



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie und Restauration



GASTROAARGAU
informiert seine Mitglieder

News-Blatt

Nummer 27 / Mai 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

Der Druck der Mai-Ausgabe hat einige Tage auf sich warten lassen – und dies aus einem erfreulichen Anlass. Nämlich wollten wir unbedingt die Delegiertenversammlung von GastroSuisse abwarten – um gleich aus erster Hand über die Neuwahlen des Zentralvorstandes zu berichten! Das Warten hat sich gelohnt...

GastroAargau ist neu mit Bruno Lustenberger im Zentralvorstand von GastroSuisse vertreten!

😊 **Herzliche Gratulation** 😊

BREAKING NEWS

In dieser Ausgabe erfahren Sie gleich mehr über die aktuellen Geschehnisse in unserem Dachverband und wir machen natürlich einen Rückblick auf unsere Generalversammlung in Rheinfelden.

Unsere Mai-Post zeigt aber auch, dass sich einiges tut in der Gastro-Branche und vieles in Bewegung ist. Bleiben Sie am Ball: Wir möchten Sie für neue Projekte (wie bspw. die INVOL) begeistern oder sagen Ihnen, was es zu berücksichtigen gibt beim PublicViewing der Fussball-WM 2018.

Wir wünschen Ihnen eine erfolgreiche (Garten-)Saison mit vielen zufriedenen und wiederkehrenden Gästen

Herzliche Grüsse – Team GastroAargau

⇒ Beachten Sie die Beilage



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

Bleiben Sie im Schuss: Reservieren Sie gleich jetzt Ihren Team-Anlass!

Infos: www.gastroaargau.ch | Agenda

Rückblick

Delegiertenversammlung GastroSuisse

Vom 07. – 09. Mai 2018 fand im Tessin die Delegiertenversammlung von GastroSuisse statt. Mit dabei natürlich auch die 12 GastroAargau-Delegierten.

Der Montag-Abend stand im Zeichen der Zusammenkunft. **Urs Kohler** organisierte ein unterhaltsames Abendprogramm für Körper, Geist und Gaumen: Stefan Früh erzählte spannende Geschichten aus vergangenen Zeiten im «Kaminger-Dorf Intragna» mit dem höchsten Glockenturm in Tessin. Das Dorf hatte einst mehr Einwohner als Locarno und war quasi die Kaminfeger-Zentrale für halb Europa. Man erinnere sich an die Verfilmung «Die Schwarzen Brüder» - welche diese tragische Zeit beeindruckend festhält.

Beim Aperitif im Garten vom «Ristorante Stazione» und dem anschliessenden Dîner im Restaurant bei **Agnese** und ihrer Schwiegertochter **Adriana** durften herrliche Tessiner-Spezialitäten geköstigt werden. Der Gilde-Betrieb, welcher weit herum bekannt ist liess keine Wünsche offen.

Dass er das Singen im Blut hat, zeigte **Michael Hauenstein**, als er aus der Oper «Il barbiere di Siviglia» den Abend abrundete mit «La Calunnia» (die Verleumdung), bevor es mit dem letzten Zug nach Locarno zurückging – schliesslich hiess es fit zu sein für den nächsten Tag.



An der offiziellen Delegiertenversammlung vom 08. Mai 2018 standen die Gesamterneuerungswahlen von GastroSuisse im Zentrum. Der bisherige Präsident **Casimir Platzer** wurde in seinem Amt klar bestätigt. In das neu zu bestellende Amt des Vizepräsidenten wurde der Tessiner **Massimo Suter** gewählt.

Der langjährige Vizepräsident **Ernst Bachmann** sowie die beiden Vorstandsmitglieder **François Gessler** und **Josef Schüpfer** traten nicht mehr zur Wahl an.

