

**BADEN: Einwohnerratssitzung vom 6. September**

# Schulhausplatz als Schwerpunkt

Erstmals nach den Sommerferien tagt der Badener Einwohnerrat am Dienstag, 6. September. Mit den Anträgen für die Gesamterneuerung des Schulhausplatzes und die Realisierung der Busachse Ost von 47,342 Millionen Franken sowie für den Einbau von Gewerbeflächen in der Fussgänger- und Velopassage von 3,5 Millionen Franken steht in Bezug auf den Verkehr ein Schwerpunkt auf der Traktandenliste.

Beat Hager

Der Schulhausplatz als wichtigste Verkehrsdrehscheibe im Ostaaargau ist sanierungsbedürftig und genügt den heutigen Ansprüchen der Verkehrsteilnehmenden nicht mehr. Unter Einbezug der Öffentlichkeit wurden die Bedürfnisse und Ziele an den Schulhausplatz definiert und anschliessend verschiedene Varianten detailliert geprüft. Das Projekt wurde in mehreren Schritten weiterentwickelt und ist die bestmögliche Lösung für alle Beteiligten. «Die Kreuzung wird neu gestaltet. Gleichzeitig wird unter dem Schulhausplatz eine Fussgänger- und Veloebene mit rund 400 m<sup>2</sup> Ladeneinbauten erstellt. Die neue Busachse Ost führt den Bus- und Postauto-Verkehr auf einem eigenen Trasse vom Bahnhofplatz durch die Tunnelgarage direkt an die Haltestellen an der Meltingerstrasse und vor die Hochbrücke», so Projektleiter Martin Koch. Mit diesem Projekt überwiegen die Vorteile für alle Verkehrsteilnehmenden. Mit der Busachse Ost werden im öffentlichen Verkehr die Reisezeiten verkürzt und die Fahrplanzuverlässigkeit erhöht. Mit der neuen Fahrspurordnung und den kürzeren Schaltzyklen der Lichtsignalanlagen wird der Verkehr verflüssigt. Eine attraktive Passage mit Ladeneinbauten unter dem Schulhausplatz ermöglicht Velofahrern und Fussgängern ein sicheres direktes Unterqueren des Platzes. Mit der Umsetzung des Projekts wird ein Monitoring initiiert. Damit wird die Ver-



Der Schulhausplatz soll für 47,3 Millionen Franken aufgewertet werden

Bild: bha

kehrsentwicklung überwacht und bei Bedarf können Korrekturmaassnahmen initiiert werden.

kehrsentwicklung überwacht und bei Bedarf können Korrekturmaassnahmen initiiert werden.

## Starke Zunahme des Verkehrs

Seit der Erstellung des Schulhausplatzes Ende der 60er-Jahre hat sich der Verkehr mehr als vervierfacht und heute überqueren täglich durchschnittlich über 46000 Personen den Schulhausplatz in alle Richtungen. Aber auch von den Gewerbeflächen zeigt sich Koch angetan: «Die Gewerbeflächen sind wichtig für die soziale Kontrolle, wobei die Läden durch die Stadt realisiert und bewirtschaftet werden. Angestrebt wird eine ver-

längerte Öffnungszeit», so Koch über den Einbau der geplanten Gewerbeflächen in der Fussgänger- und Velopassage. Der Kostenvoranschlag Schulhausplatz Baden inklusive Kreditrisiko sieht Gesamtkosten von 94,7 Millionen Franken vor, wobei der Kostenanteil für die Stadt Baden 47,342 Millionen beträgt. Gegenüber einer Sanierungsvariante belaufen sich die Mehrkosten auf 19,2 Millionen Franken. Dieser Betrag kann sich bei einem zweiten Beitrag aus der zweiten Tranche des Agglo-Programms noch reduzieren. «Für uns als Stadtrat ist dieses Projekt ein Generationenentscheid. Wir sind überzeugt, jetzt diesen Quantensprung machen zu müssen. Ansonsten fahren die Busse auch in 25 Jahren noch durch die Weite Gasse.» betonte Stadtmann Stephan Attiger. «In der Wirtschaftlichkeit ist die Erreichbarkeit ein ganz wichtiger Faktor, zumal dieses Projekt auf einer bestehenden Fläche realisiert werden kann», so Attiger weiter. Der weitere Ablauf sieht eine Volksabstimmung in der Stadt Baden vom 27. November 2011 sowie dem Grossratsentscheid im März 2012 vor. Die Ausführung Schulhausplatz (Knoten, Busrampe, Bustunnel und Haltestelle Schlossbergplatz) sowie dem Schlossbergtunnel ist von Frühling 2014 bis Ende 2016 vorgesehen. Die Sitzung des Einwohnerrats findet am Dienstag, 6. September 2011, um 19 Uhr in der Pfaffschappe statt. ●

