



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie und Restauration



GASTROAARGAU
informiert seine Mitglieder

News-Blatt

Nummer 26 / März 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: 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

Wussten Sie, dass Sie als Gastronom laut Wikipedia sozusagen auch eine Pflegefunktion übernehmen?

Die Lehre von der Pflege des Bauches

Der Internationalismus Gastronomie stammt aus dem griechischen Wort «gastronomía» (γαστρονομία) und bedeutet eigentlich «Magenkunde»...
...Ursprünglich wurde es im Griechischen aber entlehnt aus «gastrología» (γαστρολογία), d. h. Lehre von der Pflege des Bauches.

Einzug in die deutsche Sprache hat der Begriff Gastronomie im 19. Jahrhundert gehalten. Er stand für die gehobene Gastronomie oder für die Kochkunst.

Mit der Gastronomie wird jener Teilbereich des Gastgewerbes benannt, der sich mit der Bewirtung von Gästen befasst. Gastronomie befriedigt – im Gegensatz zu den Gaststätten – nicht nur die Bedürfnisse Hunger und Durst, sondern auch den kulturellen Bedarf an Erlebnis und Kommunikation.

...dies zeigt doch einmal mehr, in welcher vielfältiger (und grossartiger) Branche wir arbeiten! Daher: Präsentieren Sie sich auch weiterhin als Kochkünstler und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Qualität für eine harmonisierende Bauchpflege!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen zauberhaften Tag und freuen uns, Sie mit unseren März-News zu beliefern. In der aktuellen Ausgabe berichten wir u.a. über einige wichtige Änderungen. Gleichzeitig können Sie Verbandsmitglied an tollen Anlässen teilnehmen und bei attraktiven Projekten mitwirken.

Herzliche Grüsse – Team GastroAargau



Dienstag, 27. März 2018, 15.00 Uhr
ökumenischer Gottesdienst
in der Klosterkirche Muri
Stimmen Sie sich auf die Ostertage ein!

Setzen Sie sich dazu und diskutieren Sie mit!

«GastroStamm mit Landammann» - 2018

GastroAargau lebt die Idee vom Landammann-Stammtisch, der vor 8 Jahren mit der Staatskanzlei ins Leben gerufen wurde, noch immer. Die nächste Stammtischrunde steht vor der Tür!

Am Grundgedanken halten wir fest: In unseren Mitglieder-Betrieben sollen sich (Gastro-)Interessierte und der Landammann zusammen an einen Tisch setzen und vielfältige Gespräche führen.



Kommen Sie vorbei und seien Sie unser Gast:

Bei einem kleinen Imbiss und etwas gegen den Durst können Sie sich mit dem Landammann **Alex Hürzeler** am Stammtisch unterhalten. Los geht's um 19.00 Uhr.

Der GastroStamm-Tourkalender zeigt sich wie folgt:

Dienstag, 10. April 2018	Gasthaus Blume Hauptstrasse 11, 4311 Magden
Montag, 25. Juni 2018	Landhotel Linde Niederrohrdorferstrasse 1, 5442 Fislisbach
Montag, 09. Juli 2018	Landgasthaus Hirschen Brühlstrasse 15, 5416 Kirchdorf
Mittwoch, 08. August 2018	Restaurant Sternen Kirchenrain 10, 5610 Wohlen
Donnerstag, 06. September 2018	Gasthof Bären Hauptstrasse 24, 5506 Mägenwil
Freitag, 12. Oktober 2018	Restaurant Wannenhof Wannenhofstrasse 30, 5726 Unterkulm

Wir freuen uns auf eine unkomplizierte und interessante Gesprächsrunde.

Ein Jahr danach

Nachgefragt bei Mario Fiore...

Was macht eigentlich der erste Gewinner vom lancierten «Guet-Gmacht-Priis», welcher an der letzten Generalversammlung vergeben wurde?

