

News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



Nr. 32 / Juli 2019

Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:



Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau

Auflage:	1'300 Exemplare
Erscheint:	5x jährlich (Februar / Mai / Juli / September / November)
Herausgeber & Druck:	GastroAargau
Redaktion:	Team der Geschäftsstelle GastroAargau

GastroAargau

Bildungszentrum BZU | Suhrenmattstrasse 48 | CH-5035 Unterentfelden
T +41 (0)62 737 90 40 | F +41 (0)62 737 90 42 | info@gastroaargau.ch | www.gastroaargau.ch

Liebe Mitglieder, Partner und Freunde von GastroAargau

«Fit in der Gastronomie»

...genau dies muss man heutzutage sein, um sich in unserer Branche erfolgreich zu bewegen!

Gilt es doch im Eiltempo die Kundenwünsche zu erfüllen, mit Ausdauer die langen Arbeitstage zu «prästieren» oder kraftvoll die grossen Kochtöpfe von A nach B zu verschieben. Ebenso braucht es die Beweglichkeit und Flexibilität, um bei einem aufkommenden Gewitter ruckzuck den ganzen Reservations(sitz)plan von draussen nach drinnen zu koordinieren oder statt anstelle der X-vorbestellten Menüs plötzlich die doppelte Menge zu zaubern.

Natürlich dürfen die koordinativen Fähigkeiten nicht unterschätzt werden: Die mit Getränken und Köstlichkeiten bestückten Servicetableaus wollen ja trotz Hindernissen (gibt es da doch Stufen, Hunde oder eine enge Bestuhlung) sicher ans Ziel gebracht werden. Und dabei ganz wichtig: Alles verpackt mit einem Lächeln und einem flotten Auftritt – schliesslich will der Gast verwöhnt werden und soll nichts vom «Jubel-Trubel» rundherum mitbekommen!

Falls es in den nächsten Tagen – wetterbedingt oder durch hektisches Treiben – trotzdem mal etwas heiss zu und her gehen sollte, hilft diese kühlende Atmung, um das innere System etwas zu beruhigen:



Öffnen Sie den Mund etwas und rollen Sie die Zungenseiten nach oben, so dass sich eine Röhre bildet. (Falls dies nicht möglich ist, bringen Sie die Zungenspitze hinter die oberen Schneidezähne).

Lenken Sie die Einatmung durch diese Röhre im Mund nach innen (Zischlaut «sss» entstehen lassen). Am Ende der Einatmung die Zunge nach innen entspannen, den Mund schliessen und durch die Nase ausatmen. Wiederholen Sie dies ein paar Mal, bis sich eine kühlende Wirkung in Körper und Geist entfaltet...

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine sonnenverwöhnte Sommerzeit, erholsame (Ferien-)Tage und gute Geschäfte!

Ihr Team von GastroAargau

«Cheers» auf den dipl. Gastro-Nachwuchs!

180 Lernende aus den Gastro-Berufen haben 2019 im Kanton Aargau das Qualifikationsverfahren absolviert. Eine stattliche Zahl, die sich zeigen darf. Mit über 700 Gästen wurde die diesjährige QV-Feier zelebriert und auf den Erfolg angestossen!

Gebildet aber nicht eingebildet

Von der Aargauer Regierung überbrachte Landstatthalter **Dr. Markus Dieth** die Grussworte und gratulierte den jungen Berufsleuten herzlich. In seiner Ansprache lobte er die Aargauer Tradition der guten Gastfreundschaft und zeigte den Absolventinnen und Absolventen auf, dass sie nun die Fähigkeiten erlernt haben, sich einen Platz in einem innovativen Gastronomiebetrieb im Aargau zu sichern. Lieb sei ihm die Vielfalt der Gastbetriebe erster Güte. Kulinarische Perlen benötigten den Nachwuchs sowie gut ausgebildete Leute, die einen Beitrag zur Bewahrung der hohen Qualität leisten können.

«Tun Sie nichts nur wegen dem Erfolg» so **Markus Dieth**. «Viel mehr, packen Sie etwas mit Herzblut und Leidenschaft an - dann stellt sich der Erfolg von selbst ein und die Freude darüber ist umso grösser. Denken Sie dran, wer nicht handelt, wird behandelt. Wer arbeiten kann, kann auch feiern!» Und genau dieses Feiern solle jetzt ausgiebig zelebriert werden.

