

# News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



**Nr. 31 / Mai 2019**

Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:



---

## Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau

Auflage: 1'300 Exemplare  
Erscheint: 5x jährlich (Februar / Mai / Juli / September / November)  
Herausgeber & Druck: GastroAargau  
Redaktion: Team der Geschäftsstelle GastroAargau

---

## GastroAargau

Bildungszentrum BZU | Suhrenmattstrasse 48 | CH-5035 Untereentfelden  
T +41 (0)62 737 90 40 | F +41 (0)62 737 90 42 | [info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch) | [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)

## Liebe Mitglieder, Partner und Freunde von GastroAargau

**E**in erfrischender Cocktail, ein farbenfrohes (Frühlings-)Gericht, eine einladende Gartenterrasse und ein Platz an der Sonne: Willkommen im Wonnemonat Mai!

Lesen Sie in der aktuellen Ausgabe unter anderem mehr darüber, wie durch Innovation und Tatendrang vieles bewegt werden kann und weshalb es sich lohnt, an seine Träume zu glauben!

### An die Prüfungen...fertig...los!

In diesen Tagen startet das Qualifikationsverfahren der aargauischen Koch- und Restaurationsfach-Lernenden. Was in den vergangenen zwei bzw. drei Jahren alles erlernt und erarbeitet wurde, wird geprüft. Jetzt gilt es, das Wissen gekonnt abzurufen. Dazu wünschen wir **allen Lernenden viel Glück, das nötige Vertrauen in sich und ihre Fähigkeiten und gutes Gelingen.**

Ein grosses **Dankeschön** gilt allen Berufsbildnerinnen und Berufsbildner, die sich mit viel Engagement für die Ausbildung dieser jungen Menschen einsetzen (und bestimmt auch ein bisschen mit den Lernenden mitfiebern).



## In Gedenken an...



### **Ehrenpräsident Walter Konrad-Schmid**

**18. Mai 1937 – 25. Februar 2019**

**M**it **Walter Konrad** verlieren wir eine geschätzte Persönlichkeit, die mit guter Voraussicht den Verband massgeblich geprägt hat. Als Präsident von GastroAargau (1985 – 2001) setzte er sich mit viel Tatendrang und Weit-sicht ein und realisierte zukunftsweisende Projekte. Für sein unermüdliches Engagement im kantonalen und nationalen Verband wurde ihm zu Recht die Ehrenmitgliedschaft verliehen. 2001 wurde er sogar zum Ehrenpräsidenten von GastroAargau erkoren.

Seine mitreissende Passion für das Gastgewerbe, seine talentierte Kommunikationfähigkeit und seine Lebensfreude, verbunden mit seinem Schalk, bleiben unvergessen.

#### **«Lieber Geben als Nehmen»**

- das war das Lebensmotto von Walter Konrad.

Der «Chrampfer» und «Macher» hat so einiges bewegt in seinem Leben. Sei es damals in seinem Betrieb im «Gasthof Bären» in Mägenwil, den er mit Leib und Seele geführt hat oder zu Hause. Gastgeber zu sein, das war untrennbar mit seinem Leben verbunden.

Gegen 50 Koch- und Servicelernende durften ihre Ausbildung bei ihm geniessen. Als Chefexperte der Kochberufe engagierte sich Walter Konrad während 21 Jahren für faire Bedingungen und korrekt verlaufende Prüfungen.

Walter Konrad hat einen wesentlichen Teil dazu beigetragen, GastroAargau zu dem zu machen, was der Verband heute ist.

Ruhe in Frieden, lieber Walti.

