



**Gasthaus  
Ebenau**

**DIPLOMZEITUNG 2025  
HLKS GEE**

HSLU  
BACHELOR OF SCIENCE IN  
GEBÄUDETECHNIK | ENERGIE



# VORWORT

## Herzlich willkommen im Gasthaus Ebenau!

### LIEBE LESERINNEN UND LESER

Die Gäste verweilen mindestens drei Jahre im Vollzeitstudium oder vier Jahre im Teilzeitstudium an diesem einzigartigen Ort. Während dieser Zeit hatten wir die Möglichkeit, die gesamte Speisekarte von Anfang bis Ende zu kosten. Für alle Gäste standen die neuen kulinarischen Erfahrungen der Gebäudetechnik im Zentrum. Von den Grundlagen bis hin zu den Hauptgängen wurden sämtliche Richtungen abgedeckt.

Die Köchinnen und Köche dieses Hauses haben mit viel Engagement die Rezepte und somit die Gerichte zubereitet und den Gästen serviert. Die Gerichte waren mit verschiedenen Herausforderungen gewürzt, um diverse Geschmacksrichtungen zu entfalten. Mit viel Ehrgeiz und Durchhaltevermögen wurde die gesamte Speisekarte durchprobiert und 180 Credits vorgewiesen.

Dies ist nicht nur das Ende unserer Studienzeit, sondern der Beginn einer Reise in die Welt der Kulinarik. Von den 31 Absolventinnen und Absolventen wird es uns alle in unterschiedliche Richtungen ziehen. Einige werden ihr eigenes Restaurant eröffnen, andere sammeln in gehobenen Restaurants oder bodenständigen Imbissbuden Erfahrungen. Manche werden auch ein neues Gasthaus betreten, sei es in einer ähnlichen oder ganz neuen Fachrichtung. Jedoch werden uns die wertvollen Erfahrungen und Freundschaften auf unserem weiteren Weg begleiten.

Ein grosses Dankeschön geht an unsere Sponsoren, Gönner, Unterstützer und Helfer im Namen aller Absolvierenden. Ebenfalls bedanken wir uns herzlich beim OK für ihr Engagement, welches diese Abschlusszeitung erst möglich gemacht hat.

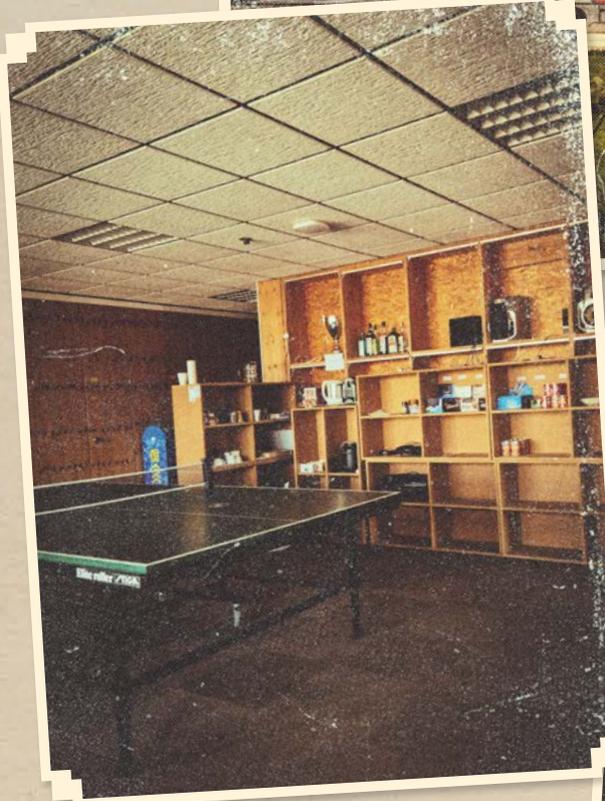
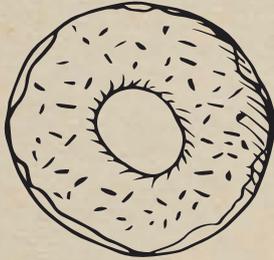
Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Lesen der diesjährigen Abschlusszeitung und beim Eintauchen in das Leben im Gasthaus Ebenau.

Lasst uns gemeinsam anstossen auf diese Zeit – zum Wohl!

*Damian Meier*

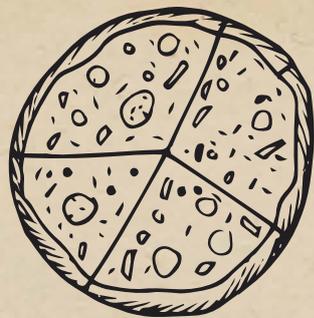
*Verantwortlicher der Abschlusszeitung*





*Im Gasthaus Ebenau steht der Genuss im Mittelpunkt – in der Küche wie im Text.  
Wenn die männliche Form verwendet wird, meinen wir natürlich alle Geschlechter.*





# SPEISEKARTE



**Restaurantkritik** ..... 6

*Gratulation*

**Herkunftsnachweis** ..... 8

*Herkunft aller Studierenden*

**Unsere Gäste** ..... 10

*Die Studierenden*

**Das Kuchenteam** ..... 74

*Unsere Dozenten*

**Menüauswahl** ..... 95

*Die Module*

**Externes Fachseminar** 106

**Bergamo** ..... 108

**Erneuerbare Energien  
im Nahwärmeverbund** 110

**HSCU-Events** ..... 112

**Grümpeli** ..... 114

**Eishockeyturnier** ..... 116

**PV Help in Äthiopien** ..... 118

**Allgemein** ..... 120

*Events*

**Blick von aussen** ..... 122

*Interview mit den anderen Studiengängen*

**Pinnwand** ..... 124

*Sprüche und Memes*

**Gästebuch** ..... 130

*Schlussworte*

**Das Team** ..... 132

*Organisationskomitee*

**Die Rechnung** ..... 135

*Gönner*

**Trinkgeld** ..... 137

*Danksagung*



# RESTAURANTKRITIK

Ein Gruss aus  
der Küche



## GESCHÄTZTE GÄSTE DES GASTHAUSES EBENAU, LIEBE STAMMGÄSTE UND GESCHÄTZTE LAUFKUNDSCHAFT

Als einer der GEE-Köche – freue ich mich, euch einen Gruss aus der Küche servieren zu dürfen.

Ihr habt euch mutig durch das vielschichtige Menü der Gebäudetechnik gekostet. Ihr habt euch nicht von komplizierten Rezepten, unerwarteten Geschmacksnoten oder technischen Garzeiten abschrecken lassen. Und ganz ehrlich – das verdient mehr als einen Applaus. Das verdient einen Extra-Michelin-Credit. Oder zumindest ein Espresso aufs Haus.

Das Gasthaus Ebenau war in den letzten Jahren euer kulinarischer Studienort: Ein Ort, an dem Wissen angerichtet, serviert – und manchmal auch verschluckt wurde. Die Lernräume wurden zu Gaststuben, Gruppenarbeiten zu Kochevents, die Prüfungen zu Degustationen mit strengem Juryblick. Als einer der verantwortlichen Köche bin ich natürlich auch etwas stolz über die geringe Durchfallquote.

Mit der A4-quer Speisekarte, durfte ich euch als Chef de Cuisine begleiten – manchmal als geduldiger Rezept-Erklärer, manchmal als Küchenchef mit dem Kurzschluss-Löffel in der Hand. Beim Verzehr der euch servierten Speisen habt ihr des Öfteren geschwitzt, gekleckert, gerechnet, diskutiert – und dabei nicht nur Widerstände überwunden, sondern euch auch den Herausforderungen neuer Geschmäcker gestellt.

Was mir besonders aufgefallen ist: Ihr habt nie den Humor verloren. Selbst wenn Euch die exotischsten und schwerverdaulichsten Speisen vorgesetzt wurden, in der Gaststube mal das Licht ausging oder die sanitären Anlagen und die Lüftung nicht richtig funktioniert haben.

Jetzt ist es so weit: Das Menü ist verkostet, der letzte Gang serviert. Manche von euch verlassen das Gasthaus mit einem zufriedenen Lächeln, andere mit einem leichten Elektroschock – aber alle mit wertvollem Rüstzeug für die Praxis.

Ich bin überzeugt: Ihr werdet draussen in der grossen Welt der Gebäudetechnik nicht nur funktionieren, sondern auch wichtige Impulse setzen können – mit Fachverstand, Kreativität und einer Prise Humor. Und wer weiss – vielleicht treffen wir uns ja wieder, bei einem Weiterbildungs-Gang oder auf ein Schoggi-Gipfeli an der Theke.

In diesem Sinne: Dankê für euer Vertrauen, euren Hunger und eure Bereitschaft, auch die etwas schärferen Module zu kosten. Es war mir eine Freude, euch zu bekochen!

Mit besten Grüssen aus der Küche  
**Prof. dipl. Ing. A4-quer, Volker Wouters**



## LIEBE GÄSTE DES GASTHAUSES EBENAU

Vor einigen Jahren haben wir euch als Gäste im Gasthaus Ebenau – einem Ort der Begegnung, des Genusses und des Ankommens – herzlich willkommen geheissen. Nun findet im grossen, wunderschön geschmückten Saal eure Abschlussfeier statt und wir dürfen euch als langjährige Gäste unseres Hauses verabschieden und euch feiern: für eure Ausdauer, eure Neugier, euer Engagement – und für den erfolgreichen Abschluss eurer Ausbildung!

Dieses Gasthaus war mehr als ein Ort – es war ein Zuhause auf Zeit. Ein Haus für Gemeinschaft, für Gespräche am Tisch, für das Teilen von Geschichten und Erfahrungen. Hier habt ihr euch niedergelassen, euch gestärkt, diskutiert, gelacht – und manchmal auch durch die Nacht gefunden. So war auch eure Ausbildungszeit: ein Weg, den ihr nicht allein gegangen seid. Mit euch am Tisch sassen Lehrpersonen, Mitstudierende, Freundinnen und Freunde, Familie – sie alle haben euch begleitet, unterstützt, manchmal auch herausgefordert.

Die Module waren unsere Gerichte – sorgfältig zubereitet von den Dozierenden, mit Liebe gewürzt, mal leicht verdaulich, mal mit ordentlich Biss. Ihr habt mitgedacht, mitgekostet, manchmal nachgewürzt – und euch auf jeden neuen Gang eingelassen.

In unseren Lernräumen wurde nicht nur Wissen serviert, sondern auch Neugier, Austausch und manchmal ein gutes Stück Lebenserfahrung. Und für die, die es brauchten, stand immer auch ein Bett bereit – für eine Pause, eine Nacht, oder einfach zum Krafttanken.

Ihr habt dem Gasthaus Ebenau Leben eingehaucht. Und jetzt, da ihr eure Reise weiterführt, lasst ihr einen gedeckten Tisch zurück – voller Erinnerungen, Geschichten und gemeinsamer Momente.

Wir stossen gemeinsam auf das Erreichte an. Und wie es sich für ein richtig gutes Gasthaus gehört, heisst es: Türen öffnen sich, neue Wege tun sich auf, und ihr dürft gestärkt weiterziehen – in ein neues Kapitel voller Möglichkeiten. Möge euch das Gasthaus Ebenau in Erinnerung bleiben als Bild für das, was euch getragen hat – und als Inspiration für das, was ihr künftig gestalten wollt: mit Herz, Verstand und Menschlichkeit.

Herzliche Glückwünsche zum Diplom – und alles Gute für eure weiteren Wege!

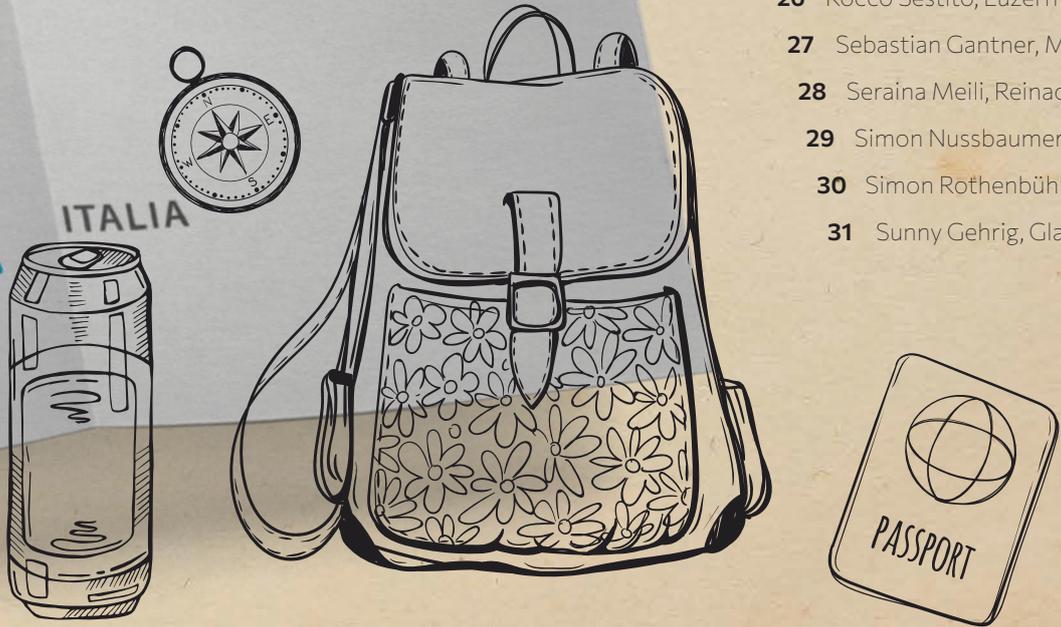
Mit Wertschätzung und Stolz,  
**euer Reto**

# HERKUNFTSNACHWEIS





- 01 Adrian Mischler, Hüttwilen
- 02 Andrej Wicki, Bottmingen
- 03 Antonio Ragaz, Wettswil am Albis
- 04 Armin Sehovic, Reussbühl
- 05 Blerona Sakiri, Zürich
- 06 Ciro Martin, Büren (NW)
- 07 Cyrill Kunz, Hofstetten (ZH)
- 08 Damian Meier, Gempfen
- 09 David Seidinger, Gossau (ZH)
- 10 Fabian Schär, Göfis (AUT)
- 11 Gianluca Tomassini, Buchs AG
- 12 Henry Fischer, Hildisrieden
- 13 Janic Hartmann, Schänis
- 14 Lars Stark, Muhen
- 15 Lea Degen, Diepflingen
- 16 Luca Baumann, Winterthur
- 17 Manuel Glutz, Horw
- 18 Marius Niederberger, Himmelried
- 19 Mika Waldmeier, Zeiningen
- 20 Mike Sokol, Horw
- 21 Monika Ristova, Büren an der Aare
- 22 Scherer Morris, Küsnacht (ZH)
- 23 Patrick Bösch, Effretikon
- 24 Ramon Estermann, Rain
- 25 Raphaël Gremaud, Kirchberg (BE)
- 26 Rocco Sestito, Luzern
- 27 Sebastian Gantner, Männedorf
- 28 Seraina Meili, Reinach (BL)
- 29 Simon Nussbaumer, Liesberg
- 30 Simon Rothenbühler, Bümpliz
- 31 Sunny Gehrig, Glarus





# UNSERE GÄSTE



13 Andrej Wicki



15 Antonio Ragaz



17 Armin Sehovic



19 Blerona Sakiri



21 Ciro Martin



25 Damian Meier



27 David Seidinger



29 Fabian Schär



31 Gianluca Tomassini



33 Henry Fischer



37 Lars Stark



39 Lea Degen



41 Luca Baumann



43 Manuel Glutz



45 Marius Niederberger



49 Mike Sokol



51 Monika Ristova



53 Morris Scherer



55 Patrick Bösch



57 Ramon Estermann



61 Rocco Sestito



63 Sebastian Gantner



65 Seraina Meili



67 Simon Nussbaumer



69 Simon Rothenbühler



# Was wäre ein Gasthaus ohne seine Gäste?



23 Cyrill Kunz



35 Janic Hartmann



47 Mika Waldmeier



59 Raphaël Gremaud



71 Sunny Fridolin  
Gehrig



73 Adrian Mischler

Aus allen Ecken des Landes – auffällig viele aus der Nordwestschweiz – sind sie an das einzigartige Gebäudetechnik Gasthaus in Horw, dem «Gasthaus Ebenau», angereist. Neugierig, wissenshungrig und bereit, sich auf das einzulassen, was dieses schweizweit einmalige Haus zu bieten hat. Über mehrere Jahre hinweg haben sie das Angebot getestet, hinter die Kulissen geschaut und mit viel Ausdauer gelernt, wie hier gekocht, geplant und optimiert

wird. Mit jeder Station auf dem Menüplan eigneten sie sich neues Wissen an. Manchmal mit grossem Appetit, manchmal mit vollem Magen und rauchendem Kopf. Jetzt ist es an der Zeit, das Gelernte mit in ihre Regionen zu nehmen und dort anzuwenden. Nachfolgend werden die Gäste vorgestellt, die das Gasthaus in den letzten Jahren mal regelmässig, mal etwas seltener besucht, aber stets mitgeprägt haben.

## BEWERTUNG DER GÄSTE

Die Zeit im Gasthaus haben die Gäste unterschiedlich genutzt. Manche voller Tatendrang in der Küche, andere auch mal etwas länger bei einem Bier verweilend. Jeder entwickelte seinen eigenen Stil, während Gerichte und Küchenteam genauso vielfältig und würzig daherkamen. Um Gäste besser einordnen und verstehen zu können, wurden alle mit nachfolgenden Kriterien bewertet. Zusätzlich werden individuelle Kriterien bewertet.



### Essenszeit

Das Essverhalten der Gäste war so verschieden wie die Gerichte selbst. Während die einen etwas länger brauchten, um einzelne Gänge zu verdauen, flogen andere in Rekordzeit durchs Menü und konnten ihre freie Zeit danach umso mehr geniessen. Wie gross der individuelle Aufwand fürs Studium wirklich war, verrät der grau eingefärbte Bereich der Uhr.

### Zeit am Esstisch

Nicht jedes Gericht war ein Publikumsliebling – manche lockten die Gäste in Scharen an, andere liessen sie lieber aus. Wie oft und wie lange sich die Studierenden im Gasthaus blicken liessen, zeigt die graue Fläche auf der Uhr – gewissermassen das Barometer für Appetit und Ausdauer.





# Wir möchten keine Gäste

– wir möchten Mitarbeitende!



Bewirb dich unter  
[bkw-engineering.com/de/karriere](https://bkw-engineering.com/de/karriere)

Die Stelle für deine Skills existiert noch nicht?  
Dann schreib uns einfach: [info@bkw-engineering.com](mailto:info@bkw-engineering.com)

Unternehmen des Network of Excellence

a<sup>n</sup> **ADZ** **Balzer** **Enerpeak** **MRI**

 **BKW**

ENGINEERING

Network of  
Excellence



*aka. dr ehlini Stromer,  
dr taktische Löschzweig*  
Stammgast GEE (Vollzeit)

# ANDREJ WICKI

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



HLKS Know-How  
als GEE'ler



Cola-Konsum



## WEG INS GASTHAUS

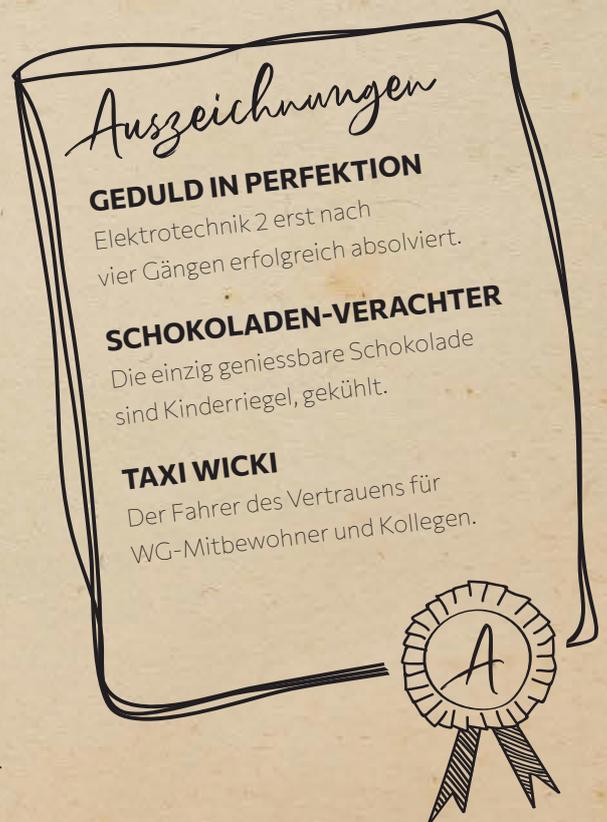
Geboren im Jahr 2000 und aufgewachsen in verschiedenen Orten im Baselbiet, zog Andrej Wicki für seine Ausbildung als Elektroinstallateur nach Bottmingen. Nach dem erfolgreichen Lehrabschluss absolvierte Andrej die Vollzeit-Berufsmatura, bevor er Stammgast im Gasthaus Ebenau wurde. Obwohl sein Hauptgang im Bereich GEE liegt, verbringt Andrej auffällig viel Zeit am Stammtisch der HLKS-Planer, sei es mit seinen WG-Kollegen (Antonio und Colin) oder mit seinen treuen Stammtisch-Genossen (Seraina, Luca und Raphael). Dank seiner regen Teilnahme am WG-Leben hat er eine bemerkenswerte Expertise in HLKS entwickelt – eine Seltenheit unter den GEE-Studierenden.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Neben seinem Studium engagiert sich Andrej leidenschaftlich bei der Feuerwehr in Bottmingen. Trotz der Distanz hofft er inständig, dass während seiner Aufenthalte in Horw ein Grossbrand in Bottmingen ausbricht – nicht etwa aus Schadenfreude, sondern weil er die Herausforderung liebt. Frühaufsteher durch und durch, chauffiert Andrej als selbsternannter WG-Taxifahrer seine Kollegen zuverlässig an ihre Ziele. Nach einem langen Tag bleibt ihm oft auch noch Zeit für seine wahre Leidenschaft: Das Zocken.

## ESSGEWOHNHEITEN

Andrej liebt Fleisch und geniesst gutes Essen. Beim Konsumieren achtet er vor allem auch auf den Preis: Er wählt das beste Menü mit vertretbarem Aufwand. Wenn er jedoch selbst am Herd steht, setzt er auf maximale Effizienz – aufwendige Gerichte sind definitiv nicht sein Ding. Am Esstisch fällt er sofort durch sein Markenzeichen auf: Die Mütze, die besonders im Winter nie fehlen darf.



The logo consists of the letters 'W' and 'o' in a white, sans-serif font. The 'o' is lowercase and has a small green circle above it, resembling a dot or a stylized 'o'.A space shuttle is shown launching from a cloud-covered landscape, ascending into a dark sky filled with stars. The shuttle is positioned in the center, with a large plume of white smoke and fire trailing behind it.

## GRATULATION ZUM ERFOLGREICHEN ABSCHLUSS. VORBEI MIT DER VIELEN FREIZEIT? NICHT BEI UNS!

Starte jetzt während 4.5 Tage die Woche mit einem jungen und dynamischen Team voll durch! Mach dich bereit für dein nächstes Kapitel und **bewirb dich jetzt** auf eine unserer spannenden offenen Stellen.

Wir garantieren dir, du wirst mit Sicherheit erfolgreich in neue Sphären abheben!

**BIST DU BEREIT,  
MIT UNS DURCH-  
ZUSTARTEN?**

Wir freuen uns auf dich:  
[wirkungsggrad.ch/jobs](http://wirkungsggrad.ch/jobs)  
+41 58 510 56 00  
[info@wirkungsggrad.ch](mailto:info@wirkungsggrad.ch)

**WIRKUNGSGRAD  
INGENIEURE**

The logo for 3-PLAN, with the text '3-PLAN' in white on a pink rectangular background.

**3-PLAN**

...für spürbar bessere Gebäude.

### Karriere à la carte

\*\*\*\*\*

Vorspeise:

Eine fundierte Ausbildung und spannende Projekte

Hauptgang:

Ein dynamisches Team, das Innovationen umsetzt

Dessert:

Top-Karrierechancen & attraktive Benefits

\*\*\*\*\*

Deine Bestellung?

Ein Job in der Gebäudetechnik mit Zukunft!

Bewirb dich jetzt unter  
[bewerbung@3-plan.ch](mailto:bewerbung@3-plan.ch)

**[www.3-plan.ch/jobs](http://www.3-plan.ch/jobs)**

Winterthur | Zürich | Kreuzlingen | St. Gallen



*aka. Der Slow-Eater, Goldlöckli,  
Lockecköpfli, de langsamste  
Stammgast HLKS (Vollzeit)*

# ANTONIO RAGAZ

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Redefluss  
analog zu Trinkbarem



Haarpracht



## WEG INS GASTHAUS

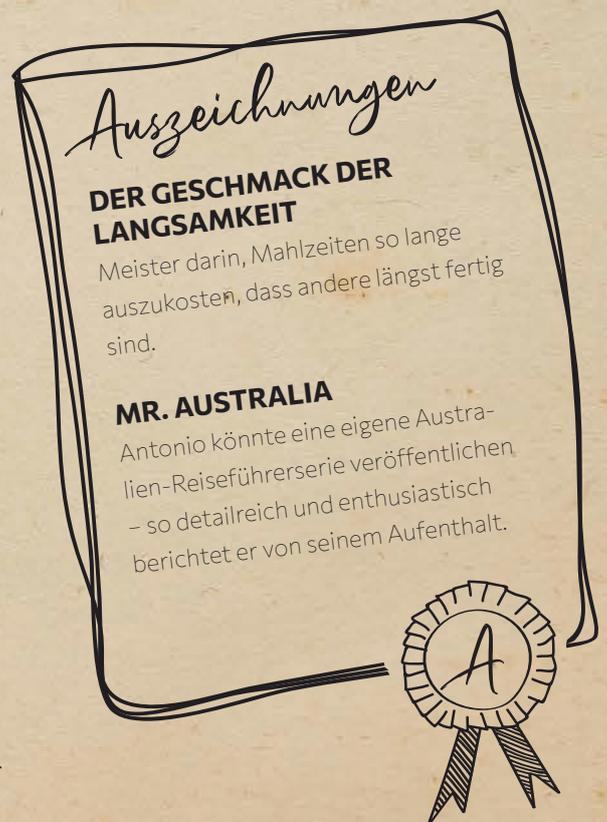
Geboren im Jahr 2000 in Zürich und aufgewachsen im charmanten Wettswil am Albis, zog Antonio schon früh durch die Klangwelten. Seine erste Liebe war der Bass, ein Instrument, das er meisterte, bis seine Hände eine Pause verlangten. Doch Antonio fand schnell eine neue Passion: Als Tontechniker bringt er heute die Welt zum Klingen, ob in Kirchen oder bei Live-Events. Sein Interesse führt so weit, dass er bei der Führung im KKL unbedingt das Mischpult sehen wollte. Sein Weg führte ihn durch eine Lehre als Gebäudetechnikplaner Lüftung (2016–2020), gefolgt von einem Sprachaufenthalt in Australien (2022), von dem er so begeistert ist, dass er ihn bei jeder Gelegenheit erwähnt. Seit 2022 bereichert er das Gasthaus HLKS als Student.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Antonio ist ein musikalischer Feinschmecker, legt aber Wert darauf, dass die Qualität des Kochgerätes stimmt. Wenn er nicht gerade die Frequenzen genießt oder anpasst, ist Antonio ein Rollerblade-Enthusiast und ein leidenschaftlicher Jugendleiter in der Kirche. Seine diversen Interessen bringen ihn häufig in Kontakt mit Mitmenschen, wobei er äusserst gerne Unterhaltungen ohne Ende führt. Dies geht so weit, dass er selbst eingefleischte Jass-Rentner am Stammtisch unterbricht. Geht es jedoch um Texte, so schwört Antonio auf selbstständig verfasste Speisekarten (ohne ChatGPT!).

## ESSGEWOHNHEITEN

Antonio fehlt praktisch nie bei einer Mahlzeit (oder Vorlesung). Selbst krank wagt er sich ins Gasthaus, bewaffnet mit Notizblock und einer Handschrift, die so kryptisch ist wie eine geheime Zutat. Vor jedem Essen grüsst er in japanischer Manier mit einem höflichen «Itadakimasu».





## Gastfreundschaft auf schwedisch.

Entdecken Sie den neuen Wohnkomfort.

NIBE Wärmepumpen bieten Ihnen Wohnkomfort auf höchstem Niveau. Dabei überzeugen die schwedischen Produkte durch besonders leisen Betrieb bei höchster Effizienz.

Ob Gast oder Hausherrin - NIBE Wärmepumpen machen Ihren Aufenthalt angenehm - sowohl im Haus als auch im Garten.

nibe.ch

Die Welt braucht eine Energiewende.  
Willst Du mit uns die Gebäude der Zukunft planen?

**SIEGER**

in der Kategorie  
Energiesysteme und  
Gebäudetechnik

2023  
building  
AWARD

Auszeichnung für  
Ingenieurinnen und  
Ingenieure am Bau

## Sterneküche trifft Spitzenleistung!

Herzliche Gratulation zum erfolgreichen Bachelor-Abschluss!

Ihr habt euch eure Michelin-Sterne redlich verdient - mit Fachwissen, Durchhaltevermögen und Leidenschaft.

In unserem erfolgreichen Ingenieurunternehmen, das im Bereich der Gebäudetechnik tätig ist, steht nicht nur die technische Expertise, sondern vor allem die gemeinsame Vision unserer engagierten Mitarbeitenden im Mittelpunkt. Neben den vielseitigen Aufgaben im Hochbau haben wir uns insbesondere auf wegweisende Projekte in der Lebensmittelindustrie, im Laborbau und im Gesundheitswesen spezialisiert.



Kalt + Halbeisen Ingenieurbüro AG  
Energie- und Gebäudetechnik / Spezialanlagen

Zürich Aargau Basel



Hast du Lust,  
Teil unseres Teams  
zu werden?

[www.kalthalbeisen.ch](http://www.kalthalbeisen.ch)



*aka. Armin oder halt Armin*  
Laufkundschaft HLKS (Teilzeit)

# ARMIN SEHOVIC

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
*Anwesenheit*



Essenszeit  
*Aufwendung*



Zu spät bestellt  
*Abgaben zu spät*



Bar-Aufenthalt  
*Ausgang*



## WEG INS GASTHAUS

Im Jahr 1993 erblickte Armin mit seinem kritischen Denken das erste Mal das Licht der Welt. Nach seinem Junior-Connaisseur-Diplom an der Kantonsschule Reussbühl gönnte er sich ein Praxisjahr als Lüftungsmonteur, ohne die Liebe zu gutem Essen zu vergessen. Nach einer unschlüssigen Zeit nahm aber wieder die Liebe zur Technik ihren Vorlauf. So entschied er sich im Jahr 2020 als Laufkunde das Gasthaus Ebenau zu betreten, um endlich seinen Gaumen mit verschiedenen kulinarischen HLKS-Speisen zu verfeinern.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Um Abwechslung von der Küche zu haben, trifft man ihn, nicht weit weg, als Barkeeper in der Elefant Bar an. Mit seinen amüsanten Konversationen und kreativen Witzen verwöhnt er die Partygänger des Elefants. Wo es Anlässe gibt, da ist auch Connaisseur Armin am Start. Elegant im Anzug betritt er den Schweizerhof, amüsiert sich im Penthouse oder gönnt sich ganz klassisch einen Drink in einer Bar. Sozialprojekte lässt sich Armin nicht entgehen. Sein Engagement in Tanzania wurde mit einer spannenden Safari-Tour belohnt. Weil er von Afrika nicht genug hatte, krönte er im Jahr drauf das Ganze mit dem Sozialprojekt PV-Help in Äthiopien.

