

GASTRO Journal

Nr. 27 | 4. Juli 2013
 Preis: CHF 4.30
www.gastrojournal.ch
 Abo-Service: Tel. +41 (0)44 377 53 05
 Auflage: 21 902 Ex., WEMF
 AZA 8046 Zürich
 Offizielle Wochenzeitung für Restauration,
 Hotellerie und Tourismus von GastroSuisse



Neues aus den Räten

Das Thema Mehrwertsteuer hält das Parlament auf Trab. Diese Woche wird sie von der WAK des Ständerates behandelt. Nun liegt ein interessanter Vorschlag auf Tisch. **3**

Neues aus der Männerwelt

Hotelgäste sind anspruchsvoll – die weiblichen ohnehin. Dass die männliche Welt ihnen in nichts nachsteht, zeigt eine Kurz-Umfrage. Das Bettmümpfeli: moderne Haustechnik und bequeme Betten mit vielen Polstern. **7**



Reto Gnos

Mit dem Zukunftsträger-Preis Brücken bauen und ein Zeichen setzen, das möchte Mit-Initiant Reto Gnos. Die Essenz: viel Herzblut. **5**

IN DIESER AUSGABE

Zurück zur Echtheit

Ein «Atelier Cuisine», diesen Traum haben sich Monika und Peter Lustenberger vom Best Western Hotel Storchen in Schönenwerd bei Aarau erfüllt. In der ehemaligen Waschküche der Bally Schuhfabriken lassen sie ihre Gäste den Duft der Vergangenheit einatmen. Eine Erlebniswelt. **5**

Zurück zu den Wurzeln

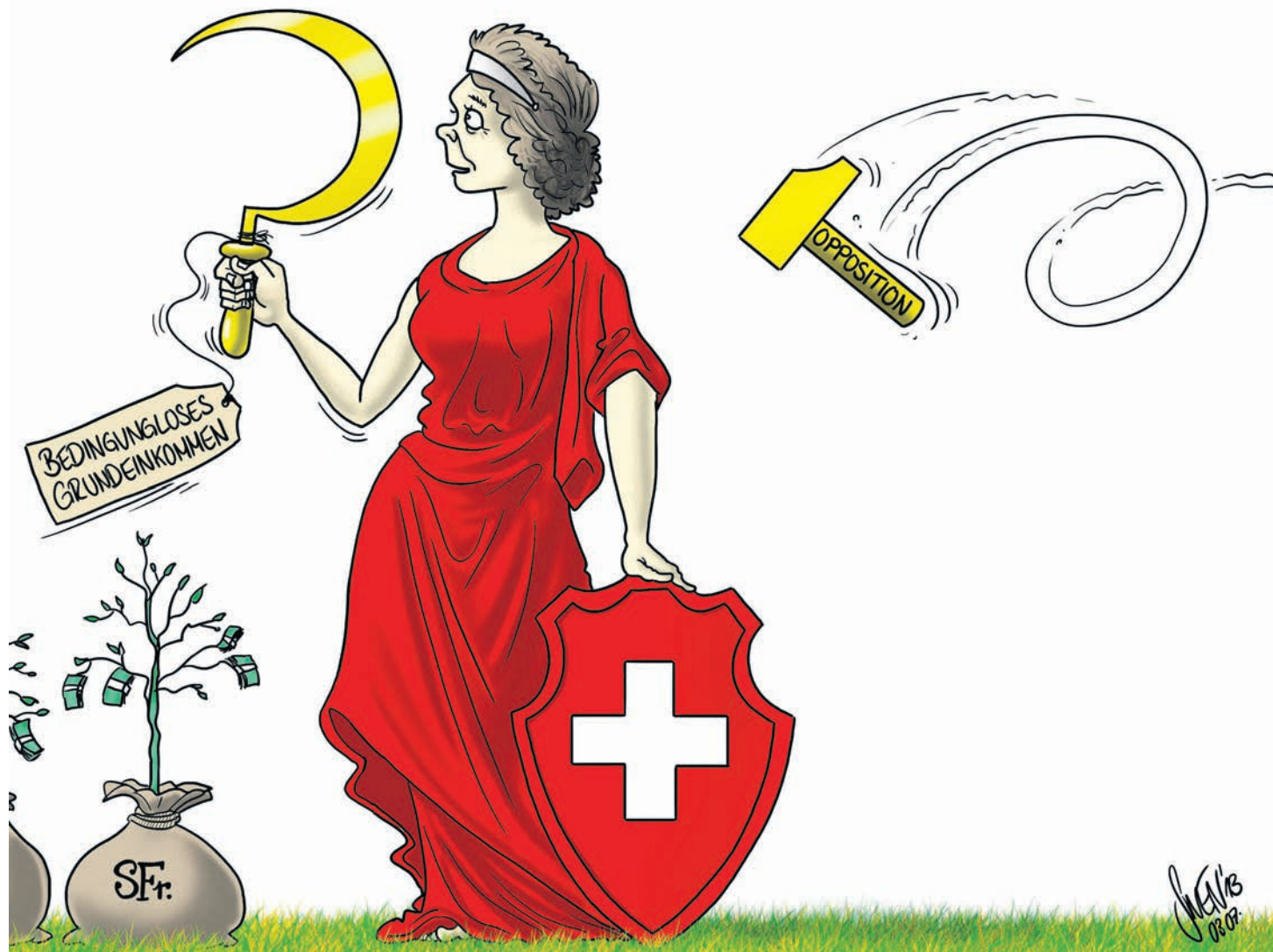
Die technische Entwicklung und die Professionalisierung der Branche scheinen die übergeordnete Tourismusorganisation zu ihren Wurzeln zurückzuführen: Hier professionelle Vermarktung und Dienstleistung der Destinationen einerseits, dort umfassende Gästebetreuung der Stationen andererseits. Vom Erfolg. **9**

