

Fislisbach: Die Stiftung Arwo beliefert von ihrem neuen Standort aus Menüs für Mittagstische in der Region Baden und Wettingen

Allen Geschmäckern gerecht werden, ist schwer

Der Mittagstisch als Familien-Treffpunkt wird immer mehr zum Auslaufmodell. Über Mittag essen Erwachsene und Kinder immer öfter auswärts. Das bekommt auch die Stiftung Arwo zu spüren: Sie beliefert Mittagstische der Region mit insgesamt 450 Menüs pro Tag, unter anderem aus der Fislisbacher Küche.

Konzentriert stehen die Arwo-Mitarbeitenden am langen Tisch und rüsten Mangos. Vis-à-vis wäscht ein Angestellter den Nüsslisalat und gibt ihn in eine grosse Trommel, die an Grossmutter's gute alte Wäschetrommel erinnert.

In der Grossküche der Arwo in Fislisbach werden von Montag bis Freitag 200 Menüs für den Standort im Badener Ländli und das Forum 44 in Baden und die Fislisbacher Tagesschule gekocht. In der Grossküche können bis zu acht geschützte Arbeitsplätze angeboten werden. «Wenn es weiterhin gut läuft, dann können wir die Zahl der Arbeitsplätze und der Menüs ausbauen», blickt Geschäftsführer Roland Meier zuversichtlich in die Zukunft. Diese Zuversicht speist sich auch aus dem neuen Betreuungsgesetz, das im kommenden Schuljahr zur Anwendung kommt. Dieses schreibt vor, dass alle Aargauer Gemeinden eine Möglichkeit der Tagesbetreuung für die Schüler zur Verfügung stellen müssen.

Warmes Essen für alle

Mittlerweile ist der Nüsslisalat fertig gewaschen. Der Mitarbeiter füllt den Salat in durchsichtige Säcke und schweisst diese zu. Die drei Mitarbeiterinnen schälen und schneiden nach wie vor Mangos. Im hinteren Teil der



Mit dem Transporter geht das Essen auf die Strasse und dann in die Institutionen in Fislisbach und Baden. Die Arwo-Mitarbeitenden schätzen das moderne Arbeitsumfeld in Fislisbach.

Küche wird emsig gearbeitet. Zwei Mitarbeiter verpacken den gekochten Reis, die Pastetfüllung und das Gemüse in grosse Wärmeboxen. Diese halten das Essen warm, bis es an seinen Bestimmungsort ausgeliefert wird. Nicht alle Kunden wünschen das Essen warm geliefert. Wer über eine eigene Küche verfügt, der wärmt das Essen kurz vor dem Servieren nochmals auf. Diese Lieferungen erfolgen bereits um halb elf Uhr.

Sauerkraut und Ebly sind ein No-Go

Während die Boxen in den Transporter geladen werden, erzählt die Abtei-



lungsleiterin der Gastronomie, Edith Vogt, von den Tücken der Menüplanung. «Wir nehmen Rücksicht auf die Kinder und ihre Vorlieben», erzählt sie. Jeweils zwei Wochen im Voraus erhalten die Verantwortlichen die Menüpläne und können noch Änderungen anbringen. «Pasta, Hamburger und Chicken Nuggets sind die Spitzenreiter», fügt Vogt an. Man lege Wert auf ein saisonales und ausgewogenes Menüangebot. Zudem werden Allergien und weitere Wünsche berücksichtigt. Was nie auf die Liste der Schulen gesetzt wird, ist neben Polenta und Ebly auch Sauerkraut, «das mögen die

wenigsten Kinder, das bieten wir erst gar nicht an», so Vogt. Derweil füllt eine Mitarbeiterin gebrannte Creme in ein schlankes Weinglas ein. Am Freitag gibts jeweils ein süßes Dessert für die Schüler.

Die Nachfrage steigt stetig

Nebst der täglichen Menüproduktion werden in Fislisbach Früchte gedörrt. «Die Nachfrage nach diesen Produkten konnte im letzten Geschäftsjahr um 150 Prozent gesteigert werden», so Meier. Nicht mehr nur Firmen ordern die Früchtesäcklein als Weihnachtsgeschenk. Der Webshop erfreut

sich grosser Beliebtheit. Die Filiale in Fislisbach mit angegliedertem Verkaufsräum, die im vergangenen September ihre Türen öffnete, hat den Absatz ebenfalls steigern können. «Diese Arbeit ist einfach und deshalb ideal für unsere Mitarbeitenden. Zudem ist die Produktion der Eigenprodukte flexibel planbar», sagt Meier.

Die Arbeitsplätze in Fislisbach sind begehrt bei den Arwo-Mitarbeitenden. «Sie schätzen das moderne Arbeitsumfeld und das Arbeitsklima», freut sich Meier.