Wildcard für die SwissSkills

Claudia Rüttimann, Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau führte souverän durch den Anlass und ehrte die Diplomierten mit einer Note von 5.3 und mehr. Die Kantonsbesten in jedem Gastroberuf erhielten zudem 2 Übernachtungen für 2 Personen im Golf- und Sporthotel Maran in Arosa mit einem 5-Gang-Menü sowie 2 Eintritten ins beliebte Humorfestival Arosa. Eine Wildcard für die SwissSkills gabs von **Jean-Claude Schmocker**, Hotel & Gastro formation Schweiz – die nächste spannende Herausforderung ist somit lanciert.

Die HGf-Präsidentin hatte für **Urs Kohler**, Direktor GastroAargau sowie Chefexperte der Gastro-Berufe eine besondere Überraschung parat: Im Jahr 1985 hat er als Kantonsbester seine Zweitlehre im Service (im Anschluss an die Kochausbildung) mit einer Note von 5.8 abgeschlossen. Der damalige Präsident ging kurz im Lehrbetrieb vorbei, überreichte ihm ein Buch und schüttelte ihm die Hand. Höchste Zeit also, diesen Erfolg in einem verdienten Rahmen nochmals hochzuleben und zu würdigen!

Mehr als nur heisse Luft

Urs Kohler liess die Ballone steigen! «Juhui bestanden», diesen Ballon widmete er allen Lernenden, die auf Fun und Freizeit verzichtet haben, um sich auf die Abschlussprüfung vorzubereiten. Aber auch denjenigen, welche das Ziel noch nicht erreicht haben und im nächsten Jahr nochmals einen Anlauf nehmen. «Good luck» stand auf dem zweiten Ballon. Nach dem Lehrzeitende folgt ein neuer Lebensabschnitt - dazu wünschte er allen viel Glück und zitierte Heinz Rühmann: «Ein Optimist ist ein Mensch, der alles halb so schlimm oder doppelt so gut findet!» Der dritte Ballon «Thank you» ist allen disziplinierten, anständigen und korrekten jungen Leuten gewidmet, welche nun die neuen Berufskollegen sind. Das Dankeschön gilt aber auch allen Experten, Eltern, Lehrbetrieben, Berufsschulen und dem kantonalen Departement für Bildung, Kultur und Sport. Mit dem Ballon «Cheers» sollten alle ermuntert werden zusammen auf das Geleistete anzustossen. Abschliessend stieg der «Zwinker-Smile»-Ballon auf, mit einem amüsanten Wink an die Frischdiplomierten: Vielleicht sei in dieser freudigen Stimmung ein guter Zeitpunkt, um bei den Eltern einen Herzenswunsch anzubringen...

Eine vielversprechende Premiere

Erstmalig konnte an acht junge INVOL-Lernende (1-jährige Integrationsvorlehre) ein Zertifikat überreicht werden. Diese zeigten sich glücklich und dankbar für die Möglichkeiten, die ihnen in der Schweiz geboten werden. Besonders erfreulich: Fast alle können im Herbst mit einer Attest-Kochausbildung starten.

Natürlich gehörte das Wort auch den jungen ehemaligen Lernenden. Diese haben sich für ihre Lehrer und die üK-Instruktoren so einiges einfallen lassen, aus dem Nähkästchen geplaudert und schöne Überraschungen überreicht.

Bevor es zum Anstossen ging, bedankte sich **Claudia Rüttimann** bei allen Absolventinnen und Absolventen, den Eltern, Lehrbetrieben sowie den Sponsoren, die vieles für die gelungene Diplomfeier beisteuerten.

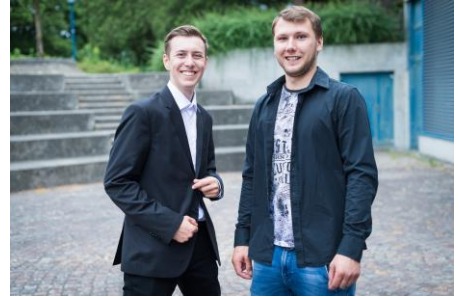
∞∞∞∞ Wir gratulieren ∞∞∞∞
ALLEN Lernenden
von Herzen