## ESSGEWOHNHEITEN

Im Gasthaus ist er stets gut angezogen anzutreffen. Die Angestellten (Dozenten) beschäftigt er gerne mit interessanten Fragen. Sein kritisches Denken ist unschlagbar. Präsent, wenn nötig, bleibt Gourmet-Meister Armin ein unvergesslicher Gast der Ebenau.





**Gratulation  
zum  
erfolgreichen  
Abschluss**



Aktuelle  
Stellenangebote

## Formen Sie mit uns Zukunft

Werden Sie Teil unseres Teams für HLK- und Elektroplanung, Energiesysteme, Gebäudeautomation, Lichtarchitektur, Sanitärplanung und Wassertechnik.

Erfahren Sie mehr über uns und den Geschäftsbereich Energie + Technik in Zürich:

[simon.hess@ebp.ch](mailto:simon.hess@ebp.ch) oder [gianluca.tortora@ebp.ch](mailto:gianluca.tortora@ebp.ch)



**Herzliche Gratulation zum  
erfolgreichen Abschluss.**

### Swiss Made aus Oensingen.

LANZ – Ihr Schweizer Systemanbieter für Kabelführung, Stromschienen und Produkte für die elektrische Arbeitsplatzerschliessung.



# BLERONA SAKIRI

## FAKTEN ZUR CONNAISSEUSE

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Abgabe auf  
den letzten Drücker



Bar-Aufenthalt  
Ausgang



## WEG INS GASTHAUS

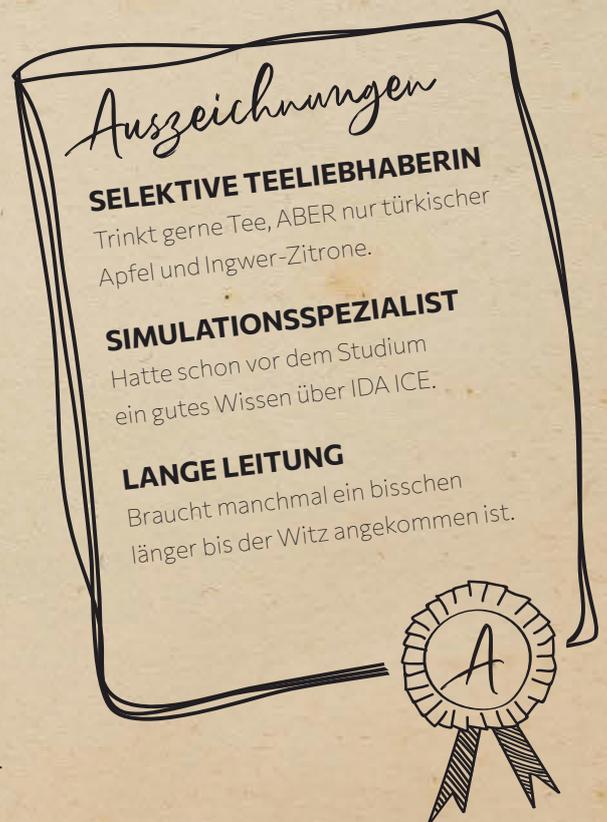
Im Jahr 2001 in Zürich geboren und aufgewachsen, betrat Blerona Sakiri die gebäudetechnische Küche im Jahr 2017 mit der Lehre als Heizungsplanerin. Nach der Verzehrung des kulinarischen Gaumenschmauses war Blerona noch immer nicht satt. Deshalb verspeiste Blerona die BM direkt nach der Lehre im Schnelldurchgang innerhalb eines Jahres und fand im Jahr 2022 den Weg zum Gasthaus Gebäude-technik und Energie, um den Bachelor of Science HLKS abzuschliessen.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Zur Verdauung der Menüs nimmt Blerona in ihrer Freizeit gerne mal ein Buch zur Hand oder tobt sich im Fitness aus. Ein für sie wichtiger Punkt ist, dass sie möglichst viel Zeit mit ihrer Familie und ihren Kollegen verbringt.

## ESSGEWOHNHEITEN

Auch wenn ab und an ein Menü zum zweiten Mal bestellt werden musste, so hat Blerona die Fähigkeit gehabt, ein Menü just in der letzten Minute zu verspeisen. Sie wies jedoch grosse Disziplin beim Verzicht auf ihr Essen auf, sei es während dem Ramadan oder beim Intervall-Fasten. Blerona war ein eher ruhiger, aber motivierter Gast, welcher von Zeit zu Zeit die ganze Klasse (teils ungewollt) zum Schmunzeln brachte.



# KEMPTER+PARTNER

Ingenieurbüro für Energie- und Gebäudetechnik

*Liebe Diplomklasse 2025*

*Wir wünschen allen Diplomanden einen  
wundervollen Start ins Berufsleben!*

*Lasst es krachen.*

 **kst ag**  
klima system technologie

## Das Menü für Raum und Mensch

Es macht Freude, wenn sich die eigene Leidenschaft für Technik und die passende Zusammensetzung der Ingredienzien in professionellen und innovativen Lösungen für die Gebäudetechnik widerspiegelt. Überall dort, wo sich Menschen in Räumen begegnen, schaffen

intelligent konzipierte, energieeffiziente Raumklimasysteme Behaglichkeit und Wohlbefinden – denn sie klimatisieren, kühlen, heizen, lüften und optimieren die Raumakustik.

[www.kstag.ch](http://www.kstag.ch)

Bachelors!  
Herzliche  
Gratulation!



*aka. Tschiro*  
Laufkundschaft HLKS (Teilzeit)

# CIRO MARTIN

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Beteiligung  
am Tischgespräch  
Aufmerksamkeit



Bar-Aufenthalt  
Ausgang



Appetit  
Leistung



## WEG INS GASTHAUS

Ciro wurde 1995 geboren und wuchs in Büren (NW) auf. Bereits nach den ersten Geschmackserlebnissen in der Schulküche war sein Appetit auf Gebäudetechnik gross. Im Jahr 2015 schloss er seine Ausbildung an der «Kleinküche» BBZB-Luzern erfolgreich ab. Ein vielversprechender Einstieg, der seinen Hunger jedoch nicht stillen konnte. Nach dem Hauptgang folgte eine kurze Verdauungspause, bevor er sich erneut an den Tisch setzte: Mit der BMS als Zwischengang bereitete er sich darauf vor, 2021 an der HSLU den nächsten kulinarischen Meilenstein seiner Karriere zu geniessen.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Um die aufgenommenen Kalorien wieder zu verbrennen, widmet sich Giro seit seiner Schulzeit leidenschaftlich dem Orientierungslauf. Er ist so engagiert, dass sogar zwischen und während den Menüs im Gasthaus die Wettkampfergebnisse geprüft und das nächste Sommerlager organisiert werden. Selbst Verletzungen können ihn nicht bremsen. Schmerzen gehören dazu. Regeneriert wird nach der Saison.

## ESSGEWOHNHEITEN

Ciro verspeiste die servierten Gerichte meistens kalt. Für ihn galt: Solange ein Gericht kein Ablaufdatum hat, muss es nicht sofort gegessen werden. Als sporadischer Stammgast war er jedoch stets eine Bereicherung für die Tafel, wann immer er Platz nahm. Mit seinem entspannten Umgang mit den Speisen brachte er eine besondere Würze ins kulinarische Miteinander.

Auszeichnungen

**INKOGNITO**  
Bis ins zweite Jahr im Gasthaus weitgehend unbekannt.

**SPEZIALIST DER SCHNELLEN KÜCHE**  
Wenn die Zutaten vorhanden sind, zaubert er in einer Woche ein Traumresultat.

**DIE RUHE SELBST**  
Egal wie viele Menüs gegessen werden müssen, es gibt keine schlaflosen Nächte.





# ENERGIE-EFFIZIENZ DER NÄCHSTEN GENERATION

DER NEUE WÄRMEPUMPEN-  
WASSERERWÄRMER FÜR DIE ETAGE

[nussbaum.ch/aquapro-ecotherma](http://nussbaum.ch/aquapro-ecotherma)



Herzliche Gratulation zum erfolgreichen Abschluss



klima- design- und  
raumsysteme

[www.klidera.ch](http://www.klidera.ch)

Wir sind Ihr Partner für Flächenkühl- und Heizdeckensysteme, für eine energieeffiziente und behagliche Raumklimatisierung.



## HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM ERFOLGREICHEN ABSCHLUSS!

Wir wünschen allen Absolvent:innen viel Erfolg für die Zukunft.



Join our  
Team!



Güterstrasse 144 | CH-4053 Basel | [www.nbeag.ch](http://www.nbeag.ch)

Liebe HLKS / GEE 2025-Absolventen

Herzliche Gratulation zum Diplom,  
wir wünschen euch viel Erfolg  
für die Zukunft!

**schmidlin**  
wegweisend im luftverkehr

Schmidlin AG | [schmidlinag.ch](http://schmidlinag.ch)  
Seit 1960 Ihr kompetenter Partner für Luftverteilssysteme



*Spitzname bleibt geheim*  
Laufkundschaft Berufsbegleitend

# CYRILL KUNZ

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Verpasste Reservationen  
dank Gubrist



Umweg zum Gasthaus  
Gymi



## WEG INS GASTHAUS

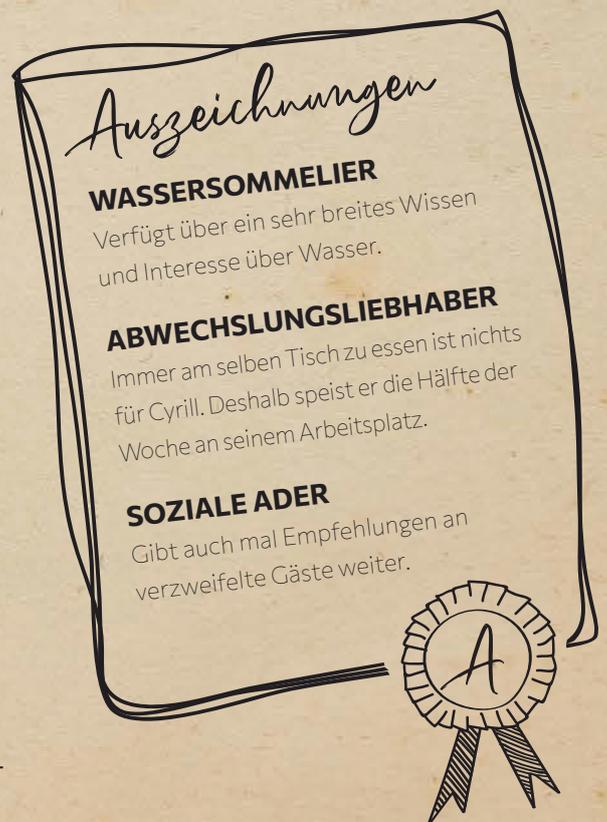
Geboren im Jahre 1996 in Winterthur und nun wohnhaft in Hofstetten. Vor seinen sporadischen Besuchen im Gasthaus HSLU machte Cyrill eine kulinarisch sehr breite und ausgewogene Ausbildung als Maturand am Gymnasium Rämibühl in Zürich. Als er das maturandische Menu aufgegessen hatte, gelüstete es ihn noch nach einer grossen Portion Wasser. So beschloss Cyrill kurzerhand, noch eine Lehre als Sanitärplaner zu absolvieren, wo es nur so vor Wasser sprudelte. Als Cyrill dann genug vom ganzen Wasser hatte, verspürte er das Verlangen, tiefer in die kulinarischen Angebote der Gebäudetechnik einzutauchen. Besonderes Interesse weckte das Menu HLKS, welches mit Abwechslung, Überraschungen und manchem zartbitteren Nachgeschmack überzeugte. Auch nach diesem kulinarischen Höhenflug bleibt Cyrill seinem Lieblingslebensmittel treu, dem Wasser.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Um in Form zu bleiben und noch mehr der vielen und schweren Gerichte im Gasthaus verputzen zu können, geht Cyrill in seiner Freizeit gerne Velofahren. Wenn der Gummi auf dem Asphalt brennt und der Fahrtwind die Augen zum Tränen bringt, bekommt Cyrill wieder Hunger und den Mut, auch jeden noch so unverzehrbar scheinenden Hauptgang zu verschlingen.

## ESSGEWOHNHEITEN

Mit Heiss hunger und Gewissenhaftigkeit verzehrte Cyrill sämtliche Gänge und probierte sich quer durch die Karte des Gasthauses. Da er nicht jeden Tag da speiste, dauerte sein Aufenthalt ein wenig länger, doch für seine Mitgeniesser und Essfreunde war er stets ein verlässlicher und kulinarisch versierter Tischnachbar.





*Wir wären auch hier*



*aka. el Presidente Damian*  
Stammgast GEE (Vollzeit)

# DAMIAN MEIER

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Schlafloser Hunger  
Im Unterricht trotz Ausgang



Velo-Besuche  
im Gasthaus



Laptops pro Besuch



## WEG INS GASTHAUS

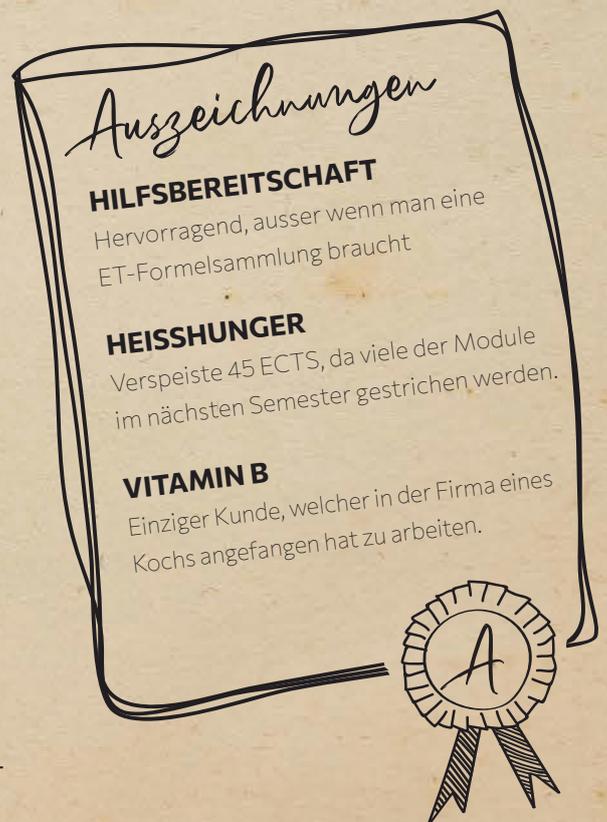
Geboren im Jahr 2000 in einem kleinen, unbekanntem Dorf namens Gempen, beschritt Damian Meier 2016 den Weg ins Gasthaus. Begonnen hat sein Weg als Automatiker EFZ. Nach vier Jahren hat der damalige Brillenträger die Menüs der Berufsschule und gleichzeitig die technische Berufsmatura ausgegessen. Anschliessend absolvierte er die RS und die Ausbildung zum Wachtmeister im Durchdienermodell. Jedoch hat auch diese Erfahrung nicht gereicht, um seinen Hunger zu stillen. Aus diesem Grund hat er sich am Gasthaus für Gebäudetechnik und Energie eingeschrieben.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Jedes Frühlingssemester wird Damian in den ersten Wochen vermisst. In dieser Zeit isst – oder besser gesagt trinkt – er ausser Haus an jedem erdenklichen Faschnachtsanlass in der Region Basel. Seine vielseitigen Kenntnisse aus diversen Vereinen kann er gut im Gasthaus anwenden. Er ist nicht nur Sprecher der Stammkundschaft seines Jahrgangs, sondern auch Co-Organisator des Kiosks im Gasthaus. Wenn er mit seinem Elan nicht gerade den anderen Gästen das Dessert der Gemütlichkeit madig macht, ist Damian in den Bergen oder an Veranstaltungen mit seinen Freunden.

## ESSGEWOHNHEITEN

Trotz der starken Apero Charakteristik oder der Schlummertrunk Kadenz, wurde Damian nie schwach. Jedoch kümmert Damian sich nicht nur gut um seine Leistungen im Gasthaus, sondern auch um seine Augen. Im 5. Semester unterzog er sich daher einem gründlichen «Apfelservice», durch welchen er seine Sehkraft verbessern konnte, jedoch im Gegenzug sein Erkennungsmerkmal – die Brille – verlor.

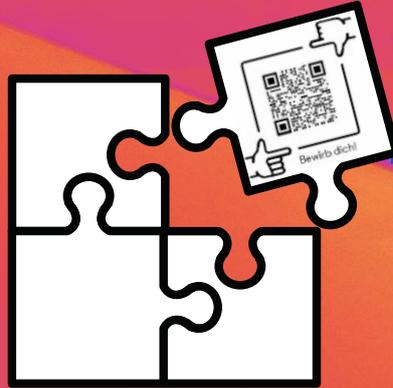


GEBÄUDETECHNIK AUS EINER HAND

pzm



WIR GRATULIEREN HERZLICH!



**Deine Karriere à la carte –  
wähle deine Zukunft bei  
Selmoni!**

**Selmoni  
Selmoni**



Folge uns: @Selmoni Gruppe



*aka. Backhand Boy 3*  
Stammgast HLKS (Vollzeit)

# DAVID SEIDINGER

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
*Anwesenheit*



Essenszeit  
*Aufwendung*



Gourmet-Koch  
*Gute Noten*



Redseliger Koch  
*Schwaffli*



Bar-Aufenthalt  
*Ausgang*



## WEG INS GASTHAUS

David, 2002 in Zürich geboren und im Zürcher Oberland aufgewachsen, absolvierte seine Lehre als Gebäudetechnikplaner Lüftung bei Amstein + Walthert – gleich inklusive Berufsmatur. Nach einer kulinarischen Exkursion zur Schweizer Armee entschied er sich für das Studium zum Bachelor of Science HLKS an der Hochschule Luzern.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Nach der Arbeit findet Dave seinen Ausgleich im Fitnessstudio. Seine stahlharten Muskeln sowie seine Körpergrösse von über 1,90 Metern machen ihn zu einem Objekt der Begierde für Frauen. Mit ebenso viel Einsatz packt er auch eigene Projekte an, beispielsweise die Planung der Solaranlage für sein Eigenheim.

## ESSGEWOHNHEITEN

Mit beeindruckender Leichtigkeit gelingt es Dave, mit vergleichsweise moderatem Aufwand gute Noten zu erzielen. Beim Znüni oder beim Mittagessen ist Dave als langsamer Geniesser bekannt, der viel redet und sich zugebenermassen auch selbst gern hört. Nicht selten führt das dazu, dass Pausen ausgedehnter ausfallen als geplant. Mit seinem einzigartigen Auftreten prägt er spürbar die Gruppendynamik.

### Auszeichnungen

#### SOMMELIER

In den praxisnahen Modulen «Anwendungen» zeigte David sein ganzes Können und erzielte zweimal die Bestnote

#### HUNGRIG NACH MEHR

Nach vier Semestern hatte David genug von der reinen Theorie und arbeitet seit dem 5. Semester bereits wieder 60%. Wohlgermerkt neben dem Vollzeit-Studium.





www.kochag.ch

**KOCH**

Türsprechen · Videoüberwachung  
Zutrittskontrolle · Intercom

# airba ag

## Lüftung und Klima

- Projektierungs- und Installationsfirma für luft- und klimatechnische Anlagen
- Werkstattspenglerei
- Kanalsystemfabrikation

Rümikerstrasse 14 • 8409 Winterthur • Telefon 052 245 17 17  
Fax 052 242 63 70 • info@airba.ch • www.airba.ch



# COLLENBERG

Collenberg Energietechnik AG  
7000 Chur / 6004 Luzern  
www.collenberg.swiss

**Wir gratulieren**  
der Diplomklasse Gebäudetechnik | Energie HLKS 2025  
zum Abschluss Ihrer Ausbildung

## H & P HAERTER & PARTNER AG

**ökologisch – ökonomische Gebäudetechnik**

Luggwegstrasse 9, 8048 Zürich  
Tel. 044 284 25 00  
www.haerter-partner.ch info@haerter-partner.ch

## Komm in unser Team BEWIRB DICH !

### "IHR GEBÄUDETECHNIKPLANER"

Wo Leidenschaft plant

# W L P .ch

**W+L Partner AG**  
Rapperswil-Jona + Glarus  
055 220 47 47 info@wlp.ch




«Ideen für Menschen und ihre Umwelt.»

### Neue Horizonte – Neue Perspektiven

Lippuner bietet aussergewöhnliche Perspektiven für Ihre berufliche Zukunft in einem der grössten Energie- und Haustechnikunternehmen der Schweiz.

**Entdecken Sie neue Horizonte**  
Bewerben Sie sich jetzt initiativ oder auf eine unserer offenen Stellen:  
[www.lippuner-emt.com](http://www.lippuner-emt.com)




## RAUMKLIMA IN JEDER DIMENSION



# WOLF

www.wolf-klimatechnik.ch



Innovation und Qualität seit 1895





aka. *Backhand Boy* 1  
Laufkundschaft HLKS (Teilzeit)

# FABIAN SCHÄR

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Menu doppelt bestellt



Zu spät bestellt  
Abgaben



Sprücheklopfer



## WEG INS GASTHAUS

Fabian Schär, Jahrgang 1997, ein Mann mit scharfem Dialekt und noch schärferen Sprüchen, stammt aus dem Vorarlberg – auch wenn er es nicht offen zugab, lies sein "österreichischer" Zungenschlag keinen Zweifel daran. Nach dem Aufenthalt im österreichischen HTL, welche er mit Bravour abgeschlossen hat, zog es Fabian ins Gasthaus der Schweiz, wo er schnell feststellte, dass das Buffet hier doch um einiges besser schmeckt. Bis zum heutigen Tag arbeitet Fabian in der Branche als Projektleiter. Immer auf der Suche nach praxisorientierten Menüs wählte er mit Bedacht, welche Gerichte er kosten wollte. Was ihn nicht interessierte, wurde elegant ignoriert. Besonders prägend war das Verpassen des Menu ANW2, wo er praktisch in der Toilette residierte und es dennoch schaffte, die Schüssel zu verfehlen.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Für Fabian müssen die servierten Menüs vor allem eins: in der Praxis schmecken. Seine Freizeit ist so vielseitig wie seine Sprüche. Konflikte suchte Fabian nie aktiv, weder in der Schule noch im Ausgang. Fabian ist ein echter Teamplayer, sowohl auf als auch abseits des Platzes. Seine grösste Leidenschaft gehört dem Fussball. Egal, ob er selbst spielt, trainiert oder seine Mannschaft anfeuert, auf dem Platz fühlt sich Fabian zuhause. Doch nicht nur der Ball steht in seinem Leben im Mittelpunkt. Ein ebenso grosser Teil seiner Zeit widmet er seiner Nichte und seinem Neffen. Mit ihnen erlebt er Abenteuer, die genauso

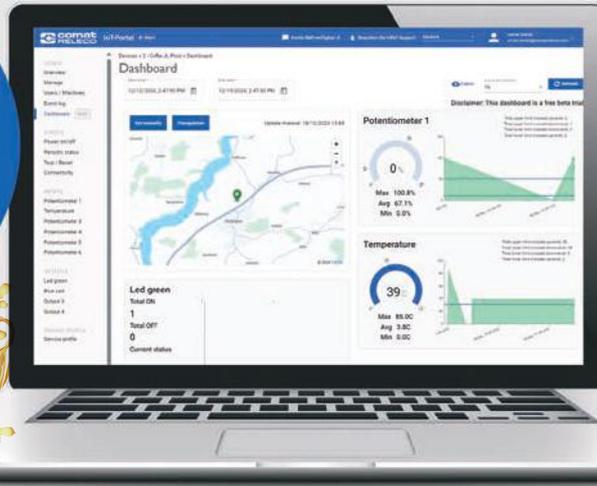
spannend und bedeutsam sind wie jedes Finale. Fabian versteht es, als liebevoller Onkel eine stabile Stütze zu sein.

## ESSGEWOHNHEITEN

Fabian genoss die Gerichte mit einem Hauch von Skepsis, stets bedacht darauf, den praktischen Nutzen aus jedem Bissen herauszuziehen. Seine charmant ironische Art machte ihn zu einem unverzichtbaren Teil der Tischrunde, auch wenn er gerne mal die Zutatenliste hinterfragte.



**NEW**  
Dashboard



CMS-10R



**Herzliche Gratulation  
zum erfolgreichen  
Studienabschluss**

- Konfigurierbare Ein- und Ausgänge
- Alarmierung bei Stromausfall
- Ereignisprotokoll
- Geolokalisierung
- Mehrsprachige Plattform inkl. Sprachnachricht
- Kommunikation mit Webbrowser, Mobile App und Mobilfunknetz

ComatReleco AG | Birchstrasse 24 | CH-3186 Düringen | Phone +41 31 838 55 77 | comatreleco.com | info@comatreleco.com

Follow us!   

**Luftführungssysteme**



**Kühl- und Heizsysteme**



**Labor-, Reinraum- und Sondertechnik**



**Durrer-technik**

Durrer-Technik AG  
6043 Adligenswil · Telefon +41 41 375 00 11  
info@durrer-technik.ch · www.durrer-technik.ch



aka. Mr. Zimmefassig  
Laufkundschaft HLKS (Teilzeit)

# GIANLUCA TOMASSINI

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Zu spät bestellt  
Abgaben



Bar-Aufenthalt  
Ausgang



«Kaffitante mit  
Plauderlune»



## WEG INS GASTHAUS

Der im Jahre 1998 geborene Gourmet ist in Buchs AG aufgewachsen. Im Alter von 15 Jahren begann die schnell voranschreitende Karriere des jungen Mannes. Die Ausbildung zum Kältesystemplaner EFZ war ihm noch nicht genug, deshalb bestritt Gianluca voller Tatendrang die naturwissenschaftliche Berufsmatura. Nach einigen Jahren Berufserfahrung beschloss er, sich am Gasthaus Gebäude-technik und Energie für den Menüplan Bachelor of Science HLKS einzuschreiben.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Gianluca sorgt für den nötigen Ausgleich zu den kulinarischen Genüssen. Wenn es etwas Freizeit gibt, feilt er im Aikido-Training an seiner Disziplin und seiner Stärke. Sein Engagement in der Feuerwehr kam etwas zu kurz, denn der Einsatz wäre längstens zu Ende, wenn Gianluca eingetroffen wäre. Nicht selten war er von Freunden umgeben, mit denen er gemeinsame Abenteuer plant und unvergessliche Momente erlebt.

## ESSGEWOHNHEITEN

Mit bemerkenswerter Leidenschaft widmet sich Gianluca den Gerichten. Seinem geschulten Auge entgeht kein Detail und kein Menü wird nur halb gegessen. Hilfsbereitschaft ist für ihn eine Selbstverständlichkeit und so gibt es des Öfteren mal eine Teams-Besprechung, bei der man sich gegenseitig hilft. Mit seiner Energie, seinem Engagement und einem lockeren Spruch steckt er die Tischnachbarn an und verbreitet stets gute Laune.



*echt was bewegen*

**GEBÄUDE. INFRASTRUKTUR. ENERGIE.**  
Zukunft gemeinsam gestalten.

Als führende Komplettanbieterin für ganzheitliche Gebäude- und Energielösungen in der Schweiz treiben wir die Transformation und Digitalisierung unserer Kund:innen voran und arbeiten gemeinsam an der Energiewende. Unser Angebot umfasst die gesamte Palette der Gebäudetechnik – von Heizung, Lüftung, Klima über Sanitär und Elektrotechnik bis hin zur Gebäudeautomation. Tagtäglich setzen wir unser Versprechen um: «echt was bewegen»

Equans Switzerland | Zollhausstrasse 2 | 6015 Luzern | +41 41 269 45 50 | info.luzern.ch@equans.com | [equans.ch](http://equans.ch)

### IT-Generalunternehmen

Der professionelle IT-Partner

#### Branchenlösungen



für die zukunftsorientierte Haustechnik



#### ALBAU für:

- Haustechnik / Elektro
- Dach & Wand / Gebäudehülle
- Branchenneutrale Auftragsbearbeitung



#### Pluspunkte:

- bedienungsfreundlich
- praxiserprobt
- zukunftsorientiert
- Komplett durchgängige Branchenlösung
- kompatibel (Word, Excel, Outlook, usw.)

Infos unter [www.alsoft.ch](http://www.alsoft.ch)

**ALSOFT**  
INFORMATIK AG

Tel. 081 650 10 10 Fax. 081 650 10 19  
Mail [info@alsoft.ch](mailto:info@alsoft.ch) 7417 Paspels

**Raychem**

Finde die ideale  
Lösung - Wir helfen  
Dir dabei!

Melde Dich unter:

[infoCH@chemelex.com](mailto:infoCH@chemelex.com)  
Tel. 041 766 30 80

Energieeffizientes  
Warmwasser -  
Temperaturhaltesystem

Frostschutz an Rohrleitungen  
und Temperaturhaltung fetthaltiger  
Abwässer

Eis- und Schneefreihaltung an Dachrinnen  
und Fallrohren

chemelex



*aka. Fischer*  
Laufkundschaft HLKS (Berufsbegleitend)

# HENRY FISCHER

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Zeit am Esstisch  
während dem WK



Essenszeit  
Aufwendung



Gesunde  
Grundaggressivität



Zeit am Stammtisch  
Ausgang



## WEG INS GASTHAUS

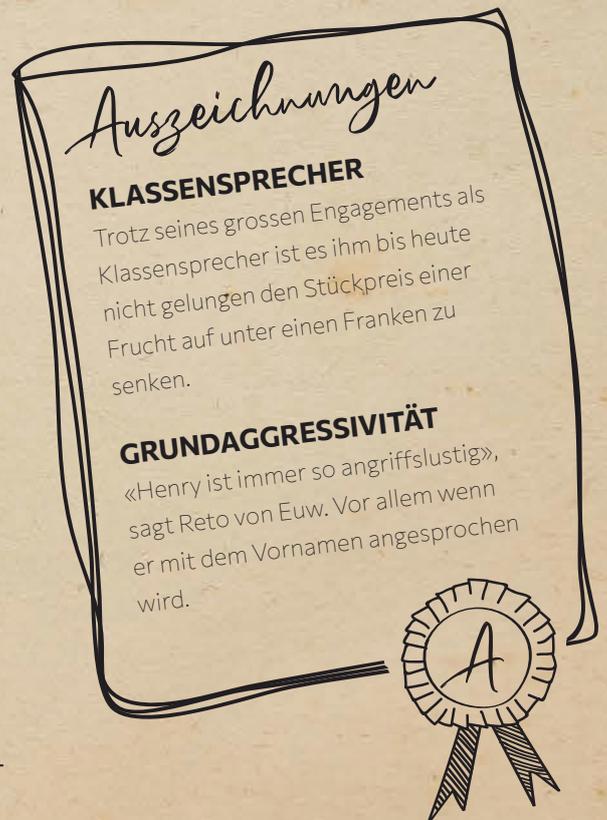
1999 in Luzern geboren absolvierte Fischer nach der ordentlichen Schulzeit das Gymnasium Sursee. Anschliessend begann sein Dienst fürs Vaterland, wobei er bis zum heutigen Tag regelmässig an den WKs teilnimmt, selbst wenn diese auf die Essenszeiten fallen. In der Hoffnung, dass die Verkostung in der Mensa besser ist als die in der Kaserne, startete Fischer den Studiengang Gebäudetechnik und Energie. Dabei liess er sich auch von den Horrorgeschichten seines Vaters nicht abschrecken, welcher seinerzeit das Abendtechnikum absolvierte.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Die ausgeprägte Leidenschaft fürs Schweizer Militär lässt Fischer auch in seiner Freizeit nicht los. So nimmt er regelmässig an Militärmärschen teil. Unvergessen bleibt hier eine Begegnung im zürcherischen Tösstal: Dort musste ein Kollege aus dem Gasthaus mit dem Rennvelo abbremsen, um eine Gruppe junger Männer im Laufschrift passieren zu lassen. Weiter bestreitet Fischer regelmässig Marathon und Triathlon, was den Appetit anregt.

