



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie und Restauration



GASTROAARGAU
informiert seine Mitglieder

News-Blatt

Nummer 25 / Januar 2018

Geschäftsstelle GastroAargau
Bildungszentrum

Suhrenmattstrasse 48
5035 Unterentfelden

Tel. +41 (0)62 737 90 40
Fax +41 (0)62 737 90 42

www.gastroaargau.ch
www.hgf-ag.ch
info@gastroaargau.ch

Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:



Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, 2018

- Auflage: 1'300 Exemplare
Erscheint: **NEU** 5x jährlich (Januar / 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

War Ihr Start im neuen Jahr auch so rasant und eventreich wie der auf der Geschäftsstelle von GastroAargau?

In den letzten Tagen war nämlich bei uns einiges los. Mit dem 10. Jubiläum vom Wettbewerb der Aargauer Gastro Lernenden stand eben gleich ein Highlight an, welches die Gäste beeindruckte und für die teilnehmenden jungen Berufsleuten ein Mix aus Anstrengung, Fleiss, Erleichterung und Belohnung war. **«De Hammer»**, so wurde der Anlass betitelt – wir sind stolz, im Aargau so viele tolle und kreative Nachwuchsgastronomen zu haben! Weiter so.... 😊

Dann finden Sie einen Rückblick auf die etwas anderen Landammann-Besuche in vier unterschiedlichen Regionen. Herr Attiger zeigte sich einmal mehr volksnah und verständig, was ihm sehr viel Sympathie gebracht hat.

Aber auch vor den Festtagen gab es noch Aktivitäten, von welchen wir Ihnen unbedingt erzählen wollen – der «Creativa» zum Beispiel.

Nebst anderen interessanten Beiträgen und Informationen wollen wir Ihnen aber auch den Wirtechor Baden näherbringen und wer weiss, vielleicht bekommen die Sänger ja bald Zuwachs von Ihnen?!

Tja und weil es immer so viel zu berichten gibt, halten Sie bereits im Januar die erste Ausgabe von unserem 2018-er News-Blatt in den Händen - künftig können Sie sich nämlich auf eine Ausgabe mehr freuen... 😊

Wir wünschen Ihnen also viel Spass beim Lesen
und wünschen weiterhin ein bereicherndes

«2-tausend-und-achtzehn»

Das GastroAargau-Redaktionsteam



Urs Kohler



Andrea Hunziker

«GastroStamm mit Landammann»

Im vergangenen Jahr durften wir vier Anlässe mit dem Landammann organisieren – diesmal in einer etwas anderen Art und mit verschiedenen Kriterien: Regierungsrat **Stephan Attiger** wollte gezielt Gruppen besuchen, die gesellschaftlich wertvolle Tätigkeiten und Aufgaben ausführen. Gesucht wurden regionenübergreifende Gruppierungen, welche auch Projekte zeigten, die Mitwirkende in verschiedenen Alterskategorien abdecken. Zudem sollten diese Gruppen oder Vereine Stammgäste in traditionellen Restaurants sein. Also solche, die regelmässig nach den Proben oder Versammlungen in den Stammbeizen anzutreffen sind - der gelebte «Stammtisch» musste also aktiv mitberücksichtigt werden. So zeigten sich 2017 erstmals vier komplett unterschiedliche Gastro-Stamm-Anlässe von denen ich mit Freude berichte:

09. März 2017 - Besuch der Turnerfamilie Kleindöttingen

Über 150 aktive, junge und junggebliebene Turnerinnen und Turner zeigten motiviert Einblicke in das Turnerleben. Die Turnerfamilie stand im Endspurt vor der grossen Turnshow unter dem Motto «Bauboom» - also ganz im Zeichen von Baudirektor **Attiger**. Ein gelungener Auftakt zum GastroStamm 2017.



29. Juni 2017 – Besuch bei den «Gewerblern» in Aarburg

Mischa Bysäth, Präsident von IGA (Innovatives Gewerbe Region Aarburg) begrüsst 40 interessierte Unternehmerinnen und Unternehmer, die sich die Begegnung mit dem amtierenden Landammann nicht entgehen lassen wollten. Kaum eingetroffen wurde Herr **Attiger** mit interessanten und anspruchsvollen Fragen konfrontiert. Sachlich und tief fundiert wurde die Gesprächsrunde geführt und musste dann aber unterbrochen werden, weil ein feines Mittagessen im Hotel Krone wartete.



