



**GASTROAARGAU**

# News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



**Nr. 42 / September 2021**

Wir danken unseren Partnern für die grosszügige Unterstützung!

Am  
nichtigen  
OA.ch



Aargauische  
Kantonalbank

**TopCC**  
clever & charmant



**FELDschlösschen**

Part of the Carlsberg Group

**graf kaffee**

Täglich aromafrisch geröstet!

**Coca-Cola** 

**Heró**  
GASTRONOMIQUE

Main-Partner

  
**Müller Bräu**

Weingut  
Remigen  
**Hartmann**  
Ihr naturnahes Weinerlebnis

Co-Partner

## Impressum

### News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, Partner und Freunde

Auflage: 1'200 Exemplare  
Erscheint: 4x jährlich  
Herausgeber & Druck: GastroAargau  
Redaktion: Team der Geschäftsstelle GastroAargau

## GastroAargau

GastroBildungsZentrum GBZ | Dammweg 23 | 5600 Lenzburg  
T 062 737 90 40 | F 062 737 90 42 | info@gastroaargau.ch | www.gastroaargau.ch

**Liebe Mitglieder**

**Liebe Partner und Freunde von GastroAargau**

**E**in ganz kleines bisschen erleben wir, dass die Welt wieder «etwas normaler» ist. Man darf sich wieder in grösseren Gruppen treffen und der «3G-Begriff» bringt wieder einige Freiheiten mit sich. Ich stelle fest, dass unsere Kurse wieder besser besucht sind, das vermehrt Events und Anlässe stattfinden und wir weniger Auskünfte zu den Schutzmassnahmen abgeben müssen. Das ist sicherlich das Erfreuliche an der ganzen Sache.

Auf der anderen Seite stimmen mich die wirtschaftlichen Zeichen nachdenklich. Einige Berufskolleginnen und -kollegen berichten von etlichen Annullierungen der Weihnachtsanlässe. Auch wenn sie anstrengend ist, gerade diese Zeit ist wichtig und genau diese Umsätze brauchen wir in den Kassen. Die Tatsache, dass das Weihnachtsgeschäft schon wieder verloren geht und die kürzlich erhobene Umfrage bestärken uns, als grosser Arbeitgeberverband, nochmals bei der Aargauer Regierung vorzusprechen und um finanzielle Unterstützung zu bitten. Ein Brief mit den entsprechenden Forderungen ist bereits beim Regierungsrat eingegangen.

In dieser Ausgabe finden Sie Berichte von der Berufsmesse in Wettingen, an der wir teilgenommen haben, aber auch von verschiedenen Ausflügen und Events, die viel Schönes zu reden gegeben haben.

Die Verabschiedung einiger langjährigen Prüfungsexpertinnen und -experten will ich speziell erwähnen. Wir hatten die Gelegenheit im Rahmen einer kleinen Feier - natürlich unter Einhaltung der Schutzvorkehrungen – das hohe Engagement jedes Einzelnen zu würdigen. Das war schon schön!

Leider haben uns anfangs Monat überraschend, aber auch zwei Nachrichten von Todesfällen erreicht. Tja... und plötzlich wird einem wieder bewusst, wie endlich doch alles ist und wie sinnlos es scheint, sich über unwichtiges aufzuregen. Leben im hier und jetzt ist wohl eine grosse Kunst der Zufriedenheit.

Ein Newsblatt steht noch aus und drum ist es noch zu früh, schöne Feiertage zu wünschen. Ich wünsche Ihnen dafür wunderbar goldene Herbsttage und ganz viele Gäste, die sich bei Ihnen – mit den neuen Freiheiten – wohlfühlen.

Alles Gute für Sie und bleiben Sie gesund!

Urs Kohler  
Direktor GastroAargau



Logische Abläufe für noch mehr Bedienfreundlichkeit

## «GastroSocial im neuen Kleid»

**E**s ist geschafft: GastroSocial präsentiert die neue Website – informativer, übersichtlicher, moderner und natürlich kompatibel für alle Endgeräte. Testen Sie die intuitive Navigation und erleben Sie, wie einfach und verständlich die Inhalte daherkommen!

GastroSocial investiert künftig weiter in die Digitalisierung, um den administrativen Aufwand für die Kundinnen und Kunden zu minimieren.



Überzeugen Sie sich vom Resultat und nutzen Sie die Möglichkeit, Anmerkungen und Anregungen mitzuteilen.

Das geht ganz einfach unter: [marketing@gastrosocial.ch](mailto:marketing@gastrosocial.ch) .

**Jugendliche unter 16 Jahren müssen besonders geschützt werden.**

## «Dürfen Jugendliche eigentlich bedienen?»

**W**ussten Sie, dass:

- Jugendliche unter 16 Jahren keine Gäste bedienen dürfen?
- Altersgrenzen die Arbeitszeiten definieren?
- das Verbot von Nacht- und Sonntagsarbeit nicht immer gilt?

Diese und andere Regelungen finden Sie in der neuen Broschüre des SECO.

Alle Betriebsverantwortlichen, welche Lernende beschäftigen oder diejenigen die Ferienjobs anbieten, sollten sich über die Bestimmungen im Klaren sein. Mit diesem Wissen können Sie Jugendliche auf möglichst einfache Art und Weise informieren und vor allem Antworten auf Fragen geben.

Informieren Sie sich zu den Sonderbestimmungen zum Schutz der jugendlichen Arbeitnehmenden gemäss Arbeitsgesetz und Jugendarbeitsschutzverordnung.

Ein Prix Connaisseur für alle, die sich auskennen:  
Unsere Kaffeekapseln sind zu 100% kompostierbar und mit  
dem Nespresso®-System kompatibel. Die 4er-Schachteln  
eignen sich besonders für Hotelzimmer und lassen sich  
**mit Ihrem Firmenlogo bedrucken.**



Für Stadtinsider

  
*graf kaffee*

P. Graf Kaffeerösterei AG  
Im Grund 13, 5405 Baden-Dättwil | Tel. 056 483 00 40 | [www.graf-kaffee.ch](http://www.graf-kaffee.ch)

Der ehemalige Bezirkswirteverband Muri «lebt»

## «Wirtegrill in der Jagdhütte in Abtwil»

Die Freiamter Gastros sind seit jeher eine gute Truppe! Das zeigt sich darin, dass man sich heute noch trifft, auch wenn es den eigentlichen Wirteverein schon längst nicht mehr gibt.

Unternehmungslustige Wirte kamen damals auf die Idee, sich im Sommer einfach mal sportlich zu betätigen. Was lag da näher, als mit dem Velo eine Tour durchs Freiamt zu planen und so wurde im August 1993 die erste Tour ausgeschrieben. Für Mitglieder, die sich nicht mehr auf ein Fahrrad getrauten, stand ein strammer Kutscher (**Sepp Meier**) mit Ross und Wagen bereit – an alles wurde gedacht! So führten die Routen einmal um den Flachsee bis zum schönen Grillplatz an der Reuss, ein andermal stand das Muri Moos auf dem Programm. Von Sins her zum Kloster Frauental war eine weitere, abwechslungsreiche Route. Zum Abschluss traf man sich aber immer am Grillfeuer und man hat den schönen Abend genossen und den Tag Revue passieren lassen.

Die Velos wurden älter, die ehemaligen Wirtinnen und Wirte aber auch und so entstand die zündende Idee, im Wald einen Grillplausch durchzuführen. Jeweils Ende August treffen sich noch immer ehemalige und aktive Wirtsleute in der Jagdhütte in Abtwil – notabene seit 2012. Traditionell sorgen Jäger **Richard Engel** und seine Frau **Margrith** (Weisses Kreuz, Abtwil) für das leibliche Wohl der Anwesenden. Bis es dunkel wird, wird geplaudert, gelacht und immer wieder hört man Anekdoten aus vergangener Zeit. Einfach wunderbar...

*Anmerkung von Urs Kohler:*

*die selbstgemachten Bratwürste sind unwiderstehlich!*





Impressionen vom Wirtegrill



Fotos: GastroAargau

## «GastroAargau mit Stand an der AB'21»

Vom 07. – 12. September 2021 fand die traditionelle Berufsschau in Wettingen statt. GastroAargau war natürlich auch vertreten.

Die Messe findet alle zwei Jahre statt und geniesst bei Zielpublikum einen hohen Stellenwert.

