



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie und Restauration



GASTROAARGAU
informiert seine Mitglieder

News-Blatt

Nummer 20 / November 2016

Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:



NESPRESSO[®]



Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, 2016

Auflage: 1'300 Exemplare
Erscheint: 4x jährlich (März / Mai / August / November)
Herausgeber: GastroAargau
Bildungszentrum BZU, Suhrenmattstrasse 48, 5035 Unterentfelden
Redaktion: Team Geschäftsstelle GastroAargau
Druck: GastroAargau

Besuchen Sie uns online: www.gastroaargau.ch

Liebe Mitglieder, Partner und Freunde von GastroAargau

Das Jahr geht schon langsam zu Ende und wurde bisher geprägt durch viele Dinge, die den Verband, die Schweiz und gar die Welt gehörig verändert haben. Einmal mehr wird uns gezeigt, dass das Leben im steten Wandel ist und man sich immer neu anpassen und positionieren muss. Als Unternehmerin und Unternehmer haben wir jedoch die Möglichkeit vieles zu beeinflussen – sei es die positive Einstellung zum Alltag, sei es Kreativität um im Markt aufzufallen oder ein optimistischer Teil der Gesellschaft zu sein. Aktiv zu sein ist ein Privileg und hat seinen Reiz und wenn man sich darüber bewusst wird, dass man somit auch Verantwortung trägt und als Vorbild dient, dann gestaltet sich das Unternehmertum als eine spannende Sache, die sehr wohl etwas bewirken kann bei uns allen.

Wirtsleute sind gerngesehen und noch heute wichtige Meinungsträger unserer Gesellschaft. Sind wir uns dieser Rolle bewusst und tragen ein kleines bisschen zum Wohlstand von uns allen bei, indem wir positiv denken und handeln! Jammern und schimpfen ist immer der einfachere Weg...

Spannende Begegnungen mit Ihnen prägen das (fast) vergangene Jahr und wir konnten auch bei einigen Problemen helfen. Wir haben aber auch einige neue Kolleginnen und Kollegen ausgebildet und die werden die «Wirte-Szene» und den Arbeitsmarkt bereichern. Willkommen bei uns! Schön war aber auch zu erfahren, dass unsere Partner zu uns stehen und wir durch sie die Möglichkeit haben, Synergien zu erkennen und so einzusetzen, dass sie allen Mitgliedern von Nutzen sind.

DANKE, dass Sie Mitglied sind in unserem Verband und wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen dürfen.

Arbeitsintensive und lange Tage stehen uns allen bevor. Der Vorstand und die Mitarbeitenden der Geschäftsstelle wünschen Ihnen allen aber die Möglichkeit auch mal kurz innezuhalten und sich auf ein paar schöne Weihnachtstage zu freuen.

Zugegebenermassen noch etwas früh – aber nicht weniger gern - wünschen wir Ihnen und Ihren Angehörigen frohe Festtage und einen guten Rutsch in ein «motiviertes 2017» ☺!

Herzliche Grüsse

**Urs Kohler, Direktor
Vorstand & Geschäftsstelle GastroAargau**

Rückblick

HerbstForum mit Evelyne Binsack

«Hohes Niveau» - «gelungener Anlass» - «Gratulation zu diesem Event» - «eine der besten Veranstaltungen» – Dies sind nur ein paar wenige Aussagen der Besucherinnen und Besucher des 3. HerbstForums im Hotel Bären in Suhr 😊.

Zuerst durften die knapp 80 Personen einem Referat folgen zum Thema Nespresso. **Amanda Heijmeijer** hat aufgezeigt warum Nespresso eben nicht «nun» Kaffee ist und welche Philosophie dahintersteckt. Und wir wissen nun auch, dass das Logo nicht nur ein simples «N» darstellt ...

