

Gemeindeverwaltung

Angebot angepasst

Die Dienstleistungen der Gemeinde Wettingen sollen auch in der aktuellen Situation der Bevölkerung zur Verfügung stehen. Damit der Betrieb nicht durch Krankheitsfälle gefährdet wird und Ansteckungen vermieden werden können, gibt es gewisse Einschränkungen im Zutritt zu den Verwaltungsgebäuden. Ein solcher wird nur noch gewährt, wenn vorgängig ein Termin vereinbart wurde. Die Verwaltung ist bemüht, einen Grossteil der Dienstleistungen telefonisch, elektronisch oder auf dem Postweg anzubieten. Die Bevölkerung wird gebeten, sich vor dem Gang zur Gemeinde telefonisch zu informieren. Sämtliche Verwaltungsstellen sind über die Zentrale 056 437 71 11 und auf wettingen.ch erreichbar. **RS**

Walter Benz und sein besonderes Tierreich

Vom Eisbär bis zur Giraffe

Von Eisbären und Bisons bis hin zu Tigern und Löwen: Der Wettinger Walter Benz hat sich in Würenlos ein besonderes Tierreich geschaffen.

PETER GRAF

Mit unterschiedlichen Gefühlen erinnern sich viele an die «ausgestopften Tiere» der Schulzeit, die in den meisten Klassenzimmern zu finden waren. Auch die eindrücklichen Dioramenschauen in den Naturkundemuseen sind wohl den meisten bekannt. Während 52 Jahren hat Hanspeter Greb im thurgauischen Busswil rund 2000 Tiere ausgestopft. Die meisten Tiere, die Greb ausgestopft hatte, kamen aus Schweizer Zoos. Zwei rund drei Meter grosse Eisbären konnte er aus Kanada importieren. Andere Tiere hatte er von Bauern und Jägern erhalten. Aus Prinzip ging der Tierpräparator selbst nie auf die Jagd. Die Suche nach einem Nachfolger für sein Lebenswerk gestaltete sich sehr schwierig, haben doch viele Interessenten den mit der umfangreichen Sammlung verbundenen Aufwand unterschätzt. Im Oktober 2017 war es dann so weit. Walter Benz aus Wettingen, der gelernte Zimmermann, der im Nachgang die Ausbildung zum Landwirt und Tierpfleger abgeschlossen hat und mit seiner Eltern den Mooshof bewirtschaftet, auf dem auch über 100 Damhirsche gehalten werden, hat zusammen mit seinen Helfern die Tiersammlung nach Wettingen überführt.

Konserviert für die Ewigkeit
Mittlerweile konnte Walter Benz, der auch auf die Jagd geht und selbst Tiere präpariert, einen für seine Tiersammlung idealen fensterlosen Raum im



Walter Benz vermietet die Tiere auch für Film- und Theaterprojekte

BILD: PG

Untergeschoss einer Gewerbeliegenschaft anmieten. Walter Benz hat eine klare Vorstellung von seiner Arbeit als Tierpräparator, kam er doch durch seinen Vater – er ist ebenfalls Jäger – schon früh mit toten Tieren in Berührung und hat so eine Affinität zur Tierwelt entwickelt. In Frankreich und England war Taxidermie, also die Haltbarmachung von Tierkörpern, zu Beginn des 20. Jahrhunderts ein grosses Thema. Forschende und Reisende nahmen von ihren Aufenthalten exotische Fundstücke mit. Nach dem zweiten Weltkrieg kam das Sammeln von Tierpräparaten aber aus der Mode. Anders als früher handelt es sich heute bei Tierpräparaten kaum mehr um Trophäen, sondern um Tiere aus Zoos und Tierparks. Stirbt dort ein Tier, wird es oft, wenn es sich um eine seltene Spezies handelt, dem

Tierpräparator übergeben, der das Äussere für die Ewigkeit konserviert und es so auch für Sammler vorbereitet.

Vieles hat sich verändert

Walter Benz erklärt aber auch, dass sich in all den Jahren vieles verändert hat. Während man in den Anfängen der Tierpräparation die konservierte Tierhaut lediglich mit verschiedenen Materialien ausstopfte und so ein tierähnliches Kissen herstellte, hat die heutige Tierpräparation damit nichts mehr gemeinsam. Die Tiere werden nicht mehr einfach mit Holzwolle gefüllt, sondern auf komplexe Ersatzkörper aus Kunststoff aufgezo-gen. Ausser dem Fell und den Federn, manchmal auch dem Schädel, den Krallen und den Zähnen oder dem Schnabel ist an einem Tierpräparat

nichts mehr tierisch. Der Balg wird auch nicht mehr wie früher mit giftigem Arsen bearbeitet, um dadurch die Haut zu konservieren und von zersetzenden Schädlingen freizuhalten. Durch regelmässige Messungen kann ein bedenkenloser Aufenthalt im Ausstellungsraum sichergestellt werden.

Aber nicht nur Exoten sind unter den annähernd 3500 Exponaten zu bestaunen, ausgestellt sind auch einheimische Vogelarten und Rotwild. Walter Benz, der die Tiere auch für Filmprojekte, Theaterproduktionen oder für Dekorationen vermietet, öffnet sein Tierreich jeweils am ersten Sonntag des Monats und hofft, dass dies ab dem kommenden März wieder möglich sein wird. Auf Voranmeldung werden die Türen auch für Gruppen geöffnet.

