

**GASTROAARGAU**

# News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



**Nr. 35 / Januar 2020**

Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:



Main-Partner



Co-Partner

## Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau

Auflage: 1'200 Exemplare  
Erscheint: 5x jährlich (Januar / März / Mai / August / November)  
Herausgeber & Druck: GastroAargau  
Redaktion: Team der Geschäftsstelle GastroAargau

## GastroAargau

GastroBildungsZentrum GBZ | Dammweg 23 | 5600 Lenzburg  
T 062 737 90 40 | F 062 737 90 42 | info@gastroaargau.ch | www.gastroaargau.ch

**Liebe Mitglieder, Partner und Freunde von GastroAargau**

Ein neues Jahr  
bedeutet neue Hoffnung,  
neue Gedanken und neue Wege –  
im 2020 gibt's gleich 366 Möglichkeiten,  
um sich auf den Weg zu den gesteckten Zielen zu machen.

Mit dem ersten News-Blatt im Jahr 2020  
wünschen wir Ihnen, dass alles gut gelingt  
und dass sich Ihre Wünsche verwirklichen können.

Wir sind mit Schwung gestartet...und dies gleich mit einigen Neuerungen! Der Umzug ist geglückt und unsere neuen Räumlichkeiten am Dammweg 23 in Lenzburg sind inzwischen mit Leben und Arbeit gefüllt. Die neuen Apparate werden in ihrer Funktionstüchtigkeit getestet und langsam, aber sicher pendeln sich die Abläufe ein...

Wir freuen uns hier zu sein und mit dem «GastroBildungsZentrum GBZ» eine moderne und funktionelle Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie zu garantieren.

Machen sie sich gleich selbst ein Bild und besuchen Sie uns!

**Tag der offenen Tür –  
GastroBildungsZentrum GBZ  
17. Februar 2020, 10.00 – 16.00 Uhr  
Dammweg 23, 5600 Lenzburg**

Sie sind herzlich eingeladen! Wir freuen uns, Ihnen die neue Wirkungsstätte von GastroAargau und der Hotel & Gastro formation Aargau zu präsentieren.

Herzlich grüssen

Vorstand GastroAargau, Team Geschäftsstelle sowie die üK-Instruktoren

## Wirtefachschule 2020 im neuen Gewand

Mit dem Umzug haben wir auch das Ausbildungsmodell der Wirtefachschule zur Vorbereitung auf die Wirtefachprüfung in ein neues Gewand gesteckt.

### Wirtefachschule GastroAargau: «modular - fachgerecht - praxisbezogen»

⇒ Neu ist, dass die Reihenfolge der Module selbst festgelegt werden kann: Teilnehmende können so individuell – nach Zeit und (Lern-)Pausen – die Module einplanen. Der Unterricht findet jeweils von 08:30 Uhr – 16:30 Uhr statt.

#### Gastgewerberecht <sup>1\*</sup>

25 Lektionen / 3 Tage

- Gastgewerbegesetz Kt. Aargau
- Alkoholgesetz
- Bau- und Umweltschutzgesetz
- Brandschutzvorschriften
- KOPAS-Ausbildung  
(100 % Anwesenheitspflicht für den Erhalt des KOPAS-Zertifikates)

**CHF 680.00 (inkl. Lehrmittel)**

#### Personalrecht <sup>4\*</sup>

40 Lektionen / 5 Tage

- Lohn / Sozialversicherung
- Arbeitsrecht
- Ausländerrecht

**CHF 980.00 (inkl. Lehrmittel)**

#### Lebensmittelrecht <sup>1\*</sup>

48 Lektionen / 6 Tage

- Lebensmittelgesetz
- Hygiene
- Waren- & Getränkekunde

**CHF 1'110.00 (inkl. Lehrmittel)**

#### Buchführung <sup>3\*</sup>

32 Lektionen / 4 Tage

- Rechnungswesen / Kennzahlen
- Steuerwesen

**CHF 900.00 (inkl. Lehrmittel)**

#### Modularer Vorbereitungslehrgang

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises (Wirtepatent) im Kanton Aargau

4 Module | Total 18 Tage / 145 Lektionen | CHF 3'670.00

\* entspricht G1-Modulen 1 / 3 / 4

# Modul-Übersicht

Wirtsfachschule 2020 | 1. Halbjahr

Die Module finden zwischen Montag und Freitag von 08:30 – 16:30 Uhr statt.