**BADEN: Gabelzartes Fleisch – tatsächlich möglich**

# Revolution am Herd

Die im Rahmen der Genuss11 des Aargauer Bauernverbandes stattgefundenen Veranstaltung fand grossen Anklang. Thomas Müller war bei der Begrüssung sichtlich stolz, über 60 Personen folgten seiner Einladung trotz der sommerlichen Temperaturen ins Personalrestaurant des Kantonsspitals Baden.

Der Referent Werner Wirth, Fleischguru und Autor mehrerer Bücher über eine neue Zubereitungsart für Fleisch kam auf unterhaltsame Art gleich zur Sache und stellte nicht nur handfeste Behauptungen auf, sondern zeigte in der Praxis, auf was es ankommt. Unglaublich, wie wenig wir über das «alltägliche» Thema Fleisch wissen und wie interessant der Abend war. «Zartes Fleisch kann man nicht kaufen, man

muss es selber zart machen, weil die vom Gesetzgeber vorgeschriebenen Temperaturen bei der Verarbeitung viel zu tief sind. Druck führt im Fleisch zu Spannungen und dies wiederum zu unnötig grossem Gewichtsverlust». Was an diesem Anlass geboten wurde, war ein Feuerwerk an modernen Tipps und Tricks, mit welchen ein spürbar neues und grösseres Genusserlebnis möglich wird. «Wer Fleisch anbrät, um die Poren zu schliessen, macht Fleisch kaputt und kann keinen echten Genuss erwarten», war nur eine der Thesen, die Werner Wirth äusserte, um sogleich den Beweis anzutreten und zu erklären: «Je sanfter wir mit Fleisch umgehen, desto mehr Genuss ist auf dem Teller möglich.» Werner Wirth, von dem die Deutsche Zeitschrift Stern behauptet, er habe das Garen von Fleisch neu erfunden, ist



Werner Wirth demonstriert, wie man gabelzartes Fleisch zubereitet

nach der TV-Sendung im sf1 «Einstein» sehr bekannt geworden. Der Amateurkoch und Fleischspezialist fesselte die Teilnehmer über drei Stunden. Die folgende Degustation war dann das Tüpfli auf i. Thomas Müller von unserer Altstadt-Metzgerei, perfekte Fleisch-Qualität und Genuss bestens gewohnt, staunte selber, welch grosse Genusssteigerung dank der neuen Zubereitungsmethode möglich wurde. Die vielen Fragen zeigten, dass viele Menschen dankbar über logische und nachvollziehbare Informationen über das Lebensmittel Fleisch sind. «Unglaublich, wie viel da heute Abend geboten wurde, Fleisch kann sogar grosse Freude bereiten», meinten gleich mehrere Teilnehmerinnen und kauftun gleich beide Bücher, sie sind im Buchhandel erhältlich. ●

**BADEN: Zum zweiten Mal RVBW-Miss-Wahl**

# Elf Elfen für die RVBW

Der RVBW-Bus, ein Tonnengefährt auf Rädern, ziert sich gerne mit einem zauberhaften Aushängeschild, dieses Jahr zum zweiten Mal mit einer RVBW-Miss.