Weitere Impressionen

www.hgf-ag.ch

Bilder Geri Krischker



Herzliche Gratulation zu grossartigen Leistungen

Noten 5.3 und besser

Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

5.4	Rosenkranz Tabea	«Gasthof zum Schützen», Aarau
	Stoffel Melina	«Hotel Seerose», Meisterschwanden
5.3	Amsler Melissa	«Restaurant Schlossgarten», Schöffland
	Rodriguez de Oliveira Claudia	«Herstenstein Panorama-Restaurant», Ennetbaden

Hotelfachfrau/-mann EFZ

5.4	Lengacher Sereina	«Park-Hotel am Rhein», Rheinfelden
-----	--------------------------	------------------------------------

Koch/Köchin EFZ

5.3	Wäspi Fabian	Stiftung Lebenshilfe, «Hotel & Restaurant zum Schneggen», Reinach
-----	---------------------	---

Küchenangestellte/r EBA, Restaurationsangestellte/r EBA, Hotellerieangestellte/r EBA und Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ haben keine Lernenden die Note 5.3 oder besser erreicht

Weitere Impressionen & Berichte: www.hgf-ag.ch



Rangliste Gastro-Kegelmeisterschaft 2019

Arthur Eiholzer, «Restaurant Feldschlösschen», Hornussen heisst der Gewinner der diesjährigen Kegelmeisterschaft von GastroAargau im «Gasthof Bad Schwarzenberg» in Gontenschwil.

Die komplette Rangliste finden Sie hier: www.gastroaargau.ch | Events

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.



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

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. (Obwohl 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

→ Für weitere Fragen erreichen Sie das Team der Geschäftsstelle
T +41 (0)62 737 90 40 (Bürozeiten)

Aargau Tourismus macht es möglich

INSERAT

AKB Freizeitportal –

Mehr Freizeit für weniger Geld



Jede Woche werden den Kundinnen und Kunden der AKB auf dem AKB Freizeitportal (www.akb-freizeitportal.ch) 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 von regionale Tourismusexperten. 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
- Kostenlos ein Glas Wein zum Abendessen
- Attraktives Übernachtungsangebot
- Kostenloser Spa-Eintritt

... oder, oder, oder...

Ihren Ideen sind keine Grenzen gesetzt.

Wir freuen uns auf Ihre attraktiven Vorschläge und die Zusammenarbeit.

Ihr Aargau Tourismus-Team



Exklusiv
für Kundinnen
und Kunden
der AKB.

Mehr Freizeit für weniger Geld.

Mit dem neuen **AKB Freizeitportal**
schenken wir Ihnen
attraktive Freizeitangebote.



akb-freizeitportal.ch

Am
richtigen
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank

Aargau Tourismus | Laurstrasse 10 | 5200 Brugg

T +41 (0)62 823 00 73 | F +41 (0)62 823 00 74

info@aargautourismus.ch | www.aargautourismus.ch

Facts aus dem Jahresbericht 2018

Keine Tierarzneimittel in Zuchtfischen

In keiner der 9 Aargauer Proben wurden illegale Substanzen oder Rückstände derselben nachgewiesen.



Modeschmuck: 27 Proben beanstandet

Die Abgabe von Nickel und Schwermetallen erwiesen sich als zu hoch. Die Ergebnisse zeigen, dass die Produktion von Billigschmuck in vielen asiatischen Ländern in Bezug auf die Verwendung von geeigneten Legierungen nicht genügend kontrolliert wird.



Kampagne Geschirrspüler: 37 % beanstandet



Sauberkeit von Geschirrspülern in der Gastronomie: am häufigsten wurde die geforderte Temperatur von 65°C (Pasteurisationseffekt) nicht erreicht.

Pestizidbelastungen im grünen Bereich



Bei den Untersuchungen von von Cherrytomaten, Kirschen und Beeren wurde keine Höchstwertüberschreitungen festgestellt.

Sojaprodukte: erfreuliche Resultate

Bei den Untersuchungen von Sojaprodukten wurden weder gentechnisch veränderte Soja noch erhöhte Belastungen mit Schwermetallen festgestellt.



Keine Entwarnung bei Asia-Gemüse und Früchten

Im Bereich der Pestizidrückstände in Gemüse und Früchten aus Asien ist die Situation der Lebensmittelsicherheit nach wie vor ungenügend, 1/3 der erhobenen Gemüse- und Früchteproben waren wegen Überschreitung von Rückstandhöchstgehalten zu beanstanden.