Mit Beginn der neuen, dreijährigen Legislaturperiode am 01. Juli 2018 zeigt sich der neue Vorstand von GastroSuisse wie folgt:

Traktandum 5.2	
Wahl der Vorstandsmitglieder / Election des membres du Conseil / Elezione dei membri del Consiglio	
1. Wahlgang / 1. Tour de scrutin / 1. Tornata elettorale	
Absolutes Mehr / Majorité absolue / Maggioranza assoluta	95
25%-Quorum	56
1 Hauser Muriel	195
2 Meystre Gilles	186
2 Rogger Montz	186
4 Lustenberger Bruno	173
5 Giger Annalisa	152
6 Roduit André	151
7 Ebnetter Maurus	92



Am Abend lud der Gastgeber-Kantonalverband GastroTicino zur grandiosen Gala in den Palzetto Fevi Locarno ein, bevor dann am dritten Tag optional noch ein Ausflug zu den Brissago-Inseln geboten wurden.



Alles andere als Bier-Ideen

«Es ist wieder etwas Licht am Horizont vom Gastro-Himmel» mit diesen Worten begrüßte der Präsident Bruno Lustenberger die rund 200 Mitglieder und Gäste zur diesjährigen Jahresversammlung!

Gemeint mit dem Licht war nicht zwingend der prächtige Sonnenschein draussen. Viel mehr die nicht mehr gestiegenen Fixkosten, die leicht gesunkene Mehrwertsteuer und die gutgestellte Familienausgleichskasse. Dennoch bleibt der Wirtealltag bewegt. Kaum ist der eine Berg erklommen steht wieder der nächste, noch Höhere, zuvor. Konstanz, guter Umsatz und schöne Aussichten – dies wünschte der Präsident seinen Gastronomen im Kanton Aargau.

Nachdem der Wirtechor Bremgarten mit einem «Bierlied» gleich die passende Einstimmung machte, zeigte **Gérard Schaller**, Leiter Verkauf on Trade von Feldschlösschen, die Marktentwicklung des Bierkonsums auf. Dank der langjährigen Partnerschaft zwischen GastroAargau und der Firma Feldschlösschen kam die Idee auf, die Generalversammlung in diesem einzigartigen (Schloss-)Areal durchzuführen. Gesagt – getan! GastroAargau nutzte also die Gelegenheit, seine Mitglieder zum Bierfest einzuladen. Ganz Motto getreu sind einige Gäste dem Aufruf gefolgt und haben sich statt in Schale ins Dirndl und in die Lederhosen geworfen – so auch der Vorstand und das Team der Geschäftsstelle, welche am Schluss der GV mit dem Tenüwechsel überraschten.

Massimo Suter, Vorstandsmitglied von GastroSuisse überbrachte die Grussworte vom Dachverband und orientierte u.a. über aktuelle Themen wie Lobbyarbeit oder «Food Waste». Der neue Direktor von GastroSocial, **Björn Wertli**, nutzte die Gelegenheit, sich der Versammlung kurz vorzustellen und präsentierte aktuelle Zahlen, die eine gutsituierte Sozialversicherung aufzeigen.

Ein «Prosit» auf den zweiten Teil

Beim anschliessenden Apéro an der herrlichen Frühlingssonne wurden rege Gespräche über die Versammlung und den Gastronomiealltag geführt. 10.5 Tonnen in Bewegung – so zeigten sich die sechs Stargäste! Der Auftritt mit dem imposanten Sechsspänner, das einzige Bierfuhrwerk der Schweiz, das von sechs stämmigen Brauereipferden gezogen wird, ist immer wieder aufs Neue bewundernswert. Weiter ging's zum Bierfest, wo die Küchen-Crew mit einem speziellen Menü auftrumpfte. Jedes Gericht enthielt nämlich Bierkomponenten: Ob Biersuppe, zum Hauptgang ein Malzgratin oder ein süsser Bieramisu-Abschluss. Unterstrichen wurde die feine Note jeweils von einem passenden Bier.

