

«Überwältigt von der Grosszügigkeit»

Viele Spenden für privates Hilfsprojekt von Araz Abram

Der Rheinfelder Gastro-Unternehmer Araz Abram hat im September ein Hilfsprojekt für die Erdbebenopfer in Marokko gestartet. Innert kurzer Zeit kamen über 13 000 Franken zusammen. Im Oktober lieferte er die ersten Güter in ein zerstörtes Bergdorf. Die Hilfe geht weiter.

Valentin Zumsteg

RHEINFELDEN. «Die Menschen hier in der Schweiz haben ein grosses Herz. Ich bin überwältigt von der Grosszügigkeit», sagt Araz Abram. Der Rheinfelder Gastrounternehmer, der viele Bekannte in Marokko hat, wollte angesichts des verheerenden Erdbebens, welches am 8. September Tod und Verwüstung über das nordafrikanische Land brachte, nicht untätig bleiben. Er hat deswegen ein Hilfsprojekt gestartet und Geld gesammelt (die NFZ berichtete). Eine Sammelaktion am 21. September vor dem Rheinfelder Rathaus brachte über 5000 Franken ein. Hinzukamen Spenden von Firmen, Kirchen, Privatleuten und Institutionen, so dass er innert kurzer Zeit mehr als 13 000 Franken beisammen hatte.

Heizkörper und Schulmaterial

Mitte Oktober reiste Abram – auf eigene Kosten – nach Marokko. Mit dem Geld aus der Schweiz unterstützt er die Bevölkerung eines Dorfes im Atlasgebirge. Dort sind durch das Erdbeben sämtliche Häuser beschädigt oder komplett zerstört wor-



Araz Abram im Einsatz in Marokko. Das Projekt ist für ihn eine Herzensangelegenheit.

den, die Menschen leben in Zelten. «Essen gibt es genug, dafür sorgt die Regierung. Neue Häuser sollen aber erst im nächsten Jahre gebaut werden», berichtet Abram. Er hat mit Kindern, Lehrern und der Dorfbevölkerung gesprochen, um den aktuellen Bedarf abzuklären. Im Hinblick auf den Winter, der bevorsteht, war der Wunsch nach Heizmöglichkeiten gross. Abram hat 130 Gasflaschen mit Heizkörpern organisiert und finanziert, zudem Schulmaterial, Trinkflaschen, Zahnbürsten und Zahnpasta für die Schülerinnen und Schüler. «Die Kinder bekamen auch

Fussbälle, das haben sie sich sehnlichst gewünscht.» Medikamente für Kranke hat er ebenfalls bezahlt.

Eine Herzensangelegenheit

Ein Problem bei der Organisation der Hilfsleistungen war zu Beginn, dass gar nicht klar war, wie viele Leute im Dorf leben. Niemand schien das so genau zu wissen. Abram hat deswegen zusammen mit einem Einheimischen eine Liste mit allen Familien und ihren Mitgliedern erstellt; so können die Hilfsgüter gerecht verteilt werden. Wie sich herausstellte, leben 124 Familien mit insgesamt

535 Personen im Dorf. Die Liste hat auch dabei geholfen, zusätzliche Toiletten für das Bergdorf zu erhalten. «Bislang haben wir rund 5000 Franken ausgegeben. Das nächste Projekt ist ein Brunnen mit einem 30 000 Liter-Tank, damit kann die Versorgung mit sauberem Trinkwasser verbessert werden.» Einer Frau, die einen Fuss verloren hat, möchte er bald eine Prothese finanzieren.

Das Hilfsprojekt ist für Abram, der als kurdischer Flüchtling aus dem Irak in die Schweiz kam und sich hier als Unternehmer etablierte, eine Herzensangelegenheit.



Fotos: zVg

Rheinfelden «spielt analog»

Fasnachtseröffnung in Rheinfelden

RHEINFELDEN. Pünktlich um 11.11 Uhr war es am 11.11. soweit: Freudig begrüsst Joël Lässer vor dem Rathaus die bereits zahlreich anwesenden Gäste und aktiven Fasnächtler. Mit einer kurzen Anekdote zur Bedeutung der Zahlenspielerien und dem Hervorheben der Wichtigkeit des gemeinsamen Wirkens im Städtli eröffnete der Präsident der Fasnachtsgesellschaft die neue Fasnachtssaison. Direkt danach stimmten die «Grüttgrabegeischer» musikalisch auf den Tag ein. Den ganzen Nachmittag gaben die lokalen Guggenmusiken mit Konzerten ihre Stücke zum Besten und sorgten so für eine ausgelassene Stimmung bei den Anwesenden. Auch die gelegentlichen Regentropfen taten dem stimmungsvollen Treiben keinen Abbruch und als es langsam dunkel wurde, erstrahlte der Platz in farbigem Licht.