Evelyne Binsack hat dann mit ihren Geschichten und Berichten alle in ihren Bann gezogen. Eindrücklich, emotional und voller Freude hat die Extremsportlerin uns von ihren Abenteuern berichtet und die vorgesehene Stunde ist wie im Flug vergangen.

Beim anschliessenden Apéro wurden Freundschaften gepflegt, Kontakte geknüpft und Anekdoten aus früheren Zeiten ausgetauscht...

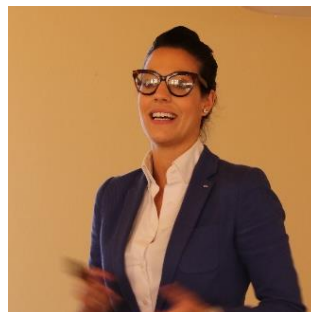
Wir freuen uns sehr, dass wir so viele Gäste begrüßen durften und versprechen, weiterhin solche «gelungenen» Anlässe zu planen!

Den ausführlichen Bericht und Impressionen finden Sie gleich hier:

www.gastroaargau.ch



Impressionen HerbstForum





GastroAargau war zusammen mit den Innerschweizer Kantonalverbänden mit einem eigenen Stand vertreten und die Präsenz vom Vorstand wurde mit **Corinne Dobler** und **Josef Füglistaller** verstärkt. Viele gute, interessante und erheiternde Gespräche konnten so geführt werden und die Fair-Preis-Initiative wurde tatkräftig unterstützt (lesen Sie in diesem News-Blatt mehr darüber und beachten Sie die Beilage).

Ein Highlight an der ZAGG war sicherlich der Lehrlingswettbewerb «SwissSkills». Die SwissSkills-Arena war der Austragungsort der Schweizer Meisterschaften in Hauswirtschaft, Restauration und Küche. Nach den Viertel- und Halbfinals endete der Wettbewerb mit einem packenden Finale am letzten Messttag. Die Gewinner und Gewinnerinnen von Restauration und Küche haben mit ihrem Sieg an den Schweizer Meisterschaften gleichzeitig das Ticket für die WorldSkills 2017 in Abu Dhabi gelöst. **Dominik Scheurer** aus dem Aargau, hat den 3. Platz bei den Köchen errungen. Herzliche Gratulation!

Fazit: Die ZAGG war eine tolle Fachmesse mit rund 250 Ausstellern. Wir konnten viele Mitglieder an unserem Stand empfangen und viele «gschiedi» Gespräche führen.

Wirte-Jassmeisterschaft 2016

Maria Kuhn heisst die neue Jasskönigin



Traditionell fand am letzten Dienstag im Oktober im Speiseraum Traube in Küttigen die 29. Wirte-Jassmeisterschaft statt. Wir gratulieren der neuen Jasskönigin, **Maria Kuhn** ganz herzlich!

Die nicht mehr vorhandene Doppelbelastung des ehemaligen GastroAargau-Präsidenten hatte einen positiven Effekt – **Josef Füglistaller** holte sich dank geschickten Spielzügen und guten Jasspartnern den 2. Rang.

v.l.n. Werner Schraner, Maria Kuhn, Josef Füglistaller

Die komplette Rangliste finden Sie hier: www.gastroaargau.ch

Weitere Impressionen zu diesen und weiteren Aktivitäten:



Feldschlösschen verbindet Bierliebhaber



• 1900 •



• 1906 •



• 1914 •



• 1922 •



• 1930 •



• 1942 •



• 2006 •



Feldschlösschen verbindet die Schweiz



FELDCHLÖSSCHEN



Gebräut in der Schweiz

Aargau Tourismus / Aargau Meeting: Willkommen an Ihrem Anlass

Präsentieren Sie Ihren Gastronomie- Betrieb auf Aargau Meeting – und das kostenlos!



Sie betreiben Veranstaltungsräumlichkeiten im Aargau und möchten diese noch besser vermietet sehen?

