

# News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



**Nr. 46 / September 2022**

Wir danken unseren Business-Partnern für die grosszügige Unterstützung!

Am  
nichtigsten  
Ort.ch



Aargauische  
Kantonalbank

**TopCC**  
clever & charmant



**FELDSCHLÖSSCHEN**

Part of the Carlsberg Group

**graf kaffee**



**Heró**  
GASTRONOMIQUE

Main-Partner

**Brauerei H. Müller AG in Baden**

**Weinbau Hartmann in Remigen**

Co-Partner

## Impressum

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

Auflage: 2'100 Exemplare – per Mailversand  
Erscheint: 4x jährlich  
Herausgeber & Druck: GastroAargau  
Redaktion: Team der Geschäftsstelle GastroAargau  
Bilder: GastroAargau, Pixabay.com

## 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

Die Sommerferien sind vorbei, die Temperaturen fallen, die Bräune im Gesicht verblasst langsam – man kommt zwangsläufig in der Realität an. Am besten spürbar ist dies wohl bei den Lernenden, welche mit der Lehre angefangen haben. Für uns auf der Geschäftsstelle ist dies jeweils eine besondere Zeit.

Derzeit öffnet sich in einer gewissen Regelmässigkeit zaghaft die Eingangstüre und man entdeckt Jugendliche, die unter der Türe stehen und scheu fragen, wie man denn zum üK-Zimmer kommt und die Antwort mit einem leisen «Adjöö» quittieren. Wir schauen uns oft an und jede/r denkt: «bei uns war es doch genau gleich!» Wenn ich dann im Schulzimmer stehe und die Lernenden bei uns willkommen heisse freue ich mich darüber, diese wissbegierigen und hochmotivierten «Junx und Mädels» \*) vor mir zu haben und ihnen eine grossartige Zeit bei uns zu versprechen.

Mit dem neuen Schuljahr haben wir zudem ein lang geplantes, grossartiges Projekt gestartet – die Fusion zur Hotel & Gastro *formation* Mittelland. Neu organisieren und planen wir den üK-Schulbetrieb und das Qualifikationsverfahren für die Koch- und Restaurantberufe auch für unseren Nachbarkanton Solothurn. Eine einmalige Chance die Rahmenbedingungen zu optimieren und Kräfte zu bündeln. Wir freuen uns sehr auf diese Aufgabe!

In dieser Ausgabe finden Sie den versprochenen Bericht über die beiden QV-Feiern in der Berufsschule BSA. Rund 600 Gäste haben in Aarau informative, emotionale, lustige, interessante und amüsante Momente erlebt und genau dies zeigt uns, dass es wichtig ist, die Leistungen jedes einzelnen zu würdigen und zu verdanken. Die vielen Komplimente bestärken uns, auch 2023 eine solche Feier zu planen!

Leider hat uns in den letzten Wochen die Nachricht vom Tod unseres geschätzten Expertenkollegen und Freund René Frei erreicht. René hat viel getan für die Ausbildung der Lernenden und die Aargauer Erfolge bei Kochkunstwettbewerben sind klar sein Verdienst.

Die beiden vorherigen Informationen zeigen einmal mehr, dass Freud' und Leid oft nah beisammen sind. Und einmal mehr sollten wir uns bewusst sein, das hier und jetzt bewusst zu «er-leben» und ab und zu halt mal «es Foifi loh grad si»...

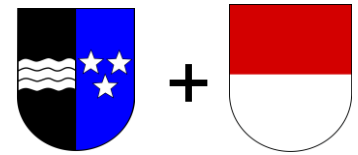
Und nun wünsche ich Ihnen viel Spass beim «Klicken» und Lesen.



Urs Kohler  
Direktor GastroAargau



\*) ich beschränke mich im Text auf diese beide Geschlechter und hoffe, dass niemand damit ein Problem hat.



Die Idee ist eigentlich nicht neu und wird an vielen Orten bereits angewendet: im Vereinsleben, in ähnlich gelagerten Berufen und in der Politik. Dass sich aber Ausbildungsorganisationen zusammenschliessen, trifft man definitiv nicht so oft an. Was 2020 angedacht wurde, ist im August 2022 realisiert worden!

Die Hotel & Gastro *formation* Aargau und die Hotel & Gastro *formation* Solothurn haben fusioniert und treten neu als **Hotel & Gastro *formation* Mittelland** auf.

Die neue Organisation mit Sitz in Lenzburg, ist ab diesem Schuljahr für die Organisation und Durchführung der überbetrieblichen Kurse (üK) in den Restaurant – und Kochberufen beider Kantone zuständig. Bereits seit 2021 besuchen die Restaurant-Lernenden die üK-Tage im GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg. Das Qualifikationsverfahren fand zudem erfolgreich im GBZ statt. Mittlerweile kann man sagen, dass «es funktioniert»!

Künftig werden **Claudia Mürner** und **Michael Brückner** also auch Ansprechpersonen für die Solothurner Ausbilderinnen und Ausbilder sein, bei Fragen rund um den üK und das Qualifikationsverfahren. Alle Beteiligten aus dem Nachbarkanton werden ab sofort in das bewährte Kursverwaltungssystem «OdAOrg» aufgenommen.

Die folgende Übersicht zeigt, wie der üK-Schulbetrieb und das Qualifikationsverfahren für die Lernenden aus dem Kanton **Solothurn** und Kanton **Aargau** organisiert ist:

	Berufsschulstandort	üK-Standort	Qualifikationsverfahren
<b>Restaurantberufe</b>	Baden Solothurn	GBZ, Lenzburg AG und SO	GBZ, Lenzburg AG und SO
<b>Kochberufe</b>	Aarau + Baden Solothurn	GBZ, Lenzburg Gerolag, Olten	GBZ, Lenzburg Gerolag, Olten

Herzlich willkommen, liebe Solothurnerinnen und Solothurner

Wir freuen uns auf die Aufgaben und darauf, die neuen Ausbildungsverantwortlichen aus den Lehrbetrieben im Nachbarkanton kennenzulernen.

Auf eine gute Zusammenarbeit!

  
Claudia Rüttimann  
Präsidentin

  
Urs Kohler  
Direktor

**Hotel & Gastro**  
*formation*  
Mittelland

**Aargau und Solothurn fusionieren zur «Hotel & Gastro formation Mittelland»**

**«Ja - wir wollen!»**

Am 3. April 2022 hat der Vorstand von GastroSolothurn im Lenzburger GastroBildungsZentrum GBZ getagt und unter anderem über die Fusion der Hotel & Gastro formation Solothurn diskutiert.

Genau um 17.24 Uhr hat der Präsident von GastroSolothurn - **Peter Oesch** - den Direktor über das einstimmige Ja informiert. Kurzerhand hat **Urs Kohler** einen Apéro organisiert, denn diese Absicht sollte besiegelt und gefeiert werden. Wer noch alles im Haus war, sollte an diesem freudigen Ereignis mit dabei sein.