Oliven: gutes Nährmedium für Bakterien



Die Verunreinigung solcher Produkte mit Mikroorganismen geschieht durch Hygienefehler nach dem Öffnen der Konserven. Wenn die Ware nicht täglich aufgebraucht und/oder zu falsch behandelt wird, können sich die Keime gut vermehren. 78 % der Proben wurden beanstandet.

Betriebshygienekontrollen zeigen Wirkung



Bei den Hygienekontrollen in Gastronomie- und Produktions- und Verkaufsbetrieben erzielten gut 80 % der ungenügenden Betriebe eine deutlich verbesserte Hygiene im Verlauf der Nachkontrolle(n).

Erschreckend ist die sehr hohe Beanstandungsquote von 78 % und die Tatsache, dass sich auch *Listeria monocytogenes* in den Oliven vermehren können! Beim hygienischen Umgang mit offenen Oliven gilt es deshalb doppelt vorsichtig zu sein!

Pilgern und besinnen - essen und trinken - geniessen und lachen!

Wallfahrt auf den Bürgenstock

Unter dem alten Torbogen vom Bahnhof Luzern fanden sich am 21. Mai 2019 gut 60 Teilnehmende ein, um mit Gastroseelsorgerin **Corinne Dobler** und Zirkuspfarrer **Adrian Bolzern** eine kleine Wallfahrt zu unternehmen.

Mit dem Katamaran ging es zur Landestelle Bürgenstock. Dort bekamen alle einen kleinen Stein, den sie – symbolisch dafür was gerade schwer wiegt im Leben – mit sich zur Kapelle «Maria in den Linden» trugen und dort abladen konnten. Petrus meinte es gut mit den Wallfahrenden und goss immer wieder ein paar Segenstropfen vom Himmel. Nach dem gemeinsamen Gottesdienst, der vom Wirtechor Bremgarten begleitet wurde, erzählte das Dorforiginal «Schwandsepp» vom Dorf Kehrsiten, über die Marienerscheinung und die darauffolgenden Heilungen am Standort der heutigen Kapelle. Die Pfarrei offerierte den Wallfahrenden einen Apéro, bevor es gestärkt auf den Weg zurück zum Bürgenstockbähnli ging, welches die Gesellschaft in die Höhe beförderte. Oben angekommen erwartete die Reisenden im «Restaurant Verbena» ein origineller und schmackhafter 3-Gänger. Selbstverständlich wurde auch die Weinkarte getestet und für gut befunden...

Anschliessend ging es mit dem Bähnli und dem Katamaran «MS Cirrus» wieder zurück nach Luzern und von dort nach Hause.

Eine Wallfahrtsfortsetzung wurde gewünscht, wir werden nächstes Jahr sehen ob sie dann auch folgt...

Bericht Corinne Dobler

Weitere Fotos: www.gastroaargau.ch | Events



Täglich aromafrisch geröstet

Neue bohnenstarke Zusammenarbeit

Die regionale Rösterei, die P. Graf Kaffeerösterei AG, ist neuer Co-Partner von GastroAargau – und das freut uns! «Gründlich, pünktlich, fründlich» - so präsentiert sich die Kaffeerösterei aus Baden! Dahinter stehen Menschen, die mit grosser Leidenschaft verschiedene Blends (Mischungen) zusammenstellen, um den grösstmöglichen Kaffeegenuss zu bieten. Die Röstung erfolgt «just in time»: 48 Std. nach dem Rösten ist der Kaffee beim Kunden.



Genau diese Frische passt zu GastroAargau – gibt es doch etliche gemeinsame Werte, welche dem Verband ebenfalls am Herzen liegen, um die Bedürfnisse der Mitglieder abzudecken. Mit der «graf kaffee»-Zusammenarbeit erweitern wir unseren Partner-Pool und Sie als Mitglied werden von dieser Kooperation profitieren können – lassen Sie sich überraschen...



www.graf-kaffee.ch

Im Grund 13 | Postfach 5073 | 5405 Baden-Dättwil

Tel. 056 483 00 40

DIE Aargauer Berufsschau für die Jugend

Wir machen die Gastro-Berufe schmackhaft!



GastroAargau präsentiert zusammen mit dem Nachwuchsmarketing von GastroSuisse die Berufe unserer Branche den Lernenden von Morgen!