Vorsicht vor E-Mails wegen angeblicher Lebensmittelvergiftung

## «VIREN in der Gastronomie»



### Information aus dem Amt für Verbraucherschutz Aargau, Lebensmittelkontrolle

Ein Wirt hat uns darüber informiert, dass ein angeblich «Eidg. Inspektor und Warenprüfer» die Qualität des Menüs reklamierte und einen Preisnachlass forderte. Ein anderer Wirt hat uns berichtet, dass jemand das schlechte Essen beanstandete, er oder jemand aus seinem Bekanntenkreis erkrankt sei und mit Klage gedroht hat. In solchen Fällen empfehlen wir folgendes Vorgehen:

- Seien Sie kritisch, wenn Sie die Person nicht kennen.
- Verlangen Sie bei angeblich amtlicher Kontrolle einen Ausweis und fotografieren Sie die Vorder- und Rückseite. Verlangen Sie immer eine Anschrift und eine Telefonnummer.
- Die Aargauer Kontrollpersonen tragen einen kantonalen Ausweis auf sich.
- Bevor Sie auf E-Mail-Reklamationen eingehen, verlangen Sie immer zuerst eine vollständige Adresse mit Telefonnummer. Prüfen Sie diese.
- Ohne Untersuchung kann keine Lebensmittelvergiftung einem Betrieb zugeordnet werden. Informieren Sie die vermeintlich erkrankte Person, Sie solle uns, dem Amt für Verbraucherschutz, den Untersuchungsbefund schriftlich zur Verfügung stellen. So können wir die Situation prüfen und mit der erkrankten Person Kontakt aufnehmen. (Erkrankungen mit Salmonellen, Listerien oder Campylobakter sind ohnehin meldepflichtige Erkrankungen.)

**KANTON AARGAU - Departement Gesundheit und Soziales**  
**Thomas Stadelmann - Leiter Lebensmittelinspektorat**

Auf unserer Webseite [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch) finden Sie weitere Infos!

Es sind bereits erste Fälle gemeldet worden und es gibt bereits erste Betroffene unserer Berufskolleginnen/-kollegen!

#### Wir raten:

- Mails mit unbekanntem Absender **nicht öffnen**
- Anhänge **nicht anschauen**
- lieber ungesehen ein Mail zu viel löschen, als sich böse Überraschungen einzufangen...

***Diese «Viren-Attacke» ist durchaus ernst zu nehmen!***

## Der Verband zeigt sich innovativ!

**A**ls der Durchführungsort der Jahresversammlung vom 02. April 2019 im Bildungszentrum BZU in Unterentfelden festgelegt wurde, war noch nicht bekannt, dass im selben Jahr ein Umzug bevorsteht. **Bruno Lustenberger**, Präsident von GastroAargau, zeigte sich erleichtert und ausgeschlafen, dass im letzten Sommer eine Nachfolgelösung mit dem neuen Standort in Lenzburg gefunden wurde. Die Ungewissheit hätte ihn nämlich ein paar schlaflose Nächte gekostet, gab er in seiner Begrüssungsrede preis.

So zügig wie bei der Planung und Realisierung der künftigen Wirkungsstätte von GastroAargau mit integrierten üK-Räumlichkeiten, Küche sowie Büro- und Sitzungszimmern führte der Präsident souverän durch die Versammlung. Unter den rund 150 Anwesenden waren 61 stimmberechtigte Personen vor Ort und die Traktanden wurden im Eiltempo abgehandelt.

### Bewährte Tradition und neue Impulse

Regierungsrat **Stephan Attiger** zeigte auf, dass das Departement Bau, Verkehr und Umwelt und die Gastrobranche mehr Gemeinsamkeiten haben als vielleicht angenommen. Beide setzen sich für einen attraktiven Kanton Aargau ein: Der Wirt lädt zum Einkehren und Geniessen ein, als «Strassenbauminister» und Zuständiger für die Mobilität setzt sich das Departement dafür ein, dass die Menschen den Weg in die Wirtschaft gut und gerne auf sich nehmen.

Früher war die Strasse Reiseroute und Handelsweg, das Gasthaus ein Rastort, Übernachtungsmöglichkeit und sicherer Hafen für hungrige und durstige Reisende. Heute dominieren Bilder mit Fastfood in der einen und das Smartphone in der anderen Hand. Einsamkeit ist heute ein grosses Thema – wenn nicht sogar schon eine neue Volkskrankheit. Und genau hier können Gastronomen punkten, so Attiger: Es gehe nicht mehr nur ums Essen – sondern auch um eine freundliche, persönliche Bewirtung und ein offenes Ohr. Für dieses wertvolle Engagement bedankte sich der Baudirektor des Kantons Aargau ganz herzlich.

