

News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



Nr. 34 / November 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

Sie halten bereits das letzte News-Blatt 2019 in den Händen! Damit verbunden möchten wir Ihnen ein paar Gedanken unserer GastroSeelsorgerin mit auf den Weg geben – so dass Sie die Festtagszeit mit allem «Drum & Dran» geniessen können!

10 Gebote für eine entspannte Adventszeit!

1. Sei gut zu dir: Lade nur Leute ein, die du magst, nimm nur Einladungen an, über die du dich freust!
2. Sei ehrlich: Mache nur Geschenke, wenn es dir selbst Freude macht.
3. Sei entspannt: Trage 4 Termine für dich allein in den Kalender ein, nimm dir dann die Zeit ganz du selbst zu sein und das zu tun, was dir guttut.
4. Sei grosszügig: Streiche alle weihnachtlichen Erwartungen an dich und an das, was in dieser heiligen Zeit passieren soll.
5. Sei dankbar: Sammle jeden Tag Glücksmomente, die du erlebt hast! Freue dich, über jeden Atemzug den du bewusst machst, über gutes Essen, beflügelnde Gespräche, jeden Witz und jedes Lachen...
6. Sei mit dir verbunden: Erinnerung dich in stressigen Momenten, worum es dir im Leben eigentlich geht und was dir wirklich wichtig ist.
7. Sei mitfühlend: Die Emotionen der anderen Menschen haben selten etwas mit dir zu tun, sie sind selber «imene Züüg» und gestresst.
8. Nimm es wie es ist: Leiste keinen Widerstand gegen die Realität, es ist wie es ist und das Leben bleibt ein auf und ab.
9. Sei glücklich: Es liegt allein in deiner Hand. Du bestimmst, dass du – unabhängig von dem was passiert – glücklich bist im Jetzt!
10. Suche die Liebe: Stress, Frust, Angst und Enttäuschungen decken die Liebe zu. Nimm dir Zeit sie zu fühlen. Dann ist sie wieder da.

Herzlich grüsst - **Corinne Dobler**
GastroSeelsorgerin

Allergene halten die Gastronomie auf Trab

Das Thema «Allergene in aller Munde» führte über 50 Mitglieder an das HerbstForum vom 24. September 2019 im «Restaurant Maiengrün» in Häggingen.

Bier & Hygiene

Felix Meier, der Geschäftsführer der Brauerei H. Müller in Baden, vermittelte seine Bier-Faszination und erklärte, worauf es beim Bierausschank ankommt. Es wurde in Erinnerung gerufen, dass Bier anregende Eigenschaften hat und gut für eine gesunde Verdauung ist - das Mass ist entscheidend.

Im Dschungel der Allergene

Micha Humm vom Labor Veritas zeigte anschaulich auf, was es für die Gastronomie bedeutet, sich tagtäglich mit dem Thema Allergien und Intoleranzen auseinander zu setzen. Mittlerweile gibt es unzählige Formen von Allergien, mit welchen die Gäste einkehren. Für Gastronomen gilt es somit, die Produkte im Betrieb und deren Zusammensetzung genau zu kennen und die vielen gesetzlichen Bestimmungen einzuhalten. Spannend wurden nochmals die Unterschiede zwischen Allergie und Unverträglichkeit dargestellt, gespickt mit Beispielen aus der Praxis, wo die Verbindung zwischen Hygiene und Allergene einleuchtend aufgezeigt wurde.

Lebensbedrohliche Allergien im Alltag

Was es heisst, von einer schweren Allergie betroffen zu sein, erzählte die Gastreferentin **Angelica Dünner**. Die Mutter eines Kindes mit schwerer Erdnussallergie zeigte auf, was es bedeutet mit diesen Gefahren zu leben. Im Beispiel der Erdnussallergie kann die akute, lebensbedrohliche allergische Reaktion nämlich nicht nur beim Verspeisen von (Erd-)Nüssen ausgelöst werden, sondern auch über die Haut, die Schleimhaut oder durch die Atmung. Erschreckend ist der Fakt, dass heutzutage bereits 4 – 8 % der Schulkinder in der Schweiz an Allergien dieser schweren Art leiden. Es zeichnet sich eine wachsende Bevölkerungsgruppe ab.

