

Region: Strategiesitzung von aargauSüd regio auf dem Schloss Liebegg

Im Januar werden die Weichen gestellt

Mehr als gute Vorsätze formulieren, nämlich konkrete Ziele ins Auge fassen: Während rund vier Stunden steckten die Verantwortlichen des Planungsverbandes die Köpfe zusammen und setzten die Schwerpunkte für die nächsten Jahre.

(Eing.) Für die laufende Legislatur, welche im Dezember 2025 endet, sind so weit alle Ziele erreicht. Dies ist für Karin Faes, Präsidentin aargauSüd regio, Grund genug, ein bisschen weiter über den Tellerrand zu schauen und bereits mögliche Schwerpunkte für die nächste Legislatur festzulegen. Für die Präsidentin ist klar: «Ich möchte dieses Jahr nutzen, damit der Vorstand und die Geschäftsprüfungskommission von aargauSüd regio sich ein umfassendes Bild machen können, vor welche Herausforderungen unsere Region in den nächsten Jahren gestellt wird.»

Schwerpunktthemen

Bei der Planung unterstützt wird das Gremium von aargauSüd regio durch den Kreisplaner Christian Brodmann und den Raumplaner Oliver Bachmann. In seiner Präsentation erklärt Christian Brodmann, welche Themen auf kantonaler Ebene aktuell diskutiert werden. «Die Gesamtüberprüfung des Richtplans (GÜP), Landschaftsentwicklungsprogramme (LEP), Ener-



Arbeitsgruppe mit Karin Faes, Daniel Heggli, Markus Estermann und Jules Giger.

giethemen und die gesundheitspolitische Gesamtplanung werden im Wynental mit Sicherheit mehr gewichtet als schützenswerte Ortsbilder», schliesst Brodmann seinen Beitrag ab. In der anschliessenden Gruppenarbeit werden die Meinungen gesammelt, wo und in welchem Umfang aargauSüd regio von 2026 bis 2029 Schwerpunkte setzen soll.

Auswertung

Raumplaner Oliver Bachmann befasst sich im Nachzug der Sitzung mit den vorliegenden Informationen und erarbeitet daraus die neuen Schwerpunktthemen. Ebenso dienen die Infos als Grundlage für die Revision des Leitbildes von aargauSüd regio. Beide Ergebnisse werden zu gegebener Zeit der Abgeordnetenversammlung unterbreitet.



Aktive Mitarbeit: Niklaus Boss und Daniel Heggli.

(Bilder: zVg.)

Kreuzworträtsel

Stammtruppe von Sportlern	Station der Berninabahn	best. Artikel (4. Fall)	Verheiratet sein	ent-hülstes Getreidekorn	griech. Jagdgöttin	Figur aus der „Sesamstrasse“	eigen-artig, kurios	Be-drängnis	Abk.: deutsch	eine Tonart	ital. Ton-silbe
				Adres-sant							
Hafen an der Seine (2 Wörter)							Fahr-wasser-kundiger				
umgangs-sprachlich: Reifen				Fuss-stoss					ugs.: Steck-nadel		Buben und Mäd-chen
Gelände-kamm		zu vor-gerück-ter Stunde					Spott-schrift	schweiz. Skiren-n-fahrerin (Lara)			
				Judo-Europa-meister (Eric)	chem. Ver-bindung						
ohne Stein (Obst)		Alkohol-vergift-ung	Pelzart					Schul-fach		die Rhone im Ober-wallis	
						Auffor-derung zum Ein-treten	Europ. Orga-nisation für Kernfor-schung (Abk.)				
ugs.: gemäh-te Wiese			NW-amerik. Inselbe-wohner		ugs.: in Hoch-stimmung (engl.)				Zeichen für Osmium		
Land im Wasser	Komiker-Duo: Ursus & ...		Altbun-desrat (Fridolin) † 1880								Abk.: Milliarde
				Schweizer Flächen-mass			glatt, glänzend		Zeichen für Thulium		
Nutzland					Haupt-stadt v. W-Aust-ralien	Nagetier					
Abk.: das heisst			systema-tische Unter-suchung	Arznei-form					Abk.: North Dakota		
Ort östl. vom Monte Ceneri		Olympia-stadt 2004				im Lotto wetten		s1420.43-941			
				franz.: Schule		Zeichen für Thoron		NAEHEIN NINSLANER KAYOUUPS ERLICH CAATIK SONERIN EATENNA DUPILLER ACKERER INSELA ANDERWERT MADRID KERNLOS UNABISAM KRETEMSA GUT PNEUTRI LOSE KADERAB ENDER GEGEN s1420.43-941			
an-ständig, reell		Gattung der Echten Frösche	Sitten-lehre								
						Hoch-schule (Kurz-wort)	schweiz. Rundfunk-gesellsch. (Abk.)				
Miss Schweiz 2000 (Mahara Mc ...)			Abk.: Unter-hitze		Ausruf: hoppla!						
Eiland-be-wohner											
geringe Ent-fernung					Abk.: Inge-nieur						