**Nächste Generalversammlung**  
**Dienstag, 28. April 2020**  
Raum Lenzburg

## Beitragserhöhung mit Mehrwert

Auf den ersten Blick zeigte sich das Traktandum «Erhöhung des Mitgliederbeitrages um 50 Franken» nicht unbedingt positiv. Zum einen wünscht sich der Verband mehr Mitglieder an seiner Jahresversammlung und zum andern sollen zusätzliche Umsätze in der Aargauer Gastrobranche generiert werden. Weshalb deswegen eine Erhöhung des Mitgliederbeitrages? «Win-Win» heisst die Zauberformel!  
⇒ Das Geld fliesst wieder an das Mitglied zurück, sofern dieses an der Generalversammlung teilnimmt. Dann nämlich wird dieser Betrag in Form eines GastroAargau-Gutscheines ausgehändigt und das Mitglied kann bei einem Aargauer Verbandskollegen einkehren.

Dass sich der Verband mit dieser Idee mutig und innovativ zeigt, wurde von den anwesenden Stimmberechtigten bestätigt. Mit zwei Gegenstimmen wurde dem Antrag um die Beitragserhöhung ab 2020 zugestimmt.

## Sinnliche Erlebnisse sind gefragt

Der Trésorier von GastroSuisse, **Walter Höhener**, überbrachte die Grussworte vom Dachverband und orientierte im sympathischen Appenzeller-Dialekt über aktuelle Themen wie Stellenmeldepflicht, den Lastenausgleich bei der Familienausgleichskasse oder Standortförderungsmaßnahmen. Nicht zuletzt bedankte er sich auch bei **Bruno Lustenberger** – bei GastroSuisse sein Vorstandskollege – für sein starkes Engagement in der Berufsbildung.

Als spezieller Gast erzählte **Renata Siegrist-Bachmann**, die Aargauer Grossratspräsidentin, ganz persönliche Eindrücke rund um das Thema Essen und Kochen. Essen und deren Zubereitung sei im Trend, so Siegrist-Bachmann und als Gastronom fungiere man sozusagen auch als Food-Influencer: 08/15-Gerichte, das könne man zu Hause geniessen. Ein Restaurantbesuch solle sich weiterhin abheben vom Gewohnten und als Wirt könne man diese sinnlichen Erlebnisse bieten.

Der Apéro bot Gelegenheit neue Kontakte zu knüpfen und sich unter Gleichgesinnten auszutauschen. Herausgeputzt zeigte sich die Mensa vom «eldora Restaurant BZU» und bot ein festliches Ambiente. Die Service- und Küchencrew tischte ein delikates Dîner auf und Komiker **Fredy Schär** sorgte mit witzigen Songs und herzhaften «Gägs» für lustige Unterhaltung zwischendurch.

Last but not least wurden die Gäste mit einer Tüte voller Give-Aways beschenkt. Unseren Sponsoren gehört dazu ein herzliches Dankeschön!

Impressionen & Presseberichte gleich hier: [www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)







Verleihung «Guet-Gmacht-Priis» für ausserordentliches Engagement

## Eine Tellerwäscher-Karriere à la Hollywood

Zum dritten Mal wurde der GastroAargau-«Guet-Gmacht-Priis» verliehen. Vorstandsmitglied **Claudia Rüttimann** hielt die Laudatio für den diesjährigen Preisträger. Sie zeigte einen beeindruckenden Lebenslauf eines Mannes auf, der aus den Herausforderungen seines Lebens etwas Grossartiges erreicht hat und damit beweist, dass es sich lohnt an seine Träume zu glauben.

