

News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



Nr. 33 / September 2019

Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:



Part of the Carlsberg Group

Main-Partner



Co-Partner

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

Der Sommer ist vorbei und hat ein paar schöne Geschichten geschrieben – wir haben die Besten aus dem Verbandsgeschehen für Sie zusammengefasst!

In der Zwischenzeit «herbschtelet» es langsam und die Natur zeigt sich bald in einem neuen Farbenmantel eingehüllt. Die kommenden Wochen halten viele noch ungeschriebene Geschichten bereit, welche belebt und erlebt werden wollen.

Für Sie haben wir gleich ein paar Aktivitäten auf dem Programm – wir freuen uns, wenn Sie ein Teil davon sind! Machen Sie mit: Geniessen Sie... erleben Sie... erfahren Sie...und schreiben Sie mit diesen Inputs Ihre Geschichte weiter! 😊

Ein Thema das bewegt....

6. HerbstForum – 24. September 2019



**JETZT
anmelden!**

**«Allergien in
aller Munde»**

Das Thema ist dauerpräsent und dieser Problematik widmet sich das diesjährige **HerbstForum im «Restaurant Maiengrün» in Hägglingen**. Wir haben dazu spannende Fachpersonen eingeladen, welche die verschiedensten Ebenen beleuchten. Also nichts verpassen und seien Sie dabei!

Anmeldung: www.gastroaargau.ch

In Lenzburg läuft's rund...

Neuer Ausbildungsstandort ab Januar 2020

Das Lenzburger Wappen enthält einen runden, blauen Kreis aufweissem Grund und das könnte man fast schon als gutes Omen bezeichnen – es läuft alles rund in Lenzburg!

Sie alle sind informiert, dass GastroAargau im Januar 2020 nach Lenzburg zügelt und da eine neue Wirkungs- und Ausbildungsstätte bezieht. Am Dammweg 23, nur ein paar Gehminuten vom Bahnhof entfernt wird seit einem Monat fleissig gebaut, gebohrt und aufgerichtet. Durch das Architekturbüro Morf in Aarburg sind die einzelnen Gewerke passend aufeinander abgestimmt, damit der Mieterausbau fristgerecht fertig ist und wir die neuen Räumlichkeiten beziehen können.

Im vierstöckigen Gebäude findet man künftig im 2. Stock die Geschäftsstelle von GastroAargau, auf der 3. Etage die Schulungsräume und quasi in der «Bel Etage» die modern eingerichtete Übungsküche und das Schulrestaurant. Da finden notabene ab dem kommenden Jahr auch die Qualifikationsverfahren der Koch- und Restaurationslernenden statt.

Auf der **GastroAargau Facebook-Seite** zeigen wir laufend Bilder über den Baufortschritt – ein virtueller Besuch lohnt sich in jedem Fall, weil Sie da auch viele andere Neuigkeiten und Aktivitäten entdecken können.



Langjährige Wirte unter sich

Ehrenmitglieder unter sich...

Die Ehrenmitglieder von GastroAargau trafen sich im Restaurant «Beluga» in Aarau zum Austausch und einem Imbiss. Dieser Anlass bietet Gelegenheit, um über die laufenden Projekte zu informieren und Inputs aufzunehmen. Nach wie vor leisten die ernannten Ehrenmitglieder einen wertvollen Dienst: Ob als Meinungsträger oder Kritiker – diese Personen (welche teilweise noch aktiv wirten) sind intensiv mit der Gastronomie verbunden und bereichern den Verband wesentlich.



Unsere Einladung für Sie...

«Prost» - Anstossen mit dem Landammann

Der GastroStamm mit dem Landammann **Urs Hofmann** hat in den vergangenen Monaten bereits in diversen «Beizen» stattgefunden. Die Gespräche auf Augenhöhe waren bereichernd und es entstanden interessante Diskussionen. Kommen Sie doch auch einmal vorbei!



