



Pressespiegel 2019

Pressespiegel

Januar – Dezember 2019

1. Parkresort Rheinfelden Holding AG	Seiten	7 – 8
2. Bad Rheinfelden AG	Seiten	11 – 15
3. Park-Hotel am Rhein AG	Seiten	19 – 29
4. Salina Medizin AG	Seiten	33 – 42
5. CARASANA Bäderbetriebe GmbH	Seiten	45 – 47
6. Rheinfelden	Seiten	51 – 67
7. Marktumfeld	Seiten	71 – 94
8. Diverses	Seiten	97 – 108

1. Parkresort Rheinfelden Holding AG



Der Sommer war zu heiss für das «Sole uno» Rückläufige Besucherzahlen im Rheinfelder Bäderbetrieb



Die Besucherzahlen gingen im vergangenen Jahr trotz neuer Attraktionen zurück.

Das erste Mal seit vielen Jahren verzeichnete die Rheinfelder Wellness-Welt «Sole uno» im 2018 weniger als 500 000 Eintritte. Trotzdem konnte die Parkresort-Rheinfelden-Gruppe den Umsatz gesamthaft leicht steigern.

Valentin Zumsteg

RHEINFELDEN. «Das Umfeld war schwierig», erklärt Thomas Kirchhofer, Geschäftsführer und Mitinhaber der Parkresort Rheinfelden Holding AG. In der Wellness-Welt «Sole uno» ging die Zahl der Eintritte von 508 000 im Jahr 2017 auf 491 000 im 2018 zurück. «Es ist das erste Mal seit vielen Jahren, dass wir weniger als 500 000 Eintritte zählen. Das erste Quartal war zwar sehr gut, doch danach waren die Besucherzahlen rückläufig», so Kirchhofer. Er geht davon aus, dass dieser Rückgang vor allem dem Wetter geschuldet ist. Frühling, Sommer und Herbst waren für den Badbetreiber zu schön und zu heiss.

Derzeit über Vorjahr

In diesem Jahr sieht es bislang wieder besser aus. «Aktuell liegen wir rund 5000 Eintritte über dem Vorjahr», so Kirchhofer. Die Parkresort-Rheinfelden-Gruppe besteht aber nicht nur aus dem «Sole uno». Die Salina Medizin AG entwickelt sich weiterhin gut. Im vergangenen Jahr konnten 10 688 Pflegetage verbucht werden, das sind gut 500 mehr als 2017. Die Zahl der Konsultationen war hingegen leicht rückläufig. Beim Park-Hotel liegt die

Auslastung bei rund 61 Prozent und ist damit etwas höher als im Vorjahr.

Die Parkresort-Gruppe ist zudem mit 50 Prozent an der Carasana Bäderbetriebe GmbH in Baden-Baden beteiligt. Auch dort gab es einen Rückgang bei den Besucherzahlen: Konnten 2017 noch 564 508 Eintritte verbucht werden, waren es 2018 insgesamt 543 401. Auch hier dürfte das Wetter einen Strich durch die Rechnung gemacht haben.

Neue Stellen geschaffen

Insgesamt erwirtschaftete die Park-Resort Holding einen Umsatz von rund 51 Millionen Franken, das sind 1,5

Prozent mehr als 2017. «Das Betriebsergebnis konnte ebenfalls leicht erhöht werden», so Kirchhofer. Genaue Gewinnangaben macht das Unternehmen nicht, da es keine Publikums-Aktiengesellschaft mehr ist. Die Eigentümerschaft setzt sich aus der Beteiligungsgesellschaft «Invision», Thomas Kirchhofer und Andreas Steinegger zusammen. Insgesamt arbeiten rund 590 Personen bei der Park-Resort-Gruppe und der Carasana Bäderbetriebe GmbH, davon 440 in Rheinfelden. «Im vergangenen Jahr sind in Rheinfelden 18 neue Stellen geschaffen worden.»

In den kommenden Jahren plant das Unternehmen auf dem Parkplatz des Park-Hotels einen Erweiterungsbau (die NFZ berichtete). Der Architekturwettbewerb soll voraussichtlich im Herbst gestartet werden. Thomas Kirchhofer geht davon aus, dass im Frühjahr 2020 ein Siegerprojekt präsentiert werden kann. Der Neubau soll als Altersresidenz, Hotel oder Klinik genutzt werden können. «Mit einer Realisierung ist nicht vor 2022 zu rechnen», so Kirchhofer.

Sole uno verzeichnet weniger Besucher

2018 war zu heiß fürs Bad im schweizerischen Rheinfelden

RHEINFELDEN/SCHWEIZ (vzu). „Das Umfeld war schwierig“, erklärt Thomas Kirchhofer, Geschäftsführer und Mitinhaber der Parkresort Rheinfelden Holding AG. In der Wellness-Welt „Sole uno“ ging die Zahl der Eintritte von 508 000 im Jahr 2017 auf 491 000 im 2018 zurück. „Es ist das erste Mal seit vielen Jahren, dass wir weniger als 500 000 Eintritte zählen. Das erste Quartal war zwar sehr gut, doch danach waren die Besucherzahlen rückläufig“, so Kirchhofer. Er geht davon aus, dass dieser Rückgang vor allem dem Wetter geschuldet ist. Frühling, Sommer und Herbst waren für den Badbetreiber zu schön und zu heiß.

In diesem Jahr sieht es bislang wieder besser aus. „Aktuell liegen wir rund 5000 Eintritte über dem Vorjahr“, so Kirchhofer. Die Parkresort-Rheinfelden-Gruppe besteht aber nicht nur aus dem „Sole

uno“. Die Salina Medizin AG entwickelt sich weiterhin gut. Im vergangenen Jahr konnten 10 688 Pflegetage verbucht werden, das sind gut 500 mehr als 2017. Die Zahl der Konsultationen war hingegen



BLICK ÜBER DEN RHEIN

NACHRICHTEN AUS DER NACHBARSTADT

leicht rückläufig. Beim Park-Hotel liegt die Auslastung bei rund 61 Prozent und ist damit etwas höher als im Vorjahr. Insgesamt erwirtschaftete die Park-Resort Holding einen Umsatz von rund 51 Mil-

lionen Franken, das sind 1,5 Prozent mehr als 2017. Genaue Gewinnangaben macht das Unternehmen nicht, da es keine Publikumsaktiengesellschaft mehr ist. Die Eigentümerschaft setzt sich aus der Beteiligungsgesellschaft „Invision“, Thomas Kirchhofer und Andreas Steinegger zusammen. Insgesamt arbeiten rund 590 Menschen bei der Park-Resort-Gruppe und der Carasana Bäderbetriebe GmbH, an der die Holding beteiligt ist, davon 440 in Rheinfelden. „Im vergangenen Jahr sind in Rheinfelden 18 neue Stellen geschaffen worden.“

In den kommenden Jahren plant das Unternehmen auf dem Parkplatz des Park-Hotels einen Erweiterungsbau (die NFZ berichtete). Der Architekturwettbewerb soll voraussichtlich im Herbst gestartet werden. Mit einer Realisierung ist nicht vor 2022 zu rechnen.



Wer will schon im Dampfbad schwitzen, wenn es draußen wochenlang heiß ist?

FOTO: PARKRESORT RHEINFELDEN

2. Bad Rheinfelden AG



Die heilende Wirkung des Salzes

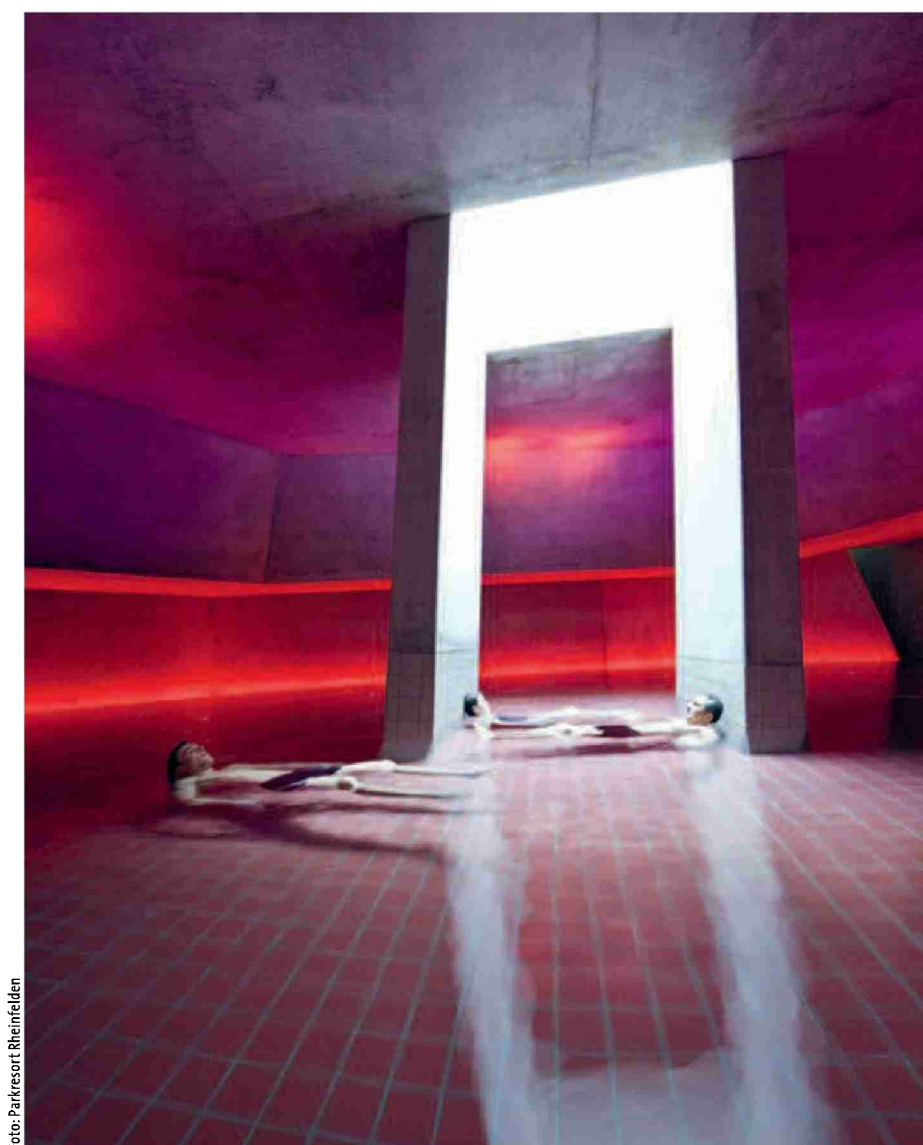


Foto: Parkresort Rheinfelden

Schweben wie im Toten Meer im Intensiv-Solebecken mit zwölf Prozent Salzgehalt.

Sole – das ist ein mittelhochdeutsches Wort und bedeutet: Salzbrühe. Das klingt zunächst einmal sehr unspektakulär, allerdings werden Solebäder nicht von ungefähr in vielen Kurkliniken angeboten. Denn Solen sollen eine heilende Wirkung besitzen. So wird das Tote Meer, das einen Salzgehalt von bis zu 33 Prozent aufweist, auch wegen seiner heilenden Wirkung aufgesucht. Das in Wasser aufgelöste Salz soll gegen Neurodermitis oder Schuppenflechte helfen. Tatsächlich gilt es als erwiesen, dass Salzbrühen bei einigen Hautkrankheiten eine Wirkung erzielen. Dem Salzwasser werden allerdings noch viele andere Eigenschaften zugeschrieben, von denen man nicht wirklich weiss, ob sie auch tatsächlich zutreffen. So wird der Salzbrühe unter anderem nachgesagt, sie könne Krankheiten wie Rheuma, Gicht oder auch Gelenkerkrankungen lindern. Zudem soll sich ein Solebad positiv auf die Durchblutung und auf das vegetative Nervensystem auswirken. Wer ausprobieren möchte, ob dem so ist, kann sich ein Solebad selbst in der Bade-

wanne anrühren. Dazu braucht man nur warmes Wasser und Salz. Man lässt etwas heisses Wasser in die Badewanne einlaufen und streut ein Kilogramm Salz hinein. Dann wartet man etwa eine Dreiviertelstunde, damit sich das Salz vollständig mit dem Wasser verbinden kann. Danach steigt man in die Badewanne und lässt so viel Wasser in die Wanne einlaufen, wie man will. Wem das zu aufwendig ist, der kann auch ein Solebad aufsuchen. Eines davon ist in Rheinfelden zu finden: das Sole Uno. Die Natursole soll eine der stärksten Solen in Europa sein. Das Wasser wird aus rund 200 Metern Tiefe in der Saline Rheinfelden-Riburg gefördert und via Pipeline direkt ins Parkresort Rheinfelden geleitet. Dort wird die Sole mit dem kalzium- und magnesiumreichen Rheinfelder Trinkwasser vermischt und auf 33 bis 36 Grad erwärmt. So soll die Sole die für Wohlbefinden und Heilerfolge bekannten Wirkungen erst so richtig entfalten können. Das Solebad kann übrigens auch im Winter besucht werden.

Florencia Figueroa

Informationen

Parkresort Rheinfelden

Roberstenstrasse 31,
4310 Rheinfelden.

Eintritt

Der Eintritt beträgt für Erwachsene für zwei Stunden Fr. 29.–, für drei Stunden Fr. 35.– und für vier Stunden Fr. 40.–. Eine Tageskarte kostet Fr. 50.–. Für Kinder zwischen vier und 13 Jahren beträgt der Preis stets Fr. 20.–, egal wie lange sie im Bad bleiben.

Öffnungszeiten

Sole Uno hat täglich geöffnet von 8 bis 22.30 Uhr. Der Einlass wird aber nur bis 20.30 Uhr gewährt. Kindern unter vier Jahren wird der Zutritt verweigert. Kinder ab vier Jahren dürfen nur in Begleitung eines Erwachsenen erscheinen. Weitere Informationen unter www.parkresort.ch.



Time Out Switzerland
8008 Zürich
043/ 544 44 66
www.timeout.com/switzerland

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 25'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 13
Fläche: 2'055 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 72757881
Ausschnitt Seite: 1/1

Sole Uno Wellness-Welt

This large wellness facility offers an array of ways to relax. You'll find three saltwater pools, a fire and ice pool, themed showers and saunas, and numerous treatments, including a Russian birch ritual that feels better than it sounds.

→ Roberstenstrasse 31. Basel (www.parkresort.ch/en/sole-uno).

®

Datum: 26.07.2019



Hauptausgabe

Aargauer Zeitung / Gesamt Regio
5001 Aarau
058/ 200 58 58
<https://www.aargauerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 67'839
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Seite: 30
Fläche: 2'884 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 74273482
Ausschnitt Seite: 1/1

Aussenfassade mit Seerosen dekoriert

Rheinfelden Die Fassade des Wellness-Betriebs Sole Uno wurde neu gestaltet. Die Idee dazu stammt von Timo Waldner, regelmässiger Badegast und Künstler des Ateliers «Wandart». Die überdimensionalen Seerosen nehmen Bezug zu den Attributen der Bade- und Saunalandschaft. (az)



Russisches Ritual in Rheinfelden

Wer die klassische Sauna mag, sollte die Wenik-Zeremonie in einer Banja ausprobieren – Birkenruten spielen eine Hauptrolle

Angela Allemann

Vieles ist wie immer, die Hitze, der Schweiß, der von der Nase tropft, der Schock des kalten Wassers und die wohlige Entspannung danach. Doch Einiges ist ganz anders in der Saunahütte der Wellness-Welt Sole Uno im Parkresort Rheinfelden. Denn da sind unsere drei Banschiki: Mark, Katharina und Ray, Saunameister im allerbesten Sinne des Wortes. Sie haben unsere zweistündige Zeremonie unter Kontrolle, wir müssen ihnen nur folgen.

