

# News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



**Nr. 36 / März 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

Die vergangenen Wochen sind fast nicht in Worte zu fassen... Deshalb lassen wir in der aktuellen Ausgabe von unserem News-Blatt Bilder sprechen. Gewinnen Sie einen lebhaften Eindruck, über das Geschehen der letzten Wochen. Verbunden mit Freude, Dankbarkeit, Erleichterung sowie neuem Taten-drang schauen wir nochmals auf die besonderen Augenblicke zurück.

### Nicht verpassen & gleich anmelden:



Sie sind herzlich eingeladen!

## Generalversammlung

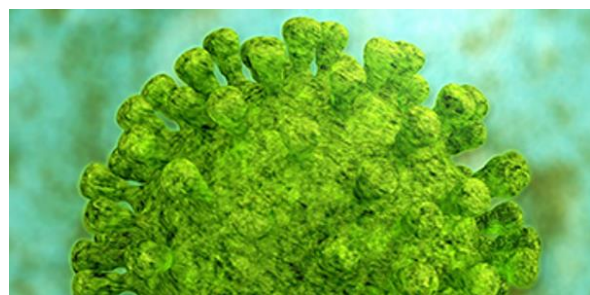
**Dienstag, 28. April 2020 – 15.00 Uhr**

Hotel Krone, Lenzburg

jetzt anmelden: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)

### Wichtige Informationen! (Stand: 03.03.2020)

## Neues Coronavirus



Das «Coronavirus» ist in aller Munde und vor lauter Meldungen weiss man kaum noch, was zu tun ist... Um Licht ins Dunkle zu bringen, was Arbeitsausfallentschädigungen anbe- langt, hat sich der Vorstand von GastroAargau bei der Aargauer Regierung gemeldet und konnte ein klärendes Gespräch führen. Eine unkomplizierte und lösungsorientierte Zusammenarbeit wurde uns Seitens der Regierung zugesichert.

Auf den folgenden Webseiten finden Sie hilfreiche Infos sowie die massgebenden Hygiene- und Verhaltensregeln.

Bundesamt für Gesundheit BAG:

[www.bag.admin.ch](http://www.bag.admin.ch)

Kanton Aargau:

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

GastroAargau:

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

Bliibed  
xund!

Einpacken & aufbrechen

## Bye bye «BZU» - die Erinnerungen bleiben!

Während vier Jahrzehnten wurde im BildungsZentrum BZU in Unterentfelden gekocht, gelernt, gearbeitet und gefeiert. Eine Area geht zu Ende – mit einer Portion Wehmut zeigen sich die Räumlichkeiten nun leer und verlassen.



### Übrigens...

...künftig werden – nach einer sanften Renovation – diese Räumlichkeiten u.a. durch die Schweizerische Bauschule Aarau genutzt. Die Verwendung der Küchenräume ist noch offen.

Zuerst die Arbeit, dann das Vergnügen

## Handwerkerfest – ein kulinarisches DANKE

Viel Schweiss ist geflossen, um den kahlen Rohbau in das topmoderne GastroBildungsZentrum GBZ zu verwandeln. Wer selbst bereits einmal an einem Bau beteiligt war weiss, wie wertvoll es ist, die richtigen Handwerker an Bord zu haben, um den Zeitplan einzuhalten. **Urs Kohler** organisierte den Abend, um den fleissigen und pflichtbewussten Handwerkern DANKE zu sagen für ihren Einsatz. Für das kulinarische Wohl war **Thomas Schäublin** und sein Team verantwortlich und **Bruno Lustenberger** wie auch Architekt **Dieter Morf** bedankten sich herzlich für das grosse Engagement aller Involvierten. Die erstklassige Arbeit der 58 Gewerke kann sich sehen lassen.



Hereinspaziert

## Tag der offenen Türen im GBZ

**A**m Montag, 17. Februar 2020 haben über 600 Gäste das neue GastroBildungs-Zentrum GBZ besucht. Wir durften viele Komplimente in Empfang nehmen und es war uns eine grosse Freude, unseren Mitgliedern, Gastro-Bekannten und Freunden das neue «Daheim» zu zeigen. Der Vorstand führte gleich persönlich durch die Räumlichkeiten und konnte so die neugierigen Fragen beantworten.

Abends darauf haben wir den Aargauer Landammann und den Stadtammann aus Lenzburg, National- und Ständeräte, sowie ausgewählte Gäste aus der Wirtschaft und Bankenwelt unter uns gehabt. Nach der offiziellen Eröffnungszeremonie – mit dem Einlegen einer Zeitkapsel in den Boden – fand das Dîner statt. Das allererste Bankett im Restaurant «Bellavista» ist gelungen und wir wissen nun: man kann hier gut festen...

