

News-Blatt

...frisch «aufgetischt»!

Das Informationsblatt von GastroAargau
und
der Hotel & Gastro *formation* Mittelland



Nr. 53

Mai 2024 bis Juli 2024

Wir danken unseren Business-Partnern für die grosszügige Unterstützung.

Am
nichtigen
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank

Platin-
Partner



Gastroconsult 



Main-Partner

Brauerei H. Müller AG in Baden

MR Digital in Zofingen

P. Graf Kaffeerösterei AG in Baden-Dättwil

Weinbau Hartmann in Remigen

Co-Sponsor

Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, Partner und Freunde
und die Mitgliederbetriebe der Hotel & Gastro formation Mittelland

Auflage: 2'100 Exemplare – per Mailversand
Erscheint: 4x jährlich
Herausgeber & Druck: GastroAargau
Redaktion: Team der Geschäftsstelle GastroAargau, Lenzburg
Bilder: GastroAargau, Pixabay.com, Hp. Schaerz, Kantonspolizei Aargau, A. Müller, W. Schuhmacher, G. Krischker, C. Willi, U. Kohler, M. Brückner, S. Rickenbach

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 Berufsbilderinnen und Berufsbilder
Liebe Partner und Freunde der Gastronomie

Die zweite Ausgabe des Newsblattes in diesem Jahr ist besonders gut gefüllt. Wir haben viel zu berichten von schönen Anlässen, unserer Mitgliederversammlung in Lenzburg, von interessanten Menschen, die wir interviewen durften und von Events und Kursen, die sich brandneu präsentieren - allen voran die Jubiläumsreise vom Montag, 24.06.2024.

Die Arbeiten im Frühling sind in der Regel von zwei Hauptthemen beeinflusst: die Hauptversammlung von GastroAargau und die Vorbereitungen für die bevorstehenden Lehrabschlussprüfungen, welche in diesem Jahr Mitte Mai beginnen.

Lassen Sie mich hierzu ein paar Gedanken festhalten:

Zusammen mit meinen beiden Mitarbeitern im Sekretariat – Michael Brückner und Stephan Rickenbach – haben wir im Vorfeld systematisch alle Arbeiten zur Mitgliederversammlung erledigt, damit unser Präsident souverän durch die Tagung führen konnte. Die Wahlen sind erfolgreich verlaufen und wir freuen uns in den kommenden drei Jahren auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit mit den «frisch gebackenen» Vorstandsmitgliedern.

Speziell würdigen will ich an dieser Stelle den Einsatz unserer beiden üK-Lehrpersonen Melanie Wernle (Service) und Silvan Sprecher (Küche). Sie haben sich kreativ an die Umsetzung des kulinarischen Teils gemacht und für die Gäste ein äusserst feines «Flying Dinner», in einem stimmigen Ambiente kreiert. Zusammen mit den «Lernendenklassen» der Berufsfachschule Baden wurden die Ideen perfekt umgesetzt.

«Un grand merci» für diesen aussergewöhnlichen Einsatz und das Engagement!

Zum Thema «Lehrabschlussprüfungen» kann ich nur eines sagen: wir sind bereit und freuen uns auf die präsentierten Spitzenleistungen der rund 145 Kandidatinnen und Kandidaten, welche zu uns nach Lenzburg oder ins Gerolag Olten zur Prüfung kommen. Es versteht sich von selbst, dass wir in der nächsten Ausgabe des Newsblattes über das Qualifikationsverfahren (QV) 2024 berichten werden.

Ich wünsche Ihnen nun viel Vergnügen beim Lesen dieser Ausgabe und wenn Sie Feedback dazu haben: ja gern!

Sie erreichen mich am besten per Mail unter: kohler@gastroaargau.ch



Urs Kohler
Direktor GastroAargau



Gelungene Hauptversammlung von GastroAargau.

«11. Mitgliederversammlung – mit Highlights»

Der Präsident von GastroAargau – **Bruno Lustenberger** – hat souverän durch die elfte Versammlung geführt. Hier ein kurzer Bericht und einige Impressionen vom wichtigsten Anlass unseres Verbandes.

Die 137 Mitglieder und Gäste wurden pünktlich um 14.30h im Mercure Hotel Krone in Lenzburg begrüsst. Der Wirtechor Bremgarten und **Corinne Dobler** haben einen der ersten Punkte der Traktandenliste vollzogen: die Totenehrung, umrahmt mit Darbietungen der Sänger. Anschliessend hat der Präsident seine eigentlichen Begrüssungsworte an die Anwesenden gerichtet. Seine Ansprache war gespickt mit realistischen Themen und humorvollen Anekdoten. Gegen Schluss hat er dann die Katze aus dem Sack gelassen und wohl einige überrascht, wie er vom 140-jährigen Jubiläum des «Aargauischen Wirthe-Vereins» berichtet hat. Als besondere Attraktion hat er die Jubiläumsreise angekündigt, zu der sich die anwesenden Mitglieder exklusiv mit ihrem Handy anmelden konnten. Wer anwesend war konnte sich, quasi als Belohnung für das Erscheinen, einen Platz sichern. Die offizielle Publikation der Jubiläumsreise erfolgt erst hier im Newsblatt und ab jetzt gilt die Anmeldung nach Reihenfolge des Eingangs.

NR Benjamin Giezendanner – Präsident des Aargauischen Gewerbeverbandes AGV, überbrachte die Grussworte des Vorstands und danke den Gastronominnen und Gastronomen für ihren tagtäglichen Einsatz. Zudem animierte er, sich gegenüber der Regierung bei Forderungen hartnäckig zu geben. Man muss den Handwerksberufen unbedingt einen höheren Stellenwert verleihen.

Die anderen Traktanden, wie die Abnahme des Jahresberichtes, der Rechnung 2023 und des Budgets wurden speditiv und sachlich abgehandelt. Für die Wahlen konnte der ehemalige Präsident und Ehrenmitglied **Josef Füglistaller** engagiert werden. Er hat in seiner Einleitung zur Wahl die Verdienste des Vorstandes und der Geschäftsstelle vor allem während der Corona-Zeit gewürdigt und das Engagement für die Branche hervorgehoben. Eine gute Voraussetzung, die rastlosen Vorstandsmitglieder für eine weitere Amtsperiode zu wählen. Und so moderierte Füglistaller die Wahlen souverän und korrekt.

Ein weiterer Höhepunkt dieser Veranstaltung war die festliche Verleihung des 6. «Guet gmacht-Priis», welcher dieses Mal nicht an eine einzelne Person, sondern an ein innovatives Projekt verliehen wurde. **Monica Caligari** - Leiterin Sponsoring & Events der AKB - verlas die Laudatio. Die Vertreterinnen und Vertreter des «Lehrlingsrestaurant Waldhaus Gehren», welches jedes Jahr durch **Manuela Schmid** und **Peter Schneider** vom Aarauer Gasthaus zum Schützen ins Leben gerufen wird, durften den Preis der Aargauischen Kantonalbank von CHF 1000 entgegennehmen. Im emotionalen Film kamen dann die «Chef de Service» **Anusara Khamwadee** und der «Küchenchef» **Mike Schweizer** zu Wort, die bei der Check-Übergabe – stellvertretend für das gesamte Lehrlingsteam - natürlich nicht fehlen durften.

Interessante Neuigkeiten erfuhren die Anwesenden zudem aus der Zentrale von GastroSuisse, von «Nez Rouge Aargau» und vom Aargauischen Bauernverband.

Nach dem Schlusswort um 16.15h, erklärte der Präsident die rekordverdächtig speeditive Mitgliederversammlung für beendet und lud die Anwesenden zu einer kleinen Stärkung mit einem Glas «Hartmann-Wein» ein, bevor der Regionalbus die illustre Gesellschaft zum Dammweg fuhr. Da wurden die Gäste von den Lernenden der Restaurantklasse von **Claudia Beil** empfangen und nach allen Regeln der Kunst kulinarisch verwöhnt. Für die feinen Häppchen zeichnete sich **Werner Schuhmacher** mitverantwortlich. An den verschiedenen «Marktständen» konnte man sich zudem bei den Partnern und Sponsoren von GastroAargau über neue Produkte und Innovationen informieren und/oder sich mit Berufskolleginnen und -kollegen austauschen.

Einmal mehr: eine gelungene Versammlung und wir bedanken uns bei allen Beteiligten, die zum Gelingen des Anlasses beigetragen haben – allen voran den beiden üK-Lehrpersonen **Melanie Wernle** und **Silvan Sprecher**.

Alle guten Dinge sind drei und so haben wir drei Mal ins GastroBildungsZentrum GBZ nach Lenzburg eingeladen.
Im nächsten Jahr wird die Mitgliederversammlung mit einem neuen Auftritt daherkommen.
Lassen Sie sich überraschen...

Und daher grad notieren:

12. Mitgliederversammlung GastroAargau
Dienstag, 29. April 2025





Weitere Bilder
finden Sie über
den QR-Code
oder mit diesem Link



Mir kann sowas nicht passieren! ... wirklich?

«Aktenzeichen GastroAargau»



Zusammen mit der Kantonspolizei Aargau begeben wir uns auf die Pfade der Betrügerinnen und Betrüger. Nachfolgend ein paar kriminalpräventive Themenschwerpunkte, welche unseren Alltag beherrschen:

- Anlagebetrug: 20% Renditeversprechen - aber der Gewinn bleibt aus...
 - Hausverbot: aber der unliebsame Gast erscheint trotzdem...
 - Falsche Liebe im Internet: aber es gibt doch sooo schöne Liebesbriefe...
 - Falsche Polizisten am Telefon: sie beschützen doch mein Geld / Schmuck...
 - Fehlendes Serviceportemonnaie: es ist sicher gestohlen...
 - Die Staatsanwaltschaft will eine Kaution, weil der Sohn im Gefängnis ist...
 - Sexuelle Belästigung: strafrechtlichen Optionen die man kennen muss...
 - Drohungen, Beschimpfungen, Vandalismus: was muss ich nun machen...
- Und wir bieten gezielte Informationen zur Sicherheitsberatung/Schwachstellenanalyse durch die Kantonspolizei Aargau.

Wenn Sie bei mindestens 1 Thema ein mulmiges Gefühl haben, dann sollten Sie sich jetzt grad anmelden!

Für Ihre Terminplanung

Dienstag, 25.06.2024

14.30h bis ca. 16.15h

Anschliessend kleiner Apéro

Kosten: CHF 15

Dienstag, 20.08.2024

14.30h bis ca. 16.15h

Anschliessend kleiner Apéro

Kosten: CHF 15

Wm mbV **Marco Dössegger** - Polizei-Fachspezialist Prävention der Kantonspolizei - und GastroAargau freuen sich auf interessante Fragen aus dem Publikum.

Jetzt grad anmelden:



*Das Lagerbier,
inspiriert vom
Gründungsrezept*

NEU

Mit Verantwortung
genossen.



Feldschlösschen 1876
Das Vermächtnis unseres Gründervaters



Bericht vom traditionellen «Einkehrtag» in der Karwoche.

«Sowas gab es in Muri noch nie...»

In diesem Jahr haben der Vorstand von GastroAargau und die beiden GastroSeelsorger **Corinne Dobler** und **Adrian Bolzern** zu einer „religiösen Kochstunde“ in die prunkvolle Klosterkirche nach Muri eingeladen. Genau 127 Wirtinnen und Wirte und Freunde der Gastronomie haben es sich nicht nehmen lassen, sich auf die bevorstehenden Ostertage einzustimmen. Nicht fehlen durften zudem die Darbietungen des Wirtchors Bremgarten. Dieses Jahr hatte der neue Dirigent **Jonas Herzog** seinen ersten Auftritt im Rahmen des traditionellen „Einkehrtages“.

Die beiden Pfarrleute haben die Predigt im Zeichen des Matthäus Evangeliums (Mt 5,13) gehalten. In einem Teil der Bergpredigt heisst es: «Ihr seid das Salz der Erde» und der Vergleich zielte darauf ab, die Jünger Jesu mit dem damals sehr wertvollen Salz zu vergleichen. Doch wie lässt sich diese Symbolik hautnah in einem ökumenischen Gottesdienst spüren zu lassen?

Nichts leichter als das – man kocht eine Suppe!

Nach und nach wurden die Zutaten zusammengetragen, im Topf gedünstet und mit Wasser aufgegossen. Salz dazu und fertig war eine feine Suppe, die man später degustieren konnte.