Das Ritual beginnt. Neugierig sitzen wir zu acht auf den Bänken im Vorraum der hölzernen Saunahütte und schlürfen genüsslich einen kleinen Wodka. Das wärmt schon mal gut von innen. Die Zitronenscheiben, hälftig mit gemahlenem Kaffee und Salz bestreut, liefern einen würzigen Geschmack.

Katharina und Mark führen uns in den bereits warmen Saunaraum, wo auf dem Ziegelofen in riesigen gusseisernen Kesseln das vorgewärmte Birkenwasser dampft. Synchron, wie in einem Ballett, wirbeln beide die zusammengeschnürten Birkenruten durch die Luft. Sobald das Wasser auf die heissen Steine des Ofens schwappt, bilden sich Tausende funkelnder Wassertropfen von der Decke bis zum Boden in dem schwach beleuchteten Raum. Erzeugt werden ein feiner Duft und ein enormer Dampf, der uns sehr rasch ins angenehme

Schwitzen bringt.

Essen, trinken und quatschen gehört in Russland dazu

«Siebzig Grad Celsius, das reicht fürs Erste», lacht Mark. «Wer es heisser möchte, kann nach oben steigen.» Gut zehn Minuten lang lassen wir den Dampf einwirken. Warten darauf, dass durch die weit geöffneten Poren alles Giftige entweicht, die Birkenäfte aufgesogen, der Körper besser durchblutet und der Stoffwechsel angekurbelt wird. Doch es kommt noch besser.

Zwei bleiben für die russische Massage auf den Holzplatten liegen, der Rest kühlt sich an der frischen



Überraschend wohltuend: Saunameister Ray lässt den Birkenbesen auf die nackte Haut niedersausen

Luft unter kalten Duschen ab. Für die Liegendebliebenen lassen Katharina und Mark mit den Birkenbesen wiederum das Wasser von unten nach oben wirbeln und heizen die Luft damit erneut auf. Jetzt aber lassen sie die Büschel gekonnt auf unsere Rücken niedersausen. Nein, das tut nicht weh, ist keine Tortur, wie einige befürchtet haben. Abschlagen und Auspeitschen werden zur wohltuenden, durchaus kräftigen Massage, je nach Druck, den Katharina anwendet.

In Russland ist das sogenannte Wenik-Ritual nicht nur Wasserdampf und Massage, sondern auch gesellschaftlicher Anlass, an dem gern gegessen, getrunken und gequatscht wird. Also essen auch wir

zwischen den Saunagängen aufgeschnittene Früchte, trinken Tee und Wasser und lernen einiges über russische Bräuche.

Zum Finale reibt man sich mit Honig und Salz ein

Alle drei Rheinfelder Saunameister sind von Russen in die Rituale eingewiesen worden und haben viel zu erzählen: dass die Sauna in Russland hergestellt wurde, dass die Birkenruten getrocknet eingeführt werden – ebenfalls aus Putins Reich – und erst im Wasser die weiche, biegsame Konsistenz bekommen. Und nein, die einheimischen Birken direkt auf dem Areal des Parkresorts sind für die Prozedur ungeeignet.

SonntagsZeitung

SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.tagesanzeiger.ch/sonntagszeitung/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 146'126
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 78
Fläche: 75'407 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75671705
Ausschnitt Seite: 2/2

Und dann das Finale, das Peeling. Wir reiben unsere Haut erst mit Honig und dann mit Salz ein. Noch einmal heizt Ray auf und stellt riesige Bottiche mit Birkenwasser, kalt und warm, bereit. Er hat sich inzwischen eine Filzmütze übergezogen, um seinen Kopf und die Ohren vor Hitze und Feuchtigkeit zu schützen. Und schon wirbeln seine Birkenruten erneut durch den Raum, bis die Wassertropfen stieben und Dampf und Wasser uns auch vom letzten Rest des klebrigen Peelings befreien. Das war wahrlich eine schweisstreibende Arbeit, für die Banschiki und auch für uns.

Badevergnügen in Sole oder in Mineralwasser

Sole Uno, Rheinfelden AG: Die umfangreiche Wellnesswelt Sole Uno im Parkresort Rheinfelden bietet neben der russischen Banja noch viel mehr. Eine finnische Erd- und Feuersauna etwa, eine Massage-Lounge sowie eine vielseitige Badelandschaft mit spannenden Lichteffekten und einem Intensiv-Solebecken, das mit seinem Salzgehalt von 12 Prozent ans Tote Meer denken lässt. Ganz neu: Intensive Salzanwendungen sind unter dem Thema «SalzReich» ins Programm aufgenommen worden, als Inhalation und Vitalbad. www.soleuno.ch

Thermalbad, Bad Zurzach AG: Drei grosszügige Saunen unterschiedlicher Hitzegrade gibt es allein im

riesigen, dreistöckigen Bohrturm, dem Wahrzeichen von Bad Zurzach. Die Aussichten sind spektakulär. Zum Abkühlen lohnt sich ein Sprung ins Naturschwimmbaden. Die zahlreichen Badewelten drinnen und draussen sind ein Anziehungspunkt für Gross und Klein. Ebenso ist ein Intensiv-Solebecken mit starkem Salzgehalt und stimmungsvoller Unterwassermusik vorhanden. www.thermalbad.ch

Bogn Engiadina, Schuls GR: Im Unterengadin badet man in reinem Mineralwasser, und zwar in sechs Innen- und Aussenbädern, im Blick stets die dramatische Gebirgslandschaft. Das Römisch-Irische Bad steht im Mittelpunkt der Bäderland-

schaft in Schuls. Die Kuppel, ein wahres Schmuckstück, wurde vom Engadiner Künstler Steivan Liun Könz gemalt. Eine Kalt- und Warmwassergrotte sowie eine Sauna runden das Angebot ab. www.bognengiadina.ch

SBB-Railaway: Bei An- und Rückreise mit dem öffentlichen Verkehr zu diversen Wellnessoasen in der ganzen Schweiz gibt es bis zu 20 Prozent Ermässigung auf den Eintritt. www.sbb.ch/ruhe-entspannung. Weitere Freizeitideen mit Kombi-Angeboten unter: www.sbb.ch/freizeit

In Zusammenarbeit von SonntagsZeitung und Railway

3. Park-Hotel am Rhein AG

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

Neue Fricktaler Zeitung
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
www.nfz.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'127
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 18
Fläche: 9'323 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 72962879
Ausschnitt Seite: 1/1

NFZ-Aktuell

Please Disturb – Tag der offenen Hoteltüren

Am Sonntag, dem 31. März zwischen 11.00 und 17.00 Uhr gewähren zahlreiche Schweizer Hotels exklusive Einblicke hinter die Kulissen ihrer Betriebe, so auch das Hotel Schützen und das Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden.

«Please disturb» – «Bitte stören», so lautet die Aktion zur Nachwuchsförderung des Verbands Schweizer Hotellerie. Es ist der grösste Informationsanlass rund um die Ausbildung der Hotellerie und Gastronomie. Interessierte Jugendliche sind eingeladen, das Innenleben und den Alltag des Gewerbes kennen zu lernen. Vorgestellt werden die verschiedenen Hotel- und Gastronomieberufe von den Auszubildenden der Betriebe selbst. Nebst Weitergabe von viel Wissenswertem können die Besucher auch selber Hand anlegen.

So erwartet die jungen Gäste im Park-Hotel am Rhein ein vielfältiges Tagesprogramm,

vom kreativen Ausgarnieren von Früchte-tartelettes hin zum richtigen Filetieren eines ganzen Fisches. Regelmässige Hotel-Rundgänge wie auch Entdeckungstouren durch die Küche und den Keller runden das Programm ab. Im Hotel Schützen Rheinfelden wird dem Berufsnachwuchs ebenfalls viel geboten. Im Servicefach-Beruf beispielsweise ein Parcours mit zwei Stationen; Herstellung eines hauseigenen, alkoholfreien Apéros sowie Kniffe für einen neuzeitlich eingedeckten Tisch. Hauswirtschafts-Aspiranten falten spannende Formen aus Frottee und setzen sich damit auseinander, wie richtig gebügelt wird. In der Küche erhalten Interessierte eine Vorführung zu Gemüse schneiden und Risotto kochen. Der Tag der offenen Hoteltüren bietet natürlich auch der Öffentlichkeit Gelegenheit, die Hotelbetriebe näher kennenzulernen.

www.pleasedisturb.ch



Kurzmeldungen

«Bitte stören!»

Hotels in Rheinfelden boten Einblick in die Berufe des Hotelfaches

(rc) «Please disturb» – unter diesem Titel haben am Sonntag interessierte Jugendliche in der ganzen Schweiz in die Lehrberufe von Schweizer Hotels Einblick nehmen dürfen.

Für Rheinfelden haben das «Parkresort» und der «Schützen» an dieser Aktion teilgenommen. Diese Veranstaltung, die seit einigen Jahren nun schon zu einer schönen Tradition geworden ist, gibt Jugendlichen die Möglichkeit, die diversen Berufe im Hotelfach in Tuchfühlung mit Lehrlingen und Ausbildnern eins zu eins kennenzulernen. Foto: zVg



HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'848
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 1
Fläche: 48'558 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 74314484
Ausschnitt Seite: 1/1



Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch feiert ihr 50-Jahr-Jubiläum. Sie setzt sich für mehr Schweizer Fische in der Gastronomie ein – wie beispielsweise für diesen Zander.

CLAUDIA LINK

MEHR FISCH AUF DEN TISCH

Pangasius, Thunfisch und Lachs aus Massenzucht – diese Fische werden in der Schweiz weit verbreitet angeboten. Zahlreiche einheimische Fischarten fristen dagegen ein Nischendasein. Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch arbeitet seit 50 Jahren daran, dies zu ändern. Rund 2000 Fischliebhaber sind aktuell Mitglied, und 120 Restaurants sind mit der blauen Goldfisch-Tafel ausgezeichnet. Sie verpflichten sich, ausschliesslich Fisch aus nachhaltigem Fang zu servieren, wenn immer möglich aus Schweizer Flüssen, Seen und Zuchtanlagen. «Wir erwarten, dass sich die Mitgliedsbetriebe hinsichtlich Qualität des Roh-

produkts und der Zubereitung deutlich vom Mainstream-Angebot abheben», sagt Tafelmeister und skv-Mitglied Peter Gander. Nur Schweizer Fisch im Angebot zu haben, ist gemäss Gander angesichts der knappen Fischbestände in Schweizer Seen und Flüssen zwar kaum möglich. «Viele Fischarten sind aber dank nachhaltiger Zuchtbetriebe in der Schweiz in ausreichender Menge verfügbar. Hier setzen wir an.» Egal ob aus der Schweiz oder aus dem Ausland – bei der nachhaltigen Produktion macht die Tafelgesellschaft keine Kompromisse.

Ein Betrieb, der den Spagat zwischen einem hochwertigen ausländi-

schen Fischangebot und einheimischen Fischgerichten mühelos schafft, ist das Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden/AG. «Der Phantasie scheint keine Grenze gesetzt, jedes Gericht ist authentisch und einzigartig», sagt Peter Gander. Zudem spüre man sofort, dass die Dienstleistung im Park-Hotel im Zentrum stehe. Für die HGZ Hotellerie Gastronomie Zeitung hat das Küchenteam unter Küchenchef Ernst Tobler drei Rezepte kreiert. Sie sollen zeigen, wie Fischgerichte modern und kreativ interpretiert werden können und Inspiration bieten für all jene, die mehr auf Schweizer Fisch setzen wollen.

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

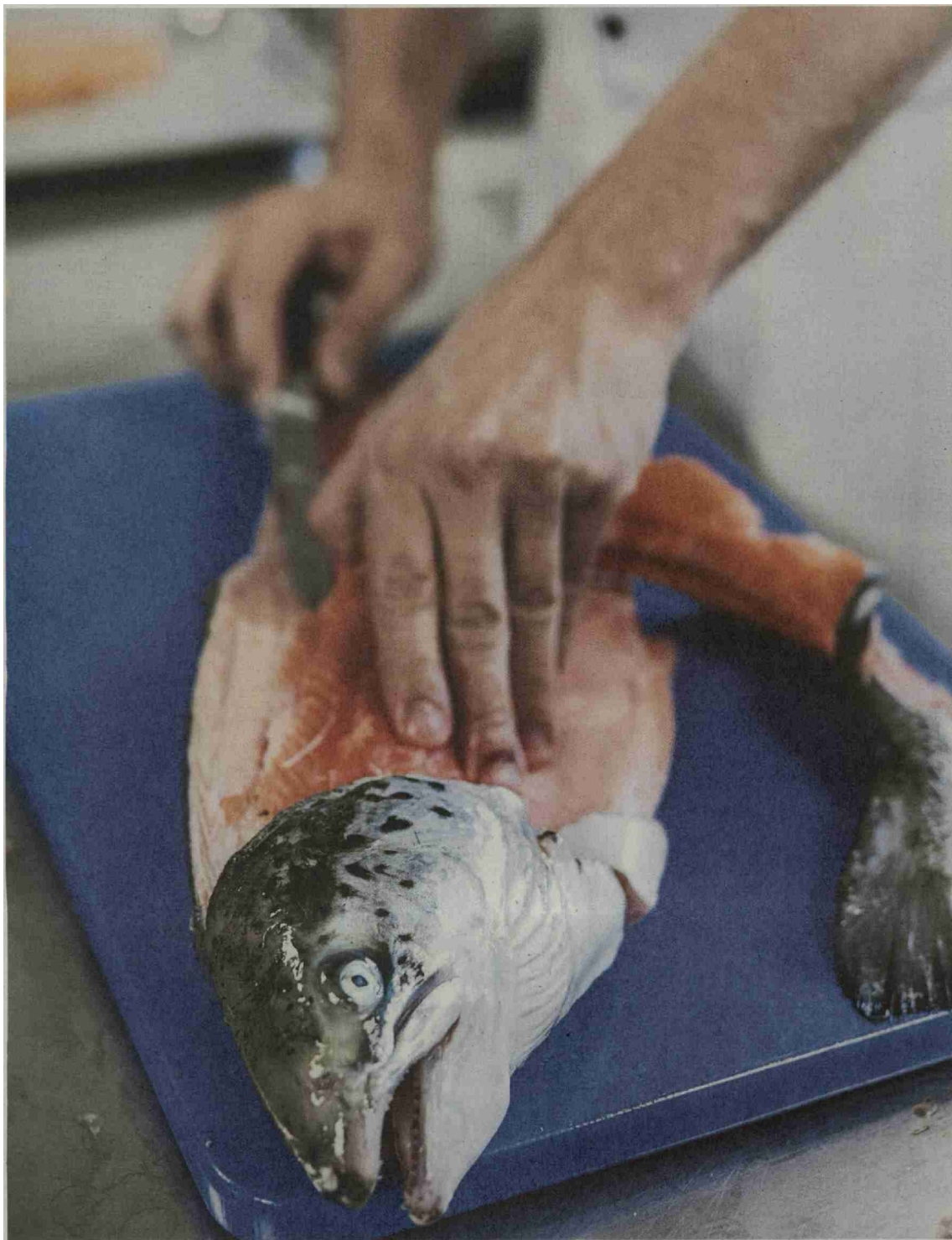
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'848
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 6
Fläche: 147'149 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 74314928
Ausschnitt Seite: 1/4



Im Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden/AG wird noch mit ganzen Fischen gearbeitet. Ein Handwerk, das heute oft vergessen geht.

BILDER CLAUDIA LINK

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'848
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 6
Fläche: 147'149 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 74314928
Ausschnitt Seite: 2/4

FISCH MIT WOW-EFFEKT

Fische aus Schweizer Herkunft fristen in der Gastronomie ein Nischendasein, obwohl es genügend nachhaltige Zuchtbetriebe gibt.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch will das ändern.