GastroAargau, in Zusammenarbeit mit GastroSuisse Nachwuchsmarketing, vertrat alle Gastronomieberufe und entführte die Messebesucher in die Welt der Gastronomie und Hotellerie.

Lernende beantworteten auf der AB'21 Fragen und zeigten verschiedene Aktivitäten an Kochherd und Bar. Die Besucher waren aufgefordert gleich selbst mit anzupacken was Ihnen sichtlich Freude bereitete.

Der Stand hat sehr viel Interesse bei den Jugendlichen geweckt und wir konnten sehr konstruktive Gespräche führen. Allen Ausbildungsberufen voran war der/die Hotelkommunikationsfachmann/-frau, der auf sehr viel Interesse bei den Schülern traf. Aber auch die klassischen Lehrstellen als Koch/ Köchin, Restaurantfachmann/-frau und Hotelfachmann/-frau waren gefragt und wir konnten mit den negativen Vorurteilen gegenüber der Gastronomie aufräumen.

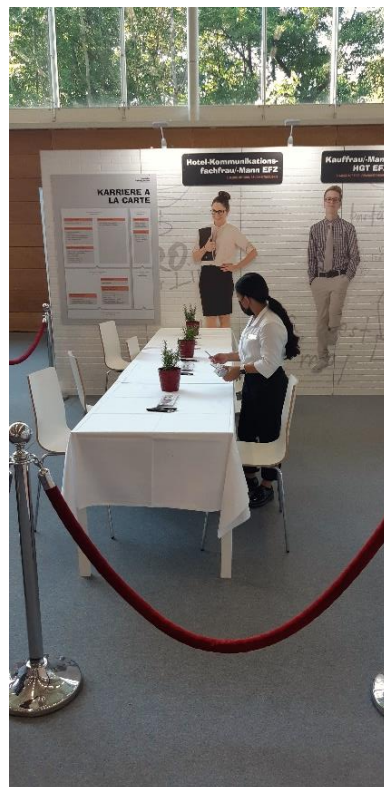
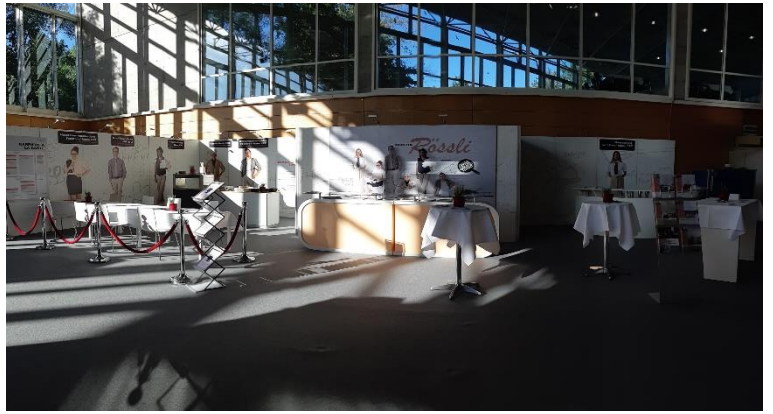
Nun liegt es an den Ausbildungsbetrieben, «Schnupperlehren» anzubieten und an den Schülern in den Restaurants und Hotels «schnuppern» zu gehen. Die Nachfrage dazu war sehr gross.

Stolz sind wir auf den 10. Platz, den der Stand beim Aussteller-Wettbewerb erhalten hat und mit CHF 200 honoriert wurde.

Wir bedanken uns bei allen Betrieben und Lernenden die uns auf der AB'21 unterstützt und Werbung für die Berufe gemacht haben. Sowie alle Betriebe, die sich für den Nachwuchs in der Gastronomie einsetzen, die es mehr als je braucht.







Fotos: GastroAargau

Jetzt entdecken!

# «Coca-Cola HBC bringt Italianità in die Schweiz»

Lurisia ist der prickelnde Premium-Aperitif mit dem vollen Geschmack Italiens – Ganz ohne Alkohol. Nur das Beste ist gut genug: Beste sonnengereifte Früchte aus nachhaltigem Anbau – Italianità für Ihre Gäste.

  
**LURISIA**  
 PREMIUM BEVERAGES

---

*Italianità  
zum trinken*



**100%**  
GENUSS

**0%**  
ALKOHOL

**TRADITION UND QUALITÄT SEIT 1940**

# Lebensfreude aus Italien

Lurisia ist der prickelnde Premium-Aperitif mit dem vollen Geschmack Italiens – ganz ohne Alkohol. Beste sonnengereifte Früchte aus nachhaltigem Anbau (IGP) verleihen den Variationen ihre einzigartige und unverwechselbare Note. Seien es die kräftigen Bitterorangen für Chinotto, die exklusiven Winterorangen für die fruchtige Aranciata oder die weltbekannten aromatischen Sfusato-Zitronen für das Gazzosa: Bei uns kommen nur beste Zutaten in die Flasche. Keine Konservierungs- oder Farbstoffe. Alles 100 % natürlich. Und das schmeckt man.



## Chinotto

Kräftiger Geschmack von den seit Jahrhunderten angebauten Bitterorangen aus Savona.

SAVONA IGP



## Aranciata

Aus dem adriatischen Gargano stammen die exklusiven Winterorangen für diese fruchtige Aranciata.

GARGANO IGP



## Gazzosa

Unverwechselbare Aromen von der weltbekannten Sfusato-Zitrone aus Amalfi.

AMALFI-KÜSTE IGP



**LURISIA**  
PREMIUM BEVERAGES

Die Restaurantfachleute starten zum ersten üK mit Ergänzungscompetenz

## «üK 4 – Sommelier und Chef de Rang»

Lange hat es gedauert, mit der Revision der Restaurantfachfrauen und -männer. Seit dem Beginn dieser Lehre erlernen sie auch eine Ergänzungscompetenz, die im Lehrbetrieb angewendet und im überbetrieblichen Kurs vertieft wird. Sie ist zudem Bestandteil der Lehrabschlussprüfung.

Im Juli haben wir im GBZ Lenzburg mit den Jung-Sommeliers gestartet. Unsere üK-Instruktorin **Julia Dössegger** hat ein 4-tägiges, anspruchsvolles und hoch interessantes Programm auf die Beine gestellt. Nebst dem Theorieteil gab es auch einen Brauereibesuch bei unserem Partner **MüllerBräu in Baden**, mit anschliessender Degustation der verschiedenen Biersorten.

Besuch gab es auch von unserem Weinfachmann **Sigi Bachmann**. Er schulte die Lernenden fachgerecht in Speisen und Weinharmonie sowie Sensorik. Geübt wurden zudem das fachgerechte Dekantieren, Belüften und Servieren von Wein, Wasser, Bier und Schaumwein.

Bei den Jung-Chef de Rang stand ein ganz anderes Programm auf der Liste. Die klassischen Arbeitsmethoden am Gästetisch wurden demonstriert. Die Lernenden durften in dieser Kurswoche ausgiebig tranchieren, filetieren, marinieren und flambieren. Highlight waren das Filetieren vom Fisch in der Salzkruste sowie flambiertes Schweinsfilet «Wilhelm Tell».

Die Ergänzungscompetenzen Jung-Barista und Jung-Barkeeper wurden im Ausbildungszentrum Wäbi in Wädenswil trainiert. Hierfür wurde eine Kooperation mit der HGf Zürich geschlossen.

Interessant sicher auch, dass die Restaurant-Lernenden aus dem Kanton Solothurn und einige aus Baselland bei uns in Lenzburg unterrichtet wurden.



Fotos:  
GastroAargau



---

**Im Herbst findet ein Infonachmittag für Berufsbilderinnen und Berufsbilder statt zum Thema «Ergänzungskompetenzen».**  
Da wird vermittelt, welche Aufgaben die Lehrbetriebe in der neuen Restaurantausbildung haben. Die Einladungen werden direkt zugestellt!

---

Das war erst die dritte Wallfahrt der Aargauer Gastronomie, leider wegen Corona-Lockerungen und Sommerferien nicht sehr gut besucht

## «Wallfahrt zur Heiligen Verena in Zurzach»

**D**as Leben ist – gottseidank – wieder in vollem Gange», stand zuoberst auf der Einladung. «Mit der Wallfahrt wollen wir uns auf unser Fundament besinnen und unsere Kraftquellen in Erinnerung rufen», schrieben der Pfarrer in Aarau und Schweizer Zirkusseelsorger **Adrian Bolzern** und die reformierte Aargauer Gastroseelsorgerin **Corinne Dobler** aus Bremgarten in die Einladung.