Suzana Senn-Benes

Zum 10-Jahr-Jubiläum des Metro Shops suchten auch gleich die Regionalen Verkehrsbetriebe Baden-Wettingen ihre zweite Miss. Eine sympathische, junge Frau, welche gerne Bus fährt und am täglichen Leben interessiert ist sollte es wieder sein, wie schon letztes Jahr die blonde Tajana Vögeli mit der kecken Kurzhaarfrisur. Mit einem Aufruf an viele weibliche Busfahrerinnen wählte Anita Buri aus allen Bewerberinnen 11 Kandidatinnen aus. In kurzer Zeit studierte sie mit ihnen eine sehens-

werte Choreographie ein und motivierte die Teilnehmerinnen trotz High-Heels und Schritte zählen freundlich zu lächeln. Nicht ganz so einfach, doch die jungen Frauen legten am Schluss eine Profi-Show auf die Bühne, fast wie Elfen schwebten sie über den Catwalk, konzentriert aber immer freundlich lächelnd. Einmal im Alltagslook, mit Schmuck behängt, im Bikini und als Krönung in atemberaubenden Abendroben. Schliesslich wollte die Jury die schönste Seite der Mädchen sehen. Das prominenteste Jury-Mitglied, der amtierende Mister Schweiz, Luca Ruch wollte von den Mädchen nicht nur strahlende Zähne sehen, sondern entlockte ihnen auch die eine oder andere persönliche Antwort. Ein spannendes Erlebnis nicht nur für die Kandidatinnen, auch für die Zuschauer. Aus elf wurde eins –

so bekam am Ende der Veranstaltung nur eine Elfe das Krönchen. Dieses Jahr gewann die WMS-Absolventin Sara Senn aus Nussbaumen. Stefan Kalt (Direktor der RVBW) freut sich nun mit seinem ganzen Team auf das natürliche Lächeln seiner diesjährigen Miss und diese lässt sich gerne überraschen von all ihren bevorstehenden Herausforderungen als RVBW-Botschafterin. ●



**ÖSICHUCHI**  
DI FRISCH UND FRÜNDLICH  
HOCHSENDIG VOM VOLG

Ladina Ruhstaller kocht:  
**Pouletspiessli  
an Senfsauce**



Zutaten für 4 Personen

4	Pouletbrüsti, gross
1 Bd.	Basilikum
4	Holz- oder Metallspiessli
2	Schalotten
	Salz, schwarzer Pfeffer
	Butter zum Braten
0,5 dl	Cognac
1,5 dl	Weisswein
1 EL	milder Senf
2 EL	grobkörniger Senf
2 dl	Doppelrahm

Zubereitung

1. Pouletbrüstchen so weit aufschneiden, dass man die beiden entstandenen Hälften auseinanderklappen kann und ein grosses dünnes Plätzchen entsteht. Diese vier Pouletschnitzel mit Basilikumblättern belegen, dann satt aufrollen und mit einem scharfen Messer in zirka 1,5 cm breite Streifen schneiden. An Spiess stecken.
2. Schalotten schälen und fein hacken.
3. Unmittelbar vor dem Anbraten die Pouletspiessse mit Salz und Pfeffer würzen. Eingesottene Butter erhitzen und die Spiessse auf der ersten Seite eine Minute auf höchstem Feuer anbraten. Dann wenden und die Hitze klein stellen. Auf der zweiten Seite langsam fertig braten. Das Fleisch soll noch leicht rosa sein. In Folie gewickelt warm stellen.
4. Im Bratensatz die Schalotten andünsten. Den Cognac dazugliessen und zur Hälfte einkochen. Den Weisswein beifügen und wieder alles zur Hälfte reduzieren. Die beiden Senfsorten sowie den Doppelrahm unterrühren. Die Sauce noch eine Minute kochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer und wenn nötig mit Senf nachwürzen.
5. Die Spiessse auf vorgewärmte Teller anrichten und mit etwas Sauce überziehen. Die restliche Sauce separat dazu servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

«Ösi Chuchi» auf **3+**  
Jeweils am Donnerstag um 8.40 Uhr.  
Oder jederzeit im Internet unter [www.osisichuchi.ch](http://www.osisichuchi.ch)

frisch und fründlich **Volg**

66194 RSK

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

LINDENFEST

Am 2. September, ab 18 Uhr und am 3. September ab 11 Uhr findet in Oetlikon-Würenlos das Lindenfest statt (Raclettestube, Rockbeiz, Wurstbeiz, D'Onofrio's Weinkeller und Kafistube). Live in Concert Gery's Band ab 21 Uhr und Kinderaktivitäten der Pfadi.