Das Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden/AG liegt mitten in einem malerischen Park direkt am Rhein. Da liegt es nahe, dass der Fisch im kulinarischen Angebot des Kur- und Ferienhotels die Hauptrolle spielt. Schon früher wurde im Hotel mit 55 Zimmern plus Residenzwohnungen und Rezhazimmern viel Fisch serviert – damals noch hauptsächlich frisch aus dem Fluss und aus Schweizer Seen. Heute sind die Fischbestände stark rückläufig, und Küchenchef Ernst Tobler muss meist auf Zuchtfische zurückgreifen. Je nach Bestellung ist Flexibilität gefragt: «Nicht immer erhalten wir den Fisch, den wir gerne möchten, in ausreichender Menge», so Tobler. «Dann müssen wir schnell reagieren und kreativ werden.»

Seit über zehn Jahren ist das Park-Hotel am Rhein Mitglied der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. «Das Netzwerk hilft uns, geeignete Züchter zu finden, und wir schätzen den Austausch mit anderen Goldfisch-Restaurants sehr», sagt Tobler. Auch immer mehr Bauern haben heute zusätzlich eine Fischzucht: «Das begrüßen wir sehr. So können wir die Fische noch regionaler beziehen und die Betriebe auch regelmässig vor Ort besuchen.» Die Mitgliedschaft bei der Tafelgesellschaft bietet aber nicht nur ein wichtiges Netzwerk, sondern ist auch ein Statement für nachhaltigen Fischgenuss auf höchstem Niveau.

Modern und kreativ

Wie das aussehen kann, zeigt das Team von Küchenchef Ernst Tobler anhand von drei Rezepten mit Schweizer Fisch. Dafür verwendet es einen Swiss Lachs aus der alpinen Lachszucht in Lostal/GR, eine Forelle aus der Forellenzucht Orishof in Liestal/BL und einen Zander aus dem Neuenburgersee, bezogen über Bianchi. «Da viele Kleinproduzenten an Bianchi liefern, ist das für uns eine grosse Hilfe. Damit sparen wir die Zeit, die Produzenten selbst zu suchen und zu kontaktieren», so Ernst Tobler. Die Forelle, frisch aus dem hoteleigenen Forellenbecken, kommt kurzfristig zum Einsatz – die gewünschte Felche konnte nicht rechtzeitig geliefert werden. «Je nach Rezept kann man den Fisch zum Glück relativ einfach mit einer anderen Art ersetzen», so Tobler. Die drei Rezepte (siehe nächste Seite) sollen interessierte Köche inspirieren, Fischspeisen modern und kreativ zu interpretieren. «Es sind etwas aufwendigere Gerichte, die bei uns eher im Bankettservice serviert werden. Für den A-la-carte-Service müsste man sicher einige Handgriffe weglassen», sagt der Küchenchef.

«Bei uns lernt

man noch,
Fische zu
filetieren. Das
hilft bei der
Fachkräfte-
suche.»

ERNST TOBLER, KÜCHENCHEF
PARK-HOTEL AM RHEIN

Mit drei ganz verschiedenen Restaurants ist das Küchenteam des Park-Hotels schnelles Umdisponieren gewohnt. So liegt beispielsweise im Park-Café der Fokus auf Klassikern wie Leberli mit Rösti, dazu ergänzen Süsswasserfisch-Gerichte sowie hausgemachte Pâtisserie das Angebot. Für die Hotelgäste gibt es ein Frühstücksbuffet sowie ein Mittag- und Abendmenü mit Fisch, Fleisch oder Vegi sowie eine kleine Ausweichkarte. Das Gourmet-Restaurant Bellerive ist auf Salzwasserfische spezialisiert. Neben einem vielfältigen à la carte mit vorwiegend Fischgerichten ist der Fischwagen ein Highlight für die Gäste. Täglich werden ganze Fische wie Steinbutt, Wolfsbarsch, Seeteufel oder Seezunge angeboten, die Gäste können Menge und Zubereitungsart selbst wählen. Dazu gibt

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'848
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 6
Fläche: 147'149 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 74314928
Ausschnitt Seite: 3/4

es einige wenige ausgewählte Fleischgerichte wie Chateaubriand oder Bœuf Stroganoff. Zu den Restaurants kommen der Roomservice für die Hotelgäste sowie die Lieferung des Essens an die Rehaklinik, die im Hotel integriert ist.

Dieser Spagat zwischen Spezialkost, Gourmet-Menüs und abwechslungsreichen Menüplänen für die Langzeit-Kurgäste verlangt den Mitarbeitenden einiges ab. «Zum Glück habe ich viele langjährige Mitarbeiter, die teilweise seit über 10 Jahren hier sind», sagt Küchenchef Ernst Tobler, der selbst seit 23 Jahren im Park-Hotel arbeitet. Im Idealfall bestünde sein Team aus 16 Mitarbeitern inklusive Lernenden und Hilfskräften. Geeignetes Fachpersonal zu finden, ist allerdings nicht so einfach. «Hier hilft uns die Spezialisierung auf Fischgerichte etwas», so Tobler. Denn im Park-Hotel kann man noch lernen, mit ganzen Fischen zu arbeiten. «Es ist schade, dass dieses Handwerk immer mehr verloren geht», so Tobler. «Ohne die entsprechende Übung können viele junge Köche gar nicht mehr filetieren.»

Ziel: 80 Prozent Fischgerichte

Über die Jahre ist der Fokus auf Fischgerichte im Park-Hotel am Rhein immer wichtiger geworden. «Unser Ziel ist es, den Anteil an Fischgerichten im Restaurant Bellerive in den nächsten Jahren auf 80 Prozent zu steigern», sagt

Vizedirektorin Brigitte Schär. Derzeit beträgt der Anteil 60 bis 70 Prozent. Schon jetzt wird also ein grosser Teil des Umsatzes mit Fischgerichten erwirtschaftet. «Fisch passt perfekt zu den Ansprüchen unserer Kurgäste: Er ist leicht und gesund und wird entsprechend oft bestellt.»

Allerdings hat Fisch seinen Preis – vor allem Fisch aus nach-



Ernst Tobler setzt im Park-Hotel am Rhein ganz auf hochwertigen Fisch. Die Kurgäste schätzen die gesunden und leichten Gerichte.

haltiger Zucht. «Nicht jeder ist bereit, diesen Preis zu bezahlen. Unsere Kundschaft mussten wir uns über die Jahre erarbeiten», so Schär. Für die Gäste ist man ständig auf der Suche nach Nischenprodukten, um sich von der Konkurrenz abzuheben. So ist man derzeit zum Beispiel an den neuen Swiss Shrimps interessiert. Die Zusammenarbeit bietet sich besonders an, da sich die Schweizer Shrimpsfarm ebenfalls in Rheinfelden befindet. «Für ein Event konnten wir die Shrimps bereits testen. Im Geschmackstest haben sie uns absolut überzeugt», so Schär. Einziger Wermutstropfen: Die Shrimps kosten rund 100 Franken pro Kilogramm. «Es wird sich zeigen, ob unsere Gäste bereit sind, diesen hohen Preis zu bezahlen», sagt Brigitte Schär. Wenn man den Preis mit der nachhaltigen Schweizer Herkunft begründen könne, hätten die meisten Gäste aber eher Verständnis dafür.

Die Gäste verblüffen

«Die Spezialisierung auf Fischgerichte hebt uns von anderen Betrieben ab», sagt Brigitte Schär. Die blaue Tafel, mit der die Mitgliedsbetriebe der Tafelgesellschaft ausgezeichnet werden, steht für Qualität und Nachhaltigkeit und hilft, dies den Gästen bereits von aussen zu vermitteln. «Zudem schätzen wir das wertvolle Netzwerk und das Know-how, die die Tafelgesellschaft uns bereitstellt», so Schär.

Die Tafelgesellschaft setzt sich seit 50 Jahren dafür ein, dass Fisch aus Schweizer Herkunft in Restaurants respektvoll, mit viel Kreativität und auf hohem gastronomischem Niveau verwendet wird. «Wir suchen kreative Gastronomen und Top-Küchenchefs, die ein ausgeprägtes Flair für die Zubereitung von vorzugsweise schweizerischem und wenn möglich auch regionalem Fisch haben», sagt Tafelmeister Peter Gander. Der Gast müsse spüren, dass der Fisch eine persönliche Leidenschaft des Gastbetriebs ist. «Die Gerichte müssen deshalb die unverkennbare Handschrift des Küchenchefs tragen, so dass beim Gast jedes Mal ein Wow-Effekt eintritt.» Diese Überraschung wollen auch Ernst Tobler und sein Team bei ihren Gästen immer wieder aufs Neue auslösen. Wie sie das schaffen, zeigen die drei Rezepte, die sie für uns kreiert haben.

ANGELA HÜPPI

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'848
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 6
Fläche: 147'149 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 74314928
Ausschnitt Seite: 4/4

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch wurde 1969 im Hotel Sternen in Walchwil am Zugersee gegründet. Mitte der 1960er-Jahre ging es den Berufsfischern in der Schweiz wirtschaftlich zunehmend schlechter. Für einmal waren es nicht ausbleibende Fänge, welche die Existenz der Fischer bedrohten, sondern der grosse Überschuss an inländischen Fischen, der sich in dieser Menge kaum noch absetzen liess. Den Grundstein zur Tafelgesellschaft legten Berufsfischer, Fischhändler, Fischverkäufer und Gastronomen gemeinsam. Zielsetzung des Vereins war es, den Verzehr und die möglichst kreative Zubereitung des einheimischen Fisches zu fördern. Der Verzehr von Fisch wurde zum kulinarischen Erlebnis – und die blaue Tafel garantiert auch heute noch Fischkochkunst erster Güte.



Das Park-Hotel am Rhein, Kur- und Ferienhotel, liegt direkt am Rhein. Von der Terrasse geniessen die Gäste den Blick auf das Städtchen Rheinfelden.



Eine besondere Koch-Erfahrung im Ausland

Fricktaler Koch-Lehrtochter in Meran



Wieder zurück in der heimischen Küche im Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden: Janine Schreiber konnte im Südtirol viele Erfahrungen und Eindrücke sammeln. Es wurde dort viel mit Fisch und Meeresfrüchten gekocht. Fotos: Valentin Zumsteg/zVg

Fünf Wochen lang durfte Janine Schreiber aus Wegenstetten, die ihre Kochlehre in Rheinfelden absolviert, Erfahrungen in einem Fünf-Sterne-Hotel im Südtirol sammeln.
Valentin Zumsteg

RHEINFELDEN. «Diese fünf Wochen werden für mich unvergesslich bleiben», erklärt Janine Schreiber. **Die 17-jährige Wegenstetterin macht eine Kochlehre im Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden; sie ist im dritten Lehrjahr.** Im vergangenen Juni und Juli durfte sie eine fünfwöchige Stage im

Fünf-Sterne-Betrieb Parkhotel & Spa Mignon in Meran absolvieren. Ermöglicht wurde dieser Aufenthalt von den Berufsfachschulen Baden und Aarau und Gastro-Aargau sowie ihrem Berufsschullehrer Werner Schuhmacher, der viele Kontakte auf der ganzen Welt pflegt.

«Sehr vielseitig»

«In der Küche wurde ich freundlich begrüsst und kameradschaftlich aufgenommen», erzählt sie. In der ersten Woche durfte sie in der Patisserie neue Erfahrungen sammeln. «Ich lernte viele neue Dessertkreationen und durfte am Dessertbuffet mitarbeiten.» In der zweiten Woche war sie in

der kalten Küche eingeteilt, auch dort lernte sie viel Neues. Es folgte die warme Küche als nächste Station. «Die vielen hausgemachten Teigwaren- und Knödelvariationen waren toll zu machen und köstlich zum Essen. Ich habe viele neue Gerichte kennengelernt», schwärmt sie. Jeden Freitag gab es zudem ein grosses Fischbuffet. Dort durfte sie die verschiedenen Fische filetieren aber auch andere Meeresrestiere und Muscheln zubereiten. «Die südtirolische Küche ist sehr vielseitig. Sie umfasst zum einen die mediterrane und zum anderen die österreichische Küche. So konnte ich viele Eindrücke gewinnen. Während dieser Zeit habe ich viele Rezepte geschrie-

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

Neue Fricktaler Zeitung
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
www.nfz.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'127
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 7
Fläche: 60'408 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 74446058
Ausschnitt Seite: 2/2

ben und Fotos gemacht. Die ganze Küchenmannschaft hat mich dabei unterstützt, ermuntert und motiviert», betont Janine Schreiber. Zwischen 60 und 100 Rezepte konnte sie mit nach Hause nehmen, auf diese wird sie auch in Zukunft zurückgreifen können, zum Beispiel bei der Lehrabschlussprüfung im kommenden Frühling.

«Ich kann es weiterempfehlen»

Sie freut sich, dass sie an diesem Projekt teilnehmen durfte. «So erhält man schon während der Lehre einen Einblick in einen anderen Betrieb und kann Erfahrungen sammeln. Ich kann jedem, der die Möglichkeit erhält, dies nur weiterempfehlen.» Sie ist ihrem Lehrbetrieb und Lehrmeister dankbar, dass sie diese Erfahrung machen durfte. «Ich kann mir gut vorstellen, dass ich in Zukunft auch im Ausland arbeiten werde. Die ersten Kontakte konnte ich bereits knüpfen.»



Fensterplatz
3653 Oberhofen
033 243 05 45
www.fensterplatz-online.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 125'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 14
Fläche: 53'042 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75932891
Ausschnitt Seite: 1/2



PARK-HOTEL AM RHEIN RHEINFELDEN

ABSTAND VOM ALLTAG

DAS TRADITIONSREICHE VIER-STERNE PARK-HOTEL AM RHEIN UND DIE WELLNESS-WELT «SOLE UNO» SIND EINE OASE FÜR ERHOLUNGSSUCHENDE UND GENIESSER!



Entspannte Atmosphäre bei täglichen Pianoklängen im Park-Café.

So eine Auszeit im Parkresort ist eine Wohltat für alle Sinne. Das Park-Hotel am Rhein weiss seine Gäste zu verwöhnen: stilvoll eingerichtete Zimmer mit Blick auf den Rhein oder in den Park, eine hervorragende Küche und eine Gastfreundschaft, die sich einfach gut anfühlt. Im Restaurant Belterive wird der fangfrische Fisch direkt vom Fischwagen angeboten und nach Belieben zubereitet. Den Kaffee-Plausch mit hausgemachter Pâtisserie geniesst man nachmittags in der Park-Café-Lounge bei Piano-Live-Musik.

Direkt mit dem Hotel verbunden ist die Wellness-Welt «sole uno», und hier taucht man endgültig ab aus dem Alltag. Wasser, Wärme, Licht, Aromen und die legendär wohltuende «Rheinfelder Natursole®» versetzen in eine andere Welt. Die grosszügige Sauna-Landschaft und das vielfältige Massage-Angebot versprechen Entspannung pur!



Fensterplatz
3653 Oberhofen
033 243 05 45
www.fensterplatz-online.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 125'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 14
Fläche: 53'042 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75932891
Ausschnitt Seite: 2/2



Warum nicht mal russisch saunieren? Das Wenik-Ritual ist ein Erlebnis.

Die Wellness-Welt «sole uno» empfängt Sie zum Eintauchen, Sprudeln, Floaten, Saunieren, Durchatmen und Entspannen.



Die Fischküche des Bellerive trägt die Auszeichnung von der «Tafelgesellschaft Zum Goldenen Fisch».

ANGEBOT

Unser Winter-Special «4 für 3»

ABSTAND VOM ALLTAG IM PARK-HOTEL AM RHEIN

- 4 Übernachtungen – nur 3 Nächte bezahlen mit Bade- und Saunalandschaft sowie Fitnessraum
- Halbpension (Frühstücksbuffet u. 4-Gang-Auswahlmenu mittags oder abends)
- Wellness-Massage 25 Min.
- Freier Eintritt ins «sole uno»

Buchbar
Januar/Februar 2020

ab CHF 1053.00 im EZ

 **park-hotel am rhein**
im Parkresort Rheinfelden ★★★★★

Park-Hotel am Rhein****
im Parkresort, Rheinfelden
Tel. +41 61 836 66 33
www.park-hotel.ch

4. Salina Medizin AG

Rheinfelden medical

Allergien ganz- heitlich behandeln mit der Natur- heilkunde



Reto Gautschi, Kant. appr.
Natur-arzt, TCM, Renner-
Methode®, Phyto-therapie,
Salina Fachärzthehaus im
Parkresort Rheinf.