### Über die Herausforderungen des Lebens hinauswachsen

Nachdem dem jungen Sri-Lanker infolge Bürgerkrieg die Flucht in die Schweiz geglückt ist, startete er als Tellerwäscher im Hotel Zofingen seine Arbeit. Wer hätte damals geglaubt, dass dies der Beginn einer filmreifen Tellerwäscher-Karriere war?



Für den jungen Arbeitnehmer war klar, dass er aus seinem Leben etwas machen und die nächsten 30 Jahre nicht in der Abwaschküche verbringen wollte. Durch das damalige Direktorenpaar **Beatrice und Peter Langenegger** wurde er tatkräftig in seiner Vision unterstützt. Es folgte der Aufstieg vom Hilfskoch über eine dreijährige Kochlehre EFZ zum Chefkoch.

Mittlerweile darf der Küchenchef vom Golfrestaurant aarau-WEST stolz auf seine Meilensteine im Berufsleben zurückblicken: Über 30 ausgebildete Lernende sowie eine Umsatzsteigerung in der Küche um mehr als das Dreifache.

Mit viel Lebensfreude inspiriert der diesjährige Gewinner mit seiner Persönlichkeit andere ebenso, an ihre Fähigkeiten zu glauben und nach den Sternen zu greifen.

## Herzliche Gratulation an Kris Sebastianpillai!

**Kennen Sie jemanden, der diesen Preis ebenfalls verdient hätte?**

Dann melden Sie sich bei uns telefonisch unter 062 737 90 40 oder mit einer Mail an [info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch).

An der GV 2020 wird der nächste «Guet-Gmacht-Priis» verliehen!

Einkehren erwünscht!

## GastroAargau-Gutscheine jetzt erhältlich

GastroAargau gibt seit 01. Mai 2018 Gutscheine zum Nominalwert von CHF 10.- und CHF 50.- aus, die in Mitgliederbetrieben im Kanton Aargau eingelöst werden können. Diese Gutscheine kann man in der Geschäftsstelle von GastroAargau kaufen.



### Rückvergütung

Das Prozedere für die Rückvergütung ist auf der Rückseite des Gutscheins detailliert beschrieben. Schicken Sie uns zusammen mit dem ausgefüllten Gutschein einen Einzahlungsschein mit. Die Details sind ebenso aufgeführt unter:

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

### Einlösefrist

- Die Gutscheine sind grundsätzlich 1 Jahr gültig, ab Ausstelldatum.
- Wir sind kulant und anerkennen den Gutschein für weitere 6 Monate.
- Ältere Gutscheine können Sie zurückweisen – mit dem Hinweis, sich an die Geschäftsstelle zu wenden.

### Ausnahme

- Es steht den Wirten frei, ob sie mehr als 1 Gutschein pro Konsumation annehmen wollen oder nicht. (Obwohl auf den Gutscheinen steht, dass man nur 1 Gutschein anrechnen kann pro Konsumation).

**Möchten Sie auf der Liste der akzeptierenden Mitglieder-Betriebe aufgeführt werden? JA – dann melden Sie uns dies per Mail: [info@gastroaargau.ch](mailto:info@gastroaargau.ch)**

→ Für weitere Fragen erreichen Sie das Team der Geschäftsstelle  
T +41 (0)62 737 90 40 (Bürozeiten)

Neues Glas, tiefer Preis und attraktives Werbematerial:

# So machen Gastronomen alkoholfreie Biere in ihrem Betrieb populär und zu einem Gewinn

Experten sind überzeugt und Gästebefragungen zeigen: Der Trend der alkoholfreien Biere wird in den nächsten Jahren weitergehen. Als Getränkepartner unterstützt Feldschlösschen die Gastronomen, damit diese das grosse Potenzial voll ausschöpfen können. Neben dem Einführungspreis für Feldschlösschen Alkoholfrei Weizenfrisch gibt es auch ein neues Glas und attraktive Werbemittel.



Ein perfektes alkoholfreies Duo.