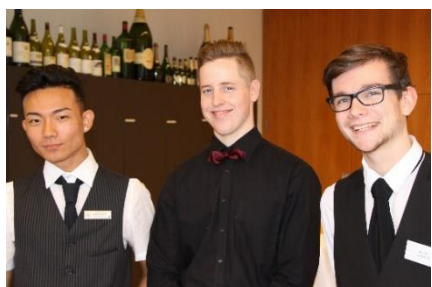
10. August 2017 – Besuch bei den Spielleuten in Hottwil

Auf der Freilichtbühne vom Theater Gansingen wurde die Produktion mit dem Titel «1798, die Franzosen kommen» aufgeführt. An der Probe haben über 40 Mitwirkende den Ehrengast unter freiem Himmel und in toller Kulisse unterhalten. Anschliessend fand eine interessante Diskussions- und Fragerunde statt und es wurde allen eine wärmende Suppe mit Imbiss serviert. Zum Abschluss traf man sich am Stammtisch vom historischen Bären Hottwil - dies bis zu später Stunde!



19. Oktober 2017 – Besuch bei den Gastro-Lernenden im BZU in Unterenfelden

Der Einblick galt diesmal den ÜK-Klassen in den Restaurations- und Kochberufen. **Christoph Schmitz** zauberte mit seiner Klasse feine Köstlichkeiten auf den Tisch und **Catherine Lütolf** verwöhnte die 56 Anwesenden schon zum Start mit herrlichen alkoholfreien Drinks, welche die angehenden Restaurationsfachleute gekonnt und mit Charme servierten.



Allen Beteiligten gilt ein herzliches Dankschön für das vorbildliche Engagement und gute Gelingen. Ein spezieller Dank geht aber an den Landammann **Stephan Attiger**, der sich trotz einer gut gefüllten Agenda Zeit für uns genommen hat. Und so haben wir uns der Aargauer Regierung wieder auf vielfältige Art präsentiert und einmal mehr bewiesen wie innovativ und wichtig die Gastrobranche für die Allgemeinheit ist. Die Planung für das laufende Jahr ist fast abgeschlossen und wir freuen uns darauf Ihnen im News-Blatt davon zu berichten.

Geri Keller – Vorstandsmitglied (Ressort Politik)

**Landammann-Stammtische
ab April 2018 mit Alex Hürzeler**

Termine:

www.gastroaargau.ch

Agenda

Wir freuen uns auf Sie!

Die Lernenden der Gastro-Berufe und des Aargauer Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes präsentierten an der Berufsschule Aarau anlässlich der Creativa ihr Können gemeinsam der Öffentlichkeit.



Die Creativa 2017 wurde in Zusammenarbeit mit dem Aargauer Bäcker-Confiseurmeister-Verband und der Berufsschule Aarau bsa bereits 2008, 2012 und 2014 mit grosser Beachtung und Erfolg durchgeführt. Wie schon im Jahre 2014 wurden dieses Jahr die Gastro-Fachbereiche in das Projekt mit einbezogen und die Besucherinnen und Besucher der Creativa bekamen einen Eindruck der Arbeit in der Küche und am Tisch. Während sich der Bäcker-Nachwuchs mit Arbeiten in verschiedenen Kategorien ei-

ner fachkundigen Jury stellte und an einer Diplomfeier Auszeichnungen verteilt wurden, präsentierten sich die gastgewerblichen Berufe mit einer umfassenden Information und Tischdekorationen im Foyer ihres Ausbildungsgebäudes und mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der Schulküche. Wer die Creativa besuchte konnte einen klassischen Dreigänger geniessen. Gestartet wurde mit einer «Kürbis-Carpaccio Suppe», gefolgt von einem sämigen «Chrüter Risotto» und einer begeisternden Dessert-Variation. Die Creativa wurde an den vier Ausstellungstagen ausserordentlich gut besucht und erhielt beste Noten. Das Projekt wurde in Kooperation durch **René Hofmann**, Fachlehrer Gastro-Berufe, die beiden Bäcker-Fachlehrer **Franz Ziegler** und **Heinz Vollenweider** mit Unterstützung der Berufsschule vorbereitet und durchgeführt. An der Diplomfeier dankte **Heiner Kuster**, Vorstandsmitglied von GastroAargau, für die Kooperation unter zwei Berufen, die sich sehr nahe stünden. «Was ihr in der Backstube hervorzaubert, können wir nicht», sagte er den Bäcker-Lernenden. Bei den Gästen würde aber schon immer die Verbindung von Köchen und Bäckern geschätzt. Mit dem Aufruf: «Die Lehre hört nicht an dieser Schule auf, den Berufsleuten aus der Backstube und der Gastronomie stehen die Türen zur Welt offen», verkündete abschliessend Ramona Bolliger, Bäcker-Weltmeisterin an den World Skills in Abu Dhabi, per Video-Botschaft. (ms)