Die Allergie zählt inzwischen zur Volks-krankheit. Rund ein Drittel der Schwei-zer Bevölkerung leidet an Heuschnup-fen, Nesselausschlag, Asthma oder anderen allergischen Ausprägungen. Eine Allergie ist eine angeborene oder erworbene, krankhaft überschliessende Immunreaktion. Dabei reagiert das Im-munsystem übersteigert auf eigentlich harmlose, den Körper nicht gefährdende Stoffe unserer Umgebung, wie zum Beispiel Pollen, Tierhaare oder Nah-rungsmittel.

Diese Reaktion führt zu verschiedenen allergischen Sympto-men in den oberen und unteren Atem-wegen, im Magen-Darmtrakt oder auf der Haut. Im Extremfall ist ein allergi-scher Schock die Folge. Während die klassische Schulme-dizin speziell entwickelte Medikamen-te anbietet, die gezielt in die fehlge-leitete Immunreaktion eingreifen und die Symptome lindern können, ver-folgt die Naturheilkunde einen ganz-heitlichen Ansatz. Sie stellt Fragen nach der Ursache, zum Wesen oder

Ausdruck der Allergie. Im Verständnis der Traditionellen Chinesischen Me-dizin, die als Teil der Naturheilkunde zu sehen ist, liegt die Ursache für Krankheit

immer in der gestörten Selbstheilungskraft des Organismus. Therapeutische Grundlagen dazu bietet die alte chinesische Lehre der Wandlungsphasen: fünf Wasser, Feuer, Holz, Metall und Erde.

Aus wissenschaftsmedizinischer Sicht gibt es verschiedene Theorien über die Entstehung von Allergien, aber keine vollständig gesicherten Erkennt-nisse. Als Auslöser der Allergie sieht man eine Kombination von Umwelt-schadstoffen, Pollen, Nahrungsmitteln, einer genetischen Vorbelastung und einem geschwächten Immunsystem.

Was heisst das nun konkret bei der Allergie? Der Heuschnupfen zum Bei-spiel ist Ausdruck eines Ungleichge-wichts in den Wandlungsphasen Holz und Metall. Grundlegend geht es um ein übersteigertes Abwehrverhalten. Das hat mit dem Thema Abgrenzung zu tun. An einer Grenze oder Oberfläche, wie beispielsweise der Haut oder den Schleimhäuten, findet sowohl Abgren-zung wie auch Austausch statt. Über die Haut grenzt sich der Mensch einer-seits als Individuum ab, andererseits lässt er darüber auch Nähe zu. Die Anamnese in der Naturheilkunde geht Fragen auf den Grund, wie z.B. «Wün-sche ich mir mehr Nähe oder braucht es mehr Abgrenzung», «Bin ich mit meiner Haltung zu starr oder fehlt es an der nötigen Flexibilität?» Therapeu-tisch kann durch verschiedene, indivi-duell auf den Patienten zugeschnittene

naturheilkundliche Verfahren wie Aku-punktur, Kräuteranwendungen, ad-äquate Ernährungskonzepte sowie Bewegung- und Entspannungspro-gramme die körpereigene Selbstregu-lation aktiviert und gezielt unterstützt werden.

«Rheinfelden medical» ist eine Koope-ration der vier bedeutenden Rhein-felder Unternehmen im Gesundheits-bereich: Gesundheitszentrum Fricktal AG, Salina im Park resort Rheinfelden, Reha Rheinfelden sowie Klinik Schüt-zen Rheinfelden. In Zusammenarbeit mit der Neuen Fricktaler Zeitung pu-bliziert ein Mitglied regelmässig Ende Monat einen Ratgeber zu aktuellen Gesundheitsthemen.



RÜCKENSCHMERZEN SIND INDIVIDUELL

**In der Salina im Parkresort Rheinfelden arbeiten Fachärzte und
Therapeuten Hand in Hand bei der Behandlung der Patienten.
Interdisziplinäre und individualisierte Behandlungen bringen
den Erfolg.**

Ein effizientes Netzwerk für die Gesundheit

Die Salina ist das Kompetenzzentrum in der Nordwestschweiz für Prävention, Behandlung und Rehabilitation des Stütz- und Bewegungsapparates. Neben der Salina Rehaklinik für stationäre muskuloskeletale Rehabilitation werden auch Kuren im Park-Hotel am Rhein**** angeboten. Das breite, ambulante Leistungsspektrum im Parkresort Rheinfelden wird durch ein interdisziplinär arbeitendes Schmerz- und Rückenzentrum und medizinische Angebote an weiteren Standorten im Fricktal ergänzt. Die Salina ist ISO-zertifiziert und Mitglied von SW!SS Reha.

Weitere Informationen: www.salina-reha.ch

**Salina Rehaklinik Fachärzte Therapien
im Parkresort Rheinfelden**

Roberstenstrasse 31, 4310
Rheinfelden Tel.+ 41 836 67 30,
www.salina-reha.ch

 **salina**
Reha Fachärzte Therapien

Datum: 15.03.2019

Basler Zeitung

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
bazonline.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: Erscheinungsweise: 6x
wöchentlich

Ausschnitt Seite:
2/2



Das Salina Schmerz- und Rückenzentrum behandelt Rückenschmerzen individuell und gezielt. Tatsächlich unterscheiden sich Rückenleiden stark, weiss Chefarzt Dr. med. Wilfried Schwab: «Die Einteilung in spezifisch (10%) und unspezifisch (90%) ist Unsinn. Man muss eben genau untersuchen und hinschauen, dann findet man oft das Problem und kann dann auch gezielt behandeln. Auch wenn MRI und Röntgen der

Wirbelsäule oft sehr ähnliche Abnützungen zeigen, müssen trotzdem nicht die gleichen Ursachen hinter den Beschwerden stecken.

Umso wichtiger sind eine genaue Zuordnung der Beschwerden und dann eben auch eine gezielte Behandlung. Daher gehört neben den klassischen Disziplinen, die sich mit dem Bewegungsapparat beschäftigen, wie Rheumatologie, Neurologie, Wirbelsäulenchirurgie und Orthopädie auch die Manuelle Medizin, die Psychologie und die Komplementärmedizin zum Behandlungskonzept der Salina.» Körperlicher Schmerz kann durch unterschiedliche Einflüsse negativ getriggert werden, wie z. B. eine Mobbingssituation am Arbeitsplatz, eine schwierige familiäre Situation oder ein allgemein nicht zufriedenstellender Gesamtzustand. Gerade Erkrankungen und Schmerzen des Rückens und der Wirbelsäule erfordern deshalb oft eine mehrschichtige Sichtweise auf das Problem.

«Ein Rückenschmerz-Patient der zu uns kommt, hat in der Regel eine längere Krankengeschichte hinter sich.» Der Chefarzt ergänzt:

«Häufig sind die Patienten sehr verunsichert, wenn sie bei uns ankommen». Auffallend sei, wie lange Menschen ihre Schmerzen hinnehmen. Dr. Schwab würde sich wünschen, dass Zuweiser früher reagieren. «Wenn sich nach neun Einheiten Physiotherapie keine Besse-

rung einstellt, darf das Problem nicht einfach abgehakt oder weiterverordnet werden. Sonst besteht die Gefahr des chronifizierten Schmerzes.» Auch vom «Therapeutenhopping» hält Dr. Schwab wenig, dann lieber frühzeitig interdisziplinär und multimodal hinter das Problem. Das Salina Schmerz- und Rückenzentrum propagiert den interdisziplinären Ansatz. Dia-

gnostische und therapeutische Behandlung laufen hierbei bereits gemeinsam. Meist sind muskuläre Schmerzen und Blockaden mitbeteiligt, weshalb eine physiotherapeutische Behandlung oftmals frühzeitig begonnen werden kann. Kommen dann Reizungen an Wirbelge-

lenken oder gar neurogene Reizungen hinzu, ist ein interventionelles Vorgehen mit Spritzen am Rücken eventuell sinnvoll. Spätestens bei neurologischen Ausfällen ist dann der Wirbelsäulenchirurg gefragt. Meist reicht jedoch eine individualisierte Therapie, massgeschneidert auf die Bedürfnisse des Patienten, aus. Regelmässige ärztliche Kontrollen zeigen, wo der Patient steht und ob eine Anpassung des Behandlungskonzeptes notwendig ist. Da vielfach finanzieller und sozialer Druck erschwerend zu einer eventuellen Arbeitsunfähigkeit hinzukommen, sind Zeitersparnis und die unter einem Dach vereinigten Leistungen besonders wertvoll. «Wichtig ist, sich gemeinsam

- Arzt und Patient - realistische Ziele zu setzen»
so Dr. Schwab.



Dr. med. Wilfried Schwab
Chefarzt FMH für Physikalische Medizin, Rehabilitation, interventionelle und multimodale Schmerztherapie

Die Kur: Auslaufmodell oder topaktuell?

Wie ein Kuraufenthalt die Gesundheit nachhaltig stärkt



Wann sollte man eine Kur in Erwägung ziehen?

M. van Vulpen: Es gibt viele Gründe, einen Kuraufenthalt zu planen. Während oder nach Krankheiten sowie nach Operationen treten oft Schwächen oder Funktionsstörungen auf. Ein gestresster Alltag kann die lebenswichtige Balance zwischen Körper und Geist aus dem Gleichgewicht bringen. So kommen zum Beispiel pflegende Angehörige durch ihre intensive Aufgabe an Grenzen und brauchen Erholung, um wieder zu Kräften zu kommen. Eine Kur unterstützt beim Zurückfinden in den Alltag.

Was unterscheidet eine Kur von einem Rehabilitationsaufenthalt?

M. van Vulpen: Eine stationäre Rehabilitation setzt eine pflegerische und ärztliche 24-Stunden-Betreuung sowie intensive Therapiemassnahmen voraus, um eine schnellstmögliche Wiedererlangung der Mobilität und der Alltagsfunktionen zu gewährleisten. Dieses Massnahmenpaket aus Pflege und Therapie ist bei einer Kur deutlich weniger umfangreich. Darüber hinaus ist die Kostenübernahme unterschiedlich geregelt. Eine Rehabilitation wird mit einer ärztlich begründeten Verordnung komplett von der Versicherung getragen. Genehmigen Versicherer einen

Kuraufenthalt, sind in der Regel die medizinischen bzw. therapeutischen Kosten durch die Grundversicherung gedeckt. Der Aufenthalt geht zu Lasten des Gastes, eine mögliche Kostendeckung durch die Krankenversicherer muss individuell abgeklärt werden. Grundsätzlich kann ein Kuraufenthalt auch ohne Verordnung komplett eigenfinanziert werden.

Was kann ein Kuraufenthalt bringen?

M. van Vulpen: Kuren haben eine lange Tradition. Bereits damals wurde die Kombination von medizinischer Betreuung im erholsamen Umfeld und natürlichen Heilmitteln geschätzt.

Heute entspricht das Zusammenspiel von Medizin, Wellness und Fitness den Anforderungen eines Kuraufenthalts und führt zu einer nachhaltigen, ganzheitlichen Regeneration. Je nach Kur reicht die Bandbreite des Kurprogramms von intensiven, aufbauenden Therapiemassnahmen (z. B. nach einer Operation) bis hin zu Entspannungs- und Erholungsbehandlungen, ergänzt durch Themen wie zum Beispiel Ernährung und Stressbewältigung.

Wie sieht ein Kuraufenthalt im Park-Hotel am Rhein aus?

M. van Vulpen: Während des Aufenthalts betreut ein Salina-Team von Fachärzten, Therapeuten und, wenn nötig, die Inhouse-Spitex die Kurgäste. Für jeden Gast wird ein massgeschneidertes Therapieprogramm zusammengestellt. Nebst der Unterbringung in einem Vierstern-Hotelzimmer mit reichhaltigem Frühstücksbuffet, mittags und abends ein 4-Gänge-Auswahlmenü, steht die Wellness-Welt sole uno mit einem vielfältigen Entspannungsangebot zur Verfügung. Das natürliche

Heilmittel, die Rheinfelder Natursole[®], ist angereichert mit Ursole, eine der stärksten EU-ropas, die aus zirka 200 Metern Tiefe gefördert und direkt ins Parkresort Rheinfelden geleitet wird.



Marianne van Vulpen, Leiterin Unternehmensentwicklung Salina Medi-zin AG, und Carmen Wagner, Leiterin Reservierung Park-Hotel am Rhein, stellen im Fachvortrag «Die Kur – Auslaufmodell oder topaktuell?» das Kurangebot im Parkresort Rheinfelden vor. Der Vor-

trag findet am 23. Mai 2019 um 17.30 Uhr im Park-Hotel am Rhein (Plenarsaal) statt. Eintritt kostenlos. Anmeldung erforderlich via sekretariat.fachaerzte@parkresort.ch oder unter Telefonnummer 061 836 67 34.

Weitere Infos/Anmeldung unter Telefonnummer 061 836 65 36 oder www.park-hotel.ch



Rehaklinik Fachärzte Therapien
im Parkresort Rheinfelden
www.salina-reha.ch

Problemzone Enddarm

Was tun bei Stuhlinkontinenz und chronischer Verstopfung?



Sind Inkontinenz und chronische Verstopfung ein häufiges Krankheitsbild? **R. Dolanc:** Man schätzt, dass 10 % der Bevölkerung unter Stuhlinkontinenz und 5 bis 15 % unter chronischer Verstopfung leiden. Vor allem bei älteren Menschen, und hier besonders bei Frauen, dürfte die tatsächliche Zahl weit höher sein. Verstopfung und Inkontinenz können übrigens auch gleichzeitig vorliegen.

Was zeichnet diese Leiden aus?

R. Dolanc: Die Beeinträchtigungen durch die gestörte Körperhygiene und die Unberechenbarkeit der Darmentleerung bei der Inkontinenz sind offensichtlich, ebenso wiederholte, lange Toilettensitzungen und Schmerzen bei der Verstopfung. Noch viel gravierender können aber die Auswirkungen auf die Bewegungsfreiheit und das Selbstwertgefühl der betroffenen Menschen sein. Diese sprechen meist nicht über ihre Beschwerden und suchen keine Hilfe. Sie ziehen sich aus Scham und Angst zurück, meiden soziale Kontakte und können sogar vereinsamen.

Ist immer eine Operation nötig?

R. Dolanc: Nein, überhaupt nicht. Grundsätzlich versucht man immer, zunächst mit einfachen Mitteln wie zum Beispiel Verhaltensänderungen oder einer Ernährungsumstellung eine Verbesserung der Beschwerden zu erzielen. Nur wenn konservative Massnahmen nicht ausreichen oder in Fällen, wo die Ursachen in strukturellen Erkrankungen wie beispielsweise einem Darmvorfall liegen, braucht es eine Operation.

Worauf legen Sie besonderen Wert bei der Betreuung Ihrer Patienten?

R. Dolanc: Stuhlinkontinenz oder Verstopfung sind oft komplexe Funktionsstörungen

mit Auswirkungen auf den ganzen Menschen. Jeder Mensch ist individuell und so müssen auch diese Leiden bei jedem Betroffenen individuell erfasst und ganzheitlich behandelt werden. Gemeinsam mit den Fachexperten der Salina verstehen wir uns als ein Team, das für jeden Patienten nach der optimalen Lösung sucht. Diese kann in einem Fall in einer gezielten Physiotherapie des Beckenbodens liegen, in einem anderen in einer Modulation der Verdauung durch pflanzliche Wirkstoffe, in einem dritten in einer chirurgischen Behandlung, also einer Operation. Oft gibt es mehrere Wege zum Erfolg, die je nach individuellen Wünschen der Betroffenen gewählt werden können. Entscheidend ist, dass sich ein erfahrenes Team mit speziellem Interesse und Kenntnissen den betroffenen Menschen widmet. Dazu braucht es Zeit, ein offenes Ohr und ein grosses Herz.