So ging es mit Spannung und Vorfreude in Richtung offizieller Eröffnung am Abend, bei der traditionellerweise auch die Plakette der kommenden Fasnacht vorgestellt wird. Dabei wurden die drei Erstplatzierten des Plakettenwettkampfs prämiert und unter grossem Applaus durfte Joël Lässer das Motto für die Fasnacht 2024 kundgeben: «mir spiele analog». Gewinnerin ist Sandra Flückiger, die mit diesem Motto die derzeit in aller Munde stehenden Energiesparmassnahmen



Sandra Flückiger hat die Plakette 2024 entworfen. Foto: zVg

und die von Rheinfelden kürzlich erhaltene «Gold»-Auszeichnung anspricht. Die Fasnächtlerinnen und Fasnächtler tragen so gesehen mit ihrem musikalischen und geselligen Engagement ebenfalls ihren Teil zum Energiesparen bei.

Nach dem offiziellen Teil mit dem von der Stadt offerierten Apéro ging es vor dem Rathaus noch mehrere Stunden weiter mit verschiedenen Konzerten der Guggenmusiken. «Die Fasnachtsgesellschaft blickt auf einen tollen, farbenfrohen und stimmungsvollen Anlass zurück und dankt allen Beteiligten für das Mitwirken», heisst es in einer Medienmitteilung. Das Miteinander war spürbar und lässt die Vorfreude bis zu den Fasnachtstagen vom 8. bis 11. Februar noch grösser werden. (mgt/nfz)

Doppelten Grund zum Feiern

Schulheim Stift Olsberg

OLSBERG. Am Freitag, 3. November, gab es im Schulheim Stift Olsberg gleich zwei Anlässe zu feiern: Nach dreimonatiger Bautätigkeit konnten am Spätnachmittag zwei neu errichtete Spielplätze eingeweiht werden. Vierzig geladene Gäste begingen dieses frohe Ereignis in einem feierlichen Rahmen. Der Präsident der Stiftung Kinderheim Brugg, Thomas Wymann, und der Gemeindeammann von Olsberg, Karl Bürgi, schnitten gemeinsam mit Freude das rote Band mit einer grossen goldenen Schere durch. Die Kinder boten dann zusätzlich noch eine kleine Vorstellung, in der sie ihre Wünsche in Verbindung mit dem Spielplatz einbrachten. Danach wurde die bunte Gesellschaft mit einem Apéro verwöhnt, bevor sie sich dann in Richtung des Innenhofes des Klosters zum Herbstfest aufmachten.

Am Herbstfest angekommen konnten sich die Teilnehmenden der Gesellschaft kulinarisch verwöhnen lassen und mit den anderen rund 450 Besucherinnen und Besuchern ein farbenfrohes Fest feiern. Im Lichterspiel und Kerzenglanz konnten sich die Besucher und Besucherinnen von nah und fern über die Arbeit des Stift Olsberg und der Stiftung Kinderheim Brugg erkundigen. Bei fröhlicher und guter Stimmung konnten sich die Gäste an über einem guten Dutzend eigens aufgebauten Holzhäuser und -ständen



Eingeweiht: Thomas Wymann (links) und Karl Bürgi schnitten das Band durch. Foto: zVg

verpflegen, spielen und Selbsthergestelltes kaufen. An Führungen konnten die Besucher das renovierte und umgebaute Pfarrhaus, die neuen Spielplätze und das Hauptgebäude besichtigen. Bei diesen begleiteten Rundgängen in und um die grosse Klosteranlage erfuhren die Interessierten wie sich der Heimaltag gestaltet und wie die Kinder gefordert und gefördert werden. In den schönen, selbstgebauten Holzhäusern und den darin befindlichen Ständen boten die Kinder und Jugendlichen eigens kreierte Spiele an, die den Gästen ein grosses Vergnügen und zudem viel Spass bereiteten.