Beim GastroAargau-Mitglied «Pflegi Muri» wurden anschliessend alle zu einem «Apéro riche» erwartet, welcher wirklich «riche» war. Es hat an gar nichts gefehlt und immer wieder wurden neue Speisen aufgetragen. Feine Weine und ein sehr freundlicher Service haben diesen Anlass zum Erfolg werden lassen. Wir durften ganz viele Komplimente entgegennehmen, die wir an dieser Stelle gerne an alle Beteiligte weitergeben.



Nächster «Einkehrtag»: 15. April 2025
in der Klosterkirche in Muri

Bericht von Hans Rechsteiner.

«Jonas Herzog ist unser Glücksfall»

Der 1951 (!) von sangesfreudigen Gastwirten gegründete Wirtechor Bremgarten hatte in seiner langen Geschichte nur gerade mal fünf Dirigenten: **Max Hegi, Hans Hofmann, Fritz Fehr, Hannah Linder** – und jetzt Jonas Herzog. Jeder hat den Chor geprägt.

Jonas Herzog, geboren 1980 in Wettingen und aufgewachsen in Nussbaumen bei Baden. Erster Orgelunterricht mit 13 Jahren bei Andreas Wittwer. Studium an der Musikhochschule Zürich, Hauptfach Orgel bei Peter Reichert und Stefan Johannes Bleicher (Lehr-, Konzert- und Solistendiplom) und Hauptfach Chorleitung bei Beat Schäfer (Kantoratsdiplom). Meisterkurse bei Jean Claude Zehnder und Christoph Bossart. Ausbildung zum Orgelexperten an der Musikhochschule Trossingen bei Michael Kaufmann. 2003 bis 2009 Organist an der reformierten Kirche Adliswil und Chorleiter diverser Männer- und Kirchenchöre in den Kantonen Aargau und Zürich. Von 2011 bis soeben Hauptorganist an St. Martin in Baar (Zug). Seit 2010 Organist am Friedhof Rosenberg in Winterthur. Konzerttourneen als Solist und Kammermusiker in der Schweiz, Deutschland, Polen, Slowenien, Kroatien, Bosnien und Frankreich. Zusammenarbeit mit namhaften Instrumentalisten, Ensembles und Chören. Initiator und künstlerischer Leiter der Baarer Orgelnächte. Jonas Herzog wirkt regelmässig als Orgelpädagoge für Privatschüler und leitet Seminare im In- und Ausland. Jonas ist ein flexibler für alle Musikrichtungen offener Künstler. Er liebt die Auseinandersetzung und konzertiert gerne auch mal mit einer Brassband.

Sein Repertoire umfasst Musik vom 16. Jahrhundert bis in die Moderne mit Schwerpunkt Barockmusik. Seit seiner Jugend befasste er sich intensiv mit den Werken von Johann Sebastian Bach: Präludien und Fugen, Choralvorspiele, Trio-Sonaten, Concerti und Klavierübung. Ebenso gerne widmet er sich den grossen Werken aus dem Stylus Phantasticus. Weiter umfasst sein Repertoire auch Werke der Romantik.



*Jonas Herzog –
stilsicher, exakt,
motivierend, mit hintergründigem Humor,
und aufmerksam
schon an der ersten
Probe im Bahnhof
in Dottikon.*

*Bild:
Hans Rechsteiner*

Jonas Herzog – etwas genauer

In diesen Tagen hat Jonas Herzog seine wunderbare Zeit als Hauptorganist an St. Martin in Baar abgeschlossen. Der Single wohnte im zugerischen Allenwinden im Obergeschoss des «Adler», einem ausgezeichneten Restaurant, das mittags und abends eine Reservation erfordert und vom begnadeten vormaligen Küchenchef der Glencore-Kantine geführt wird. Mit dem Adlerwirt hatte er eine sympathische Abmachung: Immer, wenn im vollbesetzten Lokal der erste Gang serviert wurde, telefonierte ihm der Chef, sein Essen sei parat. «Ich habe meinen eigenen Kochherd im Obergeschoss noch nie benützt», sagt der Schelm mit breitem Grinsen. Doch nur schon seine Leidenschaft für gutes Essen und «trinkbare» Kameradschaft prädestiniert ihn doch für die Leitung unseres Wirtechors und macht ihn sympathisch zum Wohle der Gastronomie im Allgemeinen. Wer könnte denn besser zu uns passen?!

Seit 2019 leitet er den Männerchor Buttwil im oberen Freiamt. Im April 2023 hat ihn der Wirtechor zu seinem Dirigenten erkoren, inzwischen hat man sich wunderbar zusammengefunden. Man mag und reibt sich.

«Zurück zu meinen Wurzeln»

Ausgerechnet am Valentinstag, 14. Februar 2024, hat Jonas Herzog seine neue Wohnung an der Rosenstrasse (!) in Lengnau zugesprochen erhalten. Er kommt zurück zu seinen Wurzeln – ohne die weite Perspektive zu verlieren. Und will sich erneut als freiberuflicher Organist positionieren. «Meine Lieblingsorgeln stehen in der Kirche St. Blasien in Ehrendingen und in St. Martin in Lengnau», sagt er. Sein Freund, der Orgelbauer Armin Hauser, Kleindöttingen, hat sie beide gebaut, und Jonas – der begnadete Orgelbauberater – hat sie und viele andere eingespielt.

organist-herzog.ch



Weitere Bilder findet man über den QR-Code oder [unter diesem Link.](#)



Urs Kohler im Interview mit Hanspeter Schaerz.

«Und ich habe sie doch bekommen»

Zu den Personen, welche im Verband und in der Ausbildung Grosses geleistet haben, gehört zweifelsohne auch **Hanspeter Schaerz**. Sein Gespür für gute Veränderungen, sein Engagement für eine kompetente Ausbildung und das nicht locker lassen zeichnen den heutigen Interview-Partner aus.

Hanspeters Vater kam vom Thunersee in den Aargau und hat an verschiedenen Orten erfolgreich gewirtet: in Baden in der «Linde» und im «Glas» mit der legendären «Hausi-Bar», wo er seine Frau Elsy kennenlernte und im Restaurant «Mutschellen». 1956 entdeckte die Familie Schaerz in der Kurve auf dem Mutschellen einen Bauplatz, auf dem kurzerhand das legendäre Hotel-Restaurant «Heinrüti-Rank» erbaut wurde. Vater Schaerz hatte ein gutes Händchen, an der Hauptverkehrsachse Bern-Zürich einen Betrieb zu eröffnen. In einer Zeit, in der die Mobilität stetig zunahm, wurde der «Heinrüti-Rank» zu einer wahren Goldgrube. Hanspeter erinnert sich, dass er am Eröffnungstag etliche leere Bierharassen aus dem Keller holen musste, damit die vielen Gäste irgendwo sitzen konnten. «Das vergesse ich nie!» sinniert er.

In der Bezirksschule Bremgarten war Hanspeter ein Minimalist und so ist es nicht verwunderlich, dass ihn seine Eltern kurzerhand in ein Institut nach Neuenburg schickten. Die Ordensbrüder in ihren Soutanen konnten ihn aber auch nicht zum Musterschüler erziehen...

Hanspeter spürte immer stärker, dass er das «Gastro-Virus» in sich trug und daher war klar, dass er eine Ausbildung in der Gastronomie machen wollte. 1962 begann die Kochlehre in der legendären Kronenhalle in Zürich. Mit einem «Bündeli» - Koffer wie heute gab es nicht – stand er vor Herrn Arve, dem italienischen Küchenchef. Alle Betten im Lehrlingszimmer waren belegt und so musste er sich eine Mansarde mit einem italienisch sprechenden Commis teilen. Ein Glücksfall, denn so konnte das «Sprachgenie», welches bereits Französisch und Englisch gesprochen hat, auch noch das Italienische perfektionieren.

Der Küchenchef war ein Gott und die Commis Halbgötter – das hat ihn nicht gestört und er konnte sich gut ins Team einfügen. Hanspeter Schaerz betont, dass diese Zeit hart war und ihn geprägt hat – das Ganze aber nicht negativ gemeint sei. Der Zusammenhalt untereinander war sondergleichen und man hat in der Zimmerstunde immer etwas gemeinsam unternommen. Der Abendservice war von 17.30h bis 19h und von 22h bis 23.30h – dann nämlich, wenn die Gäste ins Konzert gegangen oder von der Oper zum Souper gekommen sind. Dazwischen hat man halt gewartet und Mise en place erstellt. Wer wie viele Stunden im Betrieb war, das hat damals niemanden interessiert.

Die nächste Station in seiner Karriere war ein Studium in der Hotelfachschule Belvoir in Zürich. Hierarchien waren auch da zu spüren und während er das sagt, schmunzelt der Interviewpartner am Tisch.

«Weisst du Urs, da gab es den «Papi Hammer», dann kam der Liebgott und dann kam Julia», schwärmt Hanspeter, «und ich habe sie doch bekommen!»



Mit 26 Jahren sollte er in die Fusstapfen seines Vaters steigen – er war grad frisch gebackener Restaurateur – und ihm war klar, dass er das nur mit Julia anpacken wollte. Traditionell war Familie Schaez am «Schmutzigen Donnerstag» in Bremgarten zum Abendessen. Dies schien Hanspeter der perfekte Moment zu sein, mit seiner Partnerin daran teilzunehmen. Am Telefon sagte er zur Mutter: «wir brauchen heute Abend noch einen Platz mehr – ich will euch mein Fraueeli vorstellen!» Freudig hat er den Eltern seine Julia vorgestellt und sie wurde vom Vater spontan in die Arme genommen. Das Eis war gebrochen und die beiden haben überlegt, wie sie die Herausforderungen als junge Wirtsleute meistern wollen.

Bei der Übernahme des «Heinrüti-Rank» liefen die Geschäfte immer noch sehr gut, bis vom einen Tag zum andern plötzlich die Gäste ausblieben. Die Eröffnung der Autobahn A1 hat die Reisenden nicht mehr über den Mutschellen geführt und so mussten sich die Chefs rasch auf die neue Situation einstellen.

Julia und Hanspeter waren innovativ und haben regelmässig mit kulinarischen Spezialitätenwochen, mit Sport-Events und Silvesterfeiern immer wieder neue Gäste angelockt. Damals waren solche Veranstaltungen ein «Novum» und wenn man es authentisch und gut machte, gab es eine Gewinngarantie mit dazu. Das Koch- und Service-Team hat aktiv mitgemacht und so konnte man die Umsätze stetig wieder steigern. **Hans Rechsteiner**, damals Redaktor bei einer Aargauischen Tageszeitung, hat Hanspeter auf die Idee gebracht, seine Neuigkeiten in einer «Haus- und Kundenzeitung» zu verbreiten. Kurzerhand wurde «s'Ränkli» ins Leben gerufen mit dem Werbung gemacht werden konnte für Spezialitätenwochen oder wo Geheimrezepte verraten wurden. Speziell zu erwähnen ist die Rubrik «Fra Bartolo», in der so manch' Lustiges, Amüsantes oder gar Absurdes zu erfahren war...

s'Ränkli

Juhui wir feiern unsere Hauszeitung!

Oder Feinschmecker wünscht sich ein Juhui, das von den eigenen, in der Schweiz und im Ausland mit einer feinen Schweizer Küche verwirklicht wird. Mehrere Juhuis sind im Rahmen von 10 bis 20 Personen im Hotel Rank in Bremgarten, Aargau, im Januar 2000, im Rahmen der 100. Geburtstagfeier des Hotel Rank, im Rahmen der 100. Geburtstagfeier des Hotel Rank, im Rahmen der 100. Geburtstagfeier des Hotel Rank...

Wir wünschen uns, dass Sie 1999 die Silvesterfeier bei uns im Hotel Rank in Bremgarten, Aargau, im Rahmen der 100. Geburtstagfeier des Hotel Rank, im Rahmen der 100. Geburtstagfeier des Hotel Rank...

Unsere nächste grosse Ziel: Silvester 1999! Einmal in der Woche, am 24. Dezember 1999, wird in der Schweiz ein grosses Fest gefeiert. Und wir wollen es nicht die Katzen aus dem Sack lassen, aber wir wollen auch nicht nur ein festliches Essen servieren, sondern ein Fest feiern. Wir wollen ein Fest feiern, das den Gästen im Hotel Rank, im Rahmen der 100. Geburtstagfeier des Hotel Rank, im Rahmen der 100. Geburtstagfeier des Hotel Rank...

