

Information ist tödlich für Vorurteile

Dottikon Das Fest «Begegnung der Kulturen» ermöglichte es, sich mit anderen Nationalitäten vertraut zu machen

VON VERENA SCHMIDTKE

Bei strahlendem Sonnenschein feierten über dreissig Vereine und Organisationen das Fest «Begegnung der Kulturen» in Dottikon auf dem Gelände der Bezirksschule Risi. Ein buntes Programm zog viele Besucher aus der Region an. Grossrätin Monika Küng und Grossrat Thomas Leitch vom OK berichteten, dass trotz des heftigen Gewitters in der Nacht zuvor, bei dem auch der Festplatz etwas gelitten hatte, die Feierlichkeiten wie geplant ablaufen konnten. Das Fest findet alle zwei Jahre statt und wird von den Gemeinden Wohlen, Villmergen, Dottikon und Dintikon unterstützt.

Landammann Urs Hofmann freute sich, zum dritten Mal bei «Begegnung der Kulturen» teilnehmen zu können. In seinem Grusswort betonte er, wie wichtig so eine Veranstaltung sein kann, um Vorurteile abzubauen und Integration zu unterstützen. «Damit beide Seiten von der Einwanderung profitieren können, braucht es sowohl die Offenheit der Ansässigen als auch den Willen zur Integration der Zugezogenen», erläutert Hofmann und fügt hinzu: «Integration beruht auf Gegenseitigkeit.» Sehr wichtig dafür seien Informationen, dabei helfe das Kantonale Integrationsprogramm, kurz KIP, das eng mit den Gemeinden zusammenarbeitet. In Anlehnung an Mark Twain, der sagte, reisen sei tödlich für Vorurteile stellt Hofmann fest: «Auch Information ist tödlich für Vorurteile.»

Bevor das Bühnenprogramm startete, gab es ein besonderes Event. Statt wie sonst Tauben, liessen die Veranstalter Ballons fliegen. Jeder teilnehmende Verein hatte eine Grusskarte in

«Damit beide Seiten von der Einwanderung profitieren können, braucht es sowohl die Offenheit der Ansässigen als auch den Willen zur Integration der Zugezogenen.»

Urs Hofmann Landammann

der eigenen Landessprache ausgefüllt, die nun auf Reisen geschickt wurde. Die Rückantworten sollen auf der Homepage und bei Facebook publiziert werden, erklärte das OK.

Vielfältiges Programm

Auf der Bühne folgte bis zum Abend ein vielfältiges Programm mit Tanz und Gesang aus aller Welt. Da gab es Tänze aus Spanien und Kroatien, eine Lesung der Bibliothek und den Gospel Chor Wohlen zu sehen und zu hören. Das Ensemble Salsa Olé aus Wohlen tanzte



Bunt und vielfältig zeigen sich die zahlreichen Stände. Sie werden von den Festbesucherinnen und -besuchern gerne begutachtet.

FOTOS: VS



Temperamentvolle Tänze aus Spanien.

passend zu den Temperaturen zu karibischen Rhythmen und lud die Besucher ein, mitzumachen. Zudem gab es Infostände wie den von Toolbox Freiamt. Diese Organisation hilft Neuzugezogenen und Migranten, sich in der Region einzuleben. Über ihre Arbeit mit Jugendlichen aller Kulturen informierte die Organisation Maiengrün.

Von vielen Ständen ringsum das Festgelände zogen appetitanregende Düfte

Besucher an, um Kulinarisches sämtlicher Nationalitäten zu kosten. Zu essen gab es Kebap, Spezialitäten aus Kroatien, Afrika oder Südamerika - um nur eine kleine Auswahl zu nennen. Beim Café-Africa erzählt Sängerin Elka Albertoe aus Wohlen, die auch auf einen Auftritt hatte, wie viel Spass ihr das Fest mache. Grazia Campana am Stand von ACLI (Associazioni Cristiane Lavoratori Italiani) präsentierte italienische Lecke-



Sandra Fischer aus Dintikon nimmt ihre Strohhut-Nähmaschine in Betrieb.

reien, aber auch Handarbeiten der Frauengruppe. Der Erlös dieser Arbeiten sei für den guten Zweck, berichtete sie, vorwiegend für Kinder in Entwicklungsländern, denen damit der Schulbesuch ermöglicht werden soll. Mit ihrem Strohhut-Stand «Handunikate» vertrat Sandra Fischer aus Dintikon die Region Freiamt, und demonstrierte an einer Strohhut-Nähmaschine wie sie die sehr beliebten Kopfbedeckungen

anfertigt. Gerade bei dem sonnigen Wetter waren die Hüte sehr begehrt.

