



110. Generalversammlung von GastroObwalden

## Von bewegten Zeiten

«Leider oder zum grossen Glück» sei das seine letzte Versammlung als Präsident von GastroObwalden, sagte Walter Küchler launig bei der Begrüssung eines vollen Saales von Mitgliedern in den imposanten Felsgewölben der Cantina Caverna am Fuss des Brünigs in Lungern. 14 Jahre lang hatte Küchler, Gastgeber im Tschiferli in Flüeli-Ranft, den Verband präsiert, auf 21 Jahre summiert sich die Vorstandsarbeit von Küchler, der auch im Kantonsparlament von Obwalden gastgewerbliche Interessen vertritt. Diesbezüglich wies er auf die Herausforderung hin, die Grundbildung für Gastronomen hochzuhalten – zurzeit werde über ein «G1 light» nachgedacht. Ähnlich besorgt äusserte sich mit Blick aufs Lehrlingswesen Hansruedi Odermatt, Ausbildungsschef von GastroObwalden und mit seiner Familie Gastgeber im Bahnhofli Lungern: Um dem Schwund der Lehrlingszahlen zu begegnen, organisieren die Innerschweizer mit beachtlichem Erfolg Informationstage oder attraktives Lehrlingskochen, dies teilweise gemeinsam mit Nidwalden (vgl. GJ16).

**Die statutarischen Geschäfte** gaben zu keinen Diskussionen Anlass. Emotional waren indes die Mutationen – namentlich als Barbara Schneider, Präsidentin von GastroZug, sich bei Walter Küchler bedankte. Schneider war nicht allein, auch Carmen Bundi von



Walter Küchler, flankiert von Lisbeth und Hansruedi Odermatt.

GastroUri und Marco Heinzer von GastroSchwyz gaben sich die Ehre. «Du hast sehr viel geleistet für uns», bedankte sich seinerseits Hansruedi Odermatt. «Ich hatte eine sehr gute Zeit als Präsident», gab Walter Küchler die Blumen weiter, bedankte sich bei den Mitgliedern sowie seinem Vorstand und forderte Hansruedi Odermatt auf, «dass er es anders macht». Just Odermatt, der ebenfalls seit 21 Jahren im Vorstand tätig ist, übernimmt von Küchler das Präsidium, die Wahl erfolgte mit grossem Applaus. Dasselbe galt für die Ersatzwahl des langjährigen Vorstandsmitglieds Heinz Rohrer: Mit Thomas Infanger, Gastgeber im Hotel Engelberg in Engelberg, fand sich guter Ersatz.

**Moritz Rogger** wiederum, Vorstand von GastroLuzern und Gast-

roSuisse, überbrachte die Grüsse des Zentralverbandes und dankte Küchler für sein Engagement. Rogger erläuterte darüber hinaus nationale Aktualitäten: Manchmal müsse man das Heft selber in die Hand nehmen, so wie bei der Hochpreisinsel. Sie führe zu «krassen Wettbewerbsnachteilen», deshalb sei die Fair-Preis-Initiative lanciert worden. «Jede Unterschrift zählt», betonte Rogger. Politisch ebenfalls dringend seien überdies die Ablehnung des Energiegesetzes sowie vernünftige Umsetzungen der Masseneinwanderungsinitiative und der Lebensmittelgesetzgebung. «Es sind bewegte Zeiten, die uns viel abverlangen», sagte Rogger. Es sei «aber auch eine Zeit der Chancen», namentlich für jene, die ihr Handwerk verstünden.

[www.gastro-obwalden.ch](http://www.gastro-obwalden.ch)



108. Generalversammlung von GastroAppenzellerland AR

## Handeln ist heute

«Statistisch gesehen geht es uns heute besser denn je», eröffnet Markus Strässle, Präsident von GastroAR, die Generalversammlung im Gasthof Krone in Wolfhalden. «Aber 2017 ist von vielen Veränderungen geprägt. Normalerweise bringen diese eine Verbesserung, aber das sehen nicht alle so.» Gemeint sind etwa der neue L-GAV sowie das revidierte Lebensmittel- und Tourismusgesetz. Die Branche stehe vor diversen Herausforderungen, auf die es schnell zu reagieren gelte: «Arbeiten wir gemeinsam daran, die Rahmenbedingungen zu verbessern», fordert Strässle die 66 Anwesenden auf.

