

Treffpunkt Sisslerfeld

Das Sisslerfeld soll nicht nur Arbeitszone, sondern auch Begegnungsort sein



Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Sisslerfeld-Wettbewerbe.

Fotos: Susanne Hörth

Zwölf spannende Projekte sind aus der Bevölkerung auf den Wettbewerb für ein gemeinsames Gestalten des Sisslerfeldes als Freizeitort eingegangen. Die drei Siegerprojekte erhalten eine Anschubfinanzierung von je 10 000 Franken. Fünf weitere Wettbewerbs-eingaben werden mit einer kleineren Anschubfinanzierung von je 4000 Franken ausgezeichnet.

Susanne Hörth

STEIN. Als Entwicklungsschwerpunkt von kantonaler Bedeutung ist das 200 Hektaren grosse Sisslerfeld, verteilt auf die vier Gemeinden Sisseln, Eiken, Münchwilen und Stein, in verschiedene Themenfelder unterteilt. Gerade hinsichtlich der noch rund 80 Hektaren unverbauten Fläche soll das Gelände zügig erschlossen und marktreif gemacht werden, damit sich hier weitere wertschöpfungsstarke Unternehmen ansiedeln. Ein Mobilitätskonzept gehört bei den Planungen ebenso dazu wie auch die Pflege der vorhandenen, schönen Landschaft.

Da wo schon heute viele Leute arbeiten, es bei optimalen Voraussetzungen in absehbarer Zukunft noch mehrere Tausend zusätzlich sein könnten, braucht es auch Begegnungsplätze, Verweil- und Aktivitäts-

orte für alle in der Region. Dafür einfach mögliche Ideen von «oben» herab aufzeigen, wollten die Verantwortlichen der Sisslerfeld Perspektive nicht. Vielmehr hatten sie in diesem Jahr die Bevölkerung der vier Sisslerfeld-Gemeinden, vom benachbarten Bad Säckingen sowie alle, die einen direkten Bezug zur Region haben, zu einem Wettbewerb eingeladen. Ziel dieses ist es, das Sisslerfeld gemeinsam zu gestalten, erlebbarer zu machen und viele Begegnungen zu ermöglichen.

Tolle Projektideen

«Es sind zwölf ganz tolle Projekte während der Eingabefrist bei uns eingetroffen», freute sich Projektleiter Tim Van Puyenbroeck am fünften Forum Sisslerfeld diese Woche in Stein. Eine Jury wie auch die Bevölkerung via Online-Voting ermittelte anhand der eingereichten Skizzen und den dazugehörigen Konzepten die Siegerprojekte. Insgesamt 50 000 Franken, durch Sponsoren ermöglicht, sollen den Wettbewerbsteilnehmenden eine Anschubfinanzierung bieten. Die drei Siegerprojekte «5-Gemeinden-Park», «Gemeinschaftsgarten Sisslerfeld» und «Familientreffpunkte mit wechselnden Ausstellungen», erhielten je 10 000 Franken.

Das Team vom Projekt «5-Gemeinden-Park» möchte die Sisslerfeld-Gemeinden miteinander verbinden. Im Beschrieb dazu heisst es: «Der Park beinhaltet fünf Sitzbänke, die von den einzelnen Gemeinden bemalt werden, zum Beispiel von Kindergärten. Aus-



Tim Van Puyenbroeck leitet zu den Wettbewerben mit kleiner Anschubfinanzierung über.

serdem bietet der Park eine Grillstelle und Outdoor-Sportgeräte. Zusätzlich bekommt das Sisslerfeld durch den 5-Gemeinden-Park einen grünen Kontrast zu den grauen Firmen.» Die Überlegungen zum «Gemeinschaftsgarten Sisslerfeld» sind ein Gemüsegarten nach dem Prinzip der solidarischen Landwirtschaft. Dazu das Projektteam: «Wer Mitglied ist, leistet einen unentgeltlichen Beitrag in Form von Arbeitseinsätzen und bezahlt einen fixen Jahresbeitrag zur Deckung der Kosten für die Gemüseproduktion. Die Gemüseernte wird unter den Mitgliedern aufgeteilt.»

Beim «Familientreffpunkt mit wechselnden Ausstellungen» soll es auf einer naturnah gestalteten Fläche eine Feuerstelle, Sitzgelegenheiten sowie eine Bühne geben. Letztere die-

ne dann als Plattform für wechselnde Ausstellungen mit einem starken regionalen und interaktiven Bezug. «Zusätzlich steht eine Spielkiste mit originellen Spielideen zur Verfügung», hält das Projektteam dazu fest.

Eine kleinere Anschubfinanzierung von je 4000 Franken bekamen die eingereichten Projektideen «Grenzen-Floss», «Bienentrail Sisslerfeld», «Märchenoper SnoWhite», «Sisslerfeld presents» sowie «Rheinpark Sisslerfeld». Anerkennungspreise gab es zudem für die Teilnehmenden des ebenfalls stattgefundenen Fotowettbewerbs «Sisslerfeld». Das weitere Vorgehen, so Tim Van Puyenbroeck, sieht ein Workshop mit den Projektteams noch in diesem Jahr vor. Umgesetzt werden soll eines der Projekte im nächsten Jahr.