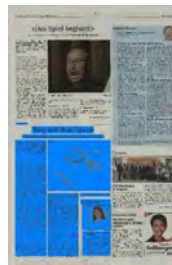


*Dr. med. Rok Dolanc,
Facharzt FMH für Chirurgie mit Spezialisierung
Viszeralchirurgie, praktiziert in der Riva-Klinik im
Parkresort Rheinfelden.
Gemeinsam mit den
Salina-Fachspezialistinnen
Karin Mattenberger, Dipl.
Naturheilpraktikerin,*

und Sibylle Freudiger, Physiotherapeutin, stellt er das Thema «Problemzone Enddarm – Was tun bei Stuhlinkontinenz und chronischer Verstopfung?» vor. Der öffentliche Fachvortrag findet am 21. August 2019 um 17.30 Uhr im Park-Hotel am Rhein (Rheinblick) statt. Eintritt kostenlos. Anmeldung erforderlich via fachaerzte@parkresort.ch oder unter Telefon 061 836 67 34. Anmeldung zur Sprechstunde per Telefon 061 561 16 16. Weitere Informationen unter <https://www.riva-klinik.ch>



Rehaklinik Fachärzte Therapien
im Parkresort Rheinfelden
www.salina-reha.ch



Publi-Reportage

Weg mit dem Speck

Abnehmen ohne Zauberformel und Wunderpille – Interview mit Tamara Sick



Tamara Sick ist als dipl. Ernährungsberaterin im Salina Fachärztehaus Rheinfelden Teil eines interdisziplinären Konzepts für Übergewicht und Adipositas, bestehend aus fachärztlicher und therapeutischer Beratung und Betreuung.

Haben Sie ein paar Tipps, um schnell ein paar Kilos loszuwerden?

T. Sick: Meist geht es nicht um die paar Kilos, die wir in den Ferien oder über Festtage zugelegt haben, denn diese wären, zurück im Alltag, wenn wir wieder auf genügend Bewegung und ausgewogenes, frisches Essen in der richtigen Dosierung achten würden, schnell wieder runter. Es ist oft eher unser alltäglicher Lebensstil, der unser Körpergewicht langsam, manchmal fast unbemerkt –

oder besser unbeachtet – aber stetig ansteigen lässt. Um langfristig und dauerhaft Gewicht zu verlieren, müssen Gewohnheiten verändert werden. Wir arbeiten in der Salina in Rheinfelden nach dem 3-Säulen-Modell: Ernährung, Bewegung und Verhalten bzw. Psyche.

Ernährung spielt dabei eine zentrale Rolle?

T. Sick: Ja, wir müssen uns zum einen unserer Essgewohnheiten bewusst werden. Wenn wir zum Beispiel den ganzen Tag hindurch immer wieder Kleinigkeiten zu uns nehmen, dann kann die Fettverbrennung überhaupt nicht in Gang kommen. Idealerweise ist es, drei vollwertige Mahlzeiten am Tag einzuplanen und zwischen durch mindestens drei bis vier Stunden auf Snacks und kalorienhaltige Getränke zu verzichten. Ein zweiter, entscheidender Punkt ist das Wissen um die Lebens-

mittel, die wir konsumieren. Wussten Sie zum Beispiel, dass ein Fruchtsaft mehr Kalorien hat wie eine Cola?

Beim Thema Bewegung tun sich manche schwer.

T. Sick: Auch hier geht es mehr um Veränderungen von Gewohnheiten, nicht darum, vom Bewegungsmuffel zum Leistungssportler zu werden. Mit etwas mehr Bewusstheit lässt sich auch die Bewegung im Alltag steigern, zum Beispiel wo immer möglich die Treppe statt den Lift zu nehmen.

Ihr Vortrag am 25. September in Rheinfelden trägt den Titel «Abnehmen ohne Zauberformel oder Wunderpille». Ist das die bittere Realität?

T. Sick: Leider gibt es wirklich nichts anderes, als dass man seine Gewohnheiten genau beobachtet und analysiert, die ungünstigen Schritte für Schritte ausmustert und neue einübt. Zum Beispiel die Frage, aus welchen Gründen gegessen wird. Ist es aus Langeweile, aus Frust oder um sich etwas Gutes zu tun, so wäre es besser, Alternativen zu finden, zum Beispiel sich mit einem heissen Bad zu verwöhnen oder ein erfüllendes Hobby zu pflegen. Auch die Überprüfung, wie gegessen wird – bewusst oder unbewusst – ist wichtig.

Was empfehlen Sie also, um langfristig mit seinem Körpergewicht in eine Balance zu kommen?

T. Sick: Die Veränderung von Gewohnheiten passiert nicht über Nacht und auch nicht im Schlaf, da darf man sich keinen Illusionen hingeben. Es erfordert Mut, Ausdauer, Geduld und eine Portion positive Gedanken. Darum kann es hilfreich sein, sich Unterstützung zu suchen, jemanden, um gemeinsame Ideen zu entwickeln, der ermutigt, aber auch kontrolliert.

Fricktal.Info
4332 Stein AG
062/ 866 60 00
www.fricktal.info/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 42'572
Erscheinungsweise: 50x jährlich



Seite: 7
Fläche: 41'095 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 74947182
Ausschnitt Seite: 2/2

Fachvortrag



Tamara Sick, Dipl. Ernährungs-beraterin

Der öffentliche Fachvortrag
«Der Speck muss weg» findet
am 25. September um 17.30 Uhr
im Park-Hotel am Rhein (Rhein-
blick) statt. Eintritt kostenlos.
Anmeldung erforderlich via
fachaerzte@parkresort.ch oder
unter Tel. 061 836 67 34. Anmel-
dung zur Sprechstunde unter
Tel. 061 836 67 30.

Rheinfelden medical

Schmerzen im Bereich des Beckens



Dr. Melanie
Eucker,
Fachärztin
FMH, Salina
Fachärzteshaus
im Parkresort
Rheinfelden.

Schmerzen im Bereich des Beckens sind ein häufiges Problem in der orthopädischen Sprechstunde und deren Ursachen vielfältig. Sie umfassen Schmerzen ausgehend vom Bewegungsapparat, der Organe im kleinen Becken und dem Leistenkanal. Eine eindeutige Diagnose zu stellen, ist oftmals schwierig und benötigt mehrere Fachdisziplinen. So sind neben den Hausärzten auch Orthopäden, Neurologen, Chirurgen, Gastroenterologen und weitere Fachspezialisten für die Abklärung gefordert.

Orthopädisch wird der Fokus auf die Wirbelsäule, insbesondere die untere Lendenwirbelsäule, die Hüftgelenke, die Beinlänge, das muskuläre Gleichgewicht, die Funktionsstörungen im Zusammenspiel der Beckenknochen untereinander und mit der Lendenwirbelsäule gelegt. Dies verlangt eine gründliche orthopädische und möglichst auch manualtherapeutische, teilweise auch eine neurologische Untersuchung. Die Beschwerden und das Untersuchungsergebnis bestimmen dann die weiteren Abklärungen mittels Ultraschall-, Röntgen- oder MRI-Untersuchung oder auch einer Knochendichtemessung. Entsprechend der Diagnose erfolgen die Therapien. Bei Beschwerden, die von der Lendenwirbelsäule verursacht werden, was meist durch degenerative Veränderungen an den Gelenken und den Bandscheiben der Fall ist, kommen schmerz- und entzündungshemmende Medikamente, eventuell Infiltrationen, Physiotherapie und auch Akupunktur zum Einsatz. Funktionelle Störungen im Beckengefüge werden primär manualtherapeutisch-osteopathisch oder chirotherapeutisch gelöst und dann einer entsprechend stabilisierenden physiotherapeutischen Behandlung zugeführt.

Auch hier können Medikamente und Akupunktur unterstützend eingesetzt werden. Bei Hüftgelenksarthrosen können im Anfangsstadium mit entlastender Physiotherapie – auch in Form von Wassergymnastik mit Schuhzurichtungen oder Einlagenanpassung, Medikamenten, Akupunktur, das Benutzen von Gehhilfen und auch durch Kortison-Injektionen die Beschwerden deutlich gelindert und die Operation hinausgezogen werden. Auch für Reizungen an Sehnenansätzen und Schleimbeutelentzündungen stehen vielfältige Behandlungsmassnahmen zur Verfügung. Neben den bereits genannten Therapien können hier auch Stosswellen eingesetzt werden. Notwendig für sämtliche Behandlungen ist neben der sorgfältigen Diagnosestellung ein gutes Zusammenspiel zwischen Arzt und Therapeut und nicht zuletzt ein motivierter und gut mitarbeitender Patient. So lässt sich meist eine deutliche Beschwerdelinderung oder Beschwerdefreiheit erreichen.

Osteoporose: Wenn die Knochen zerbrechlicher werden

Die Osteoporose – auch Knochenschwund genannt – ist eine schleichende Erkrankung des Skeletts, bei der die Knochenstruktur geschädigt und die Knochenmasse abgebaut werden. Die Knochen verlieren zunehmend an Dichte und werden mit den Jahren poröser und dadurch fragiler; das Risiko für Knochenbrüche steigt. Allein in der Schweiz erkranken rund eine halbe Million Menschen daran, weitere 800 000 sind massiv gefährdet. Jährlich erleiden über 50 000 Menschen einen Knochenbruch, von denen bis zu 18 Prozent langfristig pflegebedürftig werden. Damit gehört die Osteoporose zu einer der zehn häufigsten Erkrankungen unserer Zeit.

Das Risiko steigt mit fortschreitendem Alter

Unsere Knochen bauen sich stetig um, sodass das Skelett mehrmals im Leben erneuert wird. Bis zum 25. Altersjahr werden vor allem Knochen aufgebaut. Zwischen dem 25. und dem 50. Altersjahr besteht zwischen den aufbauenden und den abbauenden Knochenzellen ein ausgewogenes Verhältnis, doch dann wird der Knochenabbau stärker. Etwa jede zweite Frau und jeder fünfte Mann müssen ab dem fünfzigsten Altersjahr damit rechnen, im Verlauf ihres weiteren Lebens einen durch Osteoporose bedingten Knochenbruch zu erleiden. Gefährdet sind speziell Frauen während und nach der Menopause, denn dann lässt der schützende Einfluss der Östrogene nach.

Verschiedene Faktoren

Nebst der fortschreitenden Alterung können aber auch andere Faktoren eine Osteoporose begünstigen. So beispielsweise das Vorliegen bestimmter Krankheiten wie eine Schilddrüsenerkrankung, Diabetes mellitus oder rheumatoide Arthritis. Doch auch Bewegungsmangel, kalziumarme Kost, Untergewicht oder übermässiger Konsum von Nikotin und Alkohol können die Knochendichte negativ beeinflussen. Problematisch an der Osteoporose ist, dass sie schleichend auftritt und anfänglich nicht zu spüren ist.

Ein effizientes Netzwerk für die Gesundheit

Die Salina ist ein Kompetenzzentrum in der Nordwestschweiz für Prävention, Behandlung und Rehabilitation des Stütz- und Bewegungsapparates. Neben der Salina Rehaklinik für stationäre muskuloskelettale Rehabilitation werden auch Kuren im Park-Hotel am Rhein **** angeboten. Das breite, ambulante Leistungsspektrum im Parkresort Rheinfelden wird durch ein interdisziplinär arbeitendes Schmerz- und Rückenzentrum und medizinische Angebote an weiteren Standorten im Frick-tal ergänzt. Die Salina ist ISO-zertifiziert und Mitglied von SW!SS Reha. Weitere Informationen: www.salina-reha.ch



Bei einer starken Osteoporose kann es schon nach kleinen Verletzungen zu Brüchen von Röhrenknochen oder Wirbelkörpern kommen.

Die frühzeitige Erkennung kann helfen

Leider wird die Osteoporose oft erst dann erkannt, wenn erste Knochenbrüche auftreten – meist am Oberschenkelhals oder an den Wirbelkörpern. Deshalb ist eine möglichst frühe Diagnose wichtig. Mittels einer Knochendichtemessung (Osteodensitometrie) kann man die Festigkeit der Knochen analysieren und so das zukünftige Risiko, einen Knochenbruch zu erleiden, bestimmen. Diese Messung erfolgt mittels DEXA (Dual Energy X-ray Absorptiometry). Dabei durchdringen zwei Arten von Röntgenstrahlungen den Knochen. Je dichter der Knochen ist, desto mehr Strahlung wird abgefangen. Dadurch können der Mineralsalzgehalt und die Dichte des Knochens berechnet werden. In der Regel wird die Knochendichte im Bereich der Lendenwirbelsäule und der Hüftgelenke gemessen. Das Messgerät sieht wie eine grosse Untersuchungs-liege aus; es ist offen und von allen Seiten her einsehbar. Während knapp zwanzig Minuten läuft ein schmaler Scanner in einem Abstand von rund zwanzig Zentimetern über den Körper. Die Knochendichtemessung



Mittels des DXA-Verfahrens (Dual energy X-ray Absorptiometry) kann in knapp 20 Minuten eine Knochendichtemessung durchgeführt werden. Damit kann eine mögliche Osteoporose zuverlässig diagnostiziert werden.

Dr. med. Nicolas Kossmann
Facharzt FMH für
Rheumatologie und für
Allgemeine Innere Medizin

ist ein Verfahren mit einer äusserst geringen Strahlenbelastung, diese liegt etwa bei einem Tausendstel der natürlichen jährlichen Strahlenbelastung.

Risiko vermindern

Mit einer vollwertigen Ernährung, bei der genügend Kalzium aufgenommen wird, und regelmässiger Bewegung können Knochen gesund erhalten werden. Für eine optimale Kalziumaufnahme im Körper sorgt Vitamin D, das ausserdem zum Schutz vor Herz-Kreislauferkrankungen, Infekten oder Muskelschmerzen beiträgt.

Die Osteoporose-Sprechstunde der Salina

In der Osteoporose-Sprechstunde wird das Risikoprofil ermittelt, dazu gehören unter anderem eine Risikobewertung, die Knochendichtemessung, Gang- und Sturztests. Falls nötig, wird die erforderliche Therapie eingeleitet, die neben medikamentösen Massnahmen auch eine Ernährungsberatung sowie Bewegungstherapie vorsieht. Die Salina-Therapien bieten ein spezielles, individuelles Trainingsprogramm zur Verbesserung von Gleichgewicht, Reaktionsfähigkeit und Beweglichkeit, welches hilft, die Knochendichte zu steigern und die Sturzhäufigkeit zu reduzieren.



Bewegungstherapie kann die Knochendichte steigern, Schmerzen mindern und die Sturzhäufigkeit reduzieren.



Kontakt:

Salina Rehaklinik Fachärzte Therapien
im Parkresort Rheinfelden
Roberstenstrasse 31, CH-4310 Rheinfelden
Telefon +41 (0)61 836 67 30,
fachaerzte@parkresort.ch www.salina-reha.ch

5. CARASANA Bäderbetriebe GmbH



Jürgen Kannewischer (links) und Steffen Ratzel stellen die Pläne vor, mit denen die Duschen gerettet werden.

Foto: Reith

„Großer Schritt“ für Thermalwasser

Teurer Kompromiss mit dem Gesundheitsamt: BKV erhält historische Duschen

Von Sarah Reith

Baden-Baden – Auch künftig darf das Baden-Badener Thermalwasser nicht nur zum Baden, sondern auch zum Duschen verwendet werden. Was selbstverständlich klingt, stand lange auf der Kippe. Nun wurde nach zähen, mehrjährigen Verhandlungen endlich eine Lösung gefunden – die sich die Bäder- und Kurverwaltung Baden-Württemberg (BKV) eine Million Euro kosten lässt.