Das gemeinsame Essen ist ein zentrales Ritual in unserer Kultur und genau hier wollte die Referentin auch sensibilisieren. Die Teilnahme am sozialen Leben ist für alle Menschen unabdingbar und Betroffene sollen sich nicht ausgeschlossen fühlen. So ist ein Restaurantbesuch eine grosse Herausforderung und erfordert genaueste Abklärungen, um sich nicht der Gefahr eines allergischen Schocks auszusetzen.

→ Die Rolle des Gastwirtes zeigt sich durch eine genaue Deklaration und Auskunft sowie die penible Arbeitsweise. Durch eine Risikoanalyse mit dem Gast lässt sich einordnen, was machbar ist und was nicht! Hier wünschte sich die Referentin (mehr) Verständnis von beiden Seiten. Es brauche Achtung und Wertschätzung sowie eine offene Kommunikation, um die Gefahren einzuordnen und entsprechende Entscheidungen zu treffen.

Die Allergiker von heute sind die Gäste von morgen!

Daniel Hollenstein, Gastroconsult AG Olten, fasste die wichtigsten Punkte nochmals zusammen. Laut Forschung sind es genetische Veranlagung und zunehmende Hygiene, welche zu Fehlfunktionen des Immunsystems führen, die sich in allergischen Reaktionen äussern. Eine Problematik die Einzug hält. Die heutige Zeit erfordert eine sehr anspruchsvolle und komplexe Gastronomie, um den Anforderungen der Gäste und Gesetze gerecht zu werden. Es brauche das nötige Feingefühl und eine klare (aber einfache) Sprache zwischen Gastgeber und Gast. Vielleicht aber auch den Mut neue Wege zu begehen, um die steigenden Ansprüche zu meistern. Denn: «Die jungen Allergiker von heute sind die Gäste von Morgen und es zeichnet sich mehr und mehr ein neue Gästegruppe ab», so Hollenstein.

Abgerundet wurde der Nachmittag mit einem intensiven Austausch der Gäste beim Apéro Riche, bei welchem ganz dem Thema entsprechend nussfreie Köstlichkeiten serviert wurden. **Roland Lämmli**, der Maiengrün-Wirt, hat hierfür alle Register gezogen! Ebenso kamen die Gäste in den Genuss von glutenfreien Backwaren, die von Fredy's AG offeriert wurden und einem feinen Tropfen Birnenstorfer-Wein.



Weitere Impressionen sowie
Presstexte:

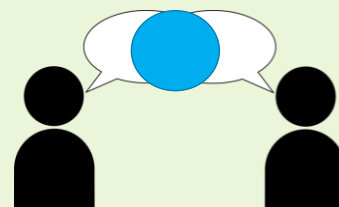


Fallbeispiel: Gast mit Allergie – Erstellen Sie eine Risikoanalyse vor Ort

Kommunikationstipps für Sie als Gastronom!

⇒ Stellen Sie spezifische Fragen, um mit dem Gast zusammen eine Risikoanalyse zu machen.

1. Welche Nahrungsmittel müssen weggelassen werden? Bspw. Sellerie
2. Auch in den Gewürzen?
3. Schwere der zu erwartenden Reaktion? Hat der Gast einen EpiPen?
4. Wie viel Menge wird toleriert?
5. Geht gekocht besser als roh?
6. Wie macht es der Gast zu Hause? Was geht gut?
7. Fragen Sie genau nach und wiederholen Sie, was abgemacht wurde!
Bei Bedarf schriftlich festhalten.



Hier können Sie weitere Informationen beziehen:

**Labor
Veritas**

www.laborveritas.ch

Rund um die Hygiene in
der Gastronomie



Verein Erdnussallergie
und Anaphylaxie, VEaA

www.erdnussallergie.ch

Anlaufstelle für Betroffene,
Informationen und Webshop



www.meinbier.ch

Bezugsquelle des Leit-
fadens zur Herstellung,
Pflege und Ausschank
von Bier:
«Bier und Ausschank»

Hier wurde aufgetrumpft

Der GastroAargau-Jasskönig 2019 ist erkoren!

