

**SCHINZNACH-BAD:** Leutwyler Elektro Lupfig und Kern Elektro, Brugg

## Fondueplausch im Freien

Bei einem Adventsapéro trafen sich Geschäftsfreunde und Kunden zu Gesprächen und zur Erweiterung des Netzwerkes.

**LORENZ CAROLI**

Zum dritten Mal wurden Geschäftspartner, Lieferanten, Kunden und Gäste der beiden Firmen Leutwyler Elektro (Lupfig) und Kern Elektro (Brugg) zum Adventsapéro eingeladen. Über 100 Personen folgten der Einladung im Wissen, dass der Anlass eine gute Möglichkeit bildet, um Geschäftskollegen und mögliche neue Kunden zu treffen.

### Ein Hochgenuss

In diesem Jahr wählte Geschäftsinhaber Cäsar Lauber einen speziell würdigen Ort aus: Im Massenhof des Kurhotels Bad Schinznach wurden fünfzehn Fondue-Bars aufgestellt. Die ankommenden Gäste verteilten sich an diesen Tischen, wo Mitarbeitende von der Fondue-Catering-Firma bereits Feuer unter den Fonduekesseln angefacht hatten. Die feine Fonduemischung in den Kesseln war noch nicht flüssig und musste abwechselungsweise von einem Anwesenden mit einem Holzstock gerührt werden. Sobald der Käse flüssig geworden war, konnten die Brotstücke an eine lange Gabel gesteckt werden. Im Fonduekessel umwickelte der flüssige Käse das Brotstück, das anschließend genüsslich im Mund landete.

Während dem Geniessen der mit delikatem Käse angereicherten Brot-



Der Käse wird über dem Feuer kräftig gerührt

BILD: CI

brocken kamen die Eingeladenen miteinander ins Gespräch. Neben dem Lob über das gute Wetter wurden auch geschäftliche und persönliche Informationen weitergegeben. Ein Unternehmer erzählte, dass der Neubau seiner Firma bald fertiggestellt sei und im Frühjahr gezügelt werde. So könne der bisherige Platzmangel behoben werden. Alle freuen sich auf das neue Gebäude. Am Anlass war es auch möglich neue Kontakte aufzubauen und die bisherigen zu pflegen.

### Weihnachtsmarkt im Massenhof

Neben den Gesprächen wurden aber intensiv die flüssigen Käsebrocken ge-

nossen, sodass es vorkommen konnte, dass die Gabel vergeblich im Kessel stocherte. Die Helfer um Erich Zaugg, dem Fondue-Caterer, waren aber aufmerksam, wechselten die leeren gegen volle Käsekessel aus und schauten, dass das Feuer genügend Holznachschub hatte. Das bedeutete aber, dass wieder intensiv umgerührt werden musste bis der Käse flüssig war. Mit dem Wissen, dass das Netzwerk erweitert werden konnte, verliessen die Gäste den historischen Ort, an dem nun noch bis zum Sonntag, 17. Dezember, der traditionelle Weihnachtsmarkt in einzigartiger Atmosphäre stattfinden wird.