Es ging zur Heiligen Verena nach Zurzach, zur Trösterin auf der Pilgerreise des Lebens. Wo Menschen in schwerem Schicksal, Alleinstehende, Heimatlose, Entwurzelte und Menschen mit zerbrochenen Beziehungen ihre geistige Quelle finden. Wo Verena bei der Aufgabe, den eigenen Weg zu gehen, eine hilfreiche Begleiterin ist. Die schöne Geschichte vom barmherzigen Samariter aus dem Lukas-Evangelium passte, denn Verena (geboren um 260 nach Christus in Theben und gestorben um 320 in Zurzach, andere Quellen behaupten, sie sei 94 Jahre alt geworden) hat ihr ganzes Wirken auf Kranke, Blinde und Lahme gelegt. Eine Frau, die alles für die Mitmenschen tat.

Da war der Link zur Gastronomie nicht weit hergeholt. Auch Gastwirte handeln am und für den Menschen. «In der Pandemie haben euch viele Leute vermisst, denn ihr seid auch kleine Heilige», sagte Adrian. Und Corinne: «Dasein für andere Menschen braucht Talent und innere Haltung. Den Menschen Gutes antun. Wer das nicht tief in sich hat, wird irgendwann ausbrennen und scheitern.

In der Pandemie fragten sich viele Wirte: Ist das, was ich mache, eigentlich das, was ich selber will und was mir guttut?» Diesen Gedanken müsse man sich stellen, einen weiten Blick aus Abstand aufs Ganze haben und seinem Herzen folgen, heisse: Die Frage für sich beantworten: Stimmt es für mich? Entscheidend sei, sich selber Ruhepausen und Innehalten zu gönnen, die inneren Kraftquellen regelmässig aufzuladen – und sei es an einer solchen Wallfahrt.

Zum gefeierten Gottesdienst spielte Daniel Zehnder am Orgelpult, es sang der Wirtschor Bremgarten, und es folgte eine interessante Führung sogar in die Grabeskrypta, wo die Heilige Verena liegt.

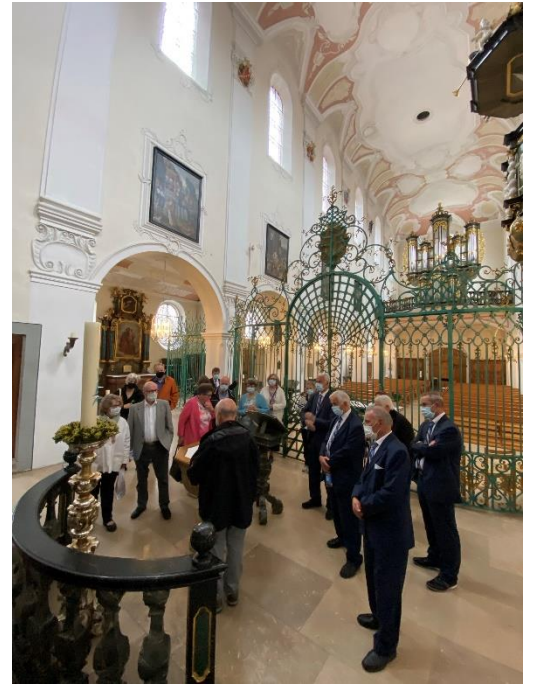
Besonders wertvoll waren die Ausführungen zum Wirken der Verena im Raum Zurzach und ihrem Umfeld, als die Römer dort ihren Stützpunkt aufbauten und Verena, die mit der thebäischen Legion (es waren koptische Christen unter dem Kommando des späteren Märtyrers Mauritius) via Mailand und Saint Maurice und Solothurn nach Zurzach kam und hier eine frühchristliche Gemeinde vorfand.

Die Verehrung der Heiligen Verena in Zurzach startete im fünften Jahrhundert, der Ort entwickelte sich zum bedeutenden Wallfahrtsort Europas und damit zum vielbesuchten Marktflecken.

Bericht: **Hans Rechsteiner**, Eggenwil



Fotos:  
Hans Rechsteiner und Corinne Dobler



Wie es sich für eine Wirtfamilie gehört, dislozierten die «Wallfahrer» in die Sonne nach Leuggern zu **Karin und Michael Hauenstein**, wo ein prächtiges Dîner sie erwartete.





Haben Sie da Jassfieber – Kommen Sie vorbei

## «34. Wirte- und Gäste Jassmeisterschaft»

Traditionell führt GastroAargau seine Jassmeisterschaft in der Traube in Küttigen durch. Gastronomen und Freunde der Gastronomie sind herzlich dazu eingeladen an diesem Turnier mit dabei zu sein und um die Wette zu spielen. Werden Sie unsere nächste Jasskönigin oder unser neuer Jasskönig und stapfen Sie in die Schuhe von **Walter Mäder**, der beim letzten Wirtejass 2019 (2020 viel der Covid19 Pandemie zum Opfer) auf dem Thron sass.

Das Besondere an diesem Event ist zweifellos, dass niemand leer nach Hause geht! Alle bekommen einen Preis, den man sich sogar selber aussuchen kann...

Gespielt wird Einzelschieber mit französischen und deutschen Karten mit zugelosten Partnern. Es werden 4 Passen zu 12 Spielen pro Runde gejasst.

Der Einsatz beträgt CHF 40.00 in bar vor Ort - inkl. 3 Gang Abendessen.

### Jassmenü

Saisonsalat mit Ei

\*

Naturabeef-Geschnetzeltes  
Gemüse garnitur  
und Butterrösti

\*

Gemischte Glace  
mit Rahm



Standblattausgabe ab 13.30 Uhr

Restaurant Traube

Hauptstrasse 58, 5024 Küttigen



Anmeldung bis 19. Oktober 2021 unter  
[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch) oder [info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch)



Kursangebot für Nicht-Gastronomen

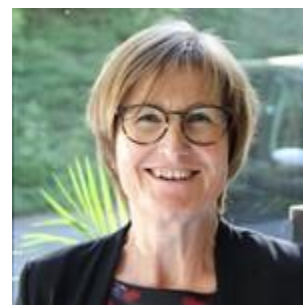
## «Wir machen perfekte Gastgeber»

Wissen Sie, dass GastroAargau einen neuen Kurs für interessierte Studenten und Quereinsteiger im Angebot hat? Im September hat der erste Service- Grundkurs gestartet und 13 wissbegierige Teilnehmende haben sich in die Geheimnisse eines guten Gastgebers einführen lassen.

Doris Dorer verrät an vier Abenden Tipps und Tricks, welche Gäste verblüffen.

Auf dem Schulprogramm stehen:

- Serviceregeln und Serviceformen
- Serviceformen und Tische aufdecken
- Gästeempfang und Verabschiedung
- Verkaufstechnik und Reklamationsschulung
- Tellertragen und korrekter Getränkeservice
- 3-Gang Bankettservice
- Sicheres und selbstbewusstes auftreten und noch vieles mehr



Doris Dorer  
Restauratrice-Hotelière HF

In der Branche fehlen Mitarbeitende, also tragen wir dazu bei, dass sich motivierte nicht-Gastronomen das Rüstzeug aneignen können, um aktiv in einem Gastrobetrieb anpacken zu können. Was gibt es Besseres, als jemand der Freude hat an dem was er tut, im Team zu haben...



Fotos: GastroAargau

«Moderne Unterrichtsformen in Zeiten von Corona»

## «Fernunterricht ist nicht das Gelbe vom Ei»

**C**ovid19 – jede und jeder weiss inzwischen, was dieser Begriff für eine Bedeutung hat. In der Gastronomie mussten wir uns fast wöchentlich auf neue Situationen einstellen, es gab sogar ein «Arbeitsverbot» und über ein Jahr später beherrscht uns dieses Virus noch immer.

Die Berufsfachschulen wurden ebenfalls von einem Tag zum anderen vor Tatsachen gestellt den Unterricht so zu gestalten, dass die Anwesenheit im Klassenzimmer nicht nötig ist. Glücklicherweise sind unsere beiden Berufsfachschulen in Aarau und Baden technisch gut ausgerüstet, dass die Umstellung rasch Zeit erfolgt ist.