Wir haben bei **Mario Fiore** nachgefragt und wollen Ihnen seine Antwort nicht vorenthalten:

Von: fiore.mario@xxxxxx.ch

Gesendet: Mittwoch, 21. Februar 2018 10:46

An: Urs Kohler

Betreff: Feedback

Wenige Wochen nach der Generalversammlung bin ich nach Los Angeles gereist. Bin nun, knapp ein Jahr später, vor einigen Tagen zurückgekehrt in die Schweiz. Habe meine (Englisch-)Schule dort erfolgreich mit zwei verschiedenen Zertifikate abgeschlossen. Im Frühling werde ich an einer vier wöchigen Weiterbildung über Fermentation, Destillation und Alkohol in Italien teilnehmen. Einen eigenen Food Truck habe ich noch nicht, ist aber immer noch mein Traum für die spätere Zukunft...

Die Trophäe vom letzten Jahr habe ich mit Stolz in meinem Zimmer aufgestellt.

Ganz liebe Grüsse und Dankeschön an alle - **Mario Fiore**



Sie sind herzlich eingeladen!

Generalversammlung
Dienstag, 24. April 2018

Feldschlösschen, Rheinfelden

jetzt anmelden: www.gastroaargau.ch

Vorschau auf den Jahresbericht 2017

GastroSocial verzeichnet für 2017 wiederum ein erfolgreiches Geschäftsjahr. Die Wachstums- und Renditeziele sind erreicht oder sogar massiv übertroffen worden.

Der Ausgleichskasse sind per Ende Geschäftsjahr 20'516 Betriebe angeschlossen, womit rund 6.12 Milliarden Franken Lohnsumme abgerechnet wurden. Das Beitragsvolumen stieg auf 1.06 Milliarden Franken. Die Pensionskasse hat 20'380 angeschlossene Betriebe mit 5.22 Milliarden Franken Lohnsumme. Das Beitragsvolumen erhöhte sich um 3.8 % auf 384 Millionen Franken.

Die Verwaltungskosten hielten sich auf tiefem Niveau und im Rahmen des Budgets. Die Pensionskasse weist vergleichsweise mit unter 64 Franken pro versicherte Person schweizweit den tiefsten Wert aus. Die Versicherten profitieren zudem von einer um 1% höheren Verzinsung gegenüber dem BVG-Mindestzinssatz. Darüber hinaus bildet GastroSocial über 120 Millionen Franken Reserven mit dem Ziel, bei einer nächsten BVG-Revision tiefere Renten für Neupensionierte abzufedern.

Die Vermögensanlage schliesst mit einem über 11% gesteigerten Anlagevolumen von 7 Milliarden Franken und einer ausgezeichneten Performance von 8.77% ab. Der Deckungsgrad liegt bei 121%.



Björn Wertli, Direktor und
Urs-Peter Amrein, Vorsitzender des Präsidiums

 **GASTROSOCIAL**
www.gatrosocial.ch



GASTROAARGAU Verband für Hotellerie und Restauration



GastroAargau blickt zurück

Apropos Jahresbericht

In der Beilage finden Sie den Rückblick 2017 auf das Verbandsjahr von GastroAargau. Wir haben viel bewegt und viel erlebt – doch lesen Sie gleich selber ...

Neues Design
Bewährte Rezeptur



Feldschlösschen Alkoholfrei Lager
Der harmonisch-milde Biergenuss

Voller Geschmack ohne Alkohol



Seit 1876 gebraut in der Schweiz

Wichtige Neuerungen auf einen Blick

Änderungen im Gastgewerbegesetz (GGG)

Mit der Verabschiedung des revidierten Gastgewerbegesetzes sind die folgenden Änderungen seit 01. März 2018 in Kraft. Die Gemeinden erhalten mehr Kompetenzen in den nachstehenden Bereiche und werden künftig die entsprechenden Entscheide treffen können:

Bewilligung und Alkoholabgabe bei Einzelanlässen

§ 11a Mit dieser Änderung werden **künftig die Gemeinden für Einzelanlässe, und nur für Einzelanlässe**, die Kleinhandelsbewilligung für Spirituosen ausstellen. Für die Erteilung der Kleinhandelsbewilligung regulärer Betriebe bleibt weiterhin das Amt für Verbraucherschutz zuständig.

