

«NewsBlatt»

... frisch aufgetischt!

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

Der neu zusammengestellte Vorstand
und Direktor ab Mai 2026.



Nr. 61
Mai 2026 bis Juli 2026

v.l.n.r. Christoph Remund, Bruno Lustenberger, Sandra Schuler, Heiner Kuster,
Lukas Hürlimann, Urs Kohler (Direktor)

Urs Kohler im Interview mit Claudia Rüttimann.

«Erst gespielt, dann perfektioniert»

Wie aus Begeisterung eine beeindruckende Laufbahn entsteht, zeigt der Werdegang von **Claudia Rüttimann** eindrücklich. Obwohl sie nicht aus einer klassischen Gastrofamilie stammt, trug sie das «Gastrovirus» schon früh in sich.

Zwischen Kaffeetafel und Kilimandscharo – Claudias Reise beginnt im Wohnzimmer

Ein Sonntag wie im Restaurant - das Telefon klingelt. Eine Kinderstimme bestellt ein Geburtstagsmenü, kurz darauf meldet sich eine Reisegruppe für Kaffee und Kuchen an. Am Tisch wird bereits das Geschirr bereitgestellt, Servietten gefaltet, alles ist vorbereitet. Nur: Die Gäste kommen nie.



Was wie eine Szene aus einem Restaurant wirkt, spielt sich im Wohnzimmer der Familie Rüttimann in Wohlen ab. Claudia und ihre **Schwester Natalie** haben ihre eigene Welt erschaffen – das «Restaurant Rüttimann». Hier, zwischen Fantasie und Neugier, beginnt eine Geschichte, die weit über dieses Wohnzimmer hinausführen wird.

Fernweh auf vier Rädern – und im Kopf

Während draussen die Lastwagen des Familienunternehmens «Rüttimann Transporte» in Wohlen in die Welt hinausfahren – «bis nach Saudi-Arabien», wie Claudia erzählt – wächst in ihr eine andere Faszination. Nicht für Transporte, sondern für Menschen, Begegnungen und das, was zwischen ihnen entsteht. Restaurantbesuche werden zu kleinen Abenteuern. Sie beobachtet genau: die Abläufe, die Dynamik, das scheinbar mühelose Zusammenspiel im Service. Was andere als selbstverständlich wahrnehmen, lässt sie nicht mehr los.

Ein geplatzter Traum – und eine neue Richtung

Ihr erster grosser Traum ist das Tanzen. Modern Dance, Jazz – Bewegung ist ihre Sprache. Doch eine frühere Beinverletzung setzt diesem Weg ein abruptes Ende. Was folgt, ist Orientierungssuche. Ferienjob in einer Fabrik, Büro, Handelsschule – nichts fühlt sich stimmig an. Bis ein Impuls von aussen kommt: Hotelfachschule. Ein Gedanke, der sofort etwas in ihr auslöst. Vielleicht, weil er an etwas anknüpft, das schon lange da ist.

Ankommen – im «Chappelehof» und in sich selbst

Der Einstieg gelingt im «Restaurant Chappelehof» in Wohlen. Hier passiert etwas Entscheidendes: Claudia findet ihren Platz. Sie organisiert, denkt voraus, verbessert Abläufe – oft ganz selbstverständlich. Sprachaufenthalte in Paris und England erweitern ihren Horizont und 1986 beginnt sie die Ausbildung an der Hotelfachschule Luzern. Es folgen Praktika im «Bären» in Wohlen, im «Ochsen» in Lenzburg und im «Schweizerhof» in Baden. Dort erlebt sie notabene



auch die Anfänge der Büroautomation – Maschinen wie die NCR42 und Schreibautomaten mit Textbausteinen, die damals als Innovation gelten. Eine Wintersaison in Engelberg bleibt eine Erfahrung, aber auch eine Erkenntnis: die Enge des Bergtals ist nicht ihre Welt. «Ich bin halt ein Aargauerkind», sagt sie später.

Wenn es hektisch wird, zeigt sich Haltung

Ein besonders intensives Kapitel war die Zeit als Betriebsassistentin im «Bahnhofbuffet Aarau». Gemeinsam mit **Anna Maria Meyer** lernte Claudia, auch in herausfordernden Situationen den Überblick zu behalten. Im ersten Klassebereich ging es ruhig zu, während im zweiten Klassebereich nicht selten Polizei oder Sanität vor der Tür standen. Führung bedeutete hier Präsenz, Klarheit und Durchsetzungsvermögen.