FRICKTAL IN BILDERN



ERNTEDANK LAUFENBURG

Von wunderschönem, sonnigem Herbstwetter begleitet, wurde der Erntedank-Familiengottesdienst auf dem Bauernhof der Familie Emenegger durchgeführt. Mit farbig gefüllten Früchte- und Gemüse Körbchen, mit verschiedenen Liedern zum Thema Erntedank und der Geschichte von der Kartoffelkönigin und ihrem Kartoffelvolk, haben 13 Kinder der 1. und 2. Klasse

den Gottesdienst mitgestaltet. Musikalisch umrahmt der Gottesdienst das «Trio Finesse», Pius Moser, Gino Olivito und Philipp Kiefer. Die Predigt von Pater Edoh lud alle Gottesdienstbesucher ein, über das Wort «Erntedank» nachzudenken. Nach dem Gottesdienst offerierte die Familie Emenegger allen Besucher, eine feine Kürbissuppe mit frischem Bauernbrot. (mgt) Foto: zVg

LESERBRIEF

Lichtblitze am Stromhimmel von Laufenburg?

Am Montag informierte der Stadtrat Laufenburg die Bevölkerung vor einer bis auf den letzten Platz gefüllten Stadthalle über die Strompreiserhöhung für das kommende Jahr. Diese bringt, gestützt auf die an diesem Abend von Vizeammann Christian Rüede gezeigte Information, für Laufenburg zusätzliche Stromkosten von rund 7,3 Mio Franken. Im Klartext: Jede Einwohnerin und jeder Einwohner zahlt durchschnittlich im 2023, die allgemeinen Stromkosten der Verwaltung und der Betriebe eingerechnet, für seinen Strom 2000 Franken mehr. Ich überlasse es Ihnen, was dies für Ihren Haushalt bedeutet.

Für mich hat es an diesem Abend aber zwei erfreuliche Aussagen ge-

geben. Einerseits das Angebot des Vertreters der Energiedienstholding AG, Herr Daniel Schölderle. Er bot an, zeitnah mit der Stadt Laufenburg eine für beide Seiten gute Lösung zu suchen und umzusetzen; so wie dies mit unserer deutschen Schwesterstadt per 1. Januar 2023 möglich ist. So gut. Ich frage mich allerdings, weshalb diese Verhandlungen nicht schon längst stattgefunden haben? Gefreut hat mich zudem die Ansage von Vizeammann Christian Rüede, dass die massive Erhöhung der Stromkosten keine Erhöhung des Steuerfusses in Laufenburg bringen wird.

Nach diesem Abend ist für mich klar, die Erwartungshaltung vieler Bürgerinnen und Bürger an den Stadtrat Laufenburg ist nach dem Informationsabend stark gestiegen. Beschwichtigende Worte genügen nun nicht mehr.

ROLF STÄUBLE, LAUFENBURG

LANDFRAUEN BEWEGEN

Sparen = verzichten?



Manuela Eiermann

Überall wird man zum Sparen aufgefordert. Ein Jeder meint es wohl gut mit dieser Aussage. Die Palette ist breit.

Der Bund gibt allgemeine Vorschläge, wie kürzer duschen, Backofen nicht vorheizen, Fensterläden in der Nacht schliessen und so weiter. Klingt gut, doch wir wissen nicht, wie viele Kilowattstunden wir damit im eigenen Haushalt einsparen. Kleinmist gibt auch Dünger – könnte man da sagen.

Jeder Rappen zählt – jede Kilowattstunde zählt.

Dies erinnert mich an das Projekt «Schweiz bewegt» – jeder Meter zählt. Der Bewegungswettbewerb zwischen Regionen. Jede wollte die beste sein. Eine solch sportliche Leistung könnte man auch mit dem Energieverbrauch gestalten.

Statt Schrittzähler am Handy – Kilowattstundenzähler am Handy. Das wäre doch eine Geschäftsidee?

All die Daten, die unsere AEWs bzw. Zwischenhändler besitzen, sollten es doch ermöglichen, diese auch dem Bürger zugänglich zu machen.

Verbrauch reduzieren als Volkssport, das wäre anzustreben. Lust auf den Verzicht, soll gefördert werden. Dies wäre erst noch nachhaltig.

Nun noch ein nachhaltiges Rezept. Im optimalen Fall aus dem eigenen Garten. Eine wärmende Zwiebelwähe, wie sie meine Grossmutter zubereitete:

Anna's Ziibelewähe
für ein Blech, 24 cm Durchmesser

150 g Mehl
etwas Salz
75 g Butter
4 EL Milch

All die Zutaten fein verreiben und rasch zu einem Teig verarbeiten. Auf einem gefetteten, runden Blech auslegen. Es kann auch ein gekaufter Kuchenteig verwendet werden

Für die Füllung:
4 grosse Zwiebeln
2 Eier
3 dl Milch
3 dl Rahm
Salz und Pfeffer
1 EL Mehl

Die Zwiebel in Streifen schneiden und in Milch weichkochen. Rahm, Eier, Mehl, Salz und Pfeffer zu den Zwiebeln geben. Gut mischen und etwas auskühlen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Wähenblech buttern oder mit Backtrennfolie auslegen. Das «Zwiebelteiglein» darauf ausstreichen und im heissen Ofen während 30 Minuten backen.

Vorweg gebe ich gerne eine feine Kürbissuppe.

En Guete.

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