



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie und Restauration



GASTROAARGAU
informiert seine Mitglieder

News-Blatt

Nummer 18 / Mai 2016

Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:



NESPRESSO®



Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, 2016

Auflage: 1'300 Exemplare
Erscheint: 4x jährlich (März / Mai / August / November)
Herausgeber: GastroAargau
Bildungszentrum BZU, Suhrenmattstrasse 48, 5035 Unterentfelden
Redaktion: Team Geschäftsstelle GastroAargau
Druck: GastroAargau

Besuchen Sie uns online: www.gastroaargau.ch

Liebes Mitglied von GastroAargau

Liebe Leserinnen und Leser

In den noch milden Frühlingstagen geht es bei uns gerade heiss zu und her...

Wenn man durch die Gänge im Bildungszentrum BZU geht, macht sich eine gewisse angespannte Stimmung bemerkbar. Ist der Tag vollbracht, weicht diese (glücklicherweise meist) der Erleichterung - **unsere Qualifikationsverfahren der Restaurations- und Kochberufe sind in vollem Gang!** Dieses hält nicht nur uns hier auf der Geschäftsstelle auf Trab, sondern vor allem auch die Expertinnen und Experten. Ganz besonders aber die über 180 Lernenden, welche sich dieser Herausforderung stellen und sich im Vorfeld fleissig auf die Prüfungstage vorbereitet haben. Ein grosses Dankeschön gilt den Lehrbetrieben, welche die Lernenden auf diese Tage vorbereitet und mit ihnen zusammen das nötige Rüstzeug in den vergangenen Lehrjahren erarbeitet haben.

**Wir wünschen allen Lernenden
viel Glück
beim diesjährigen Qualifikationsverfahren**

Delegiertenversammlung GastroSuisse

Soeben hat am 10. Mai 2016 die Delegiertenversammlung von GastroSuisse in Olten stattgefunden. Nebst den fünf aktuellen Vorstandsmitgliedern konnten sieben weitere Personen als Aargauer-Delegierte gesandt werden und somit mit 12 Stimmberechtigten über die traktandierten Geschäfte mitentscheiden.

Wir danken den Delegierten für die Bereitschaft, sich für diesen Tag zur Verfügung zu stellen!

- Reto Ettisberger, RERO Gastro GmbH, Hertenstein
- Marcel Geiger, Restaurant Sonnenberg, Möhlin
- Markus Horat, Restaurant Jägerstübli, Villmergen
- Karin Kessler-Michel, Restaurant Traube, Küttigen
- Urs Schumacher, Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl
- Robert Stöckli, Hotel Ochsen, Muri
- Roger Widmer, Hotel Restaurant Gotthard, Brugg

Rochade an der Verbandsspitze

Die diesjährige Generalversammlung stand im Zeichen der Wahlen und speziellen Ehrungen. Anlass genug, dass sich besondere Gäste wie der Regierungsrat Dr. Urs Hofmann, Grossratspräsident Marco Hardmeier oder GastroSuisse-Präsident Casimir Platzler, die Einladung nicht nehmen liessen.

Über 200 Mitglieder und Gäste - darunter 82 Stimmberechtigte - folgten der Einladung zur diesjährigen Generalversammlung in der Turnhalle Oberlunkhofen. Der Rückblick zeigt eine Jahresversammlung, bei der sämtliche Traktanden gutgeheissen wurden und dass die Berufung für die Gastronomie und die Verbandsarbeit umso wichtiger ist.

Rücktritt von Josef Füglistaller

Mit viel Applaus und grossen Dankesworten, wurde der demissionierende Präsident, **Josef Füglistaller**, verabschiedet. Dank seiner geschätzten Persönlichkeit und seinem engagierten Wirken zum Wohle der Wirte, darf der ehemalige Vorsteher des Verbandes auf eine erfolgreiche, aber auch arbeitsintensive Präsidentenzeit zurückblicken. In seinen 14 GastroAargau-Jahren (5 Jahre als Präsident, 9 Jahre als Vizepräsident) konnte der Verband von seinen Kontakten profitieren.