Die neue Plattform **www.aargaumeeting.ch** steht allen Anbietern mit Veranstaltungsräumen, Seminarräumlichkeiten, Meetingräumen oder Kongresszentren im Kanton Aargau offen.

→ **Als Mitglied von GastroAargau profitieren Sie von einer kostenlosen Präsenz.**

- Kleiner Aufwand, grosser Nutzen: Mit unserem benutzerfreundlichen Formular erfassen Sie die Informationen und Bilder Ihrer Angebote präzise und schnell.
- Präsentieren Sie sich einem breiten Publikum durch die Präsenz unter **www.aargautourismus.ch**
- Potentielle Kunden können direkt Offertanfragen an Sie schicken und minimieren Ihren administrativen Aufwand.
- Sie werden regelmässig über Neuerungen und Trends im Seminarektor informiert.
- Spannende Rahmenprogramme werden automatisch entsprechend dem Standort Ihrer Lokalität vorgeschlagen und steigern die Attraktivität Ihrer Angebote.

Worauf warten Sie? Erfassen Sie noch heute bequem Ihre Lokalität unter:

www.aargautourismus.ch/seminarraum-erfassung



Bei Fragen steht Ihnen das Team von Aargau Tourismus gerne zur Verfügung und freut sich über Ihre Anmeldung.

Aargau Tourismus - Telefon 062 823 00 73

Claudia Rüttimann - neue HGf-Präsidentin



- Präsidentin HGf Aargau seit Frühling 2016
- Hotelière Aargauhotels.ch, seit 2003
- Prüfungsexpertin G2 (GastroSuisse)
- Nachdiplom Leadership & Management
- Hotelfachschule Luzern
- bis 2001 Direktion Hotel Aarauerhof, Aarau
- Mami von Sohn Noah (geb. 2006)

Sie sind nun bald 8 Monate im Amt als HGf-Präsidentin, was fasziniert Sie an diesem Amt? Was gibt es, dass Sie nicht so lässig finden?

☺ Die Zusammenarbeit in der Fachkommission und speziell mit **Urs Kohler** und dem Sekretariatsteam empfinde ich als sehr bereichernd und zukunftsorientiert. Ich spüre wie allen die kompetente und freudvolle Ausbildung am Herzen liegt. Dass ich mit meiner Tätigkeit «am Puls» der Berufsbildung bin und aktiv Einfluss nehmen kann. Und die vielen positiven Rückmeldungen nach der QV-Feier haben mich sehr gefreut. Das neue Konzept hat sich bewährt.

☹ Wenn ich Begriffe höre, wie «Lehrtochter» oder «Servierdüse», dann komme ich mir vor, als wäre ich ins letzte Jahrhundert versetzt worden. Wenn wir wollen, dass unser Branchenimage steigt, sollten sich alle ihrer Wortwahl bewusst sein. Und dass die hintersten Reihen während der QV-Feier wegen einer technischen Panne nicht alles mithören konnten, hat mich genervt.

Wie sehen Sie die Zukunft der Gastronomie-Berufe?

Für viele ist es immer noch ein Traum, in einem Hotel arbeiten zu dürfen. Wenn wir es schaffen, die Erwartungen dieser Menschen zu erfüllen, dann bin ich sicher, dass es immer genug junge Leute geben wird, die in unseren Betrieben eine Ausbildung machen möchten. Doch wird die Branche gefordert sein, sich den Erwartungen anzupassen. Sinnvolle Aufgaben in einer freudvollen Atmosphäre und dies mit flexiblen Arbeitszeitmodellen. Denn was gibt es Schöneres, als Menschen Freude zu bereiten, Gastgeber(in) zu sein, die Kreativität auszuleben – das sind die Punkte, die unsere Branche stark und attraktiv machen. Dort müssen wir in Zukunft noch mehr punkten.

Sie haben einen Wunsch frei...

Dass alle Menschen die Möglichkeit haben in einem friedlichen Umfeld ihr einzigartiges Potenzial leben zu können.