Änderungen (Daten, Zeiten, etc.) bleiben vorbehalten.

<b>Gastgewerberecht</b> <sup>1*</sup> 3 Tage / CHF 680.00	06. – 09. April GG 20-1-1	02. – 04. Juni GG 20-1-2
<b>Lebensmittelrecht</b> <sup>1*</sup> 6 Tage / CHF 1'110.00	14. – 21. April LEB 20-2-1	08. – 16. Juni LEB 20-2-2
<b>Personalrecht</b> <sup>4*</sup> 5 Tage / CHF 980.00	25. – 31. März PE 20-3-2	13. – 20. Mai PE 20-3-3
<b>Buchführung</b> <sup>3*</sup> 4 Tage / CHF 900.00	10. – 13. Februar BU 20-4-1	25. – 28. Mai BU 20-4-3
<b>Prüfungs-Daten</b> An allen Prüfungsdaten sind grundsätzlich Prüfungen für alle 4 Fächer zusammen oder einzeln belegbar.	21. Februar 2020	1. Mai 2020
		26. Juni 2020

\* Entspricht G1-Modulen 1 / 3 / 4

Die Termine vom 2. Halbjahr finden Sie unter [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)



Sie profitieren doppelt!

## Vergünstigte Ausbildungen im Gastgewerbe

**DU  
MACHST  
KARRIERE.  
WIR BEZAHLEN.**



**WEITERBILDUNG-  
INKLUSIVE.CH**

Der L-GAV des Gastgewerbes unterstützt die Aus- und Weiterbildung mit äusserst grosszügigen Beiträgen. Kaum eine andere Branche subventioniert ihren Bildungsbereich in vergleichbarem Umfang und bietet solch attraktive Einstiegs- und Aufstiegschancen.

Profitieren auch Sie und ihre Mitarbeitenden von den durch den L-GAV finanziell unterstützten Aus- und Weiterbildungen von der gastgewerblichen Basisbildung bis hin zur höheren Fachprüfung – gut für alle!

Alle Angebote auf einen Blick finden Sie hier: [www.weiterbildung-inklusive.ch](http://www.weiterbildung-inklusive.ch)

Angebot von unserem Partnerverband – Aargauer Weinbauverband

INSERAT

**AARGAUER  
Wein  
GENUSS  
PLUS  
ERLEBNIS**

MIT  
WORKSHOPS  
FÜR EINSTEIGER

**CAMPUSSAAL, Brugg Windisch  
Freitag, 20. März 2020, 17-21 Uhr  
Samstag, 21. März 2020, 15-21 Uhr**

**Aargauer Weine und regionale Produkte im CAMPUSSAAL entdecken!**  
Erleben Sie an 40 Wein- und Regionalproduktständen den Genuss pur. Degustieren Sie feine Tropfen und Spezialitäten aus der Region. Geniessen Sie die lockere Atmosphäre und treffen Sie sich mit Gleichgesinnten. Neu: mit Beizli. Einsteiger-Workshops für Weininteressierte und Kinderhort inklusive.

Eintritt: CHF 10  
CAMPUSSAAL, Bahnhofstrasse 6 in Windisch, direkt beim Bahnhof Brugg  
[weingenussplus.ch](http://weingenussplus.ch)



Der Wirtechor Baden ist Geschichte

## Aufhören wenn es am Schönsten ist...

**G**esang, welcher die Herzen erfüllte, vielfältige Begegnungen und Genussmomente in denen gelacht, gesungen, gegessen und getrunken wurde: Was 1943 gegründet wurde, ist nun Geschichte! Die Zukunft vom «Wirtechor Baden» wurde intensiv und lange unter den Sängern diskutiert. Fehlender Nachwuchs und mässige Unterstützung aus der Gastronomie, liess die Gruppe in den vergangenen Jahren immer kleiner werden. Mit einem weinenden Auge wurde per 31. Dezember 2019 entschieden, den Wirtechor Baden aufzulösen. Eine Ära von 76 Jahren geht somit zu Ende!

