

Zeitschrift: Lenzburger Neujahrsblätter
Herausgeber: Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg
Band: 95 (2024)

Artikel: Mike's Weinloft : mediterranes "Savoir vivre"
Autor: Müller, Michael
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047527>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 24.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Mike's Weinloft

Mediterranes «Savoir vivre»

Vor über 400 Jahren erhob der französische Monarch Heinrich IV das sonntägliche «Huhn im Topf» im Hause seiner Untertanen zum Regierungsprogramm. Dass er damit den erstklassigen Ruf der französischen Gastronomie begründete, ist wohl eine Legende. Doch bis heute gilt Frankreich als Wiege gehobener Kulinarik.

Deshalb kocht auch Mike Krähenbühl in seiner Weinloft an der Rathausgasse gerne «à la française». Das tönt dann etwa so: Moules marinières, Magret de canard, Légumes du marché, Lotte au fenouil, Dorade à l'orange, Thon grillé, Estouffade de tomates.

Der gebürtige Berner – gelernter Koch mit Referenzen u.a. aus dem Gstaad Palace, vom Restaurant & Klosterhotel St. Petersinsel oder der Seerose Meisterschwanden – hat sich vor zehn Jahren mit einem Weinshop in der Burghalde selbständig gemacht. Seit er an die Rathausgasse gezügelt ist, greift er auch wieder zum Kochlöffel und rührt damit vorwiegend südliche Gerichte an. Eine Menükarte sucht der Gast vergebens, gekocht wird, was der Markt bietet: frisches Gemüse, Fleisch und Geflügel, ab und zu einen feinen Fisch – fangfrisch angeliefert aus der Bretagne. Wer vor allem die erlesenen Weine aus Frankreich, Italien und Spanien, neuerdings aus dem Moselgebiet und natürlich vom Schlossberg testen will, bestellt dazu ein «Plättli» – vorzugsweise aus dem entsprechenden Terroir.

Im kleinen, aber feinen Lokal mit integrierter Weinboutique können die Gäste dem Chef über die Schultern schauen. Und – warum nicht – auch mal was wünschen. «Wenn ich es habe, koche ich es,» sagt Mike und lacht verschmitzt. Das ergibt natürlich lange Tage. Doch Mike lässt sich nicht stressen. Gelegentlich meldet sein Instagram Account: «Wir sind in der Provence», «Besuche ein Weingut in der Extremadura», oder «Teste den Sauternes von Chateau Roumieu». Und an der Tafel in der Rathausgasse steht: Abwesend bis Ende Juli. Mediterranes «Savoir vivre» eben.

Michael Müller**Adresse:**

Rathausgasse 9
mikes-weinloft.com

Speisekarte:

Was der Markt hergibt

Preise:

Moderat bis höher

Mit einem Wort:

fangfrisch

*Mike kredenzt edle Tropfen
und kocht Frisches vom
Markt CI*