## ESSGEWOHNHEITEN

Bis zuletzt war Fischer ein gern gesehenes Mitglied bei Gruppenarbeiten. Bei diesen konnte man sich jeweils sicher sein, dass er bei der Abschlusspräsentation einen Grossteil der Redezeit übernimmt. Sogar im Modellbau zeigte sich Fischer aktiv, um die Gourmetanforderungen der Architekten zu erfüllen. So gelang es ihm, auch die exotischen Menus (interdisziplinäre Module) mit Bravour abzuschliessen.





PART OF  
BEMSIQ  
GROUP

Wir gratulieren zum Diplom  
und wünschen viel Erfolg  
für die Zukunft...



sensorTEC AG  
info@sensorTEC.ch  
www.sensorTEC.ch

**SCHÄNIS**

Herzliche Gratulation  
zum erfolgreichen  
Abschluss.



Mit dem neuen, flachen  
**Biegel Typ 4** (Starshift und Varioplate)  
können alle handelsüblichen Schalungsboxen  
effizient und genau ausnivelliert werden.



[www.schaenis.com](http://www.schaenis.com)





aka. Yannick oder Dominic  
Stammgast GEE (Vollzeit)

# JANIC HARTMANN

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Nur das Nötigste lernen



Orientierung



Bar-Aufenthalt  
Ausgang und Apéro-  
Anwesenheiten



## WEG INS GASTHAUS

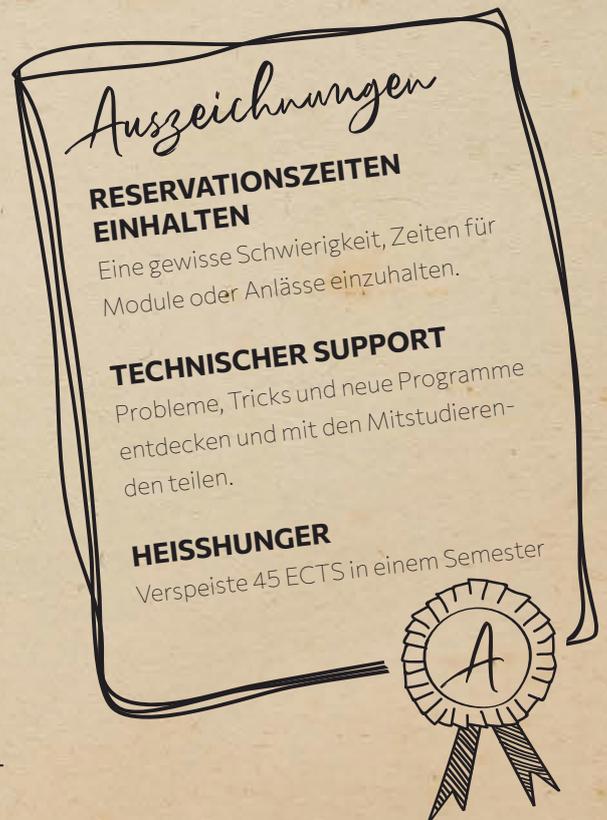
Janic wurde 2000 geboren und ist von da an in Schänis (Kanton SG) aufgewachsen. Nach seiner obligatorischen Schulzeit hat er sich für den Weg zum Elektroinstallateur entschieden und 2017 eine Lehre begonnen. Da er damals schon ahnte, dass dies nicht sein endgültiges Ziel sein würde, absolvierte er parallel die technische Berufsmatura. Diese Ausbildungen konnte Janic trotz diverser Auseinandersetzungen mit den Lehrenden dank Corona erfolgreich abschliessen. Nun stand ihm der Weg ins Gasthaus Ebenau offen. Jedoch besuchte er zuerst noch die Rekrutenschule als Verkehrssoldat und leistete im Durchdiener direkt alle seine Dienstage ab. Anschliessend startete er 2022 sein Studium als Bachelor of Science Gebäudetechnik in der Fachrichtung GEE.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Neben seiner Zeit im Gasthaus nutzt Janic seine Zeit für seine Leidenschaft – das Motorradfahren. Mit der Erfahrung und dem Helm, den er aus seiner Dienstzeit im Militär mitgenommen hat, macht er bei schönem Wetter die Strassen unsicher. Seine Leidenschaft für zweirädrige Fahrzeuge beschränkt sich jedoch auf die motorisierten, von Fahrrädern lässt er, wann immer möglich, die Finger.

## ESSGEWOHNHEITEN

Auch wenn es teilweise nicht danach aussieht, dass er die Speise erfolgreich beendet, schafft er es am Schluss doch jedes Mal. Wann immer ein Modul nicht die volle Aufmerksamkeit verlangt, ist Janic in der Ebenau anzutreffen. Hier wird je nach Zeitpunkt des Semesters intensiv gelernt oder seinen Kommilitonen ein neues Game gezeigt, welches in den darauffolgenden Wochen einiges an Zeit in Anspruch nehmen wird.



# Gestalte unsere Zukunft mit.



Bewirb  
dich  
jetzt.



Energie 360° ist ein dynamisches Unternehmen, welches erfolgreich im Schweizer Energiemarkt agiert. Jede Person, die Energie, Wille und Motivation mitbringt, kann bei uns spürbar Einfluss nehmen – im Team, in Pionierprojekten, im Unternehmen sowie im Leben unserer Kund\*innen und auf dem Weg zu einer sinnvollen Energiezukunft. **Nimm spürbar Einfluss. Aktuelle Stellenangebote auf [e360.ag/jobs](http://e360.ag/jobs)**

energie360°

*Liebe Talente*

*Die Energiezukunft gehört euch.  
Gestaltet mit uns den Wandel in  
der Schweiz – kompetent, innovativ  
und nachhaltig. Lasst uns  
gemeinsam durchstarten!*

*André Flückiger*

CEO eicher+pauli

Lernt uns kennen auf  
[eicher-pauli.ch/talents](http://eicher-pauli.ch/talents)



**eicher+pauli**  
Energie und Planung

Aarau | Bern | Biel | Liestal | Luzern | Olten | Visp | Zürich



*aka. Gross und Stark*  
Laufkundschaft HLKS (Teilzeit)

# CARS STARK

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
*Anwesenheit*



Essenszeit  
*Aufwendung*



Zu spät bestellt  
*Abgaben zu spät*



Bar-Aufenthalt  
*Ausgang*



Kommunikation  
mit der Bedienung  
*Unterrichtsteilnahme*



## WEG INS GASTHAUS

Aufgewachsen in Muhen, startet die steile Gebäudetechnikkarriere im Alter von 15 Jahren. Bereits da merkte der junge Gourmet schnell, dass seine Karriere nach der Lehre weitergeht. Zu Beginn seiner kulinarischen Reise genoss er die Ausbildung zum Gebäudetechnikplaner Lüftung EFZ mit berufsbegleitender Berufsmatura. Anschliessend an die Ausbildung machte er eine längere Ausbildung zum Offizier im Dienste des Vaterlandes. Nach einigen Jahren Berufserfahrung als Planer verspürt Lars den Hunger nach weiterem Gault-Millau-Wissen. So schrieb er sich am Gasthaus Gebäudetechnik und Energie für den berufsbegleitenden Menüplan Bachelor of Science HLKS ein.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Damit die üppigen Menüs einfacher zu verdauen sind, beschäftigt sich Lars in seiner Freizeit mit Eishockey oder NFL-Schauen. Mit grossem Engagement verpflichtet sich Lars bei der Feuerwehr. Wenn der Alarm im Raum ertönt, geht es blitzschnell: Die Türe steht offen und das Menü wird stehengelassen. Seine Faszination für das Fliegen veranschaulicht auch sein visionäres Denken und eine enorme Weitsicht. Überdies trifft man den jungen Gourmet am Rollfeld an, wo er seiner Karriere als Kampfpilot nachträumt.

## ESSGEWOHNHEITEN

Mit beeindruckender Hingabe widmet sich Lars den von den Köchen servierten Speisen und lässt sich keinen Bissen entgehen. Sein Engagement, seine Hilfsbereitschaft und seine Professionalität machen ihn zu einem aussergewöhnlichen Studenten, wie ein bekanntes Zitat, welches seinen Bachelor-Abschluss treffend formuliert: «Stark, Herr Stark!»



# WIR GRATULIEREN EUCH GANZ HERZLICH ZUM ERFOLGREICHEN ABSCHLUSS!

BEREIT FÜR DEN AUFSTIEG?  
BEI UNS GEHT'S NACH OBEN!

DANN MÜSSEN WIR UNS KENNENLERNEN!



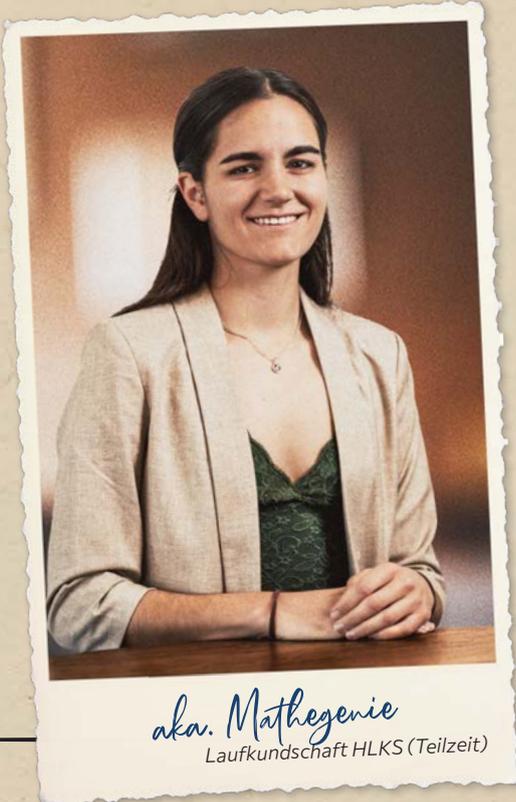
**Abicht Gruppe**

Gebäudetechnik  
zukunftssicher planen

[abicht-gruppe.ch/karriere](https://abicht-gruppe.ch/karriere)

UNSERE  
JOBS!





# LEA DEGEN

## FAKTEN ZUR CONNAISSEUSE

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Tischmanieren  
Noten



Bar-Aufenthalt  
Ausgang



## WEG INS GASTHAUS

Aufgewachsen im Herzen des Kantons Baselland in Diepflingen, hat Lea 2020 die gymnasiale Matura mit einem vollen Bauch abgeschlossen. In der Hoffnung, ihren Wissensdurst stillen zu können, entschied sie sich für eine Lehre als Heizungsplanerin. Leider enttäuschte sie der Speiseplan der Gewerbeschule Basel und sie musste ein anderes Gasthaus finden. Für Lea war klar, dass sie ihren Nährstoffbedarf nur im Gasthaus Ebenau decken kann, und so schrieb sie sich für den Menüplan Bachelor of Science HLKS im Jahr 2021 ein, in der Hoffnung, dort leckere Menüs zu finden.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Wie sich herausstellte, konnte auch das Gasthaus Ebenau Leas grossen Wissenshunger nicht ganz decken. Doch Lea blieb am Ball und erweiterte ihre Nahrungsquelle mit zusätzlichen Vitaminen wie Back- und Bastelkursen andernorts. Ihre versteckte Liebe zur Natur, zu Pflanzen, Tieren, Landschaft und Landwirtschaft lebt sie in ihrem vom Nachbarn boykottierten Hühnerstall aus. Einblicke in ihre Welt ausserhalb des Gasthofs gewährte sie ihren nächsten Connaisseurs, aka. Migigäng, indem sie oft bunte Eier als Geschenke mitbrachte oder mit Cyrill Konfitüren tauschte.

## ESSGEWOHNHEITEN

Wissensportionen werden im Gegensatz zu Essensportionen mit Leichtigkeit und Exzellenz verzehrt. Die Take-away-Option wird gern genutzt, wenn leckere Menüs nur samstags oder am späten Abend angeboten werden. Die einzige Schwäche dieser klugen Frau ist ihre Unverträglichkeit gegenüber Alkohol, weshalb sie nur sehr selten in der Lage ist, scharfe Menüs zu essen (Club- und Barbesuche).



# Zeig uns, was Du im Studium gelernt hast.



[pfiffner.ch/jobs](https://pfiffner.ch/jobs)

Wir planen und realisieren zukunftsorientierte, intelligente Gebäudetechnik an den Standorten Zug und Zürich.

## ***Pfiffner***

Wir sorgen für  
gutes Klima.

 **RIGGENBACH**

Lüftungs- und Klimatechnik  
Olten | Brugg | Solothurn

Weil gute Luft einfach  
ansteckend ist!



[weishaupt-ag.ch](https://weishaupt-ag.ch)



**Vielseitige Energiequellen, ein Anspruch:  
Zuverlässige Qualität.**



**Herzliche Gratulation zum  
erfolgreichen Abschluss!**

**– weishaupt –**

Weishaupt AG, Chrummacherstrasse 8, 8954 Geroldswil, Tel. 044 749 29 29



*aka. IT-Support, Mr. Gadget*  
Stammgast HLKS (Vollzeit)

# LUCA BAUMANN

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
*Anwesenheit*



Essenszeit  
*Aufwendung*



Musikvielfalt



Kellner-Zurufe  
*Diskussionen mit Dozenten*



## WEG INS GASTHAUS

Geboren im Jahr 2000 im schönen Winti, war für Luca früh klar, dass Technik und Organisation seine Leidenschaft sind. Während seiner Lehre als Lüftungsplaner bei der Firma Hälgi konnte er bereits erste Luftschlösser bauen. Nach seiner Ausbildung wechselte er für kurze Zeit zum «Grünen-Pyjama-Club» (Militär). Doch der Drang nach mehr Wissen und Innovation trieb ihn weiter, und so führte ihn sein Weg schliesslich ins Gasthaus Ebenau, wo er das Menü des Bachelor of Science HLKS auswählte.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Mit seiner Leidenschaft fürs Kochen, die ihresgleichen sucht, kreiert Luca beeindruckende Gerichte – wobei seine sagenumwobene Ente schon fast legendär ist, auch wenn sie niemand vom Gasthaus Ebenau je kosten durfte. Wenn er nicht gerade kocht, drückt er in seinem 3D-Labor futuristische Modelle oder erkundet die unendlichen Weiten der Galaxie in Videospielen, allen voran aber in seinem Lieblingsuniversum Star Wars. Luca ist ein Ordnungsfanatiker: Selbstgedruckte Kabeltrommeln, Schubladeneinsätze und ein stets aufgeräumter Desktop sind bei ihm an der Tagesordnung. Diese Ordnung überträgt sich sogar auf seinen Tagesablauf: Exakt eine Stunde nach dem Aufstehen gönnt er sich eine WC-Pause.

## ESSGEWOHNHEITEN

Luca weiss, wie man das Beste aus jeder Speise herausholt. Mit einer Mischung aus Neugierde und einem kritischen Blick hinterfragt Luca auch immer mal wieder die Gewürze der vorgesetzten Gerichte. Besonders technische Themen geniesst er jedoch mit Hingabe und bleibt bis zum letzten Bissen dran. Doch Vorsicht: Wer ihn nach seinen Vorlieben fragt, sollte auf eine ausgedehnte Diskussion über Filme, Serien oder Technik vorbereitet sein. May the force be with you!

*Auszeichnungen*

**WELTVERBESSERER**  
Luca sieht oft grosses Potenzial in allerlei Dingen, speziell auch im Gasthaus Ebenau. Er scheut aber auch nicht davor zurück, bei diesem Prozess mit anzupacken.

**IT-SUPPORT**  
Luca greift seinen Kollegen gerne unter die Arme, wenn sie technische Probleme haben. Bei höherem Freundschaftsgrad teilt er gerne auch sein umfassendes Know-how.





## ERHÖHUNG DER BETRIEBSSICHERHEIT UND NUTZUNG VON ENERGIEEINSPARPOTENZIALEN MIT GRUNDFOS MIXIT

Einen vollständigen Leistungsüberblick Ihrer Anlage erhalten Sie durch Grundfos MIXIT mit der kostenlosen Überwachungslösung Grundfos BuildingConnect. Mehr als 100 Datenpunkte über Leistung und Energieverbrauch, die über die MIXIT zur Verfügung stehen, machen den Betrieb und die Optimierung der HLK-Anlagen Ihres Gebäudes zu einem Kinderspiel.

Als All-in-One-Lösung bedarf es der Integration nur einer einzigen Komponente in die Gebäudeleittechnik, was eine deutliche Zeit- und Kostenersparnis, sowie bessere Anlageneffizienz bedeutet.

Erfahren Sie mehr über Grundfos MIXIT auf [grundfos.ch/mixit](http://grundfos.ch/mixit)

**GRUNDFOS** 

Possibility in every drop



**150** Sekunden

Eine Schwimmerin beeindruckt durch mentale Stärke, körperliche Kontrolle und Eleganz – Eigenschaften, die auch unser Unternehmen prägen: Zielstrebigkeit, Präzision und Höchstleistung.

Häny AG - Pumpen, Turbinen und Systeme  
8645 Jona • [haeny.com](http://haeny.com)

**150** Jahre  
**HÄNY**  
Fließende Innovation



*aka. Manu*  
Laufkundschaft HLKS (Teilzeit)

# MANUEC GEUTZ

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch <i>Anwesenheit</i>		Essenszeit <i>Aufwendung</i>	
Menüwahl <i>Fachliche Vielfalt</i>			
Zu spät bestellt <i>Abgaben zu spät</i>			
Bar-Aufenthalt <i>Ausgang</i>			

## WEG INS GASTHAUS

Geboren 1995 in Horw, hat Manu schon früh gelernt, dass warme Heizungen im Winter eine ziemlich schmackhafte Sache sind. So startete er 2015 seine Ausbildung zum Gebäudetechnikplaner Fachrichtung Heizung. Neben viel wertvollem Know-How und Erfahrungen sammelte Manu auch ein paar verbrannte Finger in der Berufsschule und bei seinem Lehrbetrieb. Anschliessend absolvierte er die Berufsmatura, um dann ein Studium der Elektrotechnik anzufangen. Die Elektrotechnik hat ihm wieder den Spass an der Gebäudetechnik gezeigt. So schrieb sich Manu am Gasthaus Gebäudetechnik und Energie für den Menüplan Bachelor of Science HLKS ein.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Neben der Arbeit braucht Manu auch mal ein bisschen Spass und Action. Und genau das findet er seit 2011 bei der Guggenmusik Rasselbandi Horw. Wenn er die Trompete auspackt, gibt es kein Halten mehr! Egal, ob in Horw oder irgendwo anders: Manu ist immer mit voller Power dabei. Doch Manu kann auch anders: Abseits der lauten Töne liebt er die Ruhe und Strategie des Schachspiels. Mit der gleichen Leidenschaft, mit der er in die Trompete bläst, plant er seine Züge auf dem Brett – immer auf der Suche nach dem perfekten Schachmatt!

## ESSGEWOHNHEITEN

Manu genießt gutes Essen nicht nur – er verschlingt es mit der Begeisterung eines echten Feinschmeckers. Sobald die Köche ihre Kreationen auftischen, ist sein Teller schneller leer, als man «Guten Appetit» sagen kann. Und weil ihm ein voller Bauch nie genug ist, schnappt er sich regelmässig die Take-away-Option – für den kleinen nächtlichen Hunger, der eigentlich immer ein ziemlich grosser ist.

*Auszeichnungen*

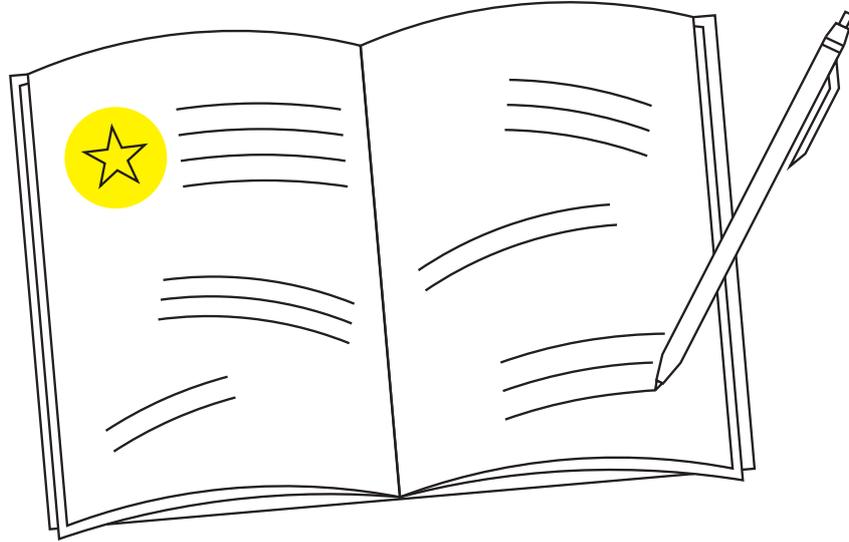
**LIEBER ZU SPÄT ALS NIE**  
Manu stiess erst beim 3. von 8 Gängen dazu

**DER FLEXIBLE GOURMET**  
Manu kombiniert mit HLKS und Elektrotechnik unerwartete Menüs – und am Ende schmeckt's doch!

**LAST-MINUTE-FEINSCHMECKER**  
Bestellt seine Module (und sein Essen) gerne auf den letzten Drücker.



**Bei uns musst du dich nicht ins Gästebuch eintragen. Wir möchten, dass du bleibst.**



Aarau · Baden · Bern · Chur · Crissier · Luzern · Olten · Pratteln · Rotkreuz · Schlieren · St. Gallen · Vilters  
[www.hkg.ch](http://www.hkg.ch) · +41 58 360 60 60 · [info@hkg.ch](mailto:info@hkg.ch)



## Planungserfolg ist kein Zufall.

TinLine Plan, TinLine Schema sowie TinLine Revit für effiziente Planung von Elektro- und Gebäudetechnik in 2D-CAD und 3D-BIM

[www.tinline.ch](http://www.tinline.ch)



**Herzlichen Glückwunsch zum erfolgreichen Abschluss!**

**P** | TinLine Plan

**S** | TinLine Schema

**R** | TinLine Revit

**F** | TinLine Field

**TinLine**



aka. *Maurus Niederberger*  
Stammgast GEE (Vollzeit)

# MARIUS NIEDERBERGER

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
*Anwesenheit*



Essenszeit  
*Aufwendung*



Aufenthalt  
am Stammtisch  
*in der Ebenau*



Verköstigung aufs Haus  
*gesponserte Apéro-Besuche*



## WEG INS GASTHAUS

Der Dialekt des 1999 geborenen Studenten Marius lässt vermuten, dass er aus Basel stammt. Doch das stimmt nicht ganz. Er kommt aus einem kleinen, unbekanntem Dorf namens Himmelried am äussersten Rande des Kantons Solothurn. Während seiner Lehre als Elektroinstallateur wurde ihm klar, dass er nicht sein Leben lang Leuchten (oder Lampen?) montieren, sondern sich weiterentwickeln wollte. So absolvierte er die technische Berufsmatura in einem Vollzeitjahr und fand anschliessend seinen Weg ins Gasthaus Ebenau an den Stammtisch der GEE'ler. Unterwegs lernte er während seines Militärdienstes nicht nur, wie man mit Transportfahrzeugen logistische Unterstützung leistet, sondern wurde auch – vielleicht nicht ganz freiwillig – zum Wachtmeister der Schweizer Armee ausgebildet.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Wenn Marius nicht gerade im Gasthaus ein Menü verdrückt oder an den Stammtischgesprächen teilnimmt, ist er meist mit seiner Wagenclique in Nunningen unterwegs. Von Oktoberfest über Glühwein- und Raclette-Stand bis hin zum Seifenkistenrennen ist alles dabei. Die meiste Zeit verbringen sie jedoch mit dem Bau ihres Fasnachtswagens. Das Ziel: möglichst knapp durch den Liestaler Torbogen zu passen. Da kann es schon mal vorkommen, dass er während der Fasnachtszeit eine ganze Woche nicht im Gasthaus erscheint.

## ESSGEWOHNHEITEN

Wenn es das Wetter zulässt, bestreitet er den Weg ins Gasthaus mit seinem Rennvelo. Marius ist ein sehr pflichtbewusster Stammgast und erscheint pünktlich zu den Mahlzeiten. Fällt eine Mahlzeit aus, ist Marius am Stammtisch anzutreffen. An feuchtfröhlichen Abenden konnte es schon mal passieren, dass der letzte Zug verpasst wurde. In diesem Fall hatte Marius immer noch einen Platz in oder neben seinem Bett für die Gäste.

*Auszeichnungen*

**DURCHHALTEVERMÖGEN (BISS)**  
Trotz Zusammenarbeit mit dem Gasthaus Architektur wurde das Menü vollständig verzehrt.

**GASTHAUSKONKURRENZ**  
Hat mehr Gästen einen Schlafplatz angeboten als das Gasthaus.

**ZAHNLÜCKE**  
Das dreimalige Bestellen des Menüs Elektrotechnik 2 hat seine Spuren hinterlassen.





Wir schreiben Erfolgsgeschichten - möchtest Du Deine eigene bei uns beginnen?

Engineering for a better world.

[www.willers.ch/karriere](http://www.willers.ch/karriere)



*aka. du studiersch da?*  
Stammgast HLKS (Vollzeit)

# MIKA WACOMETER

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
*Anwesenheit*



Essenszeit  
*Aufwendung*



Solitär-Meister



Öffnungszeiten  
*immer erreichbar*



Bar-Aufenthalt  
*Ausgang*



## WEG INS GASTHAUS

Mika begann seine Karriere mit zarten 16 Jahren, als er in der Lüftungsbranche als Gehilfe durchstartete. Nach vier Jahren Ausbildung war er endlich fertig gebacken und durfte sich stolz Connaissanceur Fachrichtung Lüftung EFZ nennen. Doch dem ambitionierten Gast reichte das nicht: Nach einer kurzen Pause, unter anderem bei der Militärküche der Flugabwehr, wagte er den nächsten Schritt. An der Hochschule Luzern in Horw erweiterte er sein Repertoire und präsentierte seinen neuen Signature Dish: den Bachelor of Science in HLKS.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Wenn er gerade nicht das Gasthaus besucht, ist er vor allem beim Klettern oder im Winter beim regelkonformen Skifahren in den Bergen zu finden. Um die Mahlzeiten besser verdauen zu können, darf ein entsprechender SVS auch nie fehlen und wird tatkräftig von seinen Kammerden von HSLU-EVENTS unterstützt.

## ESSGEWOHNHEITEN

Sein Talent BESTAND darin, die Speisen auf ihre Qualität zu prüfen und das Hauptaugenmerk hauptsächlich auf die Kronjuwelen der Küche zu richten. Eines seiner absoluten Lieblingsspiele Solitär darf in den Vorlesungen auf keine Fall fehlen. Mikas PC ohne Solitär ist wie HLKS ohne S,

immer noch top, aber etwas fehlt einfach. Weit über die Grenzen der Gebäudetechnik-Tafelrunde hinaus kennt man ihn als einen wahren Gastgeber und Mitgestalter des HSLU-Events. Mit viel Herzblut organisierte er sportliche Wettkämpfe, die den Zusammenhalt der Tafelrunde stärkten und lud die Studenten der Stadt Luzern zu fröhlichen Feierlichkeiten ein, die noch lange in Erinnerung bleiben.

*Auszeichnungen*

**FEINSCHMECKER**  
Es wird nur konsumiert, was effektiv aufwändig und schwer zu verdauen ist.

**ALL NIGHT LONG**  
Mikas Küche ist durch seinen exzessiven Lebensstil nahezu rund um die Uhr geöffnet.

**MÄDCHEN FÜR ALLES**  
Mitglied des HSLU-EVENTS und Organisator diverser Anlässe im Bereich Soziales, Tanzen und flüssiger Ernährung.





GEMEINSAM HOCH HINAUS

beagengineering 



**KOLLEGE GESUCHT**



Herzlichen Glückwunsch  
zum erfolgreichen  
Studienabschluss

**GROSSER EINSATZ FÜR  
DAS KLIMA**

**ClimaNova** AG  
Lüftung • Klima • Kälte

Zug | Uri | Zürich | Schwyz  
[www.climanova.ch](http://www.climanova.ch)

Eine Partnerfirma der



*aka. Sockä Mike*  
Stammgast GEE (Vollzeit)

# MIKE SOKOL

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Nutzung Deko-Sofa  
im Eingangsbereich



Gestresst durch  
andere Gasthäuser



Bedienung von  
Android-Geräten



## WEG INS GASTHAUS

Geboren und aufgewachsen 1999 in Buochs NW, legte Mike Sokol 2014 im Alter von 15 Jahren als Elektroinstallateur EFZ die ersten Grundsteine zum Gebäudetechniker. Nebst seiner Begeisterung für Elektroinstallationen startete Mike 2019 seinen steilen Aufstieg im Militär (wie sein Wachstum). Mit geschickten Überredungskünsten gelang es dem Militär, Mike bis 2022 zum Leutnant zu befördern. In der Zwischenzeit absolviert Mike noch die technische Berufsmaturität, die er als kleinen Snack während eines Jahres in Vollzeit absolviert hat. Als frischgebackener Leutnant bestellt Mike unerwartet 2022 Frühlingsrollen im Gasthaus der Gebäudetechnik. Warum unerwartet? Weil die Studienleitung auf ein solches Manöver nicht vorbereitet ist, obwohl der Küchenchef neben Herbstwild auch Frühlingsrollen anbietet, startete Mike allein.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

In den Wintermonaten verbringt Mike seine Zeit am liebsten in den Bergen beim Skifahren oder auf dem Eis beim Schlittschuhlaufen. Gerade beim Schlittschuhlaufen kann er die anderen Stammgäste gekonnt umkurven, was er besonders beim alljährlichen Eishockeyturnier unter Beweis stellt.

## ESSGEWOHNHEITEN

Mit scheinbarer Leichtigkeit beschreitet Mike die Gerichte der Köche, immer mit dem Satz «Jooo das goht de scho.» und damit hat er recht! Die schwachen Lichtverhältnisse, mit denen Mike die Gerichte verspeist, könnten kritisiert werden, jedoch können sie auch energieeffizient wirken. Sein Engagement galt nicht nur den servierten Speisen, sondern auch den häufigen Telefonaten während dem Essen.





# HHM

Gebäudetechnik-Planung,  
die neu begeistert.

## Lust auf SpiceTech?

Ihr seid die essenzielle Zutat,  
die jedes Bauwerk zum  
Leben erweckt.

Herzlichen Glückwunsch  
an die frisch gebackenen  
Absolventinnen und  
Absolventen – die Zukunft  
baut auf euch!

**Bring deine  
Würze ins Team!**

Bewirb dich jetzt mit  
wenigen Klicks!

**hbm.ch**





# MONIKA RISTOVA

## FAKTEN ZUR CONNAISSEUSE

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Anrichtekunst  
Darstellung/Layout



Food-Influencer



Pünktlichkeit



## WEG INS GASTHAUS

Geboren im Jahr 2000 in Mazedonien und aufgewachsen im malerischen Büren an der Aare, begann Monika ihre kulinarische Reise im Jahr 2016. Ihre ersten Schritte unternahm sie während ihrer Lehre zur Elektroplanerin an der Berufsschule in Bern und im Lehrbetrieb HHM Bern. Dort lernte sie die rustikalen Aromen der Elektrobranche kennen und schulte ihren Geschmackssinn für weit grössere Herausforderungen. Denn Monika wollte mehr: Mit ihrer Berufsmatur öffnete sie die Türen zu einer Vielfalt neuer kulinarischer Eindrücke und erweiterte ihren Horizont durch die unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen akademischen Wissens. Der Appetit auf Wissen war jedoch noch lange nicht gestillt. So schrieb sie sich schliesslich im «Gasthaus» der Gebäudetechnik und Energie ein, um den Menüplan des Bachelor of Science GEE zu kosten.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Um die reichhaltigen Menüs der HSLU besser zu verdauen, trifft sich Monika regelmässig mit ihren Freunden in Clubs und Bars, um das Leben ausgelassen zu feiern. In den langen Sommersemesterferien zieht es sie stets in ihre Heimat Mazedonien, wo sie zu ihren kulinarischen Wurzeln zurückkehrt. Dort geniesst sie die mediterrane Sonne, das glitzernde Meer und die vertrauten Aromen ihrer Kindheit. Mit jedem Sonnenstrahl tankt sie Energie und Wärme – ein Vorrat, der ihr über die grauen und regnerischen Herbsttage in Horw hinweghilft.