Ein grosses DANKE geht an alle Lehrpersonen in den Restaurant- und Kochberufen, welche in der langen Zeit der Betriebsschliessungen die Lernenden motiviert haben, nicht aufzugeben! Danke aber auch an die beiden Rektoren und die Schulleitungsteams, die diese schwierige Situation allzeit im Griff hatten!



**Daniel Sennrich** – eidg. dipl. Berufsschullehrer in Aarau – hat im Magazin «Berufsbildung Schweiz - Folio» ein Interview gegeben, welches wir Ihnen nicht vorenthalten wollen. Auf den nächsten Seiten erfahren Sie im Rückblick was es heisst, Fernunterricht zu erteilen.

*BCH Folio (Berufsbildung Schweiz - Folio) im Fernunterricht: Wir schauen Daniel Sennrich an der BS Aarau über die Schulter. Und sprechen mit dem Fachlehrer für angehende Köche über die Schere, die aufgeht, die ständige Erreichbarkeit und überraschende digitale Vorreiter.*

Es ist 13.50 Uhr. Daniel Sennrich sitzt im Klassenzimmer 4001 an der BS Aarau. An der grössten Berufsfachschule im Kanton ist es still. Dort wo sich sonst über 3000 angehende Laborantinnen, Coiffeure, Dentalhygieniker und Köchinnen lernen, plaudern und lachen, eilen nur vereinzelnde Lehrpersonen mit Masken durch die Gänge. Seit dem 20. Januar 2021 gilt für die Sekundarstufe II im Kanton wieder Fernunterricht. Ausnahme bilden die EBA-Lernenden. Diese können nach wie vor den Unterricht besuchen.

An diesem Nachmittag unterrichtet der Fachlehrer Lernende im ersten Lehrjahr. Getreide steht auf dem Programm. Bis auf zwei Jugendliche, die eine Prüfung wiederholen müssen, ist das Zimmer leer. Daniel Sennrich erkundigt sich nach dem Befinden der zwei Jungs. Dann blickt er auf die Uhr und installiert sich hinter der Plexiglasscheibe und vor dem Computer. Er startet die Onlineplattform Teams und beobachtet, wie die Teilnehmerzahl steigt. 14, 15, 19. Einer fehlt noch. Da blinkt es erneut auf. Auf der Leinwand leuchten die Initialen auf. Die Kameras haben alle ausgeschaltet. Punkt 14 Uhr startet Daniel Sennrich. «Willkommen zu einem weiteren Online-Termin!»

Zu Beginn plaudert der Lehrer mit seinen Schülern. Fragt nach. Ruft einzelne auf. Jemand erzählt vom Stress in der Spitalküche. Ein anderer von der Schliessung des Betriebs. Unterschiedlicher könnten die Situationen nicht sein: Bei einigen läuft der Alltag ganz normal weiter. Diese arbeiten vorwiegend in Spitalküchen oder Altersheimen. Andere sind sieben Tage 24 Stunden zu Hause. Die Unsicherheit ist nicht nur bei den Jugendlichen gross. Auch die Betriebe kämpfen mit Existenzängsten. Das weiss niemand besser als Daniel Sennrich, der die meisten Chefs persönlich kennt:

*«Wenn der Patron um sein Restaurant kämpfen muss, dann leidet logisch auch die Betreuung der Lernenden darunter. Einige Jugendliche können gut damit umgehen. Andere bräuchten Führung und Kontrolle. Das ist in der Schule das Gleiche. Durch den Fernunterricht öffnet sich die Schere. All jene, die sowieso gut mitlaufen, die motiviert sind und von Daheim auch unterstützt werden – da gab es in der jetzigen Situation wenig Probleme. Andere können sich nicht selbst motivieren und den Tag strukturieren. Das haben wir nach dem ersten Lockdown eindrücklich bemerkt. Bei manchen war es so, als wären sie nie fort gewesen. Andere sind völlig untergetaucht.»*

### **Fernunterricht ist nicht nur für die Jugendlichen eine Herausforderung. Auch Lehrpersonen wurden gefordert. Wie erleben Sie die Situation persönlich?**

*«Am Anfang habe ich von zu Hause aus unterrichtet. Doch das machte ich aber nicht lange. Die Technik funktionierte nicht einwandfrei. Die Internetverbindung holperte. Deshalb habe ich mich in der Schule installiert. Das klappt gut. Sehr gut sogar. Das Einzige, was wegfällt sind die Kochdemonstrationen. Aber das fällt nicht so gross ins Gewicht. Schwieriger ist der fehlende soziale Kontakt zu den Schülern. Im Normalbetrieb erledigt und bespricht man viele Sachen in den Pausen oder kurz nach der Lektion. Jetzt kommen die Fragen am Wochenende. Oder am Abend. Ich erhalte viel mehr Telefonanrufe und Mails. Sei es von den Lernenden. Aber auch von besorgten Eltern oder Lehrbetrieben. Diese ständige Erreichbarkeit ist mir in dieser doch sehr schwierigen Zeit zwar wichtig. Doch sie ermüdet auch.»*

### **Innovative Gastroleute**

Nach dem ersten Lockdown im Frühling 2020 hat die BS Aarau eine Umfrage bei den Jugendlichen gestartet. Die Resultate waren eindeutig: Die Jungen vermissen die Schule. Die Gründe sind unterschiedlich. Der fehlende Austausch mit Kollegen. Aber auch mit Lehrpersonen. Bessere Motivation im Klassenzimmer. Und besseres Lehrverhalten wurden genannt. «Stellen Sie sich das vor: Jugendliche, die sagen: ich will in die Schule. Das hätte vor Corona auch niemand gedacht!», sagt Daniel Sennrich lachend und öffnet die nächste Unterrichtsequenz. Ein Video über die weltweite Reisproduktion läuft auf der Leinwand. Ob die Jugendlichen wirklich zuschauen, ist für Sennrich unmöglich, einzuschätzen. Da ist Vertrauen gefragt.

Dann öffnet Daniel Sennrich WIGL, die digitale Lernplattform der Gastrobranche. Bereits vor vier Jahren hat die BS Aarau mit den Kochlernenden vollständig auf den digitalen Unterricht mit WIGL umgestellt. Auf der Plattform sind alle Lernblätter digital abgelegt. Es gibt ein grosses interaktives Nachschlagewerk, WIGLPEDIA, zahlreiche Quiz und Videos. Mit diesen «Step by Step»-Anleitungen können Jugendliche auch daheim komplizierte Kochmethoden einfach nachkochen. WIGL war und ist ein Segen, sagt Daniel Sennrich:

*«Für uns war der Schritt zum Fernunterricht keine grosse Hürde. Als vor einem Jahr am Freitagnachmittag der Lockdown ausgerufen wurde, ging der Unterricht am Montag nahtlos weiter. WIGL ermöglicht mir zudem, die Lernblätter der Lernenden zu überprüfen. So habe ich auch Online eine gewisse Kontrolle. Gerade beim Schulstart nutze ich diese Funktion*

*sehr regelmässig. Damit die Lernenden auch wissen: Sie müssen dranbleiben. Das hilft. Schon rein psychologisch.*

## **Kochen ist ein uraltes Handwerk. Wie kommt es, dass diese Branche als eine der ersten auf einen vollständigen digitalen Unterricht umgesattelt haben?**

*Die Gastronomie ist eine sehr innovative Branche. Wir haben kreative Köpfe, die sich stark engagieren. Als ich mich vor fünf Jahren am EHB zum Berufsschullehrer ausbilden liess, beneideten mich viele Kollegen um unsere Tools. Wir sind digitale Vorreiter!*

## **Wie bilden Sie sich in diesem Bereich weiter?**

*Unsere Berufsschule bietet regelmässig interne Schulungen an. Beispielsweise für Teams oder schulinterne Apps. Unsere Schule achtet sehr auf den digitalen Wandel. Wir haben eine App als Informationskanal mit den Lernenden. Darüber werden auch Abwesenheiten abgewickelt. Auf das Schuljahr 2021/22 hin wollen wir die flächendeckende Einführung von BYOD. Die ersten Wochen des Unterrichts verbringen wir jeweils damit, gemeinsam mit unseren Informatikern die Laptops und Handys der Lernenden upzudaten. Aber diese Zeit ist gut investierte Zeit! Und nicht zuletzt hat Corona die Entwicklung beschleunigt. Heute organisiere ich Sitzungen über Teams im Schlaf. Ich kenne auch die Funktionen von WIGL besser und nutze sie mehr. Ich bin technisch versierter als vor einem Jahr!*

Daniel Sennrich schaut auf sein Handy. Eine neue Mail der Schulleitung. Der Kontaktunterricht kann ab anfangs März wieder aufgenommen werden. Die Nachricht freut nicht nur Daniel Sennrich. Auch die Klasse jubelt. Der Lehrer drückt es so aus: «Fernunterricht ist halt doch nicht das Gelbe vom Ei!»

