

Gemeinde

12



Aufwendige Aufräumarbeiten

16

Schule

19



Food-Waste-Projekt der Oberstufe

29

Kirche

34



Halbzeit im Garten Eden-Projekt

39

Senioren

42

Natur

50

Kultur

52

Vereine

55



Das FCR-Fest war ein voller Erfolg

56

Jugend

62

Parteien

64

Gewerbe

65

Koffer packen

Wenn einer eine Reise tut, dann kann er was erzählen – dass diese eigentlich längst in die Jahre gekommene Volksweisheit auch heute noch zutrifft, beweist die neue Ausgabe der Elsau Zytig. Wir haben uns für das Hefthema «Koffer packen» mit ganz verschiedenen Arten von Reisen befasst – und haben dabei selber viele Erfahrungen und Eindrücke mitnehmen dürfen. Zuerst möchten wir Sie auf eine ganz besondere Reise mitnehmen: Sie führt ins Pflegeheim Eulachtal, wo die Bewohnerinnen und Bewohner ihren letzten Koffer mit uns gemeinsam auspacken und von ihren ganz persönlichen, zutiefst menschlichen Erfahrungen bei ihrem Umzug ins Heim berichten. Eine zweite Reise führt in die Praxis Elsau, wo Franz Stamm so langsam aber sicher seine Koffer packt und den Weg Richtung Pensionierung einschlägt, während seine Tochter und Nachfolgerin Adriana Steinegger-Stamm nach Jahren der Abwesenheit nach Elsau zurückkehrt – zumindest was ihre Arbeitsstelle betrifft.

Eine ganz andere Art von Reise hat Yves Haase unternommen – er erzählt vom grossen Abenteuer der ersten eigenen Wohnung und von den Herausforderungen, die das Leben in einer Wohngemeinschaft mit sich bringt. Die beiden neuen Pächter des Pestalozzihofs in Rätterschen schliesslich packen ihre Siebensachen zusammen und beginnen ein neues Leben: Sie ziehen von ihrer kleinen Wohnung in Baselland nach Elsau und übernehmen die Leitung eines ganzen Bauernhofes. Sie sehen: es gibt wirklich viel zu erzählen. Wir wünschen Ihnen erholsame Sommerferien und viel Vergnügen bei der Lektüre.

«Mami, wo hesch Du Dini Unterhose versorget?»

(sil) Nicht immer packt man seine Koffer, weil man in die Ferien fahren möchte. Manchmal muss man seine Koffer auch packen, weil man sein Zuhause für immer verlässt. Wenn man zum Beispiel ins Pflegeheim zieht, gibt es in aller Regel kein Zurück. Doch wie fühlt es sich an, seinen allerletzten Koffer zu packen? Ich durfte eine Gesprächsrunde im Pflegezentrum Eulachtal Elgg begleiten, die sich genau mit dieser Frage befasste.

Der Raum ist hell und freundlich, Therapeutin Maja Berger hat mitten auf dem Tisch einen alten Lederkoffer und ein paar Accessoires drapiert. Ein Damenhut liegt da, eine Sonnenbrille und eine

Ansichtskarte aus Italien. Sie verteilt sorgfältig Guetzli bei jedem Sitzplatz, daneben einen Bleistift und ein Wort-

Artikel wird auf Seite 2 fortgesetzt >

Food-Waste-Projekt an der Sekundarschule Elsau-Schlatt

Food Waste ist ein grosses Problem unserer Gesellschaft. Um die Schüler:innen auf diese Problematik aufmerksam zu machen, fand am Mittwochvormittag, 18. Mai, ein Food-Waste-Projekt an der Sekundarschule Elsau-Schlatt statt.

Dieses Projekt wurde vom Klimarat initiiert, organisiert und durchgeführt. Dieser Rat besteht aus Vertreter:innen jeder Klasse und wird von zwei Lehrpersonen unterstützt. Die Schüler:innen haben sich mit den Hintergründen der Food-Waste-Problematik intensiv auseinandergesetzt. Ausserdem entstanden abwechslungsreiche Gerichte, die nur mit aussortierten Nahrungsmitteln gekocht wurden.

Was ist Food Waste?

Zu Food Waste gehören Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden. Auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung entsteht Food Waste.

Das sind zum Beispiel:

- aussortierte/s, unförmige/s Früchte/ Gemüse (Landwirtschaft)
- ungenutzte Produkte wie Innereien (Verarbeitung)
- Lagerungsverluste (Grosshandel)
- zu grosse Portionen und Buffetüberschüsse (Gastronomie und Haushalte)
- abgelaufene Produkte (Detailhandel und Haushalte)
- Essensreste (Haushalte)

Quelle: <https://foodwaste.ch/was-ist-food-waste/>

Theorie-Inputs

An diesem Food-Waste-Tag gab es vier verschiedene Theorieteile, die jeweils eine Viertelstunde dauerten. In Lerngruppen besuchten die Schüler:innen jeden Teil einmal. Die Theorieinputs wurden von vier Schüler:innen des Klimarats vorbereitet und durchgeführt. Mohan Roth (Klasse 2.1) redete über Zahlen und Fakten zu Food Waste in der Schweiz. Wie man den Abfall trennen und korrekt entsorgen sollte, lernten die Schüler:innen bei Elin Rietschin (Klasse 3B). Tipps für feine Rezepte und wie man Food Waste vermeidet, bekamen sie von Lara Scheim (Klasse 1.1). Bei Nina Raschle (Klasse 1.2) wurde erklärt, was Food Waste genau ist und welche negativen Auswirkungen Food Waste auf unsere Umwelt hat.

Kochen mit aussortierten Lebensmitteln

Den Rest des Morgens verbrachten die Schüler:innen mit Kochen. Vom Coop Elgg bekamen wir Lebensmittel, die sonst aussortiert und im Container gelandet wären. Die Schüler:innen mussten sich in Lerngruppen für einige dieser Lebensmittel entscheiden und daraus ein Gericht kochen. Daneben standen den Schüler:innen Grundnahrungsmittel und Gewürze zur Verfügung. Zudem mussten die Schüler:innen



ein Menü-Blatt mit den Zutaten und mit dem Namen des Gerichtes gestalten. Ada Carbonell aus der Klasse 3A meinte zum Kochen: «Schwierig war es, in der Gruppe zu entscheiden, was wir kochen wollten.» Die fertigen Gerichte wurden an einem grossen Büffet aufgestellt, wo sich alle bedienen durften. Zum Schluss gab es feine Desserts von der Ässbar Winterthur, die in der Biogasanlage oder im Abfall gelandet wären.

Lea Bruderer (Klasse 3A), Jenny Graf (Klasse 1.3) und Shayenne Fischer (Klasse 2.2) waren während des Projekts für die Fotos und für die Interviews mit den Schüler:innen zuständig.

Nina Raschle (1.2, Klimarat)