Grussworte aus der Regierung

Nach einem sitzungsreichen Tag gesellte sich abends der Landammann **Alex Hürzeler** unter die Gäste und unterstrich in seiner Grussbotschaft, dass es die Zukunftsfähigkeit der Berufe in Gastronomie und Hotellerie zu sichern gelte. Um die Attraktivität im Gastronomiebereich zu stärken braucht es immer wieder neuen Effort und neue Berufe oder Praktika im Ausland tragen dazu bei. Der Aargauer Bildungsdirektor zeigte sich erfreut, dass sich GastroAargau auf diesen innovativen Bahnen bewegt.

Die «Silverbirds» aus dem Fricktal unterhielten die Gäste mit stimmiger Musik und die Gastronomen liessen es sich nicht nehmen, das eine oder andere Tänzchen zu schwingen. Alles Schöne kommt zu einem Ende. Für den Heimweg wurden die Anwesenden persönlich verabschiedet und mit grosszügigen «Bhaltis» beschenkt. Eine gelungene «Bierfest-GV» ist Geschichte – und viele Ideen wurden erfolgreich umgesetzt!

Lust auf mehr? Impressionen, Presseberichte & Stimmen gleich hier: www.gastroaargau.ch



Nächste Generalversammlung
Dienstag, 02. April 2019
Region Aarau

Verleihung «Guet-Gmacht-Priis» für ausserordentliches Engagement

Uschi Heimann heisst die diesjährige Preisträgerin

Sie wissen, GastroAargau hat diese Ehrung im letzten Jahr eingeführt und es geht dabei darum, eine Person für spezielle Verdienste auszuzeichnen oder hartnäckiges Kämpfen für eine Herzensangelegenheit zu belohnen.

Die Laudatio hielt unser Direktor **Urs Kohler** und hat dabei die Vorstandsmitglieder erst selber ein Weihnachtspäckli vorbereiten lassen. Schnell war klar, dass im Saal jemand sitzt, der das viel besser kann – nämlich die Preisträgerin selbst.

Diese Herzensangelegenheit berührt!



Den 2. «Guet Gmacht-Priis» erhält **Uschi Heimann** – Wirtin im Restaurant Eggenscheide in Oftringen. Jeweils in der Vorweihnachtszeit verkauft sie über 800 «Gschänkli» für eine Zehnernote und spendet den Erlös wohltätigen Institutionen.

Es ist ein Erlebnis im Dezember die Eggenscheide zu besuchen! Nicht weniger als 17 Weihnachtsbäume schmücken das Haus von aussen und spätestens, wenn man die Gaststube betritt, ist man vom Weihnachtszauber gefangen genommen. Überall sieht man Päckli in unterschiedlichen Grössen und Farben – beeindruckend ist aber sicher auch der «Gschänkli-Himmel»!

Die Chefin und das äusserst freundliche Service-Team werben für die Aktion und bei dieser Charmeoffensive öffnet praktisch jeder seinen Geldbeutel. In jedem Päckli ist ein Geschenk zu finden und mit etwas Glück erhält man für eine Zehnernote sogar den Goldbarren, eine Kaffeemaschine oder einen grosszügigen Essensgutschein. Die Preise werden von den umliegenden «Gwärbler» oder von Freunden des Hauses gestiftet. Stolze Fr. 4'102.50 konnten übrigens von der letzten Aktion überwiesen werden!

2004 wurde diese sympathische Idee das erste Mal mit etwa 84 Päckli realisiert. Letztes Jahr waren es 798 und bis in 3 Jahren soll die 1000er-Grenze erreicht sein – dann nämlich wird die Frau Wirtin aufhören in der Eggenscheide.

Diese Herzensangelegenheit hat 2017 so grosses mediales Echo geschaffen, dass sogar «der Blick» eine Reportage gemacht hat – und da «der Blick» auch in London, Paris und Rom erhältlich ist, kann man durchaus von einer international bekannten Persönlichkeit sprechen, die wir geehrt haben.