Lehren heute und morgen

Vor einiger Zeit habe ich mit meinem Sohn und seinem besten Freund «Stadt-Land-Fluss» gespielt. Dann ging es darum einen Beruf mit dem Anfangsbuchstaben «Y» zu nennen. Ich selber durchforstete noch alle meine Gehirnzellen, als die beiden wie im Chor «Youtuben» sagten.

Ist das nun wirklich ein Beruf? Sie haben mich dann sofort aufgeklärt, dass es bereits viele gäbe, die ihren eigenen Youtube-Kanal hätten und damit auch gut Geld verdienen. Einige hätten bereits ihren alten Beruf aufgegeben oder sind sogar noch in der Schule und machen den Verdienst nebenbei (z.B. die Zwillinge Lochmann, bekannt unter dem Pseudonym «Die Lochis»).

Was heisst dies nun für unsere klassischen Lehren? Wird es in Zukunft so sein, dass man sich alle Kenntnisse direkt aus dem Youtube holt oder werden die Lehrverhältnisse, wo Ausbildner, Lehrer und ÜK-Instruktoren ihr Wissen weitergeben noch aktuell und gewünscht sein? Braucht es noch Lehren oder machen sich die jungen Leute schon während der Schulzeit als «Youtuber» selbstständig?

Ich selber bin eine grosse Befürworterin des dualen Bildungssystems, welches wir in der Schweiz anbieten. In zwei bis vier Jahren optimal begleitet zu werden, dass man danach sattelfest in einem Beruf ist, dazu eine gute schulische Allgemeinbildung erhalten hat und einem der Weg auch an höhere Schulen und Weiterbildungen offensteht.

Und nicht zu vergessen, die grosse soziale Entwicklung welche im Alter von 15 bis 20 Jahren stattfindet und die während der Lehrzeit optimal unterstützt werden kann. Jugendliche, die direkt von Berufsleuten erleben und erfahren dürfen, was es heisst, einen Beruf auszuüben, der erfüllt und glücklich macht. Zu erleben wie Freude am Handwerk weitergegeben wird. Und genau dort liegt für mich die grosse Chance der Lehren.

Der Mensch steht im Mittelpunkt, erlebt andere Menschen und sich selber im Austausch mit ihnen. Einerseits erhält er die nötigen Fachkenntnisse, aber in erster Linie wird er in einem guten Umfeld aufs Erwachsenenleben vorbereitet. Ob dies in der virtuellen Welt genauso möglich ist, bezweifle ich zum jetzigen Zeitpunkt. Auch da gibt es «Vorbildern», doch was wir anbieten können sind echte Menschen, echte Beziehungen, jemand der sich freut, wenn der Berufslernende am Morgen zu Arbeit erscheint, der ein offenes Ohr hat und ihm mit Rat und Tat individuell und persönlich zur Seite steht. Der auch zuhört, wenn es mal

Schwierigkeiten zu Hause oder mit Freunden gibt und der einem vorantreibt, wenn man in der Schule mal einen Durchhänger hat. Menschen an die man sich ein ganzes Leben lang erinnert! Unsere Aufgabe ist es, Mentoren und Mentorinnen zu sein. Ausbilder sind Personen mit Erfahrung – mit Lebenserfahrung. Mit Erfahrung als erwachsene Personen im Arbeitsalltag. Und dieses Wissen weiterzugeben ist etwas Wunderbares. Dies ist unsere Stärke. Uns als Ausbilder und Lehrer aktiv für die jungen Leute einzusetzen, ihnen Vorbild sein, wie ein gelungenes Leben aussehen kann. Und dazu gehört Freude und Spass, aber auch Geduld und Disziplin. Im Youtube-Kanal sieht vieles farbig, lustig, genial, leicht, easy und cool aus und wir müssen uns bewusst sein, dass die Jungen uns mit dieser Welt messen und vergleichen. Doch wenn es uns gelingt, sie auf der zwischenmenschlichen Ebene zu begeistern, wenn sie sich uns gegenüber öffnen und mit uns gemeinsam bereit sind, Grosses zu erreichen, dann bin ich überzeugt, dass wenn sie ihre Lehre abgeschlossen haben, sie auch ihre jüngeren Kollegen dazu ermutigen werden, unbedingt eine Lehre zu machen. Da sie neben dem Handwerk noch so viel Wertvolles für ihr ganzes Leben gelernt haben. Und sie eine Beziehung zu Menschen aufbauen konnten.

