



## 4. Generalversammlung von GastroAargau

## Von Wahlen und Ehrungen

**Ein stimmiger Abschied** für Sepp Füglistaller, den scheidenden GastroAargau-Präsidenten, war die 4. Generalversammlung in Oberlunkhofen. Rund 200 Gäste folgten der Einladung in die Turnhalle – unter anderem 82 Stimmberechtigte, Abgesandte aus dem Hause GastroSuisse und Hotel & Gastroformation sowie Polit-Prominenz, darunter Regierungsrat Urs Hofmann und Nationalrat Thierry Burkart.

«Mir ist es eine Genugtuung, euch in meiner Heimatgemeinde willkommen zu heissen», freute sich Füglistaller, der sich nach 32 Jahren Verbandstätigkeit, 9 Jahren als Vizepräsident und 5 Jahren als Präsident von GastroAargau, nun in den wohlverdienten (Un)Ruhestand zurückzieht. «Sepp, du hast vorzügliche Arbeit geleistet», wand ihm dann auch bei der Erneuerungswahl des Präsidiums Tagespräsident Christian Burri ein Kränzchen, und war mit seinem Lob nicht alleine.

**Als Nachfolger** für Sepp Füglistaller wurde einstimmig und mit Applaus der bisherige Vizepräsident Bruno Lustenberger gewählt. Dieser wünschte seinem Vorgänger, dass er «gesund und so jung bleibe, wie er heute ist». Zudem versprach er, dass er sich in seiner Amtsperiode für folgende Punkte einsetzen werde: «Ich möchte die Ausbildung Schritt für Schritt verbessern, die Infrastruktur in Untertfelden erneuern und optimierte Grundlagen schaffen sowie die Aargauer Wirte unterstützen, wo immer möglich.» Als Vizepräsident rückte das bisherige Vorstandsmitglied Lukas Hürlimann auf. Da Michael Hauenstein von der Sonne Leuggern den Vorstand ebenfalls verlässt, musste auch für ihn Ersatz gefunden werden. Einstimmig gewählt und neu im Vorstand sind Claudia Rüttimann, Geschäftsführerin der Hotelgruppe Aargauhotels.ch, sowie Heiner Kuster, Gastgeber im Hotel Restaurant Stalden in Berikon. Im Anschluss an die

Wahlen wurde Sepp Füglistaller und Michael Hauenstein für ihren Einsatz die Ehrenmitgliedschaft von GastroAargau verliehen.

**Danach fungierten** als Redner unter anderem GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer, der auf diverse politische Geschäfte einging und Sepp für seinen «grossen Einsatz» dankte, sowie Mike Kuhn von Hotel & Gastroformation, der Einblicke in die Programme Progresso und Fide gewährte.

**Musikalisch umrahmt** wurde die 4. Generalversammlung einerseits vom Wirtechor Bremgarten, der sich als Gastgeber des Wirtehortreffens schon auf den 6./7. Juni freut, andererseits von Werner Alder und Maya Stieger. Diese brachten Appenzeller Folklore auf die Bühne und konnten das scheidende Vorstandsmitglied sowie Opersänger Michael Hauenstein sogar noch zu einer Einlage überreden. [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)



Der neue Vorstand: Gerhard Keller, Lukas Hürlimann, Bruno Lustenberger, Claudia Rüttimann und Heiner Kuster (v.l.).



Sepp Füglistaller: «Der grösste Dank gebührt meiner Ursula.»



## 124. Generalversammlung von GastroBaselland

## Politisch aktiver Verband



Der Vorstand von GastroBaselland: Philip Bühler, Regula Nyffeler, Daniel Hollenstein, Fabienne Ballmer und Präsident Enrique Marlés (v.l.).