Hanspeter Schaez Verbandskarriere hat 1970 begonnen, als **Arnold Spring** vom Hotel Krone in Bremgarten ihn eines Tages um 14.30h in den Ochsen nach Villmergen bestellt hat. Da wurde ihm mitgeteilt, dass der Vorstand ihn zum Kassier des Bezirkswirtvereins Bremgarten ernannt hat. 1979 hat er dann das Präsidium für die kommenden 15 Jahre übernommen. Schaez war bekannt, die Sitzungen straff, zielorientiert und dennoch humorvoll zu leiten - dies hat er notabene von

René Lustenberger gelernt. In seiner Amtszeit standen einige schwierige Themen auf den Traktandenlisten: «Service inbegriffen», «Promillegrenze von 0.8 auf 0.5» und das «Rauchverbot», um nur einige zu nennen. Mit guten Kenntnissen der Dossiers und aktiver Verbandsarbeit konnte er einen Erfolg nach dem anderen erzielen.

Als die «BZU» (Bau- und Wirtefachschule in Unterentfelden) geplant und gebaut wurde, hat der damalige Präsident **NR Walter Baumann** und **Werner Brun** (ehemaliger Geschäftsführer) Hanspeter gefragt, ob er das Präsidium des Kantonalverbands übernehmen wolle. Der junge Wirt hat abgelehnt, weil der eigene Betrieb grosse Absenzen zu dieser Zeit nicht zulies. Diese Anfrage sollte an seinen Kollegen **Walter Konrad** weitergegeben werden.

Als Prüfungsexperte bei den kantonalen Wirteprüfungen und als Vizepräsident der Aargauischen Prüfungskommission ist Hanspeter immer für das «Wirtepatent» eingestanden und hat diese Ausbildung von Grund auf gestärkt.

Ein Jahr später lag eine erneute Anfrage als Vorstandsmitglied auf dem Tisch – diesmal vom Schweizerischen Wirteverband. Mit Julia an seiner Seite und einem fähigen Sous Chef im Betrieb konnte er zusagen, denn er wusste, dass bei seiner Abwesenheit daheim alles rund laufen würde. Seine Einführung als Vorstandsmitglied ist Hanspeter auch noch präsent! Vorstandsmitglied **Ruedi Helmin** stand damals oben auf der Treppe und hat Hanspeter erwartet. Begrüsst wurde er mit den Worten: «Aha – du bist also der Neue. Gut so, ich werde dich erstmal unter meine Fittiche nehmen!»

Hanspeter konnte rasch wichtiges von unwichtigem trennen und seine Gradlinigkeit und Loyalität zur Sache hat ihm viele Komplimente als Stratege und verlässlicher Partner eingebacht. Seine Karriere im nationalen Verband kann sich wahrlich sehen lassen! Er war von 1993 bis 2004 Präsident der Berufsbildungskommission GastroSuisse und zugleich Vorstandsmitglied der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe SFG (heute: Hotel & Gastro *formation* Schweiz). In dieser Zeit konnten einige Weichen gestellt werden in der Gastro-Bildungslandschaft. Bemerkenswert das 3 Stufen-Modell mit Lehrabschlussprüfung | Berufsprüfung | eidg. Diplom, die Einführung des G3-Modells oder die Lehrzeitverlängerung im Serviceberuf. Dies nur grad drei bedeutende Veränderungen, an denen Hanspeter Schaez mit beteiligt war. Ein bisschen traurig machte ihn, dass er beim Wirtechor Bremgarten - mit der Amtsübernahme – den Austritt geben musste. Die neuen Aufgaben, das Geschäft daheim und die regelmässigen Sängerproben waren leider nicht vereinbar.

Wenn man über Hanspeter Schaez schreibt, darf man sein soziales Engagement nicht vergessen. Wer zum legendären «Hunderter-Club» gehörte wusste, dass seine Spende am richtigen Ort zum Einsatz kam. Viele Jahre lang haben seine Frau und er in der Dominikanischen Republik eine kirchliche Institution unterstützt, die sich für die Ärmsten eingesetzt hat. Erst waren die Spenden für Häuser mit Toiletten, später dann für ein Waisenhaus für HIV-infizierte Kinder verwendet. Die «Casa Rosado» in der Hauptstadt, war ein Ort der Zuflucht, an dem es Hoffnung gab.

Bemerkenswert ist aber auch, dass der «Heinrüti-Rank» Garant war für eine fundierte Ausbildung. So wurden in all den Jahren viele Koch- und Service-Lernende zu fähigen Berufsleuten ausgebildet.

Hanspeter und dem damaligen Vorstand des Bezirkswirtevereins Bremgarten ist zudem zu verdanken, dass noch immer eine GastroSeelsorgerin zur Verfügung steht. Sein Weitblick verriet ihm, dass man sowas in der Zukunft wieder vermehrt brauchen würde – wie recht er doch hat...



Ende April konnte Hanspeter seinen 78. Geburtstag feiern. Alles geht inzwischen ein bisschen langsamer. Aber um fit zu bleiben trainiert er regelmässig am Pingpong-Tisch und im Fitnessraum. Seine humorvolle Art hat sich aber in keiner Weise verändert: er ist immer noch so, wie man ihn kennt!

Alles Gute für euch beide und Danke für das spannende Interview!

Landammannstammtisch mit RR Markus Dieth

► gleich jetzt Termine notieren und mit dabei sein ◀



«Frag de Landamme» am Stammtisch mit Markus Dieth

Abtwil

Gasthof zum Weissen Kreuz
Mittwoch, 24.1.2024
19.00–22.00 Uhr

Lenzburg

Hypothekbank
Mittwoch, 20.3.2024
18.00–22.00 Uhr

Hornussen

Weingut Fürst
Mittwoch, 24.4.2024
18.00–22.00 Uhr

Veitheim

Gasthof zum Bären
Mittwoch, 29.5.2024
19.00–22.00 Uhr

Baden

Biergarten Müller Bräu
Mittwoch, 3.7.2024
19.00–22.00 Uhr

Villmergen

Brauerei Erusbacher & Paul
Mittwoch, 14.8.2024
19.00–22.00 Uhr

Rothrist

Restaurant Rössli
Dienstag, 27.8.2024
19.00–22.00 Uhr

Gontenschwil

Restaurant Löwen
Mittwoch, 11.9.2024
19.00–22.00 Uhr

Kaiserstuhl

Restaurant Kreuz
Donnerstag, 26.9.2024
19.00–22.00 Uhr

Aarau

Restaurant Laterne
Donnerstag, 17.10.2024
19.00–22.00 Uhr

Rheinfelden

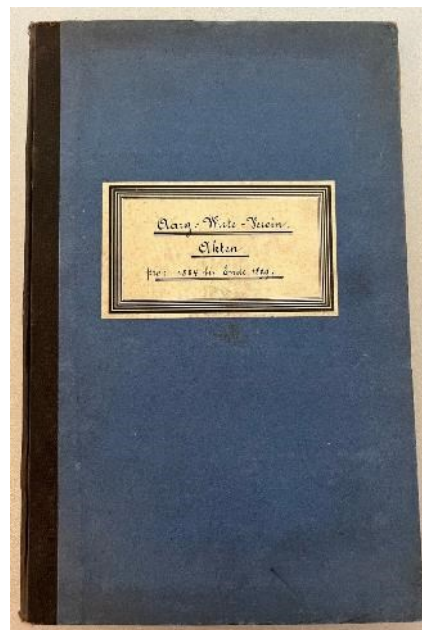
Feldschlösschen
Mittwoch, 20.11.2024
19.00–22.00 Uhr
Treffpunkt Schlösslistube

Der «Aargauische Wirteverband» im Festfieber.

«2024 – 1884 = 140»

An der letzten Mitgliederversammlung hat **Bruno Lustenberger**, Präsident GastroAargau, die Auflösung des geheimnisvollen «Zahlencodes» präsentiert: wir haben Grund zum Feiern!

In den Büchern, welche notabene lückenlos auf der Geschäftsstelle aufbewahrt werden, findet man auf der allerersten Seite die Statuten, welche am **21.04.1884 für den «Aargauischen Wirthe-Verein»** abgeseignet wurden. Und ein paar Seiten weiter sind die Mitglieder des ersten Vorstandes und die weiteren Mitglieder aufgeführt. Interessant, dass es heute noch Betriebe gibt, welche sich damals schon für den Verband eingesetzt haben und dies heute auch noch tun.



Wie Bruno Lustenberger den anwesenden Mitgliedern und Gästen angekündigt hat, wollen wir im Jubiläumsjahr eine Reise anbieten, welche den Zusammenhalt und die Kollegialität fördert – ganz im Zeichen des Paragraphen 1 der damaligen Statuten:

«Die Wirthe des Kantons Aargau bilden einen Verein zur Wahrung ihrer Interessen in wirtschaftlichen, polizeilichen und öffentlichen Fragen, sowie um die kollegialischen Interessen zu fördern und das Wirthschaftsgewerbe zu heben.»

Mitglieder des Vorstandes.	
Präsident:	A. Wettler z. Ochsen in Aarau.
Vice-Präsident:	Schaffner z. Sternen in Brugg.
Aktuar:	Lüscher-Thut zur Herberge in Teufenthal.
Quästor:	Schaymann z. Kößli in Brugg.

Weitere Mitglieder.	
Bezirk Aarau:	Dubs, Grobrath in Müttigen.
„ Baden:	Küpfer zum Engel in Baden. Schmied zur Linde in Baden.
„ Bremgarten:	Rohrbacher zum Bären in Bremgarten. Wohler zum Kößli in Wohlen.
„ Kulm:	Duttli zum Ochsen in Schöftland.
„ Laufenburg:	Mösch zum Rebstock in Frid. Brentano zum Pfauen in Laufenburg.
„ Lenzburg:	Stöckli zum Löwen in Lenzburg. Hächler zum Bären in Seengen.
„ Muri:	Stöckli zum Ochsen in Muri. Glaser zum Löwen in Muri.
„ Rheinfelden:	Zimmermann zum Bahnhof in Rheinfelden. Stutz zum Löwen in Stein.
„ Zofingen:	Holliger Wirth in Zofingen. Marti zur Krone in Narburg.
„ Zurzach:	Waldkirch, Wirth in Zurzach. Seer zum Engel in Klingnau.

Die Plätze sind beschränkt – also grad anmelden!

Alle Informationen finden Sie auf der rechten Seite dieses Newsblatts.

«Einladung zur Jubiläumsreise»

am Montag, 24. Juni 2024

Exklusiv für Mitglieder

Hier zeigen wir ein paar Impressionen, damit Sie sich auf einen erlebnisreichen und interessanten Tag freuen können.

Zur Detaileinladung



Anmeldung 140 Jahre
Jubiläumsausflug



Bilder:

Schweizer Salinen AG, AZ – il Melograno, Park-Hotel am Rhein, pixabay.com,
Peter Nussbaumer – Kutschenfahrten

Bügel Freunde unter sich.



MÜLLER. MEIN BIER

Künftig sind wir digital auch wieder aktuell.

«Wir zeigen, wer wir wirklich sind»

Aufmerksame «GastroAargau-Fans» haben sicherlich schon festgestellt, dass die verwendeten Fotos in den sozialen Medien, in unseren Broschüren und auf der Website nicht mehr aktuell sind. Daher war das Thema «neue Bildsprache» schon länger auf der Pendenzenliste aufgeführt. Nebst Portraits der Verbandsleute in ihren aktuellen Uniformen, wurden ebenfalls Szenen aus dem Kursbetrieb fotografisch eingefangen. **Gerri Krischker** und seine Frau **Jocelyne Krischker** haben die Statisten ins beste Licht gerückt und einige gute Schnappschüsse gemacht. Nach und nach werden die bestehenden Bilder mit den neuen ersetzt – lassen Sie sich überraschen...

Hier ein paar erste Impressionen dieses gelungenen Fotoshootings.



Das beliebte Trio

Kaltsaucen: nach schweizer Geschmack

- ✓ Bewährte Rezepturen garantieren Gourmetqualität
- ✓ ungekühlt haltbar
- ✓ Mayonnaise mit Freilandeiern
- ✓ Hergestellt in der Schweiz

Erhältlich im Stick,
in der Squeezeflasche
oder im Eimer



Für die moderne Küche. Seit 1886.
www.gastro.hero.ch

Hero
GASTRONOMIQUE

Der erste Aargauer Protagonist.

«Fait Maison - Das Label für Hausgemachtes»

Als erster Betrieb im Kanton Aargau wurde das Restaurant Rössli in Gipf-Oberfrick ins Label Fait Maison aufgenommen. Der in sechster Generation von **Claudia und Robert Hürzeler-Prinz** geführte Betrieb zeigt beispielhaft, dass sich Tradition und Moderne perfekt ergänzen können.

So wurde Röbis Cordon Bleu schon als «Bestes» ausgezeichnet; für seine Metzgete pilgern Säuli-Liebhaber von weither ins Fricktal.