Neuer Vorstand gewählt

Mit **Bruno Lustenberger** (Hotel Krone, Aarburg) hat die Versammlung den neuen Verbands-Präsidenten von GastroAargau gewählt. Der bisherige Vizepräsident freut sich über sein neues Amt und blickt voller Tatendrang den anstehenden Projekten entgegen.

In seine Fusstapfen ist **Lukas Hürlimann** (Restaurant Freihof, Wettingen) getreten. Der neue Vizepräsident ist bereits seit einer Amtsperiode im Vorstand tätig und wird mit seinem Fachwissen den Verband weiter vorantreiben können.

Als neue Mitglieder wurden **Claudia Rüttimann** (aargauhotels.ch) und **Heiner Kuster** (Hotel Restaurant Stalden, Berikon) einstimmig und mit einem grossen Applaus gewählt. Claudia Rüttimann ist gleichzeitig Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau und somit für den Ausbildungsbereich zuständig. Sie erfahren auf den kommenden Seiten gleich mehr über die beiden neuen Vorstandsmitglieder...

Geri Keller (Gasthof Bären, Hottwil) stellte sich zur Wiederwahl und komplettiert den Vorstand von GastroAargau. Gemeinsam stellt sich die neu zusammengesetzte Verbandsspitze den Herausforderungen und will vereint die Rahmenbedingungen verbessern, so dass man GastroAargau weiter als Vorzeigeverband benennen darf.

Gemeinsam stark - dieses Motto unterstreicht das einheitliche Outfit des Vorstandes: klassisch-modern mit grosser Wirkung!

Abendprogramm der Extraklasse

Dass die Jahresversammlung nicht nur interessante Traktanden zu bieten hatte, zeigte sich im zweiten und somit kulinarischen Teil der Veranstaltung.

Nach einem Apéro an der warmen Abendsonne genossen die Anwesenden ein vorzügliches Dîner mit grossartigem Service, feinsten Weinen aus der Region und guten Gesprächen. Als musikalischer Leckerbissen unterhielt die Appenzeller-Formation **Werner Alder** und **Maya Stieger** mit Witz und Charme die Gästeschar. Ganz spontan und bravourös gab **Michael Hauenstein** sein Gesangstalent zum Besten. So erfreute er den Saal kurzum mit einer Opern-Arie und sang dem abtretenden Präsidenten Füglistaller in einer Spezialversion vom "Schacher-Seppli" - ein Dankes-Ständchen. Dass Volksmusik und Operngesang gut kombinierbar sind, zeigte das "Amuse-Bouche" von Hauenstein feat. Alder/Stieger, was mit einem kräftigen Applaus belohnt wurde.

Lust auf mehr? Impressionen, Presseberichte & Stimmen gleich hier: www.gastroaargau.ch



Gleich notieren:

Nächste Generalversammlung

Dienstag, 25. April 2017

PSI - Paul Scherrer Institut, Villigen

Der Vorstand präsentiert sich mit neuen Gesichtern

Wir wünschen den beiden "Neuen" im Vorstand viel Freude und Tatendrang in ihrem neuen Amt sowie eine spannende Verbandszeit!

Für all jene, welche die persönliche Vorstellung an unserer GV verpasst haben, sind hier zusammengefasst die Eckdaten der beiden Gewählten:

Claudia Rüttimann



- Hotelière Aargauhotels.ch, seit 2003
- Präsidentin Hotel & Gastro formation Aargau seit 2016
- Prüfungsexpertin G2 (GastroSuisse)
- Nachdiplom Leadership & Management
- Hotelfachschule Luzern
- bis 2001 Direktion Hotel Aarauerhof, Aarau
- Mami von Sohn Noah (geb. 2006)

Heiner Kuster



- Restaurant Hotel Stalden, Berikon
- 1999 Übernahme des elterlichen Betriebes
- 1996 - 1999 F&B, GrandHotels Bad Ragaz
- 1993 - 1995 Fachlehrer an der Hotelfachschule Belvoirpark, Zürich
- 1991 - 1992 Hotelfachschule Belvoirpark, Zürich (Dipl. Hôtelier / Restaurateur HF)
- 1985 - 1988 Koch-Ausbildung, Hotel Du Parc, Baden