GastroAargau bedankt sich bei allen Mitwirkenden vom Wirtechor Baden für die vielen stimmigen Umrahmungen unserer Anlässe in der vergangenen Zeit!

Wir wünschen allen Sängern beste Gesundheit und viele wertvolle Erinnerungen an die fröhlichen Stunden unter den singenden Gastronomen.



Gesamtbild vom Abschluss-Ausflug nach Basel mit Rhein-Fahrt.

⇒ **Möchten Sie Ihrer Stimme mehr Raum geben?**

Der «Wirtechor Bremgarten» ist aktiv und freut sich über neue Mitglieder!  
Die Proben finden jeweils alle zwei Wochen am Dienstag, um 15:00 Uhr statt.  
Mehr Infos: [www.wirtechor-bremgarten.ch](http://www.wirtechor-bremgarten.ch)


Nichts verpassen!

## Terminübersicht: Januar – Juli 2020



Sofern nichts anderes vermerkt, finden die Weiterbildungen und Aktivitäten im «GastroBildungsZentrum GBZ» in Lenzburg statt.

### Details unter: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)

30. Januar 2020	Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule
10. Februar 2020	Beginn Modul «Buchführung», Wirtefachschule
17. Februar 2020	<b>«Tag der offenen Tür» Herzlich Willkommen im GastroBildungsZentrum GBZ</b>
27. Februar 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Gasthof Schützen», Aarau
02. März 2020	Beginn Berufsbildnerkurs (5 Tage)
04. März 2020	Tageskurs für Restaurantberufe
16. März 2020	Beginn Modul «Buchführung», Wirtefachschule
17. März 2020	3. Lehrmeisterfest
17. März 2020	Beginn Modul «Buchführung», Wirtefachschule
19. März 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Gasthaus zum Weissen Kreuz», Abtwil
25. März 2020	Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule
31. März 2020	Tourismuskonferenz  Aargau, Muri
06. April 2020	Beginn Modul «Gastgewerberecht», Wirtefachschule
<b>07. April 2020</b>	<b>Ökumenischer Gottesdienst - Klosterkirche Muri</b>
09. April 2020	KOPAS-Kurs
15./16./17. April 2020	QV-Werkstatt Restauration (1 Tag)
17. April 2020	Beginn Modul «Lebensmittelrecht», Wirtefachschule



20. April 2020 21. April 2020	«Warenkorb-Training» – Warenkorb 2 (1 Tag)
22. April 2020 23. April 2020	«Warenkorb-Training» – Warenkorb 1 (1 Tag)
24. April 2020 29. April 2020	«Warenkorb-Training» – Warenkorb 3 (1 Tag)
27. April 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Restaurant & Lounge Sonne», Leuggern
<b>28. April 2020</b>	<b>Generalversammlung GastroAargau (Einladung folgt) Lenzburg</b>
30. April 2020 01. Mai 2020	«Warenkorb-Training» – Warenkorb 4 (1 Tag)
05. Mai 2020	Beginn Qualifikationsverfahren Gastronomie-Berufe Praktische Arbeiten
13. Mai 2020	Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule
25. Mai 2020	Beginn Modul «Buchführung», Wirtefachschule
25. Mai 2020 – 07. Juni 2020	Kegelmeisterschaft GastroAargau «Gasthof Bad Schwarzenberg», Gontenschwil
26. Mai 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Restaurant Gotthard», Brugg
02. Juni 2020	Beginn Modul «Gastgewerberecht», Wirtefachschule
04. Juni 2020	KOPAS-Kurs
08. Juni 2020	Beginn Modul «Lebensmittelrecht», Wirtefachschule
09. Juni 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Maria's Esszimmer», Beinwil am See
22. Juni 2020	Beginn Berufsbildnerkurs (5 Tage)
04. Juli 2020	QV-Feier Gastronomie-Berufe Bildungszentrum BZU, Unterentfelden

**Einkehren erwünscht!**

## **GastroAargau-Gutscheine jetzt erhältlich**

GastroAargau gibt seit 01. Mai 2018 Gutscheine zum Nominalwert von CHF 10.- und CHF 50.- aus, die in Mitgliederbetrieben im Kanton Aargau eingelöst werden können. Diese Gutscheine kann man in der Geschäftsstelle von GastroAargau kaufen.



