



PUBLIKATION
CH Media / Zuger Zeitung

ZUSAMMENARBEIT
Rare Street Coffee

TEXT
Sabine Windlin

DATUM
26.6.2026

MEHR DRIVE AN DER BAARERSTRASSE 125 IN ZUG

Sie teilen die Leidenschaft für alte Autos und Rennsport und machen nun gemeinsame Sache: der Zuger Architekt Philipp Brühwiler und der Zürcher Gastronom Scout Behrens. Das neue Rare Street Coffee an der Baarerstrasse 125 eröffnet am 9. Juli.

Die Ecke Baarerstrasse-Feldstrasse ist nicht der Ort, der in Zug als besonders idyllisch gilt. Der Verkehr brummt. Asphalt dominiert, Grünfläche ist rar. Wie eine Oase wirkt das kleine Kiesplätzchen mit den schattenspendenden Bäumen, das sich um das markante Hochhaus an der Grenze zwischen Zug und Baar spannt. Im Erdgeschoss befand sich seit 2014 die Bar Niente. Nun startet hier ein neues Kapitel – mit dem Rare Street Coffee, kurz RSC.

«Die Strasse, die Autos und das bisschen Lärm sind kein Problem für uns», erzählt Scout Behrens, der den neuen Gastrobetrieb am 9. Juli eröffnen wird. «Im Gegenteil: Autos sind Teil unseres Konzepts.» Der 26-jährige Gastronom und Eventmanager betreibt schon in Rapperswil ein RSC – in einer ehemaligen Tankstelle. Die Gäste trinken hier ihren Kaffee zwischen kultigen Autos, schnellen Mofas, Retro-Helmen und Fotokunst zur Mobilität. Empfangen werden sie von einer alten Gasoline-Zapfsäule. Das Lokal wirkt wie eine Mischung aus Wohnzimmer, Showroom und Museum. Die ausgestellten Fahrzeuge wechseln.

Auch in Zug sollen Autos – vor allem alte und rare Klassiker – eine Rolle spielen und auf

dem Grundstück in irgendeiner Form präsent sein. Denn Vermieter und Architekt Philipp Brühwiler und Scout Behrens teilen ihre Leidenschaft für Autos und Rennsport. «Benzin und Motoren sind Teil meiner DNA», verrät der Gastronom. Brühwiler nickt und räumt ein, dass es in Zug nebst ihm noch den einen oder anderen Autofan gebe, der in Aussicht gestellt habe, mal ein spannendes Objekt oder einen tollen Oldtimer aus seiner Privatgarage für ein paar Tage beim Rare Street Coffee zu präsentieren. Wohlverstanden ohne kommerzielle Hintergedanken, sondern aus purer Freude an der Sache. Und natürlich, um Gäste anzulocken. Die Fläche rund um das Hochhaus «B125», das Brühwiler seinerzeit geplant und gebaut hat, ist dazu prädestiniert.

Kennengelernt haben sich die beiden vor zehn Jahren. Behrens war damals 16, die Schule nicht wirklich sein Ding. «Ich hatte Mühe mit Autoritäten und konnte meine Ideen nicht ausleben. Handhochheben und Stillsitzen fielen mir schwer.» Statt ins Gymnasium zu wechseln, überlegte er sich, was er mit seiner Zeit Sinnvolles anstellen könnte, und eröffnete mit der Unterstützung seines Vaters am Zürichsee ein kleines Café. Behrens besuchte Barista-Kurse und bewirtete Gäste. Brühwiler war einer von ihnen. Schon bald entwickelte sich das Rare Street Coffee zum beliebten Treffpunkt eines kunterbunten Publikums. Parallel dazu konkretisierten Brühwiler und Behrens ihre Pläne. «Vom Ambiente im RSC Rappi war ich schon immer begeistert», erzählt der 63-jährige Brühwiler, «ebenso von der entspannten Art, wie Scout den Betrieb führte». Es klingt, als wären die beiden Männer seelenverwandt.

Als sie sich kurz vor der Eröffnung für eine Besprechung an der Baarerstrasse 125 in Zug treffen, ist von Hektik keine Spur. Behrens öffnet in aller Ruhe Kartonschachteln, räumt das Espressogeschrir ein und will die Besucherin sogleich von der Qualität der gemahlenden Bohnen überzeugen. Im Einsatz ist eine auf Hochglanz polierte, stählerne «Faema E 61 Legend» – eine Ikone, da die erste Espressomaschine, die eine elektrische Wasserpumpe verwendete, um konstant den Druck von idealen neun Bar zu erzeugen.

Und was erwartet die Gäste nebst Kaffee sonst noch? «Schwedisches Gebäck nach dem Rezept meiner 88-jährigen Grossmutter», verrät Behrens und schwärmt von «unwiderstehlichen Zimtschnecken». Am Mittag werden Salate, Toasts und leichte Menüs auf den Tisch gezaubert. «So genau steht das noch nicht fest», meint der Gastronom. Man lege jetzt einfach mal los und schaue, was bei den Gästen gefragt sei. Gleiches gilt für den Abend: Da wird mal der Grill aufgestellt oder überrascht man die Gäste mit Burger und Pizza. Verhungern wird jedenfalls niemand.

Scout Behrens und sein Team werden die nächsten Wochen zwischen Rapperswil und Zug pendeln und beobachten, wie sich das neue Standbein in Zug entwickelt. «Es ist wichtig, persönlich vor Ort zu sein.» Denn im Zentrum stünden letztlich weder Kaffee noch Autos. «Es geht um die Begegnung von Menschen, die hier eine gute Zeit verbringen wollen.» Ein bisschen mehr Leben, das findet auch Philipp Brühwiler, könne das Quartier ertragen. Immerhin ist die Aktivierung von Erdgeschoss und die Förderung von sozialen Kontakten im internationalen Zug ein erklärtes Ziel der Stadtentwicklung und wird auch in Strategiepapieren und Konzepten immer wieder gefordert. «Konzepte?» fragt Scout Behrens. «Ich mache lieber Nägel mit Köpfen».