Diese, mittlerweile weit über die regionale Grenze hinaus bekannte Wirtin, ist eigentlich eine waschechte Emmentalerin aus Lützelflüh. Das Gastgewerbe kennt sie von der Pike auf, hat verschiedene «Saisons gemacht» an der Front und in der Küche und bekam 1999 den Zuschlag als neue «Beizerin» unter 40 Bewerbern in Oftringen.

Auch wenn das Restaurant der sympathischen Wirtin eigentlich 365 Tage im Jahr geöffnet hat – heute war dies nicht der Fall. Für diese besondere Ehrung ist gleich die ganze Eggenscheide-Crew an die Jahresversammlung angereist und so konnten gleich alle auf die verdiente Auszeichnung anstossen.

Möchten auch Sie diese Aktion unterstützen?

JA?! Dann können Sie dies tun und als Sponsor mit **Uschi Heimann** Kontakt aufnehmen oder ab Mitte November mit einer Zehnernote etwas Gutes tun...
...denn, die nächste Adventszeit kommt bestimmt! ☺

Restaurant Eggenscheide | Baslerstrasse 30 | 4665 Oftringen

Tel. 062 797 12 38







TopCC



FUSSBALL CHAMPION 2018

ALLES FÜR DIE PERFEKTE WM!



**EIN ARMBAND
GRATIS
BEI JEDEM EINKAUF**



**PLUS EXKLUSIVE
WM-GLÄSER**

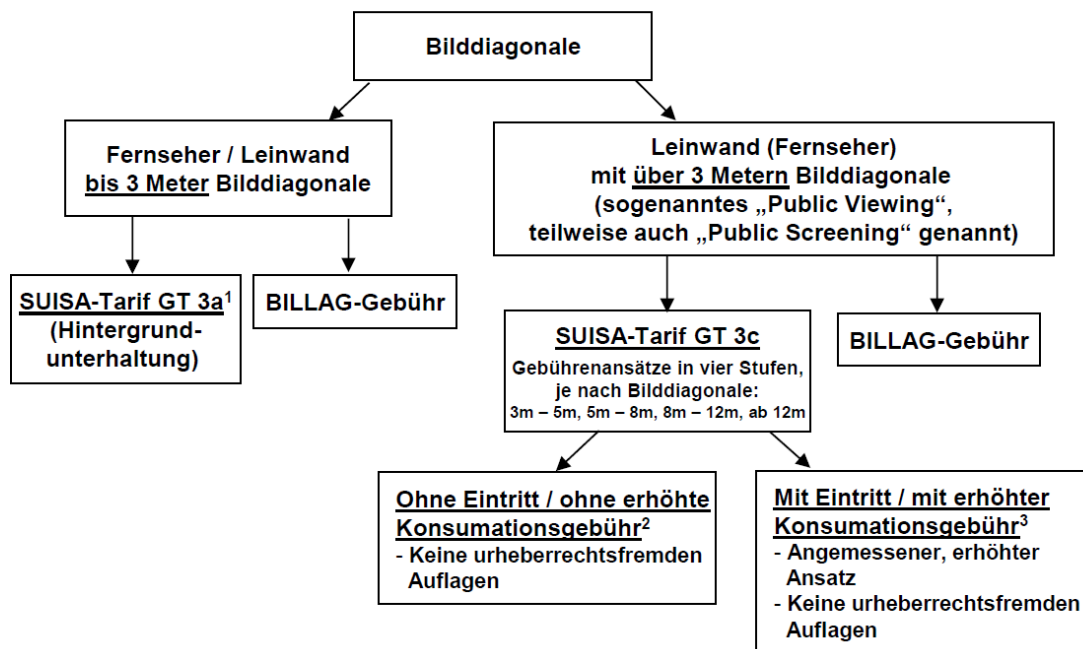
«Hopp Schwiiz» – die Fussball-WM steht vor der Tür

Ab dem 14. Juni 2018 startet die Fussball-Weltmeisterschaft in Russland. Damit für Sie alles rund läuft, was die Bewilligungspflicht für eine allfällige Übertragung anbelangt, haben wir Ihnen die wichtigsten Punkte zusammengefasst.