Die letzten beiden
Stammtischrunden
stehen vor der Tür:



Suhr

Restaurant Sportplatz
Donnerstag, 26. September 2019
19.00 – 22.00 Uhr

Menziken

Restaurant Huus 74
Donnerstag, 24. Oktober 2019
19.00 – 22.00 Uhr

Vom Netzwerk bei Schweiz Tourismus zu profitieren

Präsentation auf dem nationalen Portal



GastroSuisse hat erreicht, dass sich ihre Mitgliederbetriebe auf der Website von Schweiz Tourismus präsentieren können.

Vier Präsentationskategorien stehen zur Verfügung:

- Schweizer Restaurants
- Gourmet-Restaurants
- Trendy-Restaurants
- Ausflugsrestaurants

Auf **www.myswitzerland.com** kann man seinen Betrieb in der entsprechenden Rubrik präsentieren und mit grossartigen Bildern – im wahrsten Sinne des Worts – ins rechte Licht rücken.

Informationen und Anmeldeprozedere auf:

<http://stnet.ch/gastronomie>

Einfach auf die Rubrik klicken und da ist genau beschrieben, wie man sich schon bald auch international «finden lassen» kann.

**Als Mitglied von
GastroSuisse
profitieren Sie!**

Die Kosten: CHF 500 pro Jahr – **für Mitglieder von GastroSuisse ist die Teilnahme jedoch kostenlos!** Das ist doch ein gutes Angebot – also schnell einloggen und heute noch anmelden!

Wir freuen uns, wenn auf der virtuellen Landkarte noch ein paar Aargauer Betriebe mehr zu finden sind...

Präsentieren Sie Ihren

Gastro-Betrieb auf Aargau Meeting Aargau – und das kostenlos!

Sie betreiben Veranstaltungsräumlichkeiten im Aargau und möchten diese noch besser vermietet sehen? Die Plattform **www.aargaumeeting.ch** steht allen Anbietern mit Veranstaltungsräumen, Seminarräumlichkeiten, Meetingräumen oder Kongresszentren im Kanton Aargau offen.

Als Mitglied von GastroAargau profitieren Sie von einer kostenlosen Präsenz:

- **Kleiner Aufwand, grosser Nutzen:** Mit unseren benutzerfreundlichen Formularen erfassen Sie die Informationen und Bilder Ihrer Angebote präzise und schnell.
- Sie haben die Möglichkeit sich durch die Präsenz auf der Webseite von Aargau Tourismus **kostenlos einem breiten Publikum zu präsentieren.**
- Potentielle Kunden können **direkt Offertanfragen an Sie** schicken und minimieren Ihren administrativen Aufwand.
- Spannende Rahmenprogramme werden automatisch entsprechend dem Standort Ihrer Lokalität vorgeschlagen und steigern die Attraktivität Ihrer Angebote.

Worauf warten Sie? Erfassen Sie noch heute bequem Ihre Lokalität unter:
www.aargautourismus.ch/seminarraum-erfassung

Bei Fragen steht Ihnen das Team von Aargau Tourismus gerne zur Verfügung und freut sich über Ihre Anmeldung.

Aargau Tourismus | Laurstrasse 10 | 5200 Brugg

Tel. 062 823 00 73

info@aargautourismus.ch | **www.aargautourismus.ch**

Auf der Suche nach konkreten Food Save-Massnahmen?

Das Food Save Starter-Kit ist da!

Am letzten HerbstForum war das Hauptthema «Food Waste» und verschiedene Referenten haben den Anwesenden Mittel und Wege aufgezeigt, diesem Umding entgegenzuwirken.

Mit der neuen Food Save-App von United Against Waste hat man kostenlos Zugriff auf über 200 küchentaugliche Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfall in Gastronomie- und Hotelleriebetrieben. Ob die Optimierung der Küchenabläufe, des Angebots und der Bestellprozesse oder Ideen für die Wiederverwertung von Resten: Der persönliche Ratgeber ist jederzeit griffbereit in der Hosentasche und zeigt passende Lösungsvorschläge auf.

«Food Save» auf IOS und Android. Weitere Informationen findet man auf

www.foodsaveapp.ch

oder www.united-against-waste.ch/apps



Ihre Stimme zählt!