**Die Themen**, die GastroBaselland im letzten Jahr beschäftigten, waren vielfältig. Präsident Enrique Marlés formulierte es so: «2015 war ein schönes Jahr, es gab viel zu tun und wird noch viel zu tun geben.» Erfolgreich kämpfte GastroBaselland gegen die Reduzierung des Kantonsbeitrages an die Überbetrieblichen Kurse. Dieses Beispiel zeigt, wie wichtig die Bestrebungen des Vorstandes sind, sich verstärkt politisch einzubringen. Nebst dem Engagement am Politanlass von GastroSuisse lud GastroBaselland die Politiker ein für ein Fondue-Essen auf Kantonsebene.

**Der Bereich Bildung** kam neben dem Kantonsbeitrag an die ÜK auch sonst zur Sprache: werbetchnisch, als sich die Gastro-Berufsschau Baselland präsentierten und finanziell, da die Nachfrage nach den Wirtekursen im abgelaufenen Jahr stark zurückging und sich entsprechend die Einnahmen von GastroBaselland verringerten. «Ob dies der richtige Ansatz ist, keine Weiterbildung zu betreiben?», hinterfragte Geschäftsführer Bruno Gruber das Gebaren der Gastgeber und empfahl im gleichen Atemzug den Wirtekurs als gute Weiterbildung. Weiterhin tief sitze der Frankenschock, besonders in der Grenzregion. Die Handelshemmnisse und die Schweizzuschläge seien ein Dauerthema: «Hier macht Bundesbern die Rechnung ohne den Wirt.»

**Sehr gerne nahm** Sepp Schüpfer diesen Ball auf. Seines Zeichens

Vorstandsmitglied von GastroSuisse, überbrachte er die Grüsse des nationalen Verbandes. Während eines Überblicks über die politische Grosswetterlage ging er näher auf die Initiative «Stopp der Hochpreisinsel» ein.

**Tobias Eggimann**, Geschäftsführer von Baselland Tourismus, führte in einem kurzen Referat durch die unterschiedlichsten Vergünstigungen, von denen die Leistungsträger profitieren können und an denen sich Baselland Tourismus finanziell beteiligen würde.

**Nach der GV** nutzten die Mitglieder von GastroBaselland und die Gäste die Möglichkeit, sich im hauseigenen Restaurant zu verpflegen und auszutauschen. [www.gastro-baselland.ch](http://www.gastro-baselland.ch)



## 116. Delegiertenversammlung von GastroLuzern

## Sonnige Verhältnisse



Der Vorstand: Hannes Baumann, Sandra Zettel, Christian Hasler, Ruedi Stöckli, Moritz Rogger, Priska Hägeli, Patrick Grinschgl, Markus Stöckli und Hanspeter Wigger (v.l.).

**Im Hotel FloraAlpina** in Vitznau konnte der Vorstand um Präsident Ruedi Stöckli bei schönstem Wetter rund 70 Delegierte und Gäste zur 116. Delegiertenversammlung von GastroLuzern begrüssen.

**Der Wirtechor Luzern** umrahmte die Versammlung mit tollen Jodel- und Trinkliedern, seitens der Vitznauer Gemeindepräsident Noldi Küttel sowie Regierungsrat Paul Winiker die Ehre, und von Branchenseite stellte Direktor Thomas Recher den Lunch-Check vor.

**Eine starke Delegation** delegierte GastroSuisse nach Vitznau: Moritz Rogger, Vorstandsmitglied von GastroLuzern und GastroSuisse, war selbstredend vor Ort, aber auch der Tessiner GastroSuisse-Vorstand Massimo Suter

sowie Christian Belsler, Chef des Rechtsdienstes. Suter und Belsler überbrachten nicht nur die Grüsse vom Hauptsitz in Zürich, sondern informierten auch über die laufenden Geschäfte: vom Lebensmittelgesetz über die Hochpreisinsel-Initiative und die Umsetzung der Masseneinwanderungs-Initiative bis zum L-GAV.

**Um gegenüber** der Delegiertenversammlung von GastroSuisse die luzernische Position klarzumachen, war der L-GAV traktandiert. Wie bei allen anderen Geschäften, so gab aber auch dieses Traktandum nichts zu diskutieren: Die Delegierten genehmigten den L-GAV und die anderen traktandierten Geschäfte oppositionslos.