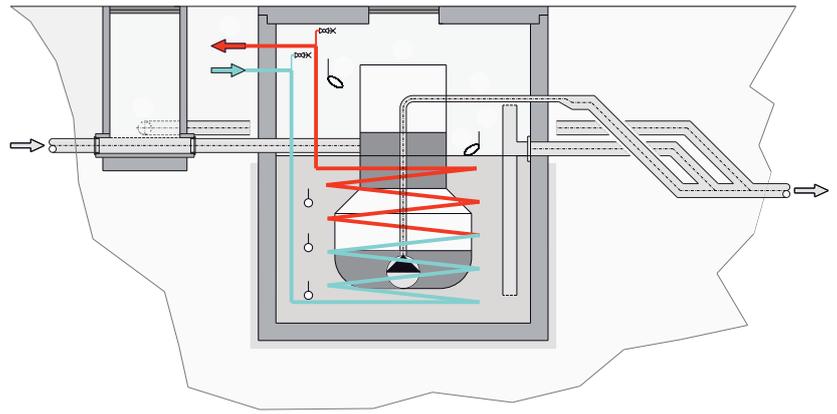
## ESSGEWOHNHEITEN

Mit grossem Appetit geniesst Monika an drei Tagen in der Woche die köstlichen und abwechslungsreichen Tagesmenüs im Gasthaus der HSLU. Stets gut gelaunt und makellos gestylt nimmt sie am langen Tisch Platz. Monika war schon immer eine Feinschmeckerin mit einem Faible für internationale Aromen. So erkundet sie im Gasthaus die Küchen der Engländer, Italiener und Russen. Ausserhalb des Speisesaales überzeugt sie als einflussreiche Persönlichkeit, sei es als talentierte Influencerin, engagierte Cheerleaderin oder meisterhafte Organisatorin. Mit Charme und Leidenschaft hinterlässt sie überall einen bleibenden Eindruck.



# FEKA

ENERGIE AUS ABWASSER



# MEIERHANS + PARTNER

Bahnstrasse 8

8603 Schwerzenbach

T 044 806 31 31

info@meierhans.ch

www.meierhans.ch

Wir gratulieren den Diplomandinnen und Diplomanden zum erfolgreichen Diplomabschluss und wünschen für die Zukunft viel Erfolg.

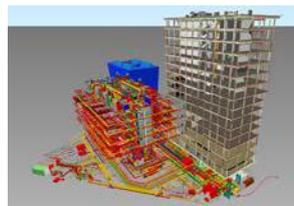
## Herzliche Gratulation zum erfolgreichen Abschluss!



**Kannewischer**

Ein Unternehmen der Kannewischer Group

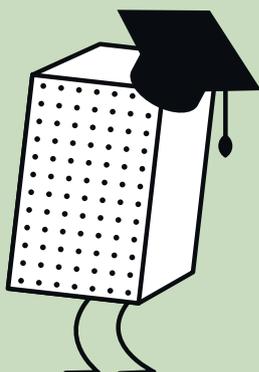
www.kannewischer.ch



**Wir suchen Dich!**



Tauche in die Welt der komplexen Gebäudetechnik ein und realisiere mit uns anspruchsvolle Projekte.



# Wir gratulieren zum Diplom!

www.anima.engineering

 **anima**



*aka. de Polymech*  
Stammgast HLKS (Vollzeit)

# MORRIS SCHERER

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
*Anwesenheit*



Essenszeit  
*Aufwendung*



Gedankliche  
Abwesenheit



Crypto-Affinität



Notfallbereitschaft  
*Land oder Wasser*



## WEG INS GASTHAUS

Morris Scherer, 24 Jahre alt und wohnhaft in Küsnacht (ZH), einst Nachbar der legendären Tina Turner, machte aus seiner Heimat nie ein grosses Thema – denn wer möchte schon als «reicher Schnösel» gelten? Stattdessen überzeugt er mit einer ordentlichen Portion Pragmatismus: Als gelernter Polymechaniker stellte er sich kurzerhand das benötigte Praktikumszertifikat selbst aus, um die Aufnahmebewilligung fürs Studium zu erhalten. Seine Gedanken kreisten jedoch oft nicht um die Kochkünste der Dozenten, sondern um den Familienbetrieb, den er parallel zum Vollzeitstudium führte. Anfangs betrachtete er das Lokal eher skeptisch und bezeichnete es als «Gugus». Doch im Laufe der Zeit fand er Gefallen an den servierten Menüs und entdeckte tatsächlich eine Prise Interesse.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Wenn Morris nicht gerade über Heizungssysteme grübelt oder E-Mails checkt, ist er höchstwahrscheinlich unterwegs – und zwar mit praktisch allem, was Räder, Flügel oder einen Propeller hat. Ob Auto, Töff, Boot oder Modellflugzeug – Morris führt es mit Souveränität. Zusätzlich engagiert er sich ehrenamtlich als Seeretter, was bedeutet, dass er nicht nur bei einem Heizungsnotfall mitten in der Nacht erreichbar ist, sondern auch, wenn dein Boot brennt.

## ESSGEWOHNHEITEN

Morris Scherer geniesst die angebotenen Gerichte stets mit einem gewissen Mass an Pragmatismus. Während seine Anwesenheit am Esstisch fast garantiert war, war sein Geist oft auf anderen Fahrbahnen unterwegs. Mit seiner bodenständigen Art und einem leichten Hang zur Ironie ist Morris nicht nur eine Bereicherung für unseren Jahrgang, sondern auch ein Paradebeispiel für Durchhaltevermögen.



# Hi Besties



**Gemeinsam  
heben wir eure  
Karriere auf das  
nächste Level.**

Bei uns findet  
ihr immer wieder  
spannende Stellen  
für Berufseinsteigende.



**Schau doch gleich einmal nach:**



Nichts dabei? Dann freuen wir uns  
über Deine Initiativbewerbung an  
[info@jaeggi-hybrid.ch](mailto:info@jaeggi-hybrid.ch)





*aka. Pade oder P-Rick*  
Stammgast HLKS (Vollzeit)

# PATRICK BÖSCH

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
*Anwesenheit*



Essenszeit  
*Aufwendung*



Zu spät bestellt  
*Abgaben zu spät*



Bar-Aufenthalt  
*Ausgang*



## WEG INS GASTHAUS

Geboren im Jahre 1999 in Winterthur und aufgewachsen in Effretikon, beschritt Patrick Bösch 2015 im Alter von 15 Jahren den Weg des Gebäudetechnikers. Auf seiner Reise durfte Patrick die kulinarischen Erlebnisse der Ausbildung zum Gebäudetechnikplaner Lüftung EFZ geniessen. Nach vier Jahren hat der Jungspund die Menüs der Berufsschule Zürich, der technischen Berufsmatur und die seines Lehrmeisters restlos verzehrt. Nach 3 Jahren als Planer und Projektleiter verspürte Patrick wieder den Hunger nach mehr Wissen. So schrieb er sich am Gasthaus Gebäudetechnik und Energie für den Menüplan Bachelor of Science HLKS ein.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Um die happigen Menüs der HSLU besser zu verdauen, widmet Patrick sich in seiner Freizeit seiner Leidenschaft fürs Töff fahren. Mit ebenso viel Elan spielt er die Trompete in zwei verschiedenen Musikverbänden, dem Musikverein Kempththal und bei der Guggenmusik Lopper-Gnöme in Hergiswil. Ebenso engagiert er sich als Stufenleiter bei den Cevi-Fröschli Illnau-Effretikon.

## ESSGEWOHNHEITEN

Mit Bravour und erstaunlicher Effizienz verzehrt Patrick die von den Köchen zur Verfügung gestellten Gerichte.

Dabei nutzt er gerne auch die Take-away-Option, um sich spät in der Nacht noch den Magen vollzuschlagen. Allseits bekannt durch das Bild der WhatsApp-Gruppe ist Patrick ein Erkennungsmerkmal unserer Klasse. Auch ausserhalb der Gebäudetechnik-Tafelrunde kennt man ihn als einen der Mitwirkenden des HSLU-EVENTS, für die er sportliche Anlässe zum Zusammenhalt der Tafelrunde und Studentenpartys für die Studenten der Stadt Luzern organisierte.





**LUCOMA**

VORSPEISE FERTIG. VIEL SPASS BEIM

# HAUPTGANG!

Die Schweizer Lüftungskomponenten mit Auszeichnung, wünschen euch auf dem Weg zu eurem ersten beruflichen GAULTMILLAU Punkt alles Gute!

MADE IN SWITZERLAND  
MADE IN SWITZERLAND

[www.lucoma.com](http://www.lucoma.com) /   

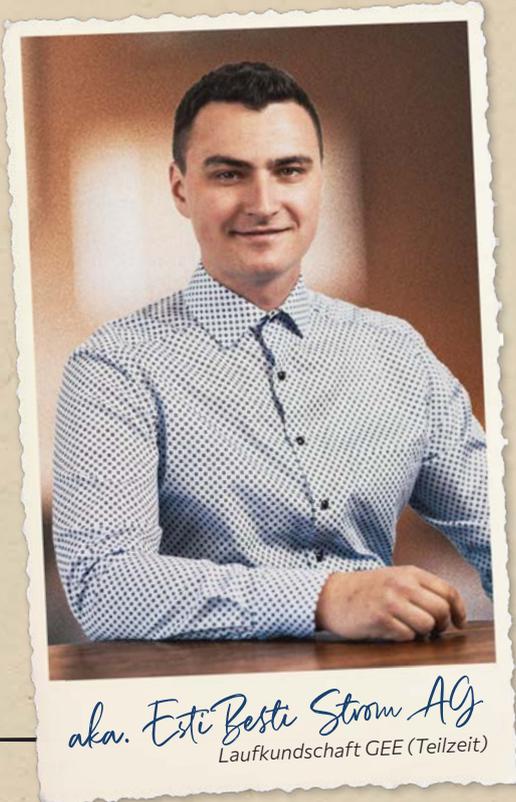


Mit wenigen Klicks zur Richtofferte

Ich heize klimafreundlich mit einer Wärmepumpe von [meiertobler.ch](http://meiertobler.ch)



**meier  
tobler**



# RAMON ESTERMANN

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch <i>Anwesenheit</i>		Essenszeit <i>Aufwendung</i>	
Tischmanieren <i>Noten</i>		Bar-Aufenthalt <i>Ausgang</i>	

### WEG INS GASTHAUS

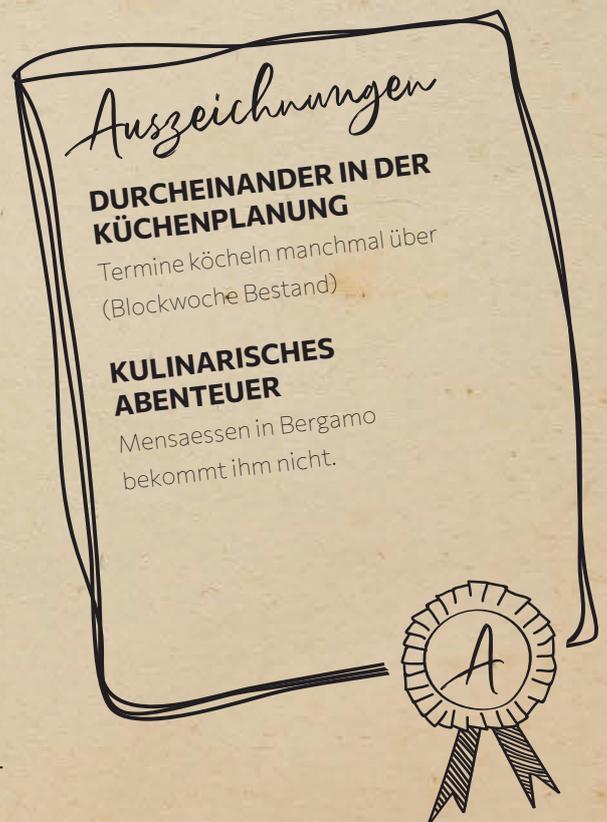
Geboren am 6. Dezember 1999 und aufgewachsen im charmanten Rain bei Luzern, betrat Ramon Estermann 2015 als Lehrling der Elektroinstallationen die Bühne des Technikrestaurants. Während er mit seiner Ausbildung zum Elektroinstallateur die ersten Gänge des Menüs genoss, gönnte er sich als Beilage die Zutaten der Berufsmatura. Nach erfolgreichem Abschluss und einem Jahr im «Militär-Buffer» widmete sich Ramon seinem eigenen Spezialgericht: einem selbstständigen Projekt als Elektroinstallateur, bei dem er seine Leidenschaft für Gebäudetechnik entdecken konnte. Doch er wusste, dass die Speisekarte des Lebens noch viel zu bieten hatte. Heute sitzt Ramon als Teilzeitstudent an der Tafel des «Gasthauses Gebäudetechnik und Energie» und vertieft sich in die anspruchsvollen Gänge des Bachelor-Menüs in Gebäudetechnik Elektroengineering.

### AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Neben den anspruchsvollen Menüs der HSLU sorgt Ramon in seiner Freizeit für Abwechslung und Gemeinschaft. Als Mitglied des Vereins Bueche-Events organisiert er regelmässig Feste für die Dorfbevölkerung und trägt so zu einem lebendigen Miteinander bei. Seine musikalische Seite zeigt er als Posaunist in der Guggenmusik Bierbrommer Rain, wo er die fünfte Jahreszeit mitgestaltet. Darüber hinaus bringt er sich als Abteilungsleiter in der Pfadi Rain ein, wo er mit Leidenschaft die nächste Generation begleitet.

### ESSGEWOHNHEITEN

Mit einem eher gemächlichen Tempo arbeitet sich Ramon durch die von den Köchen servierten Menüs der HSLU. Nicht selten braucht es für manche Gänge eine zweite Runde, um die feinen Nuancen vollständig zu erfassen. Während die anderen Gäste ihre Gläser schon zur Seite gestellt haben, gönnt er sich noch in aller Ruhe einen Nachschlag. Unaufgeregt geniesst er die Gerichte und Getränke, stets in seinem eigenen Tempo.





AMSTEIN + WALTHERT

# A+W Gästebuch

- Wer exzellente Schweizer Ingenieurdienstleistungen in einem professionellem Ambiente und jungem Team sucht, kommt hier auf seine Kosten.
- Die Arbeitsbedingungen haben Sterne-Niveau und die Mitarbeiter:innen schreiben hier die besten Rezepte.
- Tolle und herzliche, gleichzeitig aber hoch professionelle Atmosphäre lädt zum Verweilen und Wiederkommen ein.

zum  
Menü



[amstein-walthert.ch/jobs](https://amstein-walthert.ch/jobs)



*aka. Monsieur Gröömmoor, de  
schnellste Betner, Maschine*  
Stammgast HLKS (Vollzeit)

# RAPHAËL GREMAUD

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
*Anwesenheit*



Essenszeit  
*Aufwendung*



Ovo-Abhängigkeit



Bar-Aufenthalt  
*Ausgang*



Nachteule  
*auch schon mal 38h wach  
vor Abgabe ANW2*



## WEG INS GASTHAUS

Der Jungspund unter allen Gästen kam 2003 zur Welt. Nach seiner Lehre als Gebäudetechnikplaner Lüftung EFZ war sein Hunger nach Wissen noch lange nicht gestillt und so checkte er gleich anschliessend in das Gasthaus Ebenau ein. Sein Hunger ist jedoch so gross, dass er sich nach zwei Semestern im Gasthaus Ebenau gleich noch für die Molekularküche (Digital Construction) eingeschrieben hat. Auch wenn er der Jüngste ist, so ist er in vielerlei Hinsicht der Grösste.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Wenn Raphaël gerade nicht im Gasthaus Ebenau ist, ist er im Restaurant Alpenblick anzutreffen, stets gekleidet in kompletter Mammut-Ausrüstung. Je steiler der Weg, desto besser. Ist das Wetter doch mal nicht passend für einen entspannten Klettersteig, ist er gerne in der WG seiner Mitstudierenden anzutreffen. Seine Ernährung im Gasthaus plant Raphaël minutiös, um neben den üblichen Modulen auch die Speisen aus der Molekularküche zu sich nehmen zu können. Weiterhin liebt er es, sich mit seinen Kollegen über diverse Bands auszutauschen und an Konzerte zu gehen. In seiner eigenen Werkstatt ist er ebenfalls gerne anzutreffen und werkelt, was das Zeug hält.

## ESSGEWOHNHEITEN

Die allermeisten Menüs verdaut Raphi mit links und wenn es etwas zu berechnen gibt, ist ruckzuck eine babybläue

Exceltabelle erstellt. Doch dies passiert meistens mitten in der Nacht, denn Raphi ist eine waschechteachteule. Auch vor hochkomplexen Themen macht er mit seinen Excels keinen Halt, so werden auch mal Olf-Angaben (die keinen interessieren) elegant mit ChatGPT abgeschätzt und integriert. Seinen Freunden hilft Raphi sehr gerne und entwickelt mit und ohne sie die wildesten Gebäudetechnik-Konzepte, die oft nur durch einen Goldesel finanzierbar sind.

*Auszeichnungen*

**LUFTQUALITÄT**  
Er spürt direkt, wenn etwas mit der Luft nicht stimmt und meldet dies auch gleich dem technischen Dienst.

**GEHEIMTIPP AN DIE DAMENWELT**  
Als richtiger Gentleman passt Raphi auf alle Getränke auf, die ihm in die Hand gedrückt werden, ohne selbst davon zu trinken.





# WIR SETZEN UNS FÜR EINE STARKE BILDUNG EIN.



Medienart Solutions AG, 6340 Baar  
Bestellen Sie Ihr persönliches Exemplar  
unter [kundenservice@medienart.ch](mailto:kundenservice@medienart.ch)

eTrends **Phase5**

Damit Sie auf dem  
Laufenden bleiben.

**EMK**  
ENGINEERING · LÜFTUNGSDECKEN  
LÜFTUNGSKOMPONENTEN · GROSSKÜCHENHAUBEN

✓ SAUBERE LUFT  
✓ OPTIMALE BELEUCHTUNG  
✓ EINFACHE REINIGUNG  
Das überzeugt jeden Küchenchef.

**9495 Triesen**  
Tel +423 / 399 31 11  
Fax +423 / 399 31 00

**8834 Schindellegi**  
Tel 043 888 30 80  
Fax 043 888 30 89

[www.emk.ch](http://www.emk.ch)  
[emk@emk.ch](mailto:emk@emk.ch)



*aka. der Italiener*  
Stammgast HLKS (Vollzeit)

# ROCCO SESTITO

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
*Anwesenheit*



Essenszeit  
*Aufwendung*



Zu spät bestellt  
*Abgaben zu spät*



Bar-Aufenthalt  
*Ausgang*



Tischmanieren  
*Noten*



## WEG INS GASTHAUS

Die Reise des jungen Connaisseurs Rocco Sestito startete im Jahre 1998. Aufgewachsen mit der italienischen Küche, merkte Rocco schon früh, dass es auf dieser Welt noch viele weitere Spezialitäten zu kosten gibt. Deswegen entschied er sich dazu, seine Ausbildung an der Kantonsschule Musegg zu absolvieren, wo er die kulinarische Vielfalt verschiedenster Gerichte erleben konnte. Nach Abschluss der Matura besuchte Rocco das hoch renommierte Gasthaus ETH in Zürich. Dort lernte er vieles über das Wesen des Bauingenieurs, doch musste er feststellen, dass die Ausbildung für seinen Geschmack zu theoretischer Natur war. Um aktiver an der Erstellung der Gerichte mitwirken zu können, wechselte Rocco im Jahr 2021 zum Gasthaus Ebenau, wo er die Gewürzpalette der Bauingenieure probieren durfte. Doch schien ihm das Angebot der Gebäudetechnik verlockender, weswegen er ein Jahr später die Menükarte wechselte und es sich zum Ziel machte, alle HLKS-Menüs einmal zu kosten.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Zwischen den Menüs der Speisekarte HLKS erforscht Rocco gerne auch die anderen Angebote des Gasthauses Ebenau und beteiligt sich an den Projekten und Zusammentreffen der Kundschaft. Immer wieder trifft man ihn auch an kuriosen Ortschaften wie dem Schweizerhof oder dem Penthouse in Luzern an. Und wenn der Verdauungs-

spaziergang einmal etwas länger wird, meldet sich Rocco auch gerne einmal mit einer Story aus dem schönen Italien.

## ESSGEWOHNHEITEN

Als geselliger Zeitgefährte speist Rocco selten am gleichen Tisch zweimal. Gerne setzt er sich auch zu anderen Kunden des Gasthauses, seien es eingesessene Dauergäste oder gelegentlich vorbeischauende Kunden, für Rocco hat es immer noch ein wenig Platz. So vielfältig die dabei verzehrten Gerichte auch sind, seine grosse Leidenschaft war, ist und wird immer die italienische Küche sein.

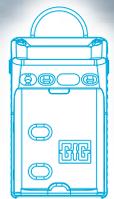
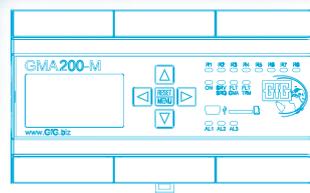


# Die Zukunft spürbar gestalten

Wir suchen deine Leidenschaft.

[ewl-luzern.ch/jobs](http://ewl-luzern.ch/jobs)

## GfG AG – Die Rezeptur für präzise Gas- und Wassermesstechnik





*aka. Sebi*  
Stammgast GEE (Vollzeit)

# SEBASTIAN GANTNER

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
*Anwesenheit*



Essenszeit  
*Aufwendung*



Menü doppelt bestellt  
*Wiederholung Module*



Tischmanieren  
*Noten*



## WEG INS GASTHAUS

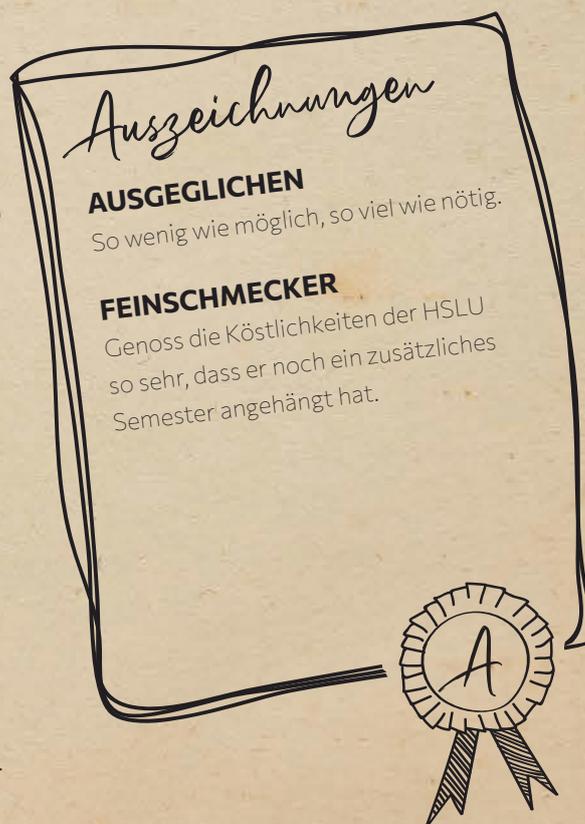
Geboren an einem goldenen Herbsttag vor der Jahrtausendwende in Zürich und aufgewachsen in Männedorf am Zürichsee, entschied sich Sebastian Gantner im Alter von 15 Jahren, den Weg als Elektroplaner EFZ zu ergreifen. Seine praktischen Kochkünste erlernte er in seinem Betrieb, während die theoretischen Grundlagen an der Berufsschule sowie an der Berufsmaturitätsschule innerhalb von 4 Jahren erlernt wurden. Nach seiner erfolgreichen Ausbildung entschied er sich für einen 10-monatigen Aufenthalt in der Armee, bevor er sich für einen akademischen Studiengang auf der Michelin-Ebene in seinem Bereich entschied.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

In seiner Freizeit ist er gerne mit seinen Kollegen unterwegs und geht dabei regelmässig auf Entdeckungsreise. Ganz egal ob Museen, Restaurants, Bars oder Städte, Sebastian hat auf jeden Fall eine Leidenschaft für Kultur und Kulinarik. Ebenso hat er ein grosses Interesse an Mode und Kunst. Er sammelt mit Begeisterung Raritäten, die seinen individuellen Stil und seine Ästhetik unterstreichen.

## ESSGEWOHNHEITEN

Grundsätzlich ist Sebastian zu jeder Mahlzeit anwesend, ausser wenn es sich um ein kaltes Gericht handelt, welches auch zu einem späteren Zeitpunkt gegessen werden kann. Er fokussierte sich am Tisch hauptsächlich auf das Essen und nicht aufs Reden, da er es nicht mag, wenn sein warmes Gericht kalt wird.



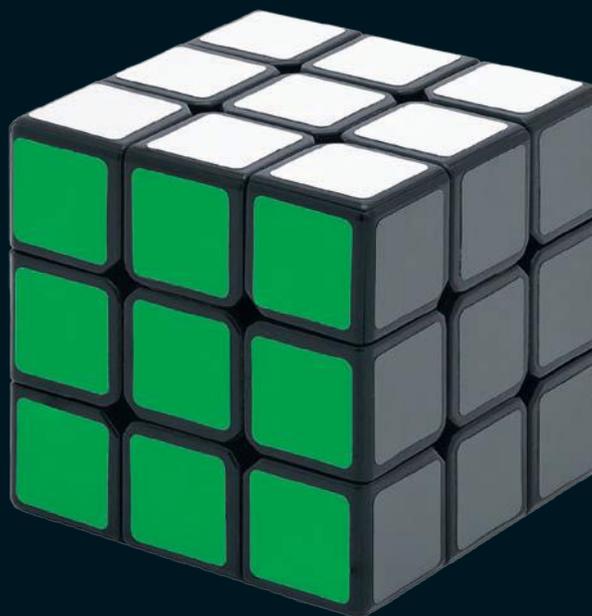
## Die Wärmeexperten für Wärmepumpen.



ELCO Wärmepumpen sind effizient, sparsam und klimaschonend – und dank unseren Wärmeexperten läuft immer alles rund. So schaffen wir behaglichen Komfort und bringen wohlige Wärme in Ihr Zuhause. Überzeugen Sie sich selbst von unserem modernen Wärmepumpen-Sortiment und profitieren Sie vom grössten Servicenetz der Schweiz.

[elco-waermepumpen.ch](http://elco-waermepumpen.ch)

## Hast du den Dreh raus?



Stell dein mehrdimensionales Denken unter Beweis und sichere dir deine Zauberformel für deine berufliche Zukunft.

**Bewirb dich jetzt online** – genau dein kluger Kopf fehlt uns.



Bern | Solothurn  
[www.enerconom.ch](http://www.enerconom.ch)

 [enerconom](https://www.instagram.com/enerconom)

**enerconom**  
Ingenieure für Gebäudetechnik



aka. Frau Meilestei,  
Hamster, Sekretärin  
Stammgast HLKS (Vollzeit)

# SERAINA MEICI

## FAKTEN ZUR CONNAISSEUSE

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Grüner Daumen



Nachteule



Kindskopf



## WEG INS GASTHAUS

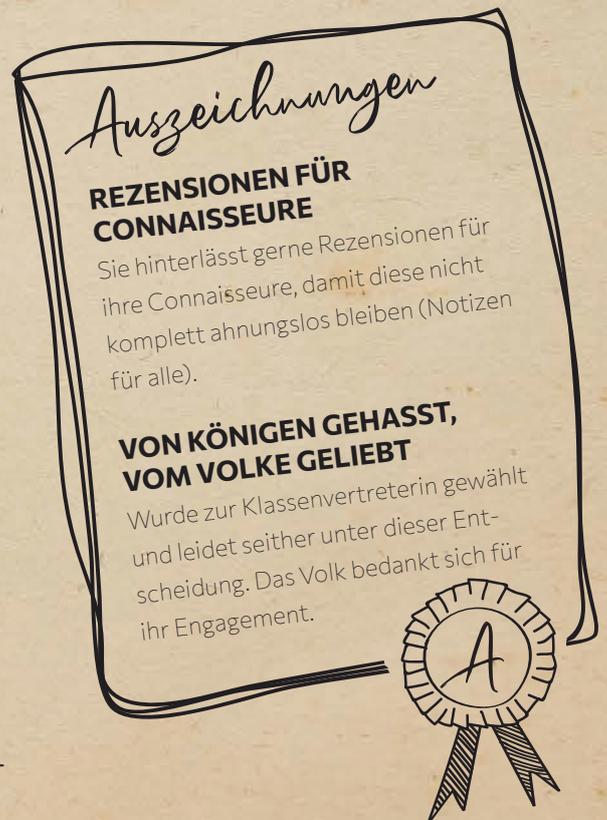
1998, ein guter Jahrgang für Sanitärplanerinnen aus der Region Basel. Genügend Zeit, um zu reifen, bis sie ihren Geschmack in der Lehre entfalten durfte. Zwar wurde sie in der ersten Lehre falsch eingesetzt, was dazu führte, dass sie die Lehrstelle wechselte. Doch auch am neuen Ort wurde sie wiederum rasch zur beliebtesten Weinflasche. Nach Abschluss der Lehre verliess sie ihre Lehrstelle vorerst nicht, denn sie widmete sich der Ausbildung jüngerer Weinflaschen als Lehrmeisterin. Nachdem sie einige Jünglinge durch die Lehre gebracht hatte, entschied Seraina sich für eine eigene Weiterbildung und suchte die HSLU auf.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Um sich vom ständigen Essen zu erholen, nutzt Seraina ihre Freizeit gerne für diverse Aktivitäten. Gerne organisiert sie ihre Jungschi als Hauptleiterin und lässt sich dabei manchmal etwas mit ihren Freunden gehen oder streift selbst durch den Wald, elegant wie eine Gazelle. Da Seraina bei fast jedem Abenteuer dabei ist, fand man sie auch schon in luftigen Höhen auf einem Klettersteig, wobei man in diesem Falle auf ihren Proteinmangel aufmerksam wird.

## ESSGEWOHNHEITEN

Seraina fehlt zu praktisch keiner Mahlzeit, ausser bei den einfachsten Speisen wie Volkswirtschaft. Im Gasthaus Ebenau nutzt sie bei jeder mit Sanitärwesen gewürzten Speise die Situation, um Kritik zu äussern, wenn der etwas verwirrte Koch mal wieder ein Spezialkochmanöver einleitet. Ab und an hilft sie jedoch in der Küche aus, um den einen oder anderen Koch zu unterstützen oder dessen Kochbuch aufzubessern.



## MIT KICKSTART IN DEN ERSTEN JOB

Bei Kieback&Peter arbeiten Sie in einem führenden Unternehmen für smarte und nachhaltige Gebäudeautomation – mit breiten Karriereperspektiven auf internationalen Märkten. Hier finden Sie sinnstiftende Arbeit in einem familiären Umfeld und eine Zukunftsbranche mit grossen Wachstumschancen. Gute Leistung belohnen wir mit überdurchschnittlichen Einstiegsgehältern. Wenn sie flache Hierarchien schätzen und die Dinge gerne selbst in die Hand nehmen, sind Sie bei uns richtig.