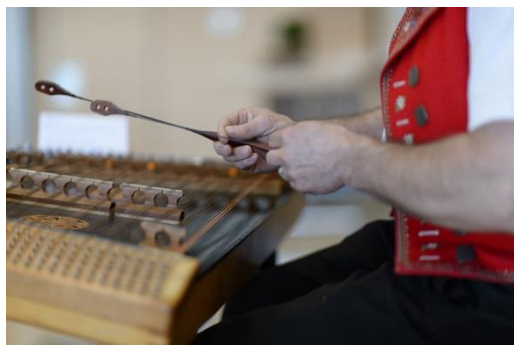


Gemeinsam stark:

Der geschlossene Auftritt vom Vorstand und dem Direktor von GastroAargau überzeugt!

v.l.n.r:

**Geri Keller, Urs Kohler,
Claudia Rüttimann, Lukas Hürlimann,
Bruno Lustenberger, Heiner Kuster**



Mit kräftigem Applaus als neue Ehrenmitglieder bestätigt

Auszeichnung für wertvolle Verbandsdienste

Die beiden abtretenden Vorstandsmitglieder dürfen sich im Kreise der Ehrenmitglieder eingliedern.

Michael Hauenstein



Weinliebhaber - Weinkenner - Weingeniesser. Der Mann, welcher keine Krawatten tragen mag, die wärmende Sonne liebt und ein ausgesprochener Nachtmensch ist, hat sich vom Beamten zum erfolgreichen Gastronomen entwickelt. Mit der Zusatzausbildung zum Restaurationsfachmann holte er sich das fachliche Rüstzeug und führt mit seiner Frau Karin erfolgreich das Restaurant & Lounge Sonne in Leuggern. 2008 bis 2011 war Michael Hauenstein im Verbandsausschuss von GastroAargau. 2011 wurde er als Mitglied in den neu entstandenen Kantonalvorstand von GastroAargau gewählt und hat dort vor allem die Finanzen betreut. Nun hat er sich in seinen noch jungen Jahren dazu entschieden, seine Karriere als Bassbaritonsänger weiter voranzutreiben. So kann er sich neben der Gastronomie seiner Leidenschaft - dem Opersingen - auf nationalen und internationalen Bühnen widmen. Danke für die wertvollen Dienste!

Josef Füglistaller



Der hingebungsvolle Koch und Gastronom mit Leidenschaft hat seine Lehr- und Wanderjahre im In- und Ausland gemacht, bevor er nach Abschluss der Hotelfachschule 1975 den elterlichen Betrieb zusammen mit seiner Frau Ursula übernommen hat. 1984 startete seine Karriere im Verbandswesen, als Vorstandsmitglied und später auch als Präsident von Gastro-Bremgarten. Zehn Jahre später erfolgte die Wahl in den Kantonalvorstand und in den Geschäftsausschuss von GastroAargau - damals noch mit der Bezeichnung "Aargauischer Wirtverein". 2011 wurde seine Verbandstätigkeit mit dem Präsidium von GastroAargau gekrönt, welches er zielstrebig, verantwortungsvoll und mit Freude geführt hat. Eine langjährige, arbeitsintensive und bedeutende Verbandstätigkeit wird mit der Ehrenmitgliedschaft belohnt - herzlichen Dank für alles!

⇒ Möchten Sie wissen, wer sich ebenfalls als Ehrenmitglied von GastroAargau nennen darf? Hier finden Sie sämtliche Geehrten auf einen Blick: www.gastroaargau.ch | Über GastroAargau | Ehrenmitglieder



Würzbissen: Nachservice, bitte

Im Servicepraktikum: Jeden Freitagabend war der hübsche Mann bei uns im Bären. In meinem Bauch kribbelte es, wenn die Tür aufging und er hereinkam. Dieses Mal wählte er ein Gericht, bei dem die Spätzlis à part gereicht wurden.