National- und Ständeratswahlen 2019



Am 20. Oktober 2019 entscheidet sich, wer für die nächsten vier Jahre in den National- und Ständerat einzieht. In der beiliegenden Broschüre finden Sie die Empfehlung des Gastgewerbes für den Kanton Aargau. Nach sorgfältiger Prüfung haben GastroSuisse und GastroAargau 12 dem

Gewerbe wohlgesinnte und nahestehende Kandidierende aus unterschiedlichen Parteien in die Broschüre aufgenommen. Wir hoffen, Ihnen mit unseren «Wahlen à la Carte» eine Entscheidungshilfe zu bieten und laden Sie im Interesse der Branche ein, unsere Empfehlungen bei den diesjährigen Parlamentswahlen zu berücksichtigen.

Tu Gutes und zeig es deinen Gästen!

«Helfen mit Genuss»

Eine Solidaritätsaktion zum Welternährungstag am 16. Oktober 2019

Jährlich machen sich Restaurantbetriebe und Hotels mit der Solidaritätsaktion «Helfen mit Genuss» für notleidende Kinder und die Ernährungsprojekte von Terre des hommes - Kinderhilfe stark. Sind auch Sie mit dabei?

Zeigen Sie den Gästen auf sympathische Weise Ihr humanitäres Engagement!

Als teilnehmender Betrieb der Solidaritätsaktion «Helfen mit Genuss» können Sie einen Spendenbetrag von 100 Franken oder beispielsweise 10% der Tageseinnahmen vom 16. Oktober 2019 oder eines Ausweichdatums an Terre des hommes – Kinderhilfe überweisen.



Bestellen Sie bis am 13. September 2019 kostenlos Promotionsmaterial wie Plakate, Tischsets, Aufsteller und Rechnungsbeileger bestellen, um Ihre Gäste auf die Aktion hinzuweisen.



Weitere Auskünfte: **Nicole Lotter**
Aktions- und Freiwilligenkoordinatorin

E-Mail: nicole.lotter@tdh.ch

Freiwilligengruppe Aargau www.tdh.ch/de/aargau

Traditionen verpflichten

Wirte-Grill in der Jagdhütte Abtwil

Auch wenn der Bezirkswirteverband Muri nicht mehr in der ursprünglichen Form existiert, treffen sich nach wie vor jährlich aktive und ehemalige Wirtekolleginnen und -kollegen zu einem gemütlichen Höck. Am 26. August 2019 war es wieder soweit und 26 Personen sind der Einladung von **Richard und Margrith Engel** gefolgt – unter ihnen auch unser Direktor **Urs Kohler** und **Corinne Dobler**.

Bei einem Glas Weisswein hat man das eine und andere freudige «Hallo» hören können und das Wiedersehen beim Apéro hat sichtlich Freude bereitet. Unter den Bäumen und bei schönstem Sommerwetter war es bald Zeit, nach den herrlich duftenden Würsten zu sehen und das Beilagenbuffet aufzubauen.

Genussvoll war der Imbiss, der sehr feine Wein, die interessanten Gespräche und dies alles in einem traumhaften Ambiente. Kein Wunder hat dieser Anlass bis in die Abendstunden gedauert...



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 062 737 90 40 (Bürozeiten)



-AGUILA²²⁰

HOCHWERTIGSTE BARISTA-QUALITÄT
IN KOMPAKTEM DESIGN



Sie verbindet Kompaktheit und höchste Performance auf intelligente Art und Weise. Die **Aguila 220** liefert eine unübertroffene Vielfalt individuell programmierbarer Rezepte, die Ihre Gäste begeistern wird und Ihnen zusätzlichen Mehrwert für Ihr Business schafft.



NESPRESSO[®]
PROFESSIONAL

Praktische Begleitung der Lernenden – gewusst wie!