**V**oller Biergenuss ohne Alkohol. Immer mehr Gäste bestellen alkoholfreie Biere. Um die im Trend liegenden Durstlöscher noch besser an den Mann und an die Frau zu bringen, hat Getränkepartner Feldschlösschen für die Gastronomie ein ganzes Paket an Innovationen geschnürt:

**Neues Glas:** Gerade am Mittag geniessen die Gäste gerne ein alkoholfreies Bier. Dieses unterscheidet sich aber nicht nur geschmacklich kaum von Bieren mit Alkohol, sondern auch optisch. Deshalb besteht die Gefahr, dass die Gäste beim Genuss eines alkoholfreien Bieres von Kollegen als Alkoholkonsumenten gesehen werden. Damit ist jetzt Schluss! Neu gibt es für die Gastronomie nämlich ein spezielles Glas für alkoholfreie Biere. Dieses schön gestylte Glas kommt ebenso erfrischend und trendig daher wie der alkoholfreie Biergenuss.

**Einführungspreis:** Jetzt können Kunden aus der Gastronomie das fruchtig-frische Feldschlösschen Alkoholfrei Weizenfrisch exklusiv zum unschlagbaren Einführungspreis von nur 80 Rappen pro 33-cl-Mehrwegflasche bestellen. Das gibt ihnen die Möglichkeit, diesen Preisvorteil zumindest teilweise an ihre Gäste weiterzugeben. Sie können diese zum Beispiel mit Sonderaktionen auf den erfrischenden und trendigen Geschmack dieses trüben alkoholfreien Weizenbieres bringen.

**Attraktive Werbemittel:** Mit dem Werbemittel-Kit von Feldschlösschen werden die Vorzüge der alkoholfreien Biere für die Gäste bestens sichtbar. Das Kit enthält sowohl ein Besteck-Set und Poster als auch eine Einlage für die Bierkarte. Es sticht ins Auge und lässt den Gästen das Wasser bzw. das alkoholfreie Bier im Mund zusammenlaufen.



Das neue Glas.



Das Besteck-Set im Werbemittel-Kit.

## MITTAGSBIERWOCHEN

Ein Prosit auf das Mittagsbier! Zum Lunch gönnen sich immer mehr Gäste den vollen Biergenuss ohne Alkohol. Alkoholfreie Biere haben zu dieser Tageszeit ein besonders grosses Potenzial. Deshalb unterstützt Feldschlösschen seine Kunden, ab Mai Mittagsbierwochen durchzuführen und so noch stärker vom Trend der alkoholfreien Biere zu profitieren. Feldschlösschen stellt die perfekten Tischsets und vieles mehr zur Verfügung, um die Mittagsbierwochen zu bewerben.

Perfekte Erfrischung  
zu jedem Essen



Natürlich



Erfrischend



Durstlöschend



**Voller Geschmack  
ohne Alkohol**



Seit 1876 gebraut in der Schweiz

Mitmachen und profitieren!

## Regionalprodukte bringen Mehrumsatz



**A**uch dieses Jahr führt der Bauernverband Aargau (BVA) zusammen mit GastroAargau das Projekt «Regionalprodukte in der Gastronomie» durch. Dabei werden Bauernfamilien mit Gutscheinen beschenkt, welche sie in Gastrobetrieben mit regionalen Köstlichkeiten einlösen können. Im letzten Jahr profitierten die beteiligten Restaurants mit einem Mehrumsatz von weit über 100'000 Franken.

Jetzt mitmachen!

Wer in seinem Gastrobetrieb auf Regionalprodukte setzt oder in Zukunft setzen will, darf sich beim Projekt «Regionalprodukte in der Gastronomie» anmelden.

Das Konzept wurde im letzten Jahr bereits zum elften Mal durchgeführt, wobei 2'167 Gutscheine à Fr. 50.- in den 35 teilnehmenden Gastrobetrieben eingelöst wurden. Die Gutscheine erhalten die Bauernfamilien, welche Mitglied des BVA sind und dort gleichzeitig versichert sind. Die Abteilung Versicherungsberatung übernimmt dann auch die Kosten für die **Aktion**, welche im aktuellen Jahr **vom 16. August bis zum 30. November 2019** dauert.