**Kieback&Peter AG Schweiz | [www.kieback-peter.ch](http://www.kieback-peter.ch)**





aka. Simi, Nussbi  
Stammgast HLKS (Vollzeit)

# SIMON NUSSBAUMER

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Bar-Aufenthalt  
Ausgang



Nachleben-  
Organisation



## WEG INS GASTHAUS

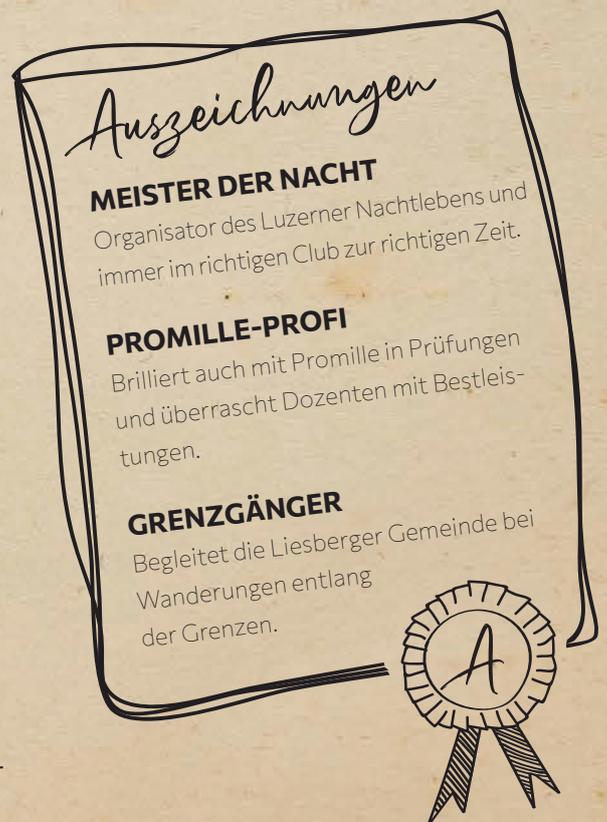
Simon Nussbaumer, 24 Jahre alt, stammt aus dem idyllischen Liesberg im Baselland – einer Region, in der Grenzen so wichtig sind wie die perfekte Sauce zu einem Hauptgericht. Im Jahr 2017, mit 16 Jahren, beginnt für Simon die Karriere in der Gebäudetechnik. Im Gasthaus W+H durfte Simon die kulinarischen Freuden einer Ausbildung zum Gebäudetechnikplaner Heizung und der Technischen Berufsmatur geniessen. Nach dem obligatorischen Wehrdienst packte ihn dann wieder der Hunger nach mehr Wissen. So meldete er sich an der Meisterküche für Gebäudetechnik, dem IGE der HSLU T&A, an.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Für ein Bier ist Simon immer zu haben – Hauptsache, er hat einen Grund, nicht in sein Studentenwohnheim «Universe 9» zurückzukehren. Mangelnde Hygiene, wütende Marokkaner, Polizeiaktionen oder Mietentlassungsdrohungen gehören dort zum Alltag. Kein Wunder also, dass er das Nachleben bevorzugt. Alternativ fand man ihn auf Turnvereinsfesten – kurioserweise immer während der Prüfungsphasen. Trotz dieser aussergewöhnlichen Prioritätensetzung schaffte er es, mit beeindruckenden Leistungen zu brillieren. Ein Dozent meldete sich sogar persönlich, um ihn für seinen Status als Klassenbesten zu beglückwünschen – trotz 0 % Anwesenheit. Wenn er mal nicht im Gasthaus anzutreffen war, widmete er sich seiner Rolle als Grenzexperte, indem er die Liesberger Gemeinde bei der traditionellen Grenzumwanderung durch die umliegenden Wälder begleitete.

## ESSGEWOHNHEITEN

Simon geniesst seine Menüs in ungewöhnlicher Reihenfolge: Clubbesuche, Turnvereinsfeste und gelegentlich ein Modul im Gasthaus. Trotz seiner geringen Anwesenheit zeigt er stets, dass Talent und Kreativität auch abseits der Küche den Unterschied machen. Ein unverwechselbarer Gast, der durch Humor und Ehrgeiz beeindruckt.



## Herzlichen Glückwunsch zum erfolgreichen Abschluss in Gebäudetechnik/HLKS/GEE!

wilo

Die heissen Sommermonate stehen vor der Tür! Mit den Wilo-Umwälzpumpen ist eine effiziente Verteilung von Kältemitteln in Klimaanlage und Kälteanlagen gesichert.

Lehne Dich jetzt zurück und geniesse die angenehme Kühle.



5 Jahre  
Garantie

Wilo-Stratos PICO plus

Weitere Informationen findest Du auf [www.wilo.ch](http://www.wilo.ch)



Wir gratulieren den Absolventen der HSLU zum erfolgreichen  
Studienabschluss in Gebäudetechnik / HLKS / GEE  
und wünschen viel Freude und Erfolg  
in diesem spannenden Beruf!



Schlossacher 4 / CH-1715 Alterswil / Tel: 026 494 28 85 / [info@wts-produktion.ch](mailto:info@wts-produktion.ch) / [www.wts-produktion.ch](http://www.wts-produktion.ch)

# Congratulations!

Jederzeit bestes Raumklima: dank  
Zehnder und den Gebäudetechnikern  
von morgen. Wir gratulieren herzlich!

[www.zehnder-systems.ch](http://www.zehnder-systems.ch)

zehnder



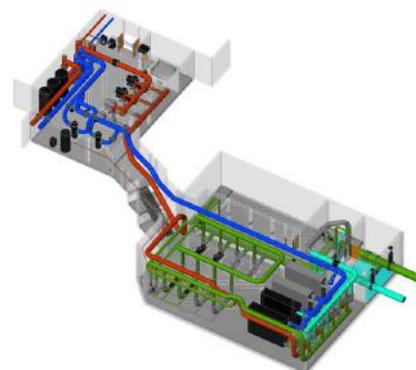
PB INGENIEURE  
FÜR ENERGIE- UND  
GEBÄUDETECHNIK

HERZLICHEN

# GLÜCKWUNSCH

AN DIE DIPLOMKLASSE

2025



See-Energiezentrale 8'000 kW,  
Bregenz

BÜRO SCHWEIZ

PB Ingenieure für Energie- und Gebäudetechnik  
Bahnhofstrasse 6 • CH - 6060 Sarnen

Tel. +41 41 666 03 30 • [ipb@ing-berchtold.ch](mailto:ipb@ing-berchtold.ch)

[ing-berchtold.ch](http://ing-berchtold.ch)



*aka. Fossil mit Energie*  
Stammgast GEE (Teilzeit zu Vollzeit)

# SIMON ROTHENBÜHLER

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Bestellung via Excel  
Verwendung von Excel



Knappes Erscheinen  
zum Essen (MEP)



Vorgekocht  
Arbeiten im Zug erledigt



## WEG INS GASTHAUS

Es war einmal vor langer Zeit, als Simon 1994 in einem kleinen Dorf namens Bümpliz Downtown geboren wurde. In jungen Jahren absolvierte er eine Lehre als Elektroniker. Doch damit war sein Appetit noch nicht gestillt und er begann im Anschluss die technische Berufsmaturität. Nach einigen Jahren erfolgreicher Arbeit im Elektrotechnik-Gasthaus entschied er sich jedoch für eine neue Richtung und begann das Studium als Laufkundschaft.

Angestellten des Gasthauses, um auf dem neuesten Stand zu sein. Dies geschieht allerdings nicht immer von Angesicht zu Angesicht, sondern auch gerne über die Online-Plattform «Teams». Denn der weite Weg zum Gasthaus macht es ihm manchmal schwer. Das kann schon mal so weit gehen, dass ihm im Hintergrund seines Streaming-Bildes ein Kamel bei den Pyramiden von Gizeh über die Schulter schaut.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Trotz seines fortgeschrittenen Alters ist Simon in verschiedenen Bereichen sehr aktiv. Sei es beim intensiven HIIT-Training oder beim altersgerechten «Chartesieli». Sogar in seinen Ausdrücken zeigt sich sein Spitzname. Mit diesem altertümlichen Ausdruck würde man sonst ein Kartenspiel bezeichnen. Aber auch bei anderen Aktivitäten wie Eishockey oder Feiern auf einem Festival beweist er seine Energie. Da kommen selbst Parteikollegen ins Schwitzen, auch wenn sie noch «Junge Grünliberale» sind.

## ESSGEWOHNHEITEN

Durch seinen eher ungewöhnlichen Weg ins Gasthaus hat Simon ab und zu etwas kurlige Fragen zu den Gerichten. Diese Unsicherheiten klärt er aber gerne mit den

### Auszeichnungen

**BACK TO THE ROOTS**  
Gerne bestellt Simon ein drittes Mal das Gericht Nachrichtentechnik, weil es ihn an seine frühere Ausbildung erinnert.

**EXCEL-MEISTER**  
Seine Excel sind legendär, auch wenn sie noch nie jemand gesehen hat.

**ABSACKER**  
Nach einer ausgedehnten Runde an der Bar lässt sich Simon gerne im Gasthaus Niederberger nieder.





**Hoval**

# Von Spezialist zu Spezialist: Herzliche Gratulation!

Hoval gratuliert allen neu diplomierten Fachkräften.

Hoval | Verantwortung für Energie und Umwelt



**IBG VERBINDET  
PERSPEKTIVE  
UND FLEXIBILITÄT**

**Geschafft.  
Gratulation!  
Bis bald.**

Bewirb  
dich jetzt!  
→ [ibg.ch](https://ibg.ch)





# SUNNY FRIDOCIN GEHRIG

## FAKTEN ZUM CONNAISSEURE

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Trockene Sprüche



Menü doppelt bestellt  
Wiederholung Module



Direktheit bei Kritik



## WEG INS GASTHAUS

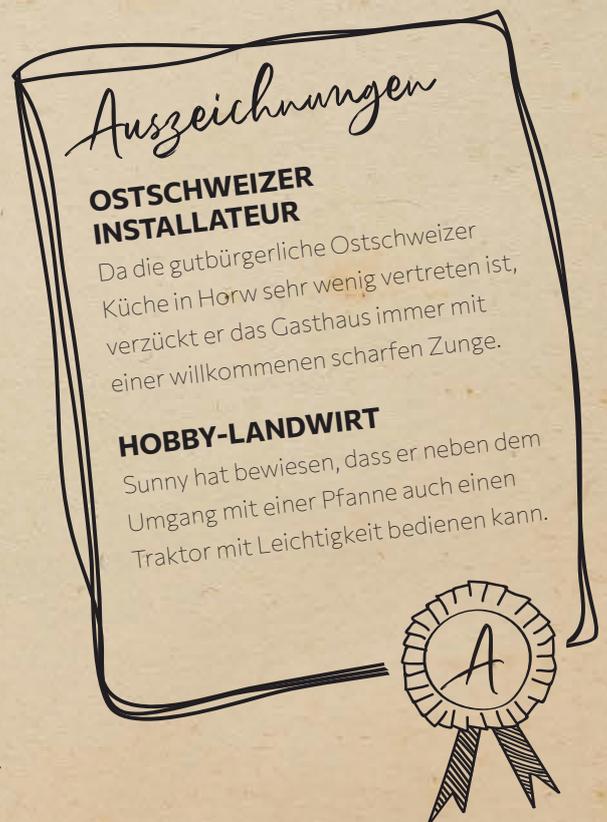
Aufgewachsen in Glarus, startete Sunny, inspiriert von den Gerichten auf der Baustelle, eine Lehre als Heizungsinstallateur EFZ. Als er einige wichtige Zutaten auf der Baustelle erlernen konnte, beschloss er, seine Kochkünste mit einer Zusatzlehre zum Gebäudetechnikplaner Heizung EFZ inklusive Berufsmatura zu erweitern. Speziell in der Planerlehre wurde ihm bewusst, dass Gerichte auf mehr Anklang treffen, wenn die Zubereitung und der Service früh aufeinander abgestimmt sind. Da bei einem komplexen Gericht die richtigen Zutaten wichtig sind, beschloss er in Horw seine nächsten Schritte zum Chefkoch zu gehen.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Nicht nur bei der Arbeit, sondern auch in der Freizeit ist Sunny ein richtiger Teamplayer, was er bei seiner Leidenschaft für Football auslebt. Wenn er neben dem Teamsport dann einmal Zeit für sich braucht, testet er gerne die Garzeit auf dem Motorrad. Diese versucht er bestmöglich einzuhalten. Und wenn das Gericht droht zu verkochen, haben ihn schon aufgestellte Temperaturbegrenzungen oder Handzeichen aus der Küche gerettet. Der eine oder andere kleinere Unfall hat glücklicherweise nicht ihn, sondern nur sein Motorrad getroffen. Erstaunlicherweise kann er sich Dinge der vergangenen Kochkurse doch besser merken als so mancher Student ohne Unfall.

## ESSGEWOHNHEITEN

Durch seine positiv-kritische Art, die Dinge zu hinterfragen, konnte Sunny schon einige Gerichte viel schneller erlernen und meistern. Er glänzt nicht nur mit ausgeprägtem Hausverstand, sondern zeigt auch, dass sein unkomplizierter und humorvoller Umgang jede Küche aufwertet. Seine direkte Art und sein trockener Humor machen ihn zu einem gern gesehenen Gast.





In Gedenken an  
**ADRIAN MISCHCER,**

der uns viel zu früh  
 verlassen hat.

**LIEBER ADRIAN,**

die Nachricht von deinem Tod kam überraschend  
 und traf uns alle unvorbereitet. Nach fünf  
 gemeinsamen Semestern wurdest du unverhofft  
 aus dem Leben gerissen. Was bleibt, sind die zahlreichen  
 schönen Erinnerungen...

**Adrian, du wirst in unseren Herzen stets weiterleben.**





*aka. Adi*  
Stammgast HLKS (Vollzeit)

# ADRIAN MISCHLER

## FAKTEN ZUM CONNAISSEUR

Zeit am Esstisch  
Anwesenheit



Essenszeit  
Aufwendung



Reden ist silber,  
Schweigen ist gold



Hilfe beim  
BKW-Eishockeyturnier



## WEG INS GASTHAUS

Adrian wurde 1997 geboren und wuchs in Hüttwilen auf. Der Gaumen für die Speisen aus dem Bereich Gebäudetechnik liegen bereits in der Familie und so entschied sich Adrian für den kulinarischen Königsweg: Als ersten Gang wählte er das Menü des Lüftungsmonteur. Danach folgten zwei Jahre, in welchen Adrian sowohl die schweizerische Militärküche als auch für sieben Monate die kanadische Küche erkundete. Anschliessend trat Adrian seinen zweiten Hauptgang zum Lüfungsplaner an. Doch auch das stillte den Hunger von Adrian nicht. So genoss er nach Vollendung seines zweiten Hauptganges noch die BMS und startete im Jahre 2022 mit seinem nächsten Hauptgang hier an der HSLU.

## AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG

Um die vielen Kalorien seiner Menüs ordentlich verdauen zu können, widmet sich Adrian schon seit Jahrzehnten dem Eishockey. Wenn er mal nicht auf den Kufen unterwegs ist, trifft man ihn oft auch online beim Zocken oder eben gar nicht, wenn er bei einer guten Tasse Tee in ein Buch vertieft ist.

## ESSGEWOHNHEITEN

Adrian verspeiste die servierten Gerichte stets mit Ruhe und Gelassenheit. Auch wenn ihm mal ein kleiner Fehler unterlief, welcher seinen Menüplan etwas durcheinanderbrachte, so machte er doch das Beste aus der Situation und verspeiste die Gänge bis zum letzten. Ein unauffälliger Gast, der aber jedenfalls eine Bereicherung für die Tafelrunde ist.

*Auszeichnungen*

**SCHLIFSCHÜENDLE-SKILLS**  
Ist beim BKW-Eishockeyturnier der Star und nimmt sich auch Zeit, um seine Kommilitonen das Schlifschüendle beizubringen.

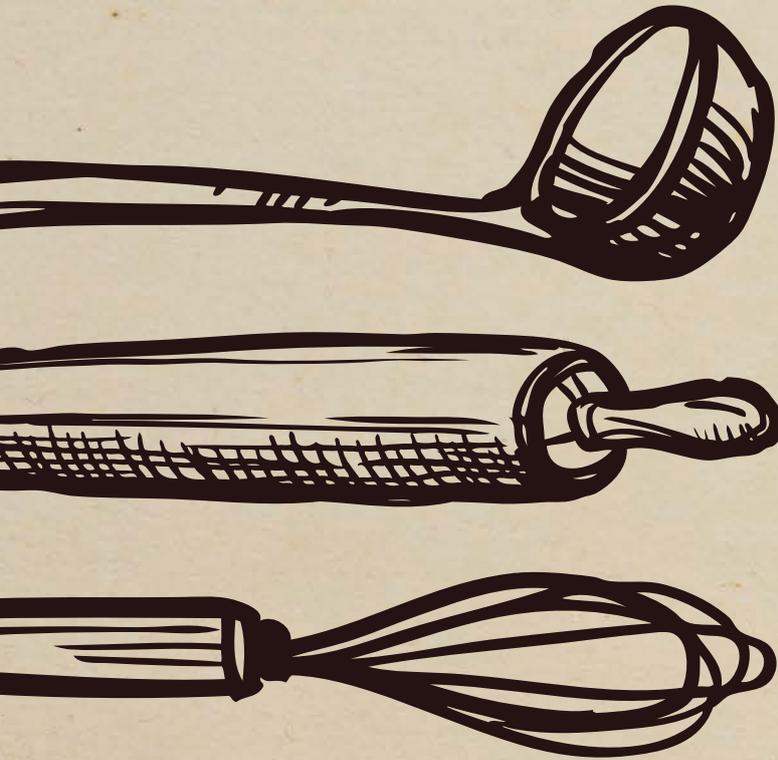
**INKOGNITO**  
Kaum bemerkbar, aber immer aktiv am Esstisch.

**KULINARISCHER TIEFFLIEGER**  
Isst zum Zmittag auch gerne mal nur einen kalten Cervelat. Oder eine Banane.





# DAS KÜCHENTEAM



Damit die Gäste während ihres gesamten Aufenthalts mit raffinierten und abwechslungsreichen Gerichten verwöhnt werden, ist im Gasthaus Ebenau eine bunte Mischung aus Köchen im Einsatz. Sie bringen ihre Erfahrung und ihr Können im Austausch mit den Gästen ein und beantworten gerne alle Fragen, die während des Aufenthalts auftauchen. Im Folgenden stellen wir das Küchenteam des Gasthauses vor.



Stephan Diethelm



Patric Eberle



Marcel Joss



Christian Jost



Christoph Kopp



Hans Kurmann



Markus Loser



Andreas Odermatt



Daniel Petermann



Björn Schrader



Axel Seerig



Olivier Steiger





Daniel Aggeler



Zoran Alimpic



Adrian Altenburger



Matthias Balmer



Anthony Bellwald



Pascal Bohni



Thomas Brodbeck



David Burkhardt



Roger Buser



Jung Kyu Canci



Reto Gadola



Harry Gmür



Urs Grüter



Frank Gubser



Thomas Hunziker



Felix Lüond



Heinrich Manz



Stefan Mennel



Leonardo Montali



Severin Nowak



Reto von Euw



Dieter Wehrle



Volker Wouters



Timotheus Zehnder



Sandro Zehnder



# Da fühlt man sich wohl als Gast.

Unsere **Hybrox** ist wie für dich gemacht.

**alpha innotec**  
WÄRMEPUMPEN



R290 

KÜHLEN INKLUSIVE 

Luft/Wasser-Wärmepumpe Hybrox aussen aufgestellt.  
Drehzahlregelt mit natürlichem Kältemittel R 290.

..... [alpha-innotec.ch](http://alpha-innotec.ch)



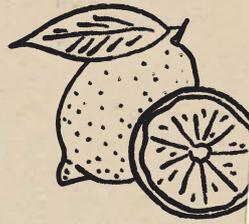
**BWT**  
BEST WATER TECHNOLOGY

**Wir gratulieren ganz herzlich zum erfolgreichen Abschluss!**

[bwt.com](http://bwt.com)



Matthias Balmer



Volker Wouters



### MATTHIAS BALMER

Matthias überzeugt in der Küche mit seinen Gourmetkenntnissen in der Lüftungstechnik. Basierend auf dem Gendanken, dass Ingenieure den Architekten bereits von Beginn an die Suppe «versalzen» dürfen und nicht erst in der Bauphase, führt er die Studierenden an die Herausforderungen nach dem Studium heran. Dabei ist er für die Studierenden der Fachrichtung HLKS ein ständiger Begleiter. Besonders engagiert ist Matthias in der Menü-Serie HLKS 1–4. Aber auch in anderen Modulen lässt er sich nicht lumpen. Mats ist ein eher praktischer Mensch, ganz nach dem Motto «HLKS ist keine genaue Kochkunst». Was im SIA-Rezeptbuch steht, kann man selbst erforschen und ist nicht Teil seiner Kochstunde. Zudem legt der Meisterkoch grossen Wert auf seine zuvor aufgezeichneten Koch-Tutorials, die den angehenden Meisterköchen eine grosse Hilfe sind. Auch einem kleinen Absacker nach einem ausgiebigen Menü ist Mats nie abgeneigt. So wurde er schon öfter im Ausgang oder beim Bierpong-Spielen mit den Studierenden gesehen.

#### Spezialität:

Meister der Vorbereitung mit seinen unschlagbaren «Do it yourself» Videos

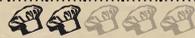
Kochkünste



Menükenntnisse



Bierpong Skills



Nähe zu Studenten



### VOLKER WOUTERS

Volki kocht schon seit der Eröffnung des Gasthauses (GEE) für seine Gäste, ob Stammgäste oder Durchreisende, alle werden satt. Sein bewährtes Vorgehen in der Küche beruht auf einer langen Tradition: Volkis Schneidebretter müssen DIN A4 gross sein. Als der Küchenchef (Altenburger) im Herbstsemester 2024 die Arbeitszeiten der Angestellten um 25 Prozent kürzte, liess sich Volki nicht davon abhalten, seinen Gästen weiterhin die besten Gerichte zu servieren. Als Starkstromexperte weiss er genau, welche Küchengeräte er wie einsetzen muss. Bei seinen Gerichten für Elektroengineering 1 & 2 kommen erstmals Kurzschlussstromberechnungen für die Kundschaft zum Einsatz. Im weiteren Verlauf lernen die Gäste ihre Kochkünste für Anwendungen 1 & 2 kennen und erfahren, dass diese Portionen nicht so schnell verdaut sind. Bei mangelndem Durchhaltevermögen kann es auch zu einer erneuten Bestellung kommen. Zu guter Letzt liebt es Volki, sich während des Kochens mit spontanen Eigenkreationen zu verwirklichen. Dabei verlässt er sich auch auf seine Freunde aus anderen Gasthäusern, damit die Gerichte portionsgerecht an die Gäste gebracht werden.

#### Spezialität:

Schoggigipfelpause am 10 vor 10!!

Kochkünste



Menükenntnisse



Anzahl Schneidebretter



Nähe zu Studenten



Gleich beim Reinkommen spürt man: Hier wird mit Hirn und Herz geplant. Die Karte ist überraschend vielseitig – vom technischen Klassiker bis zum Innovationsgericht ist alles vertreten.

Was auf den Tisch kommt ist eine Mischung aus kluger Planung und frischen Ideen, abgerundet mit einem ordentlichen Schuss Teamgeist.

Das Menü ist technisch raffiniert, das Ambiente konstruktiv und die Lage einmalig. Besonders empfehlenswert für Gäste, die Verantwortung und Nachhaltigkeit dem Teller schätzen.

Ein echtes Hidden Gem unter den Ingenieurbüros!





## RETO VON EUW

Reto von Euw, ein Wassersommelier, der seinesgleichen sucht. In seiner Denkerpose (ein Bein auf dem Tisch, den Ellbogen auf dem Knie und die Hand unter dem Kinn) macht er schnell klar, dass er weiss, wie man Wasser perfekt ins Glas einschenkt. Auch wenn Reto des Öfteren mit geringem Vorwissen konfrontiert wird, sorgt er stets dafür, dass kein Gast dehydriert. Seine Wasservorschläge waren zum Teil sehr verwirrend, aber mit vereinten Kräften bekam jeder ein volles Glas ab. Wie ein echter Sommelier gibt er dem Gast ein angenehmes Gefühl des Willkommens. Denn neben den verschiedenen Geschmacksrichtungen von Ab- und Frischwasser kommt die persönliche Note nie zu kurz. Gerne erzählte er Anekdoten von seiner Familie und freute sich einmal so sehr auf ein verlängertes Wochenende mit ihnen, dass er vor lauter Nervosität den Gasthof früher schliessen musste. Seine Begeisterung für Wasser ist sofort spürbar. So verkündete er stolz: «Ich habe zwar kein cooles Auto, aber eine geile Sanitäranlage!»

### Spezialität:

Namen der Gäste mit kuriosen Eselsbrücken merken.

Kochkünste



Menükenntnisse



Persönliche Note



Nähe zu Studenten



## ROGER BUSER

Roger hatte den Fokus vor allem auf die GEE-Küchenkreationen, welche er sehr gut beherrscht. Dank seiner jahrelangen Leidenschaft in der Forschung, wie das Wachstum von Gemüse mit der Sonnenenergie zusammenhängt und wie man dies optimieren kann, hat er sich einen ordentlichen Namen in der Küche gemacht. Seine Menüs und die verschiedenen Portionen hat er immer mit Herzblut kreiert, wobei man gegen Ende des Essens fast immer am Platzen war. Es war auch nicht unüblich, mal das Dessert nach Hause zu nehmen, oder es keinen Platz mehr für Teller auf dem Tisch hatte, dank des Tagesmenü-Umfangs. Zusätzlich zu seinem kulinarischen Können in den GEE-Küchenkreationen rührt er auch fleissig in den Projektmodul-Kochtöpfen mit.

### Spezialität:

Ätiopiengänger

Kochkünste



Menükenntnisse



Portionsgrösse



Exotische Kulinarik



# Herzliche Gratulation zum Bachelor of Science in Gebäude- technik/Energie

Mehr Informationen über die Burkhalter Gruppe  
finden Sie unter [www.burkhalter.ch](http://www.burkhalter.ch).





### TIMI ZEHNDER

Normalerweise ist der Unterricht bei Timi Zehnder nicht immer «as simple as that», sondern sehr fordernd. Im Gegenzug ist der Wissenszuwachs enorm. Die servierten Menüs, speziell HLKS-Engineering 1-4, Hydraulik und Anwendungen 1+2, waren stets äusserst sättigend. Öfters war die Zeit für das Verspeisen der Menüs äusserst knapp berechnet und brachte die Studierenden an die Grenzen ihrer Verdauungskapazität. Speziell als Timi noch eine Stunde der Servicezeit gestohlen wurde, wurden die ganzen Menüs noch kompakter. Der allseits sehr geschätzte Spitzenkoch bot auch die eine oder andere Anekdote. Es wurden stets greifbare Vergleiche gebracht, und so war beispielsweise der Wärmeübertrager in der Seewasserzentrale in etwa «zwei von Euw's hoch».

### THOMAS BRODBECK

Thomas Brodbeck ist dem Gasthaus bereits viele Jahre treu und geht seiner Arbeit immer noch mit vollem Engagement nach. Auch wenn die Gäste manchmal am Freitagmorgen noch ein wenig Mühe haben, ändert sich dies schnell, sobald Thomas auf das Menü des Tages eingeht. Durch seine praxisnahen Vorstellungen, die er den Gästen beinahe wöchentlich präsentierte, konnte er sie zur aktiven Beteiligung motivieren. Daher besuchen alle das Gasthaus gerne, auch nach einem langen Donnerstagabend. So ist der Tisch im Gasthaus immer gut besucht. Sollten sich Fehler beim Anrichten einschleichen, werden diese schnell korrigiert und sich ausführlich entschuldigt oder bedankt. Je nach Ergebnis des SC Rapperswil Jona Lakers wird von Thomas gerne ein Gruss aus der Küche für alle offeriert.

#### Spezialität:

Zitakünstler, wenn er von Pflanzenkohle redet:  
«Lass es durch die Kuh»

Kochkünste



Menükenntnisse



Schneller Service



Nähe zu Studenten



Zubereitungszeit



#### Spezialität:

Schnellsprecher, Danke Danke Danke

Kochkünste



Menükenntnisse



Leidenschaft zum Kochen



Nähe zu Gästen



Virtuelle Kocheinlagen



Spezialunternehmen für Geothermiebohrungen  
Beratung. Planung. Realisierung.

+ 30 Jahre Erfahrung  
+ 5 Millionen Bohrmeter

**drilling into the future**




## Lust auf HLKKS-Gesamtprojekte nach Deinem Studium?

**KLINOVA**  
Next Generation Gebäudetechnik

### Bei uns bist Du genau richtig

- innovative und nachhaltige Projekte für FoodTech Startups
- Spannende Kunden aus Industrie, Gewerbe, Gesundheit & Wohnbauten
- Realisiere ganzheitliche HLKKS-Gesamtprojekte

### Wir agieren inhouse - Engineering, Anlagenbau, Service

- Junges, dynamisches Unternehmen | Standorte in Zürich & Wetzikon
- eigene Engineering-, Anlagenbau-, Serviceabteilungen
- Kombination von langjährigem Knowhow & moderner Agilität



**Werde Klinover:in**





Entdecke unsere innovativen  
Projekte im Bereich Industrie,  
Verkehr und öffentliche  
Hand.



**WERDE TEIL  
VOM TEAM**

**WEY + PARTNER AG | SURSEE**  
INFO@WEY.ING | WWW.WEY.ING



Klimatechnik der Erich Keller AG bietet höchsten Raumklimakomfort bei minimalem Energieverbrauch. Sie bietet komplette Lösungen zur Kühlung, Heizung und Lüftung von Geschäftsbauten.

Erich Keller AG · 8583 Sulgen · erichkeller.com

**erichkeller**

INTERIORS  
COMMUNICATION DESKS  
TALKY OFFICE  
CLIMATE SYSTEMS

*Klimatechnik à la carte*



Zoran Alimpic

### ZORAN ALIMPIC

Die Küche von Zoran Alimpic ist packend, abwechslungsreich und praxisnah. Verschiedene Geschmäcker werden durch seine Hilfsköche ergänzt, die kulinarische Trends direkt aus der Praxis servieren. Vom tiefen Know-how und der Erfahrung Zorans kann profitiert werden, am Ende muss jedoch die Speisekarte auswendig beherrscht werden.

Kochkünste



Menükenntnisse



Explizite Begrüßung verspäteter Gäste



Auswendiglernen der Speisekarte



Jung Kyu Canci

### JUNG KYU CANCI

Doch so meisterhaft seine Kochkunst ist, so schwer tun sich manche Gäste mit den Raffinessen seiner Menüs: Den einen sind seine Menüs zu scharf, anderen bleibt ein «Brocken» buchstäblich im Hals stecken.

Kochkünste



Menükenntnisse



Kochgeschwindigkeit



Den Gewürzstreuer (Formelsammlung) mit zur Verkostung (Prüfung) bringen



Anthony Bellwald

### ANTHONY BELLWALD

Koch Anthony Bellwald ist der unumstrittene Spezialist, wenn es um die Kunst der Elektromagnetik-Verkostung geht. Mit akribischer Präzision sorgt er dafür, dass alle technischen Zutaten eines Gerichts zusammenwirken, ohne sich gegenseitig zu beeinflussen.