Wenn Sie Ihren Gästen das Fussballturnier auf Fernseher oder Leinwand zeigen möchten, ist folgendes zu berücksichtigen:

- Eine **Bewilligung der SUISA ist erforderlich**. Die Gebühren werden je nach Grösse der Bilddiagonale erhoben. (Tarifregelung gemäss www.suisa.ch)
- Es ist **keine FIFA-Lizenz mehr nötig** dank dem Engagement von GastroSuisse
- Es braucht **keine gesonderte BILLAG-Bewilligung** (ausser, wenn bislang kein Fernseher vorhanden war und entsprechend keine Meldepflicht erfolgt ist).

Gebühren Fussball-WM 2018



Aufgrund der geltenden Rechtslage ist in der Schweiz für das Zeigen der Spiele **keine Genehmigung und keine Lizenz von der FIFA** erforderlich und es fallen bei dieser auch keine Gebühren an.

Quelle: GastroSuisse

Eine Übersicht über die Gebühren sowie ein Merkblatt zur Ausstrahlung der Fussball-Weltmeisterschaft 2018 finden Sie hier: www.gastroaargau.ch





AKB Freizeitportal – Mehr Freizeit für weniger Geld

Seit anfangs April ist das Freizeitportal der Aargauischen Kantonalbank unter www.akb-freizeitportal.ch online. Jede Woche werden den Kundinnen und Kunden der AKB neue, spannende Angebote aus dem breiten Portfolio des Aargaus präsentiert. Die Plattform wird von Aargau Tourismus geführt und liefert neben attraktiven Freizeitmöglichkeiten zu vergünstigten Konditionen auch interessante Ausflugstipps. Stets angepasst an die Saison, die Aktualität und das Wetter, sodass der Gast nichts mehr verpasst.

Werden auch Sie Teil des AKB Freizeitportals. Schicken Sie uns Ihre exklusiven Angebotsvorschläge per Mail an info@aargautourismus.ch. Mögliche Ideen:



- Kostenlose Vorspeise oder Dessert
- «2 für 1»-Brunch-Angebot
- Vergünstigte Flasche Wein zum Abendessen
- Attraktives Übernachtungsangebot
- Gratis Spa-Eintritt

Das AKB Freizeitportal ist ein Angebot für die Kundinnen und Kunden der AKB.

Wir freuen uns auf Ihre attraktiven Vorschläge und die Zusammenarbeit.
Ihr Aargau Tourismus-Team

Aargau Tourismus | Laurstrasse 10 | 5200 Brugg
Tel. 062 823 00 73 | Fax 062 823 00 74
info@aargautourismus.ch | www.aargautourismus.ch



Agenda GastroAargau

05. – 17. Juni 2018	GastroAargau Kegelmeisterschaft, Gasthof Bad Schwarzenberg, Gontenschwil
11. Juni 2018	Kurs KOPAS
25. Juni 2018	Beginn Berufsbildnerkurs Gastronomie (5 Tage)
25. Juni 2018	Landammann-Stammtisch Landhotel Linde, Fislisbach
07. Juli 2018	QV-Feier GastroBerufe im Kanton Aargau, BZU Unterefelden
09. Juli 2018	Landammann-Stammtisch Landgasthaus Hirschen, Kirchdorf



Weitere Infos zu diesen und weiteren Aktivitäten finden Sie online!

www.gastroaargau.ch

Ein Projekt mit Potenzial!