Ich servierte gekonnt den Teller und schöpfte elegant die Beilage. Nach 10 Minuten rief mich der Gast und bat um Nachservice. Am Tisch, ich weiss nicht, ob es an seinem charmanten Blick lag oder den hüpfenden Schmetterlingen in meinem Bauch – auf jeden Fall kippte mir die Pfanne aus dem Servicetuch und die Spätzlipracht verteilte sich über den Boden. Mit rotem Kopf schaute ich den Gast an, bückte mich und räumte alles so schnell als möglich weg.

Er grinste nur und meinte, dass er noch nie einen so witzigen Nachservice bekommen habe. Na ja, Punkte für mein Praktikumszeugnis gab dies selbstverständlich keine, doch als ich nach der Schicht ins Auto stieg, steckte eine Visitenkarte von "meinem" Gast unter dem Scheibenwischer: "Ich freue mich schon jetzt auf den nächsten Besuch bei dir im Restaurant!"

Daraus wurde dann echt eine Liebesbeziehung – zwar nicht fürs Leben, dafür eine Geschichte, an die ich seither bei jedem Nachservice denke.

Schmunzelnde Grüsse, Claudia Rüttimann

PS: Appetit auf mehr? Sie finden fortlaufend neue Würz-Bissen unter: **www.gastroaargau.ch | Forum | Würz-Bissen**



NESPRESSO.

NESPRESSO KANN VIEL FÜR IHR GESCHÄFT TUN

Die Garantie einer perfekten Tasse Kaffee zu jeder Zeit. Eine einfache und doch revolutionäre Idee, die Nespresso von Anfang an verfolgte und immer noch hochhält: die Kombination der erlesensten Grand Cru-Kaffees, eine Auswahl innovativ gestylter Maschinen und ein exklusives Service-Angebot. Innovationsgeist mit dem Ziel, auch die anspruchsvollsten Kaffeeliebhaber mit jeder Tasse Kaffee erneut zu verwöhnen. Verbessern Sie Ihre Geschäfte mithilfe einer Maschine auf dem neusten Stand der Technik, ergänzt durch einen Premium-Service. Sparen Sie sich Zeit und Mühe, damit Sie sich auf das konzentrieren können, was zählt – Ihre Kunden.

PROFESSIONELLE BARISTA-TRADITION, REALISIERT DURCH MODERNSTE TECHNOLOGIE

Nespresso hat seine weltbekannte Kaffee-Kompetenz mit dem Know-how der Thermoplan AG gekoppelt.

thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

Als Spezialist in der Herstellung von Milchsystemen ist das Unternehmen seit 1974 anerkannter Branchen-Leader. Diese glückliche Verbindung von Kompetenzen gewährleistet für professionelle Nespresso Kunden ein optimales Genusserlebnis.

PREMIUM PROFESSIONELLE SERVICELEISTUNGEN



Interview mit einem GastroAargau-Mitglied

Nachgefragt bei... **Adrian Steiner**



Das Restaurant Bauernhof findet man in Bettwil, der höchstgelegenen Gemeinde des Kantons Aargau mit Sicht auf den Hallwilersee.

Adrian Steiner, was zeichnet Ihr Restaurant besonders aus?

Als Mischung zwischen Dorffrestaurant und Ausflugsziel sprechen wir ein breites Publikum an. Bei uns finden Sie ausgewogene Menüs, welche mit Liebe zum Detail zubereitet sind. Unser Restaurant ist umrahmt mit einer ländlichen Umgebung und einem familiären Ambiente.

Sie und Ihre Frau haben den Betrieb 1988 von Ihren Eltern übernommen – welche Tradition haben Sie bislang weitergeführt?

Meine Eltern haben die Stockfisch-Wochen eingeführt. Diese Tradition haben wir beibehalten und so kommen Stockfisch-Liebhaber jeden Winter auf Ihre Kosten. Jeweils vom 2. Januar-Sonntag bis und mit Karfreitag wird diese zeit- aufwändige Spezialität zubereitet und zieht jedes Jahr Kenner wie auch Neugierige an.

