige Kundenschaft von Jung bis Alt, sondern beispielsweise gerade beim Besuch des «Wecker» auch Grosskinder von Markus Thomann. Nicht ganz verwunderlich, dass sie erst nachfragen mussten, was denn eigentlich so in einem «SVP-Kaffee» drin sei...



Die Gipfel waren am Samstag gegen halb Zwölf frisch und mundeten vorzüglich, der Weisswein war kühl und wurde glücklicherweise nicht in Plastikbechern offeriert. Schade nur, dass die auch als Apérobar bezeichnete Lokalität weder Cüpli, noch Campari Soda, Apérol Spritz oder ähnliche Apéroköstlichkeiten anbot; lediglich Biere und Wein sind da unseres Erachtens ein etwas zu knappes Angebot!

mee



Ein «chäsiges» Novum am Puce

Wenn die Sonne zur der Zeit nicht gar so strahlend und warm geschienen hätte so wäre ich als echter Käse-Fan über den mir zugeordneten Essensbericht total erfreut gewesen...

Nichts desto trotz machte ich mich, dem intensiven Käseduft folgend, auf die Suche nach dem Stand mit den Militäarchässchnitten und wurde im Stumpfen der Johanniterstrasse auch fündig. Seit 40 Jahren

brutzelt Standbesitzer Rolf Lendenmann die Spezialität öfters für seine Töffkollegen. Nach seiner Pensionierung bietet er diese nun aus Freude auch an Anlässen an. Natürlich wollte ich wissen, was denn so speziell sei an eben dieser «Original Schweizer Militäarchässchnitte». Er stelle sie nach einem Profi-Rezept her, verrät Lendenmann, und verwende nur hochwertige Zutaten: Frisches Brot, Greyerzer- und Emmentalerkäse gemischt mit Mehl, Ei, Knoblauch, Zwiebeln und Wein (auch wenn im Militär mangels Budget zum Teil Milch statt Wein verwendet werde). Was aber ganz wichtig sei: das Brot wird nur auf einer Seite mit der Mischung bestrichen und auch nur auf dieser Seite im Öl ausgebacken.

Entgegen meiner Skepsis war die Chässchnitte überhaupt nicht fettig und schwerverdaulich, sondern mundete hervorragend – wenn es kühler wäre wohl noch besser...

cw

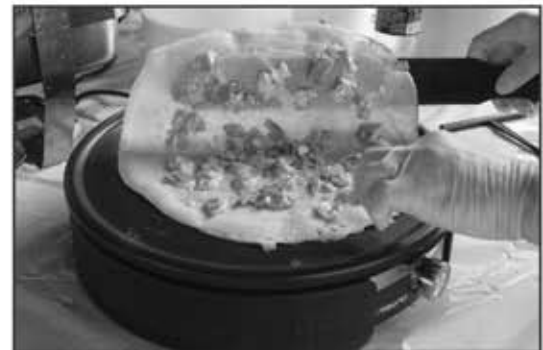


Born to grill

Eine Wurst vom Grill, ein kühles Bier und ein bisschen Leute schauen... das ist Puce!! Die Festwirtschaft der Spielgemeinschaft Bremgarten Kirchlindach auf dem Parkplatz vor der Gemeindeverwaltung scheint der Hotspot des kulinarischen Brocante zu sein, jedenfalls optisch. Ein paar coole Grillmeister in hippen Shirts zelebrieren das «TschTsch» vorbildlich. «Born to grill» prangt das Motto weiss auf schwarz auf ihrer Brust mit drei Sternen darunter. Die Mitglieder der Spielgemeinschaft, erkennbar an den blauen Poloshirts, freuen sich über die absolut verlässliche Unterstützung der

Grillcrew. Wir probieren die klassische Kalbsbratwurst mit Bürlü und Senf, dazu ein kühles Junger. Lange warten müssen wir nicht, trotz der Mittagszeit ist der Stand sehr gut organisiert. Die Wurst ist gut grilliert und passt super zum Bier (klar oder?). Für weitere Würste ist es zu warm und zu früh, aber auch die Märitwurst (gemischt) und die Grill-Cervelat wären sicher nicht schlecht gewesen. Stehen die drei Sterne für den dritten Sieg bei der Puce-Verkostung, frage ich eine junge Frau der Spielgemeinschaft. Sie lacht und antwortet spontan, nein für ihre drei Würste im Angebot. Na dann werden wir nächstes Jahr die beiden anderen probieren, denn erst eine Wurst beim Grillstand macht aus der Brocante den Puce.

js



Crêpes: Mal salzig, mal süss

In einer relativ ruhigen Ecke vor den Lehrerzimmer des Oberstufenzentrums ist die Crêperie eingerichtet. Unter dem schwarzen Zelt der Brauerei Felsenau sind vier Arbeitsplätze für die Crêpiers und Crêpièrinnen aufgebaut. Am vorgelagerten Tisch werden die Bestellungen entgegengenommen: auf je einem Abhol- und einem Bestellzettel wird die Bestellnummer notiert und der geschuldete Betrag einkassiert. Auf einer der vier grossen Gusseisenplatten wird nun der Teig mit einem Spachtel geknackt so verteilt, dass er die gewünschte, hauchdünne und zarte Konsistenz erreicht, nach erfolgreichem Wendemanöver dann mit den bestellten süssen oder salzigen Beigaben gefüllt und schliesslich gefaltet. Besondere Anforderungen stellt dabei das Platzieren von Vanille-Glacé, während beispielsweise Zimt, Apfelmus, Pilzsauce, Schinken + Käse einfacher zu handhaben sind. Die fertige Crêpe wird auf einem Kartonteller serviert, dem «Wecker» Team von einem Waldhornspieler in Zivil.

Betrieben wird die Crêperie von der Musikgesellschaft Kirchlindach, einem selbständigen Verein, mit der Dorfmusik Bremgarten seit 2012 zur Spielgemeinschaft Bremgarten Kirchlindach verbunden.

mah



Märitbeizli Turnverein Satus

Wer sich am Samstagmittag etwas vom Trubel des gut besuchten Puce 2018 erholen will, lenkt seine Schritte dem Kirchgemeindehaus zu. Unter diesem Namen bei Gross und Klein bestens bekannt, heisst dieser altehrwürdige Bau jetzt zwar Gemeindezentrum. Hier befindet sich das «Märitbeizli» des Turnverein Satus. Im Innern wie auch im lauschigen Hof findet man an der Sonne und im Schatten genug Platz um die Menükarte zu studieren. Es ist wunderbar ruhig hier, und ich entschliesse mich zwischen der Auswahl von Risotto, Chäsbrägu und Menüsalat für das Reisgericht. Da mir eher etwas