Gastwirtschaften / Öffnungszeiten

§ 4 Ab März 2018 kann die Gemeinde auch an den sogenannten hohen Feiertagen (Karfreitag, Ostersonntag, Pfingstsonntag, eidg. Dank-, Buss- und Betttag und Weihnachten) und am jeweils darauf folgenden Tag Verlängerungen bewilligen. Der revidierte § 4 GGG greift frühestens für Karfreitag 2018.

Sie finden die neuste Ausgabe vom **Gastgewerbegesetz** online:

www.gesetzessammlungen.ag.ch

Hummer dürfen nur noch betäubt gekocht werden

Die neue Tierschutzverordnung ist seit dem 01. März 2018 in Kraft. Für das Gastgewerbe ergeben sich wichtige Neuerungen beim Umgang mit Hummern und anderen Panzerkrebsen:



1. Betäubungspflicht

Hummer und andere Panzerkrebse dürfen neu nicht mehr ohne vorherige Betäubung in kochendes Wasser gegeben werden. Die vorhergehende Betäubung kann auf zwei Arten erfolgen:

a) Mechanisch

Die gezielte Durchtrennung der Nervenzentren mit dem Messer schaltet die Wahrnehmung der Tiere aus und führt zu einem schmerzfreien Tod. Da Krustentiere über mehrere Nervenzentren verfügen, müssen diese gesamthaft mit einem Längsschnitt durchtrennt werden.

b) Verabreichung von Elektrizität

Durch spezielle Geräte können die Tiere innerhalb von weniger als einer Sekunde betäubt und gleichzeitig getötet werden. Diese Apparate sind jedoch im Moment schwer erhältlich.

GastroSuisse empfiehlt zwischenzeitlich das mechanische Verfahren anzuwenden. Eine genaue Anleitung zur fachgerechten mechanischen Betäubung und Tötung von Panzerkrebsen wird demnächst durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) veröffentlicht.

GastroSuisse informiert, sobald elektronische Geräte zur Betäubung von Krustentieren auf dem Schweizer Markt erhältlich sind.

2. Becken-Haltung im Betrieb

Neu müssen lebende Hummer und andere Panzerkrebse nach erfolgter Anlieferung in einem Wasserbecken gehalten werden. Erst unmittelbar vor der Tötung ist das Tier dem Wasser zu entnehmen. Hierfür ist zu beachten, dass je nach Tierart (Süss- oder Salzwasser) auch der Salzgehalt im Wasser des Behälters angepasst werden muss. Informationen über die Beschaffenheit der Behälter und die korrekte Aufbereitung des Wassers folgen durch das BLV.

Weitere Infos: www.blv.admin.ch

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)

Machen Sie mit und profitieren Sie!

Regionalprodukte bringen Mehrumsatz



Bereits zum zehnten Mal führt der Bauernverband Aargau (BVA) zusammen mit GastroAargau das Projekt «Regionalprodukte in der Gastronomie» durch. Dabei werden Bauernfamilien mit Gutscheinen beschenkt, welche sie in Gastrobetrieben mit Regionalprodukten einlösen können. Im letzten Jahr wurde die Rekordsumme von über CH 110'000.— an die 35 Gastrobetriebe ausbezahlt.

Jetzt mitmachen!

Wer in seinem Gastrobetrieb auf Regionalprodukte setzt oder in Zukunft setzen will, darf sich beim Projekt «Regionalprodukte in der Gastronomie» anmelden.