Von da an wurde die Fusion mit Hochdruck umgesetzt - mit dem Ziel, ab dem neuen Schuljahr mit der neuen Bezeichnung nach aussen zu treten. Ein neues Logo musste her, das Budget wurde erstellt und die Statuten sollten neu geschrieben werden. Mit der Hilfe aller Beteiligten konnte alsdann die Gründungsversammlung und die 1. Delegiertenversammlung fristgerecht abgehalten werden. Nachfolgend die neue Organisation der **Hotel & Gastro formation Mittelland**:

Delegierte mit Stimmrecht		Vertreter/in mit beratender Stimme	
Bruno Lustenberger	GastroAargau	Rudolf Aegerter	Amtsstelle Aargau
Dominik Wyss	Hotellerie Aargau	Pia Engel	Amtsstelle Solothurn
Peter Oesch	GastroSolothurn	Werner Schuhmacher	Schulvertretung Aargau
Roland Furrer	Hotellerie Bern + Mittelland	Stephan Herter	Schulvertretung Solothurn
Vera Schäfer	Hotel & Gastro Union Nordwestschweiz		

Vorstand Hotel & Gastro formation Mittelland	
Claudia Rüttimann	Hotellerie Aargau
Roman Oswald	Hotellerie BE+Mittelland
Benvenuto Savoldelli	GastroSolothurn
Urs Kohler	GastroAargau
Franziska Gasser	HGU Nordwestschweiz
Claudia Mürner	Protokoll



29.08.2022 – 16.24 Uhr -  
die Delegierten unterschreiben die Statuten.

Haben Sie das Jassfieber – Kommen Sie vorbei

## «35. Wirte- und Gäste Jassmeisterschaft»

Rekordverdächtige 77 Teilnehmer nahmen an den Jassmeisterschaften 2021 in der Traube in Küttigen teil. Am Ende des Abends stand **Bruno Hürzeler** als Jasskönig fest. Er konnte sich erfolgreich gegen die gesamte Konkurrenz durchsetzen.

**Am 25. Oktober 2022 suchen wir einen neuen Jasskönig/-königin.**

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 gehacktem Ei und  
Speck

\*

Naturabeefgulasch  
Gemüse garnitur  
Eierspätzli

\*

Parfait Vieille Prune mit Rahm



Standblattausgabe ab 13.30 Uhr

Restaurant Traube

Hauptstrasse 58, 5024 Küttigen



Anmeldung bis 18. Oktober 2022 auf der Website: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)

Rückblick auf eine gelungene Qualifikationsfeier

## «Diplomierter Gastro-Nachwuchs in Aarau!»

**W**ow! 165 Lernende aus den Gastro-Berufen haben 2022 im Kanton Aargau das Qualifikationsverfahren absolviert. Eine stattliche Zahl, die sich zeigen darf. Mit den Feiern an der Berufsschule BSA in Aarau wurden die diesjährigen Absolventinnen und Absolventen geehrt und bei strahlendem Sonnenschein auf den Erfolg angestossen!

### Die Welt steht offen

Von der Aargauer Regierung überbrachte **Landstatthalter Jean-Pierre Gallati** die Grussworte und gratulierte den jungen Berufsleuten herzlich. In seiner Ansprache lobte er die Aargauer Tradition der guten Gastfreundschaft und zeigte den Absolventinnen und Absolventen auf, dass sie nun mit ihren Fähigkeiten und neu erworbenen Kompetenzen, gekoppelt mit Einsatz, viel Erfolg haben können. Die Welt steht offen, um einen eigenen Betrieb zu eröffnen, eine Hotelfachschule zu besuchen oder im Ausland zu arbeiten.

### Mit jedem Lächeln stirbt eine Sorge

**Claudia Rüttimann**, Präsidentin der Hotel & Gastro *formation* Aargau, führte souverän durch den Anlass und animierte alle Anwesenden zu einem freudigen Lächeln, weil bekanntlich mit jedem Lächeln eine Sorge stirbt. Ein Grund mehr zu strahlen!

Sie ehrte die Diplomierten mit einer Note von 5.3 und mehr und beglückwünschte den ersten Lehrgang, der den überarbeiteten Beruf der Restaurantfachleute EFZ mit einer speziell geschulten Ergänzungskompetenz abschloss. Die Besten in jedem Gastroberuf erhielten GastroAargau Gutscheine sowie eine Überraschung von SWICA und einen Rucksack mit einem «Apéro to go» von TopCC.

### Circus Gastromania

Chefexperte **Urs Kohler** liess die Puppen tanzen! Mit dem Circus Gastromania schilderte er seine Eindrücke vom Qualifikationsverfahren und porträtierte die verschiedenen «Artisten»:

Die Dompteure, die die wilden, lauten, unkonzentrierten kleinen Biester und Paradiesvögel bändigen. Die Seiltänzer, die immer direkt über dem Abgrund stets der Gefahr ausgesetzt sind, tief zu fallen und dann ganz unerwartet Bestleistungen erzielen. Die Trampolinspringer, die hoch hinaus wollen und auf den Boden der Tatsachen zurückgeholt werden, hartnäckig sind und sich selbst treu bleiben. Dann gibt es noch die Clowns, die das Showbusiness ein bisschen erträglicher machen und die Anstrengungen zwischenzeitlich vergessen lassen. Viele der Anwesenden haben sich ganz sicher in einer dieser Rollen wiedergefunden.

## Wem keine Grenzen gesetzt sind, kann alles werden und sein

**Tom Walter**, Nachwuchskochtalent aus dem Aargau und ehemaliges Mitglied der Schweizer Junioren Kochnationalmannschaft, zitierte den drei Sterne Koch Thomas Keller: «Wenn du erkennst, dass es so etwas wie perfektes Essen nicht gibt, sondern nur die Idee davon, dann wird der wahre Zweck nach dem Streben der Perfektion klar: Menschen glücklich zu machen. Das ist alles, worum es beim Kochen geht». Menschen glücklich machen und zielgerichtet am Erfolg arbeiten ist nur mit Respekt möglich. Wer respektvoll ist, wird respektvoll behandelt. Mit dem Kopf nach unten und dem Blick nur im Smartphone, dem entgeht, was rundherum passiert. Der Weg zum Erfolg beginnt wie jeder andere Weg, erst einmal bei sich selbst. Mit flammenden Worten hat er aufgezeigt, was für ihn wahre Leidenschaft für den Beruf bedeutet!

## Leidenschaft inspiriert

Erfolg besteht auch aus Niederlage und Misserfolg. Wichtig sind ein klares Ziel, Durchhaltewille und Leidenschaft, damit ein Traum Wirklichkeit wird. **Martina Wick**, Berufsweltmeisterin Restaurant-Service, beschreibt eindrücklich ihren Weg zur Doppelweltmeisterin. Ziele sind wichtig und wer zielstrebig ist und Willen zeigt, dem wird Tür und Tor geöffnet. Junge Fachkräfte sind gefragt und es gibt ganz viele tolle Stellen in der Gastronomie. Mit ihrer charmanten Art und ihrer klaren Botschaft hat sie die Anwesenden vom ersten Wort Ihrer Rede gefesselt!

Natürlich gehörte das Wort auch den jungen ehemaligen Lernenden. Diese haben sich für ihre Lehrer und die üK-Instruktoren so einiges einfallen lassen, aus dem Nähkästchen geplaudert und schöne Überraschungen überreicht.

