

Rundschau

Die Regionalzeitung für Baden, Ennetbaden, Fislisbach, Killwangen, Neuenhof, Spreitenbach, Wettingen und Würenlos (Ausgabe Süd)

104018A RSK

DAS PERSÖNLICHSTE BABYFACHGESCHÄFT DER REGION.

OBRIST'S
Baby-Rose
Baden-Dittwil

www.obrist.baby-rose.ch

Immo+Service

Wir sind an der Bauen + Wohnen am Stand 116 in der Halle 1 in Wettingen. Gerne laden wir Sie zum Fachvortrag am Donnerstag, 19.04.2018 um 15.15 Uhr ein. Lesen Sie mehr auf S. 4

www.immoservice.ch | 056 441 90 30



Achtzehnter Lauf entlang der Limmat

Fast drei Minuten lang musste Sieger Mekonen Tefera im Ziel auf den zweitplatzierten Samuel Keller warten. Der in Herrenschwanden lebende Äthiopier entschied den diesjährigen Limmatlauf mit 41.35 Minuten klar für sich. Bei den Frauen holte sich Joana Umbricht aus Wettingen mit

53,29 Minuten den Sieg. Weder der Geschwindigkeit noch dem Alter waren beim beliebten Volkslauf Grenzen gesetzt. Die jüngsten der insgesamt 1502 Läuferinnen und Läufer zählten knapp vier Jahre, die ältesten hatten bereits den Achtzigsten hinter sich. **Seite 7**

BILD: UB

DIESE WOCHE

WETTINGEN Roland Wunderli wurde im Kloster zum Rotary-Governor des District 1980 ernannt. **Seite 7**

FISLISBACH Der Sportverein tauchte mit seiner Unterhaltungsshow in die fantastische Welt der Musicals ein. **Seite 8**

REGION Der Traum vom Badminton-Titel ist geplatzt. Das Team Argovia verlor im Play-off-Halbfinale gegen den BC Uzwil. **Seite 9**

ZITAT DER WOCHE

«Mein Highlight des Abends: Ich hoffe, dass wir endlich tanzen können.»



Yasmine da Silva feierte mit Freunden am Kantball in Baden. **Seite 5**

RUNDSCHAU SÜD

Effingerhof AG - Verlag
 Storchengasse 15 - 5200 Brugg
 Telefon 056 460 77 88 (Inserate)
 Redaktion 056 460 77 98
redaktion@effingerhof.ch
inserate@effingerhof.ch - www.effingerhof.ch

Die Geschichte eines britischen Parabataillons im Falklandkrieg von 1982

30 Tage im Gefecht

John Frost

Schilderung des militärischen Einsatzes im Ernstfall

254 Seiten mit zahlreichen Illustrationen
 Format 14,5 x 21,5 cm
 Leinen, mit Schutzumschlag
 ISBN 978-3-85648-100-1
 Fr. 34.-

In jeder Buchhandlung oder beim Verlag (portofrei)



Verlag Merker im Effingerhof

Drosselweg 6
 5600 Lenzburg
 Telefon 062 892 39 41
 Fax 062 892 39 42
verlag.merker@bluewin.ch
www.verlag-merker.ch

BADEN: «Marktplatz» am KMU-Swiss-Forum

«Club»-Moderatorin im Talk

Bereits zum zehnten Mal trafen sich Vertreter von Wirtschaft und Stadtrat zum Marktplatz im Trafo. Gast war Moderatorin Barbara Lüthi.

Als attraktiver Wirtschaftsstandort lud Baden jüngst zum KMU-Swiss-Forum ein. Im Anschluss begrüßte Stadtmann Markus Schneider die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sowie Gäste im Trafo zur Begegnungsplattform Marktplatz Baden. Dabei stand der direkte und persönliche Kontakt Promi Barbara Lüthi im Zentrum. Interview wurde die Moderatorin der Sendung «Club» des Schweizer Fernsehens von TV-Moderator Hugo Bigi. Gut gelaunt und offenherzig sprach die Journalistin über ihre Zeit als Korrespondentin in China. Und über ihre Neugierde, die auch in Zukunft im Zentrum ihrer Arbeit stehen wird. **Seite 3**



Sass für einmal in Baden vor der Kamera: Barbara Lüthi

BILD: ZVG

BADEN

Geschichte der Industrie im Fokus

Der Kanton Aargau ist stark geprägt von der Industrie. Seine Industriekultur reicht 300 Jahre zurück und deckt die Bereiche Textilindustrie, Metall-, Maschinen- und Elektroindustrie sowie chemische Industrie ab. Pioniergeist und Innovation waren stetige Treiber und so ist die Industrie auch heute noch ein wichtiger Bestandteil der Aargauer (Arbeits-)Welt. Das damit verbundene wertvolle Erbe soll nun gebündelt und einem breiten Publikum zugänglich gemacht werden. In der Region Baden hat sich eine Projektgruppe, bestehend aus Industrie-, Wirtschafts- und Stadtvertretern, dieser Aufgabe angenommen. Mit dem Verein «IndustrieWelt Baden» soll nun die Aufarbeitung der Industriegeschichte der Region Baden in Angriff genommen werden. Am vergangenen Freitag fand die offizielle Gründungsversammlung statt. **Seite 5**

tägipark wettingen **coop** Für mich und dich.