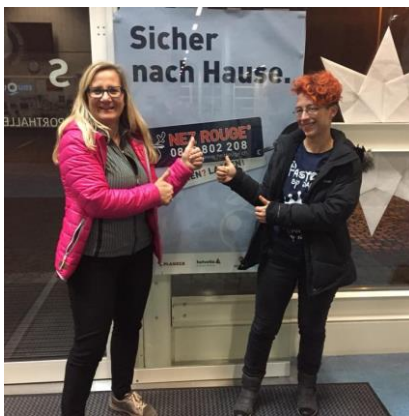


Paul Knoblauch – Heiner Kuster – Dominik Frei



Gelungener Einsatz für eine gute Sache!

Total: 99'200 km – «Nez Rouge Aargau» rockt!



Bereits gehört die 24. Aktion «Nez Rouge Aargau» wieder der Vergangenheit an. Die Sektion Aargau hat erneut beeindruckende Zahlen erreicht – und ist damit absoluter Spitzenreiter in der Schweiz! Die über 1'300 Freiwilligen haben im Dezember in 2'850 Transporten rund 5'900 Personen nach Hause begleitet und dabei knapp 100'000 km zurückgelegt.

Auch GastroAargau war aktiv: Ein herzliches Dankeschön an Vorstandsmitglied **Claudia Rüttimann**, GastroSeelsorgerin **Corinne Dobler** und Sekretariats-Mitarbeiterin **Claudia Mürner**, welche in einer Nachtschicht für den beliebten Fahrdienst im Einsatz waren.



Der nächste Dezember kommt bestimmt – melden Sie sich doch auch als freiwilliger Fahrer/in 😊!

Doch keine Erhöhung der Beiträge

Für Sie gekämpft und gewonnen!

Bezüglich der von der SVA geplanten Regelung für einen erhöhten Beitragssatz für Abrechnungsstellen haben wir einen Sieg errungen. Die SVA teilt uns folgendes mit:

Auf Wunsch der Geschäftsführung der kantonalen Familienausgleichskasse haben mit der Verwaltungskommission nochmals Gespräche zur Beitragsfestsetzung per 1. Januar 2018 stattgefunden. Dabei wurden die Erkenntnisse aus den verschiedenen Gesprächen mit den Abrechnungsstellen gewürdigt, mögliche Szenarien diskutiert und die daraus gewonnenen Resultate bewertet.

Die Argumentation der Abrechnungsstellen kann nachvollzogen werden, weshalb der **Beitragssatz für die Abrechnungsstellen ab 1. Januar 2018 auf 1.29% festgesetzt wird**, analog den direkt angeschlossenen Kunden der SVA Aargau. Dieser Entscheid gilt bei gleichbleibenden Parametern für die Jahre 2018 und 2019.

Wenn das kein Grund zur Freude ist!

Agenda

- | | |
|-----------------------|--|
| 12. Februar 2018 | Schulung Lern- & Leistungsdokumentation Restauration |
| 20. Februar 2018 | Kurs KOPAS |
| 06. März 2018 | Schulung Lern- & Leistungsdokumentation
Koch/Köchin EFZ und Küchenangestellte/r EBA |
| 27. März 2018 | ökumenischer Gottesdienst (siehe Beilage) |
| 05. April 2018 | Tourismuskonferenz - Aargau Tourismus, Safenwil |
| 24. April 2018 | Generalversammlung GastroAargau, Rheinfelden
(Einladung folgt im März) |

Weitere Infos zu diesen und weiteren Aktivitäten finden Sie online!

www.gastroaargau.ch



Schulen Sie Ihre Mitarbeitenden

Aufgepasst: Testkäufe geplant



Trotz Verkaufsverbot für unter 16-Jährige kommen Jugendliche oft mühelos an Zigaretten: Das hat die erste Testkaufserie im Aargau gezeigt. Nun sind weitere Testkäufe geplant.

Gemäss dem Bericht der Aargauer Zeitung vom 29. November 2017, haben zwischen Dezember 2016 und August 2017 «jugendliche Lockvögel» 116 Mal versucht, Zigaretten oder andere Tabakwaren zu kaufen. Jede dritte Verkaufsstelle hat gegen das Verkaufsverbot von Tabakwaren an Kinder und Jugendliche verstossen. Längst nicht alle Mitarbeiter hinter der Bar oder an der Kasse sind genug für den Jugendschutz sensibilisiert.