Bevor es zum Anstossen und dem fantastischen Buffet ging, bedankte sich Claudia Rüttimann bei allen Absolventinnen und Absolventen, den Eltern und Lehrbetrieben für das Durchhalten während der nervenaufreibenden Coronazeit sowie den Sponsoren, die vieles für die gelungene Diplomfeier beisteuerten.

Ein spezieller Dank und grossen Applaus haben **Margret Baumann** und **Rolf Häner** - Rektoren der beiden Berufsfachschulen – bekommen. Sie haben innert Wochenfrist einen phänomenalen Apéro riche organisiert und offeriert.







Weitere Bilder finden Sie auf der Website [der Hotel & Gastro formation Mittelland](#)



# «Wir gratulieren den Bestplatzierten mit der Note 5.3 und höher»

## Küchenangestellte/r EBA

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt-note	Praxis
Arefi	Ghaffar	Café Bar Tuchlaube	Aarau	5.5	5.4

## Koch/Köchin EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamt-note	Praxis
Schmid	Melanie	Kantonsspital Baden	Baden	5.5	5.5
Fuentes Klaus	Noemi Pacari	Alterszentrum Suhrhard	Buchs	5.5	5.2
Frei	Seraina Christina	Stadt Aarau Pflegeheime Herosé und Golatti	Aarau	5.4	5.1
Saxer	Silvan Marc Oliver	Gasthof zum Schützen	Aarau	5.4	5.1
Brisacher	Mike	Axpo Services	Baden	5.3	5.2
Lardon	Ian	Gasthof zur Fennern	Brittnau	5.3	5.1
Srilophian	Suphansa	Landenhof Zentrum und Schweizerische Schule für Schwerhörige	Unterefelden	5.3	5.1
Menghini	Larissa	Pfändler's Gasthof zum Bären	Birmenstorf	5.3	4.5



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

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote
Hüsser	Fabienne Sophia	Park-Hotel am Rhein	Rheinfelden	5.3

## Systemgastronomiefachfrau/mann EFZ

Name	Vorname	Ausbildungsbetrieb	Ort	Gesamtnote
Gallo Alvarez	Jessica Rebeca	Art. 32		5.7

## Restaurantfachfrau/-mann EFZ

## Restaurantangestellte/r EBA

## Hotelkommunikationsfachfrau/mann EFZ

In diesen Berufen hat kein/e Teilnehmer/in die Gesamtnote 5.3 und mehr erreicht.



Eine Tradition geht weiter!

## «Gelungene Wallfahrt nach Auw im Freiamt»

Die Wallfahrten von **Corinne Dobler** und **Adrian Bolzern** für die Aargauer Gasthoffamilie haben Tradition. Sie sind mehr oder weniger gut besucht, das tut aber nichts zur Sache. Diesmal ging es zur Heiligen Maria Bernarda Bütler nach Auw, wo ein einfacher Pilgerweg über die Felder Kraftorte eröffnet.

*Wikipedia* zeichnet das Leben der Heiligen explizit nach, hier wird stark gekürzt: Verena Bütler war ein Kind wie jedes andere. Bereits als 15-jähriges Mädchen äusserte sie indes den Wunsch, sich ein Leben lang Gott zu widmen. Sie «hat schon sehr früh die Erfahrung einer tiefen Liebe zum Herrn gemacht», würdigte ihre Tugenden Papst Benedikt XVI., eineinhalb Jahrhunderte später, anlässlich ihrer Heiligsprechung vor dem Petersdom im Vatikan. Als 19-Jährige verliess Verena Bütler ihr Heimatdorf Auw und trat am 12. November 1867 in Altstätten ins Kapuzinerinnenkloster «Maria Hilf» ein, ihre Eltern begleiteten sie mit einer Kutsche bis zur Klosterpforte. Ihr Leitsatz, der auch über dem Maria-Bernarda-Altar in der Auwer Pfarrkirche St. Nikolaus zu lesen ist, lautete: «Das Evangelium ist mein Leitstern.»



Mutter Maria Bernarda Bütler verliess 1888 mit ihren sechs franziskanischen Schwestern das heimatliche Kloster in Altstätten. Sie fuhren durch Europa und über den Atlantischen Ozean an ihre erste Missionsstation nach Chone. Mit ihrer starken Willenskraft und ihrem Organisationstalent gelang es Maria Bernarda 1892, aus einem Filialkloster eine neue Kongregation zu gründen, die unter dem Namen «Franziskaner-Missionsschwestern von Maria Hilf» 1938 von Papst Pius XI offiziell anerkannt wurde. Mutter Maria Bernarda, Oberin ihrer Kongregation, gründete mehrere Filialklöster und Schulen in Ecuador und in Kolumbien, wo das christliche Leben aufblühte.

Als Besitz und Institutionen der katholischen Kirche in Ecuador 1895 verstaatlicht wurden, flohen die Ordensfrauen nach Cartagena. Sie gründeten dort weitere Schulen, Spitäler, Heime, später auch in Brasilien, wo Mutter Maria Bernarda ein weiteres Filialkloster ins Leben rief. Sie gründete auch in Gaissau (Vorarlberg/Österreich) an der Schweizer Grenze eine Ordensniederlassung. Sie besuchte unermüdlich ihre Mitschwestern in den Missionsstationen. Die charismatische Ordensgründerin starb 76-jährig in Cartagena, wo sie fast 30 Jahre lang gewirkt hatte. Am 29. Oktober 1995 wurde Mutter Maria Bernarda Bütler nach einem knapp 50 Jahre andauernden Verfahren, das 1948 eingeleitet worden war, von Papst Johannes Paul II. im Petersdom seliggesprochen. Ihre Heiligsprechung fand am 12. Oktober 2008 durch Papst Benedikt XVI. vor dem Petersdom im Vatikan statt. Sie ist die erste Schweizer Persönlichkeit seit 1947 und die erste Schweizerin der Neuzeit überhaupt, die heiliggesprochen wurde.

Der Umgang über die Felder um Auw, der an ihrem Geburtshaus vorbeiführt, geht an fünf spürbaren Kraftorten vorbei, ist unauffällig, sehr einfach gehalten. Die Stationen sind: Entdecke Dein Geheimnis, Lass Dich bewegen und bewege, Schöpfe Kraft aus der Natur, Orientiere Dich am Leitstern, Habe ein weites Herz.

Wir hatten danach eine sehr schöne Andacht in der Auwer Kirche. Das Evangelium war SR Bernarda's Leitstern. Und so schenkten uns Corinne und Adrian so einen Leitsternstein für den eigenen Hosensack.

Der Wirtechor Bremgarten unter der Leitung von **Hannah Lindner** sang freudig, aber recht gut, in kleiner Formation: Das Ave Maria der Berge, Ode an Gott, Glocken der Heimat, Alpsäge.

Danach ging's zum prächtigen Abendessen und Zusammensein in den «Hirschen», wo der «Housi» wie vorher in der Kirche seine Handdrehorgel malträtierte.



Text und Bilder:  
Hans Rechsteiner

Die Erfolgsgeschichte geht weiter!