---

## Stimmen zur Eröffnung vom GBZ

«grossartig»

«ich bin höchst beeindruckt»

«imposant, was hier entstanden ist»

«gewaltig»

«hier möchte ich auch nochmals in die Lehre gehen»

«woooow»

«eifach schön ond genial –  
fasch nömme z'toppe»













**Weitere Impressionen & Presseberichte finden Sie hier:**



Perfekte Erfrischung  
zum Mittagessen

JETZT FÜR  
IHRE GÄSTE  
BESTELLEN!



**Voller Geschmack  
ohne Alkohol**

**FELDSCHLÖSSCHEN**  
*Alkoholfrei*



Seit 1876 gebraut in der Schweiz

Mitmachen und profitieren!

## Regionalprodukte bringen Mehrumsatz



Auch dieses Jahr 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 regionalen Köstlichkeiten einlösen können. Im letzten Jahr profitierten die beteiligten Restaurants mit einem Mehrumsatz von weit über 100'000 Franken.

Jetzt mitmachen!

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

Das Konzept wurde im letzten Jahr bereits zum zwölften Mal durchgeführt, wobei 2'300 Gutscheine à CHF 50.— in den 34 teilnehmenden Gastrobetrieben eingelöst wurden. Die Gutscheine erhalten die 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 14. August bis zum 30. November 2020** dauert.

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

- Mind. 2 Aargauer Weissweine und 2 Aargauer Rotweine
- Mind. 4 Destillate aus dem Kanton Aargau
- Mind. 4 Speisen zu 75 % aus dem Kanton Aargau
- Deklarationspflicht

Mit dem Gutschein erhalten die Bauernfamilien eine Feedback-Karte, mit der sie ihren Restaurantbesuch bewerten. Die Auswertung dient zur Überprüfung der geforderten Kriterien und wird den teilnehmenden Restaurateuren nach der Aktion diskret mitgeteilt.

**Sind Sie interessiert und möchten mehr erfahren?**

Fordern Sie das Anmeldeformular per E-Mail oder Telefon bei Melanie Keller vom Bauernverband Aargau an: 056 460 50 42 | [melanie.keller@bvaargau.ch](mailto:melanie.keller@bvaargau.ch)

**Anmeldeschluss ist der 28. April 2020!**

# Winzer Bruno Hartmann, Remigen: „Herausforderungen im Weinbau“

INSERAT



*Bruno Hartmann*

Winzer ist kein Beruf für faule Leute – aber faszinierend, weil man im Einklang mit der Natur ein wunderbares Produkt herstellen kann. Der Weinbau verlangt Engagement. Eine Hektare Reben bedingt im Jahr rund 600 Stunden Handarbeit. Das Gedeihen der Reben und der Charakter der Weine hängen von der Landschaft, vom Boden, vom Klima und vom Können des Winzers ab.

## **Der Weinbau gehört zum Aargau**

Der Weinbau ist ein altes Kulturgut. Das trifft besonders auf den Aargau zu, denn die Römer haben den Weinbau vor 2000 Jahren in das Legionslager Vindonissa gebracht. Der Weinbau prägt auch die Landschaft. Er verleiht mancher Gegend im Aargau einen unverwechselbaren Charakter. Seine Zukunft ist nicht nur für uns Winzer – aber für uns speziell – von Bedeutung. Wir haben den einheimischen Weinbau durch grosse Qualitätsfortschritte vorwärtsgebracht und können uns mit anderen Provenienzen messen. Aber wir stehen auch vor Herausforderungen. Ich nenne nur drei: Klimawandel, Umweltschutz, Konkurrenzfähigkeit.

## **Innovation ist entscheidend**

Neben den gewohnten Wetterrisiken Frost und Hagel sind wir mit dem Klimawandel konfrontiert. Temperaturanstiege und Trockenheit wirken sich auf die Wahl der Traubensorten, die Anbau- und Kelterungsmethoden aus. Damit sind höhere Anforderungen verbunden. In jedem Fall werden von uns nachhaltige, umweltschonende Massnahmen erwartet. Sie beeinflussen unsere Konkurrenzfähigkeit. Wegen den gegebenen höheren Produktionskosten können wir nicht mit Billigstweinen aufwarten. Innovation und Kreativität sind gefragt.

Unser Credo heisst: „Qualität für Geniesser“. Wir produzieren nuancenreiche, gut strukturierte spritzige, fruchtige, gehaltvolle Weiss- und Rotweine. Sie sollen die Konsumenten von der feinen einheimischen Weinkultur überzeugen.

