

«Kein Referenz-Objekt mehr»

Mettauertaler Gemeindeversammlung genehmigte alle Geschäfte

Der Souverän stimmte am Mittwochabend der Rechnung 2023 sowie dem Kredit über 110 000 Franken für die Sanierung der Fassade und Mauer des Schulhauses Wil inklusive Wegbeleuchtung diskussionslos zu.

Bernadette Zaniolo

METTAUERTAL. Um es gleich vorne weg zu nehmen: Beim im Titel gemeinten Referenz-Objekt handelte es sich nicht um das Schulhaus in Wil. Die Äusserung eines Versammlungsteilnehmers bezog sich auf das Verwaltungsgebäude in Mettau, beziehungsweise auf die «graue Schotterwüste» vor dem Gebäude. Zu der, von ihm gewünschten Veränderung sagte er weiter: «Es muss keine Riesen-Parkanlage geben.» Sein Wunsch scheint, laut Gemeindepräsident Christian Kramer, bereits auch innerhalb des Gemeinderats-Kollegiums schon besprochen worden.

Obwohl die Geschäfte der Einwohnergemeinde-Versammlung nicht spektakulär waren, folgten 124 der total 1443 Stimmberechtigten der Einladung. Sie hiessen die Rechnung 2023, welche mit einem Ertragsüberschuss von 469 989 Franken (Budget 1775) abschliesst, mit grossem Mehr gut. Ebenfalls wurde die Änderung der Anstaltsordnung (IKA) der Spitex Regio Laufenburg gutgeheissen. Das Geschäft «Sanierung Fassade und Mauer Schulhaus Wil inklusive Wegbeleuchtung stellte Schulgemeinderätin Beatrice Wochele Bindschädler vor. Die Mauer ist durch Balleindrücke, Eindruckstellen und teils grosse Löcher beschädigt (die



Die «graue Schotterwüste» vor dem Verwaltungsgebäude soll verschwinden und etwas Schönerem, Zeitgemäsem Platz machen.

Foto: Bernadette Zaniolo

NFZ berichtete). An der Fassade des Anbaus (er wurde 2019 eingeweiht) haben sich Moos, Algen und Risse gebildet. Die Mauer soll verstärkt und mit hellgrauen Klinkern versehen werden. Vor der Abstimmung fragte ein Stimmberechtigter mehrmals nach, wie viele Offerten eingeholt wurden. Er fand, dass diese Sanierung für weniger Geld gemacht werden könne. Dies erhofft sich auch der Gemeinderat. Die Versammlung bewilligte den Verpflichtungskredit – wie vom Gemeinderat beantragt – über 110 000 Franken. Der Souverän sicherte auch allen sechs einbürgerungswilligen deutschen Staatsangehörigen das Gemeindebürgerrecht zu.

Mehrzweckareal in Mettau

Gemäss Christian Kramer werden die Stimmberechtigten von Mettauertal an der Gemeindeversammlung im November voraussichtlich über

einen Planungskredit für das Mehrzweckareal (Mehrzweckhalle, Feuerwehrmagazin inklusive Gemeindewerk/Forstbetrieb) befinden können. Weil der Platz des Mittagstisches in Etzgen nicht den gesetzlichen Vorgaben entspricht (viele Kinder), soll in den Herbstferien ein Durchbruch zur benachbarten Wohnung vorgenommen werden.

Zusätzliche Ablagerungen gefunden

Nichts Neues gab es in Sachen Baustopp betreffend Terrassenhaus/Überlagerung der Schutzzone für Trockenwiesen und -weiden (TWW) mit der Bauzone im Gebiet Rübächerli. Eine Überraschung gab es jedoch bei der Altlastensanierung im Wenggraben, im Ortsteil Mettau. Dort wurden zusätzliche Ablagerungen gefunden, die abgetragen werden müssen.