## **Mögliche Quotes:**

«Im Normalbetrieb erledigt und bespricht man viele Sachen in den Pausen oder kurz nach der Lektion. Jetzt kommen die Fragen am Wochenende. Oder am Abend.»

«Die Gastronomie ist eine sehr innovative Branche. Wir haben kreative Köpfe, die sich stark engagieren.»

«Stellen Sie sich das vor: Jugendliche, die sagen: ich will in die Schule. Das hätte vor Corona auch niemand gedacht!»

*Der Beitrag wurde uns freundlicherweise von «Berufsbildung Schweiz - Folio» zur Verfügung gestellt.*

## **«Stimmen von Lernenden»**

### **Von Putzkoller, Selbstinitiative und Branchenwechsel**

*Restaurants gehören zu den grossen Verlierern der Pandemie. Doch wie geht es Jugendlichen, die in einem Betrieb die Ausbildung machen? Was treibt sie um? Und wie sehen sie ihre Zukunftschancen?*

*Das BCH Folio hat sich in den Klassen von Daniel Sennrich umgehört.*

### «Was mich die Situation lernt? Selbstinitiative!»

#### Sascha Pernet im 3. Lehrjahr als Koch

«Meine Freundin und meine Familie profitieren vom Lockdown. Ich bekoche sie regelmässig und serviere ihnen die unterschiedlichsten Gerichte. Mal gibt es Lachstatar. Mal mache ich einen Braten oder Gemüse auf unterschiedlichste Art und Weise. Natürlich setzt unsere Küche Grenzen. Wir haben bei weitem nicht alle Instrumente wie in einer Grossküche. Das macht erfinderisch. Und irgendwie muss ich mich auf die Prüfung vorbereiten. Die zubereiteten Speisen fotografiere ich und schicke die Bilder unserem Küchenchef. Er gibt dann Feedback, wie ich den Teller angerichtet habe. Das Degustieren übernimmt die Familie. Da erhalte ich aber praktisch nur Lob. Sie sind froh, kocht jemand! Ich habe meine Lehre vor zweieinhalb Jahren im Hotel Krone in Aarburg begonnen. Bereits im ersten Lockdown hatte unsere Küche zu. Jetzt wieder. Es ist eine schwierige Situation. Unser Chef ist zugleich auch Präsident von Gastro Aarau. Er steht massiv unter Druck. Zeitgleich hat er gemeinsam mit Gastro Aarau Intensivkurse aus dem Boden gestampft. Der Hintergedanke: Küchen, die leer stehen, werden angemietet. Auch Betreuer werden gebraucht. Dort kochen, braten, garen die Lernenden dann vier Tage intensiv. Davon profitieren sowohl die Betriebe, die Betreuer als auch die Jungen.

Was mich die Situation lernt? Selbstinitiative! Und Selbstmotivation. Schliesslich können wir die freie Zeit nutzen, um den Schulstoff zu repetieren. Uns für die Theorie gut aufzustellen. Zudem schreibe ich Bewerbungen. Aber es ist enorm schwierig! Es hat fast keine Stellen. Die meisten Betriebe haben andere Sorgen. Doch ich bleibe positiv: Es wird sich schon was ergeben.»

### «Immer daheim – das stelle ich mir langweilig vor»

#### Corina Imboden im 3. Lehrjahr als Köchin

«Ich bemerke von Corona in meinem Betrieb fast nichts. Ich arbeite im Wohn- und Pflegezentrum Bifang in Wohlen. Bereits nach dem ersten Lockdown im Frühling ging der Alltag weiter. Der einzige Unterschied: Wir müssen den ganzen Tag Masken tragen. Und weil es weniger Besucher hat, kochen wir etwas kleinere Portionen. Nur der Chef ist manchmal etwas nervöser, wenn er von auftretenden Corona-Fällen in der Gegend liest. Bisher hatten wir Glück: Wir hatten nur einen einzigen positiven Coronafall im Heim.

Die Küche bei uns unterscheidet sich nicht gross von anderen Hotelbetrieben. Wir haben ein hohes Niveau und wollen die Gäste auf ihrem letzten Abschnitt kulinarisch verwöhnen. Da werden auch Extrawünsche erfüllt. Manche essen nur püriert. Andere wollen mehr Gemüse. Oder fast nur Fleisch. Ich bin froh, kann ich arbeiten gehen. Immer daheim – das stelle ich mir langweilig vor. Zudem stehen im Sommer die Abschlussprüfungen an. Ich fühle mich gut vorbereitet, kann bei uns in der Küche üben und werde von unserem Chefkoch unterstützt. Das wichtigste für mich: Dass es unseren Bewohnern schmeckt! Ich habe in der Ausbildung bemerkt, wie wichtig mir der soziale Kontakt mit den Menschen ist. Weil die Coronakrise die Jobsituation in der Gastrobranche trübt, habe ich mich dazu entschieden, eine Zweitausbildung zu starten. Ich werde im Sommer die Ausbildung als Fachfrau Gesundheit beginnen.»

## «Die Situation schlägt mir auf die Motivation»

Jayden Erasmus, 1. Lehrjahr als Koch

«Ich bin 17 Jahre alt und absolviere die Koch-Lehre im Viersterne-Hotel Kettenbrücke in Aarau. Im Sommer 2020 habe ich angefangen. Für mich war alles neu und aufregend. Doch schon damals herrschte im Betrieb eine grosse Unsicherheit. Niemand wusste, wie es nach dem ersten Lockdown weiter geht. Von einem normalen Alltag waren wir weit entfernt. Manchmal waren die Tische gut besetzt. Manchmal sassen nur sechs Leute da. Und manchmal gar keine. Es gab Abende da putzten wir die Küche blitzblank – ohne gross gekocht zu haben.

Seit Dezember herrscht erneut Ausnahmezustand. Im Moment hat nur das Hotel geöffnet. Wir bereiten noch das Frühstück für die Gäste vor. Danach ist Feierabend. Ich bemerke, wie ich etwas das Interesse verliere. Eigentlich fasziniert mich das Kochen, die Zubereitung der unterschiedlichsten Lebensmittel. Doch die jetzige Situation schlägt mir auf die Motivation. Ich möchte in der Küche stehen, kochen und lernen. Auch der Fernunterricht setzt mir zu. Ich lerne viel besser, wenn jemand vor mir steht, der mir alles erklärt. Daheim gibt es so viele Sachen, die mich ablenken... Ich hoffe, es kehrt bald wieder Normalität ein. Es ist für alle eine schwierige Zeit...»

An der Kampagne teilnehmen und auf offene Stellen hinweisen

## «Das eigene Sujet für die Stellenwerbung»

**T**rotz der Pandemie gehen die Berufswahl und die Lehrstellenvergabe weiter. Die neueste Kampagne [#PROLEHRSTELLEN.CH](#) sensibilisiert Eltern, Jugendliche und Lehrbetriebe, ihr Engagement im gewohnten Umfang fortzusetzen. Ziel ist das Matching zwischen Lehrbetrieben und Lehrstellensuchenden. Generieren Sie grad jetzt Ihr individuelles Sujet und verwenden Sie dies auf den eigenen Social-Media-Kanälen, um Werbung für Lehrstellen in Ihrem Betrieb zu machen.

Das Gute: es geht ganz einfach und ist in weniger als 5 Minuten gemacht! Mit diesem Link kommen Sie direkt auf den Sujetgenerator.

**Die Schweiz stärkt die Berufsbildung.  
Die Berufsbildung stärkt die Schweiz.**

GastroAargau - Verband für  
Restauration und Hotellerie

Berufsbildung hat Zukunft.  
[prolehrstellen.ch](http://prolehrstellen.ch)



## Verabschiedung langjähriger Prüfungsexpertinnen und -experten

### «Bye Bye und danke vielmool»

Leider konnte im vergangenen Jahr kein Expertenanlass stattfinden – Covid19 hat uns einen Strich durch die Rechnung gemacht. Nachdem glücklicherweise 2021 aber reguläre Lehrabschlussprüfungen abgehalten wurden war klar, dass wir uns irgendwie und irgendwann nochmals treffen wollen...