**[www.weinbau-hartmann.ch](http://www.weinbau-hartmann.ch)**

**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)



Auf den Erlebnisfahrten mit PostAuto und Aargau Tourismus wird der Aargau in all seiner Schönheit erlebbar gemacht. Erfahren Sie bei «**Aargauer Blütenzauber**» am 17. Mai wie wichtig die Bienen für unsere Gesellschaft sind. Am 29. Mai geht es tief hinunter mit «**In den Tiefen des Aargaus**», wo die ZWILAG in Würenlingen und das Bergwerk Herznach besichtigt werden.

Wussten Sie, dass im Aargau seit kurzem Reis angebaut wird und dass es in Stetten eine Chilizucht gibt? Die Fahrt «**Exotischer Aargau**» nimmt Sie am 23. August mit auf eine kulinarische Reise. Genuss pur gilt auch am 6. September bei «**Weine unter guten Sternen**». Neben der Wein-Degustation und einer Rebberg-Besichtigung wird die Rebschule in Würenlingen besucht und Spannendes zu den edlen Tropfen gelernt.

## Was wäre, wenn...

...es sie nicht gäbe? Blicken Sie bei «**Vom Bunker zur Burg**» hinter die Kulissen der kantonalen Notrufzentrale und begeben Sie sich danach auf eine exklusive pädagogische Führung im Jugendheim Aarburg.

...im Aargau Shrimps gezüchtet würden? Das ist «**Aargau unFASSbar**» oder? Besuchen Sie die SwissShrimp AG in Rheinfelden und die Whiskey-Destillerie Käfers Schloss in Elfingen.

...während dem Fussballmatch der Strom abbricht? Dann muss die Netzleitstelle der Axpo Grid AG schnell reagieren. Bei der Fahrt «**Im Dunkeln ist gut Munkeln**» am 20. November erfahren Sie mehr dazu und erhalten interessante Informationen über die Kromer Print AG in Lenzburg.

Bei allen Fahrten ist zudem ein Mittag- oder Abendessen, eine Reiseleitung und die Carfahrt inklusive. Mehr Informationen und das Buchungsformular finden Sie unter [www.aargautourismus.ch/erlebnisfahrten](http://www.aargautourismus.ch/erlebnisfahrten) oder 062 823 00 73.

## Nachgefragt bei...

### «Schloss Schartenfels», Wettingen



**K**ulinarische Leckerbissen, Traumpanorama bis in die Alpen und Gastgeber, die Sie mit Leidenschaft und viel Liebe verwöhnen – willkommen im Schloss Schartenfels auf dem Wettinger Lägernsporn. Das Gastgeberpaar Riederer mit Denise (an der Front) und Gian (in der Küche) ist mit seinem Team für Verwöhn-Genuss zuständig. **Denise Riederer** erzählt uns mehr:

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

Herzlichkeit, Liebe zum Beruf, Aussicht

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

(lacht...) Wir Essen und Trinken gerne und haben Freude an der Arbeit. Es ist kein «müssen», sondern unsere Passion. Das heisst auch, während den Ferien nicht ganz abzuschalten.

#### **Seit 2007 sind Sie als «Schlossherren» Pächter – was hat Sie dazu bewogen?**

Im Vorfeld waren wir in einem Angestelltenverhältnis, haben aber immer davon geträumt, uns selbständig zu machen. Für unser eigenes Geld zu arbeiten und die eigene Kreativität auszuleben war im Fokus sowie ein grosser Ansporn. Als wir die Ausschreibung gesehen haben, haben wir uns spontan beworben. Dank einer riesigen Portion Glück sind wir als neue Pächter ausgewählt worden und sind nach wie vor glücklich und dankbar darüber.

#### **Was zeichnet das «Restaurant Schloss Schartenfels» aus?**

Wir können ein «Rundumpacket» bieten mit einer tollen Aussicht sowie der einmaligen, schlossähnlichen Anlage. Das breite Publikum an Gästen macht den Mix speziell. Auf den einen oder anderen Heiratsantrag vor Ort ist schon manche Hochzeit gefolgt – gleichzeitig sind wir aber auch Einkehrort für Wanderer, Familien oder Business-Gäste.

#### **Gastgeber und «Schlossherren» zu sein in einem – was motiviert Sie, um den Kunden ein königliches Gefühl zu verleihen?**

Wir sind Gastgeber mit Herz und wollen unseren Gästen ein «Urlaubs-Feeling» bieten. Herz und Liebe sind bei uns Trumpf und diese Leidenschaft soll auch in den Räumlichkeiten, beim Service oder bei den Gerichten erlebbar sein. Und ja... auch im privaten Bereich stehen Herz und Liebe an erster Stelle – davon kann ich nicht genug haben. Das rote Herz ist der rote Faden im Betrieb...wie auch privat.