Mit grosser Freude durfte die Versammlung zur Kenntnis neh-

men, dass die Gemeinde Mettauertal mit Ilaria Renggli und Luca Olgiati zwei Olympioniken hat, die nach Paris fahren. Vor vielen Jahren in Paris war auch Jean-Baptiste Gobel. Dieser weihte am 3. Juli 1776 als Weihbischof des Fürstbistums Basel die neue Kirche in Mettau ein. Er stieg später zum Erzbischof von Paris auf und fand in den Wirren der französischen Revolution ein jähes Ende. An der Buchvernissage von Autor Dr. Stefan Suter am 25. Juni im Pfarreisaal in Mettau erfahren Interessierte mehr.

In der Gemeinde Mettauertal leben Personen aus 45 verschiedenen Nationen; der Anteil der Schweizer ist am höchsten. Der Steuerertrag pro Kopf ist gegenüber dem Vorjahr um 200 Franken auf 2594 Franken gesunken. Die Anzahl der Unternehmen steigt und an den beiden Schulstandorten besuchen zirka 160 Schülerinnen und Schüler den Unterricht.

Zumsteg gewinnt, Burger gestürzt

Drittes Brugger Abendrennen

Mit dem Sieg von Nicola Zumsteg (Gansingen) in der Hauptkategorie ging das dritte Brugger Abendrennen der laufenden Saison zu Ende. Pech hatte Joel Burger (Sulz). Der die Saisonwertung Anführende wurde in der zweitletzten Runde in einen Sturz verwickelt und musste zum Röntgen ins Spital.

August Widmer

BRUGG/FRICKTAL. Der noch im Junioren-U19-Alter steckende Nicola Zumsteg liess sich weder von den auch am dritten Abendrennen gestarteten Elite-Fahrern noch von den Amateuren beeindrucken. Vielmehr war Zumsteg immer wieder dabei, wenn im schnellen, mit einem Stundenmittel von über 47 km/h gefahrenen Rennen ein Vorstoss lief. Die Flüchtlinge wurden zwar immer wieder gestellt. Aber sobald wieder ein Angriff gefahren wurde, war Maurer-Lehrling Zumsteg wieder dabei. So sammelte Zumsteg fleissig Punkte. Dass Zumsteg als starker Roller auffiel, überraschte deshalb, weil der Gansinger von seiner Kör-



Das Hauptrennen wurde von Nicola Zumsteg, Gansingen (Mitte) vor Ursin Spescha (links) und Luca Schätti gewonnen.

Foto: August Widmer

pergrösse und dem Gewicht her eher ein Bergfahrer ist. «Ich liebe es immer noch, wenn es bergauf geht. Aber ich habe etwas Gewicht zugelegt und bin auch etwas grösser, weshalb es mir auch auf der Ebene recht gut rollt», stellte Zumsteg nach seinem Sieg fest.

In der Endphase unternahm Zumsteg noch einen Vorstoss mit dem Mountain-Biker Ursin Spescha.

Der Bündner lag wenige Runden vor Schluss des über 60 Umgänge führenden Rennens punktemässig mit Zumsteg gleichauf. Dann konnte Zumsteg jedoch nochmals zusetzen und holte sich mit einem Vorsprung von zwei Punkten den Sieg im Hauptrennen im Brugger Schachen.

Pech hatte zwei Runden vor Schluss Joel Burger. Der Sulzer, der das erste Abendrennen gewonnen

hatte und sich am Mittwoch noch Chancen auf den dritten Rang ausrechnen konnte, war in einen Sturz verwickelt und konnte das Rennen nicht mehr fortsetzen. Burger hatte punktemässig jedoch auch fleissig Zähler gesammelt und wurde so im sechsten Rang des Tagesklassiments klassiert.

Burger führt die Saisonwertung im Brugger Schachen an. Ob der Sulzer diese Spitzenposition verteidigen kann, dürfte davon abhängen, was das Röntgen im Spital gebracht hat. Wenn Burger etwas gebrochen hat, dürfte er wohl einige Zeit nicht mehr an den Brugger Abendrennen teilnehmen können.