Thomas Leitch zeigte sich sehr zufrieden mit dem Fest, wo Junge und Ältere sämtlicher Nationalitäten miteinander feierten. Dieser Anlass sei wichtig für die Integration, erklärte er.

Weitere Bilder sehen Sie auf www.aargauerzeitung.ch

Der Bauer bringt das Getreide zur Mühle - oder?

Bünzen Die Getreidecenter Freiamt AG in der Landi Bünzen ist ein wichtiges Glied in der Kette vom Getreidefeld bis zum Brot auf dem Tisch. An der Generalversammlung zeigte man sich zufrieden mit dem Geschäftsverlauf.

VON BRIGITTE SANTMANN RUBIN

Im Märchen erntet der Bauer seinen Weizen und bringt ihn zum Müller, um daraus Mehl mahlen zu lassen. In Realität ist der Weg vom Korn zum Mehl sehr viel aufwendiger, denn das Getreide muss zuerst gereinigt und getrocknet werden, was mit teuren Vorrichtungen und vor allem mit grosser Lagerkapazität verbunden ist, die kaum ein Bauernbetrieb selber stellen kann. Die 1967 als genossenschaftliche «Getreide-

sammelstelle» gegründete Firma «Getreidecenter Freiamt AG» in Villmergen ist heute einer der grösseren Betriebe im Aargau, der diese Aufgaben übernimmt. «Wir heissen zwar Getreidecenter Freiamt, aber unsere Kundschaft reicht weit über dieses hinaus», erklärt Verwaltungsratspräsident Josef Meier. Die Kundschaft, das sind Bauernbetriebe, die ihre Ernte der Firma anvertrauen, bevor diese durch die «fenaco», zu der auch Volg und Landi gehören, an die Mühlen weitervertrieben werden - oft in die Swissmill in Zürich. «Wir haben einen eigenen Bahnanschluss in Villmergen und können das Getreide direkt nach Zürich fahren», führt Meier aus.

41 000 Tonnen verarbeitet

Mit 20 000 Tonnen Lagerkapazität in grossen Silos, den entsprechenden Trocknungsvorrichtungen und gerade mal drei Festangestellten - den Geschäftsführer Anton Küng inklusive -



Hatten nur Gutes zu berichten: Verwaltungsratspräsident Josef Meier (links) und Geschäftsführer Anton Küng an der GV der Getreidecenter Freiamt AG.

BS

hat die Firma letztes Jahr insgesamt gut 41 000 Tonnen Brotgetreide, Futtermittel und sogenannte Ölsaaten wie Raps, Sonnenblumen und Soja verar-

beitet und gelagert. 1,1 Millionen Liter Wasser wurden dem Getreide entzogen. Wasser war 2014 denn auch die grosse Herausforderung: Das nasse

Wetter im Juli und August setzte dem Getreide zu, sodass die Rekordernte wegen des so genannten «Auswuchses» schlussendlich weniger Ertrag lieferte als im Vorjahr. «Auswuchs entsteht bei viel Regen und Wärme», erklärt Anton Küng.

«Er zeigt sich in einer Art Haar, das aus dem Korn wächst, ist aber schon ein Problem, wenn man dem Korn von aussen noch gar nichts ansieht.» Sogenannte Kleber im Getreide werden dabei zerstört, was zur Folge hat, dass das Brot nicht richtig aufgeht. «Aber gerade die Ansprüche an die Backeigenschaften sind gestiegen, denn immer mehr Brot wird mehr als einmal in den Ofen geschoben, was eine zusätzliche Herausforderung bedeutet.»

Ist auch der Weg zum sonntäglichen Aufback-Gipfeli oder zum ofenfrischen Brot kurz vor Ladenschluss gar nicht simpel wie im Märchen, so ist das Resultat dieser Mühlen für die Konsumenten durchaus märchenhaft.