## «11. Wettbewerb für Gastro-Lernende»

Im letzten Newsblatt haben wir Sie darüber informiert, dass wir diesen besonderen Anlass wieder in die Eventplanung aufgenommen haben. Das unsägliche «Corona-Virus» hat uns einen Strich durch die Rechnung gemacht und so hat das OK die Zeit genutzt, sich Gedanken zu einer neuen Form zu machen. Unter der Leitung des OK-Präsidenten **Werner Schuhmacher** haben schon erste Meetings stattgefunden, an denen der «neue Wettbewerb» kreiert wurde.

Neu ist unter anderem, dass diese Veranstaltung an der Berufsfachschule BBB in Baden durchgeführt wird.

Neu ist aber auch die Form der Ausschreibung. **Susann Gilli** – Leiterin Kommunikation an der BBB – und ihr Team, haben eine moderne und komplett neue Website erstellt, auf der alle Interessierten die Anforderungen zur Teilnahme und die nötigen Hinweise dazu, nachlesen können. Sogar ein neues, neuzeitliches Logo wird es demnächst geben.

Lernende in den Bereichen Restaurant und Hotellerie werden mit ihren kreativ gestalteten Tischen garantiert für grosse Augen sorgen. Und die Kochlernenden im 2. und 3. Lehrjahr werden die rund 200 Gäste mit ihren Speisen erfreuen, bis zu später Stunde die Besten erkoren und prämiert werden.



Liebe Chefs, liebe Ausbilderinnen und Ausbilder

Nun liegt es an Ihnen, Ihre Lernenden zu animieren, an diesem in der Schweiz einzigartigen Branchenevent teilzunehmen!

Reservieren Sie sich den **Samstag, 14. Januar 2023** und kommen Sie nach Baden!

Alle Informationen zum Wettbewerb finden Sie auf der neuen Website

NEU: [www.gastroaargau-talente.ch](http://www.gastroaargau-talente.ch)



Die Filme der letzten Wettbewerbe [finden Sie hier:](#)



Grosse Trauer um René Frei.

## † René Hans Frei

15.02.1955 – 03.08.2022

Tieftraurig mussten wir vernehmen, dass uns unser lieber Kollege René nach schwerer Krankheit für immer verlassen hat.

René war uns lange Jahre ein äusserst geschätzter Expertenkollege und wurde für viele von uns zum guten Freund. Er führte sein Amt immer nach bestem Gewissen aus. Überdurchschnittlich hohe Fachkompetenz, gepaart mit seiner empathischen Art, nahm wohl vielen Lernenden die Prüfungsangst.



Neben seinen Stationen als Küchenchef im In- und Ausland, galt seine grosse Passion der Aargauer Kochgilde und dessen Kochkunst-Equipe. René und seine Kollegen vertraten den Kanton Aargau gekonnt über Jahre hinweg in vielen Ländern als kulinarische Botschafter und brachten dafür immer wieder goldene Auszeichnungen mit nach Hause.

Die Krönung als Regionalteam war der Sieg des Culinary Weltcups 1994 in Luxemburg. Dieser Sieg bedeutete gleichzeitig die Nomination zur Schweizer Nationalmannschaft. René wurde mit der Nationalmannschaft 1995 Weltmeister in Chicago und 1996 Olympiasieger in Berlin. Eine Leistung die sich sehen lassen kann und weitgehend mit seinem Engagement und mit seiner Perfektion erreicht wurde.

Auch als Juror und Experte an internationalen Kochwettbewerben war René uns ein grossartiger Kollege. Durch sein immenses Fachwissen war er stets in der Lage, Bewertungskriterien und Resultate den Jurykollegen, wie auch den Kandidatinnen und Kandidaten gleichermassen nachvollziehbar zu erklären. Eine Gabe, die ihn zu einer international anerkannten Persönlichkeit machte.

Gerne denken wir auch an die vielen schönen Zusammenkünfte mit René zurück. René liebte das gesellige Beisammensein bei feinem Essen, schönen Weinen und guten Gesprächen. Viele von uns werden sich noch lange daran erinnern.

Seiner Frau Helena, den Söhnen Thomas und Adrian sowie der ganzen Trauerfamilie entbieten wir unser herzlichstes Beileid und wünschen Ihnen viel Kraft in dieser schweren Zeit.

Tschüss lieber René.

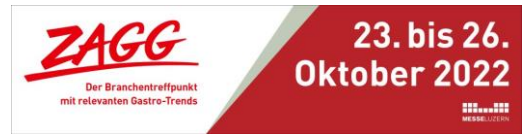
*Vorstand GastroAargau  
und Chefexperten der Kochberufe*

(Auszug aus dem beruflichen Lebenslauf -  
vorgelesen durch Franz Jonke)

Endlich kann man sich wieder treffen...

## «Unbedingt den Besuch einplanen!»

Die ZAGG findet statt! Das war im Frühling die «frohe Botschaft» der Messeleitung. Die Messe präsentiert sich in einer neuen Aufmachung und will den Besucherinnen und Besuchern einen Mehrwert bieten, indem sie aktuelle Trends aufzeigt. Interessante Präsentationen sind zu sehen und zu erleben in den Bereichen Ambiente, Nachhaltigkeit, Produktivität und Lebensmittel in ihrer grossen Vielfalt – um nur einige davon zu nennen. Auf der neu gestalteten Website kann man sich bereits vorab über die Themenvielfalt informieren. Der «Battle of ZAGG» wird ebenfalls neu gestaltet und das Mitfiebern für die Teams lohnt sich ganz bestimmt.



Und ganz spannend: die WorldSkills finden an der ZAGG statt! Nachdem die WorldSkills 2022 in Shanghai aufgrund der Corona-Pandemie abgesagt werden mussten, findet der Wettbewerb für die Bereiche Küche und Restauration nun im Rahmen der ZAGG vom 23. bis 26. Oktober 2022 statt.

---

**DIE Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im 2. oder 3. Lehrjahr**

## «Jetzt anmelden!»

Zwei Wochen «Hongkong», eine Woche «Stockholm», eine Woche «Montreux». Diese und weitere super Preise kann man beim «Gusto-Wettbewerb 2023» gewinnen!

Besonders zu erwähnen ist, dass das Finalkochen in der Schulküche der Berufsfachschule BBB in Baden stattfindet. **Werner Schuhmacher** und sein Team bieten den teilnehmenden perfekte Voraussetzungen zum Sieg!

Motivieren Sie heute noch Ihre Kochlernenden, dass sie sich am Wettbewerb mit nationaler Strahlkraft anmelden. Die Bedingungen zum Mitmachen und die neue Aufgabenstellung kann man [hier einsehen](#):





Das Zahlen wird einfacher!

## «Es ist 5 vor 12!»

In unseren eigenen Publikationen und in den Medien ist schon länger zu lesen, dass im Zahlungswesen schon bald eine bahnbrechende Änderung vorstättengeht, welche grossmehrheitlich bereits schon umgesetzt wurde. Für alle, die sich noch nicht damit beschäftigt haben ist es nun höchste Zeit sich mit den Neuerungen auseinanderzusetzen!