Bitte schicken Sie uns den ausgefüllten Gutschein, inkl. dem Einzahlungsschein, an unsere neue Adresse:

**GastroAargau  
GastroBildungszentrum GBZ  
Dammweg 23  
5600 Lenzburg**

### **Rückvergütung**

Das Prozedere für die Rückvergütung ist auf der Rückseite des Gutscheins detailliert beschrieben. Schicken Sie uns zusammen mit dem ausgefüllten Gutschein einen Einzahlungsschein mit. Die Details sind ebenso aufgeführt unter:

[www.gastroaargau.ch/gutschein](http://www.gastroaargau.ch/gutschein)

### **Einlösefrist**

- Die Gutscheine sind grundsätzlich 1 Jahr gültig, ab Ausstelldatum.
- Wir sind kulant und anerkennen den Gutschein für weitere 6 Monate.
- Ältere Gutscheine können Sie zurückweisen – mit dem Hinweis, sich an die Geschäftsstelle zu wenden.

### **Ausnahme**

- Es steht den Wirten frei, ob sie mehr als 1 Gutschein pro Konsumation annehmen wollen oder nicht. (Obschon auf den Gutscheinen steht, dass man nur 1 Gutschein anrechnen kann pro Konsumation).

**Möchten Sie auf der Liste der akzeptierenden Mitglieder-Betriebe aufgeführt werden? JA – dann melden Sie uns dies per Mail: [info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch)**

Für weitere Fragen erreichen Sie das Team der Geschäftsstelle

T 062 737 90 40 (Bürozeiten)

# Einladung

**zum Tag der offenen Tür**

am Montag, 17. Februar 2020 von 10 bis 16 Uhr



Wir sprudeln über vor Freude und Energie!  
Voller Stolz präsentieren wir unser  
**neues GastroBildungsZentrum**  
in Lenzburg!

Besuchen Sie uns am Dammweg 23 –  
schräg gegenüber dem Bahnhof Lenzburg!

Sehen Sie ...

... die **GastroAargau-Geschäftsstelle**  
... das **Bildungszentrum** mit den Schulungsräumen  
... den **1:1-üK-Betrieb** für die Koch- und Restaurant-Lernenden  
... unsere **«wandelBar»** und das Restaurant **«Bellavista»**  
über den Dächern von Lenzburg

Benützen Sie die Parkhäuser auf dem Areal oder reisen Sie mit  
den öffentlichen Verkehrsmitteln an – es gibt keine Parkplätze  
vor dem Haus.



## Wir freuen uns auf Sie!

Vorstand und Direktor, das Team der Geschäftsstelle,  
die üK-Lehrpersonen und die Koch- und Restaurant-Lernenden  
im 2. Lehrjahr.

In Zusammenarbeit mit der Stiftung Wendepunkt

Stossen Sie an und reden Sie mit!

## Landammannstammtische 2020



### «Frag de Landamme» am Stammtisch mit Markus Dieth

**W**ährend des Landammann-Jahres 2020 wird auch Dr. Markus Dieth die Tradition der Stammtische weiterführen. Er wird alle 11 Bezirke des Aargaus besuchen und dies im Format «Frag de Landamme». Die Anlässe finden in sechs «Beizen» statt, welche Mitglieder vom Verband GastroAargau sind sowie fünf anderweitigen Institutionen.

Die 1. Stammtischrunde kann am Donnerstag, 27. Februar 2020 im «Gasthof zum Schützen» in Aarau besucht werden. Die Anlässe finden jeweils von 19:00 – 22:00 Uhr statt.

Benutzen Sie die die einzigartige Möglichkeit mit dem Landammann auf Augenhöhe ins Gespräch zu kommen. Herzlich Willkommen und «Prost» auf interessante und gesellige Stammtischrunden – wir freuen uns auf Sie!