Voraussetzung ist, dass gewisse Kriterien erfüllt sind, wie etwa:

- drei Aargauer Weine
- vier regionale Speisen
- Deklarationspflicht
- Kennzeichnung der Menüs



Es ist noch offen, ob ab diesem Jahr neu eine Zertifizierung der Betriebe nötig ist. Sollte dies der Fall sein, besteht die Möglichkeit, wieder auszustiegen, wenn die Kriterien nicht erfüllt werden können.

Im letzten Jahr wurden 2'226 Gutscheine à CHF 50.— in den 35 teilnehmenden Gastrobetrieben eingelöst. Die Gutscheine erhalten Bauernfamilien, welche Mitglied des BVA sind und dort gleichzeitig versichert sind. Die Abteilung Versicherungsberatung übernimmt dann auch die Kosten für die **Aktion**, welche im aktuellen Jahr **vom 17. August bis zum 30. November 2018** dauert.

Sind Sie interessiert und möchten mehr erfahren?

www.bvaargau.ch → Angebot → Dienstleistungen → Das Beste der Region
oder rufen Sie direkt beim BVA an: Tel. 056 460 50 51 (**Ralf Bucher**)

Anmeldeschluss ist der 30. April 2018!

«Am Mut hängt der Erfolg.» Das wusste schon der deutsche Schriftsteller Theodor Fontane (1819 – 1898). Mut heisst, sich neu zu orientieren, neue Wege zu finden und Partnerschaften einzugehen. 2018 steht ganz im Zeichen von Mut und Erfolg für Aargau Tourismus. Die wichtigsten Weichen wurden gestellt. Was sich alles getan hat in den letzten Monaten und wo die Reise nun hingehet, erfahren Sie am diesjährigen Tourismusgipfel **am 5. April ab 18.30 Uhr** aus erster Hand.

Wir laden Sie herzlich ein **im Classic Center Schweiz in Safenwil** einen spannenden und unterhaltsamen Abend mit uns zu verbringen. Neben interessanten Referaten und Gesprächen versprechen wir Ihnen aussergewöhnliche Musik und feine Häppchen.

Herzlich Willkommen:

Dienstag, 05. April 2018, ab 17.00 Uhr, Classic Center Safenwil

Programm

17.00 Uhr

Kurzführungen (Dauer ca. 1 Std. - fakultativ)

- Museumsführung mit Sonderausstellung Autos und Architektur (max. 80 Pers.)
- Führung Classic Car Werkstatt (max. 20 Pers.)

ab 18.00 Uhr - Welcome-Apéro

18.30 Uhr - Start Tourismusgipfel mit

Moderatorin Corinne Staub

Grusswort von Dr. Urs Hofmann, Regierungsrat

Rückblick 2017

Podiumsdiskussion + Ausblick

Tourismusregionen stellen sich vor

Musikalische Unterhaltung

ab 20.30 bis 22.00 Uhr

Apéro riche

Treffpunkt: 16.45 Uhr im Foyer des Classic Car Centers

Adresse: Bahnhofplatz 2,
5745 Safenwil

Parkplätze: an der Schürmattstrasse (Navi-Eingabe), Verkehrsdienst vor Ort

Anmeldung zum Tourismusgipfel 2018

Per Mail:

info@aargautourismus.ch

oder per Fax (062 823 00 74).

Bitte vermerken Sie Ihre Kontaktdaten sowie die gewünschte Führung. Pro Betrieb können 2 Personen teilnehmen.

→ **Anmeldeschluss:
Mittwoch, 28. März 2018**

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Aargau Tourismus-Team

www.aargautourismus.ch

Interview mit einem GastroAargau-Mitglied

Nachgefragt bei... Gasthof Bad Schwarzenberg



Dass es eine Nachfolgeregelung in einem Betrieb gibt, ist keine Selbstverständlichkeit (mehr). Umso schöner, wenn ein Gasthof in die Hände vom Nachwuchs übergeben werden kann und eine Vision weitergetragen wird. Geschehen ist dies per 1. November 2017 im rustikalen Bad Schwarzenberg in Gontenschwil: **Fabienne Böll-Roth** und ihr Mann **Flavio** haben dann nämlich den elterlichen Betrieb übernommen. Was heisst das und was haben die beiden für Ziele? Wir wollen mehr darüber erfahren.