Während draussen kräftig der Wind blies, spielten 48 Jassbegeisterte ihre Trümpfe aus – traditionell im «Restaurant Traube» in Küttigen, am letzten Dienstag im Oktober. Zur Stärkung kamen die Jasser/innen anschliessend in den Genuss von einem schmackhaften Imbiss, während im Hintergrund die Rangliste erstellt wurde. Bei unserem Jassturnier wird jede/r beschenkt: Dank grosszügigen Sponsoren konnte auch in diesem Jahr wieder etwas vom reich bestückten «Gabenwagen» ausgewählt werden. Der Familie Michel gehört ein grosses Dankeschön für die Organisation vor Ort!

Wir gratulieren den drei Erstplatzierten herzlich:



1. Rang: **Walter Mäder** (4'435 Punkte)

2. Rang: **Dieter Roth** (4'376 Punkte)

3. Rang: **Silvia Huber** (4'161 Punkte)

Die Gesamtrangliste finden Sie unter:
www.gastroaargau.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.



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)

Nutzen Sie den Mehrwert Ihrer GastroAargau-Mitgliedschaft

INSERAT

«Geniessen im Aargau»: Präsentieren Sie Ihren Betrieb bei Aargau Tourismus



Eine Verbandsmitgliedschaft bei GastroAargau bietet Ihnen vielfache Vorteile. Unter anderem profitieren Sie davon, Ihren Betrieb online vorzustellen unter www.aargautourismus.ch - und das Ganze kostenlos!

Die Webseite von Aargau Tourismus bietet ein umfassendes Angebot an Ideen für Ausflüge, Freizeitaktivitäten, Übernachtungsmöglichkeiten und Gastronomie-Betriebe im Aargau. Mit knapp 1'000 Klicks pro Monat ist die Rubrik «**Geniessen im Aargau**» eine der Gefragtesten im Online-Bereich von Aargau Tourismus - Tendenz steigend.

Möchten Sie Ihren Betrieb einer breiten Öffentlichkeit präsentieren?

Dann nutzen Sie die Möglichkeit:

Melden Sie sich bei info@aargautourismus.ch für das Erfassungsformular.

Machen Sie sich sichtbar, damit Sie gefunden werden!

Aargau Tourismus – T 062 823 00 73

P.S. Bietet Ihr Betrieb auch Eventlokalitäten an?

Dann präsentieren Sie Ihr Angebot ebenso online unter www.aargaumeeting.ch. Senden Sie eine Mail an info@aargautourismus.ch und erhalten Sie so den Erfassungslink.

Aargau Tourismus | Laurstrasse 10 | 5200 Brugg

T 062 823 00 73

info@aargautourismus.ch | www.aargautourismus.ch

TopCC – der clevere, charmante Cash & Carry für Gastronomie, Handel und Geschäftskunden

TopCC ist Ihr kompetenter Partner für Kunden aus Gastronomie, Handel und Geschäftskunden. Unsere Philosophie und unser Erfolg basiert auf kompromissloser Kundenorientierung, einer hervorragenden Frischeabteilung, der riesigen Auswahl und attraktiven Preisen.

Als einziger Cash&Carry Markt in der Schweiz bieten wir Ihnen eine bediente Metzgereiabteilung. Qualifizierte Metzger erhalten die beste Qualität und kompetentes Personal berät und betreut Sie persönlich.

Auch in unserem Weinkeller ist die ganze Welt zu Hause. So aussergewöhnlich vielfältig unsere Weine sind, so kompetent sind unsere Weinfachverkäufer. Bei uns finden Sie für jeden Anlass die passende Traube. Und das zu attraktiven Preisen.

Wir freuen uns, Sie bald im TopCC begrüßen zu dürfen.



TopCC Rothrist

Bitte beachten Sie unsere Themen-Schwerpunkte mit Top Angeboten:

Unsere aktuellen Beilagen ersehen Sie unter: www.topcc.ch/sortiment/wochen-hits/wochen-hits-beilagen oder finden Sie in einem unserer 11 TopCC Märkte. 