FÜR FROHE OSTERN
 Vom 19. bis 31. März 2018

GEWINNE SEAT IBIZA

GESCHENK-KARTEN-AKTION
 absolute coop STERK

ISS: 104048

Weil Ihre Kunden die Rundschau lesen.

Rundschau

Hier inserieren. 056 460 77 77 effingerhof.ch

Weber AG, Kirchdorf b. Baden, Tel 056 296 10 60

Weber GartenCenter

31. März – 14. April 2018
Setzlingswochen
 grosses Sortiment an Setzlingen mit tollen Aktionen

Voranzeige Kräuterwochen
 14. – 28. April 2018

www.webergartencenter.ch

Floristik Pflanzen Gartenzubehör

Begegnungsplattform von Stadtrat und Wirtschaft im Kultur- und Kongresszentrum Trafo in Baden

«Ich habe mir viel vorgenommen»

Bereits zum zehnten Mal fand im Trafo der Marktplatz Baden statt. Diesjähriger Talk-Gast war SRF «Club»-Moderatorin Barbara Lüthi.

PETER GRAF

Baden geniesst als attraktiver Wirtschaftsstandort auch den guten Ruf als hochwertige Tagungs- und Kongressstadt. Während des KMU-Swiss-Forums diskutieren erfolgreiche Persönlichkeiten über Dynamik und Flexibilität. Im Anschluss begrüsst Stadtmann Markus Schneider die Teilnehmenden und Gäste zum «Marktplatz Baden», einer Begegnungsplattform von Wirtschaft und Stadtrat, welche es ermöglicht, direkte und persönliche Kontakte zu pflegen. Talk-Gast von TV-Moderator Hugo Bigi war Barbara Lüthi. Barbara Lüthi ist seit Jahresbeginn Teamleiterin und Moderatorin der Diskussionsendung «Club» des Schweizer Fernsehens SRF. Von 2006 bis 2014 berichtete Barbara Lüthi als Korrespondentin des Schweizer Fernsehens aus Peking und Hongkong über China und später über Südostasien. Für eine Reportage über chinesische Landenteignungen wurde sie 2008 von CNN als «Journalistin des Jahres» im deutschsprachigen Raum ausgezeichnet.

Ein beständigeres Umfeld

Obwohl sie nun in der Schweiz zu Hause sei, werde sie mit Asien verbunden bleiben. Gespannt war man auf die Antwort auf die Frage von Hugo Bigi, wie sie nach Jahren im Ausland die Nähe zum «Chef» nach ihrer Rückkehr empfinde, liess nicht auf sich warten. «Für mich war der Abstand



Moderator Hugo Bigi und Talk-Gast Barbara Lüthi

BILD: PG

zum Mutterschiff wichtig, wollte ich doch in meiner Arbeit autonom funktionieren.» Obwohl sie oft wochenlang unterwegs gewesen war, sei es ihr nun auch wichtig, Tage und Wochen zu planen und auch Ruhe und Erholung zu finden. Wichtig sei ihr aber auch, dass ihre Kinder, die anfänglich mit dem Umfeld etwas Mühe bekundeten, nun hier zur Schule gehen können und ein beständigeres Umfeld haben. Die Frage nach den Lebensumständen zeigt auf, dass ihre Faszination für China ungebrochen ist. Das wirtschaftliche Wachstum und der politische Wandel sorgen für extreme Dynamik. Sie beschreibt die Menschen als temperamentvoll und laut. Gelas-

senheit und Ruhe könne man höchstens in den Klöstern erwarten. Auch musste sie feststellen, dass die Menschen im Umgang stets auf ihren eigenen Vorteil bedacht seien. Dies erstaunte jedoch kaum, stehen doch rund 1,3 Milliarden Menschen im harten Wettbewerb.

Angesprochen auf die speziellen Eigenschaften der Menschen, hob Lüthi deren enorme Flexibilität hervor. Lehaft schilderte sie auch die Erfahrungen, welche sie nach der Rückkehr bei einem Ausflug auf die Rigi gemacht habe, und hob dabei die enorme Dienstleistungsbereitschaft der Menschen in China hervor. Erbrachte Leistung werde nicht nach Geschlecht be-

urteilt, und als Frau habe sie sich stets sicher gefühlt. Angesprochen auf ihre TV-Zukunft, bemerkte Barbara Lüthi: «Ich habe mir viel vorgenommen und möchte die Themen, welche ich noch bis vor kurzer Zeit aus dem Ausland betrachtet habe, mit grossem Elan und Neugierde angehen.» Während sich das Publikum mit kräftigen Applaus bedankte, überreichte ihr Thomas Lütolf, Leiter Standortmarketing Baden, ein Präsent. Beim abschliessenden Apéro nahmen Unternehmerinnen und Unternehmer, die Gelegenheit wahr, sich untereinander, aber auch mit dem Stadtrat und den Verwaltungsangestellten der Stadt Baden auszutauschen.