**Ein erster Schritt** sei das Unterschreiben der Fair-Preis-Initiative, für die sich auch Walter Höhener,

Trésorier von GastroSuisse, einsetzt. In seinem Grusswort erinnert er die Zuhörer daran, dass jede Unterschrift beim Kampf gegen ungerechtfertigte Schweiz-Zuschläge helfe. Ausserdem mahnt er, dass die Gastronomen ihren Berufsstolz mit einem gesunden Mass an Selbstbewusstsein zeigen dürften: Schliesslich seien Handwerk und Herkunft heute wichtiger denn je.

**Beat Barmettler**, Vize-Präsident von GastroAR, präsentiert im Anschluss die Jahresrechnung, die mit einem Gewinn von 823 Franken schliesst. Die weiteren Traktanden werden zügig abgehakt, so dass reichlich Zeit für Ehrungen und Referate bleibt. Für ihre langjährige Mitgliedschaft im Kantonalverband werden insgesamt

neun Personen geehrt, darunter die Vorstandsmitglieder Gaby Hafner (20 Jahre), Beat Barmettler (25 Jahre) und Niklaus Dörig (35 Jahre).

**Mucksmäuschenstill** ist es im Saal, als Christian Wagner das Wort ergreift. Der Leiter des Lebensmittelinspektorats in Appenzel klärt über die Neuerungen im Lebensmittelgesetz auf und beruhigt die Anwesenden, dass sich für sie in der Praxis nicht viel ändern werde. Neben der Zulassung dreier Insektenarten (Mehlwürmer, Hausgrillen und Wanderheuschrecken) sei insbesondere die Allergendeckelung neu, die grundsätzlich schriftlich, aber in kleinen Betrieben auch mündlich erfolgen könne. Zudem gebe es Erleichterungen bei der Selbstkontrolle, welche die Branchenverbände selber definieren können.

**Die Versammlung** schliesst mit den Referaten von Damian del Fabbro von der Plattform gastrodeal.ch sowie von Martin Erlacher, Chief Expert bei den World Skills. Del Fabbro erklärt, dass Gastronomen auf gastrodeal.ch von stark vergünstigten Angeboten profitieren und sich mit Produzenten vernetzen können. Martin Erlacher wiederum zeigt die Bedeutung der Berufswettbewerbe auf, die nicht nur die Öffentlichkeit für das Gastgewerbe sensibilisieren, sondern auch Junge anwerben.

[www.gastroar.ch](http://www.gastroar.ch)



Paddy Schai, Präsident Markus Strässle, Ralph Frischknecht, Gaby Hafner, Beat Barmettler, Emil Mock (v.l.). Es fehlt Niklaus Dörig.



5. Generalversammlung GastroAargau

## Der «GUET-GMACHT-PRIS»

«Kein Zufall» sei der Ort für die 5. Generalversammlung von GastroAargau, betonte Präsident Bruno Lustenberger in seiner Begrüssung. Denn das Paul-Scherrer-Institut (PSI) in Villigen habe ausser der Forschung auch kulinarisch mit dem Restaurant Oase einiges zu bieten. Dementsprechend gut besucht war die Generalversammlung. 73 Stimmberechtigte sowie zahlreiche Gäste, darunter auch politische Vertreter wie Nationalrätin Sylvia Flückiger-Bäni sowie Landammann Stephan Attiger waren vor Ort wie auch Hausherr Doktor Peter Allenspach, der einen Einblick in die Arbeit des PSI gewährte.

«Wir hatten ein verrücktes und kein einfaches Jahr. Doch anstelle zu jammern, haben wir die Ärmel hochgekrempt und noch mehr gearbeitet», hielt Lustenberger in seinem Jahresbericht fest. So seien sie halt: die Wirte. «Herausforderungen werden angenommen und Chancen am Schopf gepackt.» Dass GastroAargau ein lebendiger und engagierter Verband ist, zeigte dann auch sein Rückblick auf die Aktivitäten im letzten Jahr.

**Höhepunkt** der Generalversammlung war die Ernennung von zwei neuen Ehrenmitgliedern sowie die Verleihung des ersten «GastroAargau GUET-GMACHT-PRIS». In die Runde der Ehrenmitglieder aufgenommen wurden Markus Friedli, Gastgeber im Restaurant Täferli in Dättwil sowie ehemaliger Chef-



Gerri Keller, Urs Kohler, Preisträger Mario Fiore, Bruno Lustenberger, Claudia Rüttimann, Heiner Kuster und Lukas Hürlimann (v.l.).

