



Im Restaurant Rüsler fühlt man sich wie in den Bergen:
Die Pächter Dagmar und Fredi Riesen mit Tochter Claudia
und den Wachhunden Leo und Bella. Quelle: Jiri Reiner

Seit letzter Woche ist der Winter zurück: Es schneit, auch in der Region Baden. Wer Zeit hat, fährt in die Berge und genießt beim Après-Ski die Aussicht von der Bergbeiz aus. Aber auch die Zuhausegebliebenen können sich in etwas höheren Gefilden die Sonne in verschneiter Umgebung aufs Gesicht scheinen lassen. In unserer Serie stellen wir Ihnen die «Bergbeizen» der Region Baden vor.

Das Restaurant Rüsler in Neuenhof könnte genausogut in einem Skigebiet stehen. Beim Betreten wird der Gast direkt mit Jodlermusik begrüßt, die aus einem Lautsprecher im Vorraum tönt. Drinnen ist alles in Holz gehalten. In dem auf 640 Metern über Meer gelegenen Restaurant kommt sogleich Bergbeizen-Feeling auf. Auch der Gastgeber bestätigt: «Hier fühlt man sich wie auf der Alp. Die Gäste kommen her, um abzuschalten.»

Die Pächter Dagmar und Fredi Riesen führen das Rüsler Restaurant seit 2007. Vor 31 Jahren haben sich die beiden in einem anderen Restaurant kennen gelernt. Sie servierte, er war Gast. Damals machte Fredi Riesen Hauswartungen. Durch seine Frau kam er als Quereinsteiger ins Gastronomiegewerbe. In Wettingen führten die beiden den Birkenhof, bis sie durch ein Inserat auf das Restaurant Rüsler aufmerksam wurden.

20 Personen an einem Gericht

«Das Restaurant zeichnet sich aus durch eine gutbürgerliche Küche und faire Preise», sagt Riesen. Die Aussicht lockt im Sommer viele Wanderer, Biker und Romantiker auf den Rüsler. In der Gartenwirtschaft gibt es Platz für 180 Gäste, im Sommer müssen sich diese teilweise selbst bedienen. Der Gastgeber erklärt: «Die Gäste holen ihre Getränke selbst, das Essen bringen wir.» Einigen würde das vielleicht nicht passen. Diese Leute kämen

Hier gibt's das längste Cordon bleu der Region

Das Restaurant Rüsler in Neuenhof ist das dritte Lokal in der Serie über die «Bergbeizen» der Region Baden. Wer es betritt, bei dem kommt sogleich Bergbeizen-Feeling auf – aus diversen Gründen. Von Katharina Herzig

dafür aber im Winter, wenn sie wieder komplett bedient werden. Von der Karte laufen die verschiedenen Cordon bleus am besten. «Eine unserer Spezialitäten ist das Giraffenhals-Cordon bleu. Das ist eine Erfindung von mir», sagt Fredi Riesen schmunzelnd. Das Giraffenhals-Cordon bleu hat seinen Namen von der Länge des Fleischstücks: Bis zu 20 Personen können an so einem Cordon bleu gemeinsam essen.

Die Riesens haben zwei Töchter: Claudia und Jasmin. Claudia hat ihre Lehre im Restaurant bei den Eltern gemacht und arbeitet seither im Rüsler im Service. Mutter Dagmar ist fürs Büro zuständig und hilft im Service aus. Fredi Riesens Reich ist die Küche. «Am Anfang gabs schon Meinungsverschiedenheiten aber jetzt harmonieren wir gut», sagt er.

Seit 1892 beherbergt der Rüsler eine Wirtschaft. Am 2. August 1935 brannte sie teilweise ab. «Wahrscheinlich wurde am 1. August etwas zu wild gefeiert», meint Fredi Riesen und lacht. Seit 1987 ist das Restaurant im Besitz der Familie Zürcher, ein alteingesessenes Neuenhofer Geschlecht.

Für Neuenhof war dies ein historisches Ereignis, da das Restaurant zwar auf Neuenhofer Boden liegt, aber vorher nie in Neuenhofer Besitz war. Dagmar und Fredi Riesen stehen auf der Liste der bisherigen Wirtsleute an 22. Stelle. Laut Riesen ist das Erfolgsrezept der Wille: «Man muss wirklich Gastgeber sein wollen. Bei uns läuft gut, weil wir mit Herzblut dabei sind.» Schwierig sei es, das Geld zu sparen. «Aber da wir auch hier oben wohnen, kommen wir sowieso nicht gross zum Geld ausgeben», sagt der Gastgeber.

(az Aargauer Zeitung)