Das Cordon Bleu im Rössli zeigt stellvertretend, was das Label Fait Maison ausmacht: Gutes Fleisch, liebevoll mit bestem Käse gefüllt; selbstgemachtes Paniermehl (vom eigenen Brot) für die Panade und dann geduldig in Erdnussöl auf dem Holzherd gebrutzelt. Bei den Pommes-Frites findet sich eines der wenigen Sternchen in der Karte: Die kauft Röbi ein, die derzeitigen Eigenschaften der Kartoffeln lasse eine konstante Qualität auf dem Teller nicht zu. Dem Gast wird nichts vorgemacht. Denn das Sternchen kennzeichnet Speisen, die gemäss Fait Maison nicht hausgemacht sind.



Marie-Isabelle Bill von Label Fait Maison hat Robert Hürzeler seine Motivation verraten, bei Fait Maison mitzumachen:

Weshalb denn «Fait Maison», es weiss doch jeder, dass im Rössli alles selbstgemacht ist?

Röbi Hürzeler nickt und widerspricht gleichzeitig - «Das Label ist für unseren Betrieb die Weiterführung dessen, was wir seit fünfundzwanzig Jahren tun und verkörpert die Rössli-Philosophie: Alles hausgemacht! Und wenn mal nicht, dann stehen wir dazu und der Gast weiss, woran er ist.»

«Es ermöglicht uns, auch schweizweit noch sichtbarer zu werden. Unsere Stammgäste kennen unsere Küche. Wir aber wollen bekannter werden, unsere Philosophie publik machen und Fait Maison ermöglicht uns dies, ohne dass wir uns damit an einen grossen Produzenten oder einen Lieferanten binden, wir bleiben unabhängig.»

«Wir mussten nichts umstellen, für uns war die Label-Umsetzung leicht. Wir leben gutes Handwerk und setzen beste Produkte als Basis ein oder schaffen diese selber. Ich erhoffe mir, dass ich so auch andere Gastronomen dazu inspiriere, sich auf ihr Können zu besinnen und sich uns anzuschliessen.»

Lesen Sie [hier](#) den kompletten Artikel von Marie-Isabelle Bill.

Mehr...

über das Rössli www.gasthaus-roessli.ch

über Fait Maison www.labelfaitmaison.ch





**Exklusiv
für Kundinnen
und Kunden
der AKB**

Mehr Freizeit für weniger Geld

Mit dem [AKB Freizeitportal](#) schenken wir Ihnen attraktive Freizeitangebote.

akb-freizeitportal.ch

*Am
richtigen
Ort.ch*



**Aargauische
Kantonalbank**

TUN! – heisst das Zauberwort.

«Interessierten eine Chance geben»

Schon einige Male haben wir im Newsblatt darauf hingewiesen, dass sich ein Engagement für Flüchtlinge lohnen könnte. Die kantonale Stelle «Integration Arbeitsmarkt» ist eine Anlaufstelle für Arbeitgebende, die interessiert sind, vorläufig Aufgenommene und Flüchtlinge in den Arbeitsmarkt zu integrieren.



Cécilia Willi und ihr Team können fachkundig Auskunft geben und vermitteln geeignete Kandidatinnen und Kandidaten. Zudem koordinieren sie die Fachstellen und unterstützen interessierte Arbeitgebende in administrativen Belangen.

Cécilia Willi
Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt
Arbeitgeberservice Kanton Aargau
Amt für Wirtschaft und Arbeit
Rain 53, 5001 Aarau

Telefon direkt 062 835 19 56

caecilia.willi@ag.ch

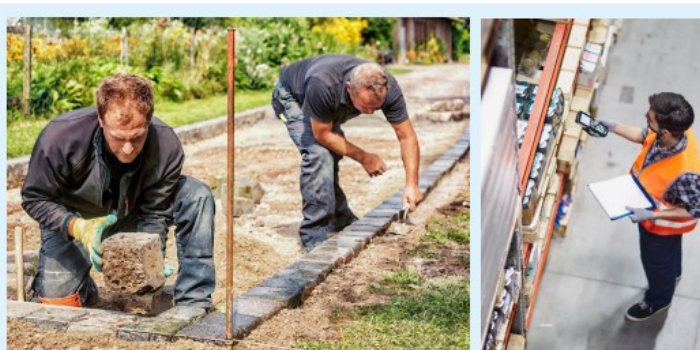
Bieten Sie einem Flüchtling oder einer vorläufig aufgenommenen Person in einem Arbeitseinsatz die Möglichkeit, Erfahrungen im ersten Arbeitsmarkt zu sammeln. Flüchtlinge werden nach einer positiven Asyl-Entscheidung intensiv auf den Arbeitsmarkt vorbereitet. Sie profitieren von einer motivierten Arbeitskraft, die während der gesamten Einsatzzeit begleitend geschult und gecoacht wird.

Arbeitsmarktintegration

Flüchtlinge und vorläufig Aufgenommene – eine Chance auch für Ihren Betrieb

Es bestehen auch Möglichkeiten für Praktika, Schnupperlehren, berufliche Grundbildungen (EBA/EFZ) oder Festanstellungen.

Informationen über die Anstellungsmöglichkeiten finden Sie über den QR-Code oder [unter diesem Link](#).



Michael Brückner im Interview mit Anita Müller «Nachgefragt im Central in Safenwil»



Vor 24 Jahren hat Anita Müller den Familienbetrieb übernommen und schwingt, mit gleichem Elan wie eh und je, den Kochlöffel in der Küche. Das kleine Restaurant mit einem der schönsten Restaurantgärten im ganzen Kanton kann man in der jetzigen Form noch bis Ende 2025 geniessen.

Welche drei Worte beschreiben den Gastronomie-Betrieb?

Verlässlich | Raffiniert | Bodenständig

Was zeichnet das «Central» aus?

Das Restaurant «Central» zeichnet sich durch seine Unabhängigkeit, Authentizität und Freiheit aus. Es wird nicht von Bewertungen oder Auszeichnungen geleitet, sondern allein von der Qualität der Speisen und des Services. Hinter dem «Central» steht ein Team, das sich nicht um die Schicki-Micki-Welt kümmert, sondern sich auf ein geschäftliches und menschliches Abenteuer einlässt. Jeder Gast wird mit der gleichen Sorgfalt und Aufmerksamkeit behandelt, denn im «Central» herrscht eine harmonische Verbindung zwischen Natur und Mensch.



Wie lautet die Philosophie in der Küche?

Das Zubereiten von Speisen ist eine handwerkliche Kunst, die durch Liebe und Fachwissen zu einer kleinen Meisterleistung wird. Ich strebe danach, stets die besten und echtsten Produkte zu verwenden. Es ist mir wichtig, die Natürlichkeit und den Geschmack der Lebensmittel zu betonen. Mein Ziel ist es, die Qualität guter Produkte und die Besonderheiten von Naturprodukten hervorzuheben. Mit kreativer Frischküche möchte ich handwerklich, stilvoll und präzise arbeiten, denn das liegt mir am Herzen.

Woher holen Sie sich Ihre Inspiration?

Geschichtlich in der Zeit zwischen Romantik und Belle Époque. Jean Anthelme Brillat-Savarin schrieb über 25 Jahre lang das Buch:

«Physiologie des Geschmacks». Dies ist Inspiration pur und kann ich bestens weiterempfehlen.



Welches sind Ihre Testesser?

Genussmenschen, Fans und Freaks, die die «Central-Küche» und mich von Anfang an begleiten. Sie wissen um mich, meine Entwicklung sowie meine Hochs und Tiefs. Sie sind mit mir verbunden und können mit mir über meine Kochkunst philosophieren.

Was fällt Ihnen zum Thema Nachwuchs ein?

In der Welt des Kochens sehe ich viele ungeschliffene Rohdiamanten, mit grundlegenden Eigenschaften wie: wache Intelligenz, Bodenständigkeit, Freude am Tun, Neugierde, Selbstkritik, Leidenschaft und Disziplin. Es tut mir leid zu sehen, wie diese jungen Talente unter dem Ausbildungssystem verkümmern.

Unser Ausbildungssystem hat sich von seinen Wurzeln entfernt und verlangt nun nach Dokumentation und Nachweisfähigkeit, anstatt echte Fertigkeiten zu fördern. Die Kunst, frische Lebensmittel von Grund auf zuzubereiten, schwindet dahin. Wir neigen dazu, einfache Wege zu gehen und greifen vermehrt auf Convenience-Produkte zurück, die die Lebensmittelindustrie geprägt hat.

Es gibt mittlerweile fünf anerkannte Convenience Stufen, die uns den Umgang mit frischen Produkten erschweren. Wir verlieren die Fähigkeit, kreativ mit saisonalen

Zutaten umzugehen und ihre wahre Natur zu verstehen. Die Ausbildung zum Koch konzentriert sich immer mehr darauf, Lernende schnell einsatzfähig zu machen, anstatt ihre Kreativität und Verständnis für frische Produkte zu fördern.

Man sollte den Kochberuf nicht an die Lebensmittelindustrie anpassen, sondern ihn als Förderer des Lebendigen zu sehen, der mit naturbelassenen saisonalen Produkten arbeitet.



Sie haben eine genaue Planung für die nächsten Jahre, wie sieht diese aus?

Ende 2025 schliessen die Türen des Restaurants «Central». Jedoch bin ich glückliche Besitzerin einer Leidenschaft und mein Plan ist, diese weiterhin auszuleben. In welcher Form dies ist, weiss ich noch nicht, dies ist alles am Entstehen. Wie es mit dem «Central» weitergeht, ist ebenfalls noch offen, es soll jedoch weiterhin kulinarisch oder auch kulturell zu und her gehen und keiner Überbauung weichen. Daran setze ich alles.

Wir danken für das interessante und offene Gespräch mit Anita Müller und stellen in der kommenden Ausgabe das Gasthof Kreuz in Meienberg / Sins unter der Leitung von **Silvia und Marcel Huwiler-Bleicher** vor.



Kontakt

Restaurant «Central»
Dorfstrasse 18
5745 Safenwil

Tel.: 062 797 07 98

E-Mail: info@restaurant-central.ch

Öffnungszeiten

Montag - Freitag
18.00 – 24.00 Uhr
Samstag | Sonntag geschlossen

Homepage: www.restaurant-central.ch

Bericht von Werner Schuhmacher von der Kocholympiade in Stuttgart.

«Was für ein Erfolg»

Zu den kompetenten Juroren an diesem weltweit bekannten Wettbewerb gehört zweifelsohne **Werner Schuhmacher**. Er unterrichtet als Berufsschullehrer an der Berufsfachschule BBB in Baden und engagiert sich seit Jahrzehnten in der Berufsbildung, dem Nachwuchsmarketing und eben auch an Kochwettbewerben in allen Ländern der Welt.

Wir freuen uns, hier seinen Bericht über die Kocholympiade in Stuttgart zu präsentieren, welche vom 2. bis 7. Februar 2024 stattgefunden hat.



Die IKA/Olympiade der Köche blickt auf eine lange Historie zurück. Ihre Anfänge reichen zurück bis ins Jahr 1900. Was als Leistungsschau begann, hat sich zu einem inspirierenden, internationalen Event entwickelt. Die nachhaltige Faszination der Wettbewerbe überdauern Kochshows und Food-Trends – unvergessliche kulinarische Highlights setzen Massstäbe und sorgen für viele olympische Momente.

1992 - zum ersten Mal unter dem Namen „IKA/Olympiade der Köche“ durchgeführt und vom Verband der Köche Deutschlands organisiert.

Vier Tage lang kochen auf höchstem Niveau, mit mehr als 1'200 Teilnehmenden aus 55 Nationen - über 7'000 Menüs wurden serviert. In allen Kategorien waren insgesamt 60 internationale Juroren im Einsatz. Ich durfte in diesem Jahr die Jury in der Kategorie «Culinary Art» leiten. Meine Jurytruppe bestand aus Juroren aus Polen, Südafrika, England, Südkorea, Luxembourg, Österreich und aus den Vereinigten Arabischen Emiraten.

Unsere zwei Kochnationalmannschaften erkochten sich je 2 Goldmedaillen in den Kategorien «Chefs table» und im «Restaurant der Nationen» (Vorgabe: ein 3 Gang Menü für 100 Personen beziehungsweise 50 Personen bei den Junioren). Das war wahrhaft eine beeindruckende Leistung und die Teams waren happy und stolz über ihre Leistungen. In den letzten zwei Jahren war ich an einigen Trainingsläufen als Berater anwesend und es war auch für mich motivierend, wie die Teams meine Verbesserungsvorschläge angenommen und gekonnt umgesetzt haben.