Das Familienzentrums Karussell feiert sein 20-jähriges Bestehen

Begegnungsort für Familien



Das Familienzentrums Karussell Region Baden feierte das 20-jährige Bestehen. Die Ansprache von Betriebsleiterin Kathie Wiederkehr setzte das Motto Glück in den Fokus. Nur dank vieler helfender Hände konnte sich das beliebte «Karussell» weiterentwickeln. Vom Mütterelbsthilfe-Projekt wurde es zu einer professionell geführten und familienfreundlichen Institution. Die breite Palette an Dienstleistungen und Unterstützungen für Familien lockte im vergangenen Jahr 31 000 Personen ins Familienzentrums. So kommt es nicht von ungefähr, dass der Schweizerische Gemeindeverband das Haus als Musterbetrieb betitelte. Die Geburtstagsfeier wurde von Gitarren-Klängen untermalt. Witzig und knackig tat Simon Libsig dem «Karussell» mit einer sprachlichen Darbietung die Ehre an. Der Jubiläumstag wurde gebührend gefeiert. Frischfröhlich wurde am Glücksrad gedreht, und so soll das Glück dem «Karussell» auch in Zukunft hold sein.

TEXT UND BILDER: SUZANA SENN-BENES



Inserat

Regionales Pflegezentrum Baden
ist Leben

Pflegen Sie jemanden?
Wir entlasten Sie.

Betreuung rund um die Uhr.
Stundenweise, Tageweise.

056 203 81 11 - www.rpb.ch

RSC, DWS/08

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept: Lammierstück mit Fetagemüse

- für 4 Personen**
- 4 Thymianzweige
 - 3 Lammierstücke
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 1 TL Olivenöl
 - 1,5 dl Rotwein
 - 1,5 dl Bouillon
 - 40 g Butter, eiskalt
- Feta-Gemüse**
- 4 Peperoni, gelb und rot
 - 1/2 Bund Spargel, grün
 - 1 EL Olivenöl
 - 2 Zwiebeln, grob geschnitten
 - 2 Knoblauchzehen, Scheiben
 - 50 g Oliven, schwarz
 - 100 g Feta
 - 1/2 Bund Basilikum

- Zubereitung**
1. Ofen auf 80 °C vorheizen und Blech mitwärmen. Thymianblätter von Zweigen streifen. Fleisch salzen, pfeffern und Thymian darüber streuen. Öl erhitzen, das Fleisch rundum darin ca. 4 Min. braten. Auf Blech legen und ca. 25 Min. niedergaren. Bratensatz mit Wein und Bouillon ablöschen auf die Hälfte einkochen lassen.
 2. Inzwischen fürs Gemüse Peperoni entkernen, in grobe Stücke schneiden. Spargelenden frisch anschneiden, schräg vierteln. Beides im Olivenöl bei mittlerer Hitze 15 Min. braten, regelmässig umrühren. Zwiebeln, Knoblauch und Oliven begeben, 5 Min. mitbraten.
 3. Sauce erhitzen. Butter in Stücke schneiden, unter Sauce rühren. Feta zerbröckeln, mit Basilikumblättern unter Gemüse mischen, mit dem Fleisch anrichten.

Tipp: Dazu knusprig gebackenes Pitabrot servieren. Es passt aber auch Polenta oder Risotto.

Weitere Rezepte finden Sie auf <http://www.volg.ch/rezpte/>

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

frisch und freundlich Volg
www.volg.ch

HINWEISE DER REDAKTION

Redaktionsschluss für eingedante redaktionelle Texte für die Ausgabe vom 12. April ist am **Freitag, 6. April, um 9 Uhr**. Nach diesem Zeitpunkt können Einsendungen für die aktuelle Ausgabe nicht mehr berücksichtigt werden. Die Redaktion behält sich vor, nach Redaktionsschluss eingedante Texte in einer späteren Ausgabe zu publizieren.

Die Redaktion

Inserat

Für ä tüüfä gsundä Schlaaf...

Classic Comfort
Matratze 90/200 cm
statt 1'590.- nur 1'190.-
Abholpreis ab Zentrallager
Gültig bis 5.5.2018

25%

möbel märki

Hunzenschwil | Dietikon

Neu: Boxspring - höchstes Schlafvergnügen!

Traumpreise auf BICO®