

Elgger / Aadorfer Zeitung

AZ 8355 Aadorf

Amtliches Publikationsorgan für die Gemeinden Elgg und Hagenbuch – Lokalzeitung für die Gemeinde Aadorf

Redaktion: 052 511 27 27 / 052 511 27 29, Fax 052 511 27 28, Mail: redaktion@elgger-zeitung.ch – Inserate 052 511 27 26, Mail: verkauf@elgger-zeitung.ch, Fax 052 366 12 84, Mail: info@elgger-zeitung.ch

**Nicht vergessen:
Geschenkgutscheine bis
31.12.20 einlösen**



Poststrasse 6, 8353 Elgg

Gefährdete Senioren

ELGG Nicht «nur» durch Covid-19, sondern auch im Strassenverkehr sind Senioren gefährdet. Über die Hälfte der getöteten Fussgänger im Strassenverkehr sind älter als 65. Auch die Präsidentin der Pro Senectute Elgg weiss um das Problem.

SEITE 3

Eine besondere Welt

AADORF Die Ausstellung Blues-Art im Rotfarbkeller lädt noch bis zum kommenden Freitag mit verschiedenen Instrumenten und Skulpturen ein. Wir haben Impressionen der Veranstaltung mit vielen Bildern der Werke gesammelt.

SEITE 4

Immunsystem stärken

ELGG/AADORF Die kalten Tage sind eingetroffen und somit steht auch die Grippezeit wieder vor der Tür. Drogerien, Apotheken, Ärzte wie auch Naturheilpraktiker geben Tipps, wie man sein Immunsystem richtig stärken kann.

SEITE 5



Einfach nah
Wir sind in Sichtweite und auf Augenhöhe.

zuercherlandbank.ch  **ZÜRCHER LANDBANK**

Kinder tanzen durch die Ferien



Die Tänzerin Corina Würsch hatte viel Spass mit den Kindern.

Letzte Woche war im Elgger Balance Tanzstudio ein besonderer Anlass für die Kinder: Das jährliche Tanzcamp hat wieder stattgefunden. 16 tanzbegeisterte Mädchen und Jungs studierten vier Tage lang eine Choreografie ein und präsentierten diese den Eltern in einem Video.

ELGG «Müssen wir nochmals üben? Können wir den Tanz nicht gleich vorführen?», fragte ein Mädchen die Tanzlehrerin ganz vorfreudig. Dass die Eltern am letzten Tag nicht dabei sein und die Vorführung bewundern konnten, störte die 13 Mädchen und 3 Jungs gar nicht. Normalerweise würde immer am letz-

ten Tag des Tanzcamps eine Aufführung stattfinden. Durch die Pandemie musste jedoch MS Sports, welche die Tanzcamps schweizweit organisieren und anbieten, auf den Besuch der Eltern verzichten. Damit diese das Ergebnis trotzdem zu sehen bekommen, drehte Projektleiter Sebastian Schindler ein Video, welches danach verschickt wurde. Kamerascheu sind die 7- bis 15-jährigen Kinder keinesfalls, wie sich schon beim Besuch der «Elgger/Aadorfer Zeitung» zeigte. «Nicht in die Kamera schauen während des Tanzens. Das sieht sonst blöd aus», instruierte ein Junge seine Tanzkameraden.

Corina Würsch hatte den Kindern in den vier Tagen den Hip-Hop-Tanz beigebracht und schloss ein tolles Fazit: «Die Kinder blieben immer anständig. Anfangs waren einige noch ein wenig schüchtern, weil sie noch niemanden kannten. Nach kürzester Zeit freundeten sich aber alle an und

machten eine grossartige Tanzgruppe aus.»

Von einer talentierten Tänzerin gelernt

Würsch selbst ist Tänzerin und eigentlich seit zehn Jahren in London wohnhaft. Wegen der Pandemie flog sie zurück in die Schweiz und freute sich, das diesjährige Tanzcamp nach sechs Jahren wieder betreuen zu dürfen. Dies machte sie allein, da die Anzahl angemeldeter Kinder nicht so hoch war, wie gewohnt. Dass sie die 16 Kinder bestens unter Kontrolle hatte, bewies sich am vierten und letzten Tag des Camps. Die Jungs und Mädchen waren sehr auf die Tänzerin und ihre Instruktionen fixiert, das Zusammentrommeln nach der Pause lief ebenfalls wie am Schnürchen. «Das Beste am Kurs war die Lehrerin», wurde sie von einem Mädchen gelobt. Da war ein Junge anderer Meinung: «Ich fand den «Chicken-

Wings-Tanz» am coolsten.» Damit meinte er den Bollywoodtanz, welcher Würsch als Zwischenprogramm nutzte. Dieser musste dann natürlich auch der Dame von der Zeitung präsentiert werden. Mit den Armen – ach was, mit dem ganzen Körper – wackelnd, sprangen die Kinder zu indischer Musik umher, begleitet von einem riesigen Gelächter. Schade, wurde das den Eltern vorenthalten. Es kann aber davon ausgegangen werden, dass sie dies Mami und Papi auch ohne Tanzkollegen zu Hause vorführen.