Ab dem 1. Oktober 2022 kann man mit dem orangen und roten Einzahlungsschein keine Zahlungen mehr machen - sie werden auf allen Kanälen wie E-Banking, Post- und Bankschalter abgewiesen.

Alle wichtigen Informationen zu den neuen QR-Rechnungen finden Sie auf der Seite von SIX.



---

Einsatz für gemeinsame Interessen

## «Aargauischer Gewerbeverband»



Der Aargauische Gewerbeverband AGV setzt sich aktiv für die Interessen der angeschlossenen Berufsverbände ein, pflegt Kontakte zur Politik und engagiert sich bei Wahlen und Abstimmungen – zum Nutzen der Gewerbetreibenden.

GastroAargau ist langjähriges Mitglied beim AGV und mit dem Vizepräsidenten **Lukas Hürlimann** sogar im Vorstand vertreten.

Monatlich erscheint die AGV-Zeitung mit spannenden Berichten und brandneuen Informationen. Man kann sich auch für Weiterbildungen und Veranstaltungen mit Referaten anmelden.

Haben Sie festgestellt, dass GastroAargau regelmässig präsent ist in der Zeitung? Das Blättern lohnt sich allemal! Im digitalen Archiv finden Sie die Ausgaben der vergangenen Jahre – hier zwei Beispiele:

Ausgabe Nr. 7 / 2022 - Seite 28 – Bericht über die GV von GastroAargau

Ausgabe Nr. 6 / 2022 - Seite 28 – Bericht über das Covid19-Gastroprojekt

Alles über den Aargauischen Gewerbeverband finden Sie hier:



Ein Grund zum Feiern...

## «60 Jahre Schweizer Lunch-Check»

Lunch-Check feiert ein rundes Jubiläum und hierfür ist eine grandiose Jubiläums-Aktion für die Schweizer Gastronomie geplant. Ab sofort gibt's bei jedem Kauf einer Geschenkkarte im Wert von CHF 50 ein «WIN à la carte»-Los.

Der Hauptpreis ist ein richtiger Leckerbissen: Als Gewinner erhält man während einem Jahr monatlich CHF 200 Lunch-Check Guthaben auf die persönliche Karte. Und: jedes vierte Los ist ein Gewinn!!

### Wie lange und wo?

Diese Aktion läuft in der ganzen Schweiz vom **29.08. bis 31.12.2022** und gilt auch für unsere eigenen GastroAargau-Geschenkkarten!

### Warum sollte ich mitmachen?

Durch diese Jubiläumsaktion wird der Verkauf von Geschenkkarten an Firmen- und Privatkunden angekurbelt und somit wichtiges Guthaben für die Schweizer Gastronomie generiert.

### Soll ich das unterstützen!

Klar doch! Wenn Sie Werbung machen für die Lunch-Check-Karten können alle profitieren in der Gastronomie.

### Fazit:

Also nichts wie los, erzählen sie Gästen und Freunden von der GastroAargau-Geschenkkarte oder verschenken Sie die Lunch-Check Geschenkkarte zum Geburtstag, zur Hochzeit oder zu Weihnachten einfach grad selbst!

Weitere Informationen finden Sie auf der Website:



# 60 Jahre Schweizer Lunch-Check

**WIN À LA CARTE**

Ein Jahr lang 200.- Guthaben im Monat!

GEWINNSYMBOLS

**1 JAHR LANG GASTRO-GUTHABEN À CHF 200.-, jeden Monat!**

**Verschenken und Gewinnen**  
Lunch-Check Geschenkkarte bestellen und Rubbellos erhalten.

Nutzen Sie zusätzliches Potenzial

## «Die GastroAargau-Geschenkkarte»

GastroAargau und Schweizer Lunch-Check haben die «**Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie**» lanciert.

Die Karte kann einfach über diesen Link bestellt und in über 500 registrierten Betrieben im Kanton Aargau eingelöst werden.

Unternehmen, aber auch Privatpersonen, haben die Möglichkeit, die Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie zu verschenken. Sie kann ganztags von Montag bis Sonntag eingesetzt werden, hat kein Verfallsdatum und ist **ausschliesslich im Kanton Aargau gültig**.

Die Lunch-Check Geschenkkarte funktioniert an den gewöhnlichen Kartenlesegeräten und fällig wird nur eine geringe Kommission von 1.25%. Die Erträge der nicht gewinnorientierten Genossenschaft werden zur Deckung der Kosten und Investitionen zu Gunsten der angeschlossenen Gastronomiebetriebe eingesetzt.

Kostenlose Werbung auf der Website und in sozialen Medien, sowie Aufführung im Restaurant-Verzeichnis sind weitere Vorteile von Lunch-Check.

**Für GastroAargau Mitglieder fallen keine Mitgliedschaftsbeiträge, keine Grundkosten oder Investitionen an.** Das heisst, ohne Einlösungen entstehen keine Kosten.

Die Abrechnung erfolgt schnell und einfach auf Ihr Konto. Die Umsätze werden monatlich in der ersten Woche des neuen Monats automatisch überwiesen.

Lunch-Check Geschenkkarten haben kein Verfallsdatum.



### Aargauer Gastronomie

- Gültig in allen Restaurants im Kanton Aargau gemäss [Restaurant-Verzeichnis](#)
- Kein Verfallsdatum
- Mindestbetrag: CHF 50.- (Spezialbeträge auf Anfrage)
- Zeitlich unbeschränkt einlösbar (Mo-So; 7x24h)
- Lieferzeit: 1-2 Arbeitstage
- kostenloser Versand

Wert eingeben CHF

1

In den Warenkorb

Weiter einkaufen

**Ausgestellte GastroAargau Gutscheine können weiterhin eingelöst werden!**

Das Amt für Berufsbildung ist digital unterwegs

## «Änderungen? Am besten digital!»

Das Lehrbetriebsportal ermöglicht den Ausbildungsbetrieben eine einfache und sichere Administration und Abwicklung der Geschäftsprozesse rund um ihre Lernenden. Registrieren Sie sich grad jetzt und Sie können ganz einfach Lehrverträge übermitteln oder Ausbildungsverantwortliche mutieren.

Das Lehrbetriebsportal ermöglicht Ihnen diverse Anliegen im Hinblick auf Ihre Lernenden und Ihren Lehrbetrieb digital und unkompliziert zu erledigen. Zurzeit stehen Ihnen folgende Dienstleistungen zur Verfügung:

### Lehrverträge

- Vereinfachungen bei der Erstellung und elektronische Übermittlung
- Speichern von Mustervorlagen
- Hochladen von zusätzlichen Dokumenten

### Berufsbildner/innen verwalten

- Neue/n Berufsbildner/in / Wechsel Berufsbildner beantragen
- Berufsbildner/in inaktiv setzen
- Berufsbildner/in bei den Lernenden ändern
- Adressmutationen Berufsbildner/in

### Lehrstellen

- Lehrstellen und Schnupperlehren ausschreiben und bearbeiten

Gewisse Dienstleistungen werden in Kürze nur noch darüber abgedeckt. Nähere Informationen zum Zugang und Dienstleistungen finden Sie unter [www.ag.ch/lehrbetriebsportal](http://www.ag.ch/lehrbetriebsportal).