Als Unternehmerin im Aargau mit einer Verantwortung für rund 50 Berufslernende ist es mir ein Anliegen, diese Thematik mit unseren Ausbildern immer wieder zu diskutieren. Wir können nicht erwarten, dass uns die Berufslernenden als Vorbild anerkennen - doch wir können vieles dafür tun, dass zumindest die Möglichkeit dazu geschaffen wird. Wenn wir mit Freude und Herzblut unserer Arbeit nachgehen, die jungen Menschen als wertvolle Mitglieder in der Arbeitswelt annehmen, dann bin ich überzeugt, dass der Funken überspringen wird. So auch in Zukunft die Lehrverhältnisse einen festen Platz neben den «Youtubern» haben werden. Und für die Region ist es ein Segen, wenn Betriebe sich bereit erklären, Berufsbildung anzubieten. Die jungen Menschen haben die Möglichkeit noch eine Zeit lang betreut zu Hause zu leben, können die beruflichen Kenntnisse regional erwerben und sorgen somit auch dafür, dass nicht alle in die grossen Städte abwandern.

Hier ist natürlich allen Lehrbetrieben ein «Kränzchen» zu winden. Denn sie haben sich dazu entschlossen, regional die Lehrplätze anzubieten und nicht alles irgendwo ins Ausland zu verlagern. Klar, nicht alle Branchen können ihr Geschäft ausgliedern, dazu gehört auch die Hotellerie und Gastronomie, wo ich tätig bin. Doch ist es auch da nicht selbstverständlich, dass Ausbildungsplätze gewährleistet werden. Daher allen Betrieben ein grosses Dankeschön, welche es jungen interessierten Menschen möglich machen, einen Beruf mittels Lehre zu erlernen.

Und was gibt es Schöneres, als am Ende einer Lehre auf die Entwicklung zurückzublicken? Der Lernende, welcher persönlich, fachlich und natürlich auch körperlich, sozial, geistig gewachsen ist – dieser Anblick macht stolz! Aber auch die eigene Entwicklung. Als Ausbilder ist man gefordert, muss mit seinem eigenen Wissen und seinen Fachkenntnissen auf dem aktuellsten Stand bleiben. Das hält jung und frisch.

Zusammengefasst: Für die Region, die Berufslernenden, die Unternehmen mit ihren Ausbildnern, für die Lehrer eine Win-Win Situation.

Claudia Rüttimann, Präsidentin HGf Aargau

Projekt-Vorstellung der besonderen Art

Falafel für die Integration

Der Sozialdiakon und Religionslehrer **Markus Zogg** verhilft Flüchtlingen zu Berufserfahrung. Auch nach drei Jahren Aufenthalt in der Schweiz sind immer noch 80% aller Flüchtlinge auf Sozialhilfe angewiesen. Das ist sowohl für die Flüchtlinge selber als auch für unser Sozialsystem längerfristig ein grosses Problem.