Darum:



Beachten Sie das Verkaufsverbot und sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeitenden:

Im Kanton Aargau gilt, dass an unter 16-jährige kein Tabak verkauft werden darf!

Und gleich zur Erinnerung: Alkoholabgabe an Jugendliche

Gemäss dem Auszug aus der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 23. November 2005 gilt folgende Regelung:

An unter 16-Jährige



An unter 18-Jährige



Alcopops



Aperitifs



Spirituosen

Kulinarische Meisterwerke perfekt in Szene gesetzt

Vor 20 Jahren begann alles mit einer Idee – jetzt feierte der Wettbewerb der Aargauer Gastro Lernenden die 10. Austragung! Der alle zwei Jahre stattfindende Wettbewerb gipfelte mit tollen Kreationen und brillanten Leistungen. Die Arbeit in der Gastronomie ist herz-, kopf- und handgesteuert und die über 100 jungen Restaurations- und Kochlernenden zeigten, dass es genau diese Verschmelzung braucht, um sich kulinarisch abzuheben und den Möglichkeiten (fast keine) Grenzen gesetzt sind.

Bruno Lustenberger, begrüßte die 400 Gäste zum diesjährigen Jubiläums-Anlass und lud die gesamte Gesellschaft ein, in den kulinarischen Gastro-Zug einzusteigen und sich auf der Fahrt durch das Service-Personal verwöhnen zu lassen. So hiess es «Platz nehmen» an einem der 32 detailreichen, kreativen und themenspezifisch aufgedeckten Gala-Tischen. Mottos wie «Vintage Hochzeit», «Schwanensee», «Märlizauber» oder «Totoro» - ein japanischer Animé-Film – wurden perfekt in Szene gesetzt und die motivierten Restaurations-Lernenden rundeten mit ihrem Outfit das Thema passend ab.

Die Reise konnte also losgehen! Die Lautsprecherdurchsagen übernahm niemand geringeres als der sympathische Moderator **Sven Epiney**, welcher mit viel Witz und Charme durch den Abend lenkte.

Bevor es an die feinen Köstlichkeiten ging, kam **Markus Dieth**, Regierungsrat vom Kanton Aargau, zu Wort. Der Vorsteher vom Finanzdepartement machte den Lernenden Mut, weiter über den Tellerrand zu denken und sich durch Wille, Energie und Kreativität bei der «Crème de la Crème» der Gastroszene zu etablieren.

Die Kochlernenden vom 3. Lehrjahr zauberten wunderbare Vorspeisen-Leckereien auf die Platten, welche nicht nur visuell, sondern auch geschmacklich überzeugten. Wie viele Stunden Planung und Arbeit in diesen (Kunst-)Werken steckt, war nur zu erahnen!

Max Züst, Direktor der Hotel & Gastro formation Weggis benannte den Abend treffend in einem Wort: «Hammermässig»! Zum einen sei zu beachten, dass an diesem Wettbewerb so viel Grossartiges gezeigt wird noch bevor die Lehre überhaupt abgeschlossen ist und zum andern leiste der Kanton Aargau in Sachen Berufsbildung in der Gastronomie wegweisende Vorzeigeleistung.

Für den Fisch- und Hauptgang standen profimässig die ÜK-Instruktoren und Berufsschullehrer in der Küche im Einsatz. Imposant war der Aufmarsch sämtlicher Lernenden für den speditiven Service der vielen Gäste.

Beim Dessert-Bufferet waren die Koch- und Küchenangestellten vom 2. Lehrjahr die Zauberünstler. Kein Wunder, dass bei diesen Meisterwerken fast nichts mehr übrigblieb und die Gäste zum Höhepunkt der Zugreise zusteueren: Die Preisverleihung und Krönung der ausgezeichneten Lernenden! Der grosse Aufwand der letzten Tage und Wochen wurde belohnt und grosse Emotionen kamen zum Tragen. Die (An-)Spannung löste sich in Form von Freudentränen und die Lernenden wurden mit einem riesigen Applaus, Gold-, Silber- und Bronze-Auszeichnungen sowie grosszügigen Geschenken der Sponsoren prämiert. Die Podest-Sieger durften zudem Reisegutscheine und ein wertvolles Messerset mit nach Hause nehmen.