In der Kategorie «Nationalmannschaften» konnte schliesslich Finnland den Wettbewerb für sich entscheiden und „olympisches Gold« mit nach Hause bringen. Die Mannschaft überzeugte die Jury durch Präzision und kunstvolles Handwerk. Dicht auf Platz zwei folgte die Mannschaft aus der Schweiz, welche die Silbermedaille für ihre hervorragenden Leistungen erzielte. Bronze ging diesmal an Island.

In der Kategorie «Jugendnationalmannschaften» konnte sich wie schon 2020 Schweden über Gold freuen und verteidigte somit seinen Olympiatitel. Den zweiten Platz erzielte Norwegen. Bronze erkochte sich Dänemark. Die Schweizer Junioren erreichten den 6. Platz.

Besondere Ergebnisse gab es diesmal im Bereich «Community Catering». Das Compass Group Culinary Team Finnland und das Swiss Armed Forces Culinary Team/SACT wurden von der Jury bis auf drei Nachkommastellen punktgleich bewertet. Sie teilen sich somit den ersten Platz bei den Community Catering Teams und erhielten beide Gold. Das Norway Community Catering Team folgt auf Platz drei mit der Bronzemedaille.

Die weiteren Ränge: Gold für Pais World Culinary Team Korea, Südkorea, Silber für Skåne Kulinar, Schweden und Bronze für Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne, Schweiz. Das Team vom Cercle des Chefs de Cuisine Luzern und die Culinary Creators aus der Ostschweiz wurden zudem mit der Goldmedaille belohnt.

Viele Glückwünsche haben unsere Schweizer Teams bereits bekommen. Ich schliesse mich an und gratuliere zu diesem Erfolg, der sich ganz gewiss sehen lassen kann! «Guet gmacht!»





**Erfrischend fruchtig
bei 0.0% Alkohol**


FELDSCHLÖSSCHEN
Alkoholfrei

Unser Tipp zur Motivationssteigerung von Mitarbeitenden.

«Ausbildung nach System – TAB»

Auf der Website des Anbieters steht: „TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) ist ein nationales Unterstützungs- und Auszeichnungssystem, das zur Attraktivität der gewerblichen Berufe beiträgt. TAB unterstützt Betriebe dabei, ihre Ausbildungsqualität zu erhöhen und zeichnet mit einem Label branchenübergreifend Unternehmen aus, die sich besonders intensiv bei der Ausbildung von jungen Menschen engagieren.“

Was für eine treffende Umschreibung, wenn man sich mit Themen wie Qualität, Wertschätzung und Engagement im Betrieb auseinandersetzt. GastroAargau hat sich Engagement in der Weiterbildung auf die Fahne geschrieben und bietet daher regelmässig «TAB-Kurse» in der Seminarräumlichkeiten des GastroBildungsZentrums GBZ in Lenzburg an.

Diese Chance haben bisher folgende Aargauer Betriebe genutzt und den jeweiligen Kurs erfolgreich abgeschlossen.

Wir gratulieren herzlich zum Zertifikat der Stufe 1 und der Stufe 2:

😊 Mitarbeitende, die sich über die Auszeichnung freuen 😊

Centurion Towerhotel

Windisch



Hotel Aarau-West

Oberentfelden



Hotel Bären

Suhr



Hotel Krone

Lenzburg



Hotel Villmergen

Villmergen



Schloss- restaurant

Habsburg



[Link zu den nächsten Kursen im GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg.](#)

graf kaffee

FÜR
COFFEE LOVERS[®]
graf-kaffee.ch/blog

Graf Kaffee.
Erwärmt
die Seele!

Entdecke unser Sortiment | www.graf-kaffee.ch

P. Graf Kaffee Rösterei AG | 5405 Baden-Dättwil

News vom Dachverband.

«GastroSuisse hilft»

GASTRO  SUISSE

Als Verbandsmitglied können Sie nicht nur von Vergünstigungen und Rabatten bei ausgewählten Partnern profitieren – nein, Sie werden auch regelmässig mit Informationen zum politischen Geschehen, über neue gesetzliche Bestimmungen oder mit Resultaten von Umfragen versorgt.

Besuchen Sie doch wieder einmal die Website von GastroSuisse und «stöbern» Sie im geschützten Member-Bereich in Merkblättern, Anleitungen und praktischen Formularen.

Im Juni startet die **Fussball-EM in Deutschland**. Für Gastgeberinnen und Gastgeber bietet sich damit die Möglichkeit, Public Viewings für die Fans zu organisieren. Das übersichtliche Merkblatt informiert über die Voraussetzungen für das Public Viewing in gastgewerblichen Betrieben.

Informationen zum Public Viewing finden Sie über den QR-Code oder unter diesem Link.



GastroSuisse sammelt, analysiert und kommentiert Zahlen, Fakten und Trends aus dem Bereich Gastgewerbe und befragt einmal jährlich seine Mitglieder. Im Branchenspiegel und dem Branchenbarometer werden diese Resultate den Mitgliedern kostenlos zur Verfügung gestellt.

Sind Sie interessiert an Details?

Branchenspiegel

Hier finden Sie die neusten Zahlen, Statistiken und Benchmarks aus dem Gastgewerbe.

Branchenbarometer






Das Branchenbarometer gibt einen kompakten Überblick über die wichtigsten Kennzahlen aus dem Gastgewerbe in der Schweiz.



Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

«Nächste Termine»

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

06. Mai 2024	<u>QV-Werkstatt Restauration</u> ausgebucht
16. Mai 2024	Beginn Praktisches QV in den Restaurantfachberufen
03. Juni 2024	Beginn Praktisches QV in den Kochberufen
Ab 03. Juni 2024	<u>GastroAargau-Kegelmeisterschaft</u>
17. Juni 2024	Delegiertenversammlung GastroSuisse in Neuchâtel
19. Juni 2024	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb - Entdeckendes Lernen</u> 
24. Juni 2024	<u>Kurs Lern- & Leistungsdokumentation Kochberufe</u>
24. Juni 2024	<u>Jubiläumsausflug</u>
25. Juni 2024	<u>«Aktenzeichen GastroAargau»</u> 
29. Juni 2024	QV-Feier in der Berufsschule Aarau
01. Juli 2024	<u>«Systemgastronomie», Progresso – Kurs 3</u> 
15. Juli 2024	<u>«Systemgastronomie», Progresso – Kurs 1</u> 
12. August 2024	<u>«Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>
14. August 2024	<u>Schulung für Berufsbildende in den Kochberufen</u>
19. August 2024	<u>«Aktenzeichen GastroAargau»</u> 
23. August 2024	<u>«Gastgewerberecht», Wirtkurs</u>
27. August 2024	<u>KOPAS-Kurs</u>
27. August 2024	Ausbildner: innen Fest

www.gastroaargau.ch

«Das Leben ist wie ein Fahrrad. Man muss sich vorwärtsbewegen, um das Gleichgewicht nicht zu verlieren.»



Newsblatt der Hotel & Gastro *formation* Mittelland



Nr. 53

Mai 2024 bis Juli 2024

Impressum

**News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, Partner und Freunde
und die Mitgliederbetriebe der Hotel & Gastro *formation* Mittelland**

Auflage: 2200 Exemplare – per Mailversand
Erscheint: 4x jährlich
Herausgeber & Druck: GastroAargau
Redaktion: Team der Geschäftsstelle GastroAargau, Lenzburg
Bilder: GastroAargau, Pixabay.com, W. Schuhmacher, M. Wernle, A. Müller,
R. Schöpfer, G. Krischker, M. Brückner, U. Kohler, Aargauhotels.ch

Präsentation der Resultate der letzten beiden Umfragen.

«Offenbar besteht kein Interesse»

Seit Anfang des Jahres haben wir zwei Umfragen lanciert und die Verantwortlichen der Ausbildungsbetriebe nach ihrer Meinung gefragt. Selbstverständlich wollen wir Ihnen die Ergebnisse nicht vorenthalten – auch wenn sie ernüchternd ausgefallen sind.

Ein DANKESCHÖN geht an alle diejenigen, welche mitgemacht und uns ihre Meinung zugeschickt haben.

1. Umfrage:

«Soll das Fähigkeitszeugnis im Kanton Aargau an der QV-Feier abgegeben werden oder wie bisher durch die Ausbilder:innen im Betrieb?»

Es soll so bleiben wie es ist! Die eingegangenen Rückmeldungen sprechen eine klare Sprache.

Eine Übergabe an der QV-Feier ist nicht gewünscht. Befürchtungen, dass dies den Anlass massiv in die Länge ziehen könnte und somit auch die Aufmerksamkeit schwindet, stehen im Vordergrund.

Viele Betriebe veranstalten zudem betriebsinterne Anlässe, teils sogar mit den Eltern, bei denen die Fähigkeitsausweise feierlich übergeben werden. Diese schönen Anlässe möchten die Befragten verständlicherweise beibehalten.

Daher werden die Fähigkeitszeugnisse auch in Zukunft durch das Amt für Berufsbildung postalisch zugestellt

2. Umfrage:

«Sind Sie daran interessiert Ihre Lernenden temporär in andere Betriebe zu schicken und so die Ausbildung «attraktiver» zu gestalten?»

Zu dieser Frage haben wir leider sehr spärlich Rückmeldungen erhalten. Das Ergebnis ist auch hier eindeutig.

Einige Betriebe praktizieren diesen Austausch bereits erfolgreich und werden dies auch in Zukunft entsprechend fortsetzen. Wirkliches Interesse scheint zum jetzigen Zeitpunkt nicht vorhanden zu sein. Daher legen wir diese Idee vorerst auf Eis.

Erlebnisbericht von Melanie Wernle.

«Wahrlich meisterhafte Leistungen»

Die 13. Servicemeisterschaft an der weit herum bekannten Zentralschweizer Frühlingsmesse Luga in Luzern hat vom 26.04. bis 02.05.2024 stattgefunden. Täglich haben sich junge Berufsleute den Aufgaben der Wettbewerbskommission gestellt und ihr Bestes gegeben.

Wir sind gespannt auf die Resultate, welche am 26. Mai bekannt gegeben werden.

Besonders stolz macht uns, dass unsere üK-Lehrperson in den Restaurantberufen **Melanie Wernle** als Fachexpertin anwesend war und über zwei Tage hinweg an der Bewertung teilgenommen hat. Hier der Bericht der Jurorin:

Die Servicemeisterschaft fand mit 25 Lernenden und ausgelernten Servicefachleuten, an der LUGA in Luzern, statt und ich konnte als Jurorin aktiv daran mitwirken. Die prickelnde Spannung jedes einzelnen Teilnehmers war vom ersten Moment an zu spüren und man merkte, dass sie froh waren, dass «ihr Tag» nun endlich da war, an dem sie ihr Können unter Beweis stellen konnten.



Verschiedenen Interpretationen der Tische zum Thema “auf Reisen” entstanden, Cocktails wurden kreiert, Riesenkrevetten flambiert und Gespräche mit “Gästen” führten zu neuen Kontakten. Dass die eigenen Kaffeekreationen auch Nichtgastronomen zu begeistern vermochten, versteht sich von selbst. Und als dann mit der «Mystery-Aufgabe» der letzte Teil abgeschlossen war, merkte man den Kandidatinnen und Kandidaten die Erleichterung an, ihren Tag überstanden zu haben.

Zu sehen, wie die 8 Disziplinen mit viel Motivation, Herzblut und Engagement vorbereitet und am Meisterschaftstag durchgeführt wurden, macht mich zu einer stolzen Vertreterin unseres Berufes und ich bin froh, dass ich zwei Tage Teil dieses grossartigen Anlasses sein durfte.



Man muss sich der Zeit anpassen.

«Ende für die Berufsfachschule IFK»

Seit Jahren schon bietet die Hotel & Gastro *formation* Schweiz in ihren Räumlichkeiten in Weggis den «Internatsunterricht» an. Der Ursprung dieser Unterrichtsform ist in der Saisongastronomie zu finden. Man konnte den Schulunterricht konzentriert in der Zwischensaison absolvieren und war bei Saisonbeginn wieder im Betrieb verfügbar. Leider sind auch bei diesem Modell sinkende Lernendenzahlen zu verzeichnen. Dies war ausschlaggebend, das Angebot genau zu analysieren und die Erkenntnisse für einen Grundsatzentscheid zu nutzen.

