

STATION SIGGENTHAL: Polysportives Lager von MS Sports

Sportlich durch die Sommerferien

Der Sommer ist geprägt von Absagen vieler Events. Zum Glück gibt es den Sport: Eine Woche lang tobte eine Horde Kids durch die GoEasy Arena.

ISABEL STEINER PETERHANS

Welches Kind möchte nicht dribbeln und Tore schiessen wie Xherdan Shaqiri oder Bälle halten können wie Yann Sommer? Im Sport- und Leistungszentrum «Go Easy» in Station Siggenthal lernten sie die passende Technik dazu. Währenddessen übten sich andere Kinder in kunstturnerischer Körperspannung wie ihr grosses Vorbild Giulia Steingruber. Alles unter professioneller Anleitung geübter Instruktoren, die dem potenziellen Nachwuchs wichtige Tipps und Tricks mit auf den Weg gaben. – Die Rundschau war in der GoEasy

Arena vor Ort und spürte den 93 Kindern, Jugendlichen und Leitern den (Sport-) Puls! Täglich standen über vier Stunden Sport auf dem Programm – in alters- und leistungsgerechten Gruppen. Klar, dass der Spassfaktor hoch war und die Leistung nicht immer an erster Stelle stand.

Organisiert wurde das polysportive Lager im Siggenthal von MS Sports Camps. Die Organisatoren führen seit 13 Jahren Camps für Kinder und Jugendliche von 5 bis 15 Jahren durch, haben also bereits einige Erfahrung sammeln können. «Das Ziel von MS Sports ist es, allen Kids ein preiswertes, sinnvolles und qualitativ hochstehendes Ferienangebot zu ermöglichen. Es ist ja erwiesen, dass Sport Menschen verbindet, und wir schaffen Möglichkeiten, die zur sportlichen, sozialen sowie persönlichen Entwicklung beitragen», bestätigt der engagierte Gründer Mario Sager.



Sechs Jungs strahlen für die Fotografin um die Wette

BILDER: ISP



Julie, 11, Baden: «Ich habe mich beim Polysport für meinen Favoriten «Geräteturnen» eingeteilt. Trampolin finde ich ebenfalls super. Heute Vormittag haben wir getanzt. Ich habe bereits zwei tolle Gspänli gefunden.»



Cédric, 10, Tegerfelden: «In einem Sportcamp bin ich bereits zum zweiten Mal und kenne einige Kollegen noch vom letzten Jahr. Ich bin in der Fussballgruppe eingeteilt – das ist cool. Ich übernachtete aber nicht im Camp.»



Marlon Widmer, Eschenbach: «Ich bin Campleiter, und das bereits zum vierten Mal. Jeder Sporttag gestaltet sich anders, und wir müssen flexibel sowie äusserst spontan sein, um auf die Bedürfnisse der Kids einzugehen.»



Aryen, 7, Würenlingen: «Ich mag die Fussballmannschaft von Frankreich; deshalb habe ich mir eine Flagge auf die Stirne gemalt. Jetzt spielen wir dann bald «Bärezwinkis». Ich kenne fast alle Kinder von meiner Gruppe.»



Camille Seidel, Basel: «Als Trainerin bin ich die dritte Woche in einem Lager mit dabei. Insbesondere in Sachen Leichtathletik können die Kids hier vieles ausprobieren und neue Disziplinen kennenlernen, das ist praktisch.»

RIEDEN Vision der Zukunft

Wie stellen sich Menschen zwischen 9 und 99 Jahren ihre Zukunft vor? In einem Wettbewerb werden eigene Visionen gesucht – ob auf einem gemalten Bild, durch eine Konstruktion oder mit Pflanzen: Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Einzige Voraussetzung: Das Werk muss aus natürlichen Materialien oder wiederverwendbaren Wertstoffen hergestellt werden. Die Jury, die aus Mitgliedern der ETH-Nachhaltigkeitskommission sowie Gestaltungsexpertinnen besteht, bewertet die eingegangenen Kreationen. Die Teilnehmenden können ein Foto ihres Werks im Querformat einsenden an: Zukunft@PreciousConneXion.ch. Einsendeschluss ist der 20. August. Zu gewinnen gibt es unter anderem 18 Marmor-MagnetBoxen von PreciousPlasticZürich. Alle Bilder werden am 12. September am Anlass «Craft4Resilience – nutze Deine Sinne, um Dich zu regenerieren» im Baustück in Rieden präsentiert. **RS**

UNTERSIGGENTHAL: Volg-Filiale neu mit Postagentur Guetzli müssen Paketen weichen

Ein grosses Plakat ist am Eingang angebracht: «Ab dem 5. August wegen Umbaus geschlossen». Komplet neu wird der Laden aber nicht.