Fragen richten Sie bitte an [lehrbetriebsportal@ag.ch](mailto:lehrbetriebsportal@ag.ch) oder 062 835 49 44.

### Wichtige Information:

Als Ausnahme können auch in diesem Jahr noch Lernende bis zu den Herbstferien nachgemeldet werden. Wenn Sie also noch eine interessierte Schüler:in haben, die mit einer Gastro-Lehre starten will, melden Sie sich unbedingt beim Berufsinspektor Rudolf Aegerter:

[rudolf.aegerter@ag.ch](mailto:rudolf.aegerter@ag.ch) / 062 835 22 35

Zudem ist es möglich, bereits jetzt schon im LENA (Lehrstellennachweis) freie Ausbildungsstellen für das kommende Jahr zu erfassen.

Besuchen Sie doch wieder mal die LENA-Website und lesen Sie die interessanten Beiträge rund um die Themen «Schnupperlehre» und «Lehrstellen»

Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis

## «Kursangebot»

Bilden Sie erfolgreich Lernende im Gastgewerbe aus. Unser Kurs ist spezifisch für die Ausbildung von Lernenden im Gastro-Bereich ausgerichtet:

**Koch / Köchin**

**Restauration**

**Hotelfach**

**Systemgastronomie**

### Inhalte:

- Der Lernende im Jugendlichenalter (JUG)
- Führen und Begleiten (FUB)
- Bildungsplanung (inkl. Bildungsbericht) BPL
- Lernen und Lehren (LUL)
- Selektion (SEL I und II)
- Schwierige Situationen und Suchtverhalten (SSS)
- Gesetzlicher Bildungspartner (GeB)
- Qualifikationsverfahren Koch- & Restaurantberufe (QUV)
- Berufsbildner und Berufsfachschule (BBV & BFS)

Es erwartet Sie ein umfassender Kurs sowie ein wertvoller Austausch unter Berufskollegen/innen. Sie gewinnen viel neues Wissen und erhalten Ideen für den vielseitigen Praxisalltag.

### Kursdaten:

BBK 22-3: 19.09.2022 | 20.09.2022 | 21.09.2022 | 26.09.2022 | 27.09.2022

BBK 22-4: 21.11.2022 | 22.11.2022 | 23.11.2022 | 28.11.2022 | 29.11.2022

### Kurskosten:

**CHF 670.00** für Mitglieder GastroAargau

CHF 770.00 für Nichtmitglieder (NM)

+ CHF 100.00 für ausserkantonale wohnhafte Kursteilnehmer.

Der Kursordner sowie das gesamte Kursmaterial sind im Kursgeld inbegriffen.

### Anmeldung:



[GastroAargau.ch](http://GastroAargau.ch)



## «Nachgefragt beim... Gasthaus zum Bauernhof»

**D**as Gasthaus am Rand von Oberlunkhofen darf sich wahrlich Familienbetrieb nennen. Mutter Marlis und Sohn Andreas Hagenbuch führen beide den Betrieb und werden tatkräftig von der gesamten Familie unterstützt. Wir haben das Interview mit Barbara Baumann geführt.

### **1. Welche drei Worte beschreiben Ihren Gastronomiebetrieb?**

Familiär, einzigartig, liebevoll

### **2. Was zeichnet das Gasthaus zum Bauernhof aus?**

Ein Familienbetrieb, welcher mit viel Herz und Liebe geführt wird. Neben dem wunderschönen fast 200 jährigen, im 2016 komplett sanierten, Bauernhaus, zeichnet sich unser Gasthaus durch eine exzellente Küche und einen herzlichen Service aus.

### **3. Was ist Ihre Philosophie in der Küche?**

Weniger ist mehr ist unsere Devise. Unser à la Carte-Angebot ist klein. Jedoch ist es uns wichtig, die Speisen möglichst von Grund auf selbst herzustellen (Wie zum Beispiel Teigwaren, Pommes frites, usw.)

### **4. Der Fachkräftemangel ist in aller Munde – sind Lernende ein Thema, um dem entgegen treten zu können?**

Lernende sind die Fachkräfte und Spezialisten von Morgen. Für die Lehrlingsausbildung fehlt uns die nötige Kapazität und Qualifikation, darum können wir leider keine Lernenden ausbilden.

### **5. Im Gasthaus zum Bauernhof finden regelmässig verschiedene Anlässe statt: Dinner Krimi, Jassturniere, Sing & Dine usw. Welche Erfahrungen haben Sie damit gemacht?**

Wir haben über viele Jahre diverse verschiedene Anlässe organisiert und so herausgefunden, was die Leute in unserer Umgebung wünschen. So machen wir heute sehr gute Erfahrungen damit. Die Gäste kommen mit guter Laune und verlassen unser Haus wieder glücklich, satt und mit einer schönen Erinnerung im Rucksack.

### **6. Was ist der lustigste Anlass gewesen, den Sie je hatten?**

DEN lustigsten Abend habe ich nicht in Erinnerung. Die Stubete ist zuweilen fast schon legendär, da geht es hoch zu und her. Und ganz grundsätzlich gilt - wir haben immer was zu lachen.

### **7. Die Zimmer werden klimaneutral mit Holz beheizt! Den Strom beziehen Sie in erster Linie von Ihrer Solaranlage. Gibt es diesbezüglich weitere Projekte?**

Zurzeit nicht, wir haben in Betracht der Gegebenheiten die nachhaltigste Strom- und Heizvariante bereits umgesetzt.

### **8. Sie haben 2 Hühnermobile mit Platz für 400 glückliche Hühner welche wöchentlich von Wiese zu Wiese ziehen. Gab es noch keine Probleme mit dem Fuchs oder anderen Wildtieren?**

Bei dieser Stallhaltung kann es Probleme mit Wildtieren geben. Im Winter treiben Mäusebussard und Habicht ihr Unwesen und im Mai und Juni ist es vermehrt der Fuchs. Natürlich versuchen wir unsere Hühner so gut wie möglich zu schützen.

**9. Sie beziehen viele Produkte vom eigenem Bauernhof. Welche Auswirkungen hat die andauernde Trockenperiode auf die Ernte dieses Jahr?**

Wir können unsere Kulturen bewässern und daher hat dies auf unsere Ernte keine allzu grosse Auswirkung. Jedoch ist der Arbeitsaufwand enorm und die Kosten pro produzierte Hektare natürlich viel höher.

**10. Die Gastronomie braucht mehr von.... und weniger von...?**

Die Gastronomie braucht mehr leidenschaftliche KellnerInnen und weniger ausländische Produkte.

**11. Was geniessen Sie, wenn Sie selbst Gast sein dürfen?**

Ich genieße es, wenn ich aufmerksam, freundlich und mit viel Charme bedient werde. Es gibt für mich nichts Schöneres, als wenn das Personal Zeit hat für den Gast.

**12. Was machen Sie als Ausgleich zu Ihrem Gastronomie-Alltag?**

Ich arbeite zusätzlich im Büro, bin Mami und genieße unser wunderschönes Zuhause.