Tageskurs für Ausbildner Küche

Die Berufsbildner sind zuständig für die praktische Ausbildung der Lernenden im Lehrbetrieb. In grösseren Betrieben erfolgt die Ausbildung von Lernenden oftmals durch mehrere Personen und die Berufsbildenden werden durch weitere Personen unterstützt, die sich an der Ausbildung von Lernenden beteiligen. Welche Aufgaben können diese Ausbilderinnen und Ausbilder übernehmen? Sie erfahren es an diesem Tageskurs!

Zielpublikum

Interessierte müssen keine Berufsbildner sein. Sie müssen einzig Ausbildungsverantwortung in einem Teilbereich der Küche wahrnehmen oder dafür vorgesehen sein.

Kursinhalte

Soziale Themen

- Werte und Normen: Wo ihr Ursprung liegt und wie sie beeinflusst werden
- Innere Anteile: Natürliche Reaktionen im Kopf und wie kann ich sie steuern
- Generation «Z»: Unterschiede zu den heutigen Generationen und wechselnde Sichtweisen
- Einflüsse auf Jugendliche: Familien, Kulturen, Freunde, Leistungsdruck, Ängste

Fachbereich Küche

- Verantwortungen beim Führen der Lern- und Leistungsdokumentation
- Einführung in das brandneue Praxishandbuch für Berufsbildner und Ausbilder
- Vereinfachte Ausbildungsunterlagen für Berufsbildner und Ausbilder
- Individuelle Ausbildungsfragen

Tageskurs für Ausbildner in der Küche

Die Hotel & Gastro formation Schweiz organisiert diesen spezifischen Tageskurs für Ausbilder und Ausbilderinnen in der Küche.

☐ **Mittwoch, 25. September 2019**

Kursbeginn 08.30 Uhr

Kursort: GastroAargau, Bildungszentrum BZU, 5035 Unterentfelden

Anmeldung und Infos: **www.berufsbildner-gastgewerbe.ch**

**JETZT
anmelden!**

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, 03. Dezember 2019 **Kursbeginn 08.30 Uhr**

Kursort: GastroAargau, Bildungszentrum BZU, 5035 Unterentfelden

Anmeldung und Infos: www.berufsbildner-gastgewerbe.ch

**JETZT
anmelden!**

Die gastronomische Besonderheit ist an wunderbarer Lage an der Reuss zu finden. Die kreative Küche, eine spannende Architektur und eine vielfältige Natur verschmelzen wunderbar ineinander. Das Pächterpaar **Manuel Steigmeier und Alexandra von Allmen** haben sich in der kurzen Zeit seit der Eröffnung bereits einen Namen gemacht. Der Gastgeber Manuel Steigmeier erzählt uns mehr:

Welche drei Worte beschreiben Ihren Gastronomie-Betrieb?

modern, regional, leidenschaftlich

Was war die Motivation als Pächter den Betrieb zu betreiben und den Weg in die Selbständigkeit zu wagen?

Es war bereits immer mein Traum, etwas Eigenes aufzubauen – dass wir aber bereits so früh in die Selbständigkeit eintauchen war jedoch nicht geplant. Wir haben diese einmalige Chance erhalten und gepackt. Da sich die Räume noch im Rohbau befanden, konnten wir - insbesondere was den Küchenbau anbelangt – Ideen und Wünsche einbringen.

Woher holen Sie sich die Inspiration? Welches sind Ihre «Testesser»?

In der heutigen Zeit kann man sich wunderbar über Social Media inspirieren lassen. Von den «Grossen Köchen» kann man sich etwas abschauen, man wird aufmerksam auf neue Produkte oder erhält Impulse, wie der Teller kreativ und neu angerichtet werden könnte. Schlussendlich heisst es ausprobieren, um eigene Kreationen zu erschaffen. Bevor ein neues Gericht auf die Karte kommt, berät das gesamte Team über die Verfeinerung und darf sich konstruktiv einbringen. So entsteht zugleich auch ein guter Austausch zwischen dem Küchen- und Servicepersonal und die Komponenten, Zubereitung und Weinempfehlungen sind allen bekannt.

Was macht das «Restaurant FAHR» besonders?