Nathalie Wolgensinger

Wohlenschwil: Die beiden Mittagstischbetreuerinnen demissionieren per Sommer 2018

Der Mittagstisch bleibt bestehen

Sechs Jahre sind genug. Das haben die Mittagstisch-Betreuerinnen Bang Egloff und Manuela Bossert entschieden. Beide haben während der Zeit den Mittagstisch ehrenamtlich geführt und das Angebot erweitert. Der Gemeinderat ist bereits daran, eine Lösung für die Nachfolge zu finden.

Die beiden Damen haben einen grossen Einsatz während den sechs Jahren für den Mittagstisch gezeigt», erklärt Gemeindeammann Erika Schibli. «Sie haben ihre Sache super gemacht.» Darum bedauert der Gemeinderat die Demission von Manuela Bossert und Bang Egloff. Gespräche wurden während den letzten sechs Monaten geführt, einen gemeinsamen Konsens konnte jedoch nicht gefunden werden.

Gemeinde ästimmert die Arbeit

Als die beiden Betreuerinnen den Mittagstisch übernahmen, gab es das Angebot für einen Tag. Wegen der grossen Nachfrage boten sie zusätzlich einen Tag an. Mittagstisch für Dienstag und Freitag. Die Gemeinde stellt die Infrastruktur, Halle blau, gratis zur Verfügung. So konnten die Eltern an den beiden Tagen zu moderaten Preisen die Kinder über den Mittag ver-

pflügen und betreuen lassen. Da die Aargauer Bevölkerung 2016 das neue Kinderbetreuungsgesetz angenommen hat, ist auch die Gemeinde daran interessiert, den Mittagstisch weiterzuführen. Darum ist man auch von der Gemeinde her bereit, die Mittagstischbetreuung zu bezahlen. Das wiederum erfordert jedoch, dass der Betrieb buchhalterisch geführt werden muss. «Für das Budget der Gemeinde brauchen wir schlichtweg Zahlen», so Schibli. «Ansonsten können wir kein Geld bezahlen.» Bisher erhielten die Mittagstischbetreuerinnen als kleine Entschädigung den Erlös aus der Kaffeestube des Entrümpelungstages. «Damit waren sicherlich nicht die Spesen der beiden Betreuerinnen gedeckt», sagt Schibli. Vor circa einem halben Jahr kamen die beiden auf die Gemeinde zu, damit sie einen fixen Betrag für die Betreuung bekommen. Ebenfalls im Rahmen des neuen Kinderbetreuungsgesetzes müssen die Mittagstischbetreuer/-innen einen Kurs absolvieren. Die Kosten hätte ebenfalls die Gemeinde übernommen. Die Gemeinde sieht, dass das Ganze mit mehr Aufwand verbunden ist. Darum kann die Demission der beiden Betreuerinnen nachvollzogen werden.

Nachfolge wird gesucht

Bis Ende Schuljahr wird der Mittagstisch von Bang Egloff und Manuela Bossert weitergeführt. Bereits ist der

Gemeinderat daran, eine Nachfolgelösung zu suchen. Wie die aussieht, kann oder will der Gemeinderat noch nicht sagen. Es sei noch nicht spruchreif. Gerne würde man das Ganze einem Verein übergeben. «Ich bin zuversichtlich, dass wir den Eltern zum neuen Schuljahr in diesem Sommer eine Lösung präsentieren können.»

Zu den Schulkindern aus Wohlenschwil werden ab Sommer sicherlich auch Schüler aus Mellingen das Mittagstischangebot nutzen. Denn ab dem neuen Schuljahr wird aus Platzgründen eine ganze Schulklasse aus Mellingen in Wohlenschwil zur Schule gehen.

Debora Gattlen



Gemeindeammann Erika Schibli ist zuversichtlich, dass bis zum neuen Schuljahr für den Mittagstisch eine Lösung gefunden wird.

Foto: rva

Veranstaltungen

Claude Bourbon spielt im «Tradinoi»



Wer ist bereit für eine einzigartige und talentierte Möglichkeit, sich eines breiten Spektrums musikalischer Traditionen anzunehmen? Claude Bourbon ist in ganz Europa und Amerika für erstaunliche Darbietungen auf der Gitarre bekannt, in denen er Blues, spanische und mittelöstliche Musikstile auf unbekanntes Neuland führt.

Claude Bourbon webt seine Lieder durch das Publikum wie auf einer Reise durch das Leben, bei der man die verschiedenen Aromen von Europa und darüber hinaus in sich aufnimmt. Sein spanischer Blues entwickelt sich zu Gypsy-Musik, wandert nach Osteuropa, mit einem Einschlag von Paco de Lucia, Delta Blues und mehr. So hält er die Aufmerksamkeit seines Publikums unter einem musikalischen Zauberbann. Claude Bourbon gastiert diesen Samstag, 3. März im Mellinger Kulturlokal Tradinoi. Weitere Infos und Reservierungen: Telefon 079 284 61 62, tradinoi.ch. (red.)