experte Koch-Berufe, sowie Franz Jonke, Gastgeber im Restaurant Oase im PSI sowie Vizepräsident Hotel & Gastro formation Aargau. Neben diesen gestandenen Herren wurde im Anschluss Mario Fiore mit dem «GastroAargau GUET-GMACHT-PRIS» ausgezeichnet. Mit dem neu ins Leben gerufenen Preis möchte GastroAargau in Zukunft jährlich Menschen auszeichnen, die ihr Schicksal in die Hand genommen und ihren Weg zurück ins Berufsleben gefunden haben. «So eine Persönlichkeit ist Mario Fiore», betonte Urs Kohler, Direktor GastroAargau, in seiner Laudatio. Fiore habe ursprünglich Maurer gelernt, konnte aufgrund einer diagnostizierten Epilepsie aber nicht mehr auf dem Beruf arbeiten. Anstelle sich gehen zu lassen, habe er in der Hirslanden Klinik in Aarau die EBA-Kochlehre absolviert und 2016 den Abschluss gemacht. Da-

nach folgte ein Barfachkurs, den er ebenfalls erfolgreich abschloss. «Seine Geschichte hat uns berührt und wir haben Respekt vor dem Mut des jungen Mannes», hielt Kohler weiter fest. Fiore war sichtlich gerührt und bedankte sich mit den Worten: «Es ist wunderbar, dass ich Teil von so einem schönen Gewerbe sein kann.»

**Nach der Verleihung** stellte sich der neue GastroSuisse-Direktor Daniel Borner vor und betonte, dass ihm der Dialog mit den Mitgliedern sehr wichtig sei. Des Weiteren überbrachte Josef Schüpfer die Grüsse des Zentralvorstandes und ging auf die Themen L-GAV, Fair-Preis-Initiative sowie Pensionskasse ein. Danach wurden die 162 Gäste kulinarisch von Franz Jonke und seinem Team sowie musikalisch vom Wirtechor Baden verwöhnt. [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)



102. Delegiertenversammlung von GastroSchwyz

## Auf die eigene Stärke setzen

**Die Delegierten** von GastroSchwyz tagten dieses Jahr im Restaurant Ried in Feusisberg. Der Betrieb wird in der 6. Generation von der Familie Höfliger geführt. Daher betonte der Gemeindepräsident Martin Wipfli eingangs der Versammlung, dass die Restaurants wichtig für das Dorfleben seien und er gerne einkehre. «Das Schöne an den Gemeinderats-Sitzungen ist doch, dass man danach ins Restaurant geht.» Zu den weiteren Gästen gehörte Moritz Rogger, Vorstandsmitglied von GastroSuisse, und Andreas Barraud, Schwyzer Regierungsrat und Vizepräsident des Volkswirtschaftsdepartements, sowie Vendelin Coray von Schwyz Tourismus.

**Der Präsident** von GastroSchwyz, Marco Heinzer, erklärte, dass die Zusammenarbeit unter den Gast-

ronomen unabdingbar sei. Sie stehen immer wieder unter Beobachtung, sei es in Sachen Hygiene oder bei den sich verändernden Gästebedürfnissen. «Wir müssen uns den Gästen anpassen.»

**Der Vorstand** beschloss, sich für eine Mitgliedschaft im Kantonalen Gewerbeverband (KSGV) zu bewerben. «Wir möchten unsere politischen Anliegen deponieren und gemeinsam für unsere Rechte kämpfen», erklärte Heinzer. Der Verband erhoffe sich eine Zusammenarbeit, die dem Gewerbe bei kantonalen politischen Angelegenheiten nützlich sei.

**German Ronner**, zuständig für die Nachwuchsförderung, warb für die Lehrabschlussfeier in Einsiedeln. «73 junge Berufsleute schliessen dieses Jahr ihre Ausbil-

dung ab, schön wenn es mehr wären.» Es sei wichtig, dass mehr Betriebe Lernende ausbilden. «Der Fachkräftemangel betrifft alle.»

**Volkswirtschaftsdirektor** Andreas Barraud erklärte, dass das Gastgewerbe im Kanton Schwyz einen hohen Stellenwert habe und der Verband mit 500 Mitgliedern der grösste Arbeitgeber sei. «Die Branche muss vom Gärtchendenken wegkommen und über die Grenzen hinwegschauen.» Er ist davon überzeugt, dass die Nachwuchsförderung zwar schwierig, aber unabdingbar sei. Und er forderte die Anwesenden auf, auch weiterhin Aus- und Weiterbildung anzubieten. «Setzen Sie auf ihre Stärke und der Erfolg wird ihnen treu bleiben», schloss Barraud sein Votum.

[www.gastroschwyz.ch](http://www.gastroschwyz.ch)



Der erweiterte Vorstand von GastroSchwyz an der Delegiertenversammlung in Feusisberg.