

Als drei Kalbsköpfe «übrig» waren

Wie die «Pinte» Sisseln zu ihren traditionellen Kalbskopfgerichten kam, ist nicht ganz sicher

Das Restaurant Pinte in Sisseln hat nicht nur eine lange Geschichte, sondern auch einen guten Ruf. Besonders geschätzt wird es für seine saisonale Küche. Aktuell steht der Februar ganz im Zeichen der Kutteln- und Kalbskopf-Spezialitätenwochen.

PETER SCHÜTZ

Der Montag ist Ruhetag. Trotzdem sind Franz Dominik Broghe und sein Bruder Samuel beschäftigt. Auch Carmen Broghe-Villiger, Ehefrau von Franz Broghe, huscht umher. Ruhetag? In der Gastronomie-Branche ein Wort, mehr nicht. Denn eigentlich gibt es immer etwas zu tun. Das Restaurant ist am Montag zwar menschenleer, die Ruhe ungewöhnlich, dafür wartet die Büroarbeit. An den anderen Wochentagen herrscht Hochbetrieb. Alleine über den Mittag bereiten Franz und Samuel Broghe mit Küchenhilfe 50 bis 70 Essen zu – ein logistischer Kraftakt, den die beiden Brüder zu stemmen haben. Manchmal gehen sie bis an ihre Grenzen, dann kommt der Montag grad recht, können sie einen Gang runter schalten.

«Kontinuität ist wichtig»

Die Broghe sind ein eingespieltes Team. Jeder weiss, was es wann zu tun gibt, es geht rund, aber besonnen zu, sogar im Sommer in der grössten Hitze. Jetzt ist aber Winter, Februar, die Zeit für Kutteln und Kalbskopf-Spezialitäten. Dafür ist die «Pinte» an der Hauptstrasse in Sisseln weit über das Fricktal hinaus bekannt. Obwohl Sisseln es grösstmässig nicht mit den Zentren wie Frick oder Rheinfelden aufnehmen kann, hat das Restaurant der Familie Broghe sich über mehrere Generationen hinweg halten können. Wobei nebst der Qualität von Küche und Service der Standortvorteil eine Rolle spielt. Zwischen Basel und Zürich gelegen, unweit von der Autobahn- und ausfahrt, direkt an der Hauptstrasse, mit grossem Parkplatz hinter dem Haus, einfach zu erreichen. Der Kinderspielfeld ist quasi das Tüpfelchen auf dem i. «Kontinuität ist wichtig», hält Franz Broghe fest, ein der Gastronomie braucht man eine Linie, eine Richtung. Dass die «Pinte» den Ruf eines Spezialitätenres-



Die Meisterköche der «Pinte» in Sisseln: Samuel und Franz Dominik Broghe (von links) sind ein eingespieltes Team

Foto: Peter Schütz

taurants mit gut bürgerlicher Küche geniesst, kommt nicht von ungefähr. Seit mehreren Jahrzehnten verstehen es die Broghe, den Anforderungen moderner Gastlichkeit Rechnung zu tragen. Wobei nie zur Debatte stand, ob die «Pinte» ein reines Spezialitätengasthaus mit hohen Preisen sein soll – im Gegenteil.

Balance halten

«Wir sind wohl, wie wir sind», sind sich Franz und Samuel Broghe einig, «wir sind die «Pinte» Sisseln». Die Familie Broghe habe sich darauf geeinigt, stets die Balance zwischen exklusiven und traditionellen Angeboten zu halten. «Wir können beides anbieten», berichtet Franz Broghe. Wie es zu den Kalbskopfgerichten kam, ist nicht ganz sicher. Es ist eine Weile

her, als ein Metzger, der die «Pinte» belieferte, drei Kalbsköpfe übrig hatte. Was anfangs des letzten Jahrhunderts noch gang und gäbe war, ist jedoch vielerorts aus den Küchen verschwunden. Kein Wunder: Die Zubereitung von Kalbskopf ist aufwändig, erst recht, wenn die Belegen, wie in der «Pinte», auch noch frisch zubereitet werden. Als Franz Broghe ein «Lehrbuch der Küche» von 1946 mit verschiedenen Zubereitungsmethoden fand, war klar: Das wird probiert. Mit Erfolg. Heute bietet die «Pinte» Kalbskopf à la Vinaigrette, «Tortue» und «à l'Orly» an. Bei den Kutteln stehen sogar sechs Varianten zur Auswahl: «Napolitain», «Oriental», «Fricktaler Art», «Grossmutter-Art», «à la mode de Caen» sowie «à la Champagnes». Hinzu kommen die «normale»

Speisekarte und die Tagesmenüs.