«Al Salam», das Party-Service-Projekt von **Markus Zogg**, hat zum Ziel, durch möglichst viele Einsatzplätze und Praktika diese Menschen fit für den Arbeitsmarkt zu machen. Davon profitieren können auch Gastronomie-Betriebe. «Al Salam» stellt zusammen mit den Flüchtlingen eigene Produkte wie z.B. Falafel her. Diese Produkte können als Erweiterung der Speisekarte oder des Sortiments direkt bei «Al Salam» bezogen werden. «Al Salam» sucht Restaurantbetriebe, denen Innovation wichtig ist. Zusammen mit «Al Salam» könnte z.B. einmal pro Monat ein Syrisches oder Äthiopisches Buffet angeboten werden, auf Wunsch mit Musik und Tanz aus dem entsprechenden Land.



«Al Salam» trägt dazu bei, dass die aktuelle Flüchtlingskrise in der Schweiz bewältigt wird und die berufliche und soziale Integration dieser Menschen gelingen kann.

Weitere Infos und Kontakt:



Tue Gutes –
und sprich davon...

Neue Mindestlöhne L-GAV für 2017

Die Vertragsverhandlungen sind abgeschlossen und ab dem kommenden Jahr gelten die neuen Minimallöhne – und auch ein neuer L-GAV 2017. Bitte beachten Sie das Merkblatt, das Sie in der Mitgliederpost von GastroSuisse erhalten haben.

Fehlt Ihnen das Blatt? Kein Problem: Ihr persönliches Login auf der GastroSuisse-Seite führt Sie direkt zu weiteren nützlichen Tipps, Merkblättern und neuesten Informationen zur Branche.

www.gastrosuisse.ch
www.gastroprofessional.ch

Unterstützen Sie GastroSuisse und die Politische Allianz

Lancierung Fair-Preis-Initiative



Viele importierte Produkte kosten in der Schweiz viel mehr als im Ausland. Dies schwächt die Firmen im Wettbewerb. Die Initiative sorgt für faire Preise und stärkt den Standort Schweiz.

Die Schweiz ist seit langer Zeit eine Hochpreisinsel. Mitverantwortlich sind ausländische Lieferanten, die in der Schweiz ihre Marktmacht missbrauchen und überhöhte Preise durchsetzen. Für identische Importprodukte müssen Unternehmen, landwirtschaftliche Betriebe und Konsumenten als Folge oft deutlich mehr bezahlen als Käufer im benachbarten Ausland. Mit der eidgenössischen Volksinitiative «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise (Fair-Preis-Initiative)» können missbräuchliche Schweiz-Zuschläge von marktmächtigen Unternehmen in Zukunft unterbunden werden. Die Volksinitiative ist bei Verbänden und Ratsmitgliedern von links bis rechts breit abgestützt.

Unterschreiben Sie die Fair-Preis-Initiative

Jede Unterschrift zählt! Sammeln Sie Unterschriften in Ihrem Umfeld und bei Ihren Gästen. Hier finden Sie kostenlos den Download des Unterschriftsbogens:

► Beachten Sie die Beilage

www.fair-preis-initiative.ch/materialien
www.fair-preis-initiative.ch



Goldener Aargauer Weingenuss



Einladung

zur Vorpremiere

exklusiv

für GastroAargau-Mitglieder

Der Branchenverband Aargauer Wein und GastroAargau laden die Wirtinnen und Wirte herzlich ein zur Degustation der an der Aargauer Weinprämierung 2016 ausgezeichneten Weine.

Was Sie erwartet:

- Wissenswertes zu den Weinen
- Degustation der ausgezeichneten Produkte
- Häppchen-Verpflegung
- Gespräche mit den anwesenden Winzerinnen und Winzern