Ein solch grandioser Anlass ist nur Dank vielen Helfern möglich: Der OK- Präsident und Kochfachlehrer, **Werner Schuhmacher**, der mit seinem Team als Zugführer auf Kurs war. Rund 20 Juroren, die als Kontrolleure fungierten und **Christoph Schmitz** sowie **Catherine Lütolf**, welche als ÜK-Instruktoren die technische Leitung hatten. Nur dank der grossen Unterstützung der Lehrbetriebe konnten sich die Lernenden entfalten und zeigen was in ihnen steckt!

Auszug aus der Rangliste

«Vorspeisen-Bufferet» / Koch/Köchin - 3. Lehrjahr

1. Rang	Müller Vivienne	Kantonsspital Baden, Baden
2. Rang	Rebsamen Celine	Alters- und Pflegeheim Länzerthus, Rapperswil
3. Rang	Skrbinjek Michael	aarReha Schinznach, Schinznach Bad

«Süssspeisen-Bufferet» / Koch/Köchin und Küchenangestellte/r - 2. Lehrjahr

1. Rang	Zimmermann Gina	Alters- und Pflegeheim Länzerthus, Rapperswil
2. Rang	Heuberger Nadine	Paul Scherrer Institut, Villigen
3. Rang	Züttel Fabienne	Hotel Restaurant Eichberg, Seengen

«Tischdekoration» / Restauration - 2. + 3. Lehrjahr

1. Rang	Rüfenacht Steffi	Mercure Hotel Krone, Lenzburg	Motto: «Schwanensee»
2. Rang	Rohr Sarina Kiki	Pfändlers Gasthof zum Bären, Birmenstorf	Motto: «Märlizauben»
3. Rang	Kesselring Larissa	Restaurant Post, Bözen	Motto: «Totoro»





Wir danken den Sponsoren

FEIER & FLIRTS FÜR DIE GASTROBEREIFE!

10. Wettbewerb Aargauer Gastro Lernende

Sonntag, 11. Januar 2020
Mittagsgenuss 2020 im Universitätskeller

Aargauer Kochgilde	El Wenggenmaier
Berufsfachschule BBB	Rolf Häner
Bersdorf Luzern AG	Elke Hodel
Berufsschule Aarau	Paul Knoblauch
Biohofzoll Nahrungsmittel AG	Pascal Perraudin
Bruno Hartmann Weinbau AG	Bruno Hartmann
CaCo Ltd.	Michael Bach
CL Audioteknik	Chris Langenherrich
Comestibles Graf & Co	Andreas Graf
Emmi Interfruits	Andreas Hüfner
Förster Früchte & Gemüse AG	Rand Kappeler
G. Banoji AG	Felix Furrer
GastroAargau	Urs Kübler
GastroSaluce	Daniel Bomer
Gebäude Sträule AG	Jürg Sträule
GIROD GRÜNDISCH	Julien Gründisch
Hauri Reisen AG	Hermann Hauri
Hestand Schweiz AG	Roger Käster
Hotel & Gastro Union	Andreas Placchin
Hügli Nahrungsmittel AG	Beat Borer
KADI AG	Helmuth Amrein
Lorenz Baden AG	Daniel Lorenz
Mineralquelle Bad Knutwil AG	Stefan Schürtenberger
Nespresso Suisse	Franco Prichardelli
Pauli Fachbuchverlag	Philipp Pauli
Pistor AG	Simon Gerber
Profega/Growa/Transgourmet	Benjamin Jitan
PSI Gastronomie	Franz Jonke
Romer's Nahrungsmittel AG	Berno Romer
Schweizerische Bauerschule Aarau	Erina Guzzi
Stoffes Gastro AG	Beat Stoffes
Unifever foodolutions	Philipp Meier
Weber AG	Ulrich Fankhauser
Wehrli Weinbau AG	Peter Wehrli
Wiberg Swiss GmbH	Alice Sailer

**Gesamtrangliste,
Bilder und Stimmen:
www.hgf-ag.ch**



Aargau Tourismus: Nutzen Sie den Mehrwert Ihrer Mitgliedschaft bei GastroAargau

«Geniessen im Aargau»:

Präsentieren Sie Ihren Betrieb bei



Eine Verbands-Mitgliedschaft bei GastroAargau bietet Ihnen vielfache Vorteile. Unter anderem, profitieren Sie davon, Ihr Unternehmen unter **www.aargautourismus.ch** vorstellen zu können - und das Ganze kostenlos!

Die Webseite von Aargau Tourismus bietet ein umfassendes Angebot an Ideen für Ausflüge, Freizeitaktivitäten, Übernachtungsmöglichkeiten und Gastronomie-Betriebe im Aargau. Mit knapp 1'000 Klicks pro Monat ist die Rubrik «Geniessen im Aargau» eine der gefragtesten im Online-Bereich von Aargau Tourismus - Tendenz steigend.