INVOL – Integrationsvorlehre für Flüchtlinge und vorläufig Aufgenommene im Kanton Aargau

Mit der Integrationsvorlehre (INVOL) will der Bundesrat die berufliche Integration von anerkannten Flüchtlingen und vorläufig aufgenommenen Personen fördern. In Zusammenarbeit mit dem Departement Bildung Kultur und Sport engagieren sich GastroAargau sowie die Berufsschule Aarau für dieses Projekt im Berufsfeld Gastronomie.

⇒ **Wir sind überzeugt, dass dies eine «Win-Win-Situation» ist** ⇐

Das Wichtigste in Kürze

Welches Ziel hat die Integrationsvorlehre?

Die INVOL bereitet als einjähriges, praxisorientiertes Brückenangebot branchenspezifisch auf den Einstieg in die berufliche Grundbildung vor (eidg. Berufssattest EBA oder eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ). Das Ziel nach der INVOL ist der Abschluss eines Lehrvertrags.

Wie ist diese Integrationsvorlehre aufgebaut?

Die INVOL dauert ein Jahr und ist mit Betriebseinsätzen kombiniert.

- 3 Tage Betrieb: Praxis vor Ort mit Arbeitszeiten wie das übrige Personal.
- 2 Tage Berufsschule: Der Besuch der Berufsschule ist obligatorisch.
- 2 Tage frei

Welche Voraussetzung müssen die Lernenden mitbringen?

Die Lernenden bringen eine geeignete Vorbildung oder Berufserfahrung aus dem Herkunftsland mit. Sie verfügen über genügend Deutschkenntnisse (Niveau A2) sowie Potential und Motivation für die INVOL und die anschließende berufliche Grundbildung.

Wie hoch ist die Entschädigung?

Grundlage ist ein Integrationsvorlehrvertrag zwischen beiden Parteien. Der Kanton empfiehlt, den Lernenden einen Praktikumslohn zu bezahlen, der pro Monat zwischen Fr. 200.– und dem Lohn des 1. Lehrjahrs liegt. Die Betriebs- und Nichtbetriebsunfallversicherung übernimmt der Betrieb.

Ihre Chance

- ⇒ **Als Betrieb lernen Sie während eines Jahres künftige Lernende kennen und offene Lehrstellen können mit geeigneten Personen besetzt werden.**
Die Sozialhilfeabhängigkeit wird durch die nachhaltige Integration in den ersten Arbeitsmarkt gesenkt.

Informieren Sie sich über dieses Projekt!

Facts-Sheet sowie ausführliche Infos: www.hgf-ag.ch



Für Auskünfte können Sie sich direkt hier melden:

Departement Bildung, Kultur und Sport (BKS)

Abteilung Berufsbildung und Mittelschule (BM) | Kasinostrasse 29 | 5001 Aarau

Projektleitung INVOL: **Frau Joy Kramer**

Tel. 062 835 41 48 | Mail: joy.kramer@ag.ch

Die Prüfungen laufen...

Der Frühling steht im Zeichen des QV's

In diesen Tagen läuft es besonders heiss zu und her in unseren Schulküchen. Nicht weniger als 120 Kochlernende sowie 40 Restaurationlernende in den EFZ- sowie EBA-Ausbildungen stellen sich den Prüfungen rund um das erworbene Wissen und Können in den vergangenen Ausbildungsjahren.

Wir wünschen allen Lernenden

VIEL GLÜCK

und sagen allen Berufsbildnern

DANKE



für das grosse Engagement,
welches Sie für die jungen zukünftigen «Gastros» leisten.

Nachgefragt bei... Gasthof Sonne



Seit November 2014 ist in Uerkheim die Sonne wieder aufgegangen und das junge Wirtepaar versprüht das dazu gehörende Strahlen. Tritt man ein wird man herzlich-sympathisch durch den Gastgeber **Reini Noffen** begrüsst. Die charmante Gastgeberin **Sarah Klaus** sorgt für das leibliche Wohl und man merkt schnell, dass die beiden ein eingespieltes Team sind, die einiges zu erzählen wissen:

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

familiär, flexibel, fröhlich-lustig

Wie kam es dazu, dass Sie heute Gastgeber sind?