Mitte September war es soweit: 35 Prüfungsexpertinnen und -experten waren im Restaurant «Bellavista» beim Chefexperten **Urs Kohler** zu Gast. Selbstverständlich wurden bei diesem Treffen alle Covid19-Vorschriften eingehalten.

Nach der Begrüssung durch **Bruno Lustenberger**, wurde den Anwesenden Feines von unserem Nachbarn (Traita fina, Lenzburg) serviert – dazu Aargauer Wein aus Remigen. Anschliessend hörten die Gäste ein kurzes Resümee über den vergangenen Prüfungszyklus. Der Chefexperte dankte den Prüfungsexpertinnen und -experten für den Einsatz und die gut geführten Protokolle.

In der anschliessenden Laudatio wurden einige Berufskolleginnen und -kollegen aus dem Amt entlassen. Bei der Übergabe des edlen Geschenkes dankte der Chefexperte allen für den jahrelangen Einsatz am Qualifikationsverfahren. **Claudia Rüttimann**, Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau, richtete ebenfalls ein paar Worte an die Anwesenden und hat mit ihrer amüsanten Ansprache für einige Lacher gesorgt. Es war ein rundum gelungener Anlass!

Verabschiedet wurden:

Esther Burgherr	Doris Dorer	Robin Dürlewanger	Rahel Haller
Barbara Huwyler	Martin Kinzel	Hannes Mahler	Felix Ott
Christoph Schmitz	Urs Schumacher	Werner Schuhmacher	Josef Stalder
Astrid Stierli	Franziska Wildi		



Für das Foto wurden die Masken kurz abgenommen.



Infos zu den GastroAargau-Gutscheinen

## «Unsere Idee zahlt sich für Sie aus»

Inzwischen sind Ihnen die beliebten GastroAargau-Gutscheine sicher bekannt. Diese Aktion läuft bereits schon über zwei Jahre und viele Firmen haben sie ihren Mitarbeitenden im letzten Jahr verschenkt.

Die Informationen zu diesen Gutscheinen lesen Sie in jedem News-Blatt. Und dennoch verwundert es uns, dass sich nicht mehr unserer Mitglieder als Einlöse-Betrieb auf die Liste setzen lassen...

Ist Ihr Betrieb noch nicht auf der Liste der «Einlöse-Betriebe» zu finden?

Dann schreiben Sie uns eine kurze Mail mit Ihren Koordinaten!

→ [info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch)

## NEU

**Muss ich jeden Gutschein einzeln ausfüllen?**

Nein!

1 Gutschein muss mindestens korrekt ausgefüllt sein.  
Bei den anderen reicht ein Stempel und/oder eine Unterschrift!



### 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](http://www.gastroaargau.ch/gutschein)

### Einlösefrist

Die Gutscheine sind grundsätzlich 1 Jahr gültig, ab Ausstelldatum.

### ACHTUNG:

wegen Covid19 sind abgelaufene Gutscheine weiterhin gültig!

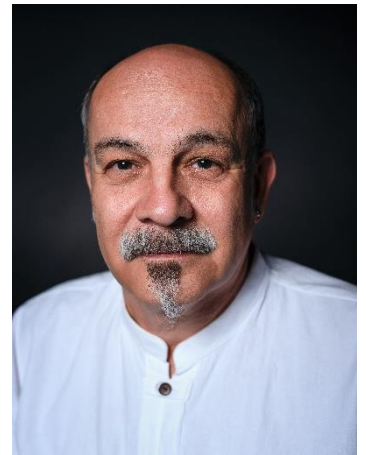
Für Fragen erreichen Sie das Team der Geschäftsstelle unter 062 737 90 40.

Völlig überraschend hat uns im September eine Todesnachricht erreicht.

## † Bernhard Hänni

06.06.1959 bis 08.09.2021

Nach Weggang bei Gastroconsult war Bernhard viele Jahre als Hauptreferent bei den Berufsbildnerkursen mit eidgenössischem Zertifikat engagiert. Er hat es perfekt verstanden, den angehenden Ausbilderinnen und Ausbildern aus der Gastrobranche Interessantes aus der Psychologie zu vermitteln, sie für die Bedürfnisse der jungen Menschen zu sensibilisieren und ihnen Tipps und Tricks zu verraten, wie man Lernende ganz einfach motivieren kann.



Legendär die spannenden Auflockerungsspiele oder das Quizz, welche er fest in seinem Programm hatte. Das Feedback der Anwesenden hat uns gezeigt, dass er genau der richtige Mann war für diese Art Erwachsenenbildung.

Es waren noch ganz viele Kurse mit ihm geplant und nun sind wir traurig, dass wir ihn nicht mehr unter uns haben...

Bernhard hat sich in den Bergen wohlfühlt und die vielen eindrücklichen und prachtvollen Bilder der Natur hat er sehr geliebt. Diesmal wollte er seinen ersten 3'000er besteigen. Beim letzten Aufstieg hat jedoch sein Herz plötzlich aufgehört zu schlagen.

Wir vermissen Bernhard und werden ihn in bester Erinnerung behalten.

Markus und den Trauerfamilien entbieten wir unsere herzliche Anteilnahme.

*Vorstand und Geschäftsstelle GastroAargau  
und Hotel & Gastro formation Aargau*



Das schönste Denkmal, das ein Mensch bekommen kann,  
steht in den Herzen seiner Mitmenschen.

*Albert Schweitzer*



Am 07.09.2021 haben wir Abschied genommen von unserem Ehrenmitglied.

## † Bruno Wüst

18.11.1944 bis 27.08.2021

Während 42 Jahren führte Bruno gemeinsam mit Ruth den Löwen. Sie machten das Hotel Restaurant zu einer überregionalen Grösse. Unvergessen sind vielen Anlässe wie die Fastnachtsbälle oder die Silvesterparties. Brunos Gastfreundschaft war weit herum bekannt und seine Freunde schätzten seine gesellige und unterhaltsame Art. Neben seinen Aufgaben als Geschäftsführer im eigenen Betrieb, engagierte er sich auch für den Berufsstand der Gastronomen. Er hatte viele Jahre lang das Amt des Vizepräsidenten des Bezirkswirteverbands Baden inne. Ausserdem präsidierte Bruno über 30 Jahre die Familienausgleichskasse von GastroAargau, wofür er zum Ehrenmitglied ernannt wurde.



Legendäre Geschichten erzählte Bruno auch immer wieder von seiner Zeit in der Schweizer Armee. Über 1300 Dienstage habe er absolviert, erzählte er mit Stolz vor wenigen Tagen im Spital einer Krankenschwester. Dazu gehörte die Zeit von 1964 bis 1966 in der Unteroffiziers- und anschliessend der Offiziersschule. 1970 absolvierte er die Ausbildung zum Hauptmann. Während der Aspirantenschule zum Leutnant erlangte Bruno auch den Führerschein. Es war für ihn immer ein spezielles Ereignis, mit dem Auto auszufahren. Vor allem am wirtfreien Mittwoch unternahm er unzählige Ausflüge, gerne auch immer mal wieder in den Schwarzwald. Dazu kamen viele schöne Ferienreisen unter anderem nach Österreich und ins Südtirol, wo er sich mit Ruth besonders wohl fühlte.

Auch nach 42 Jahren auf dem Hotel Restaurant Löwen, wollte sich Bruno nicht gänzlich in den Ruhestand begeben. So meldete er sich spontan beim Roten Kreuz als ehrenamtlicher Fahrer und begleitete bis zum Spitaleintritt unzählige Patienten zu ihren Terminen.

Zum Schluss musste Bruno mehrere Operationen über sich ergehen lassen. Trotzdem war er stets zuversichtlich, bald wieder Familie und Freunde in einer geselligen Runde treffen zu können. Am 27. August spassete er morgens um acht noch mit einem Pfleger. Wenige Minuten später hörte sein Herz auf zu schlagen.

Wir werden Bruno so in Erinnerung behalten, wie ihn alle gekannt haben, als fröhlicher Mann, der immer zu einem Scherz aufgelegt war.

Ruth und den Trauerfamilien entbieten wir unsere herzliche Anteilnahme.