Input: Geri Keller, Vorstandsmitglied GastroAargau

**«Gasthof zum Schützen», Aarau**  
Donnerstag,  
27. Februar 2020

**«Gasthaus zum Weissen Kreuz», Abtwil**  
Donnerstag, 19. März 2020

**«Restaurant & Lounge Sonne», Leuggern**  
Montag, 27. April 2020

**«Restaurant Gotthard», Brugg**  
Dienstag, 26. Mai 2020

**«Maria's Esszimmer», Beinwil am See**  
Dienstag, 09. Juni 2020

**«Gasthaus Bären», Kölliken**  
Mittwoch, 09. September 2020



«Es muss von Herzen kommen, was auf Herzen wirken soll.»  
Auch Aargau Tourismus vertritt diese Aussage von Johann Wolfgang von Goethe. Den Aargau in seiner ganzen Schönheit und Vielfalt zu präsentieren, ist mehr als nur ein Job – es ist eine Leidenschaft. Am Tourismusgipfel möchte Aargau Tourismus das Jahr 2019 Revue passieren lassen und Ihnen zeigen, welche Themen ihnen im kommenden Jahr am Herzen liegen.

Sie sind herzlich zu einem spannenden Abend im Festsaal der Klosteranlage Muri eingeladen. Neben anregenden Gesprächen mit wichtigen Aargauer Persönlichkeiten erwarten Sie feine Häppchen und musikalische Unterhaltung.

**Dienstag, 31. März 2020, ab 17.00 Uhr, Klosteranlage Muri**

## Programm

### 17.00 Uhr - Kurzführungen

(Dauer ca. 1 Std., beschränkte Anzahl Plätze, fakultativ)

- Szenischer Rundgang durchs Kloster Muri mit Pater Otmar
- Szenische Führung mit Babette ums Kloster; amüsante Geschichten und Dorfklatsch
- Kombinierte Führung Museen Muri Medizin-historische Bücher, Leben der Benediktiner Mönche und Äbte, Schweizer Alpen- und Landschaftsmaler Caspar Wolf
- Führung Museum Pflug und Korn bäuerliche und gewerbliche Raritäten

### ab 18.00 Uhr - Welcome-Apéro

**18.30 Uhr - Start Tourismusgipfel** mit:

Moderatorin Corinne Staub

Grusswort Regierungsrat Dr. Urs Hofmann

**Rückblick und Ausblick**

**Erlebnis Freiamt stellt sich vor**

**Musikalische Unterhaltung**

ab 20.00 bis 22.00 Uhr

**Apéro riche**

**Treffpunkt:** 16.45 Uhr, Muri Info

**Adresse:** Marktstrasse 4, 5630 Muri



## Anmeldung

Als Mitglied von GastroAargau und somit auch Aargau Tourismus sind Sie herzlich eingeladen!

Melden Sie sich gleich an:

per Mail: [info@aargautourismus.ch](mailto:info@aargautourismus.ch)

oder per Telefon 062 823 00 73

→ **Anmeldeschluss: Dienstag, 24. März 2020**

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Aargau Tourismus-Team

[www.aargautourismus.ch](http://www.aargautourismus.ch)

## «Restaurant zur Heimat», Ehrendingen

**T**radition verbinden: Das schafft der junge Gastronom **Tim Munz** im fast 170-jährigen Wirtshaus. Als Gast wird man eingeladen, sich bei ihm und seinem Team auf eine Entdeckungsreise für den Gaumen zu begeben, begleitet durch Leidenschaft für bestes Essen und auserlesenen Tropfen. Wir sind neugierig...

### **Welche drei Worte beschreiben Ihren Gastronomie-Betrieb?**

Berufsstolz, leidenschaftlich-arbeitend, saisonal

### **Was ist es, dass Ihre Leidenschaft zum Beruf auszeichnet?**

Ganz einfach, ich kann nichts anders und liebe es zu kochen. Ich sehe mich in meinen jungen Jahren in einer Entwicklungsphase, um Fortschritte zu erzielen und stetig zu wachsen auf allen Ebenen. Unser Beruf ist so spannend und vielseitig. Dank der riesigen Produktvielfalt gibt es unzählige Möglichkeiten und der Kreativität sind sozusagen keine Grenzen gesetzt. Wichtig ist es, den Spass nie zu verlieren – so sehe ich das Kochen auch nicht als «müssen» an. Ich tanke dabei auf und kann mich eingeben, ohne dass ich ermüde. Bei mir entsteht ein regelrechtes Flow-Gefühl. Nun ja, aber der ganze Bürokratismus könnte gerne weggelassen werden....