Seit zehn Jahren stehe das Thema im Raum, erinnerte BKV-Geschäftsführer Steffen Ratzel gestern bei einem Pressegespräch. Nun sei zwar kein einfacher und auch kein günstiger, aber dennoch ein erfolgreicher Abschluss gelungen. Dafür habe man „unglaublich viel Zeit investiert“. Intensive Gespräche zwischen der BKV als Eigentümer der Bäder, der Carasana GmbH als deren Betreiber, dem Gesundheitsamt sowie dem Denkmalschutz seien erforderlich gewesen. Auch Wissenschaftler und Gutachter seien hinzugezogen worden.

Zum Hintergrund: Seit Jahren hatte das Gesundheitsamt Bedenken, das im Friedrichsbad traditionelle Duschen mit Baden-Badener Thermalwas-

ser überhaupt noch zu erlauben. Neben dem 2015 voreerst gescheiterten Versuch, den Heilwasserstatus und damit verbunden die Genehmigung zum Trinken für das Thermalwasser zu bekommen, war das auch der Grund, vor einigen Jahren eine Entarsenierungsanlage zu bauen. Allein der Einbau dieser Anlage kostete rund eine Million Euro, den Großteil davon übernahm damals ebenfalls die Bäder- und Kurverwaltung (wir berichteten).

Doch auch, wenn das Duschwasser so weniger natürliches Arsen enthält: Es handelt sich von seiner Zusammensetzung her trotzdem nicht um Trinkwasser. Letzteres wird aber laut BKV-Chef Ratzel aufgrund einer Veränderung der Trinkwasserverordnung seit einigen Jahren für Duschen in Bädern grundsätzlich verlangt.

„Das ist uns eine Million Euro wert“

BKV und Carasana wollten trotzdem unbedingt verhindern, dass aus den historischen Duschen, mit denen das Badevergnügen im Friedrichsbad traditionell beginnt, nur Leitungswasser plätschert – der Raum sollte als „Thermalwasserstation“ im Ablauf erhalten

bleiben. Und das ist gelungen, wie Ratzel gestern nicht ohne Stolz verkündete: „Der eigentliche historische Parcours bleibt unangetastet. Das ist uns eine Million Euro wert.“

So viel investiert die BKV jetzt, um einen bisherigen Abtrockenraum vor dem historischen Duschraum umzubauen. Dort sollen die geforderten „Reinigungsduschen“ mit Trinkwasser zusätzlich installiert werden. So können sich die Besucher also, wie vom Gesetz gefordert, mit Leitungswasser waschen, bevor sie unverändert in den historischen Bereich eintreten und die Thermalwasserduschen nutzen.

Trotz der entstehenden Kosten betonte auch Carasana-Geschäftsführer Jürgen Kannewischer: „Das ist der Kompromiss, mit dem wir alle am besten leben können.“ Zu diesem Kompromiss gehört auch, dass das Thermalwasser für die historischen Duschen – im Gegensatz zum Badewasser – weiterhin entseniert wird.

Der Umbau des Abtrockenraums soll Mitte Mai zunächst auf der „Herrenseite“ beginnen. Ist man dort fertig, geht es ab Juli analog auf der „Damenseite“ des Hauses weiter. Das hat auch Auswirkungen auf den täglichen Betrieb: Thermen-Betriebsleiter Konrad

Lansche erläuterte, dass es während des Umbaus keine getrennten Badetage für Frauen und Männer geben werde, sondern nur „gemischte Tage“ auf der jeweils offenen Seite des Bades.

Die historische Wirkung des Abtrockenraums will man so weit wie möglich erhalten, erläuterte Jürgen Fischer, Technischer Leiter bei der BKV. So wird an der Wand, an der die Duschen platziert werden, eine Marmorplatte eingezogen, wie es sie im Haus an anderer Stelle schon gibt.

Erlaubnis zum Trinken als nächste Aufgabe

Aber nicht nur dieses Baumaterial ist kostspielig: Unter anderem ein neuer Warmwasserbereiter und Leitungen durch den Keller und das gesamte historische Haus machen den Umbau so teuer.

Ein „erster großer Schritt“ fürs Thermalwasser sei damit gelungen, betonte Ratzel. An einem Weiteren werde noch gearbeitet. Noch immer sei er „verhalten optimistisch“, dass es auch gelingen werde, das Baden-Badener Thermalwasser wieder zum Trinken freizugeben. Dafür müsse man ihm aber Zeit geben.



Badekultur statt Garagen-Optik

Stadt plant Großprojekt: Aufwertung von Römerplatz und Badruinen im Fokus

Von Sarah Reith

Baden-Baden – Ein stadtbildprägendes Großprojekt schwebt der Verwaltung im Bäderviertel vor: Der Römerplatz vor dem Friedrichsbad soll ein wenig von seinem historischen Charme zurückerhalten, der Zugang zu den Badruinen erleichtert werden. Die Pläne präsentierte Bürgermeister Alexander Uhlig gestern Abend im gemeinderätlichen Bauausschuss.

Seit zwei Jahren beschäftigt sich die Verwaltung mit dem Bereich, berichtete er. Auslöser sei ein entsprechender Antrag von Stadtrat Werner Schmoll (SPD) gewesen. Das Problem: Derzeit ist der Platz vor dem Friedrichsbad geprägt durch eine Betonkonstruktion, die auch den Blick auf das historische Bad behindert. Der nach vorne zum Teil offene Überbau der Tiefgarage birgt unter anderem auch oberirdische Parkplätze für die Klosterschule vom Heiligen Grab und im hinteren Bereich die Römischen Badruinen.

Wer zu diesen gelangen will, muss den Garagen-Flair in Kauf nehmen und mehrere Meter unter dem Beton-Vordach im Halbdunkel nach hinten laufen. Das Bauwerk sei seinerzeit mit einer Brutalität zwischen die historischen Bauten gesetzt worden, „die ihresgleichen sucht“, meinte Uhlig mit Verweis auf die starre Betonkante. Er zeigte auch historische Ansichten des Bereichs. Damals war der „Römerplatz“ tatsächlich noch ein Platz und



Heute erinnert der Bereich an eine Parkgarage. Das historische Bad rückt in den Hintergrund.

Foto: Reith

nicht wie heute eine schmale Straße, begrenzt durch eine Garage. Und es gab eine Treppe, die passend zur Symmetrie des Friedrichsbads direkt zu dessen Eingang führte.

Ein wenig von diesem alten Charme will man nun wieder herstellen. Nach der Idee zweier Architekturbüros soll ein Stück des Beton-Vorbaus weichen und Platz machen für eine neue zentrale Treppenanla-

ge, die wieder direkt auf das Bad zuführt (statt der momentan seitlich gelegenen Treppe). Die Parkplätze der Klosterschule an der Stelle sollen verschwinden. Dafür würde der Straßenraum größer, die darüberliegende starre Betonkante aufgebrochen. Gespräche mit der Schule habe man bereits geführt, sagte Uhlig.

Durch den gewonnenen Raum könnte auf der Ebene

der Badruinen das Thema „Badekultur in Baden-Baden“ als Dauerausstellung in den Fokus gerückt werden, nannte Uhlig eine weitere Idee. Dies könne ein zusätzlicher Mosaikstein im Bereich Welterbe werden. Die römischen Badruinen selbst würden „erlebbarer“, weil sie durch die Verkürzung des Beton-Vordachs näher an den öffentlichen Raum herangeführt würden.

Auch weiter in Richtung der Einmündung der Gernsbacher Straße soll die Betonterrasse so verkürzt werden, dass sie nicht mehr nach vorn in den Straßenraum ragt. Außerdem ist angedacht, dort mit einer weiteren Treppe für Durchlässigkeit nach oben zu sorgen.

Wenn man diese Umgestaltung angehe, müsse natürlich auch der Straßenraum davor saniert werden, machte Uhlig die Tragweite des Projekts deutlich. Das Thema sei insgesamt aber komplex und es seien viele Akteure beteiligt. Es liefen bereits Gespräche mit dem Land Baden-Württemberg, der Bäder- und Kurverwaltung sowie der Carasana GmbH als Betreiber der Bäder.

Welche Kosten entstehen und wie diese zwischen Stadt, Land und BKK verteilt werden, sei noch „Zukunftsmusik“, sagte Uhlig auf Nachfrage. Im nächsten städtischen Haushalt solle erst einmal Geld eingestellt werden, um etwas detaillierter planen zu können. Diese Planung sei dann auch Grundlage der Entscheidung, ob und wie die Umgestaltung angegangen werde.

◆ **Kommentar**



So luftig und attraktiv sah der Römerplatz einst aus – damals gab es eine zentrale Treppenanlage.

Foto: Archiv/Stadtverwaltung



Ungewöhnlich? Duschen unter Trinkwasser

Umbau im Friedrichsbad fertig / Historischer Parcours bleibt

Von Nina Ernst

Baden-Baden – Seit Neuestem gibt es im Friedrichsbad vor der „Station 1“ eine „Station 0“, und zwar im Damen- und im Herrenbereich. Dort kann nun unter Trinkwasser geduscht werden. Ungewöhnlich und neu im historischen Bau, aber nötig. Sonst wäre auch eine Schließung des Bads im Raum gestanden.

Das machte gestern Steffen Ratzel, Geschäftsführer der Bäder- und Kurverwaltung (BKV), unmissverständlich klar. Denn nach Gesetzesvorgaben müssen sich Kunden in Bädern mit Trinkwasser abduschen können. Und das Thermalwasser, das im Friedrichsbad durch die Leitungen fließt und wegen dem die Besucher eigentlich kommen, ist eben kein Trinkwasser. Fast ein Jahrzehnt habe man sich mit der Frage befasst, wie man mit diesem Thema umgehen wolle

und nun „eine ganz gute Lösung“ gefunden, blickte Ratzel zurück. Die bestand aus einem erheblichen Aufwand, brachte Kosten von rund einer Million Euro mit sich – und trotzdem meinte der BKV-Chef: „Viele nehmen gar nicht wahr, dass es früher anders war.“ Denn das Ergebnis wirkt wenig spektakulär, sei in der Umsetzung aber sehr komplex gewesen.

Im Raum direkt vor „Station 1“, wo die großen Thermalwasserduschen angebracht sind, wurden im Herren- und im Damenbereich je drei Trinkwasserduschen eingebaut. Zuvor war dort der Trockenraum mit Schränken für Handtücher. Komplex wurde die Geschichte, so erläuterte es auch der Technische Leiter der BKV, Jürgen Fischer, da durch Denkmalschutzauflagen mit Wänden und Decken ganz vorsichtig umgegangen werden musste. Zudem habe man nicht einfach bestehende Leitungen, durch die das Thermalwasser

fließt, für Trinkwasser benutzen können, da Trinkwasser mit einem viel größeren Druck gepumpt werde, was die Leitungen zerstört hätte. So wurde laut Fischer ein neues Wassersystem eingebaut, der Wasserebereiter vergrößert und zahlreiche Leitungen verlegt. Davon sind für die Badegäste lediglich eine Marmorwand, die Duschköpfe samt Armaturen und Trennwände aus Milchglas wirklich sichtbar.

Für diese, wenn auch teure, Lösung habe man sich entschieden, weil so der „historische Parcours“ mit seinen Stationen erhalten bleiben könne, bekräftigten Ratzel und Jürgen Kannevischer, Carasana-Geschäftsführer, unisono. „Die Gäste kommen ja wegen des Thermalwassers“, sagte Kannevischer, um das besondere Gefühl und die merklich andere Haptik des Wassers zu spüren. Nicht ohne Stolz hob Kannevischer hervor, dass das Friedrichsbad das einzige Bad in



Im Herrenbereich präsentieren Jürgen Kannevischer (links) und Steffen Ratzel die neuen Duschen. Foto: Ernst

Europa aus dieser Zeit (Eröffnung war 1877) sei, das noch so den Betrieb aufrecht erhält. Vor einigen Tagen habe mit der Fertigstellung des Damen-

bereichs das große Projekt nun seinen Abschluss gefunden, sagte Ratzel. Seit Mai war gebaut worden, man sei im Zeitplan geblieben.

6. Rheinfelden

Neue Fricktaler Zeitung
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
www.nfz.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'351
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 7
Fläche: 46'548 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 72303909
Ausschnitt Seite: 1/2

Ein Salz-Parcours für Rheinfelden Neues Angebot mit zehn Informationstafeln



Auf den Spuren des Salzes: Vom Rheinfelder Stadtpark bis zur Saline Riburg soll der neue Parcours führen. Foto: Valentin Zumsteg
Valentin Zumsteg

Die Schweizer Salinen AG plant einen Salz-Parcours vom Rheinfelder Stadtpark bis zur Saline Riburg. Damit soll auf die Geschichte und die Bedeutung des «weissen Goldes» aufmerksam gemacht werden.

RHEINFELDEN. Dem Salz hat Rheinfelden viel zu verdanken. Wären in den 1840er-Jahren die grossen Salzlager nicht entdeckt worden, dann hätte sich das Städtchen wohl nie zu einer euro-

paweit bekannten Tourismusdestination entwickelt, wie dies im 19. und frühen 20. Jahrhundert geschehen ist.

Auch den Wellnessbetrieb «Sole uno», der heute jedes Jahr über 500 000 Eintritte verzeichnet, gäbe es wohl nicht, ebenso wie zahlreiche andere Gesundheitsbetriebe. Dank dem Salz, das in Rheinfelden und in Schweizerhalle gefunden wurde, entwickelte sich die Nordwestschweiz zu einem starken Chemie- und Pharma-Standort. Und mit dem Auftau- und Gewerbesalz aus der Saline Riburg wird ein grosser Teil der Schweiz versorgt.

«Es dreht sich alles um das Salzvorkommen»

Das Salz hat also die Geschichte und die Wirtschaft der Region stark beeinflusst. Auf diese Bedeutung will die Schweizer Salinen AG mit einem Salz-Parcours aufmerksam machen. Vom alten Rheinfelder Stadtpark bis zur Saline Riburg sollen zehn Informationstafeln aufgestellt werden. Das entsprechende Baugesuch liegt von morgen Freitag bis am 25. Februar im Rheinfelder Stadtbauamt öffentlich auf.

«Geplant ist ein rund fünf Kilo-

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

Neue Fricktaler Zeitung
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
www.nfz.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'351
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 7
Fläche: 46'548 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 72303909
Ausschnitt Seite: 2/2

meter langer Salzweg. Bei diesem Parcours dreht sich alles um das Salzvorkommen, angefangen beim Urmeer über die Antike und das Mittelalter bis heute», erklärt Nicole Riethmüller, Mediensprecherin der Schweizer Salinen AG, gegenüber der NFZ. «Die Stadt Rheinfelden wurde von der Salzgewinnung geprägt und noch heute ist die Salzproduktion in Riburg gut sichtbar mit den zwei Saldomen. Aber auch in Rheinfelden selber ist das Salz durch die Bäderkultur sehr präsent»,

erklärt Riethmüller.

Für den gesamten Salzweg sollen die interessierten Spaziergängerinnen und Spaziergänger rund eine Stunde benötigen. Die Kosten für das Aufstellen der Tafeln beziffert Riethmüller auf rund 20 000 Franken. Wenn alles wie geplant läuft, wird der Salz-Parcours bereits im Frühjahr eröffnet. Voraussichtlich mit der Rheinfelder Gewerbeausstellung im Mai 2019 soll die Einweihung erfolgen.



Millioneninvestition für neuen Wärmeverbund

Grosse Pläne der AEW Energie in Rheinfelden



Walter Jucker (links) und Jürg Frutiger präsentierten die Pläne für den neuen Wärmeverbund und die Neugestaltung der Riburgerstrasse. Foto: Valentin Zumsteg

In Rheinfelden sollen die beiden Wärmeverbunde Engerfeld und Ost zusammengeschlossen und erweitert werden. Das Investitionsvolumen beläuft sich auf 25 Millionen Franken. Gleichzeitig will die Stadt die Riburgerstrasse sanieren.

