

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

Artikel: Sägebistro : viel Balkan auf dem Teller
Autor: Müller, Michael
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047548>

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>

Sägebistro

Viel Balkan auf dem Teller

Adresse:
Werkhofstrasse 4
saegebistro.ch

Speisekarte:
Spezialitäten
aus dem Balkan

Preise:
günstig

Mit einem Wort:
riesig

Pljeskavica ist ein Hackfleischgericht vom Balkan – in Serbien ein Nationalgericht, aber auch in Bosnien-Herzegowina und in Kroatien beliebt. Es wird traditionell aus mindestens zwei Fleischsorten – meist Rind und Lamm – hergestellt. Das Fleisch wird faschirt, das heisst durch den Fleischwolf gedreht. Dadurch wird es feiner als Hackfleisch, aber etwas gröber als Brät.

Pljeskavica kommt von «pljeskati», was auf serbisch «in die Hände klatschen» heisst. Ob man mit dem Klatschen dem Koch Beine machen will oder sich über den fein riechenden Balkan-Burger freut, ist nicht überliefert.

Ich esse meine Pljeskavica im Sägebistro zwischen Werkhof und Wisa-Gloria-Areal. Koch und Geschäftsführer Ilija Majic aus Kroatien serviert mir eine sehr grosse Portion Fleisch, eingepackt in einer Lepinja, einem bosnischen Fladenbrot. Auch die Garnitur ist reichlich: Zwiebeln, Blattsalat, Tomaten und Krautsalat. Das unerlässliche Ajvar – ein Gemüsekaviar aus Paprika – sorgt für die balkan-typische dezent scharfe Würze.

Das Sägebistro ist ein einfach gehaltenes Lokal mit etwa 36 Sitzplätzen. Im Sommer sitzt man auch draussen unter einem schatten spendenden Zeltdach. Die Speisekarte enthält neben weiteren Balkanspezialitäten wie Cevapcici und einem bosnischen Rindsgulasch die «usual suspects» der Fast-Food-Küche, wie Taschenbrote, Pizza und diverse Schnitzel. Für Gruppen werden auch gemischte Platten serviert.

*Sehr grosse
Portionen MM*

Die Portionen sind riesig, aber ein Blick in die gut gefüllte Gaststube zeigt, dass die Handwerker, die sich hier über Mittag verköstigen, die Extrakalorien sicher gut vertragen; jedenfalls besser als der am Bürostuhl klebende Neujahrsblatt-Redaktor.

Michael Müller