Eine Begegnung, die alles verändert

1991, im Diplomkurs, begegnet sie **Dominik Wyss**. Es ist eine dieser Begegnungen, die zunächst unscheinbar wirken – und später entscheidend sind. Nach dem Abschluss an der Hotelfachschule in Luzern führen ihre Wege ins «Hotel Aarauerhof» in Aarau. Claudia arbeitet dort als Direktionsassistentin (bereits ein Jahr davor als F&B Assistentin), Dominik zunächst im «Hotel Hilton» in Basel. Doch schon bald



holt sie ihn nach Aarau. Ende 1992 übernehmen sie gemeinsam die Direktion. Zwei junge Menschen, ein grosser Betrieb – und viel Vertrauen. Die Jahre, die folgen, sind intensiv und erfolgreich. Auszeichnungen bestätigen ihre Arbeit, doch wichtiger ist ihnen etwas anderes: die Menschen im Betrieb. Mitarbeitende werden nicht verwaltet, sondern gefördert. Leistung entsteht durch Vertrauen.

Loslassen, um weiterzugehen

Nach knapp 10 Jahren entschliessen sich die Beiden für einen Wechsel. Ein Timeout folgt – eine Pause, die Raum schafft, aber auch von den Ereignissen des 11. Septembers überschattet wird. Als sich neue Möglichkeiten eröffnen, trifft Claudia eine bewusste Entscheidung: während Dominik Wyss ins «Hotel Aarau West» einsteigt, geht sie einen anderen Weg. Bei «Betty Bossi» erlebt sie als Assistentin der Geschäftsleitung zwei Jahre lang die Welt eines grossen Unternehmens – mit anderen Strukturen und anderen (finanziellen) Dimensionen.

Zurück – mit neuer Perspektive

Mit dem Wachstum der Hotelgruppe kehrt sie zurück. Doch ihre Rolle hat sich verändert. Sie arbeitet im Hintergrund, strategisch, vernetzend, mit Blick fürs Ganze. Gleichzeitig investiert sie in sich selbst: Weiterbildungen an der HSG St. Gallen, Engagement als Dozentin an der Hotelfachschule Thun und bei GastroSuisse, die Ausbildung zur dipl. Kinesiologin. Wissen wird für sie nicht nur zur Ressource, sondern zur Verantwortung.

Spuren hinterlassen

Auch im Verband wird sie zur Gestalterin. Als erste Frau im Vorstand von GastroAargau betritt sie Neuland. Später übernimmt sie die Präsidentschaft der Hotel & Gastro *formation* Aargau. Sie modernisiert Strukturen, stärkt die Berufsbildung, setzt neue Standards. Der Umzug nach Lenzburg, die Neugestaltung der Qualifikationsverfahren und die Fusion zur Hotel & Gastro *formation* Mittelland tragen ihre Handschrift. 2026 wird sie dafür zum Ehrenmitglied ernannt – eine Anerkennung für viele Jahre konsequenter Arbeit.



Immer in Bewegung

Stillstand ist für Claudia Rüttimann keine Option. Sie läuft, wandert, reist. Sie besteigt zusammen mit GastroAargau das Bishorn, steht auf dem Kilimandscharo, entdeckt die Welt – von Ägypten bis Hawaii.

Eine tiefe Zäsur ist der frühe Tod ihres Vaters. Daraus entsteht ein neues Interesse: eine «bodenständige Spiritualität», die sie gemeinsam mit ihrer Schwester Natalie lebt und weitergibt. Informationen: www.voicegarden.ch.



Was bleibt – und was kommt



Claudia schreibt auch Bücher – über Liebe, über das Leben, über das Frau-Sein. Themen, die sie nicht nur beschäftigen, sondern die sie teilen möchte.

Mit ihrem **Sohn Noah** verbindet sie eine besondere Beziehung. Gemeinsam entdecken sie neue Gastronomiekonzepte, analysieren, geniessen. Auch wenn er bisher keinen typischen Gast-roberuf erlernt hat, heisst das nicht, dass er irgendwann vielleicht doch auch in der Hotellerie und Gastronomie anzutreffen ist. Wie war das doch gleich mit dem «Restaurant Rüttimann»...

Zum Schluss wird Claudia gefragt, wie es denn nun weitergeht: «Ein Praktikum auf einem Kreuzfahrtschiff würde mir gefallen! Die Organisation, die verschiedenen Menschen und unterschiedlichen Arbeiten interessieren mich».

Wer Claudia Rüttimann kennt, weiss: das ist kein ferner Traum – sondern sehr wahrscheinlich die nächste Etappe ihrer Reise...

Liebe Claudia

Danke für die 10 spannenden Jahre, in denen ich an deiner Seite viel lernen konnte und wir die Aargauer Berufswelt verändert haben.

Ich wünsche dir nur das Allerbeste und freue mich auf ein Wiedersehen mit dir!

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'M. J.' or similar.