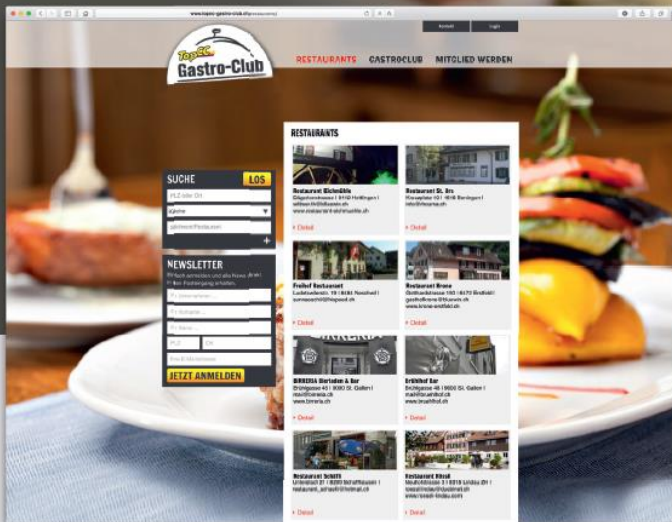
Wir sind dabei:

Igeho
16-20.11.19
Messe Basel

TopCC
clever & charmant

«Liebling,
wo gehen wir heute essen?»

Die Antwort hat der Restaurant-Finder auf
www.topcc-gastro-club.ch



TopCC
Gastro-Club
Für beste Konditionen und glückliche Kunden.

www.topcc-gastro-club.ch

**Profitieren Sie von attraktiven Vorteilen
und beantragen jetzt Ihre kostenlose
TopCC-Kundenkarte online unter:**

www.topcc.ch/kunden/kartenantrag/

Alle Einkaufsbestimmungen finden Sie unter:
www.topcc.ch (Rubrik Kunden / Einkaufsbestimmungen)



Wir sind für Sie da. **11 x in der Deutschschweiz.**

TopCC Infos: 0800 800 070 (GRATIS) | info@topcc.ch | www.topcc.ch



Nicht alles was gratis ist, ist auch schlecht!



Unter www.swisswine-campus.ch gibt es einen Lernweg rund um die sechs Schweizer Weinregionen. Eine Ausbildungsmöglichkeit für den neueintretenden Lernenden, eine Auffrischung für den Restaurationsleiter aber auch die Betriebsleiterin kann ihr Weinwissen vertiefen und verbessern. Die Ausbildung ist in 5 Module gegliedert, in 4 Sprachen verfügbar und kann auf 3 verschiedenen Niveaus vom Anfänger bis zum Experten ausgefüllt werden. Unmittelbar danach erhält man das Resultat, und sogar ein Diplom kann man ausdrucken.

Die Seite wurde in Zusammenarbeit mit der «Ecole du vin Changis» und der «Ecole hôtelière de Genève» erstellt.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Vertiefen der Weinkenntnisse!

Zuerst die Arbeit, dann das Vergnügen

Gesucht und gefunden – erfolgreiche Pilzernte

Tradition verpflichtet – so hat **Hans Peter Küenzi** (ehemaliger Präsident vom Wirtverband Zofingen) auch dieses Jahr wiederum zum Pilz-Nachmittag eingeladen! Mit Adleraugen suchte die Schar den Strengelbacher Waldboden nach Pilzen ab und wurde prompt auch fündig. Immer ein Highlight ist es, die Pilze gemeinsam zu putzen und zu rüsten. Im «Restaurant Kastanienbaum» verarbeitete der Küchenchef **Arno Weber** dann zu einem feinen Pilzmenü. Während diesem Prozedere servierte **Sabine Enzle** feine Apéro-Häppchen. Möchten Sie das nächste Mal auch dabei sein? Im September 2020 gibt's die nächste «Pilzli-Jagd»! Wir freuen uns darauf und sagen DANKE für die tollen Momente an diesem Nachmittag!



Wir packen es an!

In Lenzburg naht der Umbau-Endspurt

Es sind nur noch knapp 35 Tage bis zur Schlüsselübergabe. Bis dahin laufen die Um- und Einbauarbeiten auf Hochtouren. Es ist eindrücklich, wie sich die leeren Räume in den vergangenen Wochen verwandelt haben und kaum zu glauben, dass in Kürze der Einzug ansteht. Doch lassen wir die Bilder für sich sprechen....