**Voraussetzung ist, dass gewisse Kriterien erfüllt sind, wie etwa:**

- Mind. 2 Aargauer Weissweine und 2 Aargauer Rotweine
- Mind. 4 Destillate aus dem Kanton Aargau
- Mind. 4 Speisen zu 75 % aus dem Kanton Aargau
- Deklarationspflicht

Mit dem Gutschein erhalten die Bauernfamilien eine Feedback-Karte, mit der sie ihren Restaurantbesuch bewerten. Die Auswertung dient zur Überprüfung der geforderten Kriterien und wird den teilnehmenden Restaurateuren nach der Aktion diskret mitgeteilt.

**Sind Sie interessiert und möchten mehr erfahren?**

Fordern Sie das Anmeldeformular per Telefon oder E-Mail an:

**Bauernverband Aargau - Marina Kindlimann**

**T +41 (0)56 460 50 56 | [marina.kindlimann@bvaargau.ch](mailto:marina.kindlimann@bvaargau.ch)**

⇒ **Anmeldeschluss ist der 12. Mai 2019, bzw. sofort!**

Nutzen Sie den Mehrwert Ihrer GastroAargau-Mitgliedschaft

## «Geniessen im Aargau»: Präsentieren Sie Ihren Betrieb bei Aargau Tourismus



Eine Verbandsmitgliedschaft bei GastroAargau bietet Ihnen vielfache Vorteile. Unter anderem profitieren Sie davon, Ihren Betrieb online vorzustellen unter [www.aargautourismus.ch](http://www.aargautourismus.ch) - und das Ganze kostenlos!

Die Webseite von Aargau Tourismus bietet ein umfassendes Angebot an Ideen für Ausflüge, Freizeitaktivitäten, Übernachtungsmöglichkeiten und Gastronomie-Betriebe im Aargau. Mit knapp 1'000 Klicks pro Monat ist die Rubrik «**Geniessen im Aargau**» eine der Gefragtesten im Online-Bereich von Aargau Tourismus - Tendenz steigend.

### Möchten Sie Ihren Betrieb einer breiten Öffentlichkeit präsentieren?

Dann nutzen Sie die Möglichkeit:

Melden Sie sich bei [info@aargautourismus.ch](mailto:info@aargautourismus.ch) für das Erfassungsformular.

Machen Sie sich sichtbar, damit Sie gefunden werden!

**Aargau Tourismus – T +41 (0)62 823 00 73**

### P.S. Bietet Ihr Betrieb auch Eventlokalitäten an?

Dann präsentieren Sie Ihr Angebot ebenso online unter [www.aargaumeeting.ch](http://www.aargaumeeting.ch). Senden Sie eine Mail an [info@aargautourismus.ch](mailto:info@aargautourismus.ch) und erhalten Sie so den Erfassungslink.

**Aargau Tourismus** | Laurstrasse 10 | 5200 Brugg  
T +41 (0)62 823 00 73 | F +41 (0)62 823 00 74  
[info@aargautourismus.ch](mailto:info@aargautourismus.ch) | [www.aargautourismus.ch](http://www.aargautourismus.ch)

Interview mit einem GastroAargau-Mitglied

Nachgefragt bei...

Restaurant EINSTEIN, Aarau

**EINSTEIN**  
Restaurant | Bar | Lounge | Kuchentisch | Grill | Newton Private Dining

**D**as Restaurant EINSTEIN als Lebensgefühl. «Eine Symbiose aus Aargauer Bodenständigkeit, traditionellem Treffpunkt, moderner Architektur und urbanem Lifestyle» – dies liest man auf der Webseite. Treffende Worte, die sich bei einem Besuch im Aarauer Zentrum bestätigen. Seit Herbst 2018 ist der renommierte Gastronom Franz Maier Pächter und will den (Ein-)Stein weiter vorwärts rollen.