### **Sie haben sich jung in die Selbständigkeit gewagt – was war die Motivation?**

Als «mein eigener Chef» wollte ich meine vielen Ideen auf ein ganzes Konzept – also nicht nur in der Küche – umsetzen. Nachdem ich mir diverse Restaurants angeschaut habe, war mir auf den ersten Blick klar, dass die Heimat der perfekte Einstieg in die Selbständigkeit ist. Mit 40 Sitzplätzen ist es möglich, wirtschaftlich zu arbeiten und die Qualität zu halten.

### **Was zeichnet das Wirtshaus zur Heimat aus?**

Wir glauben daran, dass Qualität das Wichtigste ist, um erfolgreich zu sein. Der Bezug zur Heimat ist bei uns auf dem Teller wie auch im Ambiente erleb- und spürbar. Bei uns findet man viele regionale und saisonale Köstlichkeiten und wir lassen uns gerne von der Natur inspirieren. Speziell ist bestimmt auch unsere begehbare Vinothek und auserlesene Weine mit exklusiven Geschichten. Im Zeitalter vom Internet ist es wichtig, hier etwas anzubieten, dass per Mausklick nicht erhältlich ist. Und dies in einem fairen Preis-Leistungsverhältnis.

## **Gleich angegliedert ist die «Bühne Heimat» – ist das eine Chance oder eine Herausforderung?**

Hinter der «Bühne Heimat» steht eine Genossenschaft mit vielen guten Ideen. Diese erstellen jeweils ein abwechslungsreiches Programm und ziehen Leute an, die ein Auge für Spezielles haben. Diese Gäste schätzen unsere Küche und dank der guten Zusammenarbeit ist es eine Win-Win-Situation für beide. An Vorstellungsenden sind unsere Plätze jeweils schnell ausgebucht – der Andrang ist gross.

## **Wie tanken Sie Ihre Energiereserven auf?**

Ich treffe mich gerne mit der Familie, gehe in den Ausgang und liebe es zu Wellnessen. Und dies alles sehr ausgiebig! Intensives Arbeiten verlangt nach einem Gegenpool. Die Lebensqualität ist mir sehr wichtig und ich strebe eine gesunde Work-Life-Balance an. Ich bin überzeugt, dass es möglich ist, sich nicht ausbrennen zu lassen. Und dies – selbstverständlich erst nach einer sehr arbeitsimmensen Startzeit – auch in der Selbständigkeit. Dies bedeutet aber auch, dass mehr Personal eingestellt werden und Verantwortung abgegeben werden muss. Die Aufwand- und Ertragsrechnung ist immer im Auge zu halten.

## **Allergene sind in aller Munde und eine Herausforderung, wie aber auch eine Chance für einen Gastronomiebetrieb – wie sehen Sie dies?**

Macht man es gut und geht auf die gemeinsamen Anforderungen ein, gehören Menschen mit Intoleranzen zu den treuesten Gästen überhaupt. Aus meiner Sicht wäre es wichtig, diese Themen bereits in der Grundbildung noch stärker aufzugreifen – in Zukunft wird dies immer mehr ein Thema sein.



**[www.zurheimat.ch](http://www.zurheimat.ch)**

**«Wirtshaus zur Heimat»**

Dorfstrasse 22

5420 Ehrendingen

Tel. 056 210 38 28

[info@zurheimat.ch](mailto:info@zurheimat.ch)

### **Öffnungszeiten**

Dienstag – Samstag: 11:30 – 14:00 sowie 18:00 – 23:00 Uhr

Sonntag und Montag Ruhetag

Vielen Dank für das Interview 😊. Als nächster Interviewpartner in der März-Ausgabe wünscht sich Tim Munz mehr vom «Restaurant Schloss Scharnenfels» in Wettingen zu erfahren.



# Bier sind dabei!



[WWW.MEINBIER.CH](http://WWW.MEINBIER.CH)

 **Gefällt Bier!**  
[facebook.com/brauereimueller](https://facebook.com/brauereimueller)



**Müller Bräu**  
Mein Bier