ANNA KÄTHI FITZE

Die bisherige Postfiliale in Untersiggenthal ist noch bis und mit Dienstag, 11. August, in Betrieb. Am 14. August wird sie als sogenannte Postagentur im Volg wiedereröffnet. Um Platz für die neuen Dienstleistungen der Post zu schaffen, wird im Volg ab dem 5. August unter anderem die Verkaufsfläche verkleinert. Neben der Kasse wird ein kleiner Raum gebaut, in dem Pakete bis zur Abholung gelagert werden können, ohne dass die Angestellten dafür jedes Mal ins Lager rennen müssen. Gewisse Produkte werden deshalb ganz aus dem Laden verschwinden, andere werden umplatziert. Die Regale sollen aber grösstenteils so stehen bleiben.

Hoffnung auf Neukunden

Am Freitag, 14. August, wird der Volg wiedereröffnet, ab dann können Postgeschäfte dort erledigt werden. Es wird nicht die ganze Palette angeboten, wie Filialleiterin Aina Willmann sagt: «Wir machen keine Bargeldgeschäfte, und Einzahlungen kann man nur mit Karte erledigen.» Obwohl es der Filiale wirtschaftlich gutgeht, hofft Willmann auf ein paar Neukunden durch die Erweiterung des Angebots.



Fillialleiterin Aina Willmann (links) und ihre Stellvertreterin, Daniela Manuel, vor dem Regal, das dem Paketlagerplatz weichen muss

BILD: AF

Die Postkunden wiederum profitieren von längeren Öffnungszeiten. Werktags hat der Volg bis 21 Uhr geöffnet, am Samstag bis um 20 Uhr. Gerade Menschen mit längeren Arbeitszeiten dürfte dies entgegenkommen.

Willmann ist gespannt, wie sich die Arbeitsbelastung mit den neuen Aufgaben verändern wird: «Wir wissen

noch nicht so genau, was uns erwartet.» Eine Angestellte wird ihr Pensum aufstocken, ansonsten bleibt alles beim Alten. Damit die Angestellten ihre neuen Aufgaben von Beginn an möglichst effizient erledigen können, besuchen alle eine eintägige Schulung und werden in der ersten Zeit von einem Mitarbeiter der Post begleitet.

Inserat

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept:
Augustweggen

für 4 Stück

- 250 g Mehl
- 0.5 TL Zucker
- ¼ Hefewürfel
- 1.5 dl Milch, kalt
- 1 Eigelb
- 35 g Butterwürfel, kalt
- 0.5 TL Salz

Zubereitung

1. In einer Schüssel Mehl mit Zucker und Hefewürfel verreiben. Milch, Eigelb, Butterwürfel und Salz zugeben und zu einem glatten, gut gekneteten Teig verarbeiten. 45 Min. gehen lassen.
2. Aus dem Teig Kugeln formen, mit genügend Abstand auf ein Blech legen, mit einem feuchten Tuch bedecken und nochmals 15 Min. gehen lassen. Mit Ei bestreichen und im Kühlschrank nochmals 10 Min. stehen lassen.
3. Mit einer Schere entsprechend der Strichzeichnung ein Kreuz schneiden.
4. Bei 185 °C goldgelb ausbacken.

Weitere Rezepte finden Sie auf www.volg.ch/rezepte/

Zubereitung: ca. 90 Min.

frisch und fründlich **Volg**

www.volg.ch

HINWEISE DER REDAKTION

Redaktionsschluss für eingesandte redaktionelle Texte ist jeweils am Freitag um 9 Uhr. Nach diesem Zeitpunkt können Einsendungen für die aktuelle Ausgabe nicht mehr berücksichtigt werden. Die Redaktion behält sich vor, nach Redaktionsschluss eingesandte Texte in einer späteren Ausgabe zu publizieren.

111835 RSK