

Startseite > Aargau > Brugg > Brugg: Neue

abo+ BRUGG

Neues Quartierbeizli im Bodenacker: «Die Leute sollten sich mehr Zeit zum Essen nehmen»

Bei einem Frühstück erzählt Gastgeberin Teresa Rodrigues von ihrer Tellerwäscherinnenkarriere. Die Köchin mit portugiesischen Wurzeln hat schon mehr als ihr halbes Leben in der Schweiz verbracht.

Claudia Meier

28.10.2023, 05.00 Uhr

🗨️ 1 Kommentar



Teresa Rodrigues empfängt seit dem 2. Oktober Gäste im «Food for Moods» im Brugger Westquartier.

Bild: Claudia Meier

Mehr auf:

Wer regelmässig im Brugger Westquartier unterwegs ist, hat die Veränderung in den Räumlichkeiten der ehemaligen «Pizzargovia» bestimmt schon mitbekommen. Seit dem 2. Oktober steht hier nun das Café-Bistro Food für Moods offen. Für den Namen ihres Lokals hat sich Gastgeberin Teresa Rodrigues entschieden, weil sie davon überzeugt ist, dass sich gute,

Die talentierte Köchin kann sich vorstellen, Gäste dereinst auch im Garten zu bedienen und etwa in einem Jahr die Küche zu optimieren. Auf der Speisekarte sind neben Fitnesssteller, Pasta, Pizza und persischem Reis auch portugiesische Spezialitäten wie Bacalhau à Braga (Stockfisch) oder Tintenfisch, die sie aber nur gegen Vorbestellung für mindestens zwei Personen zubereitet.

Aufgewachsen ist Teresa Rodrigues als zweijüngstes von acht Kindern in einem kleinen Dorf in der Nähe von Ponte de Lima im Norden von Portugal.

Aufgewachsen ist Teresa Rodrigues als zweijüngstes von acht Kindern in einem kleinen Dorf in der Nähe von Ponte de Lima im Norden von Portugal. Mit 18 Jahren kam sie in Schweiz, wo sie während drei Saisons als Zimmermädchen auf der Lenzerheide arbeitete. «Das ist der schlimmste Job, den es gibt», sagt sie rückblickend. Im Hafenrestaurant in Zug fand sie eine Stelle als Küchenhilfe. Sie war als Abwascherin tätig und beobachtete genau, wie die Köche feine Gerichte zauberten.

Wer regelmässig im Brugger Westquartier unterwegs ist, hat die Veränderung in den Räumlichkeiten der ehemaligen Pizzargovia bestimmt schon mitbekommen. Seit dem 2. Oktober steht das Café-Bistro Food für Moods. Für den englischen Namen ihres Lokals hat sich Gastgeberin Teresa Rodrigues entschieden, weil sie davon überzeugt ist, dass sich gute, hausgemachte Speisen positiv auf die Stimmung auswirken.

Überhaupt stellt die 38-Jährige immer wieder fest, dass sich die Leute mehr Zeit zum Essen

Dass sie den Schritt in die Selbstständigkeit in Brugg gewagt hat, sei ein Zufall gewesen, verrät sie. Während der Wohnungssuche im Internet sei sie auf das Inserat für das Gastrolokal gestossen. «Bei der Besichtigung vor Ort habe ich mich sofort in den Garten hinter dem Haus verliebt», erzählt Rodrigues.

Beim sanften Umbau, den Vorbereitungen und der Website-Gestaltung wurde sie von ihrem familiären Umfeld tatkräftig unterstützt, wofür sie sehr

Beim sanften Umbau, den Vorbereitungen und der Website-Gestaltung wurde sie von ihrem familiären Umfeld tatkräftig unterstützt, wofür sie sehr dankbar ist. Aufgrund der Platzverhältnisse in der Küche hat sie das Konzept mit Tagesmenüs inklusive Salat und Getränk entwickelt.

Die talentierte Köchin kann sich vorstellen, Gäste dereinst auch im Garten zu bedienen und etwa in einem Jahr die Küche zu optimieren. Auf der Speisekarte sind neben Fitnesssteller, Pasta,

Später folgten Anstellungen in Altersheimen in Spreitenbach, Lengnau und am Zürichberg, wo Teresa Rogrigues immer mehr Verantwortung übernehmen konnte. In der Freizeit absolvierte sie die Nachholbildung für Erwachsene und wurde Köchin, Bankettköchin und Diätköchin. Dafür hat sie hart gearbeitet und fügt an: «Ich hatte aber auch immer wieder Glück.»

Sei es, weil ihr jemand einen Job vermittelt, ein Möbelstück schenkte oder sie ermunterte, ihren Weg zu gehen. Drei Ihrer Geschwister sind in Portugal

Ein Quartierbewohner, der am Freitagmorgen mit dem Hund unterwegs ist, verrät, dass er schon mal im neu eröffneten Lokal gegessen habe. Er hofft, dass es der Gastgeberin gelingt, sich in der Nachbarschaft gut zu vernetzen. Dieses Ziel hat auch Teresa Rodrigues, die sich dafür bewusst genügend Zeit geben will. Nachdem sie in Brugg erste Erfahrungen gesammelt hat, lädt sie am Samstag, 11. November, zwischen 14 und 16 Uhr alle Interessierten zur offiziellen Neueröffnung ein.

Sei es, weil ihr jemand einen Job vermittelt, ein Möbelstück schenkte oder sie ermunterte, ihren Weg zu gehen. Drei Ihrer Geschwister sind in Portugal geblieben. Sie selbst könnte sich nicht mehr vorstellen, in ihrem Heimatdorf zu leben, das sie als rückständig bezeichnet.

Der Schritt zur Selbstständigkeit ist über die Jahre hinweg in ihr gereift. Als sie sich für das Lokal in Brugg entschieden hatte, suchte sie keine neue Wohnung mehr. Vielmehr will sie nun eine kleine Oase schaffen, wo sich alle Gäste wohlfühlen.