Mit Lehrstart 2024 werden keine neuen Lernende am Schulort in Weggis aufgenommen. Die Verantwortlichen werden die Lernenden, welche bereits ihre Berufsschule in Weggis begonnen haben, bis zum Ende ihrer Lehrzeit - mit QV im Jahr 2025 resp. 2026 - mit weiterhin hohem Engagement begleiten und betreuen.

Ein spannender Teil der neuen Berufe ab August 2024.

«WIGL – wir informieren uns»

Ende April sind **Urs Kohler, Melanie Wernle, Silvan Sprecher** und **Michael Brückner** nach Zug gereist, um in die Geheimnisse von WIGL für die üK-Standorte eingeweiht zu werden. Vertreter:innen von WIGL, der HGf Schweiz, der Oda Hauswirtschaft und Berufsschullehrpersonen des GIBS (Gewerblich-Industrielles Bildungszentrum Zug) haben die Interessierten aus den verschiedenen Kantonen der Schweiz begrüsst und in zwei Gruppen aufgeteilt. Nach Berufsfeldern aufgeschlüsselt wurde einem zuerst gezeigt, was WIGL denn eigentlich ist und wie es funktioniert. Später dann konnten alle im neuen System erste Erfahrungen sammeln zu den Themen: Klassen verwalten, Praxisaufträge erteilen oder Kursberichte erfassen. Die informativen drei Stunden sind wie im Flug vergangen und alle sind guten Mutes und voller Tatendrang nach Hause zurückgekehrt.

Danke für diesen lehrreichen Exkurs in die neue Welt der Berufsschul- und üK-Programme und der neuartigen Lern- und Leistungsdokumentation (LLD).



Zwei Erfolge unserer Prüfungsexperten.

«Herzliche Gratulation!»

Die Höhere Fachprüfung ist eine fachspezifische Weiterbildung, welche an die Berufsprüfung anschliesst und bei erfolgreichem Abschluss wird einem das eidgenössische Diplom verliehen. Wir sind stolz, dass gleich zwei Fachleute aus dem Koch-Expertenteam diese Auszeichnung bekommen haben. BRAVO!!

Gratulation an Rolf Schöpfer

- ab Anfang März: Eidg. dipl. Leiter Gemeinschaftsgastronomie – Gesamtnote 4.8
- Stv. Leiter Küche in der Reha Rheinfelden

Meine Motivation diese Ausbildung zu machen:

«Ich habe mich für die HFP Leiter Gemeinschaftsgastronomie entschieden, weil ich durch diese Weiterbildung meinen Blickwinkel schnittstellenübergreifend erweitern wollte und sich die Weiterbildung mit den verschiedenen Tätigkeitsfeldern der Gastronomie befasst und sehr praxisorientiert ist.

Nach dem die Prüfung nun bestanden ist, möchte ich das Erlernte in die Praxis umsetzen. Diesbezüglich sind neue Türen aufgegangen, die es nun zu beurteilen gibt. Entsprechend möchte ich künftig neue Herausforderungen suchen und annehmen.»



Gratulation an Andri Müller

- ab Anfang März: Eidg. dipl. Leiter Gemeinschaftsgastronomie – **Gesamtnote 5.6**
- Stv. Leiter Küche im Kantonsspital Baden

Meine Motivation diese Ausbildung zu machen:

«Mit der Pensionierung von Sepp Stalder per Ende Mai 2024 setze ich mit der Übernahme der Gesamtverantwortung der KSB-Küche den grössten Meilenstein in meiner Karriere. Damit ich optimal vorbereitet in diese grossen Fussstapfen treten kann, habe ich mich für diese anspruchsvolle Weiterbildung entschieden.

Ich verspreche mir davon, diesen Job künftig als qualifizierte Führungsperson kompetent ausführen zu können und, zusammen mit meinem Team, unseren Gästen, Mitarbeitern und Patienten den bestmöglichen Service zu garantieren.»



Jetzt auch im Aargau – Registrieren Sie Ihren Betrieb noch heute!

«schnuppy.ch»



Schnuppern ist ein wichtiger Mosaikstein im Berufsfindungsprozess. Während es genügend Plattformen und Listen für die Lehrstellensuche gibt, ist das Finden von geeigneten Schnuppergelegenheiten schwierig.

Jugendliche müssen sich bei Firmen aufwendig erkundigen, ob man überhaupt schnuppern kann. Wegen fehlender Transparenz der Verfügbarkeiten entstehen viele unnötige Anfragen und eben auch Absagen. Dies soll sich jetzt auch im Kanton Aargau ändern.

schnuppy.ch ist eine Online-Plattform zum Vermitteln und Verwalten von Schnupperlehrstellen. Sie stellt die tatsächlich verfügbaren Schnuppergelegenheiten übersichtlich dar, erleichtert den Jugendlichen den Planungs- und Anfrageprozess, bezieht Eltern und Lehrpersonen mit ein und unterstützt Betriebe beim Management von Angebot und Nachfrage.

Praxisbezogen und nachweislich erfolgreich

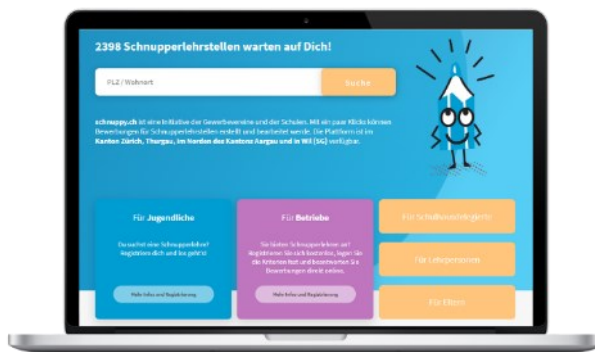
Die Plattform ist im ganzen Kanton Zürich und seit 2023 auch in den Bezirken Baden, Brugg, Zuzach und ganz neu in Aarau aktiv. Bis anhin sind über 24'000 Bewerbungen verarbeitet worden. Im Sommer 2024 stossen voraussichtlich die Bezirke Lenzburg, Bremgarten und Muri dazu.

Der Aargauische Gewerbeverband (AGV), die Aargauische Industrie- und Handelskammer (AIHK) und der Verband Schulleiterinnen und Schulleiter Kanton Aargau (VSLAG) unterstützen die Einführung von schnuppy.ch. **GastroAargau** empfiehlt die Plattform zu nutzen und mit dem Engagement einen wichtigen Beitrag gegen den Fachleute-Mangel in der Branche zu leisten.

Gratis für Ausbildungsbetriebe

Die Betriebe können ihre Schnupperangebote einfach planen und eingehende Anfragen speditiv bearbeiten. schnuppy.ch ermöglicht es, Inserate für Schnupperlehrer individuell zu steuern und die Verfügbarkeiten automatisch anzupassen. Ein effizientes Tool für schnelle Zu- und Absagen auf digitalem Weg erleichtert das Management der Bewerbungen und das System verhindert unnötige Anfragen. Das lokale Schnuppern wird durch das System gefördert und die Betriebe legen den Einzugsbereich selbst fest.

Und das Beste am Schluss - Für Betriebe ist schnuppy.ch kostenlos.



Nutzen Sie die Gelegenheit zur Information.

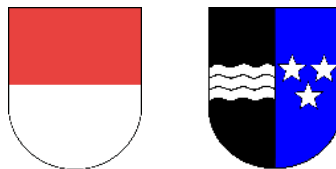
«Woche der Berufsbildung»

Vom 13. bis 17. Mai 2024 findet dieser nationale Event bereits zum zweiten Mal statt. Entstanden ist das Ganze aus einer Initiative der Schweizerischen Berufsbildungsämter-Konferenz SBBK. In 24 Kantonen wird diese Idee mitgetragen und ist in allen Sprachregionen präsent - beleuchtet wird die Berufsbildung aus regionaler Perspektive.

Die Woche der Berufsbildung richtet sich an verschiedene Zielgruppen wie Jugendliche im Berufswahlalter, Eltern, Lehrpersonen, Lehrbetriebe und weitere Interessierte und ermöglicht spannende Einblicke in die Welt der Berufsbildung.

Was läuft in den Kantonen?

Ein Klick auf das Kantonswappen und man ist am richtigen Ort!



Bestehende Vorgaben gelten noch 3 Jahre.

«Wir machen Sie Fit für die LLD»

Alle reden nur noch von der Revision der Kochberufe – die bestehenden Vorgaben gelten aber noch weitere drei Jahre! So auch das Führen der bestehenden Lern- und Leistungsdokumentation (LLD) in den Kochberufen.

- Kennen Sie Ihre Aufgabe als Berufsbilder:in?
- Kennen Sie den Sinn und Zweck der LLD?
- Wissen Sie, wie dieser Dokumentenordner zu führen ist?
- Wissen Sie, dass Lernende die LLD am QV verwenden dürfen?

Wenn Sie mindestens eine Frage mit «nein» beantworten müssen, dann laden wir Sie ein, sich während rund 2 Stunden fit zu machen zu diesem Thema.

Buchen Sie heute Ihren Platz für den 24.06.2024 im «Klassenzimmer» im GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg.

Referent:

René Hofmann
Berufsschullehrer
Berufsschule Aarau bsa



Bericht von Claudia Rüttimann.

«Lehrstellenbörse als gelungene Tischmesse»

Die Lehrstellenbörse in Form einer Tischmesse fand dieses Jahr zum ersten Mal für den ganzen Kanton statt. Am Mittwoch, 13. März waren die Türen des Kuk in Aarau von 9h bis 16h geöffnet.

ask! Beratungsdienste für Ausbildung und Beruf, zeichneten sich für die Organisation verantwortlich. Und dies haben sie mit Bravour gemacht. Es war eine Freude mitzuerleben, wie viele junge Menschen sich für die verschiedensten Berufe interessierten, insbesondere auch für die Gastroberufe. Das Interesse erstreckte sich sowohl auf die Koch- und Hotelkommunikationsfachleute-Ausbildung, als auch auf die Berufe im Restaurant. Viele fragten auch nach dem «neuen» Beruf (Fachfrau/-mann Hotellerie-Hauswirtschaft) der nun durch die beiden Verbände «Hotel & Gastro formation» sowie «Hauswirtschaft» angeboten wird.

Aus der Gastro- und Hotelbranche waren der **Gasthof zum Schützen in Aarau** und die **Aargauhotels mit dem Hotel Krone** vertreten. Diverse Betriebe aus der Gemeinschaftsverpflegung sowie von Altersresidenzen und Pflegeheimen boten auch Ausbildungsplätze für Köche sowie Fachleute Hotellerie-Hauswirtschaft an.

Die jungen Besucher stellten aktiv ihre Fragen, tauschten sich mit den Berufslernenden an den Ständen aus und konnten für ihre Interviews «Punkte» sammeln für den spannenden Preis, der vom ask! zum Schluss verlost wurde. Wir sind überzeugt, dass aus diesen guten Kontakten, die wir pflegen konnten, auch das eine oder andere Lehrverhältnis noch zustande kommen wird. Wir wünschen uns, dass auch im nächsten Jahr wieder Betriebe aktiv mit dabei sind.

Noch eine interessante Begegnung. Kurz vor 16h kam ein etwas auffällig gekleideter Herr in den Saal 1 und im Nu bildete sich ein grosser Kreis von faszinierten Jugendlichen um ihn. Zum Glück konnten mich meine Berufslernenden aufklären, um wen es sich handelte: Steve Merson. Ja, evtl. eine Möglichkeit, um Reichweite zu generieren. Bei der Zielgruppe ist er auf jeden Fall bekannt.

Steve Merson, das momentane Phänomen der Schweiz, mit einem SRF-Beitrag.



BerufeHotelGastro nahm an der MADA'24 in Aarburg teil.

«Schule trifft Wirtschaft»

Ende April fand die Gewerbeausstellung MADA statt. Bevor jedoch die Gewerbeausstellung begann, öffnete das Messegelände für die Schüler aus der Region Olten, Zofingen, Oftringen, Rothrist und Aarburg die Tore.

Die regionalen Schulen wurden eingeladen an der Lernenden Ausstellung teilzunehmen. Ca. 120 Schüler und Schülerinnen folgten der Einladung um verschiedenste Berufe kennen zu lernen.

Die Hotel & Gastro *formation* Mittelland war vor Ort und stellte sämtliche Berufe der Gastronomie vor.

Mina Koechlin von der Stiftung Lindenhof in Oftringen erzählte mit Leidenschaft vom Kochberuf, während **Michael Brückner** von der Geschäftsstelle GastroAargau in Lenzburg sämtliche anderen Berufe ins Rampenlicht rückte.



Mit Abstand der gefragteste Beruf an dem Nachmittag war sicherlich der, der Hotelkommunikationsfachleute. Die Schüler und Schülerinnen interessierten sich jedoch ebenfalls stark für die Restaurant- und Kochberufe.