Aargauer Kantonturnfest 2022

Planen auf halber Sicht

Das nächste Kantonturnfest findet vom 15. bis 26. Juni 2022 in Wettingen statt. Das OK berichtet von den erschwerten Vorbereitungen.

BENI FRENKEL

Zwölf Tage lang sollen am Kantonturnfest Wettkämpfe stattfinden. 400 Turnvereine, 15 000 Teilnehmende und 30 000 Besucher werden erwartet. Die imponierenden Zahlen erinnern an das Eidgenössische Turnfest in Aarau im Sommer 2019.

Noch zuckt man leicht zusammen, wenn solche Zahlen in Zusammenhang einer Veranstaltung genannt werden. Das OK zeigte sich aber an der Präsentation optimistisch, dass Covid-19 im Sommer kaum ein Thema mehr sei – «hoffentlich».

OK-Co-Präsident Reto Widrig drückte sich so aus: «Wir sind zuversichtlich, dass wir dank den entsprechenden Massnahmen einen Umgang mit dem Virus gefunden haben und das Turnfest durchführen können.» Stattfinden soll es dann rund um das Freizeit-, Sport- und Eventzentrum Tägi. Dieses wurde bis Ende März 2020 komplett saniert. Ausserdem sollen anliegende Landwirtschaftsflächen gemietet werden. Die Gemeinde Wettingen stellt weitere Sporthallen zur Verfügung.

Mit dem Schlimmsten rechnen

Das 80-köpfige OK zeigte sich zumindest erleichtert, dass das Aargauer Kantonturnfest erst nächstes Jahr



OK-Co-Präsident Reto Widrig und OK-Mitglied Fabian Weber

BILD: ZVG

stattfinden wird. Es berichtete von knapp zehn grösseren Turnfesten in der Schweiz, die dieses Jahr eigentlich über die Bühne gehen sollen, wegen der Pandemie jedoch auch wackligen Füüssen stehen. Aber auch die Situation für 2022 ist aus heutiger

Sicht immer noch unklar. Das ist den Verantwortlichen bewusst. Sollte die Pandemie auch im nächsten Jahr noch wüten, fände das Kantonturnfest wahrscheinlich ohne Besucherinnen und Besucher statt.

Eine weitere Variante wäre, das Fest um zusätzliche Tage zu verlängern. Auch dann unter Ausschuss der Besucher. Finanziell würden diese Alternativen enorme Einbussen nach sich ziehen, da keine Einnahmen aus dem Gastrosektor erzielt werden könnten. Zu konkreten Zahlen wollte sich das OK nicht äussern. Bis Ende Februar müssen die zehn Ressorts ihre Budgets einreichen.

Planen per Video

Von der Planungsunsicherheit lassen sich die drei Co-Präsidenten (Reto Widrig, Mathias Baumann und Roli Steiner) aber nicht ins Bockshorn jagen. Gemeinsam mit den weiteren vierzig Ressortmitgliedern feilen sie an den kleinen und grossen Einzelteilen. Diese Arbeiten gestalten sich aber als anspruchsvoll, da die Sitzungen nur per Videokonferenzen stattfinden können. «Wir haben uns entsprechend organisiert und machen das Beste daraus», so Reto Widrig.

Man spürt bei den Machern einen grossen Willen, das Fest trotz Unklarheiten zu planen. Ein vor eineinhalb Jahren geäussertes Satz hält bei ihnen noch nach: «Turner, kommt bald wieder!» Dieser Spruch wurde im Sommer 2019 nach dem eidgenössischen Turnfest in Aarau verkündet. Jörg Sennrich, Präsident des Aargauer Turnverbandes, zeigt sich davon überzeugt, «dass wir mit den organisierenden Vereinen an diesen Erfolg anknüpfen werden».

Bei den Organisatoren handelt es sich um folgende Vereine: STV Neuenhof, DTV Wettingen, TV Wettingen, TV Würenlos und Aargauer Turnverband.

Inserat

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept:
**Lauwarmer
Bratkartoffel-Nüsslisalat**

für 4 Personen

- 600 g Kartoffeln, festkochend
- 1 EL Erdnussöl
- 2 Zwiebeln
- ½ EL Butter
- 1 EL Peterli, gehackt
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Kräuternessig
- 1 TL Senf
- 1 EL Basilikum, gehackt
- 250 g Nüsslisalat
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und sofort in kochendem Salzwasser 2-3 Min. blanchieren. Wasser abschütten und Kartoffeln auf einem Tuch kurz ausdampfen lassen.
2. Erdnussöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen und Kartoffeln unter ständigem Wenden goldbraun braten. Zwiebeln und Butter dazugeben und weiterbraten, bis die Zwiebeln weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Peterli bestreuen und etwas erkalten lassen.
3. Öle, Essig, Senf und Basilikum zu einer Salatsauce verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln, Nüsslisalat und Sauce vermischen.

Tipp: passt sehr gut zu einer Saucisson

Weitere Rezepte finden Sie auf

www.volg.ch/rezepte/

Zubereitung: 40 Min.



www.volg.ch

114876 RSK

1600316