Möchten Sie Ihren Betrieb einer breiten Öffentlichkeit präsentieren? Dann nutzen Sie die Möglichkeit: Also füllen Sie gleich heute noch das Erfassungsformular aus und machen Sie sich sichtbar, damit Sie gefunden werden. Bei Fragen ist das Team von Aargau Tourismus gerne für Sie da!

Aargau Tourismus - Telefon 062 823 00 73

Das Anmeldeformular finden Sie online unter:

www.gastroaargau.ch | Über GastroAargau | Aargau Tourismus



Aus der Politik

GastroSuisse sagt NEIN zur «No-Billag-Initiative»

Den Tourismusgebieten in den Berg- und Randregionen sowie den Sprachminderheiten droht bei Radio und Fernsehen ein verheerender Kahlschlag durch die Initiative. Statt Kosten einzusparen, müssten die Hotels und Restaurants noch tiefer in die Tasche greifen, um ihren Gästen Sport- und Unterhaltungsprogramme aus dem teuren ausländischen Pay-TV zu zeigen.

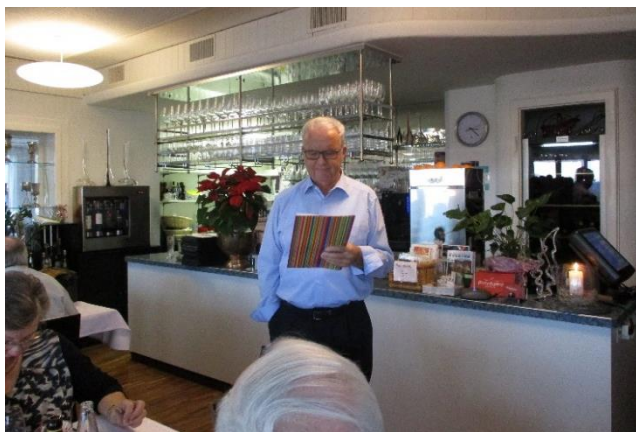
GastroSuisse spricht sich deshalb gegen die Initiative «No-Billag» aus und hat für die Abstimmung am 04. März 2018 die Nein-Parole gefasst.

Viel Gesang und Gemütlichkeit

Der Wirtechor Baden – Musik im Ohr



Impression vom Anna-Würsch-Konzert



Arthur Stäger

Die Gründung vom Wirtechor Baden geht auf das Jahr 1943 zurück. Heute zählt der Chor 22 begeisterte, aktive Sänger. Wir Sänger haben Freude an schönen Liedern und sind glücklich, wenn wir einen Beitrag zum kulturellen Leben in der Gesellschaft leisten können. Unser Repertoire umfasst alle Sparten des Chorgesangs und auch Shanty-Lieder, also Seemannslieder, sind bei uns zu hören.

Unser Jahresprogramm gestaltet sich vielseitig: Wir proben im Abstand von 14 Tagen und treten an verschiedenen Anlässen auf - Firmenjubiläen, runde Geburtstage, Seniorennachmittage, Weihnachtsfeiern der Landfrauen, am Anna-Würsch-Konzert in der Kirche Killwangen und an verschiedenen Gastro-Anlässen. Abwechslungsweise mit dem Wirtechor Bremgarten geben wir jeweils auch an der Generalversammlung von GastroAargau ein Ständchen zum Besten. So erleben wir im Kreise unserer eigenen Familien, den «Wirtefamilien» und den (Gesangs-)Freunden gemütliche Stunden und sie schätzen es, zu hören, was wir an unseren Gesangsproben eingeübt haben.

Im 2018 feiert der Wirtechor Baden sein 75-jähriges Bestehen. Wir feiern unser Jubiläum mit einer 4-tägigen Reise ins Zillertal mit verschiedenen Auftritten. Wir wünschen uns, wie kann's denn anders sein, dass viele weitere solche Erlebnisse dazu kommen.

 **Möchten Sie in unserer Runde mitsingen?** Geprobt wird alle zwei Wochen am Mittwoch, zwischen 15.00 – 17.00 Uhr. Die nächste Probe findet statt am 31. Januar 2018. Interessiert? Dann melden Sie sich bei Arthur Stäger!