Restaurant Bauernhof – wie kam es zu diesem Namen?

Als meine Eltern den Betrieb in den späten 50er-Jahren übernommen haben, wurde neben dem Restaurant-Betrieb der Landwirtschaftsbetrieb geführt - deshalb die Namensgebung "Restaurant Bauernhof". Ende der 60er-Jahre wurde der Schwerpunkt dann auf die Gastronomie gelegt und der Bauernbetrieb zuerst verpachtet, bevor er dann in ein Wohnhaus umgewandelt wurde.

Drei Worte, welche Ihren Gastronomie-Betrieb kurz und knackig beschreiben:

familiär - freundlich - wertschätzend



www.bauernhof-bettwil.ch

Restaurant Bauernhof

Adrian & Esther Steiner
Schongauerstrasse 1
5618 Bettwil

Dienstag ab 14.00 Uhr
und Mittwoch den
ganzen Tag geschlossen

Vielen Dank, für das Interview ☺. Als nächster Interviewpartner in der August-Ausgabe wünscht sich **Adrian Steiner** mehr von **Familie Michel**, Restaurant Traube, Küttigen zu erfahren.

Input Aargau Tourismus

Präsentieren Sie Ihren Gastronomie-Betrieb kostenlos auf der Webseite von Aargau Tourismus!

Wussten Sie, dass der Aargau seit 2015 eine eigene Region bei Schweiz Tourismus ist?



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?

Als GastroAargau-Mitglied profitieren Sie davon, Ihr Unternehmen unter **www.aargautourismus.ch** vorstellen zu können - und das Ganze kostenlos!

Also füllen Sie gleich heute noch das Erfassungsformular aus und machen Sie sich sichtbar, damit Sie gefunden werden. Bei Fragen ist das Team von Aargau Tourismus gerne für Sie da!

Aargau Tourismus - Telefon 062 823 00 73.

Das Anmeldeformular finden Sie online unter:

www.gastroaargau.ch | Über GastroAargau | Aargau Tourismus



Wertvolle Tipps für Sie und Ihre Mitarbeiter

Prämienverbilligung 2017

Der Kanton gewährt Einwohnern in bescheidenen wirtschaftlichen Verhältnissen Prämienverbilligungen für die obligatorische Krankenpflegeversicherung.

Massgebend für die Beurteilung des Anspruchs sind die persönlichen und familiären Verhältnisse am 1. Januar des Jahres, in welchem der Antrag gestellt wird. Die antragstellende Person muss bei einem vom Bund anerkannten Versicherer für die gesetzliche Krankenpflege versichert sein und den Wohnsitz am 1. Januar des Jahres der Prämienverbilligung im Kanton Aargau haben.

Details und weitere Infos erhalten Sie direkt hier:
Sozialversicherung Aargau - **www.sva-ag.ch**



Vorschau auf geplante Aktivitäten

Agenda

25. Mai 2016	Kurs: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe (KOPAS)
26. Mai 2016	Landammann-Stammtisch mit Susanne Hochuli Restaurant Freihof, Wettingen
31. Mai - 12. Juni 2016	Kegelmeisterschaft GastroAargau Restaurant Bad Schwarzenberg, Gontenschwil
06./07./08. sowie 13./14. Juni 2016	Berufsbildnerkurs Gastronomie: Branchenspezifisch für die Hotellerie und Gastronomie
14. Juni 2016	Workshop: Cocktail I - glustige Drinks gekonnt gemixt
20./21./23. sowie 27./28. Juni 2016	Service-Grundkurs (5 Tage)
02. Juli 2016	Qualifikationsfeier GastroBerufe im Kanton Aargau 09.00 - 11.00 Uhr, Aula BZU

Weitere Infos zu diesen und weiteren Aktivitäten finden Sie online!

Schweizerisches Wirtechortreffen, 06./07. Juni 2016

Das 26. Schweizerische Wirtechortreffen macht Halt im Kanton Aargau und wird gleich eigens vom Wirtechor Bremgarten organisiert.

