

Restaurant Intermezzo, Zug

Sozial, gemütlich, fein



Das «Intermezzo» in der Zuger Altstadt.

Bild rh

Im «Intermezzo» servieren Behinderte Crêpes und Galettes. Das Lokal ist eine Bereicherung für die Altstadt – und den Gaumen.

«Einfach anders» – mit diesem Slogan wirbt die Crêperie Intermezzo am Kolinplatz in Zug. Anders ist das kleine, aber feine Restaurant, weil es Menschen mit einer Beeinträchtigung die Chance bietet, einer festen Arbeit nachzugehen: Es ist ein Betrieb der Zugerischen Werkstätte für Behinderte (Zuwebe).

Freundliche Begrüssung

Freundlich werden wir begrüsst und erhalten die Menükarte in die Hand gedrückt. Die Auswahl beschränkt sich auf salzige Galettes (aus Buchweizenmehl) und süsse Crêpes (aus Weizenmehl). Viel mehr braucht es auch gar nicht. Denn das Mittagmenü, bestehend aus einer Suppe, einem Salat und

einer Crêpe oder Galette ist optimal, um den Mittagshunger eines Büroarbeiters zu stillen.

Mit dem Essen sind wir sehr zufrieden. Die Kartoffelcremesuppe mit Erbsen ist lecker, wenn auch nicht ganz heiss, der Salat ist, wie er sein muss, wenn auch unspektakulär. Das Wichtigste sind aber sowieso die Galettes. Jene mit Thunfisch mundet meiner Mitesterin. Sie sei gut gewürzt, jedoch ein kleines bisschen zu trocken. Zufrieden ist auch mein Kompagnon, dessen Galette eine Champignon-Rahmsauce enthält. Meine Poulet-Curry-Füllung kommt ebenfalls gut an – genau wie die gluten- und laktosefreie Variante (ein Pluspunkt!) mit Bolognese, die mein zweiter Kollege ausprobiert. Dass er für seine «Extrawurst» etwas länger warten muss, nimmt er deshalb gerne in Kauf.

Unterm Strich ein guter Deal – so lautet unser Fazit. Die Preise sind

angemessen, die Portionen ideal, das Essen fein. Und dass Behinderte es servieren, macht den ganzen Aufenthalt im «Intermezzo» zu einem besonderen Erlebnis. Ansprechend ist nicht nur die sympathische Bedienung, sondern auch die liebevolle Einrichtung.

Rahel Hug

■ Essen

Kreativ und fein. Am Sonntag kann man im «Intermezzo» zudem frühstücken.

★★★☆☆

■ Preis/Leistung

Fair und angemessen.

★★★★★

■ Ambiente

Klein, aber fein, einladend und gemütlich.

★★★★☆

■ Infos

Restaurant Intermezzo, Grabenstrasse 6, Zug, 041 781 66 66, www.intermezzo-zug.ch

Die Redaktion wählt die Restaurants für diese Kolumne selbstständig aus, es können keine Vorschläge eingereicht werden.

Neues Kochbuch Teufliches Basel



Der «Teufelhof» in der Basler Altstadt ist Restaurant, Bar, Weinladen, Hotel, Theater, Kunstraum – und Ort der Vermittlung. «Theaterbesucher sollen auf die Esskultur und auf die bildende Kunst aufmerksam werden, Gourmets möchten wir auf die Theaterarbeit, die Kunstzimmer und Ausstellungen neugierig machen, und wer Kunstinstallationen bewundert, soll auch die Koch- und die Bühnenkunst schätzen lernen.» So beschreibt es Inhaber Raphael Wyniger im Buch «Aus Teufels Küche».

Ein Wiedersehen

Seit 25 Jahren gibt es den «Teufelhof» nun, das war der Anlass für das Buch. Es rekapituliert Geschichte und Konzept des Hauses, vor allem aber ist es ein Wiedersehen. Denn Wyniger hat 24 Köchinnen und Köche zusammengesammelt, die ihr Handwerk im «Teufelhof» gelernt haben, allesamt bei Michael Baader, unter dessen Leitung die Küche seit der Eröffnung steht. Das ergibt Rezepte für 25 Dreigangmenüs und 25 kurze Kochbiografien. Ein anregendes Kochbuch. *Beda Hanimann*

Raphael Wyniger (Hrsg.): Aus Teufels Küche, Friedrich Reinhardt Verlag 2014, 180 S., Fr. 38.-