Vielen Dank für das Interview

Als nächster Interviewpartner in der Dezember-Ausgabe wünscht sich die Familie mehr vom «**Landgasthof Schwanen in Merenschwand**» zu erfahren.

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

**Gasthaus zum Bauernhof**

Zürcherstrasse 23    Telefon : 056 634 11 25  
8917 Oberlunkhofen    E-Mail: [info@zumbauernhof.ch](mailto:info@zumbauernhof.ch)

**Öffnungszeiten**

Znüni und Frühshoppen: Dienstag – Sonntag / 8.00 Uhr – 11.00 Uhr  
Menü: Donnerstag – Samstag / 17.00 Uhr – 24.00 Uhr

Jeweils 1x im Monat am Sonntag wird ein Brunch angeboten.  
Wir öffnen unsere Türen für jeden Anlass und jederzeit - ab 10 Personen.

Weitere (unregelmässige) Anlässe finden Sie unter:

<https://www.zumbauernhof.ch/anlaesse/>



**Sensus steht für  
Sensorik, Genuss  
und Sinnlichkeit**



# Herzlich willkommen zum Sensus-Weinfest



**Erleben Sie ein paar schöne Stunden auf dem Weingut und im Rebberg**

- **Film im Sensus-Saal (9 Min): Die gelebte Nachhaltigkeit im Rebberg und Keller**
- **Der Reb- und Kulturweg lädt im Rebberg zum Verweilen ein**

**SA 10. / SO 11. SEPT. 9–19 Uhr**  
**Samstag Mittagskonzert**  
von der **Kapelle Stöckli Schnetzer**

**Sonntag Mittagskonzert**  
von den **Staufbergmusikanten**

**Degustation**  
**Verkauf**

**Festwirtschaft mit**  
**regionalem Angebot**



**Rinikerstrasse 8, 5236 Remigen**  
**[www.weinbau-hartmann.ch](http://www.weinbau-hartmann.ch)**

Im ehemaligen «Bezirkswirteverein Muri» tut sich (immer noch) was...

## «Traditioneller Wirtegrill in Abtwil»

Die Oberfreiämter Wirte trafen sich auch dieses Jahr wieder zum Wirtegrill in der Jagdhütte Abtwil. Ein fester Termin in den Kalendern der ehemaligen und aktiven Wirtsleute aus der Region. Das sich eingebürgerte Menü - hausgemachte, saftige Bauernbratwürste mit einem bunten Salatbuffet - kam trotz Feuerverbot auch vom Elektrogrill gut an. **Richi und Margrith Engel** vom Weissen Kreuz in Abtwil haben wiederum alles geschmackvoll eingerichtet und perfekt vorbereitet und Petrus hat für schönes Wetter gesorgt – was will man da noch mehr...

Dies haben sich wohl einige auch gedacht und sind zur Jagdhütte gepilgert. In diesem Jahr konnte eine rege Teilnahme verzeichnet werden – ganze 22 aktive und pensionierte Wirtinnen und Wirte fanden sich ein zum gemütlichen Zusammensein am Waldrand.

Eine besondere Freude war der spontane Besuch von unserer GastroSeelsorgerin **Corinne Dobler**. Sie schaute schnell vorbei und richtete ein paar besinnliche Worte an die Anwesenden. Bei feinem Essen, guten Weinen und manchmal abenteuerlichen Geschichten «von früher» verflog die Zeit wie im Nu. Um 22.00 Uhr machten sich die meisten auf nach Hause. Und auch schon traditionell haben die «Unermüdlichen» den Heimweg über einen Umweg angetreten – sie statteten dem einen oder anderen Wirt, der leider nicht dabei sein konnte, nämlich noch einen Besuch ab und berichteten von diesem Event. Klar doch – man freut sich auf die nächste Ausgabe 2023.



Text und Bilder: Richi Engel



## «Handeln und Geld sparen!»

Die aktuelle Energiekrise hält unsere Branche schon seit längerem in Atem. Ein düsterer Herbst und ein kalter Winter – im wahrsten Sinne des Wortes – steht uns womöglich bevor. Höchste Zeit also, sich mit sinnvollen Massnahmen einen Vorteil zu verschaffen!

Auch wenn sich der Bundesrat zu den geplanten Eskalationsschritten noch nicht konkret geäussert hat, sollte man jetzt schon Handeln! Es geht nicht nur um das Sparen allein – man kann mit durchdachten Vorkehrungen auch ganz viel Geld anhäufen...

Hier ein paar Tipps:

- Kritischer Rundgang durch den Betrieb mit einem scharfen Blick für Betriebszeiten, Temperatureinstellungen, Leuchtmittel usw.
- Kontakt aufnehmen mit dem Energieanbieter und Preisprognose erfragen.
- Preise neu kalkulieren!  
Im Zuge der Verteuerung der Lebensmittel auch die höheren Energiekosten einberechnen und den Preisaufschlag den Gästen erklären.
- Rückstellungen machen für einen Gerätetausch – alte Geräte = Stromfresser!

Und - vielleicht wäre gut sich wieder darauf zu besinnen, was manche in ihrer Kindheit gelernt haben: «Licht löschen – man kann nur in einem Raum sein!»



Informieren Sie sich bitte auch auf den Infoseiten nachfolgender Organisationen:

<u>Energiespartipps</u>	GastroSuisse hat einen 12 Punkte-Plan mit Tipps
<u>Merkblatt «sparen!»</u>	GastroSuisse klärt auf
<u>Stromratgeber:</u>	sich auf die Strommangellage vorbereiten
<u>Grossverbraucher:</u>	Orientierung für Betriebe ab 100'000 kWh
<u>Gasverbraucher</u>	Informationen für Gasbezüger im Krisenfall

# ACHTUNG – NEUER TERMIN



## 10. Generalversammlung GastroAargau NEU am Dienstag, 02. Mai 2023

Der Versand der Einladung erfolgt zu einem späteren Zeitpunkt!

Berufsrevision der Kochberufe

### «Verschiebung von 2023 auf 2024!»

Die Hotel & Gastro *formation* Schweiz informiert regelmässig zum Stand der Berufsrevision des Kochberufes. Selbstverständlich wollen wir Sie ebenfalls über den Stand der Dinge informieren. Im neuesten Bulletin aus Weggis war zu lesen:

Die Berufsrevision Küche ist bereits weit fortgeschritten und doch gibt es noch einige Aufgaben, die anstehen. Grossteils umfassen diese die Umsetzung der Lerndokumentation, die Feinabstimmung zwischen den verschiedenen Umsetzungsunterlagen und den Referenzgerichten.

Hotel & Gastro *formation* Schweiz befand sich an einem Punkt, an dem entschieden werden musste, ob die revidierten Berufe Köchin EFZ/Koch EFZ und Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA 2023 in der geforderten und angestrebten Qualität eingeführt werden können oder die Inkraftsetzung auf 2024 verschoben werden soll.