Austragungsort ist die Stadtpfarrkirche St. Niklaus in Bremgarten, wo die acht teilnehmenden Wirtechöre um die Wette singen. Sie können sich gleich Ihre eigene Meinung bilden, welcher Chor die Töne am besten trifft. Kommen Sie vorbei:

Montag, 06. Juni 2016, ab 14.00 Uhr – Stadtpfarrkirche St. Niklaus, Bremgarten

Weitere Infos: www.wirtechor-bremgarten.ch

Wir wünschen "unseren" beiden Wirtechören Baden und Bremgarten viel Glück und gutes Gelingen bei Ihren Auftritten.

Wein-Degustation: Beeindrucken Sie Ihre Sinne!

Der Branchenverband Aargauer Wein lädt zur grossen öffentlichen Degustation ein. Lassen Sie sich dies nicht entgehen und nutzen Sie die Gelegenheit, 30 Weinbaubetriebe kennen zu lernen und die feinen Tropfen zu probieren.

Samstag, 11. Juni 2016, 15.00 - 18.00 Uhr
Markthalle Lenzburg

www.aargauer-weine.ch

Pilz-Nachmittag: Machen Sie sich auf die Jagd!

Sie können sich bereits jetzt auf den Herbst freuen - unser nächster Pilz-Nachmittag ist festgelegt. Unter sachkundiger Pilzführung können Sie sich auf die Suche nach der feinen Delikatesse machen und einen naturnahen Nachmittag geniessen! Die Ernte wird gemeinsam gerüstet und Sie werden anschliessend mit einem feinen Pilz-Menü verköstigt.

Montag, 19. September 2016 - ab 14.30 Uhr
Restaurant Kastanienbaum, Strengelbach

www.gastroaargau.ch

HerbstForum – Dienstag, 27. September 2016

Streichen Sie sich diesen Tag bereits heute in Ihrer Agenda als "reserviert" ab.

Wir stellen für Sie ein spannendes Programm zusammen. Weitere Infos erhalten Sie bald. Vorab: es lohnt sich, dabei zu sein! ☺

www.gastroaargau.ch

Weiterbildung mit Mehrwert

Berufsbildnerkurs Gastronomie (5 Tage)

Koch – Restauration – Hotelfach – Systemgastronomie

Dieser eidg. anerkannte Kurs vermittelt das Wissen, um Lernende an ihrem Arbeitsplatz optimal auszubilden.

Inhalte

- Den Umgang mit Lernenden positiv gestalten
- Lehren und Lernen im Betrieb, Führen und Erziehen
- Suchtprävention, Arbeitssicherheit, Gesundheit
- Sozialkompetenzen
- Ausbildungsplanung
- Auswahl der Lernenden
- Qualifikationsverfahren (QV)
- Berufsbildner und Berufsfachschule
- Rechtliche Grundlagen und Berufsbildung

Nächste Daten:

Kurs B: 06. / 07. / 08. / 13. / 14. Juni 2016

Kurs C: 29. / 30. / 31. August 2016 sowie 06. / 07. September 2016

Kurs D: 15. / 17. / 18. / 22. / 23. November 2016

Kursausweis

Der vollständige Besuch aller Lektionen ist Voraussetzung zur Erlangung des Kursausweises der SBBK (Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz). Der Kursausweis berechtigt Inhaber/innen in der Schweiz Lernende auszubilden.

Kursdauer

5 Tage (40 Lektionen), jeweils 08.00 – 16.00 Uhr

Kosten

CHF 650.00* für Mitglieder GastroAargau

CHF 750.00* für Nichtmitglieder

* Im Kursgeld inbegriffen sind das obligatorische Lehrmittel sowie eine Vergünstigung des Mittagessens ohne Getränke. Ausserkantonale wohnhafte Personen bezahlen CHF 100.00 zusätzlich.

Detaillierte Infos & Anmeldung:

www.gastroaargau.ch | Weiterbildung & Kurse