Das Rennen der Anfänger und Junioren wurde von Lars Emmenegger (Kaisten) gewonnen. Er war mit dem Rennrad von seinem Lehrort im Baselbiet nach Brugg gefahren. «Da hatte ich bereits 40 Kilometer zurückgelegt». Emmenegger war nicht etwa müde, sondern vielmehr richtig eingefahren. So wurden die mit einer Vorgabe gestarteten Anfänger und Frauen von den Junioren und vor allem von Emmenegger rasch gestellt.

In den beiden Schülerrennen mussten sich die Nachwuchsfahrerinnen und Nachwuchsfahrer aus dem Fricktal mit Ehrenplätzen zufriedengeben.

LANDFRAUEN BEWEGEN

Er ist da!



Manuela Eiermann Möhlin

Schön gewachsen, wohl geformt und gerne etwas dick: Die heimischen Spargeln bereichern unsere Küchenfantasien.

Doch bis es jeweils so weit ist, steckt viel Arbeit dahinter. Bekannte von uns haben schon vor vielen Jahren auf einem Teil ihrer Ackerflächen mit der Spargelproduktion begonnen. Die weissen Spargeln sind kleine «Primadonnas». Die Ernte erfordert sehr viel Feingefühl. Wenn die Spargeln ihre Köpfchen leicht aus dem Erdhügel stossen, gilt es, ganz vorsichtig den Spargelstecher dem Schaft entlang in die Erde zu stechen und den Spargel abzustecken. Dies mit Bedacht und einem gewissen Spürsinn. Zum einen gilt es, den Spargel nicht auf halber Länge abzubrechen. Vor allem aber darf der nächste Spargel, der sich noch tief im Erdhügel nach oben schiebt, nicht verletzt werden. Alles erfolgt in gebückter Haltung. Für diese Arbeit gibt es keine Maschinen. Es ist fleissige Handarbeit.

Der grüne Spargel ist etwas einfacher zu ernten. Er darf sich in seiner ganzen Länge und Pracht präsentieren, bevor er abgeschnitten wird. Doch auch dies in gebückter Handarbeit. Darum empfinde ich noch heute, auch wenn ich nun schon lange nicht mehr Spargeln steche, eine grosse Ehrfurcht vor so einem frischen Bündel Spargel in meinen Händen.

Übrigens: der echte Frischetest ist, ein paar der Stängel in der Hand aneinander zu reiben. Wenn sie da so herrlich quietschen, dann haben wir frische Spargeln in den Händen. Um den Spargel ranken sich Gedichte, Lieder und eine Menge an Rezepten. Mit folgendem Rezept hat mich eine Freundin überrascht. Für diese Saison ist es zu meinem Lieblings-Spargel-Rezept geworden.

Ich gebe es hier gerne weiter: Weisse Spargeln mit Gorgonzola überbacken

Zutaten:

- 1 kg frische Spargeln
- Prosciutto crudo (Rohschinken)
- 1 Scheibe pro Spargelstange
- 140g Gorgonzola mit Mascarpone
- 20 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Bund Peterli
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Spargeln schälen und die Enden abschneiden. Im Steamer oder in leicht gesalzenem Wasser garen. Währenddessen den Gorgonzola mit dem Eigelb zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Den Peterli hacken, untermischen und mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Salz braucht es keines mehr dazu. Jede Spargelstange mit einer Scheibe Rohschinken umwickeln und in eine ausgebutterte Gratinform schichten. Die Spargeln in der Mitte des auf 230 Grad (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofens, während 8 bis 10 Minuten überbacken.

Mit neuen Kartoffeln servieren. Italienisch angehaucht und unwiderstehlich im Gaumen: Prosciutto crudo dolce. Ein sanft gesalzener Rohschinken für einen sanft geernteten Spargel. En Guete

www.landfrauen-laufenburg.ch
www.landfrauen-rheinfelden.ch