Arthur Stäger, Obmann Wirtechor Baden - Tel. 056 222 10 25

Nachgefragt bei... Restaurant s'Bärli



Ein wohlig-warmes Ambiente, der frische grün-Wandanstrich und das einladende Kuchen-Bufferet beim Eingang – der erste Eindruck vom s'Bärli wirkt sofort entschleunigend und gemütlich. Die Geschäftsführerin und Familienfrau, **Sandra Ammann** erzählt uns mehr über das kleine, grossartige Restaurant s'Bärli:

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

authentisch, einfach, natürlich

Wie sind Sie als Quereinsteigerin in der Gastronomie «gelandet»?

Als ich das «KV» auf dem zweiten Bildungsweg machte, bot das Gastgewerbe die ideale Lösung, um abends für den nötigen finanziellen Zustupf zu arbeiten. Das hat mich dann «so richtig gepackt» und noch heute ist es die Freude an der Sache, die mich antreibt und motiviert. Das s'Bärli führe ich nun seit 2012 und ich schätze diese Vielfältigkeit, dass vieles nicht planbar ist und es gewisses Wundertüten-Potential gibt in unserem Beruf.

Welche Spezialitäten muss man in Ihrem Hause unbedingt probieren?

Sehr beliebt sind abends unsere Burger-Spezialitäten, die man individuell zusammenstellen kann. Aber auch unsere Flammkuchen sind ein Renner – ob als Häppchen oder als Menü – die passen immer. Und wer Lust auf etwas Süsses hat, ist mit unseren hausgemachten Kuchen oder mit den feinen Gelati im Sommer am richtigen Ort.

Was möchten Sie Ihren Gästen bieten?

Das Erlebnis vom «Auswärts-Essen» ist heutzutage zum Glück noch nicht per Mausklick bestellbar. Und genau dieses Gefühl möchten wir mit allem Drumherum unterstreichen: Feine, regionale Produkte mit viel Handarbeit weiterverarbeitet, ein ungestörtes Ambiente aber auch den Austausch zwischen Gast und dem Personal. Jedes Einkehren, ob zu Kaffee und Kuchen oder einem Essen soll etwas Besonderes sein und sich vom «Daheim-Essen» abheben.

Woher holen Sie sich neue Inspiration, um stetig am Ball zu bleiben?

Die kommt zum Glück soweit immer von alleine. Seit der Gründung unserer Familie vor wenigen Jahren bleibt fast keine Zeit mehr, sich anderswo zu inspirieren. Ich versuche die Bedürfnisse der Gäste heraus zu spüren und auf mein Bauchgefühl zu hören.



www.sbaerli.ch

Restaurant s'Bärli

Rathausgasse 35
5600 Lenzburg

Telefon 062 891 28 68
mail@sbaerli.ch

Montag - Samstag von 08.00 bis 23.30 Uhr,
(Küche durchgehend geöffnet von 11.30 – 23.00 Uhr)
Sonntag von 10.00 – 18.00 Uhr

Vielen Dank, für das Interview ☺.

Als nächster Interviewpartner besuchen wir den Gasthof Bad Schwarzenberg in Gontenschwil.

Aufgeschnappt

«Würzbissen»:

Der Servicetechniker macht die Rechnung

Ein Gerät oder eine Maschine steigt aus. Wir alle haben dies schon vielfach erlebt. Die 0800 Nummer wählen, für Deutsch die Taste 1 drücken, für Unterhalt und Service die Taste 3 drücken, für Gerät XY die Taste 5 drücken etc., auch das haben wir alle schon erlebt. Dann kommt der Servicetechniker. Im Idealfall grüsst er freundlich, manchmal sagt er gar nichts. Im Idealfall hat er bereits seine Werkzeugtasche dabei, manchmal muss er wieder zurück und diese noch im Auto holen. Im Idealfall hat er sein Handy nicht dabei und kennt die Maschine auswendig, manchmal muss er aber zuerst seinen Cheftechniker anrufen und fragen wie die Maschine überhaupt funktioniert. Im Idealfall hat er das Ersatzteil im Auto, manchmal muss dieses aber zuerst in Deutschland oder sonst wo bestellt werden. Ist die Arbeit erledigt unterschreiben wir auf dem Tablett blanko, dass die Arbeit zu unserer Zufriedenheit ausgeführt wurde. Der Arbeitsrapport kommt dann einige Minuten später per Mail, die Rechnung mit Anfahrtsweg, Servicewagenpauschale, Stundenlohn, Ersatzteile und Kleimaterial und MwSt. einige Tage später. Und wie ist das bei uns Wirten, was machen wir alles für unsere Kunden und dies zu welchem Preis?