*Vorstand und Direktion GastroAargau*

(Auszug aus dem Lebenslauf)

Es war unglaublich schön!

## «Mit Geri und Bruno auf die Blüemlisalp»

Mit dem Hotelbus fuhr eine Schar GastroAargauer und Aargauerinnen nach Kandersteg. Liebevoll wurden wir dort von Muriel Platzer im Hotel Victoria empfangen und bei Kaffee und Gipfeli und einem guten Gespräch vergassen wir fast die Zeit. Los ging es dann auf die Oeschinenalp, an diesem Morgen noch mit ganz wenig Touristen, dafür mit einer umso schöneren Rundschau. Mit einem Aperitif-Zwischenhalt in einer Alpwirtschaft stiegen wir in rund 4 Stunden zur Blüemlisalp hoch. Ein feines Znacht mit Hackbraten und Spätzli erwartete uns, und auch der Cornalin mundete ausgezeichnet, bevor wir müde in die Federn verschwanden.

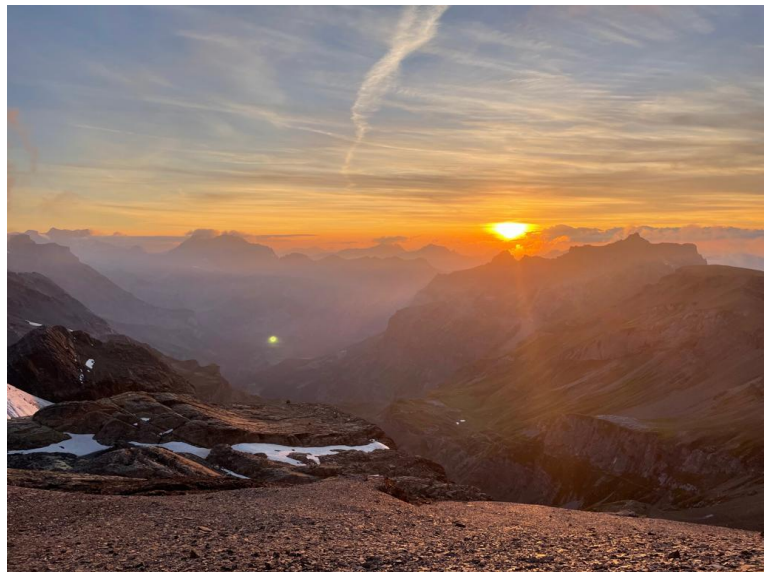
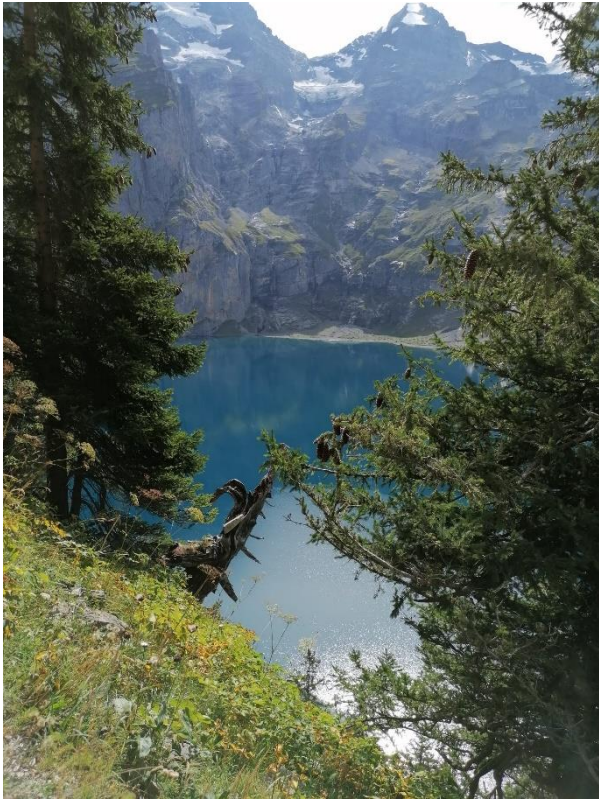
Nochmals bestaunten wir das Vrenelisgärtli von oben, bevor wir den Abstieg zur Griesalp in Angriff nahmen. Das Wetter war noch schöner als am Vortag und auf der Bündtenalp gabs den obligaten Aperitif gefolgt vom Mittagessen auf der Griesalp. Die Postautofahrt mit Karl Reber war ein weiteres Highlight. Er gab alles, damit wir noch unseren Zug in Reichenbach erreichten, und seine Anekdoten sind schon legendär, und nur dafür lohnt es sich schon das Postauto zu nehmen.

Wieder in Kandersteg angekommen gab ein feines Dessert im Garten von Platzers Hotel, um danach die Rückfahrt nach Aarburg unter die Räder zu nehmen. Es war unglaublich schön auf der Blüemlisalp!

Bericht: **Bruno Lustenberger**, Aarburg



Fotos: GastroAargau



Impressionen  
von der Wanderung

Gutschein für besondere Momente in der Region

## «Werden Sie Einlösestelle beim «Erlebnismoment Aargau»



Der Wertgutschein «Erlebnismoment Aargau» sichert ganz persönliche Erlebnismomente im wunderschönen Kanton Aargau.

Unter [www.erlebnismoment.ch](http://www.erlebnismoment.ch) können Gutscheine im Wert von 25- oder 50-Franken ganz einfach bestellt werden. Teileinlösungen ermöglichen eine vielseitige Verwendung bei unterschiedlichen Aktivitäten.

### Werden Sie Einlösestelle!

Als Einlösestelle können Sie von Umsatzsteigerung, Neukundengewinnung sowie zusätzlichem Marketing profitieren. Aktuell sind über 640'000 Fr. in Umlauf – unter anderem dank dem grosszügigen Sponsoring der Aargauischen Kantonalbank und der Axpo im Sommer 2020. Die Gültigkeit der AKB-Solidaritätsgutscheine à CHF 25 wurden bis am 31.12.2021 verlängert (anstatt 30.06.2021).

Die Abwicklung erfolgt über das Gutscheinsystem E-GUMA, welches ein sicheres und unkompliziertes Handling garantiert. Die eingelösten Beträge werden monatlich an die Einlösestellen ausbezahlt – ohne Abzüge!

### Wie kann ich Gutscheine entgegennehmen?

Um eine Einlösestelle zu werden, benötigen Sie eine Mitgliedschaft in der E-GUMA-Organisationslösung von Aargau Tourismus. Schicken Sie eine Mail an [info@aargautourismus.ch](mailto:info@aargautourismus.ch), um das Formular zu erhalten.

Gutscheine können über ein Mobiltelefon oder per Computer eingelöst werden. Entweder scannen Sie den Gutschein-Code mit der Voucher-App oder geben den Zahlencode manuell über Ihren Account am Computer ein.

### Welche Kosten erwarten mich?

Aargau Tourismus übernimmt bis auf Weiteres die Gebühren von E-GUMA sowie die Zahlungs- und Transaktionskosten, was alles zusammen bis zu 10% des Gutscheinwertes ausmachen kann. Ausserdem sorgt sich Aargau Tourismus für die laufende Bekanntmachung und Vermarktung. Somit ist eine Teilnahme für Sie aktuell kostenlos.

### Weitere Informationen

Neugierig? Aargau Tourismus freut sich über Ihre Kontaktaufnahme. Weitere Informationen finden Sie unter [www.aargautourismus.ch/erlebnismoment](http://www.aargautourismus.ch/erlebnismoment) oder [help.e-guma.ch](http://help.e-guma.ch).

**Aargau Tourismus** | Laurstrasse 10 |  
5200 Brugg T 062 823 00 73  
[info@aargautourismus.ch](mailto:info@aargautourismus.ch)  
[www.aargautourismus.ch](http://www.aargautourismus.ch)



Gemeinsam statt einsam

## «Aktionstage „Psychische Gesundheit»

Nach einer Zeit, in der wir auf viele Anlässe verzichten mussten, folgten vermehrt auch psychische Probleme. Vor allem Jugendliche im Gastgewerbe standen plötzlich ohne geregelten Tagesablauf und ohne ihre Freunde da – und das einige Wochen lang! In Gesprächen mit den Fachlehrpersonen in Aarau und Baden haben wir von schwierigen Situationen einiger Lernenden erfahren, welche sich bei uns im üK-Schulbetrieb in Lenzburg bestätigt haben.