Aufbruch zu neuen Ufern

Die Resultate der im März und April durchgeführten grossen Gilde-Umfrage zeigen ein äusserst positives Bild. Sowohl von Seiten der Gilde-Mitglieder wie auch von Nicht-Mitgliedern: von Veränderungswünschen, Mitgliederzufriedenheit, Zusammenhalt und ausgesprochenem Lob. Die wichtigsten Ergebnisse. **10**

Aufbruch zu mehr Hygiene

Das Thema Hygiene beschäftigt die Gastronomen, und das nicht erst, seit der mediale Aasgeier sich ungnädig auf dieses Thema stürzt. Deshalb hat GastroSuisse eine Leitlinie entwickelt, welche die Umsetzung der Hygienevorschriften im Betriebsalltag einfacher macht. Eine Umsetzungshilfe. **18**



Widerstand von links bis rechts

Matthias Nold Im Oktober wird die Volksinitiative für ein bedingungsloses Grundeinkommen beim Bund eingereicht. Hinter ihr steht mit Daniel Häni ein Basler, der für mehrere Gastbetriebe in der Stadt verantwortlich ist; darunter ein Kaffeehaus ohne Konsumationszwang.

Es sieht nach Kommunismus aus, ist aber keiner. Es sieht nach Sozialismus und Sozialgeld aus, ist aber keines: Das bedingungslose Grundeinkommen. Die Idee ist einfach. Jeder erhält genug, um Leben zu können, einfach weil er da ist. Für sein Menschsein. 2500 Franken monatlich sind angedacht, Kinder erhalten weniger. Kommunismus ist das

ganz und gar nicht, denn der Zwang zu arbeiten fällt weg. Wie Daniel Häni, einer der Väter der Volksinitiative für ein bedingungsloses Grundeinkommen, betont, mache das viel aus. Denn der Zwang produziere faule Menschen. Wäre es Sozialgeld, würde es die Zweiklassengesellschaft verschärfen. Das sei nicht der Fall, stellt Häni ebenfalls klar.

Hartz IV beispielsweise ist ihm ein rotes Tuch. So weit, so gut. Doch an Häni ist noch etwas anderes besonders: Er führt mit «seinem» Unternehmen Mitte mehrere gastgewerbliche Betriebe: Ein Kaffeehaus in Basel, das fumare non fumare, das Cantina Primo Piano und neu das Café Frühling, das soeben eröffnet hat. Das Unternehmen Mitte ge-

hört drei Partnern und ist ganz unkommunistisch als GmbH organisiert, wenn auch als gemeinnützige. Gegner hat die Initiative viele, Befürworter mindestens jene 120000, die unterschrieben haben – im Oktober wird eingereicht. Beachtung verdient sie allemal. Nicht zuletzt als sozusagen gastgewerblicher Gedankenanstoss. **2**

ANZEIGE

Salvis Smartline.
 27 Module.
 Raffinierte Pluspunkte.
salvis.ch

WÜRZBISSEN

Die schönste Hauptsache

Ein Baby schreit, weil es Hunger hat; es will sein unmittelbarstes Bedürfnis stillen. Essen ist neben den bekannten schönen Nebensachen (wie Sex und Fussball) die wirklich schönste Hauptsache im Leben. Wenn wir essen, einverleiben wir uns (hoffentlich) etwas Gutes. Das ist elementar und mystisch zugleich. «Gott lässt Gras sprossen für das Vieh, und Kraut dem Menschen zunutze, damit er Brot hervorbringe, und Wein, der des Menschen Herz erfreut (Psalm 104, 14).»

Am Anfang stehen das Hungergefühl und der Appetit: Sie erinnern uns daran, dass wir an der Schöpfung Gottes teilhaben wollen, ja müssen, und dass wir selbst Teil dieser Schöpfung sind. Ein Baby setzt alles daran, dass es bekommt, was es braucht. Ist der Hunger mal gestillt, grunzt es vielleicht genüsslich. Es wird ganz friedlich, das heisst, es ist wieder ganz bei sich und mit der Welt im Reinen, geborgen an Mutters Brust, umhüllt von Gottes Liebe.

Andreas Pauli, Pfarrer
 GastroSeelsorger Aargau
wuerze@gastrojournal.ch

ANZEIGE

HotelCorner – das neue Portal: aktuelle Brancheninformationen für Hotelprofis

www.gastroprofessional.ch



DAS LÖFFELN SOGAR PROFIS GERNE AUS!

gültig vom 8. bis 13. Juli 2013



auf alle Senf, Mayonnaise und Ketchup inkl. Aktionen ohne Ausverkaufsartikel

Sie sparen **20%**

Cash+Carry
CCA Angehrn
 Frische für Profis.

EIN GESCHÄFTSBEREICH VON **SAVIVA**
 Swiss Food Services