Fazit dieser Veranstaltung: Es war ein gelungener erster Anlass der Kategorie «Schule trifft Wirtschaft» und das Interesse Jugendlicher an den Koch- und Restaurantberufen ist vorhanden.



Berufsschau in Entfelden zieht jede Menge Schüler an.

«Ask the Stift»

Am Mittwochabend, 29. März 2024, fand von 19h – 21h in der Schule Entfelden die Berufsschau «Ask the Stift» statt.

Mehrere Berufsgruppen stellten ihre Berufe vor. Das Spezielle war: die Lernenden gaben den Schülern selbst Auskunft über die verschiedenen Berufe.



Für die Schüler aller Oberstufenklassen in der 8. und 9. Klasse, die noch keine Lehrstelle gefunden haben, war die Berufsschau obligatorisch. Für alle anderen freiwillig. Zudem war die Berufsschau auch öffentlich ausgeschrieben.

Das Interesse war sehr gross und es kamen sehr viele Schüler die interessiert und motiviert waren.

Das Hotel Aarau West war auch vor Ort und mit den Lernenden **Hannah Kürschner** (Hotelfachfrau, 2.LJ) und **Ivan Jelinic** (Küchenangestellter, 1.LJ) vertreten.

Auch die Beiden hatten viel Spass beim Auskunft geben.



Alle Kurse waren sofort ausgebucht.

«QV-Probekochen eine Erfolgsgeschichte»

Die Chance noch einmal am Prüfungsort seine Warenkörbe zu testen und zu optimieren wurde lebhaft genutzt. 80 Kursplätze waren ausgeschrieben. Mit einem zusätzlichen Kurstag haben wir 87 Lernende Koch / Köchin EFZ in den üK Zentren in Lenzburg und in Olten begrüßen dürfen. **Rekord!**

Die Lernenden kamen meist gut vorbereitet und haben die Möglichkeit genutzt, unter fachkundlicher Beobachtung durch die beiden üK-Instruktoren **Silvan Sprecher** und **Dimitri Fink**, Verbesserungen und Überarbeitungen an ihren Warenkorbgerichten vorzunehmen. Sogar Berufsbildner besuchten ihre Schützlinge und begrüßten die Chance für die Lernenden, zudem sahen sie einige kreative Warenkorbgerichte.

Die Lernenden sind grösstenteils hervorragend durch ihre Berufsbildner auf die anstehenden Prüfungen vorbereitet. Wir sind gespannt, welche Spitzenleistungen wir am QV sehen und degustieren können.

Einige Impressionen sieht man auf der rechten Seite.





Kostenbeteiligung für Tischmessen, Nachwuchsmarketing etc.

«Heute noch Subventionen beantragen»

Wussten Sie, dass wir mit einigen Verantwortlichen aus den Lehrbetrieben in den Kantonen Aargau und Solothurn bereits etliche «Messeauftritte» planen und Berichte in der Presse, im Fernsehen und im Radio präsentieren konnten. Wer an solchen Veranstaltungen mitmacht hat definitiv Vorteile!

Einerseits besteht die Möglichkeit, direkt mit interessierten Jugendlichen vor Ort in Kontakt zu kommen und andererseits wirkt es halt schon gut, wenn junge Berufsleute aus den Lehrbetrieben über die Gastroberufe schwärmen...

Wussten Sie aber auch, dass es für ein Engagement an Messen, Ausstellungen und Berufsshows auch finanzielle Unterstützung gibt?

Drei Bedingungen sind Voraussetzung:

1. Wir müssen jeweils **bis zum 20. Mai** des Vorjahres wissen, wann und wo eine regionale Berufsmesse stattfindet und wer daran teilnimmt.
→ *Zu spät eingereichte Anträge werden nicht berücksichtigt!*
2. Wir brauchen nach der Veranstaltung einen **Erlebnisbericht und Fotos** zur Dokumentation.
→ *Wenn dieser Nachweis fehlt, kann keine Auszahlung erfolgen!*
3. Wir benötigen **Ihr Bankkonto**, damit wir Ihnen die Entschädigung zwischen CHF 300 und CHF 1'000 überweisen können.
→ *Die Veranstaltung/Vergütung muss zwingend vorab bewilligt sein!*

Über den Aargauischen Gewerbeverband AGV haben wir letzthin versucht eine Liste zu bekommen, auf der solche Berufsinformationen oder -messen aufgelistet sind. Leider gibt es sowas nicht und so sind wir auf Ihre Hilfe angewiesen: Sie kennen Ihre Region, Sie kennen die Aktivitäten der lokalen Gewerbeverbände und Sie haben Kontakt zu Schulen und Lehrpersonen. Packen Sie also die Chance und gehen Sie mit Ihren Lernenden an die nächste Veranstaltung Ihrer Gemeinde oder Ihrer Region!

Es bleibt also noch etwas Zeit, sich bei den lokalen Gewerbeverbänden nach solchen Veranstaltungen für das Jahr 2025 zu erkundigen und sich die Teilnahme zu sichern.

Mit diesem Formular können Sie uns die Veranstaltung melden
und per **Mail** eine Eingabe machen.

Wenn Unklarheiten sind – melden Sie sich bei uns:

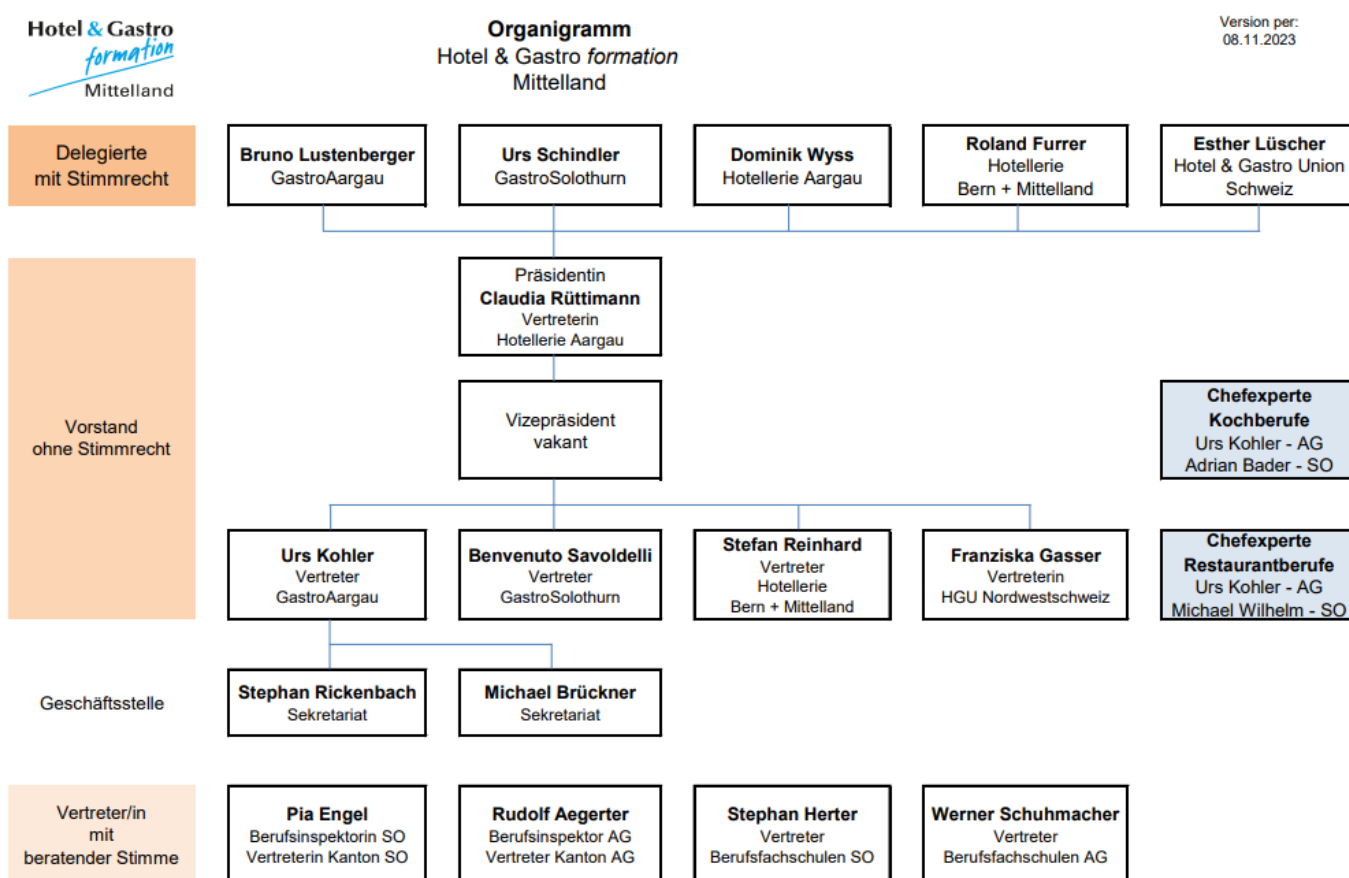
info@hgf-mittelland.ch oder 062 / 737 90 40

Quasi unter der Rubrik: «Was ich schon immer wissen wollte...»

«Who is Who?»

Auf der Website der HGf Mittelland steht zu lesen: «Die Hotel & Gastro formation Mittelland ist eine paritätische Kommission, die für die Ausbildung von Lernenden der Gastro- und Hotellerie-Branche einsteht. Dabei stehen neben vielen anderen Aufgaben die Ausbildung und Förderung unseres Nachwuchses in den Kantonen Aargau und Solothurn im Vordergrund.»

Doch, wer steht denn eigentlich hinter dieser Organisation?
Eine klare Übersicht ist dem aktuellen Organigramm zu entnehmen.



In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen die Delegierten der Verbände, den Vorstand und die Mitglieder mit beratender Stimme vor. Wir verleihen auf diese Weise der HGf Mittelland – im wahrsten Sinne des Wortes – ein Gesicht.

DELEGIERTE - Hotel & Gastro formation Mittelland

Esther Lüscher

Funktion	Delegierte HGf Mittelland - Vertreterin HGU
Ausbildung	<ul style="list-style-type: none">▪ Hotelfachassistentin EFZ▪ Eidg. dipl. Hauswirtschaftsleiterin
Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none">▪ Präsidentin Hotel & Gastro Union - ganze Schweiz
Engagement	<i>«Weil wir gemeinsam etwas für die Branche bewegen können.»</i>



Dominik Wyss

Funktion	Delegierter HGf Mittelland - Vertreter Aargauer Hotelierverein
Ausbildung	<ul style="list-style-type: none">▪ Koch EFZ▪ Eidg. dipl. Hotelier HF SHL
Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none">▪ Hotelier▪ Geschäftsleitung der Aargauhotels
Engagement	<i>«Weil eine gute Ausbildung unsere Zukunft sichert!»</i>



Roland Furrer

Funktion	Delegierter HGf Mittelland - Vertreter Hotellerie Bern+Mittelland
Ausbildung	<ul style="list-style-type: none">▪ Koch EFZ▪ Eidg. dipl. Restaurateur (heute dipl. Gastrounternehmer)
Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none">▪ Hotelier im Hotel an der Aare und Hotel Bären - beide in Solothurn▪ Referent in der Unternehmergebung G3 von GastroSuisse▪ PK HFP G3 GastroSuisse▪ BBK HotellerieSuisse
Engagement	<i>«Der Nachwuchs ist unsere Branchenzukunft.»</i>



Urs Schindler

Funktion	Delegierter HGf Mittelland - Vertreter GastroSolothurn
Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Koch EFZ ▪ City College San Francisco ▪ Wirtefachschule Baselstadt
Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gastgeber Rest. Schlosshof Dornach ▪ Geschäftsführer Schindler Gastro AG - Catering & Geschirrverleih
Engagement	<i>«Ausbildung liegt mir sehr am Herzen und freue mich auf alle Jugendlichen, welche sich mit Herzblut für das Gastgewerbe entschieden haben.»</i>



Lustenberger Bruno

Funktion	Delegierter HGf Mittelland - Vertreter GastroAargau
Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Koch EFZ, Chefkoch EFA ▪ Eidg. dipl. Küchenchef ▪ Eidg. dipl. Hotelier HF ▪ Dipl. Käsesommelier
Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Besitzer Krone Immobilien AG mit Restaurant Bahnhof Aarburg ▪ Präsident GastroAargau ▪ Präsident HGf Schweiz Weggis ▪ Vorstand GastroSuisse
Engagement	<i>«Es ist für die gastronomische Zukunft zentral, dass wir den besten Nachwuchs ausbilden und ihnen somit die Möglichkeit geben in dieser schönen Branche tätig zu sein.»</i>