Donnerstag, 1. Dezember 2016, 15.00 bis 17.00 Uhr

Wein-Lounge Gasthof zum Schützen, Schachenallee 29, Aarau

Teilnahme gratis. Anmeldung bis 28. November 2016 an:

info@marcel-suter-aarau.ch

Der Goldene Aargauer Weingenuss

Der Rekord von 150 eingereichten Aargauer Weinen macht die Degustation «Goldener Aargauer Weingenuss» definitiv zum logistischen Grossanlass. Wer aber glaubt, die Rebbauern würden ihre Produkte Jahr für Jahr gegenseitig hochjubeln und eine Nabelschau betreiben, der irrt sich gewaltig. Die Mehrheit der professionellen Degustatoren kommt nicht aus dem Kanton, um eine neutrale Bewertung sicherzustellen. Sie bewerten unter der Leitung des anerkannten Weinexperten **Hans Bättig** Aargauer Weine in sieben Kategorien – **Sie als Aargauer Wirtinnen und Wirte kommen in den Genuss einer gemeinsamen Degustation!**



www.aargauer-weine.ch



Interview mit einem GastroAargau-Mitglied

Nachgefragt bei... den Familien Lüscher



Das **Restaurant Bahnhof in Muhlen**, den Traditionsbetrieb im mittleren Suhrental gibt es seit über 100 Jahren! Ein Grund mehr, einen Besuch abzustatten und mehr darüber zu erfahren...

Drei Worte, welche Ihren Gastronomie-Betrieb kurz und knackig beschreiben:
traditionell, vielschichtig, gemütlich

Das Wirtshaus gibt es seit 1863 und ist nach wie vor ein Familienbetrieb – erzählen Sie uns mehr davon....

Das Restaurant wird seit dem Anfang in Kombination mit dem Bauernbetrieb geführt und so kann nach wie vor vieles aus der eigenen Produktion serviert werden. Der Familienbetrieb steht in der 4. Generation und wird von zwei Geschwisterpaaren geführt. Gleich 3 Generationen sind engagiert im Betrieb tätig. Täglich darf auch auf die Hilfe der Seniorwirtin (86-jährig) sowie deren Enkelkind gezählt werden.

«Guet – gnue – günstig» verbunden mit traditioneller Gastlichkeit – was zeichnet ihren Betrieb sonst noch besonders aus?

Unsere Metzgete ist weit herum bekannt und zieht jeweils viele Gäste an. Auch die hausgemachte Vacherin-Torte hat eine grosse Beliebtheit bei unseren einheimischen und regionalen Gästen. Unsere Menüs sind währschaft und wir dürfen uns über einen gut besuchten Mittagstisch freuen. Ob für das Znüni, die Jassrunde am Nachmittag oder ein gediegenes Abendessen – unsere traditionelle Dorfwirtschaft zeigt sich facettenreich.

Erfahren Sie die Stammbeiz-Tradition noch?

Ja, diese gibt es bei uns noch. Wenn auch nicht mehr so stark, da einzelne Vereine aufgelöst wurden und bspw. der «Schluss-Trunk» spontan eben doch im Feuerwehrmagazin genommen wird, oder weil man privat einkehrt. Es braucht viel Flexibilität, die wir Dank unserem Familienbetrieb im Moment noch gewährleisten können. Braucht es nachts nach 22.00h dann doch noch zwei Duzend «Fürwehr-Tällen» können wir gemeinsam reagieren – und servieren...



www.rebamu.ch

Restaurant Bahnhof

Familien Lüscher
Hauptstrasse 26
5037 Muhen

Di – Sa: 08.45 – 24.00 Uhr
So: 10.00 – 18.00 Uhr
Ruhetag: Montag
sowie 1. Sonntag im Monat

Vielen Dank, für das Interview ☺. Als nächster Interviewpartner in der März-Ausgabe wünscht sich **Familie Lüscher** mehr von der **Alpwirtschaft Horben, Beinwil Freiamt** zu erfahren.

⇒ **Bereits vormerken und Termin reservieren!**

Dienstag, 25. April 2017

**Generalversammlung
GastroAargau**

Paul Scherrer Institut, Villigen PSI

Entdecke den erfrischend anderen Geschmack



Mit Verantwortung
genießen.



Feldschlösschen Braufrisch
Feldschlösschen verbindet Neugierige

www.feldschloessen.ch



Gebraut in der Schweiz