Kommen Sie vorbei – besuchen Sie uns und vor allem: Erzählen Sie es den jungen Menschen weiter, die sich für eine vielschichtige Berufslehre interessieren!

www.ab19.ch

VALSER: Dank Nachhaltigkeit bei den Konsumenten punkten

Das Bewusstsein in Bezug auf die Umweltbelastung des eigenen Konsums hat in den vergangenen Jahren stark zugenommen. Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten legen grossen Wert auf nachhaltige Produkte. VALSER ist seit Jahren Vorreiterin in Sachen Nachhaltigkeit und baut diese Rolle mit verschiedenen Initiativen weiter aus.

VALSER ist klimaneutral

VALSER setzt entschlossen und beharrlich auf die Reduktion von CO₂-Emissionen. Sämtliche Emissionen, die durch Produktion und Vertrieb entstehen, werden erfasst. Auf dieser Datengrundlage optimiert VALSER seine betrieblichen Prozesse, um den CO₂-Ausstoss wo immer möglich zu verringern.

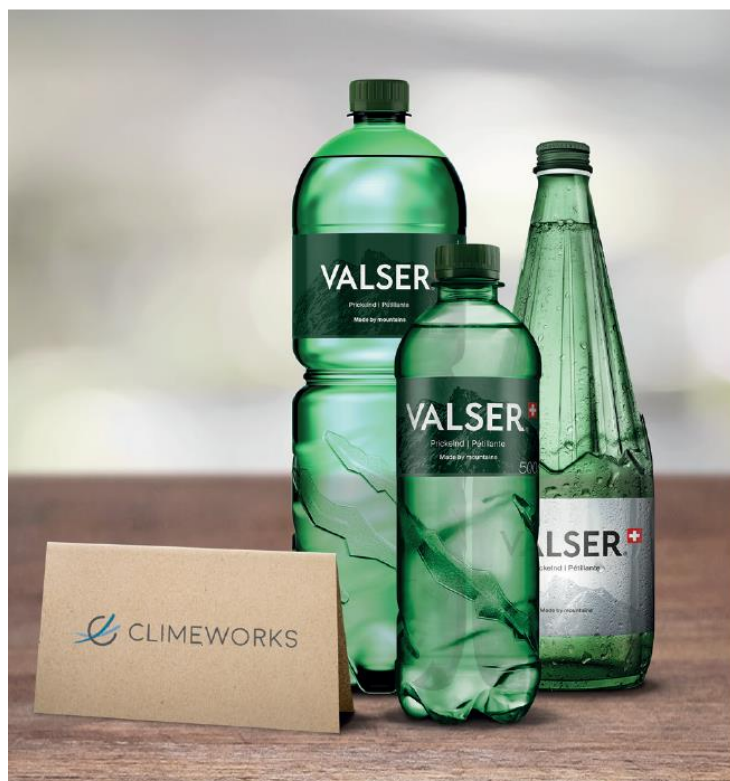
Unvermeidbare CO₂-Emissionen kompensiert VALSER zu 100 Prozent mit Zertifikaten aus qualitativ hochstehenden Klimaprojekten in Zusammenarbeit mit dem Beratungsunternehmen Swiss Climate. Dank diesen Bemühungen erhielt VALSER als erstes Mineralwasser der Schweiz die Auszeichnung als klimaneutrales Unternehmen.

CO₂ aus der Luft

VALSER beschreitet neue Wege und produziert das erste Mineralwasser mit CO₂ aus der Luft. Das CO₂, das die kohlenensäurehaltigen Getränke zum Sprudeln bringt, stammt von Climeworks. Das Schweizer Start-up filtert CO₂ aus der Luft, reinigt und bereitet es zur Wiederverwendung auf.

Mit dieser Kooperation unterstützt VALSER eine bahnbrechende Technologie, welche das Potential hat, den Klimawandel zu stoppen und sogar umzukehren.

Climeworks möchte bis 2025 ein Prozent der jährlichen globalen CO₂-Emissionen einfangen.



**VALSER mit der Vision,
einen Unterschied
für die Umwelt zu machen.**



VALSER 
#FeelLimitless

**Verantwortung zu tragen
heisst Barrieren zu überwinden.**

VALSER ist das erste klimaneutrale
Mineralwasser der Schweiz.