Valentin Zumsteg

RHEINFELDEN. Hinter dem Rheinfelder Feuerwehrgebäude will die AEW Energie AG eine Holzschnitzelwärmezentrale bauen. Diese soll das Herz des neuen Wärmeverbundes Rüchi sein, welcher ab 2020 die beiden bisherigen Verbunde Engerfeld und Ost vereinigt und erweitert. «Durch die Erweiterung können neu auch die Gebiete Theodorshof und Alte Saline sowie weitere Interessierte mit erneuerbarer Energie versorgt werden», erklärte Jürg Frutiger, Senior-Projektleiter bei der AEW, am Montag anlässlich einer Medienorientierung.

Holzschnitzel aus der Region

Die neue Wärmezentrale, die im Bau-recht auf Land der Rheinfelder Orts-bürgergemeinde erstellt wird, soll mit zwei Holzschnitzelfeuerungen mit 5 respektive 2 Megawatt-Leistung ausgestattet sein. «Eine Ölfeuerung sorgt für die Spitzenlastabdeckung», so Frutiger. Sobald die neue Anlage läuft, werden die Wärmezentrale in der Schulanlage Engerfeld sowie die Ölfeuerungen in der Reha, im Parkresort, im Dianapark und im Gesundheitszentrum Fricktal

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

Neue Fricktaler Zeitung
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
www.nfz.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'127
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 1
Fläche: 52'927 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 72516091
Ausschnitt Seite: 2/2

rückgebaut. Auch die bestehenden Erdgasfeuerungen im Thedorshof können ausser Betrieb genommen werden. Die Holzschnitzel für die neue Anlage sollen zu 100 Prozent vom Forstbetrieb der Rheinfelder Ortsbürger geliefert werden. Jürg Frutiger schätzt den Bedarf auf rund 30000 Kubikmeter pro Jahr: «Die neue Holzschnitzelwärmezentrale erzeugt rund 80 Prozent CO₂-neutrale Wärmeenergie. Um den gleichen Energiebedarf mit Heizöl zu produzieren, bräuchte man jährlich zirka 2,7 Millionen Liter Öl. Der Wärmeverbund Rüchi wird Wärmeenergie liefern, welche dem Bedarf von rund 2500 Einfamilienhäusern entspricht», so Frutiger. Eine spätere Nutzung der stillgelegten Thermalquelle Engerfeld als Wärmequelle steht ebenfalls zur Diskussion.

Die Zu- und Wegfahrt zur Wärmezentrale soll über den Werkhof erfolgen. In Spitzenzeiten seien pro Tag mit vier bis fünf zusätzlichen Lastwagenfahrten zu rechnen, sagte Frutiger. Die Investitionskosten, welche vollumfänglich von der AEW übernommen werden, belaufen sich auf rund 25 Millionen Franken. Wenn alles wie ge-

plant läuft, kann der neue und erweiterte Wärmeverbund im Winter 2020 in Betrieb gehen.

Fünf Millionen Franken für Strasse

Die nötigen Leitungsarbeiten, die bereits 2019 beginnen sollen, werden mit der geplanten Sanierung der Riburgerstrasse koordiniert. Diese Strasse, die täglich von rund 12000 Fahrzeugen genutzt wird, ist heute in einem schlechten Zustand. Neben der Sanierung plant die Stadt eine Neugestaltung. So soll auf der Westseite ein separater Weg für Velofahrer und Fussgänger geschaffen werden, dafür wird der Strassenraum um einen Meter auf neu zirka sieben Meter verschmälert. Auch während der Bauzeit kann der Verkehr grösstenteils zweispurig geführt werden, wie Vizeammann Walter Jucker ausführte. Die Kosten für die Strassen-sanierung und -erneuerung belaufen sich auf rund fünf Millionen Franken. Die Stadt hofft, dass sie aus dem Agglomerationsprogramm des Bundes einen Beitrag von 40 Prozent erhält. Über den Baukredit sollen die Rheinfelder voraussichtlich an der Gemeindeversammlung im Dezember 2019 entscheiden können.



Wasser, Licht und Schatten

Die Passage des ehemaligen Hôtel des Salines in Rheinfelden AG soll im Zuge des IBA-Basel-Projekts «Rheinuferrundweg extended» aufgewertet werden. Das Projekt «Forelle» konnte die Jury mit einem künstlichen Licht- und Schattenspiel überzeugen.

Redaktion: Franziska Quandt

Die Geschwisterstädte Rheinfelden AG in der Schweiz und Rheinfelden (Baden) in Deutschland haben über die Jahre hinweg eine starke grenzüberschreitende Zusammenarbeit bei diversen Projekten entwickelt. Eines davon im Bereich Natur und Erholung ist ein Teilstück des «Rheinuferrwegs extended», der zur IBA Basel 2020 gehört. Auf diesem Weg liegt die Passage des ehemaligen Hôtel des Salines, eine ca. 70 m lange Fussweggalerie, die den Stadtpark West mit dem neuen Stadtpark Ost entlang des Rheins verbindet. Sie verläuft direkt über dem Rhein mit Blick auf das Wasser und das deutsche Ufer. Weiter oberhalb liegt das Parkresort Rheinfelden, das sich aus der «Wellness-Welt sole uno», dem Park-Hotel am Rhein sowie der Rehaklinik Salina zusammensetzt. Momentan wirkt die Passage eher trostlos und bei einbrechender Dämmerung angsteinflössend.

Naturraum gestalten

Der «Rheinuferrundweg extended» zielt darauf ab, die Qualitäten des zusammenhängenden Gewässer- raums als Natur-, Kultur- und Nah-

erholungsraum zu stärken und den Hochrheinabschnitt als gemeinde- und länderübergreifenden Fluss- park zu entwickeln. Im Rahmen der IBA-Vision «Rheinliebe» soll sich das Projekt rheinabwärts bis nach Kembs/Bad Bellingen und rheinaufwärts bis nach Stein/Bad Säckingen ausdehnen. Im Zuge dieses Vorhabens möchte Rheinfelden der Uferpassage am Hôtel des Salines nun ein attraktiveres Erscheinungs-

bild verleihen. Hohe Anforderungen

Trotz dem kleinen Umfang des Ideenwettberbs waren die Anforderungen vielseitig. Neben baulichen Rahmenbedingungen galt es, Hochwasser- und Gewässerschutz, Ökologie und Wirtschaftlichkeit zu berücksichtigen. Bewertet wurden die Beiträge durch die Jury nach Idee und Konzept, Ortsbezug, Funk-



Schneider Türtscher Architekten planen bei ihrem Projekt «Forelle» eine künstliche Licht und Schattenapplikation auf Wand und Boden.

TEC21

TEC21 - Schweizerische Bauzeitung
8036 Zürich
044/ 288 90 60
<https://www.espazium.ch/tec21/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'931
Erscheinungsweise: 35x jährlich

Seite: 8
Fläche: 67'265 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 73794306
Ausschnitt Seite: 2/2



tionalität, Realisierbarkeit und Kosten. Aus den 27 Vorschlägen empfahl die Jury den Entwurf «Forelle» von Schneider Türtscher Architekten einstimmig zur Weiterbearbeitung.

Nur wenige Eingriffe nötig

Dieser Entwurf transformiert die Passage durch ein «erfundenes» grafisches Schattenspiel: Die durch die Gestaltung geschaffene Stimmung könnte das natürliche Licht nicht

erzeugen. Weiter betont die Jury, neben der Applikation von Gussasphalt, Bitumenfarbe und reflektierendem Belag seien nur wenige Eingriffe notwendig. In der Weiterbearbeitung sollten Farben und die «Schatten»-Geometrie aus verschiedenen Blickwinkeln überprüft werden. Der in den sonnigen Abendstunden tatsächlich vorhandene Lichteinfall soll dabei berücksichtigt werden. Anzahl und Position der Leuchten, Intensität, Lichtfarbe

und Schaltungsart zu den verschiedenen Tages- und Jahreszeiten müssen definiert werden. Ebenfalls zu überprüfen ist, wie die vorhandene Brüstung und die Farbe der Deckenkonstruktion einbezogen werden können. Mit diesen wenigen Mitteln soll sich die düstere Passage zu einem stimmigen und freundlichen Ort wandeln. Die Jury ist überzeugt, dass «Forelle» die im Programm formulierten Vorgaben gewährleistet. •



Wie die echten Schattenwürfe der Passage mit den geplanten Applikationen korrespondieren, soll im nächsten Schritt geprüft und gegebenenfalls überarbeitet werden. Mst. 1 : 500.



IDEENWETTBEWERB
RHEINUFERPASSAGE
HÔTEL DES SALINES

ZUR WEITERBEARBEITUNG
EMPFOHLEN

«Forelle»

Schneider Türtscher,
Architekten, Zürich

ANERKENNUNG

«Mirage»

Veronika Bonora, Architektin, Zürich

«Panta Rhein»

Daniel Waldner, Bildhauer, Kaisten

«Passage ouverte»

Dennis Buikema, Schreiner,
Rheinfelden

«Rettungsboote»

Johannes Saurer, Architekt, Thun

«Wellenlicht»

Michael Hübscher, Lichtgestalter,
Basel

JURY

Hans Gloor, Ressortleiter Bau und
Planung (Vorsitz)
Priska Meier, Architektin, Lichtplanerin
Rainer Zulauf, Landschaftsarchitekt
Henri Leuzinger, Raumplaner
Marina Bühler, Eigentümervertreterin
Villa Robersten, Klinik Aesthea
Markus Bisig, Eigentümervertreter
Park-Hotel am Rhein
Danilo Vidoni, Stv. Stadtbaumeister
(Stadtbauamt)
Stephan Eglin, Projektleiter Hochbau
(Stadtbauamt)
Brigitte Brügger, Projektleiterin Kultur
(Stadtbüro)
Michelle Geser, Projektleiterin Kultur
(Stadtbüro)



Weitere Pläne und Bilder auf
[espazium.ch/competitions.espazium.ch/
de/wettbewerbe/entschieden/
rheinuferpassage-rheinfelden](http://espazium.ch/competitions.espazium.ch/de/wettbewerbe/entschieden/rheinuferpassage-rheinfelden)

TRANSHELVETICA

DIE KUNST DES REISENS

Transhelvetica
8037 Zürich
044 241 29 29
transhelvetica.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'939
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 92
Fläche: 104'986 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 73772030
Ausschnitt Seite: 1/2

Städtetrip nach Rheinfelden



KULTUR, SPORT UND GENUSS

Rheinfelden ist die älteste Zähringerstadt der Schweiz und in ihrem Quellwasser wird nicht nur gebadet, sondern es wird auch Bier damit gebraut.



1 TRINKEN

Brauerei Feldschlösschen

Seit 1876 wird aus frischem, klarem Quellwasser ein feines Bier hergestellt. Die Brauerei Feldschlösschen lässt sich auf einer Gruppenführung oder

einer öffentlichen Führung entdecken – am besten mit anschliessender Bierdegustation im brauereieigenen Restaurant. Die Rundgänge dauern rund 2 ½ Stunden.
schlossbesuch.ch

2 PADDELN

Stadtführung auf dem Wasser

Für einen bewegten Nachmittag geht's auf eine Stand-up-Paddling-Führung von Möhlin bis nach Rheinfelden. Dabei lernen die Paddler nicht nur, auf dem Brett die Balance zu halten, sondern erfahren auch Wissenswertes über den Rhein, die Region und die Stadt. Der etwas andere Blick auf die Stadt vom Wasser aus ist so oder so einmalig.



tourismus-rheinfelden.ch/sup

3 ENTSPANNEN

In der Natursole

Rheinfelden ist ein kleines Paradies für Erholungssuchende, denn gleich zwei Solebäder laden zum Entspannen ein. Die heilende Ursole, eine der stärksten in Europa, wird aus 200 Metern Tiefe gefördert, mittels Pipeline in die Stadt geleitet und speist die Solebäder der Wellness-Welt sole uno und



des Eden Solebads. Da kann jeder die Seele baumeln lassen, während die Sonne hinter den Dächern verschwindet.
tourismus-rheinfelden.ch/wellness

4 ESSEN

In der Rhybar

Die Rhybar Buvette und der Rhybar Kiosk beleben die



beiden Rheinfelder Stadtpärke. Direkt am Fluss öffnen diese zwei Oasen jeweils im Juni und lassen weder Hunger noch Durst ungestillt. So können die Sommertage bei Burger und Bier oder einem Aperol Spritz genossen werden.
rhybar-rheinfelden.ch

4 SCHLAFEN

Im Hostel Tabakhüsli

Mitten in der Altstadt empfängt Gastgeberin Rosa Hürbin Familien, Velofahrer und Wanderer mit preiswerten,

modernen Gästezimmern und selbstgemachtem Frühstück. Das historische Gebäude vereint Alt und Neu und ist idealer Ausgangspunkt, um Rheinfelden zu entdecken.
hostel-tabakhuesli.ch

Stadtpark am Fluss

2016 würdigte der Schweizer Heimatschutz die langjährige Stadtentwicklungsplanung von Rheinfelden mit dem Wakkerpreis. Gelobt wurde unter anderem der Stadtpark mit Zugang zum Rhein. So machen es sich die Stadtentdecker bei Sonnenschein am besten auf einem der hölzernen Liegestühle bequem und schauen dem Rhein beim Fließen zu.

tourismus-rheinfelden.ch



Nach einem Jahr kehren die Schiffe zurück



Seit Montag laufen die Ausbaggerungen an der Schiffsanlegestelle.

ZVG

VON THOMAS WEHRLI

Rheinfelden Ab Mitte Juli können die Personenschiffe wieder anlegen. Die Austiefungsarbeiten laufen seit dem 1. Juli.

Die Tourismusverantwortlichen von Rheinfelden haben gleich doppelt Grund zur Freude: Zum einen haben im letzten Jahr 2,4 Prozent mehr Gäste in Rheinfelden übernachtet als im Jahr zuvor. Und: Der «Rhystärn» wird voraussichtlich ab dem 16. Juli erstmals in Rheinfelden anlegen. «Die Erneuerung der Anlegestelle ist abgeschlossen», sagt Stadtschreiber Roger Erdin auf Anfrage.

Jetzt steht noch die Austiefung des Rheins an; die Arbeiten haben am Montag begonnen. Die Ausbaggerung ist nötig, da die Schiffe der Basler Personenschiffahrt AG sonst bei Niedrigwasser nicht anlegen können. Das war den ganzen letzten Sommer über der Fall und der Stadt fehlen so «wichtige Tagestouristen», wie Franco Mazzi, Stadtammann und Präsident von Tourismus Rheinfelden, im Jahresbericht des Tourismusvereins schreibt.

Die Arbeiten sollten ursprünglich parallel zur Sanierung der Anlegestelle erfolgen, doch übersah man bei der Planung

die Schonzeit für die kieslaichenden Fischarten, die vom Dezember bis Juni gilt, und so mussten die Arbeiten bis im Juli warten. Laut Erdin werden die Arbeiten gut eine Woche in Anspruch nehmen und sollten bis zum Freitag, 12. Juli, abgeschlossen sein, damit am Dienstag darauf, also gerade noch rechtzeitig auf die Sommerhochsaison hin, das erste Schiff wieder in Rheinfelden anlegen kann. Es wird das erste Schiff seit fast einem Jahr sein.

In der Jahresstatistik 2018 wird die Zahl der Schiffsein- und -ausstiege denn auch für Rheinfelden und Kaiseraugst summiert ausgewiesen. Eingestiegen sind im Fricktal im letzten Jahr 9071 Personen, ausgestiegen 19 002 Gäste. 25 Mal mehr Gäste hatte das Sole uno - 491 338 Eintritte in die Wellnessoase wurden verkauft. Das Eden Solebad suchten 48 553 Personen auf, durchs Feldschlösschen liessen sich 30 863 Personen führen.