Der Schulstoff ist eigentlich klar für die versierten Lehrkräfte – aber was ist, wenn man plötzlich auch noch psychologische Aspekte in den Unterricht einbauen muss? Situationen, die nicht immer einfach zu handhaben sind.

Verantwortungsvolle Ausbilderinnen und Ausbilder sind ähnlich gefordert und drum weisen wir in diesem News-Blatt explizit auf die neuen Aktionstage «Psychische Gesundheit im Kanton Aargau» hin. Für Betroffene oder Angehörige von suchtkranken, einsamen oder suizidgefährdeten Personen ist es äusserst wichtig, sich mit dieser Thematik auseinanderzusetzen und sich bei Fachpersonen weiterzubilden.

Die Aktionstage 2021 finden vom 2. September bis 1. November statt. Mehr als 30 Institutionen sensibilisieren für das Thema, vermitteln Informationen und schaffen ein Bewusstsein für den Umgang mit psychischer Gesundheit. Die Veranstalter beleuchten die psychische Gesundheit aus verschiedenen Perspektiven. Es finden unter anderem Referate, Podiumsdiskussionen und Filmvorführungen statt.

Nutzen Sie die Gelegenheit und informieren Sie sich gleich jetzt über das Angebot.



Besuchen Sie doch mal das «Emotionen-ABC»

## «Prachtvolles Sensus-Weinfest»

Das Weinfest Sensus auf dem Weingut Hartmann in Remigen wurde, trotz Corona, von vielen Weinliebhabern besucht.

Auf dem Rebrundgang wurde von **Bruno Hartmann** der naturnahe Rebanbau eindrücklich anhand von Beispielen aufgezeigt. Bei einem eigens produzierten Film wurde das ganze Weinjahr, „die Nachhaltigkeit im Weinbau“ erlebbar gemacht. Nebst Degustation und einem feinen Essen – Forellen-Piccata mit Kernotto – zubereitet von **Franz Jonke** und **Markus Friedli**, bleibt der Besuch bei Hartmann's noch lange in Erinnerung.





Meldepflicht wird digital und einfacher!

## «Plattform Easygov.swiss, schnell & effizient»

Die Erwerbstätigkeit von anerkannten Flüchtlingen und vorläufig aufgenommenen Personen (Ausweis B oder Ausweis F) kann man neu ganz einfach online auf Easygov.swiss melden. Die Bearbeitung erfolgt dadurch schnell und effizient. EasyGov ist eine sichere und zuverlässige Plattform zur Abwicklung von Behördengängen für Unternehmen.

### EasyGov.swiss - Der Online-Schalter für Unternehmen

Privatpersonen und Firmen ohne Zugang zu EasyGov können die Meldung weiterhin mittels diesem Formulars übermitteln.

Bei sämtlichen Anstellungen muss die Meldung der Erwerbstätigkeit eingereicht werden. Das heisst, nach beispielsweise der INVOL, muss der anschliessende Lehrvertrag auch gemeldet werden.

Auch wenn bei demselben Arbeitgeber, beispielsweise durch eine neue Funktion/Anstellung, ein neuer Arbeitsvertrag unterzeichnet wird, unterliegt dieser der Meldepflicht.

Folgende Ausnahmen unterstehen **nicht** der Meldepflicht:

INVOL, sofern der Betrieb den Sitz im Kanton Aargau hat, Arbeitseinsatz und Schnupperlehre.

Für Fragen steht Ihnen Cäcilia Willi gerne zur Verfügung.



---

#### **KANTON AARGAU**

#### **Departement Volkswirtschaft und Inneres**

Cäcilia Willi

Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt

Amt für Wirtschaft und Arbeit

Arbeitsmarktliche Integration

Rain 53, 5001 Aarau

Telefon direkt 062 835 19 56

Telefon zentral 062 835 16 80

caecilia.willi@ag.ch

www.ag.ch/awa

Wir gratulieren den Bestplatzierten

## «Jetzt ist die Liste komplett»

In der letzten Ausgabe des News-Blattes haben wir Ihnen die Prüfungsergebnisse des diesjährigen Qualifikationsverfahrens der Gastroberufe präsentiert – mit dem Vermerk, dass die Liste nicht vollständig sei. Kurz nach dem Erscheinungsdatum wurden uns die Resultate der fehlenden Berufsgattungen gemeldet, die wir nun zur finalen Rangliste zusammengefügt haben.



### Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt-note	Praxis
Gradwohl	Elisabeth Sabrina	Gasthof zum Schützen	Aarau	5.5	5.6
Gattlen	Joya	Kafi Dorf	Küttigen	5.3	5.3

### Restaurantangestellte/r EBA

Kein/e Teilnehmer/in hat die Gesamtnote 5.3 und mehr erreicht.

### Hotelfrachfrau/-mann EFZ und Hotellerieangestellte/r EBA

Kein/e Teilnehmer/in hat die Gesamtnote 5.3 und mehr erreicht.

### Hotel-Kommunikationsfachfrau/mann EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt-note	Praxis
Burgherr	Janita	Hotel Bären	Suhr	5.4	5.4

### Systemgastronomiefachfrau/mann EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt-note	Praxis
Michelli	Alessio	SV (Schweiz) AG Restaurant timeout Berufsschule Neuhof	Lenzburg	5.3	6.0

## Küchenangestellte/r EBA

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praxis
Fassil	Rigat	Seniorenzentrum Hardmatt	Strengelbach	5.6	5.9
Vogel	Suleika Milenka	Restaurant-Bar Hubel	Rothrist	5.5	5.2
Mohamed	Jaama Yussuf	Senevita am Maiengrüen	Hägglingen	5.4	5.3
von Kannen	Timo	Integra – Stiftung für Behinderte im Freiamt	Wohlen	5.4	5.0
Gebreamlak	Abel	Hotel Krone	Lenzburg	5.3	5.0

## Koch/Köchin EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt- note	Praxis
Huber	Céline Eliane	Alters- und Pflegeheim Länzerthus	Rapperswil	5.5	5.9
Weber-Steiner	Bettina	Hotel Restaurant Eichberg	Seengen	5.4	5.0
Guccione	Yara	Hotel Linde	Fislisbach	5.3	5.5
Azzato	Jessica	Hotel Kettenbrücke	Aarau	5.3	5.3
Deubelbeiss	Tim	Restaurant Rebstock	Seengen	5.3	5.2
Sandmeier	Lara	Alters- und Pflegeheim Länzerthus	Rapperswil	5.3	5.2
Delvento	Chiara Claudia	Suhrental Alterszentrum	Schöttland	5.3	5.1

Eine Prüfung zu schaffen, bedeutet Effort und Fleiss und drum wollen wir es nicht versäumen ALLEN Lernenden zum Berufsabschluss zu gratulieren.

Wir freuen uns, dass sie nun auch zu unserer Gilde gehören und wünschen allen nur das Beste für die berufliche Zukunft!

Fotos: Pixabay



Nichts verpassen...anmelden und dabei sein!

## Nächste Termine

Sofern nichts anderes vermerkt ist, finden die Weiterbildungen und Aktivitäten im GastroBildungsZentrum GBZ» in Lenzburg statt.

Wir freuen uns, die schon bald bei uns begrüßen zu können.

28. September 2021	<u>Schulung Lern- und Leistungsdokumentation Küche</u>
20. Oktober 2021	<u>Beginn Modul «Buchhaltung», Wirtefachschule</u>
21. Oktober 2021	<u>Beginn Modul «Gastgewerberecht», Wirtefachschule</u>
26. Oktober 2021	<u>Wirte und Gäste Jassmeisterschaft, Küttigen</u>
1. November 2021	<u>Beginn Modul «Personalrecht», Wirtefachschule</u>
3. November 2021	<u>Schulung Lern- und Leistungsdokumentation Küche</u>
8. November 2021	<u>Beginn Modul «Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>
16. November 2021	<u>KOPAS Kurs</u>
22. November 2021	<u>Berufsbildnerkurs</u>

Heute schon vormerken:

**Nächste Generalversammlung → Dienstag, 26. April 2022**

Zudem ist es möglich, jederzeit den **Wirtekurs in der E-Learning-Version** zu beginnen. Die Informationen hierzu finden Sie ebenfalls auf der Website.

Details und weitere Daten...

**[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)**



Die Weiterbildungen finden, unter Einhaltung der Schutzmassnahmen, als Präsenzunterricht im GBZ statt.