Wir möchten mit unserem jungen und frechen Wind ein kulinarisches Erlebnis bieten. Es soll immer wieder eine neue Entdeckung sein, bei uns einzukehren. So haben wir in den vergangen 2 Jahren noch kein Gericht wiederholt. Unsere Karte wechselt nach 6 – 10 Wochen. Es mögen zwar wieder dieselben Komponenten auftauchen, jedoch in einer anderen Zubereitungsart. Dies bietet für den Gast – aber auch für uns in der Küche und im Service – viel Abwechslung. Statt Klassiker findet man bei uns raffinierte Kombinationen.

Das «Chefs-Menu» ist etwas für Neugierige: Der Gast entscheidet sich zwischen einem 3- bis 6-Gänger und lässt sich dann von der Küche komplett überraschen, was ihm aufgetischt wird.

Ob Wanderer, Biker, Pferdehalter (es gibt sogar einen speziellen Parkplatz für diese Vierbeiner) oder Geniesser – bei uns ist alles anzutreffen. Entsprechend hat es auch für alle Geschmäcker etwas auf der Karte.

Sie bieten einen Weinclub an – welche Idee steckt dahinter?

Damit wollen wir Leute ansprechen, die einen speziellen Bezug zum Wein haben. Möchte jemand seinem Weingeschmack treu bleiben kann er bei uns ein Weinfach mieten und erhält so seinen eigenen Wein serviert, welcher optimal gelagert wird. Sich verwöhnen lassen, wunderbar bekocht werden und dazu den eigenen Wein geniessen. Kein Kochen und Abwaschen – stattdessen Genuss pur: das ist die Idee. Und möchte man mal eine andere Flasche ausprobieren ist dies möglich – untereinander können die Weinclub-Mitglieder nämlich Weine freigeben, so dass auch mal ein neuer Wein ausprobiert werden kann.

Sie wurden bereits mit einigen Auszeichnungen gekrönt – was ist der Antrieb?

Wir wollen in erster Linie uns selbst sein und unserem Weg treu bleiben. Selbstverständlich mit kleineren Anpassungen, die wir via Rückmeldung unserer Gäste erhalten. Auf die Auszeichnungen (*14 Gault Millau-Punkte, Fischküche mit Auszeichnung «Goldener Fisch» und 7 Guide Bleu-Punkte*) sind wir natürlich stolz. Umso mehr, weil anonym getestet wird und es uns anspornt, tagtäglich das Beste zu bieten. Das Vertrauen in uns und unsere Küche geniesst jedoch den grössten Wert. Die Auszeichnungen werden ja in erster Linie für den Gast gemacht, um sich im grossen Restaurant-Dschungel zurecht zu finden.



www.fahr-sulz.ch

Restaurant Fahr

Grossacherweg 1
5444 Künten-Sulz

Tel. 056 241 00 00

reservation@fahr-sulz.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch + Donnerstag, 11:00 – 23:30 Uhr

Freitag + Samstag, 11:00 – 24:00 Uhr / Sonntag, 11:00 – 22:00 Uhr

Montag und Dienstag geschlossen

Vielen Dank, für das Interview 😊.

Als nächster Interviewpartner in der November-Ausgabe wünschen sich **Alexandra von Allmen und Manuel Steigmeier** mehr vom «Restaurant zum Hirschen» in Villigen zu erfahren.

Bruno Lustenberger, unser Präsident ist in offizieller Mission nach Kazan gereist, um vor Ort der Schweizer Delegation Glück zu wünschen und Daumen zu drücken.

Alle zwei Jahre finden die WorldSkills statt. Sie ermöglichen auf globaler Ebene den Vergleich unter den besten jungen Berufsleuten. Teilnahmeberechtigt sind junge Berufsleute bis maximal 22 Jahre und sie messen sich jeweils unter seinesgleichen. Gemäss Aussage von Bruno war der Spirit und «der Biss» an diesem Wettbewerb unglaublich beeindruckt und es war ein besonderes Erlebnis mittendrin zu sein!