Anregende Grüße, **Bruno Lustenberger**

PS: Appetit auf mehr? Hier finden Sie laufend neue Würz-Bissen:

www.gastroaargau.ch | Forum | Würz-Bissen



COCA-COLA ÜBERNIMMT VERANTWORTUNG

Die unternehmerische Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und der Umwelt ist ein fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie von Coca-Cola.



Verantwortung übernehmen bedeutet bei Coca-Cola, dass...

...sich das Unternehmen im Umgang mit Wasser für den Quellenschutz und die effiziente Nutzung einsetzt. Seit 2015 ist eine neue High-Speed-PET-Linie in Dietlikon in Betrieb. Die Abfüllung der Getränke ist dadurch so effizient geworden, dass 6'000 Liter Wasser- oder rund 43 Badewannen – pro Stunde gespart werden!

...die Getränke auf der Schiene transportiert werden. Die Partner von Coca-Cola, SBB Cargo, Rail Care und Camion Transport, ermöglichen den Bahntransport von der Produktion in Nogara (I) ins Warenlager Rüm- lang, vom Warenlager in Ilanz in die Coop Verteilzentren und Transporte in die Westschweiz. Damit fahren wöchentlich 40 Lastwagen weniger und wir reduzieren unsere CO₂-Emissionen um 1200 t jährlich.

...seine Mitarbeitenden zum Beispiel die Aktion «2x Weihnachten» vom Schweizerischen Roten Kreuz unterstützen. Seit 2011 waren rund 400 freiwillige Coca-Cola Mitarbeitende im Einsatz und haben viele tausend Pakete für Bedürftige im In- und Ausland sortiert.

...sich das Unternehmen gemeinsam mit Pro Juventute gegen Jugendarbeitslosigkeit einsetzt. In speziell konzipierten «Youth Empowered»-Workshops lernen Jugendliche zwischen 18 und 25, wie sie ihre Chancen am Arbeitsmarkt erhöhen. Erfahrene Berufs- und Laufbahnberater von Pro Juventute sowie freiwillige Coca-Cola Mitarbeitende unterstützen sie dabei.





In Coca-Cola steckt mehr Schweiz, als man denkt.

Seit 1936 sind wir in der Schweiz zu Hause.
Mit über 800 Mitarbeitenden produzieren wir für unsere Schweizer
Konsumentinnen und Konsumenten an Ort und Stelle in Dietlikon und Vals.
Mit unserer lokalen Produktion und Wertschöpfung leisten wir einen Beitrag
von CHF 916 Mio. zur Schweizer Volkswirtschaft. Als Arbeitgeber,
Geschäftspartner und Steuerzahler.

www.coca-cola.ch

Coca-Cola

Feiner Aargauer Weingenuss – nutzen Sie das Angebot!

Besserstein-Weinkultur «Sélection GastroAargau»

Eine Mitgliedschaft bei GastroAargau zahlt sich aus!

Als Verband setzen wir uns für Sie ein und sind immer wieder bestrebt, für Sie Neues zu entdecken, Vorzüge für Sie zu gewinnen und Ihnen von speziellen Angeboten zu berichten!

⇒ Ja - und heute möchten wir Sie auf auserlesene Tropfen aufmerksam machen, welche wir Ihnen wärmstens empfehlen können, die sich im Weinkeller wohlfühlen und sich am Gästetisch durchaus zeigen dürfen!

Die Burgruine Besserstein, die der Firma den Namen verleiht, steht an schönster Aussichtslage über dem Wasserschloss, dem Mündungsgebiet von Limmat und Reuss in die Aare - einem Kernland des Kantons Aargau und der Schweiz. Rund um den Besserstein erstrecken sich die sorgfältig gepflegten Rebberge. Aus bestem Traubengut und mit modernster Keller-Infrastruktur kreierte das Team aus innovativen Profis hochstehende «Sélection GastroAargau»-Weine.



Der Weinausbau der «Sélection GastroAargau»-Linie strebt nach Bekömmlichkeit. **Weine, die guttun!** Frische und Frucht bei harmonischer Fülle und Schmelz sind in ihnen vereint. Grosse Freude zeigte sich bei der Entwicklung der Weinlinie und der Gestaltung der druckfrischen Etiketten – und diese Freude vom Ergebnis zeigt sich hoffentlich auch bei Ihnen und Ihren Gästen.

⇒ **Nutzen Sie den beiliegenden Talon und senden Sie schon jetzt Ihre Reservation für die ersten Lieferungen ab März 2018!**

Bei diesem *supertollen* Preis können Sie ja eigentlich nur noch JA sagen, oder?

Für weitere Infos: Besserstein Weinkultur

www.besserstein-wein.ch