

Wynentale

REGIONALZEITUNG IM WYNENTAL, SEETAL, RUEDER

Tel. 062 765 13 13, Fax Inserate/Abos 062 765 13 14, Fax Redaktion 062 765 13 15, i

22-7-05

Einfach
weitsichtig

5054 Kirchleerau
Tel. 062 738 77 77

5040 Schöftland
Tel. 062 739 55 40

www.bankleerau.clientis.ch

Clientis
Bank Leerau

Organisatorin



Vera Würth, Gränichen, freut sich über den Umsatz im Schloss-Café Liebegg. Seite 7

Einwo



Regula Gysin an... vermisst bei der... zum Risiko.

Heute «Gastro-Seite»

Traditionshaus «Sternen» Menziken

Red. Auf der Gastro-Seite wird das Hotel Sternen in Menziken vorgestellt, ein Traditionshaus im Oberwynental. Zu den traditionellen Werten gehören hier Beständigkeit, Zuverlässigkeit, aber auch ein Qualitätsniveau, auf das Verlass ist. Diese Attribute werden im Hotel Sternen gelebt. Um aber nicht konservativ zu werden, werden neue Trends in der Küche ausgelebt, aber nur soweit als das Neue, nicht Alltäglich die Akzeptanz bei den Gästen findet. Damit gelingt den Wirtsleuten der Spagat zwischen Essen aus Erlebnisfreude und Essen aus Notwendigkeit sehr gut. Seite 12

Zitat de

«Für e
begibt s
Gemei
Hirsch
gerne o
Holz

(Der Hirschthal
mann Peter Stadler
gehung des Festge
grosse Jubiläum
Hirschthaler Wald

regio news

Pfeffikon

Gemeinsame Feier

Der Gemeinderat Pfeffikon hat beschlossen, die Jungbürger- und Neuzuzügerfeier jeweils in einem Rhythmus von zwei Jahren gemeinsam durchzuführen. Die nächste Jungbürger- und Neuzuzügerfeier wird im Verlaufe des Jahres 2006 statt finden.

Gunzwil

Leerwohnungsbestand

in Gunzwil sechs

Hirschthal

Gränichen: Das Schlosscafé im Luternauhaus auf der Liebegg bleibt weiterhin geöffnet

Zum beliebten Ausflugspunkt geworden

Das Schlosscafé im Luternauhaus auf der Liebegg ist zu einem beliebten Ausflugspunkt geworden. Jeden letzten Sonntag im Monat ist es von 13 bis 18 Uhr geöffnet und wird im Durchschnitt von 170 bis 200 Gästen besucht. Nun kann der Versuchsbetrieb bis am 30. Juni 2006 verlängert werden.

he. Heidi Eichenberger und Renate Lüscher im Service, Vera Würth und Renate Pfister am Buffet, Magnus Würth, Dölf Pfister und Ueli Eichenberger im Hintergrund betreuen ihre Gäste seit dem 27. Juni 2004 mit grossem Engagement. Das Café wird als eigenständige Institution geführt. Der Verein Schloss Liebegg wollte damit für eine bessere Auslastung des Schlosses werben und auch neue Mitglieder gewinnen. Die gesteckten Ziele seien erreicht, bekräftigt Vereinspräsident Magnus Würth. «Der Umsatz von 700 bis 1200 Franken pro Sonntag reicht gerade aus, um die Materialkosten zu decken. An eine finanzielle Abgeltung der geleisteten Arbeit ist nicht zu denken.»

Das Team ist mit dem Besuch aber sehr zufrieden. In der Cafeteria im Luternauhaus stehen gegen 60 Plätze zur Verfügung. Wenn der Garten benützt werden kann, kommen noch gut 40 dazu. Die Gäste kommen nicht nur aus der engeren Region, sondern aus verschiedenen Teilen des Aargaus und auch aus andern Kantonen. Verschiedene Gesichter sieht man immer wieder. «Wir erhalten viel Lob und Anerkennung für unser Angebot und den guten Service», freut sich Magnus Würth. «Die Leute sind tolerant und nehmen auch mal eine Wartezeit in Kauf.»



Vera und Magnus Würth besprechen sich unter einem neuen Sonnenschirm. (Bild: he.)

Das Team funktioniert

Das Siebner-Team funktioniert ausgezeichnet. «Sonst könnten wir den Betrieb gar nicht führen», stellt Vera Würth fest. «Die Aufgaben sind genau verteilt. Jedes weiss, welche Arbeitsgeräte es von zu Hause mitbringen muss, denn auf der Liebegg haben wir nichts zur Verfügung. Wir Frauen backen die verschiedenen Kuchen, damit wir ein reichhaltiges Angebot präsentieren können. Den Getränkeeinkauf besorgt Dölf Pfister. Er bereitet vor Ort auch die Sandwiches und die beliebten Zvieri-Brettli zu und kauft dafür selber ein. Die anderen Lebensmittel beschaffe ich. Von A bis Z selbständig sind Ueli und Heidi Eichenberger mit der Herstellung der Törtchen. Was wir nicht verkaufen können, nehmen wir mit nach Hause. Aus dem Sortiment gestrichen haben wir die Diabetesprodukte, weil diese nicht verlangt wurden.»

Probezeit verlängert

Das Team will nach der einjährigen Probezeit weiter machen. Der Gemeinderat Gränichen hat einem Gesuch um Verlängerung der Probezeit bis am 30. Juni 2006 entsprochen. Vor deren Ablauf muss entschieden werden, wie der Betrieb nachher weiter laufen soll. Magnus Würth sieht Möglichkeiten mit einem Chef und Arbeitskräften auf Abruf oder mit einem Caterer.

Es hat aber auch Neuerungen gegeben. Damit die Gäste im Garten nicht an der prallen Sonne sitzen müssen, wurden fünf grosse, moderne Schirme angeschafft. An den neuen runden Tischen lässt sich gut verweilen und plaudern. Über die Bestuhlung bei einem künftigen Betrieb macht sich der Vereinsvorstand Gedanken. Auf alle Fälle möchte er den von Peter C. Beyeler, Ritter von und zu Liebegg (und auch aargauischer Baudirektor) an der letzten Generalversammlung versprochenen Kredit für diesen Zweck verwenden.