**Welche drei Worte beschreiben Ihren Gastronomie-Betrieb?**

Einzigartig, unvergleichbar, urban-modern!

**Seit Herbst 2018 sind Sie Gastgeber hier – vorher waren Sie Gastgeber im Tägi in Wettingen. Wie kam es zu diesem Wechsel und wie fühlt es sich an?**

Wegen dem Totalumbau vom Tägi schloss sich die eine Tür – mit der Anfrage des Besitzers vom Restaurant Einstein öffnete sich eine Neue. Mich faszinierte die Lokalität - die Mischung zwischen traditionell und modern - und ich war bereit neue Wege zu beschreiten. Von «Gross und Masse» zu etwas «Kleinerem» mit Qualität und Niveau nach oben. Man muss akzeptieren, wenn etwas fertig ist und sich den neuen Rahmenbedingungen stellen. Ein Neuanfang bietet viele Chancen und es ist spannend, diese nun anzupacken.

**Was ist Ihre Philosophie in der Küche?**

Wir wollen mit dem neuen Konzept die traditionelle Küche neu interpretieren. Alt-bekannte Gerichte erhalten einen neuen Auftritt oder werden mit «modernen» Zutaten ergänzt. Bei uns findet man eine ehrliche Grundküche mit klassischen (Frisch-)Produkten in einem gehobenen Niveau.

In diesen Tagen verwöhnen wir die Gäste auch mit österreichischen Spezialitäten: «Freu mi wenn's rain schaut's. Wert's sehn, des passt scho».

**Was zeichnet die offene Küche sowie der grosse Kuchentisch aus?**

Beides ist etwas aussergewöhnlich und ein Hingucker. Der grosse Kuchentisch bietet ein unkompliziertes Ambiente, an welchen sich sowohl Gruppen, als auch Einzelpersonen gesellen. Geschöpft werden die Gerichte aus grossen Schüsseln, wie zu Hause. Die offene Küche bietet die Gelegenheit, den Köchen in die Töpfe zu schauen. Die Zubereitung fasziniert und auch für die Köche bietet sich ein anderes Arbeitsumfeld vor dem Gast zu kochen. Ist man mit der Situation erstmals vertraut, geniessen es die Profis, ihr Handwerk vor dem Gast zum Besten zu geben.

## Was schätzen Sie an Ihrem Team?

Wir sind ein Team mit 14 Personen, vom Back-Office bis zum Bar-Team. Nach einer Findungsphase sind wir mittlerweile ein gut eingespieltes Team von Fachleuten, die mit Freude und Begeisterung ihren Beruf ausüben. Die gute Energie im Betrieb ist spürbar und es macht Spass, mit einem dynamischen Team die Gäste zu verwöhnen. Im Moment bilden wir keine Lernenden aus. Ein Koch-Ausbildungsplatz ist jedoch ab Sommer 2019 zu vergeben. Allerdings ist die Stelle immer noch offen – wir hoffen, dass sich dies noch ändert.

## Was machen Sie als Ausgleich zu Ihrem Gastronomie-Alltag?

In meiner Freizeit suche ich den sportlichen Ausgleich und die Ruhe. Biken, Skifahren oder spazieren gehen – so kann ich auftanken und neue Energie gewinnen.



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

### **EINSTEIN**

Bahnhofstrasse 43  
5000 Aarau

T +41 (0)62 834 40 34

Mail: [info@restauranteinstein.ch](mailto:info@restauranteinstein.ch)

### **Öffnungszeiten**

Montag – Donnerstag, 10:00 – 24:00 Uhr

Freitag, 10:00 – 01:00 Uhr / Samstag, 09:30 – 01:00 Uhr

Sonntag und Montag sind Ruhetage

Vielen Dank, für das Interview 😊.

Als nächster Interviewpartner in der Juli-Ausgabe wünscht sich **Franz Maier** mehr vom Pfändler's Gasthof zum Bären in Birmenstorf zu erfahren.