In verschiedenen Diskussionen mit den beteiligten Anspruchsgruppen wurde eine Auslegeordnung der anstehenden Tasks gemacht. Es ist das Bestreben von Hotel & Gastro *formation* Schweiz, die Berufsrevision Küche in der bestmöglichen Qualität zu implementieren. Um diesem Ziel gerecht werden zu können, wurde der SKBQ Küche und dem Vorstand von Hotel & Gastro *formation* Schweiz der Antrag auf eine Verschiebung um ein Jahr auf 2024 gestellt.

Die SKBQ Küche und der Vorstand von Hotel & Gastro *formation* Schweiz haben der Verschiebung auf 2024 zugestimmt. Trotz Verschiebung wird mit dem aktuellen Tempo weitergefahren, um alle Unterlagen fertigzustellen. Die Verschiebung verschafft allerdings mehr Luft für die Feinabstimmung und eine gute Implementierung.

Kontaktpersonen:

Mike Kuhn / Nina Theus  
[grundbildung@hotelgastro.ch](mailto:grundbildung@hotelgastro.ch)

Telefon: 041 392 77 77

Wer hätte das gedacht, dass das so gut funktioniert...

## «GastroAargau & Kairos - eine coole Sache»

Wer die Geschäftsstelle in Lenzburg schon mal besucht hat, dem ist sicherlich aufgefallen, dass an unserem beleuchteten «Werbeschild» vor dem Eingang auch der Name «Kairos Schulen» zu lesen ist. Wer das ist, das werden wir in dieser Ausgabe aufzeigen.

Kaum waren wir im Januar 2020 in Lenzburg eingezogen, haben wir Bekanntschaft gemacht mit **Daniel Schwendimann** und **Marc Schneider**. Sie haben uns von ihrer Privatschule berichtet, die demnächst gegründet werden sollte. Sollte! Denn dann kam «Corona» und hat den beiden erstmal einen dicken Strich durch die Rechnung gemacht...

Die beiden haben nicht aufgegeben und an ihrem Ziel festgehalten und heute gehen bei unseren Nachbarn immerhin 21 Schüler:innen ein und aus. Mit «Kairos» haben wir eine Bürokooperation geschlossen und freuen uns, sie bei Sekretariatsarbeiten unterstützen zu können – umgekehrt natürlich auch!

Und nun übergeben wir den Platz hier unseren «Nachbarn»:

Herzlichen Dank an GastroAargau für den freundlichen Empfang hier am Dammweg in Lenzburg! Mit dem Einzug im Juli 2021, im 2. Stock rechts, begann auch die Bürokooperation mit GastroAargau. Geschäftsleitung und Schulleitung nutzen vorhandene Infrastrukturen und Synergien. «Win-Win» wie man so schön sagt.

Lernen erlebbar machen! **KAIROS** ist die private Schule der Oberstufe im Sekundar- und Bezirksschulniveau. Zwei spezielle Bildungsprofile, «Skill» und «Grow», bereiten die Jugendlichen auf die Berufswelt von morgen vor. Wir schaffen Zeitfenster, damit die Kinder sich entfalten und ihre Talente entwickeln können. Wir fördern Persönlichkeit und Unternehmergeist, damit die Jugendlichen auf die Berufswelt von morgen vorbereitet sind.

Wir verlagern den Fokus vom Lehren aufs Lernen und Fördern, Eigenverantwortung und Selbstständigkeit. Das pädagogisch moderne System von **KAIROS** betont die soziale Kompetenz und die emotionale Intelligenz. Wir unterstützen die Kinder auf dem Weg zu lebenslangem Lernen.

### *Das Bildungsprofil **Skill***

*Im Bildungsprofil «Skill» unterstützt KAIROS Nachwuchshoffnungen aus den Bereichen Leistungssport, Kunst, und Musik. Der kompakte Stundenplan ist speziell auf die Bedürfnisse besonders engagierter und ambitionierter Schüler zugeschnitten. So ermöglichen die offenen Zeitfenster diesen Jugendlichen, nachmittags ihrer Passion nachzugehen, zu trainieren und ihr Talent zu fördern.*

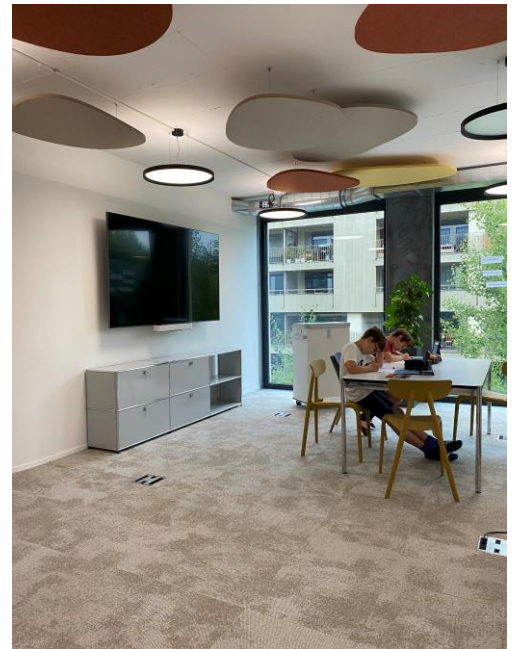
### *Das Bildungsprofil **Grow***

*Ausgewählte Spezialfächer im Bildungsprofil «Grow» machen die Jugendlichen fit für die Zukunft in der Privatwirtschaft. Das Basis-Curriculum ergänzen Inputs aus den Bereichen Unternehmertum, Finanzen, Teamwork und Persönlichkeitsentwicklung. So können die Kinder als junge Erwachsene im Berufsleben sofort Verantwortung übernehmen und dank ihrer Bildung erfolgreich durchstarten.*

## Zwei **KAIROS** Schulabgänger machen Lehre im Gastgewerbe

Aus unserer Abschlussklasse 2022 starteten zwei junge Männer eine Ausbildung im Gastrobereich. Noah ist seit August lernender Restaurantfachmann EFZ im Landhotel Hirschen in Erlinsbach und Louis startete seine Lehre als Koch EFZ im Lenzburger Hotel-Restaurant Ochsen.

Wir freuen uns sehr, dass wir angesichts des herrschenden Fachkräftemangels zwei motivierte, junge Männer ins Gastgewerbe entlassen durften.



# KAIROS

PRIVATE  
SCHULE  
LENZBURG

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, Sie schon bald bei uns begrüßen zu können.

05. September 2022	<u>«Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>
05. September 2022	<u>VIP-Studienreise in den Europapark nach Rust</u>
13. September 2022	<u>Tageskurs für Ausbildner - Küche</u>
14. September 2022	<u>Tageskurs für Ausbildner - Restaurant</u>
18. August 2022	<u>«Personalrecht», Wirtefachschule</u>
19. September 2022	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>
17. Oktober 2022	<u>«Gastgewerberecht», Wirtefachschule</u>
20. Oktober 2022	<u>«Personalrecht», Wirtefachschule</u>
25. Oktober 2022	<u>35. Wirte- und Jassmeisterschaft, Küttigen</u>
27. Oktober 2022	<u>«KOPAS» Kurs</u>
31. Oktober 2022	<u>«Buchführung», Wirtefachschule</u>
07. November 2022	<u>«Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>
07. November 2022	<u>Gastgeber Grundkurs</u>
21. November 2022	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>

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

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