Nachdem wir beide in verschiedenen Betrieben unsere Erfahrungen sammelten, hatten wir Lust auf eine Veränderung und es «selber zu wagen» - oder etwas ganz Anderes zu machen. Es war Glück im Spiel, dass wir auf diesen Betrieb gestossen sind. Nachdem der Gasthof 2 Jahre geschlossen war, haben wir ihn innerhalb von 2 Monaten nach dem Entscheid wiedereröffnet – und den Schritt bis heute nicht bereut.

Was war der Reiz, sich dem Neustart vom Gasthof Sonne zu stellen?

Das Gefühl hat von Anfang an gepasst: «Hier fühlen wir uns wohl». Die neuen Aufgabengebiete waren spannend und vielseitig und es motiviert uns, vollen Einsatz zu geben. Wir haben uns alles selber erarbeitet – das wäre aber ohne die grosse tatkräftige Unterstützung unserer Familie nicht möglich gewesen.

Was findet man bei Ihnen auf der Karte?

Wir bieten eine gutbürgerliche Küche mit saisonalen Akzenten. Frische Forellen (das Aquarium steht mitten im Restaurant) sind bei uns zu geniessen. Wir wollen mit einer einfachen Küche viel erreichen. Sonntags können die Gäste jeweils aus unserer «Sonntags-Karte» auswählen – ist doch jeder Gast ein kleiner Restaurant-Tester und möchte sich aufs Neue überzeugen lassen.

Was ist ihre Philosophie?

Ein Besuch bei uns soll unkompliziert und familiär sein – wir sind wie wir sind und wollen mit unserer fröhlich-lustigen Art unsere Gäste entsprechend verköstigen. Wir legen Wert auf frische Produkte, eine gute Qualität und dass wir für jedes Budget etwas bieten können. Dank einem eingespielten kleinen Team arbeiten wir Hand in Hand und sind bestrebt, kleinste Fehler auszumerzen.

Wie tanken Sie Ihre Energiereserven auf?

Wir haben nach wie vor 6 Tage geöffnet – da ist der Ruhetag doppelt wichtig. An dem Tag kochen wir bestimmt nicht selber, sondern gehen auswärts essen und lassen uns verwöhnen! Etwas Sport als Ausgleich oder Ferientage welche wir gerne auf einer Kreuzfahrt geniessen, schenken uns neue Energie und Inspiration. Wir sind uns bewusst, dass wir keine Maschinen sind und wir uns entsprechend Sorge tragen müssen. So, dass wir in ein paar Jahren noch immer mit der gleichen Begeisterung und Leidenschaft im Gasthof Sonne wirten können.



www.sonne-uerkheim.jimdo.com

Gasthof Sonne Uerkheim
Sarah Klaus und Reini Notten

Alte Dorfstrasse 4 Telefon 062 721 32 32
4813 Uerkheim reinoud.notten@gmail.com

Montag bis Samstag 08.00 bis 24.00 Uhr
Sonntag, 09.00 bis 23.00 Uhr / Dienstag – Ruhetag

Vielen Dank, für das Interview ☺.

Als nächster Interviewpartner in der August-Ausgabe wünschen sich **Sarah Klaus und Reini Notten** mehr vom Gasthof Rössli in Gipf-Oberfrick zu erfahren.

Reservieren Sie sich diesen Nachmittag!

HerbstForum

GastroAargau und Gastroconsult AG

Dienstag, 25. September 2018

TopCC

Bordeaux Arrivage 2015 in Ihrem TopCC

Überzeugen Sie sich von der Qualität
dieses Jahrhundert-Jahrganges

Alle Informationen finden Sie in unserer
Bordeaux-Beilage, gültig bis 26.05.2018

