

«Spedition» kehrt mit Spitzenkoch zurück

Das bekannte Badener Lokal öffnet Anfang November wieder seine Türen - dank vier Jungen und mit einem komplett neuen Konzept.

Sarah Kunz

Sechs Monate sind vergangen, seit die Schliessung des Traditionslokals Spedition die Badener Gastroszene erschütterte. Mitte April gaben Chris Hauber und Kyu Grieder bekannt, dass sie ihr Restaurant im Merker-Areal aufgeben (die AZ berichtete). Sie mussten die Notbremse ziehen, sagten sie. Wenige Wochen später folgte der amtliche Konkurs. Seither: Stillstand. Die Türen blieben verschlossen, die Lichter aus.

Doch nun kehrt Leben zurück in das geschichtsträchtige Lokal: Am 4. November feiert das Restaurant seine Wiedereröffnung - mit neuem Namen, neuem Team und einem radikal neuen Konzept. Aus der «Spedition» wird die «SpeditionX».

Hinter dem Neustart stehen vier junge, kreative Köpfe, in der Region keine Unbekannten: Alessandro «Ale» Mordasini, ehemals Küchenchef der «Krone Regensburg», Antonina «Toni» Businger, Festgastgeberin der Badenfahrt 2023, sowie Jasmin Suana und Kim Landös vom benachbarten Restaurant Rampe. Am 19. September haben sie ihre Oui Chef GmbH ins Handelsregister eintragen lassen.

Wie sie mitteilen, planen sie mit ihrer «SpeditionX» ein völlig neues Gastro-Erlebnis für Baden. Ein einzigartiges Konzept, das zu kulinarischen Themen in stetem Wandel einlädt. So sollen sich Küche, Ambiente und Atmosphäre dreimal jährlich komplett neu erfinden. Jedes der Themen soll dabei eine eigene Geschichte erzählen.

Ein Lokal mit ständig wechselndem Gesicht

Ziel des Konzepts ist es, Gastronomie neu zu denken - als Verbindung von Kulinarik, Inszenierung und Erlebnis. Weil jedes Kapitel zeitlich begrenzt ist, können Gäste die «SpeditionX» auch immer wieder neu entdecken, jedes Thema aufs Neue schmecken und fühlen. «Wir wollen ein Erlebnis schaffen», sagt Antonina Businger auf Anfrage. «Einen Ort, an dem man nicht nur gut isst, sondern für



Am 4. November kehrt im Traditionsrestaurant im Badener Merker-Areal wieder Leben ein: Ein vierköpfiges Team belebt ihre «SpeditionX» mit wechselnden Geschichten.

Bild: Sandra Ardizzone

ein paar Stunden in eine andere Welt eintaucht.»

Gestartet wird mit französischer Gastronomie und dem Titel «Chez Jean-Pierre-Bouchon Lyonnais depuis 1980». Inspiriert von den «Bouchons Lyonnais», den gemütlichen Gaststätten Lyons in den 80er-Jahren, bringt das Team vom 4. November bis Ende Februar die herzhaft-gesellige französische Bistrotküche nach Baden. Auf der Karte: Klassiker der Lyoner Kochkunst, aromatische Pastis als Aperitif, samtige Rotweine aus der Rhône und bodenständige Gerichte im Stil der Nouvelle Cuisine.

Auch das Ambiente spielt mit: Der Gastraum wird zur Hommage an die charmanten Altstadtlokale entlang der Rhône - authentisch, nostalgisch, voll französischem Esprit. Ein Ort, der sich anfühlt wie ein lebendiges Archiv vergangener Zeiten. Jean-Pierre, der na-

mensgebende Patron, ist dabei eine fiktive Person, das Gesicht hinter der Geschichte.

Das Thema stammt von Ale Mordasini, der bei seiner Teilnahme am «Bocuse d'Or»-Finale in Lyon die Inspiration für dieses Thema fand. Für die Küche ist er verantwortlich, während Kim Landös und Jasmin Suana den Betrieb managen und Antonina Businger die kreative Gestaltung übernimmt. So lassen alle vier ihre Stärken einfließen.

Gutes Essen ist wichtiger als Gault Millau

Die vier Gründer verbindet nicht nur die Leidenschaft fürs Gastgewerbe, sondern auch eine lange gemeinsame Geschichte: Antonina Businger und Kim Landös kennen sich über das Restaurant Torre. Ale Mordasini, Jasmin Suana und Kim haben ihre Lehren im Grand Casino absolviert - Jas-



Das Team der SpeditionX: Kim Landös (v.l.), Antonina Businger, Ale Mordasini und Jasmin Suana.

Bild: zvg

min und Kim im Service, Ale als Koch.