VALSER   **CLIMATE NEUTRAL**
by Swiss Climate



Die Restaurantausbildung wird aufgefrischt!

BiVo 2019 – Restaurantberufe EFZ und EBA

Die Berufliche Grundbildung der Restaurantberufe entwickelt sich weiter: Das Berufsprofil wird noch praxisrelevanter und die Rolle als Gastgeber/in sowie der Verkauf und das Handwerk werden gestärkt. Die Lernenden gestalten ein Ambiente, schaffen eine angenehme Atmosphäre und ermitteln die Gästebedürfnisse. Sie erklären und verkaufen aktiv das Getränke- und Speiseangebot und als Serviceprofis stärken sie ihr Handwerk aufgrund der Ergänzungskompetenzen.

Neu gibt es vier Ergänzungskompetenzen, welche die Grundbildung der Restaurantberufe flexibler machen und am Ende des ersten Lehrjahres durch den Ausbildungsbetrieb festgelegt werden:

Jung-Sommelier | Jung-Barista | Jung-Barkeeper | Jung-Chef de rang

Neue Lehrmittel

Mit der Anpassung der Ausbildungsinhalte wurden auch die Lehrmittel und die Kursunterlagen optimiert. **Für Lehrbetriebe und Lernende gilt es diese Unterlagen selbst zu bestellen:**

→ Unter www.hotelgastro.ch/verlag | **Neuigkeiten** sind die Packages publiziert. (Dieses Package ersetzt den üK-Ordner und die Lern- und Leistungsdokumentation).

Tageskurs für Ausbildner in den Restaurantberufen

Die Hotel & Gastro formation Schweiz organisiert einen spezifischen Tageskurs, an dem die Neuerungen aufgezeigt werden. Erfahren Sie alles rund um die Ergänzungskompetenzen und lernen Sie u.a. die drei Rollen Handwerk, Gastgewerbe und Verkauf kennen.

- Dienstag, 13. August 2019 Kursbeginn 08.30 Uhr
- Dienstag, 29. Oktober 2019 Kursbeginn 08.30 Uhr

Kursort: GastroAargau, Bildungszentrum BZU, 5035 Unterentfelden

Anmeldung und Infos: www.berufsbildner-gastgewerbe.ch

**JETZT
anmelden!**

Auf die Pilze fertig los!

Pilz-Nachmittag - unter sachkundiger Führung



Machen Sie sich auf die Suche nach der feinen Delikatesse und geniessen Sie einen naturnahen Nachmittag!

Wussten Sie, dass in der Schweiz bis 5000 Pilzarten bekannt sind? Mit sachkundigen Tipps machen Sie sich auf die Suche nach der feinen Delikatesse und geniessen einen naturnahen Nachmittag.

Die Ernte wird durch einen ausgewiesenen Pilzkontrolleur geprüft und Sie können gleich selber in die optionale Rüsttechnik eintauchen. Der Kastanien-Wirt **Arno Weber** zaubert anschliessend ein feines Pilzmenü für Sie und wir wünschen bereits jetzt: «En Guete!»

Also nutzen Sie diese Gelegenheit, kommen Sie mit auf Entdeckungstour und verwöhnen Sie Körper, Geist und Gaumen!

Wann:

Montag, 09. September 2019

Beginn: 14.00 Uhr

Ort / Treffpunkt

«Restaurant Kastanienbaum», Strengelbach

Mitnehmen

- Rüstmesserli oder Sackmesser
- evt. Körbli
- gutes Schuhwerk, wetterangepasste Kleidung

Ihr Einsatz

CHF 50.00

Anmeldung

www.gastroaargau.ch | Events

oder telefonisch 062 737 90 40

Anmeldeschluss: Montag, 02. September 2019

Pfändler's Gasthof zum Bären, Birmenstorf

Das bezaubernde Boutique-Hotel beeindruckt mit seinem mediterranen Charme, welcher sich auch auf den Speisekarte widerspiegelt. Der Gasthof darf bereits auf sein 201-jähriges Bestehen zurückblicken. Die Gastgeber **Beatrice und Harry Pfändler** schaffen mit Ihrem Team und dem romantischen Ambiente einen Wohlfühlort zum Einkehren und Geniessen. Was ist das Geheimnis und die Motivation dafür?