## Wie tanken Sie Ihre Energiereserven auf?

Wir geniessen das Essen und Trinken bei anderen Wirte-Freunden, geniessen das Zusammensein sowie tanken Energie an der Wärme und am Meer. Dies meist im Winter, da der Sommer mit einer 6-Tageswoche ziemlich intensiv ist und hier ein kurzer Energieschub mit Joggen oder ähnlichem ausreichend sein muss.

## Sie bilden seit Jahren Lernende im Restaurationsfach und in der Küche aus. Was ist Ihnen wichtig in deren Ausbildung?

Wir wollen den Lernenden ein echtes Bild von der Gastronomie geben. Sie sollen belastbar werden und «Frisch ab Werk» eigenständig arbeiten können. Wir lieben unseren Job und möchten dies weitertragen. Bei uns herrscht ein sehr familiäres Klima und wir können den jungen Leuten einen gesunden Mix bieten aus «gehobener» wie einer einfacheren Küche, bzw. dem Service. Flexibilität ist gefragt und bietet eine wichtige Grundlage in unserer Branche.

## Mut für neue Ideen sind gefragt. Gibt es bei Ihnen einen besonderen Event?

Ja, am 13. Juni 2020 findet unsere nächste «Day-Party» statt. Dabei verwandelt sich die Sonnenterasse zwischen 16.00 – 23.00 Uhr in ein Dance-Bar-Betrieb unter freiem Himmel. Der Event bietet für einmal eine etwas andere Gelegenheit, um die Schartenfels-Atmosphäre zu geniessen.



### [www.schloss-schartenfels.ch](http://www.schloss-schartenfels.ch)

«Restaurant Schloss Schartenfels»

Schartenfelsstrasse  
5430 Wettingen

Tel. 056 426 19 27

[info@schloss-schartenfels.ch](mailto:info@schloss-schartenfels.ch)

### Öffnungszeiten

MO, MI, DO - SA: 11:30 – 23:00 Uhr SO: 10:00 – 22:00 Uhr  
Ruhetag: Dienstag

Vielen Dank für das Interview ☺. Als nächster Interviewpartner in der März-Ausgabe wünscht sich Denise Riederer mehr vom «Restaurant Leuehof» in Schneisingen zu erfahren.



Dienstag, 07. April 2020, 15.00 Uhr  
**ökumenischer Gottesdienst**  
in der Klosterkirche Muri

Stimmen Sie sich auf die Ostertage ein!

Erleben Sie eine einzigartige Reise

## Exklusive Leserreise mit dem GastroJournal nach Israel



Das GastroJournal nimmt Sie mit auf eine aussergewöhnliche Gastronomie- und Erlebnisreise nach Tel Aviv und Jerusalem – begleitet von Israel-Profi und GastroJournal-Chefredaktor **Reto E. Wild**. Die Reise findet vom 7. bis 11. November 2020 statt und startet mit dem Swiss-Flug Zürich-Tel Aviv um 9.45 Uhr. Auf dem Programm stehen Foodmärkte, Gespräche mit lokalen Gastronomen oder Journalisten, ein Spaziergang durch Tel Aviv und Abendessen in ausgesuchten Restaurants.

Tel Aviv ist die kulinarische Hauptstadt von Israel. Die politische Hauptstadt ist Jerusalem. Dort besucht die Reise ebenfalls Märkte, die wichtigsten Sehenswürdigkeiten und trendige Restaurants. Selbstverständlich bleibt auch Zeit, die boomenden Ziele zusätzlich auf eigene Faust zu entdecken.



**Reto E. Wild** zeigt Ihnen Tel Aviv und Jerusalem persönlich! Dank seinen Erlebnissen und Erfahrungen aus über 30 Israel-Reisen führt er Sie an Orte, die in keinem Reiseführer zu finden sind. Erleben Sie das Land und die Leute «live». Das Programm insgesamt und die Restaurants werden Spass machen.

# GASTRO journal

Sind Sie Neugierig geworden?

Details zu dieser Reise finden Sie hier:

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

Nichts verpassen...anmelden und dabei sein!

## Nächste Termine

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

19. März 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Gasthaus zum Weissen Kreuz», Abtwil
25. März 2020	Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule
31. März 2020	Tourismusgipfel  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
div. Daten	«Warenkorb-Training» – Warenkorb 1 / 2 / 3 / 4 (1 Tag)
27. April 2020	Landammann-Stammtisch mit Markus Dieth «Restaurant & Lounge Sonne», Leuggern
<b>28. April 2020</b>	<b>Generalversammlung GastroAargau in Lenzburg</b>
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
16. Juni 2020	Wall- und Pilgerfahrt GastroSeelsorge, Freiamt

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

# Das neue Cardinal 0,0 100% Biergeschmack, 0% Alkohol!



Mit Verantwortung  
genießen.

