



# Ein Award für die, die nicht aufgeben

## Gastro Aargau Mario Fiore war Maurer, erkrankte an Epilepsie, schulte sich um. Gestern wurde er dafür geehrt



«Es bleibt einem ja nichts anderes, als aus allem das Beste zu machen»: Mario Fiore.  
 VON MARIO FUCHS (TEXT UND FOTO)

Preise in der Gastronomie gewinnen die Besten, Originellsten, Beliebtesten. Jene, die untendurch müssen, zurückgeworfen werden auf den sogenannten Boden der Realität, die, unbemerkt von der Öffentlichkeit, wieder aufzustehen versuchen, in viel kleineren Schritten vorwärtskommen als alle anderen, die werden selten ins Rampenlicht gestellt. Gastro Aargau macht nun genau das. Mit einer Art Tellerwäscher-Award, dem neu ins Leben geru-

fenen «Guet-Gmacht-Priis» (500 Franken Preisgeld), zeichnete der Verband gestern Dienstag erstmals einen aus, der sich nicht entmutigen liess, im Gastgewerbe eine neue Berufung und neues Glück fand. Direktor Urs Kohler sagte in der Laudatio: «Ihre Geschichte hat uns sehr berührt. Ihr Mut muss belohnt werden.»

Mario Fiore, 30, Stüsslingen, war Maurer und ist heute Barfachmann. Kelle und Mörtel tauschte er nicht freiwillig gegen



Shaker und Spirituosen. Eine Krankheit zwang ihn dazu: Epilepsie. «Sie hat mich im Schlaf überrascht», erinnert sich Fiore, Kurzhaarschnitt und Tattoo am Unterarm, an jene Nacht im Jahr 2006. Die Diagnose sei «ein Schock» gewesen: «Du denkst ja nie, dass dich selber preicht. Bis ich das akzeptieren konnte, verging viel Zeit», erzählt er beim Gespräch im elterlichen Haus. Seither muss er Medikamente nehmen. Heute merkt er nichts mehr, die Dosierung ist gut eingestellt. «Aber es war ein harter Kampf, bis ich so weit war.»

### Traurig bleiben war keine Option

Als auf den ersten Anfall schnell der zweite folgte, war klar: Als Maurer kann er nicht weiterarbeiten. «Ich war sehr traurig. Aber ich sah, dass es nur zwei Optionen gibt: Traurig bleiben, was ja nicht wirklich eine Option ist. Oder gegen die Krankheit ankämpfen und mich umschulen lassen.» Überlegt habe er nicht lange: «Es bleibt einem ja nichts anderes, als aus allem das Beste zu machen.»

Schon bei der Lehrstellensuche war die Entscheidung zwischen Koch und Maurer knapp ausgefallen. Jetzt sah Fiore die Möglichkeit, seinen anderen Traumberuf doch noch zu erlernen. Der Chefkoch der Hirsländli-Klinik Aarau gab ihm im Alter von 28 Jahren eine Chance. In einem ein-

jährigen Praktikum überzeugte Fiore derart, dass er die zweijährige Attestlehre zum Küchenangestellten nahtlos an- und 2016 abschliessen konnte.

### Auf nach Los Angeles

In der Küche begeistert hat Mario Fiore der Zusammenhalt: Ein Menü wird nur gut, wenn jeder seine Aufgabe erfüllt. Vermisst hat er dafür Menschen ausserhalb des Teams. So entschied er sich, einen Barfachkurs zu absolvieren. «In der Küche ist man zwar in seinem eigenen, interessanten Reich. Aber hinter der Bar sieht man, was draussen alles abgeht.» Nach Kursen in Zürich und Mailand fliegt Fiore im Juni nach Los Angeles. Nicht, um in einer Bar zu arbeiten, aber um die internationale Barsprache Englisch besser zu lernen. Nach der Rückkehr möchte er in der Region arbeiten, Erfahrungen sammeln. Und irgendwann vielleicht etwas Eigenes eröffnen: «Etwas Kleines, vielleicht einen Food-Truck mit mexikanischen Spezialitäten. Das wäre mein Traum.»

Der Award sei für ihn die Bestätigung, «auf dem Weg zurück gut unterwegs zu sein». Die Auszeichnung freue ihn sehr, er habe überhaupt nicht mit so etwas gerechnet. Besonders freut ihn, dass er damit auch seine Eltern stolz machen kann. «Ohne sie hätte ich den Kampf gegen die Krankheit nicht geschafft.» Und insgeheim, gibt Mario Fiore zu, freue er sich einfach auch, einmal einen Pokal gewonnen zu haben: «Früher boxte ich. Dort gelang mir das nie.» Ein unerwarteter Kampf - eine unerwartete Ehre. Stellvertretend für alle, die untendurch müssen im Leben, zurückgeworfen werden. Man kann es auch mit viel kleineren Schritten ins Rampenlicht schaffen.

### GENERALVERSAMMLUNG

#### Attiger will in Bern mehr Einfluss nehmen

Im Paul-Scherrer-Institut in Villigen trafen sich gestern die Mitglieder von Gastro Aargau zur 5. Generalversammlung. Landammann Stephan Attiger lobte im Grusswort die Wirtinnen und Wirte: «Sie sind sozusagen Sondergesandte des Aargaus: Sie können täglich unsere Beziehungen pflegen im Kontakt mit Gästen.» Die Politik tue das auch. «Wir müssen künftig in Bundesbern mehr Einfluss nehmen, etwa bei Regulierungen. Dafür wollen wir Anliegen der Verbände direkt aufnehmen.» Man könne die Kräfte noch besser bündeln. Der Vorstand um Präsident Bruno Lustenberger (Hotel Krone Aarburg) wurde einstimmig bestätigt, Markus Friedli (Täfern Dättwil) und Franz Jonke (PSI) wurden zu Ehrenmitgliedern ernannt.