Welche drei Worte beschreiben Ihren Gastronomie-Betrieb?

romantisch, verspielt, leidenschaftlich

Harry Pfändler, als Berufsbildner und Experte für die Kochberufe setzen Sie sich für die Gastro-Generation von morgen ein – was ist Ihre Motivation?

Während den vergangenen 18 Jahren habe ich über 50 Lernende ausgebildet und die Ersten sind nach ein paar Wanderjahren bereits wieder zurück in meinem Betrieb. Mein Ziel ist es, die Lernenden mit dem Gastronomie-Virus zu infizieren und meine Passion für unseren Beruf weiterzugeben. Die Rahmenbedingungen in unserer Branche sind eher schwierig – also braucht es Begeisterung und Leidenschaft, um die Jungen in den Bann zu ziehen.

Sie sagen: «Küche und Keller sind für mich gewissermassen der Himmel auf Erden» - wie drückt sich diese Leidenschaft aus?

Ich esse und trinke gerne 😊! Dasselbe sollen die Gäste bei uns geniessen können!

Sie gehören zu den Gründungsmitgliedern von «Genusshoch10» - welche Idee steckt dahinter?

«Genusshoch10» ist eine Vereinigung aus verschiedenen innovativen Gastgewerbe-Betrieben, die eine besondere Freundschaft pflegen und sich gegenseitig unterstützen. Gewisse Produkte werden zusammen eingekauft, so können wir von besseren Konditionen profitieren. Regionalität und Genuss wird grossgeschrieben. Auch sprechen wir die Betriebsferien untereinander ab, dass unsere Gäste weiterhin bei Berufskollegen verwöhnt werden. Der Erfahrungsaustausch untereinander ist wertvoll, denn wir «ticken» gleich oder ergänzen uns. Mitarbeiterschulungen werden gemeinsam organisiert und nicht zuletzt gönnen wir einander den Erfolg und nehmen dies als Ansporn, um die eigenen Betriebskonzepte zu optimieren.

Was erwarten die Gäste von Ihnen?

Gemäss manchen Gästen gilt es immer zur Stelle zu sein...

Was erwarten Sie von Ihren Gästen?

Ich wünsche mir, dass die Gäste gegenüber den Lebensmitteln, den Personen und der getätigten Arbeit wieder mehr Wertschätzung aufbringen. Vieles wird als selbstverständlich angesehen und der wahre Wert wird übersehen.

Nachhaltigkeit und Food-Waste sind in aller Munde – wie ist das bei Ihnen?

Wir legen grossen Wert darauf, dass wir die Einkäufe kanalisieren können und die Wege nachverfolgbar sind. Bei uns kommen viele regionale Produkte auf den Tisch, wie auch aus nachhaltigem Anbau oder Fische aus nachhaltiger Zucht.

Was geniessen Sie, wenn Sie selbst Gast sein dürfen?

Wenn ich einkehren kann und man mich nicht kennt. Ich schätze gute Produkte, die einfach zubereitet sind.

Sie haben einen Wunsch frei...

Ich hoffe gesund zu bleiben und meinen Alltag weiterhin mit Spass zu meistern.

...zum Schluss noch dies, für alle Gastgewerbler, die sich eine Auszeit nehmen und dem Alltag entfliehen möchten:

⇒ **Kommen Sie zu uns und geniessen Sie einen Wohlfühlabend!**

Wir sorgen für Ihr Wohl und damit Sie auch unsere Weine geniessen können **bieten wir Ihnen exklusiv 20% auf die Hotelübernachtung(en)**. Auf bald!



www.zumbaeren.ch

Pfändler's Gasthof zum Bären

Kirchstrasse 7

T +41 (0)56 201 44 00

5413 Birmenstorf

Mail: kontakt@zumbaeren.ch

Öffnungszeiten

Dienstag - Freitag, 08:00 – 24:00 Uhr

Samstag, 14:30 – 24:00 Uhr

Sonntag und Montag, 17:00 – 22:30 Uhr

Vielen Dank, für das Interview 😊.

Als nächster Interviewpartner in der Juli-Ausgabe wünscht sich **Harry Pfändler** mehr vom «Restaurant Fahr» in Künten zu erfahren.

Bier sind dabei!



WWW.MEINBIER.CH

 **Gefällt Bier!**
facebook.com/brauereimueller

Müller Bräu
Mein Bier