

# Gastro-Award für ausserordentliche Leistungen

An der Jahresversammlung von Gastro Aargau sind Franz Jonke, Markus Friedli und Mario Fiore speziell geehrt worden.

**VILLIGEN (ire)** – Aus Anlass der baldigen Pensionierung und besonderen Würdigung von Betriebsleiter Franz Jonke fand die fünfte Generalversammlung von Gastro Aargau im PSI-Auditorium statt, wo sich alle schon im Voraus auf die kulinarischen Höhenflüge von Jonke freuen durften.

## Ärmel hochkrepeln

Präsident Bruno Lustenberger erklärte, Jammern sei noch nie «die Spezialität» der Wirte gewesen, vielmehr würden sie die Ärmel hochkrepeln und noch mehr Überzeit leisten. Er war sich bewusst, dass laufend neue Herausforderungen auf die Branche zukommen. Stichworte waren Fumoirs, Getränkeausgaben, hohe Löhne und Betriebskosten sowie die Überalterung vieler Restaurant- und Gastrobetreiber. «Die Wirte können viele ihrer Dienstleistungen nicht verrechnen.» Nach der Totenehrung überbrachte Landammann Stephan Attiger Grüsse des Regierungsrats. Er lobte und würdigte das grosse Engagement der Gastrobetriebe im Aargau, welche an vorderster Front für den Tourismus werben und ihn stärken.

## «Ohne Mampf kein Kampf»

Im Militär habe gegolten «ohne Mampf, kein Kampf», denn arbeiten koste Energie und diese könne mit einem guten Mittagessen zurückgewonnen werden. Überhaupt sei das Mittagessen wichtig, um sich auszutauschen. Es gebe 7500 Beschäftigte, welche in 1500 Gastwirtschaftsbetrieben arbeiten würden. Die Betriebe seien wichtig für die Wirtschaft, weil sie Arbeitsplätze, sowie auch



Bruno Lustenberger, Mario Fiore und Urs Kohler bei der Award-Übergabe.

Ausbildungsplätze anbieten. Gastronomen hätten, wie Politiker, den Kontakt zu den Menschen und würden den Aargau nach aussen vertreten.

## PSI und Oase

«Der Aargau gehört zu den dynamischsten Kantonen, was sich in der zunehmenden Einwohnerzahl äussert. Der Aargau hat viel mehr zu bieten, als nur Rüebliorte», erklärte Stephan Attiger und freute sich auf weiterhin gute Zusammenarbeit von Gastronomen und Politikern. Dr. Peter Allenspach, Mit-

glied der PSI-Direktion, stellte den Tagungsort vor und lud alle ein, sich einmal auf einer Führung ein detailliertes Bild vom Bundesbetrieb zu machen, in dem Forscher aus aller Welt tätig sind. Im firmeninternen Restaurant Oase würden sich die Forscher ausruhen und gute Ideen entstünden.

## Ja zu allen Traktanden

Bruno Lustenberger, Präsident von Gastro Aargau, ging zur Traktandenliste über, die zügig abgehalten wurde. Nebst dem Protokoll wurden Jahresbe-



Franz Jonke wurde zum Ehrenmitglied ernannt.

richt, Rechnung, Budget und Revisorenbericht behandelt sowie die Delegierten des Verbands gewählt, darunter auch Urs Schumacher, Fischbeiz alte Post AG, Kaiserstuhl. Im Vorstand hat unter anderem Geri Keller, Gasthof Bären, Hottwil, Einsitz. Direktor von Gastro Aargau ist Urs Kohler. Für die Zukunft hofft Gastro Aargau, dass das Restaurant BZU in die schwarzen Zahlen geführt werden kann. Daniel Borner, neuer Direktor von Gastro Suisse, stellte sich vor, und Josef Schüpfer hatte Informationen aus der Zentrale.

## Zwei neue Ehrenmitglieder

Richtig feierlich wurde es bei den Ehrungen. Markus Friedli, amtierte während 18 Jahren als Chefexperte der Kochberufe. Zudem ist er seit 30 Jahren Mitglied der Schweizer Gastronomen und zeichnet sich aus mit Schlagfertigkeit, Humor und Kameradschaft. Er wurde mit der Ehrenmitgliedschaft geehrt, ebenso wie Franz Jonke.

Jonke holte sich über 40 Goldmedaillen als Einzelaussteller oder mit der Aargauer Kochgilde. Mit der Kochnationalmannschaft wurde er Weltmeister 1995 in Chicago und Olympiasieger 1996 in Berlin. Seit 1985 ist er Küchenschef, respektive Betriebsleiter in der Oase und setzt sich mit viel Engagement für die Lehrlingsausbildung ein. «Kochkunst ist Lebenskunst», wurde Jonke zitiert, der bald seinen wohlverdienten Ruhestand antritt. Beide neuen Ehrenmitglieder erhielten Präsenten.

## Award für besondere Leistungen

Mario Fiore erhielt den erstmals verliehenen «Guet-Gmacht-Priis» für besondere Leistungen. «Seine Geschichte hat uns berührt», erklärte der Vorstand. Der junge Mann absolvierte eine Lehre als Maurer, bis er plötzlich erkrankte und nicht mehr auf das Baugerüst durfte. «Sein Leben wurde tüchtig durchgeschüttelt.» Er stand wieder auf und absolvierte eine Koch-Attest-Lehre sowie die Barfachschule. Nun reist er nach Amerika, um sein Wissen zu vertiefen. Für sein Engagement erhielt er den Award aus Glas sowie ein Couvert mit 500 Franken, das er strahlend in Empfang nahm. Nach dem Apéro durften die kulinarischen Köstlichkeiten von Franz Jonke aus der Oase-Küche genossen werden.