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

Welches Fazit können Sie nach den ersten 4 Monaten ziehen?

Wir dürfen auf einen tollen Einstieg in diese neue Aufgabe zurückblicken. Es ist gut angelaufen und es gab bereits viele interessante Begegnung. Da sind zum einen die Stammgäste, die es freut, dass es weitergeht und uns wohlgesinnt sind. Zum andern dürfen wir viele neue – junge – Gäste begrüßen, die neugierig sind und «uns testen» wollen. Umso schöner, dass sich dies positiv herumgesprochen hat und wir so einen frischen Mix aus Stammgästen und neuen Gästen bewirten dürfen.

War es für Sie schon immer klar, dass Sie den Betrieb übernehmen möchten?

Fabienne Roth-Böll: Dass ich in der Gastronomie arbeiten will, war für mich immer klar. Nach der absolvierten Koch-Lehre und spannenden Lern- und Wanderjahren – u.a. auch bei **Anton Mosimann** in London, absolvierte ich die Hotelfachschule Belvoirpark. Mit Flavio habe ich den richtigen Partner, um das Projekt «Bad Schwarzenberg» gemeinsam anzupacken.

Flavio Böll: Als gelernter Metzger bin ich ja nicht ganz branchenfremd. Wir beide ergänzen uns gut und **Rita und Dieter Roth** unterstützen uns nach wie vor. Die Übergabe läuft schleichend. Die Priorität liegt in der Küche, wobei Fabienne eher auch an der Front anzutreffen ist als ich.

Welche Spezialitäten muss man in Ihrem Hause unbedingt probieren?

Als Ganzjahresbetrieb bieten wir immer wieder verschiedene Menü-Highlights. Da gibt es beispielsweise Wild- oder Balchen-Wochen, die sehr gefragt sind. Beliebt sind auch unsere Bad-Schnitzel, das Stroganoff und der «Goldgräber-Teller» - ein Filet-Schmaus der Extraklasse.

Was wollen Sie verändern?

Unsere Motivation ist es, dass der Gast zufrieden ist und wiederkommt. Es soll Platz für alle haben – so wie es auch bisher war. Wir sind nun laufend daran, kleinere Renovationen zu machen und ergänzen und verändern die Menükarte nach und nach. In einem Traditionsbetrieb kann man nicht von heute auf morgen alles verändern, es braucht das richtige Fingerspitzengefühl dafür. Wir freuen uns auf die Sommerzeit – dann nämlich kommt unser eigens kreierter «Mega-Grill» zum Einsatz, welchen wir extra für unsere Hochzeit haben anfertigen lassen. Mit dem Grill können wir 100 Personen «be-grillen».



www.bad-schwarzenberg.ch

Gasthof Bad Schwarzenberg GmbH

Fabienne & Flavio Böll – Roth

Badhübel 348

Telefon 062 773 18 18

5728 Gontenschwil

info@bad-schwarzenberg.ch

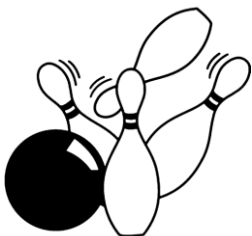
Dienstag ab 17.00 Uhr

Mittwoch bis Sonntag ab 10.00 Uhr

Vielen Dank, für das Interview ☺.

Als nächster Interviewpartner in der Mai-Ausgabe wünschen sich **Fabienne & Flavio Böll-Roth** mehr vom Restaurant Sonne, in Uerkheim zu erfahren.

Vorschau:



Vom 05. – 17. Juni 2018 findet im Gasthof Bad Schwarzenberg die GastroAargau-Kegelmeisterschaft statt.

