

Badener Tagblatt

BADEN

Spitzenkoch weckt das Restaurant «Grosser Alexander» mit einem jungen Team aus dem Dornröschenschlaf

Zwischen simpler Küche und Fine Dining: Niklas Schneider ist neuer Gastgeber im «Grossen Alexander». Gemeinsam mit Samuel Hauser hat er den Schritt in die Badener Altstadt gewagt. So ist der Start verlaufen.

Sharleen Wüest

29.06.2021, 05.00 Uhr



Der 25-jährige Niklas Schneider und die 21-jährige Ramona Gehrig empfangen die Gäste im «Grossen Alexander».

wue

In der Unteren Halde stechen einem gleich die Tische vor dem Restaurant Grosser Alexander ins Auge. Die Türe ins

Gebäude ist offen. Neben dem Eingang steht ein grosses Schild: «Am Mittag: Easy Lunch / Am Abend: Fine Dining». Nach Monaten der Stille ist das Restaurant aus seinem Dornröschenschlaf erwacht.

Zwei Zürcher, Spitzenkoch Niklas Schneider und Gastronom Samuel Hauser, haben Anfang Juni den Schritt in die Badener Altstadt gewagt. Sie sind jung und voller Ideen – und möchten die Badener Gastronomie-Szene aufmischen. Die beiden sind keine Unbekannten: Schneider arbeitete in der Vergangenheit unter anderem im Luxushotel Chedi in Andermatt sowie im Restaurant Steinhalle in Bern. Der junge Koch gilt in der Branche als Talent. Er gewann im vergangenen Jahr den renommierten Swiss Culinary Cup des Schweizer Kochverbands. Auch Hauser hat sich mit seiner Bäckerei-Konditorei Bürgi in Lengnau sowie der Blum-Hauser Gastronomie, mit Restaurant und Catering, bereits einen Namen gemacht.

Liebe auf den ersten Blick in Baden

Die Idee zur Zusammenarbeit entstand im Fumoir vom «Löwen» in Dielsdorf. Dort hat Schneider seine Berufslehre zum Koch absolviert. Jetzt ist der 25-Jährige regelmässig im Lokal zu Gast. Aus einer Blitz-Idee wurde innert wenigen Monaten Realität. Die beiden erarbeiteten ein Konzept und machten sich auf die Suche nach einer Lokalität. Die Besichtigung des Badener Lokals stellte sich als Liebe auf den ersten Blick heraus. Schneider sagt:

«Es hat sofort gefunkt.»

Auch mit dem Vermieter Jürg Schoop verstanden sich die beiden Gastronomen auf Anhieb gut. Bereits Anfang April konnte der Mietvertrag unterschrieben und ihre Idee in Wirklichkeit umgesetzt werden.

Die zwei Monate bis zur Eröffnung seien beinahe reibungslos verlaufen. Einzig die Suche nach Mitarbeitern war anfangs etwas holprig. «Weil wir in einem kleinen Team arbeiten wollten, waren wir auf Mitarbeiter angewiesen, die bereits Know-how mitbringen», sagt Schneider. Doch auch diese Hürde konnte gut überwunden werden. Schneider ist zufrieden. Das Team setzt sich nun aus fünf Mitarbeitenden zusammen. Neben Schneider und Hauser arbeitet die 21-jährige Ramona Gehrig als Chef de Service im «Grossen Alexander». Als Sous-Chef konnte Daniel gewonnen werden, Ravi ist Hilfskoch und Spüler. «Sie sind alle innovativ und geben Gas. Es ist super», sagt Schneider. Er selbst übernimmt als Gastgeber die operative Rolle. Samuel Hauser kümmert sich im Hintergrund um die administrativen Arbeiten.

Auch Sechs-Gänge-Menüs im Lokal

Um den unterschiedlichen Wünschen der Gäste gerecht zu werden, arbeitet das Team mit dualem Gastrokonzept. Am Mittag steht simple und preiswerte Küche auf dem Menu. «Das Essen soll schnell, lecker und gesund sein. Wir bieten

zum Beispiel coole Sandwiches an», sagt Schneider. Am Abend ist dann Fine Dining angesagt – auf eine ebenso coole und entspannte Art. «Es soll völlig ungezwungen sein. Wir möchten alltägliche Geschmäcker spezieller verarbeiten», sagt der Spitzenkoch. Dabei stehen zwei Menus auf der Speisekarte – mit bis zu sechs Gängen. Zu finden sind jeweils ein vegetarisches und eines für Fleisch- und Fischgeniesser. Auch Bar-Gäste müssen nicht hungrig nach Hause gehen. Zum Wein können Snacks bestellt werden.

Schneider: «Im Winter müssen wir kreativer sein»

Das nordisch geprägte Essen wird zu 95 Prozent mit Schweizer Produkten zubereitet. Bei der Schokolade und zum Beispiel beim Pfeffer müsse ein Auge zuge drückt werden. Ansonsten sollen alle Zutaten auch möglichst regional sein. Das Naturabeef stammt aus Hottwil, das Gemüse von Mini-Farming in Schleinikon und der Fisch von der Fischzucht Bremgarten. Salzwasserfische kommen für Schneider nicht in Frage. «Wir haben ja in der Schweiz genug Fische», sagt er. Der Gastronom legt zudem Wert auf Früchte und Gemüse, die Saison haben. Ob das nicht schwierig ist? Er verneint. So arbeite er schliesslich seit Jahren. «Im Winter müssen wir etwas kreativer sein, damit ein Apfel nicht einfach ein Apfel ist», sagt er. Eine kleine Challenge.

Das Team hat die ersten Wochen zur Zufriedenheit von Schneider gemeistert. «Die Abläufe stimmen. Ich bin sehr zufrieden», sagt er. Die Abende seien bisher erfolgreich gewesen, die Mittagszeit eher ruhig. Dies liege wahrscheinlich an der Hitze der letzten Wochen sowie an der Homeoffice-Verordnung. Dennoch: «Es ist schön, zu sehen, dass die Leute Lust haben, sich nach so langer Zeit zu treffen und zusammen zu essen», sagt er.

Mehr zum Thema:

[Baden](#) [Andermatt](#) [Bern](#) [Essen](#) [Fleisch](#) [Gemüse](#)
[Kochen](#) [Niklas Schneider](#) [Restaurants](#)



abo+ BADEN

Tony Rominger, Werner Günthör, Urs Kälin und Christian Reich: Sportstars eröffnen und beschenken neue Bar

Sarah Kunz · 27.06.2021



LENGNAU

Per Handschlag kamen die Bürgis zur Bäckerei - bald endet ihre Ära

Stefanie Garcia Lainez · 14.08.2020

abo+ BADEN/ENDINGEN

Sie wollen ihren Pizzakurier verkaufen für eine neue Bar zwischen Schulhausplatz und A1-Zufahrt

Philipp Zimmermann · 21.06.2021

VOGELSANG

Neuer Wirt macht Beiz zum Bijou – einst war sie die «Blechi»-Kantine der Büezer

Alexander Wagner · 07.06.2021

abo+ BADEN

«Die Lage ist perfekt»: Cocktailbar beim Theaterplatz feiert Eröffnung

Sarah Kunz · 04.06.2021

anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Aargauer Zeitung
ist nicht gestattet.