Bleiben Sie auf dem Laufenden – auf unserer FB-Seite finden Sie die aktuellen Impressionen von unserem neuen Standort in Lenzburg



Die Nation hat gewählt

Herzliche Gratulation zum Wahlerfolg



Die Wahlkampagne «Wahlen à la carte» hat ge-
fruchtet! Wir gratulieren den neuen Nationalrät-
tinnen und Nationalräten ganz herzlich zur
(Wieder-)Wahl:

- Thierry Burkart, FDP
- Marianne Binder, CVP
- Hansjörg Knecht, SVP
- Martina Bircher, SVP
- Thomas Burgherr, SVP
- Benjamin Giezendanner, SVP
- Andreas Glarner, SVP
- Ruth Humbel, CVP
- Matthias Jauslin, FDP

→ **Wir zählen darauf, dass sich die Gewählten stark machen für unseren Branchenverband!**

Am Runden Tisch mit Urs Hofmann

Letzter Landammann-Stammtisch 2019



Ende Oktober fand im «Restaurant Huus
74» in Menziken der siebte und letzte
Landammann-Stammtisch 2019 statt. Knapp
50 interessierte Teilnehmer nahmen an der
engagierten Diskussionsrunde teil. **Urs Hof-
mann**, der Urvater der Stammrunden hat wie-
derum sein fundiertes Wissen und die echte
Bürgernähe bewiesen und hatte weit über die
vereinbarte Zeit Sitzleder und Gesprächsstoff.

→ **An dieser Stelle vielen Dank an Urs Hofmann für die einmaligen und informativen Tischrunden!**

Bereits jetzt verraten wir, dass nächstes Jahr wieder eine weitere Stammrunde mit **Markus Dieth**, unter dem Motto «Frog de Landamme», stattfinden wird.

Wir freuen uns auf regen Besuch auch aus den Gastrokreisen.

Ihre Antwort zählt!

Mitgliederumfrage GastroSuisse

Wie entwickelt sich die Gastro-Branche? Wie steht es um den Arbeitsmarkt? Wo drückt den Restaurants und Hotels der Schuh? Welche Angebote bieten die rund 29'000 gastgewerblichen Betriebe? Dank Ihrer geschätzten und wertvollen Teilnahme an der Mitgliederbefragung können genauere Erkenntnisse über den Gas-tronomie-Markt und die wirtschaftliche Situation der Branche gewonnen werden. Ihre Angaben und Daten sind eine wichtige Grundlage, damit GastroSuisse Ihre Anliegen optimal vertreten und seinen Service weiterhin auf Ihre Bedürfnisse zuschneiden kann.

Nebst Fragen rund um Ihren Betrieb behandelt die Umfrage dieses Jahr die Themen «Dienstleistungsqualität und Energieeffizienz». Ihre Antworten werden streng vertraulich behandelt und eine Auswertung findet nur anonymisiert statt.

→ Die Umfrage läuft bis zum 30. November 2019!

Direktlink zur Online-Umfrage: www.gastroaargau.ch

Der Heimfahrerservice für Sie und Ihre Gäste

Die Nez Rouge-Aktion rollt wieder!

Zusammen mit dem Aargauer Hotelierverein engagiert sich GastroAargau für diese sympathische und positive Aktion. Zeigen auch Sie Verantwortung gegenüber Ihren Gästen und machen Sie auf den Heimfahrerservice aufmerksam. Sie können dies tun mit dem Plakat oder den Klebeetiketten für Couverts, Guest-Cheques oder Rechnungen – so können Ihre Gäste schon zu Hause den Heimfahrerservice einplanen. Haben Sie gewusst, dass der Kanton Aargau in den vergangenen Jahren schweizweit Spitzenreiter der geleisteten Fahrten war?

Gastro-Fahrer/innen gesucht!



Möchten auch Sie – wie u.a. unser Vorstandsmitglied Claudia Rüttimann oder die GastroSeelsorgerin Corinne Dobler – als Gastro-Fahrer/in unterwegs sein?