Reservieren Sie bereits heute für Sie und Ihre Mitarbeitenden einen Kegeltermin und geniessen Sie einen Team-Anlass!

Infos: www.gastroaargau.ch | Agenda

Aufgeschnappt

Würzbissen: Traumjob

«Was? Du führst ein Hotel? Oh ja, das ist auch mein Traum». Es scheint, als ob jeder ein Restaurant oder Hotel führen möchte. Am liebsten an einem weissen Badestrand oder in einem heimeligen Bergdorf. Die Film- und Fernsehbranche tut alles dafür, damit dieses romantische Bild der Hoteldirektorin oder des Hotelchefs in den Köpfen der Menschen Gestalt annimmt.

«Das ist doch optimal. An einem wunderbaren Ort Menschen bewirten und dabei gut Geld zu verdienen», so stellen sich viele unsere Arbeit vor. Leider sieht die Realität in vielen Betrieben anders aus. Der Ort mag zwar schön sein, doch die Investitionen in die Immobilie liegen schon länger zurück und die Gäste stehen nicht Schlange vor dem Eingang.

Es braucht viel Fachkompetenz, einen grossen körperlichen, seelischen und geistigen Einsatz, viele kreative Ideen und oft einen langen Atem, um in dieser Branche erfolgreich zu sein. Nichts für Menschen, die schnell und leicht ein grosses Vermögen erlangen möchten. Doch all denen, die es gewagt haben und täglich mit Freude und Begeisterung ihr Werk vollbringen, denen gratuliere ich und gönne ihnen den Erfolg. Und ja, dann ist es wirklich ein Traumjob.

Herzliche Grüsse, **Claudia Rüttimann**

PS: Appetit auf mehr? Sie finden fortlaufend neue Würz-Bissen unter: www.gastroaargau.ch | Forum | Würz-Bissen



Viele Wege führen nach oben

KARRIEREHOTELGASTRO.CH - online



KARRIEREHOTELGASTRO.CH ist eine gemeinsame Initiative von GastroSuisse und hotellerisuisse mit dem Ziele, eine möglichst umfassende Übersicht über die eidgenössischen oder von der Branche anerkannten Aus- und Weiterbildungen in der Gastronomie & Hotellerie zu ermöglichen.

Selbstverständlich ist hier auch das Kursangebot von GastroAargau zu finden!

Für alle die noch etwas vorhaben: www.karrierehotelgastro.ch

Agenda

12. März 2018	Beginn Berufsbildnerkurs Gastronomie (5 Tage)
26./27./28. März 2018	«QV-Werkstatt» Restaurationsberuf EFZ / EBA (1 Tag)
27. März 2018	ökumenischer Gottesdienst, Klosterkirche Muri
05. April 2018	Tourismusgipfel - Aargau Tourismus, Safenwil
10. April 2018	Landammann-Stammtisch mit Alex Hürzeler, Magden
24. April 2018	Generalversammlung GastroAargau, Rheinfelden (siehe separate Einladung)

Weitere Infos zu diesen und weiteren Aktivitäten finden Sie online!

www.gastroaargau.ch



Für auserlesene Tropfen: Besserstein-Weinkultur

«Sélection GastroAargau» - Bestellung erfolgt?

Haben Sie das Wein-Angebot von unserem Januar-Mailing bereits genutzt? Besserstein Weinkultur hat die Linie «Sélection GastroAargau» lanciert und es erwartet Sie ein erfrischender Trinkgenuss. Ob Müller-Thurgau, Federweiss, Rosé, Pinot-Noir oder Chamois Brut – 75cl sind zum Spezialpreis erhältlich.

Profitieren Sie jetzt:

www.besserstein-wein.ch

FELDSCHLÖSSCHEN WEIZEN



NEU!
JETZT BESTELLEN!

Mit Verantwortung
genossen.



**Die Leidenschaft
einer neuen Generation**

Feldschlösschen verbindet