Gegen 22 Uhr schlossen die Türen des altherwürdigen Stifts und alle Beteiligten gingen mit einer guten Stimmung und dem Gefühl, etwas Schönes erlebt zu haben, nach Hause. (mgt)

Facetten des Lebens am Hochrhein

RHEINFELDEN. Heute Dienstag, 14. November, wird das letzte Gespräch zur Ausstellung «Rhein geschaut» durchgeführt. Beginn ist um 19 Uhr. Es bietet sich die Gelegenheit, die Ausstellung in einem dialogischen Rundgang zu entdecken. Im Gespräch mit der Museumsleiterin Kathrin Schöb erkunden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer das Leben am Rhein, erfahren von neuen Facetten und hören unbekannt Geschichten. Beim anschliessenden Apéro kann das Gehörte erörtert und ergänzt werden. Die Ausstellung ist ab 18 Uhr für interessierte Gäste geöffnet. Der Eintritt kostet fünf Franken. (mgt)

Weshalb werfen wir Essen weg?

RHEINFELDEN. Am Donnerstagabend wurden in Rheinfelden die Resultate des Pilotprojekts «Aufgaben!» zum Thema Food Waste präsentiert und diskutiert. Wir werfen einen Drittel unserer Lebensmittel weg – zum grossen Teil direkt bei uns zu Hause. Privathaushalte verursachen 38 Prozent der Umweltbelastung durch Food Waste. Solche Lebensmittelverluste sind einerseits ein enormer Ressourcenverschleiss, wie auch eine Belastung für die Umwelt und das Klima. Andererseits leidet auch das Haushalts-Kässeli, da wir viel Geld für nicht gegessenes Essen ausgeben. Umgerechnet gehen so pro Person und Jahr in der Schweiz 620 Franken verloren für Lebensmittel, die wir zwar gekauft, aber nicht gegessen haben.

Wie die Food Waste-Situation in zwei Aargauer Gemeinden aussieht, untersuchten im Projekt «Aufgaben!» 35 Haushalte aus Rheinfelden und Wallbach. Das Projekt führte die kantonale Fachstelle Nachhaltigkeit des Departements Bau, Verkehr und Umwelt gemeinsam mit dem Aarauer StartUp Catta erstmals durch. Die 35 teilnehmenden Haushalte (insgesamt 76 Personen) massen zwischen dem 28. August und 10. September 2023 an sieben Tagen per Küchenwaage und Web-Applikation ihren eigenen Food Waste und ergänzten diese Eingaben mit einer Begründung.

An der Schlussveranstaltung präsentierte das Projektteam in Rheinfelden die Resultate der Messung und diskutierte diese mit den rund 60 Anwesenden. Insgesamt wurden während der siebentägigen Messphase rund 32 Kilogramm Food Waste gemessen. Hochgerechnet auf ein Jahr beträgt das 26,6 Kilogramm pro Person – also rund ein Drittel dessen, was eine Person in der Schweiz im Durchschnitt jährlich an Essen wegwirft (90 Kilogramm). Am meisten Food Waste fiel beim Gemüse an.

Passend zum Rüebliand Aargau war die Karotte Spitzenreiter der weggeworfenen Gemüse. Dies ist zu einem grossen Anteil auf die Rüstabfälle zurückzuführen, da gemäss gängiger Definition von Food Waste Karottenschalen sowie auch weitere essbare Rüstabfälle zur Kategorie der vermeidbaren Lebensmittelabfälle gehören. In Kleingruppen diskutierten die Teilnehmenden im Anschluss an die Präsentation der Resultate, wie Food Waste künftig vermieden werden kann. Die Anwesenden identifizierten verschiedene Lösungsansätze und tauschten Rezepte aus, wie beispielsweise gerade unappetitlich erscheinende Rüstabfälle schmackhaft verarbeitet werden können. Abschliessend fand ein gemeinsames Abendessen aus geretteten Lebensmitteln statt.

Die diskutierten Ansätze zur Vermeidung von Food Waste fliessen in einen Leitfaden, der den Teilnehmenden zugestellt wird. Die Resultate und Ergebnisse des Projekts werden in Form eines Schlussberichts öffentlich zugänglich gemacht. (mgt)