⇒ **JA?! – dann melden Sie sich gleich heute noch:**
www.nezrougeaargau.ch | **Freiwillige**

Gefahren wird in 2er Teams und das Datum ist frei wählbar. Versicherung, Einweisung und Verpflegung sind garantiert!

Die Nez Rouge-Aktion findet vom 28. November bis 31. Dezember 2019 statt:

MO bis DO von 22:00 bis 01:30 Uhr

FR & SA von 22:00 bis 03:30 Uhr

SO, 24. + 25. Dezember von 21:00 bis 01:30 Uhr

Silvester von 22:00 bis 05:00 Uhr

 **Hotellerie Suisse**
Aargau



UNTERSTÜTZT VON:
AARGAUER HOTELIERVEREIN & GASTRO AARGAU


GASTRO AARGAU
Verband für Hotellerie
und Restauration

www.nezrougeaargau.ch

Nichts verpassen!

Nächste Termine

Details unter: www.gastroaargau.ch

12. November 2019	KOPAS
18. November 2019	Beginn Berufsbildnerkurs (5 Tage)
19. November 2019	Kantonaltag - IGEHO, Basel
28. November 2019	Beginn Nez Rouge Aktion – Tel. 0800 802 208
03. Dezember 2019	Tageskurs für Ausbildner Restaurant – <i>ausgebucht!</i>
18. Dezember 2019 – 05. Januar 2020	Umzug der Geschäftsstelle von Unterentfelden nach Lenzburg (siehe Beilage!) Unser Sekretariat bleibt vom Mittwoch, 18. Dezember 2019 bis Sonntag, 05. Januar 2020 geschlossen. Ab Montag, 06. Januar 2020 begrüßen wir Sie an unserem neuen Standort am Dammweg 23 in Lenzburg 😊!
30. Januar 2020	Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule
07. Februar 2020	Beginn Modul «Buchführung», Wirtefachschule
16. März 2020	Beginn Modul «Buchführung», Wirtefachschule
25. März 2020	Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule



igeho
16–20|11|19
Messe Basel

Alles für erfolgreiche Gastgeber:
Internationale Fachmesse
für Hotellerie, Gastronomie,
Take-away und Care

**Besuchen Sie uns
am Kantonaltag!**

**Dienstag,
19. November 2019**

am Gemeinschaftsstand
von GastroSuisse

Halle 1.0 / Stand A100

Wir freuen uns, mit Ihnen anzustossen!

Nachgefragt bei...



«Restaurant & Hotel zum Hirschen», Villigen

Einkehren, geniessen und sich dann gleich auch noch betten – dies und noch mehr bietet das «Restaurant zum Hirschen» in Villigen. Seit 7 Jahren heissen die Gastgeber **Nadja Schuler und Stephane Wirth** und seit diesem Sommer dürfen Sie den Betrieb auch ihr Eigentum nennen. Wir haben die Gastgeberin und Köchin zum Gespräch getroffen und wollten mehr wissen:

Welche drei Worte beschreiben Ihren Gastronomie-Betrieb?

raffiniert, abwechslungsreich, freundlich

Als Familie mit zwei kleinen Kindern sind Sie rund um die Uhr eingespannt – wie schaffen Sie den Spagat zwischen Betriebsführung und Familienzeit?

Es bedeutet viel Organisation und Flexibilität. Just heute ist die Tagesmutter ausgefallen und so ist unsere Tochter im Gastro-Alltag mit dabei. Ansonsten dürfen wir auf die Unterstützung der Grosseltern zählen und wir beide verbringen abwechselungsweise fixe Zeiten mit unseren Kindern, die wir sehr geniessen. Auch ist es uns wichtig, dass wir uns vom Betrieb abgrenzen können und wohnen deshalb ein paar Fahrminuten entfernt – so gibt's immer wieder ein Tapetenwechsel. Mein Partner ist an der Front und ich bin für das Kulinarische zuständig. Diese Rollenverteilung hat sich so ergeben und beide sind glücklich damit. Notfalls können wir auch für einander einspringen und haben so immer auch wieder den Einblick «auf die andere Seite».