Planungsverband aargauSüd regio – Funktionen und Personen

Karin Faes, Präsidentin, Oberkulm

Niklaus Boss, Vizepräsident, Gemeindeammann Teufenthal

Jules Giger, Vorstandsmitglied, Gemeindeammann Reinach AG

Martin Grütter, Vorstandsmitglied, Gemeindeammann Beinwil am See

Emil Huber, Vorstandsmitglied, Gemeindeammann Unterkulm

Andreas Mäder, Vorstandsmitglied, Vizeammann Menziken

Markus Estermann, Mitglied Geschäftsprüfungskommission, Dürrenäsch

Peter Fischer, Mitglied Geschäftsprüfungskommission, Präsident des Verwaltungsrates, Fischer Reinach AG

Daniel Heggli, Mitglied Geschäftsprüfungskommission, Gemeindeammann Zetzwil

Oliver Bachmann, Regionalplaner, Metron AG

Christian Brodmann, Kreisplaner, Abteilung Raumentwicklung, BVU, Kanton Aargau

Helen Dietsche, Geschäftsleitung

FRISCHES VOM MARKT

Palmkohl: Neu erwachter Superfood

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts galt Palm- oder Schwarzkohl als ausgestorben, überlebte aber in Anbaugebieten in der Toskana und den Apenninen. Als Superfood feiert er seine Wiedergeburt.



lid. Palmkohl ist eine Varietät des Gemüsekohls und eng mit Grünkohl und Broccoli verwandt. Aufgrund seiner robusten Natur und seiner Fähigkeit, auch bei kaltem Wetter zu gedeihen, hat er in vielen Kulturen eine wichtige Rolle in der Ernährung gespielt. Die genaue Herkunft von Palmkohl ist nicht bekannt, möglicherweise stammt er aus der Toskana. Dort wird er seit Jahrhunderten angebaut und in der traditionellen Küche verwendet. In Italien wird er aufgrund seiner dunklen Farbe auch als «Cavolo Nero» bezeichnet, was übersetzt «schwarzer Kohl» bedeutet.

Gesundes Wintergemüse

Im Zeitalter der Superfoods hat der schmackhafte und gesunde Kohl in den letzten Jahren verbreitet wieder an Beliebtheit gewonnen und erlebt einen Aufschwung. Heute wird die Gemüsesorte weltweit angebaut und hat sich als eine vielseitige und gesunde Zutat in der modernen Küche etabliert.

Auch in der Schweiz gibt es einige Gemüseproduzentinnen und Gemüseproduzenten, die Palmkohl anbauen – allerdings ist er ein richtiges Nischenprodukt. Palmkohl sieht entfernt aus wie Fiederkohl, ist allerdings deutlich weniger kraus und dunkler. Geschmacklich ist Palmkohl dem Grünkohl ähnlich und lässt sich dank seines milden Geschmacks vielseitig in der Küche verwenden. Palmkohl wird wie andere Kohlsorten vorzugsweise in Eintöpfen, Quiches oder Suppen verwendet. Seine Blätter eignen sich aber auch hervorragend für Salate oder als Beilage zu Fisch, Fleisch oder Pasta und machen gedünstet, gebraten oder auch gegrillt eine gute Figur. Die Schweizer Saison dauert ungefähr von November bis Februar.