VORSTAND - Hotel & Gastro formation Mittelland

Claudia Rüttimann

Funktion	Präsidentin - Vertreterin Aargauer Hotelierverein
Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Handelsschule ▪ Eidg. dipl. Hotelière HF SHL ▪ NDS Leadership & Management ▪ Ausbilderin mit eidg. Fachausweis
Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschäftsleitung der Aargauhotels
Engagement	<i>«Bildung ist für mich der zentrale Wert einer friedlichen Gesellschaft und ich bin gerne am Puls der Zeit. Den Aargauer Hotel- und Gastrownachwuchs auf seinem Weg ein Stück zu begleiten, an der erfolgreichen Schweizer Bildungslandschaft mitzuarbeiten, bereitet mir grosse Freude.»</i>



Stefan Reinhard

Funktion	Vorstandsmitglied - Vertreter Hotellerie Bern + Mittelland
Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Koch EFZ ▪ Berufsbildner ▪ Diverse Kurse in der GastroBranche
Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschäftsführer und Verwaltungsratspräsident der Hotel Restaurant Martinshof AG in Zuchwil ▪ Präsident GastroSolothurn-West ▪ Vorstandsmitglied GastroSolothurn
Engagement	<i>«Ich engagiere mich bei der HGF Mittelland, da mir die Förderung und Ausbildung unseres Nachwuchses am Herzen liegt. Ich finde es wichtig, den Jungen auch die Vorteile und schönen Seiten des Gastgewerbes nahe zu bringen.»</i>



Franziska Gasser

Funktion	Vorstandsmitglied - Vertreterin Hotel & Gastro Union
Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hotelfachfrau EFZ ▪ Bereichsleiterin Hotellerie/Hauswirtschaft FA ▪ Care Gastronomin ▪ SVEB1
Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leitung Hotellerie Alters- + Pflegeheim Brüggli Park in Dulliken
Engagement	<i>«Gerne setze ich mich ein für gute und fundierte Ausbildungen, im Gastgewerbe der jungen Berufseinsteiger:innen. Ebenso ist es wichtig, auf dem weiteren Lebensweg Weiterbildungen zu absolvieren. Die Weiterbildungen müssen auf dem aktuellen Stand sein und zukunftsweisend sein. Damit die Gastronomie attraktiv und spannend bleibt.»</i>



Benvenuto Savoldelli

Funktion	Vorstandsmitglied - Vertreter GastroSolothurn
Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rechtsanwalt und Notar
Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschäftsführer von GastroSolothurn ▪ Stadtrat Finanzen und Dienste ▪ Richter an der Disziplinarkammer für den Schweizer Sport (Vizepräsident)
Engagement	<i>«In meiner Funktion als Geschäftsführer von GastroSolothurn: weil mir Lehrlinge und junge Leute am Herzen liegen.»</i>



Urs Kohler

Funktion	Vorstandsmitglied - Vertreter GastroAargau
Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Koch EFZ und Service EFZ ▪ Eidg. dipl. Restaurateur (heute Eidg. dipl. Gastrounternehmer) ▪ Eidg. dipl. Hotelmanager NDS HF
Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Direktor GastroAargau ▪ Chefexperte Koch- und Restauranteberufe
Engagement	<p>«<i>Gastfreundschaft ehrlich leben und dafür als Lohn ein ernstgemeintes Danke zu bekommen, das motiviert.</i> <i>TUN! – heisst das Zauberwort!</i>»</p>



MITGLIEDER - mit beratender Stimme

Pia Engel

Funktion	Vertreterin der Lehraufsicht Kanton Solothurn
Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verkäuferin und Detailhandelsangestellte ▪ Weiterbildung zur Kauffrau des Detailhandels ▪ HR Fachfrau mit eidg. Fachausweis
Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Berufsinspektorin (70%), ABMH Solothurn ▪ Fachlehrperson Branchenkenntnisse Detailhandel am bbz Solothurn-Grenchen.
Engagement	<p>«<i>Weil die Freude, Elan und Begeisterung aller HGf Mittelland Mitarbeitenden am Beruf spürbar ist und dieser Funke auch auf die jungen Leute überspringt.</i>»</p>



Ruedi Aegerter

Funktion	Vertreter der Lehraufsicht Kanton Aargau
Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chemielaborant ▪ Technischer Kaufmann ▪ Eidg. dipl. Betriebsausbilder MSc in Berufsbildung am EHB
Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Berufsinspektor und Bildungsberater für die Branchen: Gastronomie – inkl. Hauswirtschaft, Holz, Chemie, Zeichner und ICT
Engagement	<p>«<i>Als Kantonsvertreter bin ich an guten partnerschaftlichen Lösungen, im Sinne der Sache und der Berufslernenden, interessiert.</i>»</p>



Stephan Herter

Amt	Vertreter der Berufsfachschulen Kanton Solothurn
Beruf/Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Koch EFZ und Service EFZ ▪ Eidg. dipl. Hotelier-Restaurateur HF ▪ Eidg. dipl. Erwachsenenbildner ▪ Eidg. dipl. Berufsfachschullehrer
Arbeitsort	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Berufsschullehrer und Fachbereichsleiter Gastronomie BBZ Solothurn-Grenchen
Engagement	«Die wohl schönsten und vielseitigsten Berufe unterstützen und junge Menschen während der Ausbildungszeit motivieren dran und dabei zu bleiben.»



Werner Schuhmacher

Amt	Vertreter der Berufsfachschulen Kanton Aargau
Beruf/Tätigkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Koch EFZ, Chefkoch EFA ▪ Eidg. Dipl. Küchenchef ▪ Eidg. dipl. Berufsfachschullehrer
Arbeitsort	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Berufsschullehrer und Fachbereichsleiter Gastronomie BBB Baden
Engagement	«Die Zusammenarbeit mit der Hotel & Gastro formation Mittelland ist sehr wichtig zB. für Wettbewerbe, Stage-Projekt für die Gastro-Lernende im Kanton Aargau, Implementierung Koch 2024 und QV's.»



Besuchen Sie die HGf-Mittelland-Website und entdecken Sie Informationen, News und Wissenswertes rund um die Grundbildung in den Gastroberufen.

www.hgf-mittelland.ch



PORTRAIT	GRUNDBILDUNG	INFORMATIONEN	EVENTS
<p>Organisation</p> <ul style="list-style-type: none"> Über die HGf Mittelland Tätigkeitsgebiete Delegierte HGf Mittelland Vorstand HGf Mittelland Geschäftsstelle Statuten & Jahresberichte Ihre Anreise Kontakt Öffnungszeiten <p>Netzwerk</p> <ul style="list-style-type: none"> Geschäftspartner 	<p>Überbetriebliche Kurse üK</p> <ul style="list-style-type: none"> GastroBildungsZentrum GBZ Aufgebote Login Verschiebung üK üK-Richtlinien üK-Lehrpersonen üK-Kurskosten Ergänzungskompetenzen ReFa <p>Qualifikationsverfahren QV</p> <ul style="list-style-type: none"> Hinweise zum QV 2024 QV 2024 QV-Gebühren Prüfungsorganisation Prüfungsexperte/-expertin <p>Vorbereitungskurse QV</p> <ul style="list-style-type: none"> Probekochen Warenkorb 1 - 4 QV-Werkstatt Restauration <p>Berufsfachschulen</p> <ul style="list-style-type: none"> Berufsfachschulen <p>Schulung Berufsbildner</p> <ul style="list-style-type: none"> L&L-Dokumentation Küche bis Lehrstart 2023 Schulung für Berufsbildende in den Kochberufen 	<p>Wer darf ausbilden</p> <ul style="list-style-type: none"> Informationen für Interessierte <p>Lehre im Gastgewerbe</p> <ul style="list-style-type: none"> Informationen zu den Berufen Wege zur Lehrstelle Nachholbildung für Erwachsene <p>Lehrlingsvertrag</p> <ul style="list-style-type: none"> Rund um die Lehre Probleme während der Lehre <p>Wissenswertes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipps für sichere Passwörter Psychische Gesundheit Suchtprävention Nachwuchsmarketing <p>Covid19</p> <ul style="list-style-type: none"> Informationen zum üK-Schulbetrieb Covid19-Gastro-Projekt 	<p>Veranstaltungen</p> <ul style="list-style-type: none"> Implementierung Koch 2024 Implementierung Hotellerie-Hauswirtschaft 2024 <p>Auslandaufenthalt Gastro-Lernende</p> <ul style="list-style-type: none"> Projekt "AaGABe" <p>Agenda</p> <ul style="list-style-type: none"> 06.05.2024: Top - Ausbildungsbetrieb Stufe 2 Entdeckendes Lernen 24.06.2024: Schulung Lern- und Leistungsdokumentation Küche 27.08.2024: KOPAS 18.09.2024: Berufsbildnerkurs 02.10.2024: KOPAS 11.11.2024: Berufsbildnerkurs ► Alle Events

Künftig sind wir digital auch wieder aktuell.

«Wir zeigen, wer wir wirklich sind»

Aufmerksame «HGf Mittelland-Fans» haben sicherlich schon festgestellt, dass die verwendeten Fotos in den sozialen Medien, in unseren Broschüren und auf der Website nicht mehr aktuell sind. Daher war das Thema «neue Bildsprache» schon länger auf der Pendenzenliste aufgeführt. Nebst neuen Portraits der üK-Lehrpersonen, wurden ebenso Szenen aus dem Schulbetrieb fotografisch eingefangen. **Geri Kirschker** und seine Tochter **Michelle Kirschker** haben die Statisten ins beste Licht gerückt und einige gute Schnappschüsse gemacht. Nach und nach werden die bestehenden Bilder mit den neuen ersetzt – lassen Sie sich überraschen...

Hier ein paar erste Impressionen dieses gelungenen Fotoshootings.



14. August 2024

08.30 Uhr

BILDEN SIE AKTUELL

BERUFSBILDNERSCHULUNG FÜR DIE NEUEN KOCHBERUFE

Ab August 2024 ist es soweit, die revidierten Kochberufe gehen gemäss den neuen Bildungsverordnungen an den Start. Damit Sie als Berufsbildende den Umgang mit der digitalen Lerndokumentation WIGL praktisch umsetzen können bieten wir folgende Schulungen an.

Daten:

14.08.2024

05.09.2024

21.10.2024

Kursstart

08.30 Uhr oder

14.30 Uhr

Kurskosten:

CHF 120.00 Mitglieder GastroAargau | GastroSolothurn

CHF 150.00 Nichtmitglieder GastroAargau | GastroSolothurn

Mitbringen:

Notebook sowie Ladekabel

(Für die praktische Schulung werden Probeaccounts von WIGL zur Verfügung gestellt)



INHALTE

- Allgemeine Informationen zur Revision
- Umgang und Schulung der Lerndokumentation WIGL
- Aufbau und Ablauf Qualifikationsverfahren QV
- Rückblick und Ausblick



GASTROAARGAU








[JETZT ANMELDEN](#)

GastroAargau
GastroBildungsZentrum GBZ
Dammweg 23
5600 Lenzburg

Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

«Nächste Termine»

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

06. Mai 2024	<u>QV-Werkstatt Restauration</u> ausgebucht
16. Mai 2024	Beginn Praktisches QV in den Restaurantfachberufe
03. Juni 2024	Beginn Praktisches QV in den Kochberufe
Ab 03. Juni 2024	<u>GastroAargau-Kegelmeisterschaft</u>
17. Juni 2024	Delegiertenversammlung GastroSuisse in Neuchâtel
19. Juni 2024	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb - Entdeckendes Lernen</u> 
24. Juni 2024	<u>Jubiläumsausflug</u>
24. Juni 2024	<u>Kurs Lern- & Leistungsdokumentation Kochberufe</u>
25. Juni 2024	<u>«Aktenzeichen GastroAargau»</u> 
29. Juni 2024	QV-Feier in der Berufsschule Aarau
01. Juli 2024	<u>«Systemgastronomie», Progresso – Kurs 3</u> 
15. Juli 2024	<u>«Systemgastronomie», Progresso – Kurs 1</u> 
12. August 2024	<u>«Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>
14. August 2024	<u>Schulung für Berufsbildende in den Kochberufen</u>
19. August 2024	<u>«Aktenzeichen GastroAargau»</u> 
23. August 2024	<u>«Gastgewerberecht», Wirtkurs</u>
27. August 2024	<u>KOPAS-Kurs</u>
27. August 2024	Ausbildner: innen Fest

www.hgf-mittelland.ch