Kochkünste



Menükenntnisse



Überzeugung von der Blitzschutzprüfung



Bestehen lassen von DC-Studenten



INDUSTRIEKÄLTE

WÄRMEPUMPEN

KUNSTEISBAHNEN

Wir sind immer auf der Suche nach kompetenten

- Projektentwickler\*innen
- Projektleiter\*innen



**Wettstein**  
Kältetechnik

Walter Wettstein AG | Mattenstrasse 11 | 3073 Gümligen  
T 031 952 62 62 | info@wwag.ch | www.wwag.ch

Hoch effiziente  
Klimadeckensegel  
im Trend



SCAN ME

## Klimadeckensegel – überzeugt visuell und funktional

Das A11-S Heiz- / Kühldeckensystem Metall erfüllt die Anforderungen an eine moderne Klimadecke hinsichtlich Energieeffizienz und Leistungsfähigkeit.

- Sehr hohe Heiz- und Kühlleistung
- Sehr gute akustische Wirksamkeit (Klasse A)
- Einfache Montage

**BARCOL-AIR**  
by Swegon



### PATRIC EBERLE

Herr Eberle, der Meister der Elektrotechnik-Küche, ist bekannt dafür, seine Gerichte mit einer gehörigen Portion Anspruch zu würzen. Er serviert seine Menüs vor allem den Feinschmeckern aus der Welt der Elektrotechnik, was sich bei den Gästen aus der Gebäudetechnik bemerkbar macht, die etwas länger brauchen, um den vollen Geschmack seiner Speisen zu erkennen.

- Kochkünste 
- Menükenntnisse 
- Erwartung der sofortigen Perfektion 
- Elektrisierende Menüs mit Überraschungseffekt 



### RETO GADOLA

Sein Imbiss «IT-Tools 1» war am Freitagabend bei den neu angekommenen Studierenden sehr beliebt. Leider musste er seinen Imbiss aufgrund von Sparmassnahmen schliessen. Die jüngeren Studierenden kennen ihn nur noch von seinem Catering-Service, den er für einige HLKS-Module anbietet.

*Spezialität:*  
Sich an die Öffnungszeiten erinnern (Freitagabend)

- Kochkünste 
- Menükenntnisse 
- Informationen auf Folien 
- Erlernte Office Handhabung 

### MARCEL JOSS

Marcel Joss hat ein gut gehütetes Geheimnis: Hinter dem Gasthaus züchtet er Zucchetti, um den Gästen zu zeigen, wie richtig gekocht wird. Wenn man ihn fragt, wie etwas funktioniert, antwortet er nicht direkt, sondern schweift in eine andere Richtung ab und verwirrt alle Gäste.

*Spezialität:*  
Schnauzer

- Kochkünste 
- Menükenntnisse 
- Beantwortung der Fragen 
- Freude an verunsicherten Blicken 



**konvekta**  
ENERGIERÜCKGEWINNUNG

# ZERO EMISSION ENERGY RECOVERY SYSTEMS



HEIZEN/KÜHLEN OHNE FOSSILE BRENNSTOFFE

■ GEBERIT

## HERZLICHE GRATULATION



**KNOW  
HOW  
INSTALLED**

**Herzliche Gratulation!**

Geberit gratuliert allen Absolventinnen und Absolventen des Bachelor of Science in Gebäudetechnik | Energie an der HSLU herzlich zum erfolgreichen Abschluss.

Mit eurem Wissen und Engagement gestaltet ihr die Zukunft einer nachhaltigen Gebäudetechnik – wir freuen uns darauf, euch in der Branche zu begegnen!

**prolux**

# Geimeinsam für ein nachhaltiges Raumklima

[prolux-solutions.com](http://prolux-solutions.com)



Christoph Kopp

### CHRISTOPH KOPP

Bewusst erklärt er das Mise en Place (was ist vorhanden auf der Anlage) und das Vorgehen zur Zubereitung der Spezialität (wie funktioniert die Steuerung/Sensorik etc.).

*Spezialität:*  
Brille auf und ab

- Kochkünste 
- Menükenntnisse 
- Nähe zu Studenten 
- Beantwortung der Fragen 



Felix Lüönd

### FELIX LÜÖND

Seine Menüs gehören zu denjenigen, die den Gästen bezüglich dem **Menü-End-Probiergang** am meisten Bauchschmerzen bereiten. Die Aufgabe von MEP MaPhys2 im Herbstsemester 2022 ist uns allen noch in bester Erinnerung. Wir rätseln bis heute, wie der Vogel das Pendel genau ausgelenkt hat.

*Spezialität:*  
Im tiefsten Winter trägt der junge Koch ein T-Shirt.

- Kochkünste 
- Menükenntnisse 
- Schneller Service 
- Kochkünste 

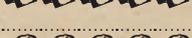


Heinrich Manz

### HEINRICH MANZ

Prof. Dr. Heinrich Manz ist der Frédy Girardet der Bau-physik. Er ist ein echter Meisterkoch, der Wissenschaft in kulinarischen Kreationen serviert. Seine Menüs sind bekannt für ihre historische Tiefe und perfekte Abstimmung.

*Spezialität:*  
Historische Würzung der Menüs

- Kochkünste 
- Menükenntnisse 
- Explizite Begrüßung verspäteter Gäste 
- Präsentation der Speisen 



EIN EXZELLENTES MENÜ AUS  
TECHNIK, TEAMGEIST UND  
SPANNENDEN HERAUSFORDERUNGEN.  
KANN ICH NUR WEITEREMPFEHLEN!  
- Ein zufriedener Absolvent

## Wir gratulieren allen Absolvent:innen zu Ihrem Abschluss!

Hast du an der HSLU die ersten Karriere-  
kostproben genossen und bist auf den  
Geschmack gekommen? Dann reserviere  
dir deinen Platz bei der Tri Air AG!

### Die Tri Air AG serviert dir:

- Spannende, innovative Projekte
- Ein junges, motiviertes Team
- Viel Raum für Entwicklung

Wir sind: dynamisch, qualifiziert,  
nachhaltig denkend und technik-  
begeistert! **UND DU? Interesse  
geweckt?** Dann bewirb dich jetzt:  
[bewerbung@trair.swiss](mailto:bewerbung@trair.swiss)

## Tri Air AG

CH-8645 Jona SG | [www.trair.swiss](http://www.trair.swiss)

FL-9494 Schaan | [www.trair.li](http://www.trair.li)

Tri Air Deutschland GmbH | D-78048 Villingen-Schwenningen | [www.trair.eu](http://www.trair.eu)



Stefan Mennel

### STEFAN MENNEL

Er bietet auch bei Unverträglichkeiten alternative Menüs an. Doch nicht nur in der Küche versteht es Stefan zu brillieren. Auch bei den gelegentlichen Abwesenheiten des Restaurantinhabers schafft er es, neben seiner Tätigkeit als Chefkoch den ganzen Betrieb am Laufen zu halten.

Kochkünste



Menükenntnisse



Persönliche Note



Kundennähe



Layout der Menükarte



Andreas Odermatt

### ANDREAS ODERMATT

Andreas Odermatt ist dank seinem Amt als Souschef allen Gästen bestens bekannt. Seine leidenschaftliche Hingabe steckt er nicht nur in die detaillierte Ausarbeitung eines Muster-Menüplans, sondern vor allem auch in die Menüsektion der Akustik und in das Labor, wofür sein Herz schlägt.

*Spezialität:*

Akustische Gerichte

Kochkünste



Menükenntnisse



Repetition des Akustik-Vorwissens



Betreuung neuer Gäste und Hilfsassistenten



### DANIEL PETERMANN

Dani weiss, wie man kocht, denn er war früher selbst Stammgast. Während seinen Kocheinlagen befasst er sich stark mit der Sicherheit des Gasthauses. Aufgrund der Sparmassnahmen muss sein umfassendes Sicherheitskonzept eingedämpft werden.

*Spezialität:*

Beim Kochen essen

Kochkünste



Menükenntnisse



Gewürze auf dem Teller



Geschwindigkeit am Herd



Daniel Petermann





# 33 SECONDS

to make it yours 

## DER NEUE ELS NFC

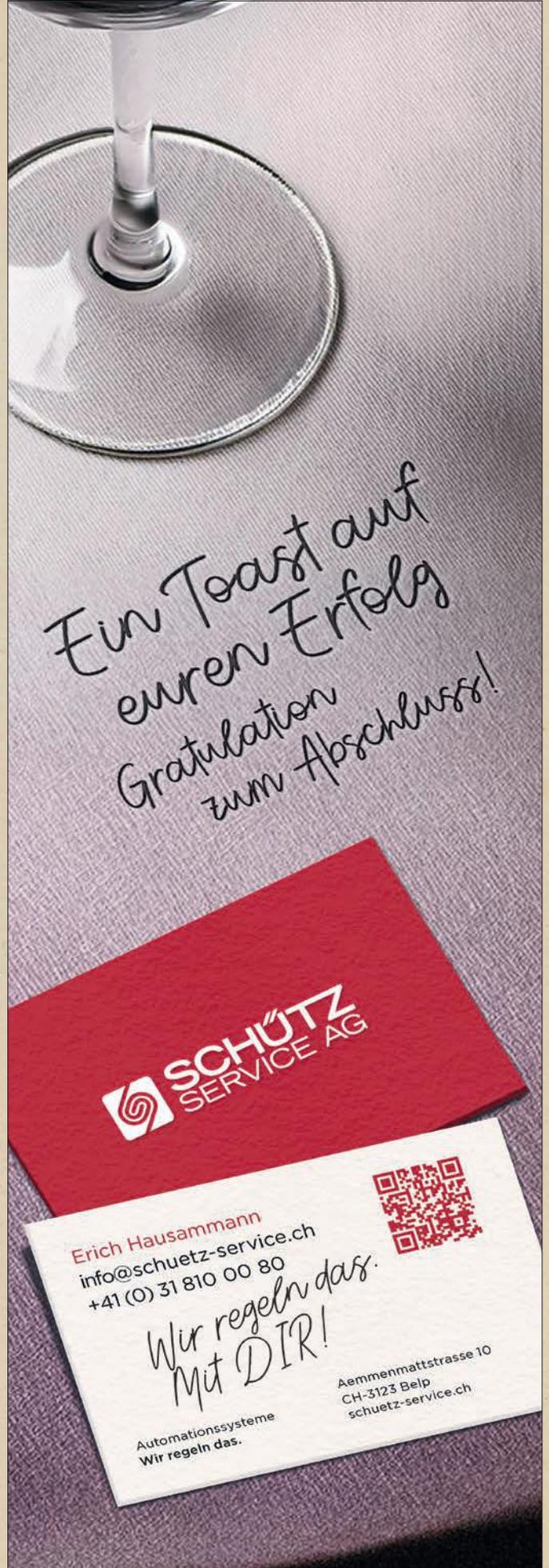
Wir bringen Einrohr-Lüftungssysteme auf das nächste Level: Parametrieren Sie den neuen **ELS NFC** jetzt in unter **33 Sekunden per App!** Einfach Smartphone dranhalt, gewünschte Volumenströme und Parameter einstellen und ruck zuck ist alles erledigt. Das funktioniert sogar stromlos noch in der Verpackung. So sind Sie schon ready, bevor die Baustelle überhaupt angefangen hat.

Wählen Sie aus nur 5 Typen Ihre gewünschte Komfortfunktion und machen Sie ELS zu Ihrem ELS – in unter 33 Sekunden.

[www.helios.ch](http://www.helios.ch)



FILM AB ►



Ein Toast auf  
euren Erfolg  
Gratulation  
zum Abschluss!

**SCHÜTZ**  
SERVICE AG

Erich Hausammann  
info@schuetz-service.ch  
+41 (0) 31 810 00 80

*Wir regeln das.  
Mit DIR!*

Automationssysteme  
Wir regeln das.

Aemmenmattstrasse 10  
CH-3123 Belp  
schuetz-service.ch



### BJÖRN SCHRADER

Seit über 14 Jahren serviert Björn das Gericht «Licht» nicht nur im Gasthaus Ebenau, sondern auch in einer ästhetischeren Form im Gasthaus Innenarchitektur. Trotz der Unübersichtlichkeit des Miroboards wird das Chaos von den Gästen oft kreativ genutzt.

*Spezialität:*  
Das Auge isst mit

- Kochkünste 
- Menükenntnisse 
- Schneller Service 
- Verbrannte Gerichte 



### AXEL SEERIG

Sein Hauptgang besteht aus Simulationen, die er mit Mathematik und theoretischer Physik kräftig würzt. Zum Wohle der Gäste werden die zum Teil sehr scharfen Gewürze nur demonstriert und müssen von den Gästen nur erkannt, aber nicht verzehrt werden.

*Spezialität:*  
Bekannte Gleichungen

- Kochkünste 
- Menükenntnisse 
- Betreuung der Gäste 
- Rückmeldung zu Arbeiten 



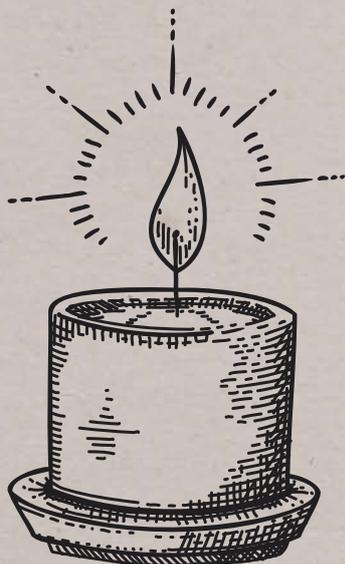
### OLIVIER STEIGER

Selbst wenn die Gäste mit den Zutaten nicht vertraut sind, kreiert Olivier Menüs, die für alle verträglich sind und mit Leichtigkeit verzehrt werden können. Die Begeisterung für seine Arbeit ist nicht zu übersehen. Auch wenn die Küche in Flammen steht, hat er noch einen lockeren Spruch auf den Lippen.

*Spezialität:*  
Sieht vielerorts Verbesserungspotential

- Kochkünste 
- Menükenntnisse 
- Normenkenntnisse 
- Zufriedenheit mit Normen 





In Gedenken an  
**CHRISTIAN SCHMIDT,**

ein Mathelehrer,  
der seinesgleichen sucht.

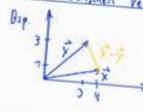




# CHRISTIAN SCHMIDT

Christian Schmidt hat eine Vielzahl unserer Studierenden durch die anspruchsvollen Mathematik-Module geleitet. Mit seinem Humor, seiner Geduld und seiner unglaublichen Gabe, die komplexesten Zusammenhänge in verständlicher Form zu erklären, ist er uns ans Herz gewachsen. Seine Hinterlassenschaft besteht aus Lernvideos, welche die Studierenden auch heute noch in den Mathematik-Modulen unterstützen. Wir können uns für die gemeinsamen Stunden nur bedanken und werden Christian Schmidt stets in bester Erinnerung halten.

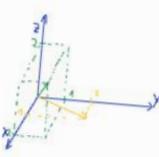
Abstand zwischen Vektoren

Bsp.   $d = |\vec{x} - \vec{y}| = \left| \begin{pmatrix} 4 \\ 0 \end{pmatrix} - \begin{pmatrix} 1 \\ 3 \end{pmatrix} \right| = \left| \begin{pmatrix} 3 \\ -3 \end{pmatrix} \right| = \sqrt{3^2 + (-3)^2} = \sqrt{18}$

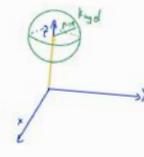
allgemein:  $d = |\vec{x} - \vec{y}| = \left| \begin{pmatrix} x_1 \\ x_2 \end{pmatrix} - \begin{pmatrix} y_1 \\ y_2 \end{pmatrix} \right| = \left| \begin{pmatrix} x_1 - y_1 \\ x_2 - y_2 \end{pmatrix} \right| = \sqrt{(x_1 - y_1)^2 + (x_2 - y_2)^2}$

Übung

a) Skizziere  $\vec{x} = \begin{pmatrix} 2 \\ 1 \end{pmatrix}$  und  $\vec{y} = \begin{pmatrix} 1 \\ 0 \end{pmatrix}$  Abstand?

  $d = |\vec{x} - \vec{y}| = \left| \begin{pmatrix} 2 \\ 1 \end{pmatrix} - \begin{pmatrix} 1 \\ 0 \end{pmatrix} \right| = \left| \begin{pmatrix} 1 \\ 1 \end{pmatrix} \right| = \sqrt{1^2 + 1^2} = \sqrt{2}$

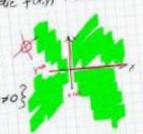
b) Skizziere Lösungsmenge  $\{ \vec{x} \in \mathbb{R}^2 \mid |\vec{x} - \begin{pmatrix} 1 \\ 1 \end{pmatrix}| = 1 \}$



b) eine Vorschrift, die jedem  $(x, y) \in D$  keine reelle Zahl  $z$  zuordnet

Konvention ("Regel")  
Wenn  $D$  nicht explizit angegeben ist, bezieht der Definitionsbereich aus  $(x, y) \in \mathbb{R}^2$ , für die  $f(x, y)$  definiert ist

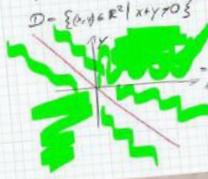
Bsp  $f(x, y) = \frac{x-y}{x+y}$   
 $D = \{ (x, y) \in \mathbb{R}^2 \mid x+y \neq 0 \}$   
 $= \{ (x, y) \in \mathbb{R}^2 \mid x \neq -y \}$



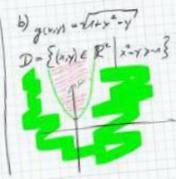
Übung  
Beschreibe den Def. Bereich als Menge  $D = \{ (x, y) \in \mathbb{R}^2 \mid \dots \}$

Skizziere

a)  $f(x, y) = \frac{x-y}{x+y}$   $x+y \neq 0$   
 $D = \{ (x, y) \in \mathbb{R}^2 \mid x+y \neq 0 \}$   
 $= \{ (x, y) \in \mathbb{R}^2 \mid x \neq -y \}$



b)  $g(x, y) = \sqrt{1+x^2-y^2}$   
 $D = \{ (x, y) \in \mathbb{R}^2 \mid 1+x^2-y^2 \geq 0 \}$   
 $x \in \mathbb{R}$   
 $1+x^2 \geq y^2$



Wir schreiben das Gleichungssystem in Kurzform

$$\begin{pmatrix} 1 & 2 & -3 & 4 \\ 1 & 3 & 1 & 11 \\ 2 & 0 & 1 & -10 \end{pmatrix} \begin{matrix} (I) \\ (II) \\ (III) \end{matrix}$$

Ziel: Transformiere das System auf obere Dreiecksform.

1. Schritt: Eliminiere  $\begin{matrix} 1 \\ 2 \end{matrix}$  mit I. Zeile

$$\begin{pmatrix} 1 & 2 & -3 & 4 \\ 0 & 1 & 4 & 7 \\ 0 & -4 & 7 & -18 \end{pmatrix} \begin{matrix} (I) \\ (II)-(I) \\ (III)-2(I) \end{matrix}$$

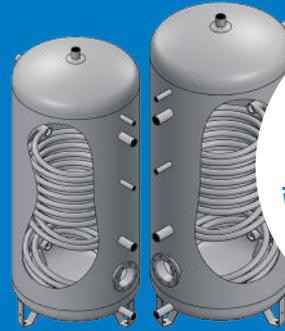




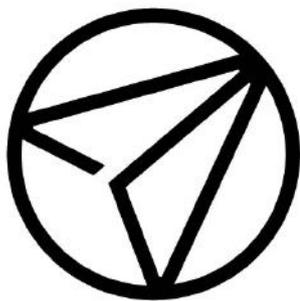
**domotec**

## Herzlichen Glückwunsch!

Wir wünschen den Absolventen weiterhin viel Erfolg und freuen uns auf die zukünftige Zusammenarbeit.



**Gemeinsam**  
in eine erfolgreiche  
Zukunft!



# AFRY

**MOUNTAIR**



### Euer kompetenter Partner im Bereich Engineering und Herstellung von Lüftungsanlagen

Wir gratulieren allen Studentinnen und Studenten zum erfolgreichen Abschluss des HLK-Studiengangs Gebäudetechnik & Energie 2025!

**Mountair AG**  
Lufttechnischer  
Apparatebau

8280 Kreuzlingen  
4142 Münchenstein  
1258 Perly

T 071 686 64 64  
info@mountair.com  
www.mountair.com



# [oekoplan ag]

## ingenieurbüro für gebäudetechnik

Oekoplan AG – Ingenieurkunst für nachhaltige Gebäudetechnik.  
Seit über 30 Jahren. Innovativ, effizient, zukunftsweisend.

9000 St. Gallen    7512 Champfèr    8310 Kempfthal

Herzliche  
Gratulation & einen  
guten Start in die  
spannende  
Berufswelt.

Gebäudetechnikkonzepte HLKKS



# MENÜAUSWAHL

*Bitte einmal alles!*

Es ist kaum vorstellbar, aber wahr:

Wer das Gasthaus betritt, tut dies aus Hunger und Pflichtgefühl. Die Tür quietscht und der Empfang ist höflich distanziert. Theoretisch kann man sich die Plätze aussuchen, aber irgendwie landet dann doch jeder an seinem Platz.

Die Karte?

Umfangreich, unübersichtlich, ständig im Wandel.

Hier wird nach Laune der Küche gekocht:

Mal wird etwas roh serviert, mal bis zur Unkenntlichkeit zerkocht – ein Fest für die Sinne! Manche Gänge sind so scharf, dass Gäste tagelang nach Luft schnappen, andere wirken beim ersten Bissen fade – entfalten aber Wochen später ihre volle Wucht.

Zwischen Selbstbedienung und Überraschungsmenü schwankt die Küche täglich. Einige Gäste bereiten ihre Speisen selbst zu, andere versuchen zu erraten, was ihnen gerade aufgetischt wurde. Reklamationen finden ihren Weg zum Küchenchef – mit Glück sogar zur richtigen Person.

Der Service gibt sein Bestes – manchmal funktioniert alles reibungslos, manchmal dauert's ein wenig. Die Teller kommen meist an, wenn auch nicht immer wie geplant. Wer freundlich fragt, bekommt meist auch ein Feedback.

Und zum Schluss kommt der absolute Höhepunkt: die Abschlussplatte! Hier wird das Gericht selbst zusammengestellt, zubereitet und präsentiert. Umfangreich, anspruchsvoll und mit der Gefahr, anzubrennen. Wer sie meistert, verlässt das Gasthaus mit einem vollen Bauch, vollem Kopf und einer Quittung von mindestens 180 ECTS, die bescheinigt: «Hat alles gegessen».

Auf den nachfolgenden Seiten sind einige der Menüs, welche angeboten werden, beschrieben. Dazu werden sie auf vier verschiedenen Kritikpunkte bewertet.

## Allergien & Hinweise

Ist in der Speise etwas Unübliches enthalten und kann beim Verzehr zum Vorschein geraten, dann steht es im Kleingedruckten bei den Allergien.

## Grösse der Portion

Wie aufwändig ist das Menü? Muss andauernd umgerührt werden oder kann man es einfach köcheln lassen? Dies wird mit der Grösse der Portion definiert.

## Sättigungsgrad

Der Sättigungsgrad beschreibt den Ertrag des Menüs, wie viel kann von der Kochkunst in der zukünftigen Küche angewendet werden.

## Anwesende Gäste

Die hohe Bedeutung der Kochstunden zeigt sich in der regen Teilnahme der Gäste.

## Geschmack

Der Geschmack zeigt auf, wie das Modul auf der Zunge vergeht und zeichnet sich schlussendlich an der Beliebtheit der Gäste aus.



Cem  
Monteur  
Solartechnik

Ich arbeite, wo  
Perspektiven  
keine Grenzen  
kennen.  
#azumorgen

ckw.ch/karriere

**CKW.**  
Axpo Group



## HLKS Branchenlösung

Die durchgängige Softwarelösung  
für Installateure und Planer

- Auftragsbearbeitung für HLKS-Unternehmer
- Kalkulation mit NPK/suissetec/IGH/Eigenkatalog
- HLKS-Planerlösung
- Zeit-, Spesenerfassung, Nachkalkulation
- Finanz-, Lohnbuchhaltung, E-Rechnung
- Web-Applikationen
- Hardware/IT-Infrastruktur/Hosting-Lösungen

**Messerli**  
I N F O R M A T I K

8957 Spreitenbach | T 056 418 38 00 | info@messerli.ch



# menü

## MATHEMATIK GRUNDLAGEN, MATHPHYS 1&2

In diesem schweren Drei-Gänge-Menü besteht die Vorspeise aus Mathematik Grundlagen. Nach den aufwändigen Möbius-Aufgaben und der Modulendprüfung verspürten einige Gäste noch so grossen Hunger, dass sie sich den Gang direkt noch einmal bestellten. Der Hauptgang entfaltete dann die volle Wucht des Menüs, denn nun wird Mathematik mit zusätzlicher Physik gewürzt, was bei einigen Gästen allergische Reaktionen ausgelöst hat. Das mastige Dessert ist der Nachfolger des Hauptganges, auch Mathe & Physik 2 genannt. Eines bleibt gewiss: Wer diese drei Gänge erfolgreich verspeist hat, hat eines der nahrhaftesten und aufwändigsten Module auf der Karte verzehrt.



### Allergien und Hinweise:

Wird dank des intensiven Geschmacks gerne mehrfach von den Studierenden bestellt

Grösse der Portion	★★★★★
Sättigungsgrad	★★☆☆☆
Anwesende Gäste	★★★★★
Geschmack	★★☆☆☆

## ANWENDUNGEN 1 & 2

Dieses aufwändige Menü hat es in sich: Verschiedene bereits bekannte Zutaten kommen hier alle zusammen und bilden ein reichhaltiges, gut abgeschmecktes Bouquet. Vor allem Zutaten aus den Menüs HLKS und GEE werden hier praxisnah kombiniert. Doch der grosse Aufwand lohnt sich: Auch wenn teilweise kritische Stimmen von externen Restaurantkritikern hingenommen werden müssen, zeichnet sich dieses Menü durch ein langanhaltendes Sättigungsgefühl aus.



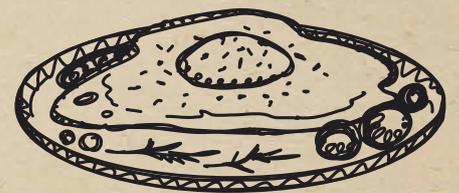
### Allergien und Hinweise:

Wird auch gerne als Aufwendungen bestellt.

Grösse der Portion	★★★★★
Sättigungsgrad	★★★★★
Anwesende Gäste	★★☆☆☆
Geschmack	★★★★☆

## ELEKTROTECHNIK & LABOR 1

Das Menü «Elektrotechnik & Labor 1» gilt als Schreckensklassiker für die HLKS-Studierenden. Die Vorspeise besteht aus einem schwer verdaulichen Kabelsalat und als Hauptgericht wird ein stark gewürztes Formel-durcheinander serviert, das den Mutigen vorbehalten ist. Abgerundet wird das Menü durch ein bittersüßes Dessert: die praktische Laborarbeit. Hier kann man nur hoffen, dass der «Chef de Cuisine» die Zubereitung im Griff hat. Einige Studierende mochten das Gericht so gut, dass sie es gleich nochmals bestellt haben.



### Allergien und Hinweise:

Erfordert extreme Geduld und Ausdauer.

Grösse der Portion	★★★★★
Sättigungsgrad	★★★★☆
Anwesende Gäste	★★☆☆☆
Geschmack	★★☆☆☆





# KLIMA AUF WOLKE 7



Seven-Air Gebr. Meyer AG, Klimagerätebau, Werk Hitzkirch



Bundeshaus, Bern



Prime Tower, Zürich



Roche Tower, Zürich, pRED



Sphinx Jungfrau, Joch



Bergoasé Ischuggen Grand Hotel



Gotthard Basistunnel, Erstfeld



Messe Basel



Kultur- und Kongresszentrum Luzern (KKL)

## In der Zentralschweiz zu Hause. Bei den Weltbesten dabei.

**Seven-Air Gebr. Meyer AG** ist der führende Schweizer Hersteller und Anbieter von Lüftungs- und Klimageräten für den Komfort- und Prozessbereich.

Baselstrasse 19, 6000 Luzern 7 / [seven-air.com](http://seven-air.com) / T. 041 249 85 85



**WIR GRATULIEREN**  
Zum erfolgreichen Abschluss und wünschen Ihnen für Ihre Zukunft viel Erfolg.

## ZEV - RECHNEN SIE MIT UNS!

Zusammenschluss zum Eigenverbrauch (ZEV) – vom eigenen Solarstrom maximal profitieren.



«Wir bieten mehr als nur Stromzähler!»

Von der Beratung bis zur Abrechnung – wir sind Ihr Rundum-Partner für die Kostenverteilung. Nutzen Sie die Kraft der Sonne und profitieren Sie von einer nachhaltigen Energieversorgung. Gemeinsam gestalten wir eine grünere Zukunft! [www.techem.ch/zev](http://www.techem.ch/zev)



# menü

## ELEKTROTECHNIK 1 & 2

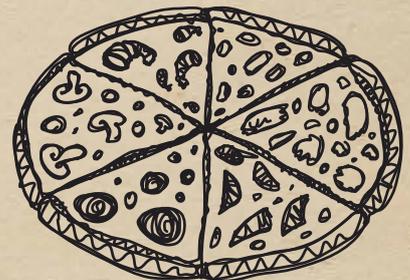
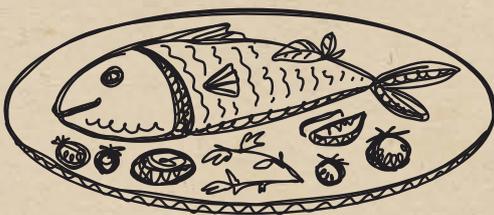
Zum Menü «Elektrotechnik 1 & 2» serviert der Koch als Vorspeise Digitaltechnik. Danach folgt der Hauptgang: Eisenkernberechnungen – eine wilde Mischung aus Gleichungen, die einen zwischen Verstehen und Aufgeben schwanken lassen. Als Dessert gibt es den Sweetspot der Verzweiflung, zart angerichtet mit einer Prise «Ich hab's!» und einem Hauch «Doch nicht». Nach der Modulendprüfung wissen manche Gäste noch nicht, ob sie das tiefere Grundverständnis haben.

## HLKS\_ENG 1-4, HLKS-VERTIEFUNG

In diesen aufbauenden Menüs werden zu Beginn die Bedürfnisse der Gäste und eine Standortanalyse des Restaurants ermittelt. Anschliessend wird eine Nutzervereinbarung zwischen Restaurant und Gast erstellt. Auf dieser Basis kommen dann Menüs auf den Tisch, die abwechslungsreich und vielfältig sind und dabei stets energieeffizient zubereitet werden. Im weiteren Verlauf werden immer komplexere und ganzheitlichere Menüs serviert. Im «Grande Finale», HLKS-Vertiefungen, kommen zudem diverse Showköche aus anderen Küchen zum Einsatz. Die Komplexität der Menüs weckt regelmässig die Lust auf eine erneute Bestellung.

## GEBÄUDEELEKTRO- ENGINEERING 1, 2 & 3

Nachdem die ersten mühsamen Grundgerichte vertilgt waren, konnte man sich endlich dem Fleisch am Knochen widmen. Das gesamte Menü besteht aus drei Gängen. Diese geben den Gästen einen breiten Einblick in die verschiedenen kulinarischen Richtungen, die das Gasthaus im Bereich GEE anbietet. Nicht nur die Richtungen, sondern auch die Zubereitung ist ein wichtiger Bestandteil. Zuerst wird das Kochbuch im Bereich VKF gelehrt, die Herstellung eines Mise en Place im Stil vom A4-Quer und die genaue Berechnung der enthaltenen Kalorien. Der nächste Gang wird zur Sicherheit serviert, falls den Gästen die Energie ausgeht oder jemand hungrig wird. Zum Schluss wird der Teller auf der einen Seite mit Köstlichkeiten überladen, bis keiner mehr weiss, was drin ist. Auf der anderen Seite werden die Zutaten sorgfältig ausgewählt und genau platziert, um Unverträglichkeiten zu vermeiden.