## In Gedenken an...



**Beat Michel**

**«Trauben-Wirt», Küttigen**

**07. Dezember 1955 – 24. Februar 2019**

«**Alle, die ihn kannten, wissen, was wir an ihm verloren haben**» - so steht es in der Todesanzeige vom legendären Trauben-Wirt. Wahrhaftig ist es so, dass **Beat Michel** mit seiner fröhlichen, zielstrebigen und gemütlich-herzlichen Art unvergessen bleibt. Er war ein «Vollblutwirt» mit immer wieder neuen Ideen und wurde dabei tatkräftig von seiner Familie unterstützt.

Während mehr als 30 Jahren traf man sich bei Beat Michel in der Traube zur jährlichen Wirte-Jassmeisterschaft von GastroAargau. Wir denken gerne an die vielen lustigen Momente mit ihm zurück und wie er uns und die Gäste verwöhnt hat.

Auch wenn jetzt ein wichtiger Motor im Restaurant Traube fehlt, die Familie führt den Betrieb weiter und am 29. Oktober 2019 findet die nächste Wirte-Jassmeisterschaft wiederum im «Speiserestaurant Traube» in Küttigen statt. Wir sind sicher, dass dabei der Spirit von Beat spürbar bleiben wird.

Ruhe in Frieden, lieber Beat.

Rückblick ökumenischer Gottesdienst

## Geistige Nahrung für Körper und Seele

Der traditionelle ökumenische Gottesdienst in der Karwoche zog am 16. April 2019 über 100 Personen in die temperaturmässig frische Klosterkirche Muri. Für Wärme im Herz und im Körper wurde jedoch gesorgt: GastroAargau offerierte nämlich allen Gästen ein Taschenwärmer und die beiden Gastroseelsorger **Corinne Dobler** und **Adrian Bolzern** haben es einmal mehr verstanden, die Predigt lebendig und humorvoll zu gestalten! Die beiden Seelsorger liessen immer wieder den Vergleich zur Gastronomie einfließen und so blieb einiges in den Gedanken haften. So wie die Kirche ein offenes Haus ist für alle, bieten auch die Wirte eine Heimat für viele Menschen, wo persönliche Begegnungen möglich sind.

Umrahmt wurde der Gottesdienst mit Liedern vom Wirtechor Bremgarten. Bei Käse und Brot sowie einem feinen Tropfen Hartmann-Wein wurde anschliessend vis-à-vis im Hotel Restaurant Adler angestossen.

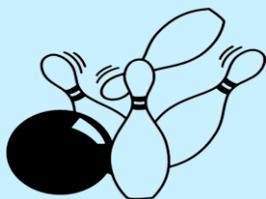


Dabeisein erwünscht!

## Nächste Termine

Agenda	
16. Mai 2019	Landammann-Stammtisch «Restaurant Wartegg», Tegerfelden
21. Mai 2019	Wallfahrt auf den Bürgenstock mit Corinne Dobler und Adrian Bolzern
20. Juni 2019	Landammann-Stammtisch «Wirtschaft Zum Blauen Engel», Rüfenach
06. Juli 2019	Qualifikationsfeier GastroBerufe
20. August 2019	Landammann-Stammtisch «Restaurant Alte Braui», Oftringen
03. – 08. September 2019	ab'19 Wettingen
<b>24. September 2019</b>	<b>HerbstForum</b> «Restaurant Maiengrün», Hägglingen
26. September 2019	Landammann-Stammtisch «Restaurant Sportplatz», Suhr
24. Oktober 2019	Landammann-Stammtisch «Restaurant Huus 74», Menziken
<b>29. Oktober 2019</b>	<b>Wirte-Jassmeisterschaft</b> «Restaurant Traube», Küttigen
16. – 20. November 2019	IGEHO, Basel

⇒ **Blieben Sie im Schuss!**



**11. - 23. Juni 2019**

**GastroAargau-Kegelmeisterschaft**

**Gasthof Bad Schwarzenberg, Gontenschwil**

Beachten Sie die Beilage!