Das feine Mittagessen führte zu bestem Feedback der Kinder: «Einmal gab es «Schnipso», betonte ein Junge so, dass man keine Sekunde an seiner Aussage zweifeln konnte. Nach jedem Mittagessen sorgte Corina Würsch noch für eine Stunde Abwechslung. Zweimal seien die Kinder auf dem Spielplatz gewesen, einmal hätten sie Lotto gespielt und auch die Mal- und Spielkisten kamen zum Einsatz. «Vor allem die frische Luft ist für die Kinder wichtig, da man ansonsten schon einige Zeit nur drinnen verbringen würde», erklärte sie.

Die Perfektionisten unter sich

Dann war es auch schon so weit: Die Choreografie des Hip-Hop-Tanzes durfte endlich vorgeführt werden. Im Wissen, dass die Eltern die einstudierten Schritte sehen können, geben die Mädchen und Jungs alles. Von einer Position zur nächsten, immer im Takt mit der Musik, zeigten die Kinder ihr Können. Während die einen die anderen hochhoben, was an Cheerleading erinnerte, gaben andere ihre Breakdance-Moves auf dem Boden von sich. Jeder wusste, wo er wann hingehört und absolut niemand war während der Performance ausser Atem. Nur nach der Videoaufnahme waren einige nicht ganz zufrieden und forderten eine Zugabe. «Ich war mit meinem Einsatz zu spät» oder «da habe ich mein Bein nicht richtig gestreckt», waren die Kommentare der jungen Perfektionisten. Dass die Eltern auch über das Video stolz sein werden, ist nicht zu bezweifeln.

LARISSA PÜTZ



Die gelernte Choreografie wurde innerhalb von vier Tagen fleissig geübt.

Bilder: Larissa Pütz

Da Vinci «Arte e Gusto» direkt aus Italien



Die Familie Tufaro freut sich auf die ersten Besucher im neueröffneten Laden.

Bild: Kurt Lichtensteiger

Auf ehrliche Herkunft bedacht ist die Da Vinci Oliveoil GmbH mit ihrem Direktimport von italienischen Spezialitäten, feilgebieten ab dem 15. Oktober an der Châtelstrasse 5 in Aadorf.

AADORF Olivenöle, Balsamico, Pasta, Sugo, Mehl und Couscous präsentieren sich in den Regalen in einer Räumlichkeit, wo einst ein Fahrradgeschäft beheimatet war. Für Vincenzo Tufaro war das freigeordnete Lokal die Gelegenheit, sein Geschäftsmodell zu verwirklichen. Schon vor 16 Jahren hat der Guntershauser mit dem Import von italienischen Spezialitäten begonnen, vorerst als Einzelfirma, dann in einer GmbH. «In der Zwischenzeit habe ich alle Lieferanten, meist sind es Kleinbetriebe, kennen und schätzen gelernt, ja

sogar freundschaftliche Beziehungen geknüpft», sagt der in Rikon aufgewachsene Lizenznehmer im neuen Laden mit angegliedertem Bürobereich.

Für Private und Grossisten

Dort befinden sich nicht nur ein Lebensmittel- und Patisseriebereich, sondern zu späterer Zeit – so gegen November 2020 – sollen auch noch spezielle Lampen, Gläser und Vasen, allesamt Unikate aus Venetien, dazukommen. Die angebotenen Produkte sind anderswo nur schwer erhältlich. Mindestens drei Viertel davon sind in Bio-Qualität, von Bio-Suisse zertifiziert und in Knospen-Qualität jährlich mit jeder neuen Ernte vor Ort kontrolliert. Trotz der verbürgten hohen Qualität sind die Preise vorteilhaft, nicht zuletzt auch dank der Vermeidung eines Zwischenhandels.

«Um die Frische der Produkte täglich zu gewährleisten, sind die Öffnungszeiten limitiert, nämlich an Donnerstagen und

Freitagen von 8.30 bis 11.30 Uhr und an Samstagen von 8.30 bis 14 Uhr. Die Corona-Pandemie hatte die vorgesehene Öffnung leider um zwei bis drei Monate verzögert und eine vorgesehene Neueröffnung vorerst hinaufgeschoben werden lassen. Nun wollen wir aber voll durchstarten», sagt der Geschäftsinhaber, auch wohl im Namen seiner Frau, die meist hinter der Verkaufstheke stehen und unter anderem auch italienische Pasticcini anbieten oder einen Café ausschenken wird. Offizielle Eröffnung ist am Freitag und Samstag, dem 16. und 17. Oktober, wozu Besucherinnen und Besucher herzlich eingeladen sind.

KURT LICHTENSTEIGER

KONTAKT

Unter 079 552 67 71 oder via www.davincioliveoil.ch ist die Familie Tufaro für Sie erreichbar.