*Allergien und Hinweise:*  
Nicht alle werden beim ersten Mal satt.

Grösse der Portion ★★★★★  
Sättigungsgrad ★★☆☆☆  
Anwesende Gäste ★★★★★  
Geschmack ☆☆☆☆☆

*Allergien und Hinweise:*  
Abschlussprüfungen unter grossem Zeitdruck.

Grösse der Portion ★★★★★  
Sättigungsgrad ★★★★★  
Anwesende Gäste ★★★★★  
Geschmack ★★★★★

*Allergien und Hinweise:*  
5 vor 10i schält de Wecker.

Grösse der Portion ★★★★★☆  
Sättigungsgrad ★★★★★  
Anwesende Gäste ★★★★★  
Geschmack ★★★★★☆

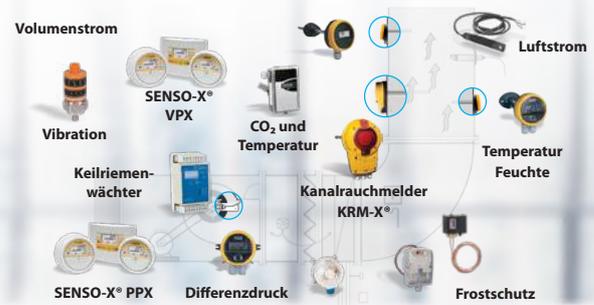


# Intelligente Sensorik für die Gebäudeautomation

## Innovation und Sicherheit

Die Oppermann Suisse AG ist Ihr idealer Partner in allen Fragen der Sensorik. Egal, ob Heizungs-, Lüftungs- und Klimatechnik, Brandschutz oder Gas- und CO-Warntechnik – bei uns erhalten Sie Qualitätsprodukte auf dem neuesten Stand der Technik. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

SENSORIK | GASWARNTÉCHNIK | BRANDSCHUTZ



**Oppermann Suisse AG**  
Zürcher Strasse 204e | 9014 St. Gallen  
Telefon +41 41 511 03 70 | info@oprgr.ch | www.oprgr.ch



## | SSP KÄLTEPLANER |

# KÄLTELÖSUNGEN, DIE SINN MACHEN.

In der Lebensmittelindustrie, im Detailhandel und bei der Planung für Logistikbetriebe denken wir die gesamte Kühlkette mit.

SSP KÄLTEPLANER AG | Oensingen | Luzern | mail@kaelteplaner.ch | kaelteplaner.ch  
SSP KÄLTEPLANER GmbH | D-Wolfertschwenden | mail.GER@kaelteplaner.ch | kaelteplaner.ch



## Unsere Planerinnen können auch Freizeit.

Werde Teil  
unseres Teams:  
[vadea.ch/work](https://vadea.ch/work)

# VADEA

Herzliche Gratulation zu deinem erfolgreichen Abschluss! Legst du Wert auf eine gesunde Balance zwischen Leisten und Leben? Dann plane deine berufliche Entwicklung mit uns.



## FUCHS+PARTNER

Ingenieure für Gebäudetechnik  
Zentweg 9 + CH-3006 Bern



# menü

## GEBÄUDETECHNIK-SYSTEME

Das schmackhafte Menü bietet eine ausgewogene Mischung von Nährstoffen aus beiden Vertiefungen (HLKS & GEE). Das Besondere an diesem Menü ist die Zubereitung in zwei verschiedenen Varianten: Der GEE-Teller ist mit h,x-Diagrammen, WP- und Kältemaschinenteknik sowie Wasseraufbereitungssystemen gefüllt. Der HLKS-Teller hingegen wird mit Singlelines, SSV, PV und NEA klassisch mit A4-Quers zubereitet. In der letzten Semesterwoche werden die verschiedenen Nährstoffe gemischt serviert und gemeinsam Guggeli gegessen. So wird der Vitaminmangel im Studiengang beseitigt und die Studierenden sind top vorbereitet für das nächste grosse Menü – den Bestand.

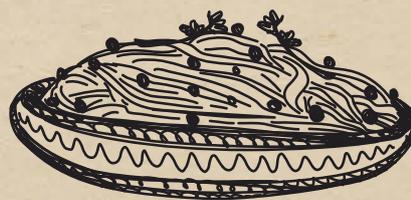


*Allergien und Hinweise:*  
HLKS ist keine genaue Wissenschaft.

Grösse der Portion	★★★★☆☆
Sättigungsgrad	★★★★☆☆
Anwesende Gäste	★★★★☆☆
Geschmack	★★★★☆☆

## HLKS-LABOR

Dieses Menü verbindet theoretische Inputs mit praktischen Messversuchen. Da die Menüs seit Jahren immer gleich schmecken, lassen sich die zahlreichen Laborberichte gerne von den Arbeiten früherer Klassen inspirieren. Der Star des Menüs ist das Programm GUM. Mit diesem kann beispielsweise exakt ermittelt werden, was die Toleranzen in Länge, Durchmesser, Dichte und Kochdauer von Spaghetti sein müssen, um die angegebene al-dente-Zeit genau zu treffen. Im Anschluss können dann die am stärksten gewichteten Parameter gezielt variiert werden.



*Allergien und Hinweise:*  
Kann Spuren von GUM enthalten.

Grösse der Portion	★★★★☆☆
Sättigungsgrad	★★★★☆☆
Anwesende Gäste	★★★★☆☆
Geschmack	★★★★☆☆

## INTERDISZIPLINÄRE BLOCKWOCHE BAU & BESTAND

Die interdisziplinäre Blockwoche Bau und das Modul Bestand bilden ein 2-Gänge-Menü der ganz besonderen Art. Hier werden die verschiedenen Gasthäuser kombiniert, so dass sich viele leckere, aber experimentelle Kombinationen ergeben. Durch die Zusammenarbeit und die durchmischte Gruppenbildung soll die Arbeitswelt dargestellt werden und wie die Zusammenarbeit in einem Projekt funktionieren sollte. Auf diese Weise ergeben sich neue Kreationen, die man so anderswo nicht wiederfindet. Eine im Wok zubereitete Pizza oder gegrilltes Sushi? Komm vorbei und lass dich überraschen.



*Allergien und Hinweise:*  
Die Zubereitung kann Allergien hervorrufen.

Grösse der Portion	★★★★☆☆
Sättigungsgrad	★★★★☆☆
Anwesende Gäste	★★★★☆☆
Geschmack	★★★★☆☆





ES - PG

unterwegs für Ihr Wohlfühlklima

Unsere Lösungen für Ihre Wünsche

- > Zentrallüftungsgeräte
- > Gebläsekonvektoren
- > Kühlbalken
- > Abluftventilatoren
- > Luftheizgeräte / Luftkühlgeräte
- > Luftschleiergeräte
- > Kaltwassererzeuger / Wärmepumpen
- > Präzisionsklimageräte
- > Regelungstechnik ISYtec
- > Filtersysteme (Delbag)
- > Rückkühler / Wärmetauscher / PWT (Kelvion)



Unsere Marken:

FläktGroup

DELBAG  
MERLOT FILTRATION

Kelvion

VTS

Ihre Wünsche sind unsere Motivation – ZUVERLÄSSIG, DIREKT, KOMPETENT – Wir sind für SIE da



ENERGY – SYSTEMS  
Peter Glanzmann AG  
Gewerberg 23  
5610 Wohlen

info@es-pg.ch  
www.es-pg.ch  
Tel. +41 56 611 08 90

Zögern Sie nicht  
Gerne präsentieren wir  
Ihnen persönlich unsere  
Produkte

Referenzen

- > Hotel
- > Gewerbebauten
- > Industriebauten
- > Pharma
- > Spitäler / Kliniken

Für Sie machen wir

- > Beratung
- > Reparaturen / Ersatzteile
- > Unterstützung bei IBNs
- > Energieoptimierung

WALDHAUSER + HERMANN  
ENERGIE + HAUSTECHNIK  
INGENIEURE

SO  
VIEL KLIMA,  
WIE MÖGLICH,  
SO  
WENIG TECHNIK  
WIE NÖTIG.

WWW.WALDHAUSER-HERMANN.CH

**METU**<sup>®</sup>  
Bessere Lufttechnik



TRADITION BEWAHREN, INNOVATION BEGRÜSSEN

Nebst Gebäudetechnik bieten wir nun auch «Energetische Autonomie» durch unsere Wasserstofflösungen an. Diesem Thema widmet sich unser Spin-Off, die Infener AG (www.infener.com).

W&P konnte sich dadurch zu einer einzigartig aufgestellten Gruppe weiterentwickeln, welche von einer interdisziplinären, internationalen Zusammenarbeit mit führenden Unternehmen geprägt ist. Daraus resultieren:

- Neue und spannende Projekte
- Auseinandersetzen mit innovativen Technologien, z.B. «autarke Energieversorgung mit Wasserstoff»
- Arbeiten in einem top motivierten Team
- Möglichkeit zur Abwechslung an unseren Standorten im Ausland zu arbeiten

W & P ENGINEERING

Wenn du nach einer neuen Motivation und Herausforderung suchst, ist das deine Chance! Scanne den QR-Code, besuche unsere Homepage und erfahre mehr über unsere Benefits!

Stansstad, Mühlebach 2  
Willisau, Bahnhofplatz 11  
Zürich, Zweierstrasse 129



**CLIMECO**

CLIMECO AG

Energie- und Gebäudetechnik Engineering  
Zentweg 9 • 3006 Bern • climeco.ch

**NEUKOM**  
engineering

TEL. 043 377 10 20  
INFO@NEUKOM.NET  
WWW.NEUKOM.NET



GEBÄUDETECHNIKPLANUNG  
HEIZUNG · LÜFTUNG · SANITÄR · FACHKOORDINATION

ADLISWIL · ZÜRICH · ST. GALLEN



# menü

## MENSCH UND RAUM & AUTORENSCHAFT IM TEAM

Bei diesen versalzenen und verkochten Menüs im 1. und 2. Semester wird die Verdauung der anwesenden Gäste das erste Mal auf die Probe gestellt. Die Beilage des Menüs, «Kommunikation deutscher Sprache», wird von den Gästen wertgeschätzt. Jedoch verursacht die praxisferne, unübliche Herangehensweise bei vielen Gästen ein erstes unbehagliches Aufstossen. Während die kulinarische Exkursion in unbekannte Bereiche von den Köchen als unvergessliches Geschmackserlebnis gepriesen wird, beklagen sich viele Gäste über die Anrichtung der Spezialität. Das Gasthaus hat dies inzwischen ebenfalls erkannt und entsprechende Massnahmen ergriffen, wodurch die Portion verkleinert wurde.



*Allergien und Hinweise:*  
Schwer verdaulich und ungeeignet für klar denkende und kognitiv leistungsfähige Personen im Alter von 20 bis 30 Jahren.

Grösse der Portion ★★★★★  
Sättigungsgrad ★☆☆☆☆  
Anwesende Gäste ★★☆☆☆  
Geschmack ☆☆☆☆☆

## STRÖMUNGSLEHRE UND HYDRAULIK

Dieses Menü vereint zwei kulinarische Welten: Strömungslehre und Hydraulik. In der Strömungslehre wird der Stoff im Eiltempo via Beamer und Visualizer präsentiert. Abschreiben ist Pflicht, doch dank des optimierten Tempos bleibt im Anschluss Zeit, um das soeben Gelernte gleich in einer Übung anzuwenden. Die Hydraulik ist ein absolutes Highlight im Gasthaus Ebenau, zugleich aber auch eine schwere Kost: Wildeste Diagramme von Ventilen und Wärmeübertragern sorgen für Verwirrung, während der Koch den grossen Hunger der Gäste bestmöglich stillt. Als Beilage gibt es bemerkenswert kompakte und informationsgeladene Videos – ein Vermächtnis der Legende Werner Betschart.



*Allergien und Hinweise:*  
Nicht geeignet für Personen, welche Schwierigkeiten mit schnellem Mitschreiben oder intensiver Video-nachbereitung haben.

Grösse der Portion ★★★★★  
Sättigungsgrad ★★★★★  
Anwesende Gäste ★★★★★  
Geschmack ★★★★★

## THERMODYNAMIK UND WP 1+2

Dieses Modul kombiniert theoretisch gewürzte Thermodynamik mit praxisgewürzter Wärmepumpentechnik. Beim ersten Menü, Thermodynamik, muss man sich auf etwas gefasst machen, denn in diesem Modul wird der Gast mit diversen Integralen und Herleitungen beworfen, wobei zuerst mal ein Kloss im Hals stecken bleibt. Glücklicherweise werden diese Zutaten der finalen Prüfung nicht zugegeben. Das Menü über die Wärmepumpentechnik hat es ebenfalls in sich. Da kriegt man zwar keine Integrale und Herleitungen, dafür Einleitungen in diverse weltpolitische Ansichten und kontroverse Themen. Abgesehen davon wird der Inhalt hier sehr verständlich und mit viel Elan und Hingabe vermittelt.



*Allergien und Hinweise:*  
Nichts für Menschen mit post-traumatischer Belastungsstörung

Grösse der Portion ★★★★★  
Sättigungsgrad ★★★★★  
Anwesende Gäste ★★★★★  
Geschmack ★★★★★





**Quick Wins durch  
Energieeffizienz-  
steigerung und  
CO<sub>2</sub>-Reduktion.**

### Tieferer Energieverbrauch und kleinerer CO<sub>2</sub>-Fussabdruck

Bewerten Sie Ihr Gebäude basierend auf der ISO-Norm 52.120 hinsichtlich Energieeffizienzsteigerung der Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlage (HLK). Der Return on Investment bei Investitionen in HLK-Feldgeräte und die Regelung liegt im Durchschnitt bei lediglich zwei Jahren.

Kontaktieren Sie uns oder unsere RetroFIT+ Partner noch heute.

**BELIMO Automation AG**  
Daniel Senn, Leiter Marketing und RetroFIT+  
daniel.senn@belimo.ch



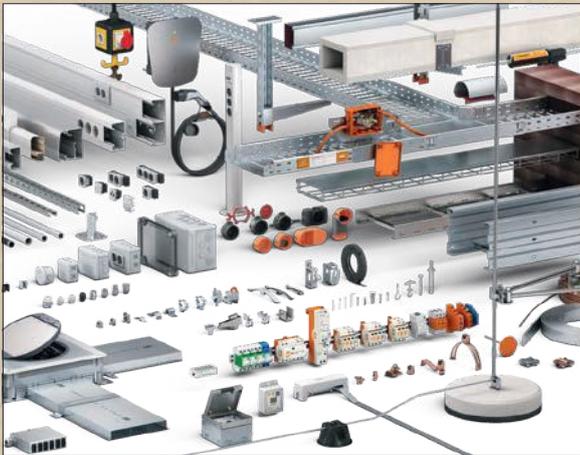
**ZUTATEN FÜR  
DEINEN TRAUMJOB**

- 1 Prise Mut für Neues
- 200 g Teamgeist
- 1 EL Eigenverantwortung
- 1 Handvoll kreativer Ideen
- 3 Portionen Humor
- Nach Belieben: Neugier,  
Visionen & Kaffee

*Bewirb dich jetzt und koche  
mit uns dein persönliches  
Erfolgsrezept!*

**WECHSELRAUM**

Fachplanung und Fachbauleitung HLKS | Projektentwicklung  
Qualitätssicherung Planung und Bau | Bauherrenvertretung und Beratung  
Wechselraum GmbH | Albert-Einstein-Strasse 15 | 8404 Winterthur  
+41 52 672 70 00 | info@wechselraum.ch | www.wechselraum.ch



**BETTERMANN AG**  
Ihr starker OBO-Partner in der Schweiz

### 30.000 Produkte für die Elektroinstallation



Vom Kabeltragsystem mit seismischen Anforderungen über das Funktionserhalt-System bis hin zum Flurkanal-System.

**Wir haben die Lösung.**

Building Connections

www.obo.ch

# DIE PLANER.

NETZWERK FÜR ENERGIE, UMWELT UND GEBÄUDETECHNIK



# menü

Modul	Portionsgröße	Sättigungsgrad	Anwesenheit	Geschmack
Bauklimatik	★★★★☆	★★★★☆	★★☆☆☆	★★★★☆
Bauphysik	★★☆☆☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
Bauplanung	★★☆☆☆	★★☆☆☆	★★☆☆☆	★★★★☆
Baurecht	★★☆☆☆	★★★★☆	★★☆☆☆	★★☆☆☆
Betriebsoptimierung	★★☆☆☆	★★★★☆	★★☆☆☆	★★★★☆
Elektrische Antriebssysteme	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★☆☆☆
Elektrische Energieversorgung	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★☆☆☆
Elektrotechnik Labor (für HLKS)	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★☆☆☆
Facility Management	★★☆☆☆	★★★★☆	★★☆☆☆	★★☆☆☆
Gebäudeautomation	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★☆☆☆
Gebäudeinformatik	★★☆☆☆	★★★★★	★★★★★	★★★★★
Grundlagen CAD	★★☆☆☆	★★★★☆	★★☆☆☆	★★★★★
HLKS Labor (für GEE)	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★	★★☆☆☆
Immersive Technologies	★★☆☆☆	★★☆☆☆	★★☆☆☆	★★☆☆☆
IP Brandschutz	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★☆☆☆
IT Tools	★★☆☆☆	★★★★☆	★★☆☆☆	★★★★★
Labor GEE (für GEE)	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★☆☆☆
Licht	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★☆☆☆
MSRL/GA	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★☆☆☆
Modulation Simulation 1&2	★★☆☆☆	★★★★☆	★★☆☆☆	★★★★☆
Nachrichtentechnik	★★★★★	★★☆☆☆	★★★★☆	★★☆☆☆
PinCH	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
Spanisch 1	★★☆☆☆	★★★★☆	★★☆☆☆	★★★★★
Thermodynamik & WP 1&2	★★★★☆	★★★★★	★★☆☆☆	★★★★☆
Vertiefung HLKS	★★★★☆	★★★★☆	★★☆☆☆	★★★★☆
VWL 1&2	★★☆☆☆	★★☆☆☆	★★☆☆☆	★★★★★



# EXTERNER FACHSEMINAR

Das Externe Fachseminar ist eine kulinarische Reise mit einem abwechslungsreichen Menü aus Organisation, Technik und Kultur. Der Hauptgang? Ein Jahr voller Planung, das mit einem kräftigen „OK“ beginnt. Mit einer Prise Kreativität und einer ordentlichen Portion Disziplin wird ein Verein gegründet, um Finanzen und Versicherungsfragen zu regeln. Als Beilage gibt es Sponsoring-Events, Reiseorganisation und Programmgestaltung.

Der Höhepunkt dieses Menüs: Eine Reise nach Wien, die mit einer Zugfahrt garniert war, bei der einige Mitreisende unfreiwillig die Schlafwagen

abgeben mussten – aber dafür mit humorvollen Anekdoten entlohnt wurden. Jeden Tag servierte das Programm eine ausgewogene Mischung aus technischer und kultureller Kost. Vom Besuch bei Wien Energie über die Seestadt-Aspekte bis hin zur Besteigung einer Windkraftanlage wurde keine Zutat ausgelassen, um die Geschmacksknospen der Teilnehmer zu kitzeln.

Die Tage waren gefüllt mit Selfie-Tour-Wettbewerben, Besuchen bei innovativen Firmen wie Ecop, und einem Ausklang in lokalen Restaurants gesponsert von grosszügigen Unternehmen. Der krönende Abschluss?

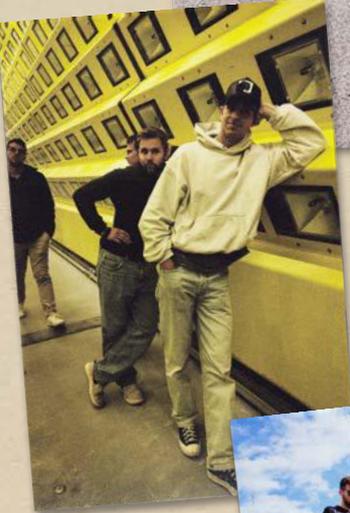
Ein Abstecher zur Ottakringer Brauerei, wo die Kunst des Bierbrauens in flüssiger Form serviert wurde.

Eine Woche voller Eindrücke, bei der selbst das stürmische Wetter und kleine organisatorische Hürden den Geschmack nicht verderben konnten.

*aus Sicht des Präsidenten*

Grösse der Portion	★★★★★★
Anwesende Gäste	★★★★★★
Geschmack	★★★★★★
Toilettenbesuche	★★★☆☆☆





# BERGAMO

Die Woche begann in der HSLU, wo die Reisegruppe einen Crash-Kurs über das ABB-Doc erhielt. Dort wurden der Reisegruppe 3 Sandros vorgestellt. Einer davon wurde zum Organi-Sandro gekürt. Dieser überreichte dem Grössten in der Gruppe die Reiseunterlagen und erklärte alles, was für die Reise nötig war.

Somit begann die Reise nach Bergamo. Als Erstes stand die Verpflegung im Vordergrund, was schnell erledigt wurde, damit keine Unterhopfung auf der Reise auftritt. Als wir in Tessin erneut umsteigen mussten, entstand die erste Chance, gewisse Mitreisende zu verlieren. Schlussendlich haben wir es aber alle in den nächsten Zug geschafft.

Für die Ankunft in Bergamo wurden wir vor der Reise mehrmals darauf hingewiesen, dass die Rennleitung uns nicht hören wollte, bevor man uns sehen konnte. Dieses Ziel haben wir dann auch erreicht. Anschliessend durften wir, mit Umweg über das Hotel, zum Essen mit der ABB, bei welchem wir die verschiedenen Sandros erneut getroffen haben. Zum Abendessen gab es Speis und Trank für eine halbe Kompanie und wir wurden vorgewarnt, dass es auch ab und zu mal Polenta geben würde. Dies traf dort auch ein. Den Abend liess die Reisegruppe gemütlich in der Tukanbar ausklingen. Weitere Erzählungen des Abends sind der Geheimhaltung unterzogen.

Am nächsten Morgen stand die Reisegruppe frisch und ausgeschlafen auf und wir haben das erste Mal Elektro-Engineering auf Englisch geniessen dürfen. Dies war sehr interessant, jedoch durch die erholsame Nacht etwas intensiv. Verpflegen durften wir uns immer in der hauseigenen Mensa, welche das Verdauungssystem der

Gruppe trainiert. Gegen Ende der Woche war die Nachfrage nach Toiletten stark erhöht, dank des Trainings durch die Mensa.

An den Abenden durften wir immer die Verpflegung für eine halbe Kompanie geniessen und liessen den Abend in der Tukanbar ausklingen.

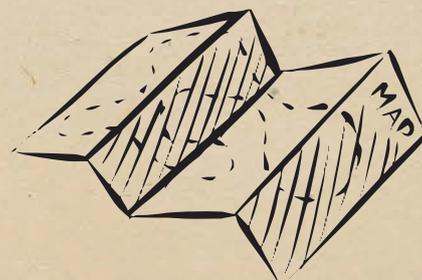
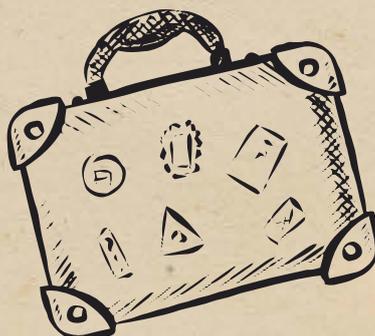
Die Beschreibungstiefe der verschiedenen Tage variiert stark, da sich der Reiseleiter nicht mehr an alles erinnern kann, da die Blockwoche mit so vielen Informationen und Eindrücken vollgepackt war, sicherlich nicht wegen übermässigem Hopfenkonsum.

Die Schlussreise war dann ein erholsames Ausklinken der Woche. Der Reiseleiter wurde durch die Rennleitung abgewählt und durfte sich während der langen Wartezeit auf den Zug auf dem Griff seines Koffers entspannen. Diese Erschöpfung ist auf seine Platzierung an der Spitze der Toilettensuchanfragestatistik zurückzuführen.

In Mailand trennte sich dann die Reisegruppe in verschiedene Gruppen auf, welche dann, manche schnell und manche langsam, ihren Heimweg antraten.

*aus Sicht des Reiseführers*

Grösse der Portion	★★★★☆
Anwesende Gäste	★★★★★
Geschmack	★★★★★
Toilettenbesuche	★★★★★ ★★★★





# ERNEUERBARE ENERGIE IM NAHWÄRMEVERBUND

Ein gutbürgerliches bayrisches Menü darf auf der Speisekarte natürlich nicht fehlen. Und so findet man auch spannende und praxisnahe Einblicke in das Thema Erneuerbare Energien im Nahwärmeverbund. Besonders schmackhaft ist der Besuch bei agriKomp, wo wir hautnah miterleben konnten, wie Biogasanlagen funktionieren und hergestellt werden. Ebenfalls kommt der gute Duft von gehacktem Holz in der Speise vor. Wir besichtigten eine Hackschnitzelfeuerung für einen Nahwärmeverbund und erhielten spannende Einblicke in die Planung, Erstellung und Betrieb von Feuerungsanlagen der Firma Endress Feuerungen. Damit der Rauchgeschmack nicht ewig in der Luft blieb, ging es weiter auf einen Windpark, der ebenfalls wertvolle Erkenntnisse zur Technik und den Herausforderungen dieser erneuerbaren Energiequelle bot.

Diese Speise ist intensiv, aber auch abwechslungsreich. In der zweiten Wochenhälfte wird es so intensiv, dass man es nur durch gute Zusammenarbeit schafft. An einem praxisnahen Projekt wird das Gelernte direkt angewendet. Dank der ganzen Vorspeisen, welche wir geniessen durften, konnten wir am Ende der Woche kreative Lösungsansätze für nachhaltige Nahwärmeverbünde selbst erstellen und präsentieren. Am letzten Tag durften wir die effektiv realisierte Lösung ebenfalls besichtigen.

Das gesamte Menü wird nicht nur an einem Ort genossen, denn dank Jochens früherer Kaminfeigerkarriere entdeckten wir die abgelegensten Wirtshäuser, in denen wir jeweils das Mittag- oder das Abendessen gemeinsam genossen. Ob eine rustikale Gaststätte mitten in der Pampa oder eine versteckte Bierbrauerei, die wohl nur durch jahrelange Ortskenntnis zu finden war – kulinarisch wurde uns so einiges geboten.

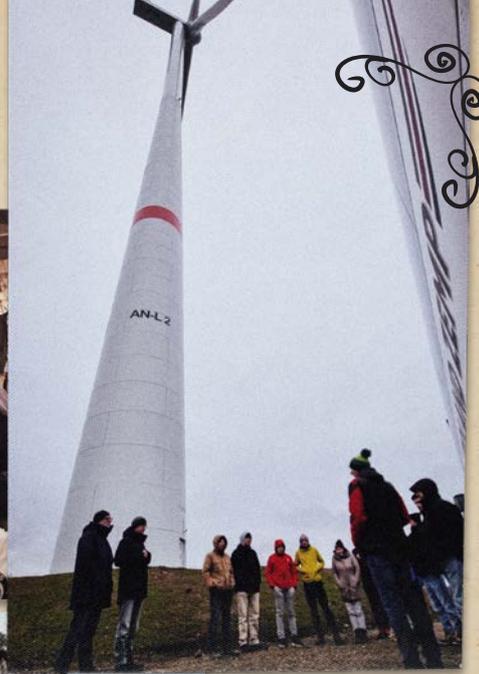
Grösse der Portion	★★★★★
Anwesende Gäste	★★★★★
Geschmack	★★★★★

### *Allergien und Hinweise:*

Es wird empfohlen, sich während der Fahrt gut festzuhalten. Der Carfahrer pflegt eine recht kreative, aber charmante Auslegung der Strassenverkehrsordnung, bei der rote Ampeln und durchgezogene Linien eher als Empfehlung erscheinen.

Für Leute, die abnehmen möchten, ist diese Woche nicht empfehlenswert.





# HSLU-EVENTS

Die Connaisseurs des Instituts für Gebäudetechnik und Energie dürfen sich an der Bar nicht nur über eine Vielzahl an Wirten in Luzern freuen, sondern auch über ein hauseigenes Party-Label. Das HSLU-Events ist ein von Gebäudetechnikstudenten gegründetes Label, das ursprünglich aufgrund von Partymangel in der Studentenstadt Luzern ins Leben gerufen wurde. Seither wurde es von Generation zu Generation den HLKS Studierenden weitergegeben und ist heute ein etablierter Name im Luzerner Studentenausgang.

Mit Events von Studenten für Studenten plant das HSLU-Events in Kooperation mit dem Lokal Das schwarze Schaf und anderen Partylabels ausgelassenen, beinahe schon legendären Ausgang und sorgt somit für unvergessliche oder je nach Selbstbeherrschung auch gleich wieder vergessene Nächte.

Auch ausserhalb der Tanzfläche kümmert sich das HSLU-Events um den Spass der Mitstudierenden. So ist das Fussballturnier im Frühjahrssemester ein beliebter Anlass der HSLU-Studenten, um zusammen Sport zu treiben und eine gute Zeit zu haben. Natürlich darf ein Fussballturnier nur für das IGE nicht fehlen, um im Herbst die neuen Studierenden in der Gebäudetechnik willkommen zu heissen.

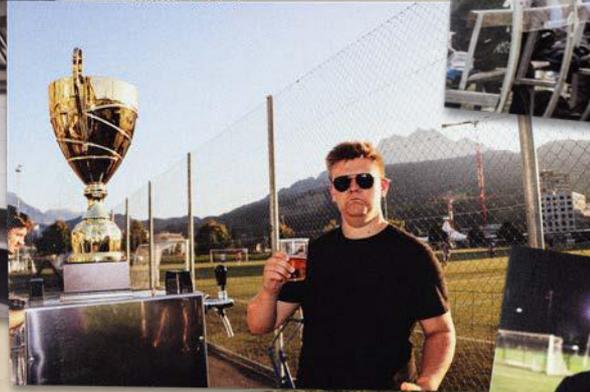
Die derzeitigen Mitglieder des HSLU-Events, Simon, Patrick und Mika schliessen dieses Semester ab und übergeben es an die nächste Generation von Gebäudetechnikern, die dann ihrerseits ihren Beitrag zum Studentenleben leisten dürfen.