Heute ist Ale Mordasini international dekoriert: 2019 gewann er den prestigeträchtigen Titel «Goldener Koch», zwei Jahre später kochte er sich beim renommierten «Bocuse d'Or» auf Platz acht der Weltelite. Mit seiner Rückkehr nach Baden könnte die Stadt also nicht nur ein neues Restaurant, sondern auch einen kulinarischen Leuchtturm dazugewinnen.

Doch dieser Anspruch steht für das Team nicht im Vordergrund. «Es geht nicht um Punkte oder Sterne», sagt Antonina. «Wir wollen die Menschen berühren - mit Geschichten, Atmosphäre, gutem Essen. Und mit Momenten, die bleiben.»

Wie es nach «Chez Jean-Pierre» weitergeht, verrät das Team noch nicht. Nur so viel: Die nächsten Ideen stehen schon fest. Bis dahin wird Baden aber erst einmal Französisch.

«Das käme einer Massenentlassung gleich»

Der Badener Stadtrat wehrt sich gegen die Forderung zweier FDP-Politiker, wonach die Stadtverwaltung deutlich verkleinert werden müsste.

Pirmin Kramer

Mehr als sechs Jahre sind vergangen, seit Stefan Jaeklin und Antonia Stutz (beide FDP) ihr Postulat mit dem Titel «Verwaltungsreorganisation» eingebracht haben. Inzwischen ist die Verwaltung zwar reorganisiert worden, doch das Postulat ist noch immer offen. An den Sitzungen des Einwohnerrats diese Woche soll es endlich abschliessend behandelt werden. Die Hauptforderung der beiden FDP-Einwohnerräte: Die Verwaltung der Stadt Baden soll mittelfristig maximal 1,2 Mit-

arbeitende pro 100 Einwohnerinnen und Einwohner aufweisen.

Über eine allfällige Umsetzung dieser Forderung schreibt der Stadtrat in seiner Antwort: «Das käme einer Massenentlassung gleich.» Von rund 22 Prozent beziehungsweise 84 Stellen ist die Rede. «Gleichzeitig müsste ein Anstellungsstopp verhängt werden.» Ein Anstellungsstopp würde keine neuen Mitarbeitenden bedeuten, keine neuen Ideen, keine Veränderungen und eine äusserst kritische Beurteilung von aussen, so der Stadtrat. Bei einer Massen-

entlassung wäre - einmal abgesehen von den Kostenfolgen - der Reputationsverlust verheerend.

Diskussionen seit Jahren zur Grösse der Verwaltung

Über die Grösse der Verwaltung wird in der Stadtpolitik auch nach sechs Jahren weiter debattiert. Im Sommer 2024 zeigte sich: Baden hat - hinter der kleinen Gemeinde Mellikon, die nicht mit Zurzach fusionierte und darum viele Aufgaben alleine stemmen muss - pro Kopf die teuerste Verwaltung im Kanton Aargau. Dazu sagte Antonia

Stutz: «Ich finde krass, wie viel Baden für die Verwaltung ausgibt.» Und Stefan Jaeklin liess verlauten: «Der Personalaufwand ist unerhört hoch.» Der um 11 Prozent steigende Personalaufwand auch beim Budget 2025 war Wasser auf die Mühlen der Verwaltungskritiker. Beim Budget 2026, das am Dienstagabend behandelt wird, ist nun allerdings «nur» noch eine Zunahme von 1,85 Prozent vorgesehen.

Und doch: Auch das linksliberale Team Baden beziehungsweise Olivier Funk übten Kritik am Verwaltungsmodell. Er

schrrieb letzten Dezember, der Stadtrat habe eine Neuorganisation der Verwaltung eingeführt, doch das Team beobachte einige Indikatoren mit Besorgnis, insbesondere die hohe Fluktuation. Die Organisation sei schon vor der Integration von Turgi und vor der Übernahme der Tagesstrukturen sehr gross gewesen, fügte er an.

«Braucht Zeit, um wirken zu können»

Der Stadtrat schreibt: «Die Verwaltungsorganisation braucht Zeit, um wirken zu können.» Sie brauche Vertrauen und die

Möglichkeit, gewissen Kombinationen auszuprobieren. Und sie brauche eine Fehlerkultur und Ressourcen, um Themen zu analysieren und anzugehen.

Der Stadtrat habe aber dem Projekt «Aufbau- und Ablauforganisation» grünes Licht gegeben, welches die bestehende Struktur analysieren wird und weitere Verbesserungen einleiten soll. Hier gehe es auch um die Rolle des Stadtmanns in seiner Doppelfunktion als Ammann und als Verwaltungsleiter. Die Organisation soll zukunftsfähig bleiben. Ergebnisse sollten 2026 vorliegen.