Was hat Sie dazu bewogen, wieder zurück in den Aargau zu kommen?

Nach Wanderjahren im In- und Ausland wollten wir etwas Eigenes schaffen. Auf der Suche nach einem geeigneten Betrieb hat der «Hirschen» überzeugt. Nicht zu gross und nicht zu klein, inklusive 10 Hotelzimmer – es ist alles unter einem Dach und wir geniessen diese Kombination. Zumal bin ich in Villigen aufgewachsen und habe in diversen Zwischensaisons unter dem vorgängigen Pächter bereits «Hirschen-Luft» geschnuppert. Wir haben ein breitgefächertes Gästesegment und genau dies macht unseren Alltag auch sehr abwechslungsreich und spannend.

Was zeichnet Ihren Betrieb aus?

Unsere Karte gestalten wir regelmässig neu und dies schätzen unsere Gäste. Das Rinds-Kronenfleisch oder die beliebten Cordon Bleus gibt's bei uns das ganze Jahr – ansonsten bieten wir immer wieder neue Komponenten und Kreationen.

Allergene sind auch in der Gastronomie ein Thema, welches sind die Herausforderungen und gibt es auch Chancen?

Als eine der grössten Herausforderungen empfinde ich, dass die Leute uns vertrauen und auf die korrekte Zubereitung und Produkteverwendung zählen dürfen. Als ausgebildete Diätköchin gehe ich gerne auf spezielle Wünsche ein. Es freut mich, dass wir Gäste begrüßen dürfen, die trotz einer Allergie o.ä. mit ihren Liebsten einkehren und so gemeinsam ein feines Essen genossen werden kann. Das veränderte Essverhalten müssen wir als Chance sehen und mit der Zeit mitgehen.

Sie haben erfolgreiche Aus- und Weiterbildungen genossen – sind Lernende ein Thema, damit Sie Ihre Erfahrungsschätze weitergeben können?

Grundsätzlich ja – aber der richtige Zeitpunkt ist noch nicht da. Uns ist es wichtig, dass wir uns für die Lernenden Zeit nehmen können. Mit dem Familienzuwachs und den Veränderungen (Kauf des Betriebes) hatten wir in den vergangenen Monaten viel um die Ohren. Wir haben viele Schnupperanfragen und es ist unser Ziel, dass wir spätestens in 2 - 3 Jahren die ersten Lernenden ausbilden können.

Die Gastronomie braucht mehr von.... und weniger von...?

In unserer Branche es gibt sehr viel Positives, das stärker hervorgehoben werden darf. Oftmals wird gejammert – über die Arbeitszeiten, die Löhne etc... Wir sind überzeugt, dass man mit einem guten Konzept auch heute noch etwas erreichen kann. Es braucht neue Ideen, eine frische Umsetzung und viel Leidenschaft – so kann man sich etwas von der Masse abheben und diese Individualität zum Besten geben.



www.hirschen-villigen.ch

«Restaurant & Hotel zum Hirschen»

Hauptstrasse 42
5234 Villigen

Tel. 056 284 11 81

bienvenue@hirschen-villigen.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag, 07:00 – 14:00 Uhr / 17:30 – 23:30 Uhr
Sonntag und Montag geschlossen

Vielen Dank für das Interview 😊.

Als nächster Interviewpartner in der Januar-Ausgabe wünscht sich **Nadja Schuler** mehr vom «Wirtshaus zur Heimat» in Ehrendingen zu erfahren.



graf kaffee

Täglich aromafrisch geröstet!

Mit graf kaffee erhalten sie
nicht nur volles Kaffeearoma,
sondern Genuss pur!

**Kaffeegeniesser wissen von der Möglichkeit, ihre Lieblingsbohnen
persönlich bei uns in der Manufaktur zu kaufen.**

Öffnungszeiten: Mo - Fr 07:30 - 12:00 | 13:30 - 17:00 Uhr

Am Mittwoch zusätzlicher Abendverkauf bis 18:00 Uhr

P. Graf Kaffeerösterei AG, Im Grund 13, 5405 Baden-Dättwil | www.graf-kaffee.ch