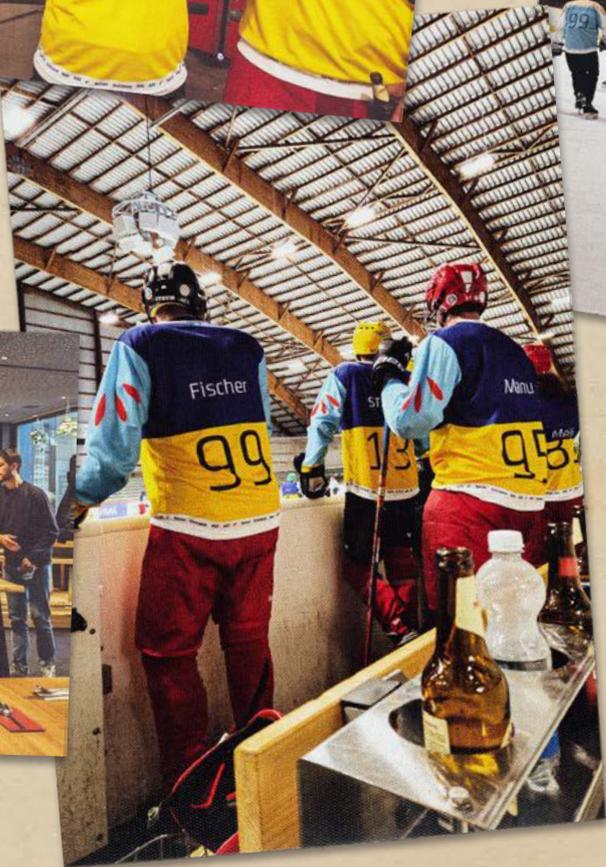
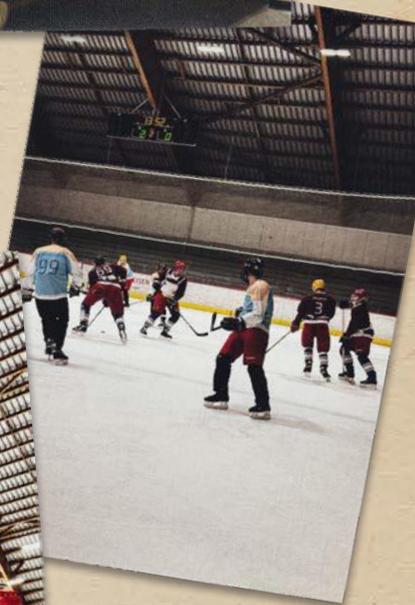
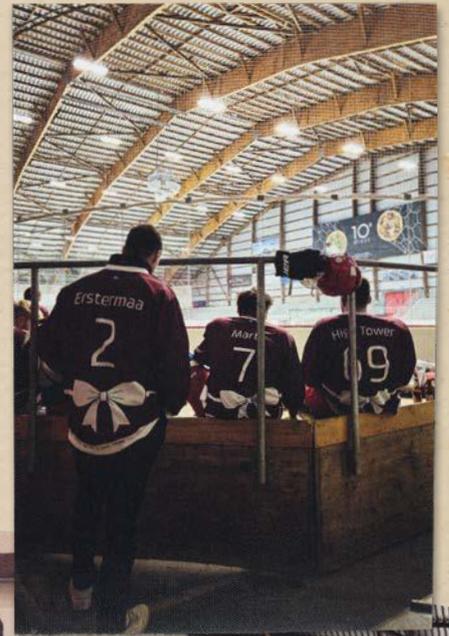
# GRÜMPETI



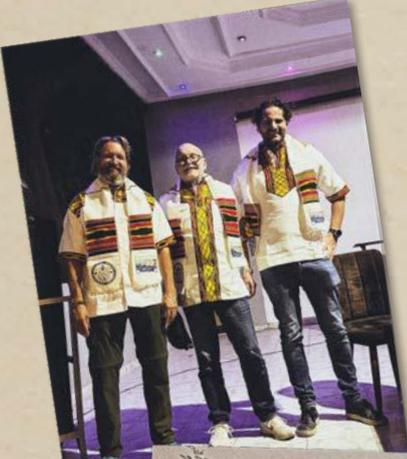


# EISHOCKEYTURNIER





# RU KECP IN ÄTHIOPIEN







# ALLGEMEIN





# BECK VON AUSSEN

Neben dem Gasthaus Ebenau gibt es noch weitere Gasthäuser, welche sich im Lande der Hochschule Luzern im Gebiet der Technik und Architektur befinden. Jedes Gasthaus hat dabei seine eigene Küche und Schwerpunkte. So wird in einigen Gasthäusern sehr stark auf die Ästhetik der Menüs geachtet (das Auge isst ja bekanntlich mit), andere Gasthäuser haben ihren Fokus stärker auf die Stabilität ihrer Menüs gesetzt, wieder andere legen viel Wert auf das Erscheinungsbild der digitalen Speisekarte. Doch was halten diese anderen Gasthäuser vom Gasthaus Ebenau? Wir haben nachgefragt:



**Bauingenieurwesen:** Der Studiengang ist eine Mischung aus Tiefenentspannung und Hochleistung. Tagsüber wird an komplexen Systemen getüftelt – Lüftung, Heizung, clevere Rohrführungen. Und wenn's brennt, liefern sie ab wie Maschinen.

**Digital Construction:** Locker, lustig und extrem kollektional – das macht die Zusammenarbeit angenehm. Die Gruppendynamik ist top, es gibt viele sympathische Leute (besonders viele aus Basel), und man begegnet sich immer auf Augenhöhe.

**Innenarchitektur:** Auffallend viele Männer mit meist sehr technischer, faktenbasierter Denkweise. Kreative Ansätze werden oft schnell abgewunken – da heisst es zu schnell: «Geht nicht.»



## Was ist dein Eindruck vom Studiengang Gebäudetechnik?

**Architektur:** Die Vielfalt im Studiengang finde ich beeindruckend. Es gibt super Zusammenhalt – man hilft sich gegenseitig, auch fachübergreifend. Fachlich? Extrem viel technisches Know-how, auch wenn das draussen leider kaum jemanden interessiert. Motiviert und interessiert, aber schon sehr in der Technik-Bubble. Es hat echt gut getan, dass ihr mal kreativ mit der Architektur-Abteilung arbeiten durftet. Definitiv der bessere Studiengang – aber auch sehr streng. Wenn man nicht rechnen kann, sollte man's sich zweimal überlegen.

## Wie trinkfest ist eigentlich der Studiengang Gebäudetechnik?

**Architektur:** Sehr – allerdings eher, wenn es ums Wasser geht. Aber wenn man sich anschaut, wie viele Hotspots bei ihnen «Bierkönig» heissen, sagt das vielleicht schon alles.

**Bauingenieurwesen:** Die Gebäudetechniker wissen einfach, wie man das Leben genießt. Nach einem langen Tag gehört das Feierabendgetränk dazu – mit Stil, aber nie ohne Mass. Trinkfest? Definitiv. Aber erst, wenn die Arbeit gemacht ist.

**Digital Construction:** Auf einer Skala von 1 bis 10? Ganz klar eine 15. Beim Studentenausgang trifft man mehr Gebäudetechniker als auf dem Campus.

**Innenarchitektur:** Sehr stark – und immer ein Snus dabei.

## Was zeichnet die Gebäudetechniker besonders aus?

**Architektur:** Was euch wirklich ausmacht, ist, wie sehr ihr an einem Strang zieht. Ihr unterstützt euch gegenseitig und bildet dadurch ein starkes Gesamtpaket. Ihr macht einfach das, worauf wir keine Lust haben. Und: möglichst viel Ertrag mit möglichst wenig Aufwand – sehr effizient. Pflichtbewusst, gute Terminplanung – und nicht alles auf den letzten Drücker.

**Bauingenieurwesen:** Die perfekte Mischung aus Gelassenheit und Genialität. Sie diskutieren nicht lange, sie machen einfach – oft schneller, als man schauen kann. Improvisationstalent mit lockerem Spruch auf den Lippen.

**Digital Construction:** Es gibt einen klaren Unterschied zwischen denen, die ständig dokumentieren, und denen, die erst zwei Tage vor der Prüfung auftauchen – aber am Ende hat fast jeder ein Diplom. Warum? Weil alle zusammenhalten.

**Innenarchitektur:** Entspannte Arbeitsmoral und eine ressourcenbewusste Arbeitsweise – meistens wird nur das gemacht, was wirklich gefragt ist. Kein Schnickschnack.

## Gibt es eine Anekdote aus der Zusammenarbeit, die dir besonders in Erinnerung geblieben ist?

**Architektur:** Ich erinnere mich gut daran, wie unterschiedlich unsere Herangehensweisen manchmal sind – aber wie produktiv das sein kann. Neue Blickwinkel, neue Ansätze – das bringt frischen Wind rein. Und ganz ehrlich: minimaler Aufwand, aber pünktlich um 17 Uhr ist Feierabend. Wenn die Gebäudetechnik anfängt, am Grundriss mitzuarbeiten, wird's wild.

**Bauingenieurwesen:** Einmal lief auf der Baustelle alles schief – Lüftung falsch geplant, Chaos pur. Aber der Gebäudetechniker? Tief durchgeatmet, umgedacht, improvisiert – am Ende lief alles besser als ursprünglich geplant. Danach sassen wir mit einem kalten Getränk auf dem Transporter und haben einfach nur gelacht.

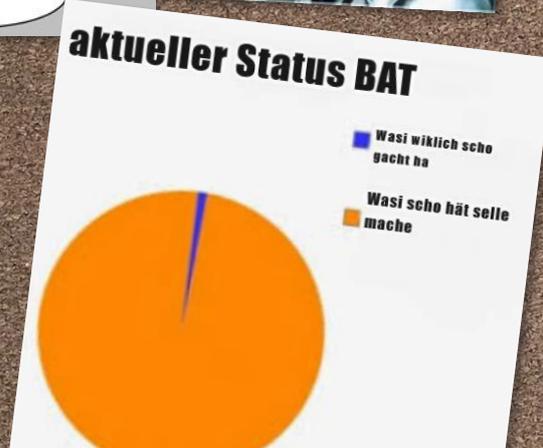
**Digital Construction:** Zwei Worte: A4 quer oder Kiloampere. Wer dabei war, weiss Bescheid.

**Innenarchitektur:** Drei Sätze, die einfach alles sagen: «Ich weiss nicht, schauen wir mal in die Normen rein.» «Noten sind für uns echt zweitrangig.» «Wann und wo treffen wir uns nochmal zur kurzen Abstimmung?» – Während wir Architekturlaute zwei Stunden Sitzung einplanen, sind die Gebäudetechniker nach 30 Minuten schon wieder weg.





# PINNWAND





AM MATS SINI TRENDLINE  
SI SO "SMUUUUS" WIE SINI  
MESSKÜNST



AM RAPHI SIS

AWENDIGE-PROJEKT



Hm, heisst es  
schon wieder  
Leuchte oder  
Lampe?



De produktivsti  
Mitarbeiter vo de HSLU

Vo morgue frieh bis Abig  
spat isch er tapfer am  
schaffe

Du heissisch Balmer, wenn:  
Du mit dine Studänte in  
usgang gasch und am  
nögste morgue diräckt is  
HLKS 4



da isch d Türe



Verzichtbari Studiegäng

Gebäudetechniker



HESCH Ä  
FRAG ZU  
HEIZIG?



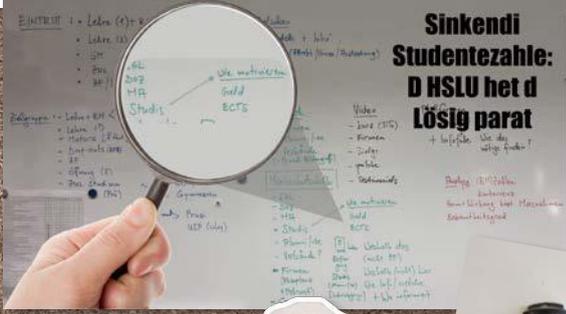
Du Matz da hets ä Fehler

Nei das stimmt!

Das isch gugus

Luegs Video dert steits!

Das isch aus fausch!



Sinkendi  
Studentezahle:  
D HSLU het d  
Lösig parat



Weltkulturerbe

vs.

Pisa

Raphi



Git das  
Zuesatzcredits?



Snipping Tool für all

Snipping-Tool alla Urs Grüter, auch  
bekannt als Sneiping-Tool



Die chan ich  
mim Mami nöd  
geh, die weiss  
das ich nöd so  
zuckersüess bin

De Reto mit sinere  
«zuckersüesse» Geburricarte  
vo ChatGPT für sis Mami



Seraina: Vo wo chunt die Zahl?

JK: Aus meine Kopf, ich bin eine Geniiiiiie!



De Furrwechman Sam

Wasser  
gschnäll!

Fireman Sam

# SIEMENS

SMART INFRASTRUCTURE

# Energie-, Gebäude- und Sicherheits- technik

Gemeinsam für ein besseres Morgen.  
[siemens.ch/smartinfrastructure](http://siemens.ch/smartinfrastructure)



Berufseinstieg à la carte:  
Gestalte deinen Weg mit uns.

Energieberatung | Betriebsoptimierung | Technisches  
Consulting | Thermische Netze | Versorgungstechnik

[www.baslerhofmann.ch](http://www.baslerhofmann.ch)

**Basler & Hofmann**

MANCHE DINGE LASSEN SICH NICHT PLANEN.

**gruner** >

Gute Perspektiven  
schon.

Herzlichen Glückwunsch zum Abschluss.

Wir sind immer auf der Suche nach Gipfelstürmern und  
innovativen Nachwuchskräften.

**Wir planen heute für die Welt von morgen.**

[www.gruner.ch/de/jobs](http://www.gruner.ch/de/jobs)

# O L O S

Ingenieure für  
Energie- und Gebäudetechnik

HERZLICHE  
GRATULATION  
zum erfolgreichen Abschluss!

**suisse.ing**

Schweizerische Vereinigung Beratender Ingenieurunternehmen  
Union Suisse des Sociétés d'Ingénieurs-Conseils  
Unione Svizzera degli Studi Consulenti d'Ingegneria  
Uniuin svizra dals birois d'inschigneria consultativs  
Swiss Association of Consulting Engineers





# PINNWAND



Jetzt gibt es mal zuerst einen Alkoholtest hier!!!



# PINNWAND

Achtung, Fertig



Bachelorarbeit



Studenten:



Macht die Übung mit etwas Speed!



Ilias am erste Schueltag vom Semester «down»

D HSLU hett nid demit grechnet, dass die no Studente hend.



Warum darf man nicht durch 0 teilen?

Antwort: «Dann kommen Sie direkt in die Hölle!»

Zitat: Christian Schmidt, 2022



Modulstrichige



Gourmets am werch

ET2 ISCH JA GSCHÄNK!

ICH HÄTZWAR DI RICHTIG! FORMLE KHA ABER SCHEISS DRUF!

DAS MIT DR FORMLE KHÖRE I NO EWIGS

AH FUCK, I MUESS ET2 NO EINISCH MACHE



Axels Unterricht

Das chunt ar Prüfefig:  $Q = m \cdot c \cdot \Delta T$



WENN DU BSCHIED BECHUNSCH, DASS DU ET2 ZUM VIERTE MAL MUESCH MACHE





Hani ghört es ged Bier?



Oranisationsfanatiker Luca: Vrsorget sogar sich säuber



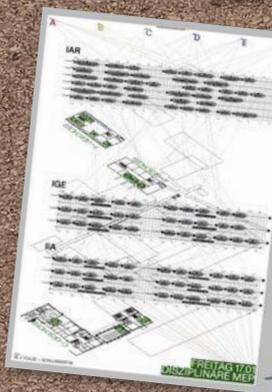
Semesterklagemauer



Im Kühlschrank hetts Bier



Dozent: Mir gönd hüt e ahlag go ahluwege  
Raphi: dörte mir äch ou id Zentrale ?!  
Dozent: Ja sicher  
Raphi: ...



# GÄSTEBUCH

## Liebe Diplomandinnen und Diplomanden



Mit Bezug zum diesjährigen Diplomzeitungsmotto dem «Gasthaus» und den damit verbundenen Aufgehalten in der räumlichen Dependence Ebenau des

Campus Horw möchte ich wie an dieser Stelle üblich mit einem Zitat des kürzlich verstorbenen Schweizer Schriftstellers Peter Bichsel (1935-2025) einleiten: «Die Stammtische verschwinden, stattdessen rennen alle ins Fitnessstudio und treffen sich später auf Events und Grillpartys.»

Deshalb nochmals herzlich willkommen in unserem «Gasthaus», das an der traditionellen Diplomfeier seine Türen nochmals weit öffnet, um euch gebührend zu feiern!

Die Hochschule Luzern war über all die Jahre ein Ort der Begegnung, des Lernens und des Wachstums – ein Gasthaus, das euch als Gäste beherbergt hat, sei es als Stammgäste im Vollzeitstudium oder sozusagen als Gelegenheitsgäste im berufsbegleitenden Studium. Heute ist

der Moment gekommen, um zurückzublicken und gemeinsam auf eure Reise anzustoßen.

### Ort des Austauschs

Die Beiz oder eben das Gasthaus ist ein Ort des Austauschs, des Diskurses und der Meinungsbildung. Je nach Gästen mal akademisch hochtrabend, oft pragmatisch einfach oder auch buchstäblich berauschend. Für euch war es in den letzten drei bis vier Jahren nebst den Laborräumlichkeiten und den Hörsälen offensichtlich ein Ort der Identifikation. Der traditionelle Gebäudetechnikiosk in der Ebenau, die angrenzenden Lernräume, die meist improvisierte Verpflegung oder selbst die adaptierte Notschlafstelle wird euch als Teil des Studiums in hoffentlich guter Erinnerung bleiben.

### Ort des Lernens und Wachsens

Stellt euch vor, ihr betretet ein Gasthaus, das nicht nur mit kulinarischen Köstlichkeiten lockt, sondern mit einem Menü voller Wissen und Inspiration. Die



Dozierenden – unsere Köche – haben mit Leidenschaft und Hingabe die Module und Vorlesungen wie exquisite Gerichte zubereitet. Sie haben euch herausgefordert, euren Geschmack zu erweitern, neue Zutaten zu probieren und manchmal auch bittere Noten zu akzeptieren, um am Ende ein reichhaltiges Buffet an Fähigkeiten und Erkenntnissen zu genießen.

## Ort der Gemeinschaft

Wie in jedem guten Gasthaus war auch unsere Hochschule ein Ort der Gemeinschaft. Hier habt ihr nicht nur gelernt, sondern auch miteinander gelacht, diskutiert und Herausforderungen gemeistert. Die Gespräche an den «Tischen» – in den Gruppenarbeiten und Seminaren – waren oft genauso wertvoll wie die Gerichte selbst. Ihr habt Freundschaften geschlossen, Netzwerke aufgebaut und euch gegenseitig inspiriert.

An dieser Stelle möchte ich euch für die Anteilnahme zum plötzlichen Hinschied eures Kommilitonen Adrian Mischler nochmals herzlich danken. Unsere Gedanken sind gerade jetzt nochmals bei ihm.

Herzlichen Glückwunsch zu Eurem Abschluss!  
Möge Eure Reise voller spannender Menüs sein – reich an Herausforderungen und Erfolgsmomenten. Prost auf euch und eure Zukunft!

Mit den besten Wünschen,  
**Prof. Adrian Altenburger**, Instituts- und Studiengangleiter Gebäudetechnik und Energie

## Abschied aus dem Gasthaus

Nun verlasst ihr unser Gasthaus nicht einfach nur als Gäste; ihr geht als Experten eures Fachs. Ihr nehmt nicht nur Wissen mit, sondern auch Erfahrungen, die euch prägen werden. Ihr seid nun bereit, selbst Gastgeber eurer eigenen Zukunft zu werden – sei es in der Gebäudetechnik oder darüber hinaus.

Vergesst nicht: Ein gutes Gasthaus lebt von seinen Gästen. Auch wenn ihr nun aufbrecht, bleibt ihr Teil unserer Gemeinschaft. Besucht uns wieder – sei es als Alumni oder als Mentoren für zukünftige Generationen. Eure Geschichten sind die Gewürze, die unser Gasthaus lebendig halten.

Zum Abschluss möchte ich euch mit einem Gedanken verabschieden: Wie ein gutes Gericht braucht auch das Leben eine ausgewogene Mischung aus Leidenschaft, Geduld und Kreativität. Nutzt all das Wissen und die Erfahrungen aus Eurem Studium, um Eure beruflichen Träume zu verwirklichen und dabei stets neugierig zu bleiben.

# DAS TEAM



## VEREIN ABSCHLUSSKLASSE 2025

Der Verein «Abschlussklasse 2025» entstand während der Organisation des Externen FachSeminars der Gebäudetechnik 2024. Zu Beginn des 3. Semesters nahm die Arbeitsgruppe EFS 2024 die Planung einer technischen und kulturellen Weiterbildungsreise in Angriff. Im Anschluss an das 4. Semester hat diese Reise nach Wien erfolgreich stattgefunden. Mit dem gewonnenen Know-how und dem gestärkten Teamgeist aus der Organisation dieser Reise, entstanden zwei weitere Arbeitsgruppen – eine für die Diplomzeitung und eine für die Abschlussreise.



**Andrej Wicki**  
Präsident



**Damian Meier**  
Vize-Präsident



**Adrian Mischler**  
Aktuar



**Seraina Meili**  
Finanzen

## ZEITUNGSREDAKTION



**Damian Meier**  
Leitung Redaktion



**Monika Ristova**  
Leitung Publikation



**Mike Sokol**  
Leitung Text



**Antonio Ragaz**  
Text



**Mika Waldmeier**  
Text

Die Arbeitsgruppe «Diplomzeitung» arbeitete seit Mitte des 5. Semesters an dem Inhalt und Aufbau der Abschlusszeitung. Diese setzt sich aus verschiedensten Persönlichkeiten der beiden Vertiefungen HLKS und GEE zusammen. Das Thema für die Abschlusszeitung wurde schnell gefunden. Durch den häufigen Aufenthalt und die lustigen Erinnerungen in unserem Lernraum in der Ebenaustrasse entstand die Idee: Gasthaus Ebenau. Ein Ort, an dem alle willkommen sind – sei es für den Austausch untereinander, eine notfall-



**Simon Rothenbühler**  
Text



**Janic Hartmann**  
Text



**Marius Niederberger**  
Text

mässige Übernachtung oder ein gemütliches Feierabendbier (gelegentlich sogar zum Lernen). So entstand ein rundes Konzept, welches mit mehr Aufwand als anfangs gedacht gemeinsam umgesetzt wurde. Mit der Abschlusszeitung konnten wir eine Erinnerung an die teils schöne, teils anstrengende Studienzeit

schaffen – etwas, worauf wir auch in vielen Jahren noch mit einem Lächeln zurückblicken können.

## ABSCHLUSSREISE



**Raphaël Gremaud**



**Luca Baumann**

Zeitgleich plant die Arbeitsgruppe «Abschlussreise» eine epische Urlaubswoche in Mykonos zur Feier des abgeschlossenen Studiums. Was uns auf dieser Reise erwartet, ist mehr als nur Urlaub – es ist der krönende Abschluss einer Zeit, in der wir als Klasse zu einer echten Gemeinschaft geworden sind. Wir hoffen, dass alles wie geplant klappt – und dass wir diesen besonderen Moment gemeinsam unter der Sonne Griechenlands feiern dürfen.

## SPONSORING



**Seraina Meili**



**Gianluca Tomassini**



**Lars Stark**

Während andere Gruppen Reisen planten oder Texte schrieben, sorgte die Arbeitsgruppe «Sponsoring» dafür, dass alles überhaupt finanzierbar war. Dank viel Einsatz konnte bei Firmen aus der Baubranche die nötige Unterstützung organisiert werden. So wurden Reise und Zeitung überhaupt erst möglich. Ein herzliches Dankeschön an alle Firmen, die das ermöglicht haben!



**Am Ziel  
angekommen!  
E-Profi  
gratuliert!**

**Nach der Theorie Bock auf ein bisschen  
Praxis? Dann haben wir was für dich.**

**Praxisprüfung gemäss NIV**

mit Fachkundigkeit NIV

Nächster Start: 28. August 2025



E-Profi Education ist eine führende Schweizer Weiterbildungsinstitution für höhere Berufsbildung. Wir bieten zukunftsgerichtete und an der Praxis orientierte Bildungsprodukte in den Fachbereichen Elektro und Gebäudeinformatik.

Kontaktiere uns für deine  
**individuelle Bildungsberatung**

055 250 59 59

info@e-profi.ch

www.e-profi.ch

und folge uns auf LinkedIn



Silvan Frei  
Leiter Elektro

Save the date!

**Bildungs- und  
Impulstag**

25. September 2025





**Leidenschaft**  
ist für dich  
ein **Mousse?**



Wie **Wähe** es  
mit einem **Job**  
bei **SCHERLER?**



Wir **freuen**  
uns, von dir  
zu **Möhren.**



**SCHERLER**  
smart swiss engineering

**SCHERLER AG**

Friedentalstrasse 43 · CH-6004 Luzern

Tel. 041 429 11 11 · luzern@scherler.swiss · www.scherler.swiss

**Standorte**

Luzern | Baar | Lugano | Stans | Chur | Basel | Winterthur | Baden



# DIE RECHNUNG



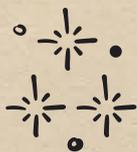
## BEWIRTUNGSBELEG

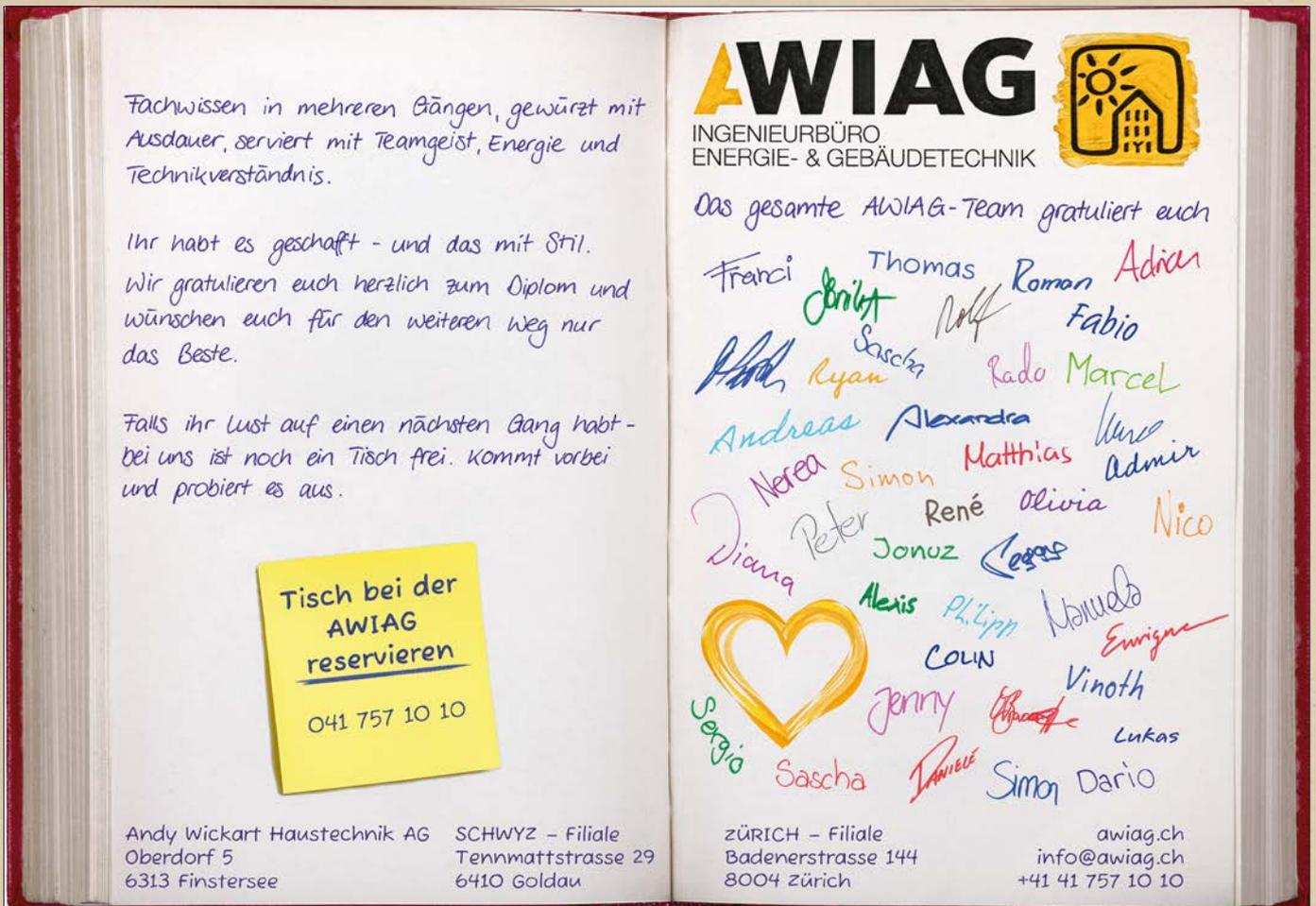
01.06.2025

GASTHAUS EBENAU  
HSLU BACHELOR OF SCIENCE  
IN GEBÄUDETECHNIK I ENERGIE

TINLINE GMBH  
BIRAL AG  
KALT + HALBEISEN INGENIEURBÜRO AG  
ARMACELL SWITZERLAND AG  
BT-CONSULT AG  
TRI AIR AG  
WALAIR AG  
ELVATEC AG  
LAUFEN SCHWEIZ AG  
SM-HEAG KLIMATECHNIK AG  
BREITENMOSE & KELLER AG  
COLLENBERG ENERGIETECHNIK AG  
DINBA AG  
EBP SCHWEIZ AG  
ENERCONOM AG  
LUCOMA AG  
TROX HESCO SCHWEIZ AG  
WALDNER HAUSTECHNIK GMBH  
WOLF (SCHWEIZ) AG  
E-PROFI EDUCATION AG  
OPPERMANN SUISSE AG  
SAMIRA PAULI  
WIRKUNGSGRAD INGENIEURE AG

WIR SAGEN DANKE!







# TRINKGECO

Nach vielen bereichernden Begegnungen und wertvollen Erfahrungen ist es an der Zeit, das Gasthaus Ebenau zu verlassen und neuen Gästen Platz zu machen. In den Räumen der Gebäudetechnik, durften wir nicht nur fachliches Wissen und praktische Fähigkeiten erwerben, sondern konnten auch Freundschaften knüpfen, welche uns in Zukunft begleiten werden.

Mit einem gefestigten Fundament an Wissen und vielen Erinnerungen gehen wir nun wieder unterschiedliche Wege und sind bereit, das Gelernte anzuwenden. Die gemeinsamen Diskussionen, der Austausch und das Miteinander werden uns in guter Erinnerung bleiben.

## UNSER DANK GILT ALLEN, DIE UNS AUF DIESEM WEG UNTERSTÜTZT HABEN:

- ✦ den Dozierenden, für das geteilte Wissen sowie die Erfahrung
- ✦ den Mitstudierenden, die uns inspiriert und unterstützt haben
- ✦ unseren Angehörigen, welche auch in schwierigen Zeiten den Rücken stärkten
- ✦ den Arbeitgebern, die uns praktische Einblicke ermöglichten
- ✦ unseren Gönnern und Sponsoren, für die finanzielle Unterstützung
- ✦ der Prixo AG, für die Ausarbeitung der Abschlusszeitung sowie der angenehmen Zusammenarbeit
- ✦ den Arbeitsgruppen, für die Organisation der Abschlussreise und das Sponsoring
- ✦ der Redaktion, welche die Umsetzung der Abschlusszeitung ermöglichte

Mögen neue Gäste im Gasthaus Ebenau platznehmen und ebenso viel lernen und erleben wie wir. Daher hoffen wir, dass dies in den uns erfahrenen Qualitäten noch lange zur Verfügung steht.



# prixo

- > Printprodukte
- > Give-Aways
- > Point of Sales
- > Verpackungen

Erfahre mehr über  
prixo.ch



## Die smarte Beschaffungslösung

info@prixo.ch | 041 244 70 80

**HSLU** Hochschule  
Luzern

Technik & Architektur

Make a  
Change

## Institut für Gebäude- technik und Energie IGE

Studium, Forschung, Dienstleistung, Weiterbildung

FH Zentralschweiz

Jetzt  
informieren





# IMPRESSUM

## HERAUSGEBERIN

Diplomklasse 2025  
Gebäudetechnik | Energie  
Hochschule Luzern – Technik & Architektur

## DIE REDAKTION

Damian Meier  
Monika Ristova  
Mike Sokol  
Antonio Ragaz  
Mika Waldmeier  
Simon Rothenbühler  
Janic Hartmann  
Marius Niederberger

## KORREKTORAT

Prof. Urs Grüter

## GRAFIK & DESIGN

Prixo AG

## FOTOGRAF

Philipp Renggli, Sursee

## DRUCK

Prixo AG

## AUFLAGE

31 Hardcover  
300 Softcover  
Digital als PDF

## EMPFÄNGER

Studierende und Dozierende der  
Hochschule Luzern – Technik & Architektur  
Gebäudetechnik-Branche  
Inserenten und Gönner  
Familien und Bekannte