Nach vier intensiven Wettbewerbstagen hiess es dann erstmal abwarten bis zur Siegerehrung und die Schweiz hat wirklich «abgeräumt» in Russland... **6 Medaillen und davon 5 Weltmeistertitel – das kann sich sehen lassen!**

Das Allerbeste ist jedoch, dass in der Schweiz die Weltmeisterin Restaurationsfachfrau **Martina Wick** (Arnegg/SG) und Bäckerin-Konditorin **Sonja Durrer** (Kerns/OW) zu finden sind. Wir gratulieren den beiden herzlich und wünschen, dass dieser Erfolg noch lange anhalten wird! Unser Dank geht aber auch an die Coaches, welche die jungen, ehrgeizigen Leute trainiert und auf den Wettbewerb vorbereitet haben.

An den offiziellen Anlässen in Kazan standen aber auch das «Networken» und kulturelle Erlebnisse auf dem Tagesprogramm. Wir zeigen hier seine Impressionen aus Kazan 😊.



Von Mitglied zu Mitglied...

Kegel- und Jassmeisterschaft – weshalb noch?

«Als auch bald pensionierter Gastronom erstaunt es mich, wie die Teilnehmerzahl an diesen zwei Turnieren jedes Jahr (ca. 50 %) schwinden. Müsste man die Turniere höher dotieren wie beim Tennis oder gar Lotto-Jackpot lancieren? Blödsinn – sicher nicht, denn die Schwinger haben ja auch grossen Anklang mit tieferen Gabentempel. Gut, dass von den rund 1'100 Gastro-Aargau-Mitglieder nicht alle jassen können verstehe ich ja noch, aber Kegeln könnten doch viele! ☺

Die letzten 20 Jahre habe ich fast an allen Turnieren teilgenommen und ich darf sagen, es hat immer viel Spass gemacht, ob als Sieger oder als Letzter. Es sind doch immer gesellige Stunden unter Wirtsfreunden sowie Bekannten. **Ob Jassen oder Kegeln mit ein paar Stammgästen oder Personal: es belebt, man kommt sich näher und hat eine schöne Zeit – es tut einfach gut.**

Ich würde es sehr bedauern, wenn die Veranstalter infolge immer weniger Teilnehmer die Turniere nicht mehr durchführen würden.

Mein Appell an alle Aargauer Wirtsfamilien: Kommt wieder, macht mit und nehmt Euch die Zeit für ein paar gesellige Stunden unter uns – meldet euch an, ich bin auch da».



Mit Wirte-Grüssen, **Arthur Eiholzer**,
«Restaurant Feldschlösschen», Hornussen



⇒ **Beachten Sie die Beilage**

Am Dienstag, 29. Oktober 2019 findet im
«Restaurant Traube» in Küttigen die

Wirte-Jassmeisterschaft statt.

Jassen Sie mit – wir freuen uns auf Ihre Trümpfe:
Infos: www.gastroaargau.ch | Agenda

Möchten Sie Flyer zum Auflegen? Dann rufen Sie uns an: Tel. 062 737 90 40!

Anmelden und dabei sein!

Nächste Termine bis Ende 2019

Details unter: www.gastroaargau.ch

09. September 2019	Pilz-Nachmittag «Restaurant Kastanienbaum», Strengelbach
16. September 2019	Beginn Berufsbildnerkurs (5 Tage)
24. September 2019	HerbstForum «Allergien in aller Munde» «Restaurant Maiengrün», Hägglingen
26. September 2019	Landammann-Stammtisch «Restaurant Sportplatz», Suhr
14. Oktober 2019	Beginn Wirtefachschule Blocklehrgang
24. Oktober 2019	Landammann-Stammtisch «Restaurant Huus 74», Menziken
29. Oktober 2019	Wirte-Jassmeisterschaft «Restaurant Traube», Küttigen
12. November 2019	KOPAS
18. November 2019	Beginn Berufsbildnerkurs (5 Tage)
19. November 2019	Kantonaltag - IGEHO, Basel

Parlamentswahlen vom 20. Oktober 2019

Wahlen
à la carte

⇒ Stimmen Sie für Kandidatinnen und Kandidaten, die sich für die Gastronomie einsetzen!