Regionalität und saisonale Erzeugnisse

Das Erfolgsrezept der «Pinte» hat aber noch einen anderen Grund: Die Broghe setzen auf Regionalität und saisonale Erzeugnisse. Dementprechend sieht das Jahr aus: An Ostern gibt es Ostergützi, danach Spargelgerichte mit Spargeln aus der näheren Region wie dem Elsass oder dem Markgräflerland. Im September ist Wildzeit aus heimischer Jagd, im Oktober Metzger. Das alles zu angemessenen Preisen. «Das Preis-Leistungsverhältnis ist gut», weiss Franz Broghe, seit 1998 Inhaber der Pinte, «das Essen ist wärschaft und passt zu uns».

www.pinte-sisseln.ch

Freitag, 22. August, statt. Nähere Informationen folgen.

Wahl auszubildende Fachfrau Betriebsunterhalt

Selina Meier, wohnhaft in Eiken, ist als neue auszubildende Fachfrau Betriebsunterhalt gewählt worden. Sie wird ihre 3-jährige Lehre im August beginnen. Der Gemeinderat und das Gemeindepersonal freuen sich schon heute auf eine angenehme Zusammenarbeit und heissen Selina Meier bereits jetzt herzlich willkommen.

SVA Aargau - Internationale Rentensprechtag

Am Mittwoch, 12. März (Nachmittag) sowie Donnerstag, 13. März (Vormittag) finden die nächsten Internationalen Sprechtag Aarau statt. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, eine vorgängige Terminvereinbarung ist erforderlich. Telefonische Anmeldung nimmt die SVA Aargau, Aarau unter Tel. 062 836 81 05 ab sofort gerne entgegen.

Nachtschwimmen Hallenbad Sissli; Freitag, 28. Februar

Für das monatliche Nachtschwimmen am Freitag, 28. Februar, wird das Hallenbad Sissli wieder bis um 23.30 Uhr geöffnet sein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Informationsabend für den Eintritt in den Kindergarten

Kinder, die vor dem 30. Juni 2014 das 4. Altersjahr vollendet haben, treten auf Beginn des Schuljahres 2014/15 in den Kindergarten ein. Der Kindergarten ist obligatorisch und dauert 2 Jahre. Für den Eintritt in den Kindergarten im Schuljahr 2014/15 findet am Montag, 10. März, um 19.30 Uhr im Werkhof Sisseln ein Informationsabend statt. Einladung und Anmeldeformulare werden den Eltern direkt zugestellt. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Frau Eveline Elsener, Sekretariat Schule Sisseln, Tel. 062 873 27 35 oder per E-Mail: sisseln.schulsekretariat@schulen-aargau.ch. Schulleitung Primarschule und Kindergarten Sisseln

InKuSi-Stammtisch in der Pinte

Am 12. Februar um 19.30 Uhr in der Pinte in Sisseln treffen sich alle Mitglieder, Zuzüger und Interessierte beim InKuSi-Stammtisch zum gemütlichen Austausch. Schauen Sie doch mal vorbei, jeder ist herzlich willkommen. Mehr Informationen: www.inkusi.org

Pontoniere; Seniorenvereinigung

Wir treffen uns zum 1. Hack 2014 am 21. Februar um 19 Uhr im Depot.

Gemischter Chor Sisseln

Chorprobe vom Dienstag, 18. Februar: Treffpunkt Werkhof um 19.45 Uhr zum Einsingen. Kleidung: festlich.