**In Ergänzung zu** seinem Jahresbericht gab Präsident Ruedi

Stöckli einerseits der Lebensmittelgesetzrevision besonderes Gewicht: «Prädikat unbrauchbar», bilanzierte Stöckli, «zurück an den Absender.»

**Stöckli, neben** seinem Engagement im Landgasthaus Strauss in Meierskappel und im Verband auch beständiges Mitglied des luzernischen Kantonsparlaments, blickte andererseits aufs Inner-schweizer «Gästival» von 2015 zurück. Damit hatte die Inner-schweiz letztes Jahr 200 Jahre Tourismus in der Gegend gefeiert. Der Anlass habe Umsätze von rund 17 Millionen Franken ausgelöst, sagte Stöckli. Die meisten angeschobenen Initiativen würden fortgesetzt, und der kantonsübergreifende Anlass sei «vielleicht ein Grundstein» für weitere Kampagnen. [www.gastro-luzern.ch](http://www.gastro-luzern.ch)



## 3. Lehrlingskochen in Engelberg

## Betriebe, Schule, Ämter

**Am Mittwoch** letzter Woche war auch in Unterwalden Gewerbeschule angesagt. Die 15 jungen Leute jedoch, die in Ob- und Nidwalden im letzten Lehrjahr als Koch stehen, hatten nur am Vormittag Unterricht. Am Nachmittag standen sie aber nicht ihren Lehrbetrieben zur Verfügung, sondern führten mit ihrem Fachlehrer Kurt Wittwer nach Engelberg: zu Elfi Odermatt, Gastgeberin im Restaurant Schweizerhaus.

**Im Schweizerhaus** ist mittwochs zwar Ruhetag. Doch Elfi Odermatt und ihre Crew öffneten den Betrieb mit der grossen, hellen Küche für die Lernenden: Sie machten sich daran, ein selber rezeptiertes, mehrgängiges Menü für 50 Gäste vorzubereiten, die gegen Abend in Engelberg eintreffen sollten.

**Das 3. Lehrlingskochen** wurde ein voller Erfolg. Dies nicht nur für die Lernenden, die quasi für den Ernstfall der nahen Lehrabschlussprüfung üben konnten, sondern auch für die Veranstalter. Neben Fachlehrer Kurt Wittwer sind dies namentlich die Ausbildungsverantwortlichen der gastgewerblichen Verbände Unterwaldens: Nathalie Hoffmann vom Seehotel Baumgarten in Kehrsiten für GastroNidwalden und Hansruedi Odermatt vom Restaurant Bahnhofli in Lungern für GastroObwalden.

**Freude machten** dabei nicht nur die hochstehenden kulinarischen Genüsse, die von den Lernenden auf die Tische gezaubert wurden. Auch Anlass und Ambiente überzeugten, zumal die angehenden Köche nicht unsichtbar in der

Küche blieben, sondern jeden Gang servierten, sich an die Tische setzten und mitgenossen. Abwechselnd fanden sich so Gäste und Lernende an den Tischen – eine interessante und anregende Form für alle Beteiligten.

**Es sei eine gute Gelegenheit**, «Betriebe, Schule und Ämter zusammenzubringen», sagte Kurt Wittwer. Der Obwaldner Hansruedi Odermatt seinerseits schätzt am Lehrlingskochen, dass in einem ebenso angenehmen wie nützlichen Rahmen ein persönlicher Austausch mit Fachleuten möglich ist, die man üblicherweise eher formell trifft – «das ist gerade in einem kleinen Kanton enorm wertvoll», betont Odermatt. Das 3. Lehrlingskochen dürfte denn auch nicht das letzte gewesen sein: Fortsetzung folgt.



Raum für Lernende: Elfi Odermatt, Kurt Wittwer, Hansruedi Odermatt, Nathalie Hoffmann (v.l.).