Ein gutes Jahr war das 2018 auch für die Hotellerie. Mit 66 031 Übernachtungen erzielte die Zähringerstadt das zweitbeste Ergebnis der letzten Jahre. Zwar lag der Anstieg schweizweit (+3,8 Prozent) und in Basel (+4,4) höher, im Vergleich mit dem Basbiet (+1,1) und dem Aargau (+1,4) ist der

66 031

Übernachtungen zählte Tourismus Rheinfelden im letzten Jahr. Das sind 2,4 Prozent mehr als im Vorjahr. Stark zugenommen, um 16,5 Prozent, haben die Übernachtungen in Bed & Breakfast und in Privatzimmern.

329

Gruppenführungen fanden im letzten Jahr statt. Das sind 5 Prozent weniger als im Vorjahr. Die Zahl der Gäste, die an Führungen teilnahmen, sank um 3 Prozent auf 5468.



Wert aber gut. «Mit den grossen Städten kann Rheinfelden aufgrund der Abwesenheit von grossen Messen nicht ganz mithalten», bilanzierte Daniel Schaffhauser, Vorstandsmitglied von Tourismus Rheinfelden, an der Generalversammlung.

Stark gestiegen sind im letzten Jahr die Logiernächte der Bed & Breakfast. Sie verzeichnen ein Plus von 16,5 Prozent. Rheinfelden habe mittlerweile 15 Anbieter von Ferienwohnungen und Privatzimmern mit insgesamt 33 Betten, so Schaffhauser. Mit 65 Prozent klar am meisten Gäste kamen aus der Schweiz, gefolgt von Gästen aus Deutschland (10 Prozent).

Weniger Zimmer in diesem Jahr

Für das laufende Jahr tempiert der Jahresbericht die Erwartungen gleich selber ab. Der Umbau der Zimmer im Hotel Schützen stelle eine Herausforderung für den Tourismus Rheinfelden dar, heisst es im Bericht. «Ab Sommer 2019 stehen im Hotel Schützen keine Hotelzimmer mehr zur Verfügung.» Da die Patienten vom «Schützen» während der Umbauzeit im Hotel Schiff am Rhein untergebracht würden, seien auch da keine Hotelzimmer für Touristen verfügbar. «Somit bleiben das Park-Hotel am Rhein, das Tabakhüsli sowie die Bed & Breakfast und Privatzimmer in und um Rheinfelden zur Auswahl.»

Weniger erfreulich ist die Entwicklung bei den Führungen. Im letzten Jahr nahmen 5468 Gäste an einer Führung teil, das sind drei Prozent weniger als im Vorjahr. Die Gruppenführungen gingen um 5 Pro-

zent auf 329 zurück. Der Renner war dabei die Altstadtführung; 2909 Personen buchten den Klassiker - das sind gut 53 Prozent aller Führungen. Gefragt waren auch die Themenführungen.

Wer an einer Führung teilnahm, war damit auch zufrieden. Dies zeigt die Auswertung der Rückmeldungen. 96 Prozent der Befragten gaben an, dass die Führung ihre Erwartung erfüllt oder übertroffen habe. «Dies zeigt, welche tolle Arbeit die Stadtführerinnen und Stadtführer machen, um die Gäste von Rheinfelden zu begeistern», so Schaffhauser.

Gut ist Tourismus Rheinfelden auch auf Social Media unterwegs. «Die Anzahl Abonnenten auf Facebook konnte um 41 Prozent erhöht werden, durchschnittlich hat ein Post knapp 800 Likes», sagt Schaffhauser. Noch Steigerungspotenzial hat dagegen der Instagram-Kanal; er zählte Ende 2018 590 Abonnenten, aktuell sind es 808. Unter dem Hashtag #rheinfeldenschweiz wurden von der Community bis gestern 2607 Beiträge verfasst; knapp 800 davon in den letzten sechs Monaten.

Die «App nach Rheinfelden»-App haben bislang 4093 Personen heruntergeladen; 542 davon im letzten Jahr, was etwa gleich viele sind wie im Vorjahr. «Und das, obwohl die App nicht ausserordentlich beworben wurde», sagt Schaffhauser. Den Newsletter haben rund 3000 Personen abonniert - das sind 22 Prozent mehr als im Jahr zuvor. «Die durchschnittliche Öffnungsrate liegt wie in den beiden Vorjahren bei rund 36 Prozent», so Schaffhauser.



Steg Ja oder Nein?

Das ist hier die Frage

Streitgespräch zum Zusatzkredit für den geplanten Rheinfelder Rheinsteg

Am 20. Oktober fällt der Entscheid über die Zukunft des geplanten neuen Rheinstegs in Rheinfelden. In einer Referendumsabstimmung befinden die Stimmbürger über einen Zusatzkredit von 3,2 Millionen Franken. Béa Bieber von den Grünliberalen ist dagegen, Peter Scholer von der IG Pro Steg dafür. Im Gespräch kreuzen sie die Klingen.

Valentin Zumsteg

NFZ: Frau Bieber, die GLP hat zusammen mit der SVP das Referendum gegen den Zusatzkredit für den Steg ergriffen. Was haben Sie gegen eine neue Brücke, welche die beiden Rheinfelden verbindet?

Béa Bieber: Wir haben gar nichts gegen eine neue Brücke. Sowohl die SVP als auch die GLP haben den ersten Kredit, der für den Rheinsteg gesprochen worden ist, mitgetragen. Obwohl wir damals schon erklärt haben, dass er eigentlich am falschen Standort geplant wird. Die Kosten sind jetzt aber aus dem Ruder gelaufen. Deswegen sind wir mit diesem Zusatzkredit nicht einverstanden. Es ist eine Frage des Preises – und in diesem Zusammenhang kommt natürlich auch wieder die Diskussion auf, ob er über-

haupt am richtigen Ort geplant ist.

Der Preis ist das Stichwort, Herr Scholer. Der Steg kostet voraussichtlich mindestens 12,65 Millionen Euro statt wie ursprünglich angenommen sieben Millionen. Rheinfelden/Schweiz muss nicht 1,5 Millionen Franken übernehmen, sondern 4,7 Millionen. Könnte man das Geld nicht für Sinnvolleres verwenden?

Peter Scholer: Das Geld kann man immer für Sinnvolleres verwenden. Es kommt aber auf den Standpunkt an, was man als sinnvoll betrachtet. Rheinfelden ist glücklicherweise in der Lage, die Kosten finanzieren zu können. Natürlich sind 4,7 Millionen Franken viel Geld – und es ist enttäuschend, dass die ursprünglichen Kostenschätzungen nicht eingehalten werden. Es ärgert mich, dass es teurer wird. Aber das ist halt die freie Marktwirtschaft, die Preise sind gestiegen.

Bieber: «Wir haben das Geld, aus diesem Grund können wir Ja sagen» – mit dieser Haltung habe ich ein Problem. Die Geschäftsprüfungs- und Finanzkommission hat in ihrem Bericht gesagt, wenn man das will, kann man es sich leisten. Sie haben nicht gesagt: Der Steg ist nötig. Das ist für mich ein grosser Unterschied.

Frau Bieber, geht es der GLP bei ihrem Kampf gegen den Steg nur um das Geld oder wollen

Sie auch die Partei profilieren, wie dies Kritiker vermuten?

Bieber: Es geht uns überhaupt nicht um Profilierung – das haben wir nicht nötig, es läuft gut. Uns geht es um die Sache. Bisher galt in Rheinfelden, dass man das Wünschbare vom Nötigen trennt. Der Zusatzkredit für diesen Steg würde einen Paradigmenwechsel bedeuten, denn er ist nicht nötig. Wir haben heute schon drei funktionierende Übergänge nach Deutschland.

Scholer: Das sehe ich ganz anders: Bei diesem Steg handelt es sich nicht nur um etwas Wünschbares, sondern um etwas Notwendiges. Es braucht diesen Übergang – je länger je mehr. Das ist ein langfristiges Projekt, mit einer grossen städtebaulichen Notwendigkeit. Wir reden hier von den nächsten 50 bis 80 Jahren.

Bieber: Ein wichtiges Thema ist derzeit die notwendige Stärkung der Altstadt. Doch dafür ist dieser Steg am falschen Ort. Er ist zu weit weg.

Scholer: Wir haben schon sechs Abstimmungen zum Steg gehabt. Jetzt plötzlich kommen die Gegner mit neuen Argumenten, weil man den Steg killen will.

Bieber: Das stimmt nicht. Die Themen sind nicht neu. Wir haben schon lange gesagt, dass der Standort nicht ideal ist.

Herr Scholer, auf deutscher Seite ist das Projekt in einer Abstimmung von den Stimmenden



abgelehnt worden. Weil das Quorum aber nicht erreicht wurde, war der Entscheid für den Gemeinderat nicht bindend.

Mit anderen Worten: Die deutschen Bürger wollen den Steg nicht, oder was meinen Sie?

Scholer: Nein, das stimmt nicht. In Deutschland wissen die Stimmbürger, dass es ein Quorum braucht. Da ist es eine alte Taktik, dass man – je nach dem – nicht stimmen geht. Bei der besagten Abstimmung haben deswegen vor allem die Gegner abgestimmt. Daraus kann man nicht schliessen, dass die Bürger gegen den Steg sind.

Frau Bieber, was wäre es für ein Zeichen für die grenzüberschreitende Zusammenarbeit, wenn die Schweizer Seite das Projekt versenken würde?

Bieber: Das ist Demokratie. Aus irgendeinem Grund gibt es die Möglichkeit zum Referendum. Und diese Möglichkeit haben wir ergriffen.

Scholer: Ich würde es als Affront für die deutsche Seite empfinden, wenn wir Schweizer jetzt wegen ein paar Batzen Nein sagen würden. Das wäre kleinkrämerisch.

Bieber: Wenn man so viel Geld als «ein paar Batzen» bezeichnet, dann habe ich ein Problem. Das sind Steuergelder unserer Bürgerinnen und Bürger.

Scholer: Es wäre jedenfalls kein Finanzproblem für die Schweiz.

Bieber: Heute gibt es drei Übergänge und wir pflegen die besten Beziehungen mit Badisch Rheinfelden. Daran würde sich auch bei einem Nein nichts ändern. Beziehungen haben mit Menschen zu tun und nicht mit zusätzlichen Übergängen.

Scholer: Die Beziehungen sind tatsächlich hervorragend. Aber gerade weil sie so sind, müssen wir sie ausbauen. Dieser geplante Steg erstellen wir nicht für heute, sondern für die Zukunft. Diese Brücke hat eine strategische Bedeutung. Wir müssen den Langsamverkehr fördern, deshalb braucht es einen neuen Übergang im Siedlungsgebiet. Übergänge sind immer Entwicklungsmöglichkeiten. Deswegen sind ja auch Tourismus Rheinfelden, Pro Altstadt, Gewerbeverein, Parkresort und Schützen AG geschlossen für den neuen Steg.

Bieber: Der neue Steg wäre zu weit weg vom Städtchen, das bringt nichts. Es gibt andere Massnahmen, um das Städtchen zu stärken. Da könnte man das Geld sinnvoller einsetzen. Zudem: Peter Scholer spricht immer von der Zukunft. Aber wer weiss, wo in Zukunft der richtige Standort für diesen Steg wäre? Wieso überlassen wir diesen Entscheid nicht den künftigen Generationen. Es kann ja gut sein, dass es sich anders entwickelt als wir

heute vermuten.

Scholer: Wir bekommen den Steg nie wieder günstiger als heute. Denkt an die Fördergelder. Und wir erhalten die Fördergelder nur, weil es sich um ein sinnvolles Projekt handelt.

Oftmals ist im Zusammenhang mit dem Steg von einem Leuchtturmprojekt die Rede. Herr Scholer, wieso soll ein lokaler Übergang, der ein Wohnquartier mit einem Industriegebiet verbindet, eine touristische Ausstrahlungskraft entwickeln?

Scholer: Die Industrie bleibt nicht ewig in der Stadt. Solche Industrieareale wie in Badisch Rheinfelden sind die künftigen Entwicklungsgebiete. Dann ist der Steg dort goldrichtig.

Zum Schluss bitte ich Sie, je einen angefangenen Satz fertig zu formulieren. Frau Bieber, wenn der Kredit für den Steg angenommen wird, dann...

Bieber: ...akzeptieren wir das, wie es in der Schweiz üblich ist.

Herr Scholer, wenn der Kredit für den Steg abgelehnt wird, dann...

Scholer: ... akzeptieren wir das natürlich. Rheinfelden überlebt auch ohne Steg – nur nicht so gut wie mit.

«Es geht uns überhaupt nicht um Profilierung – das haben wir nicht nötig»

Béa Bieber, Mitglied des Referendumskomitees

«Ich würde es als Affront für die deutsche Seite empfinden, wenn wir Schweizer jetzt wegen ein paar Batzen Nein sagen würden»

Peter Scholer, IG Pro Steg

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

Neue Fricktaler Zeitung
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
www.nfz.ch/

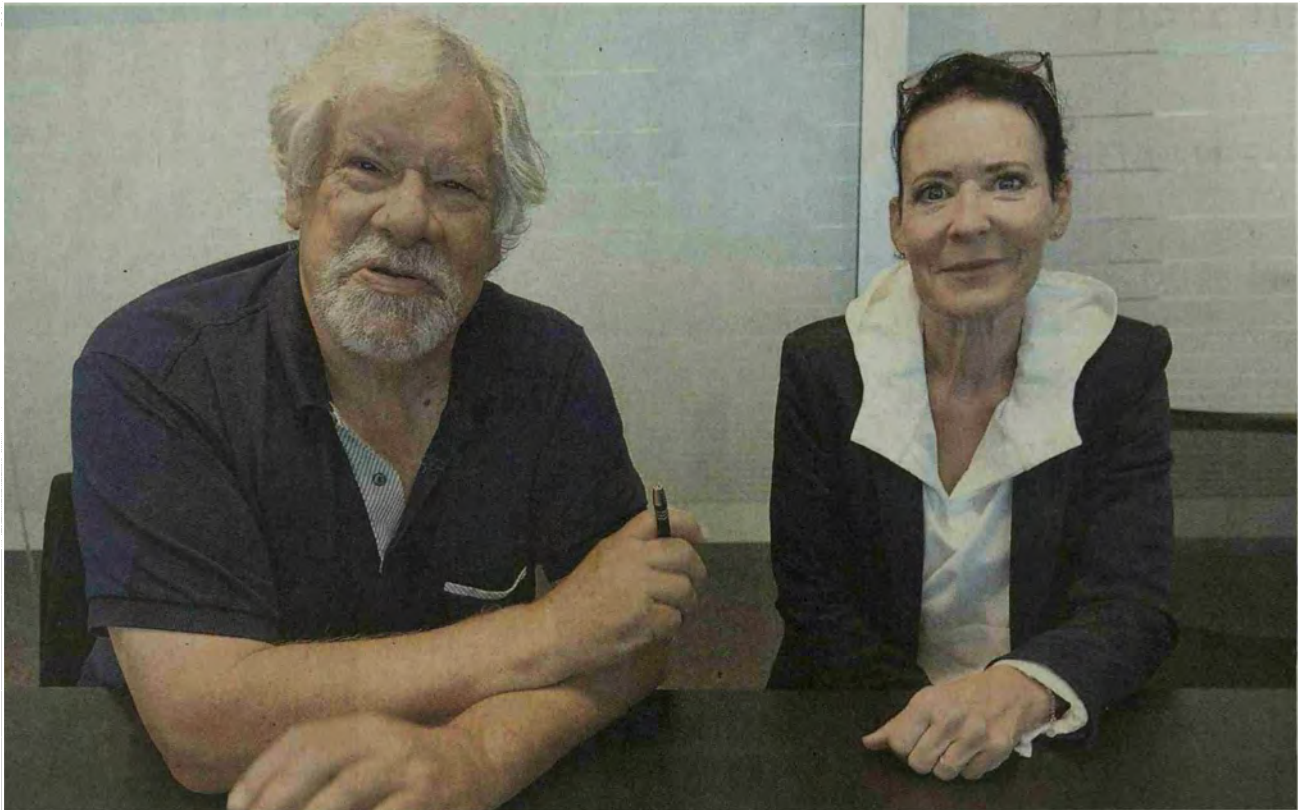
Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'127
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



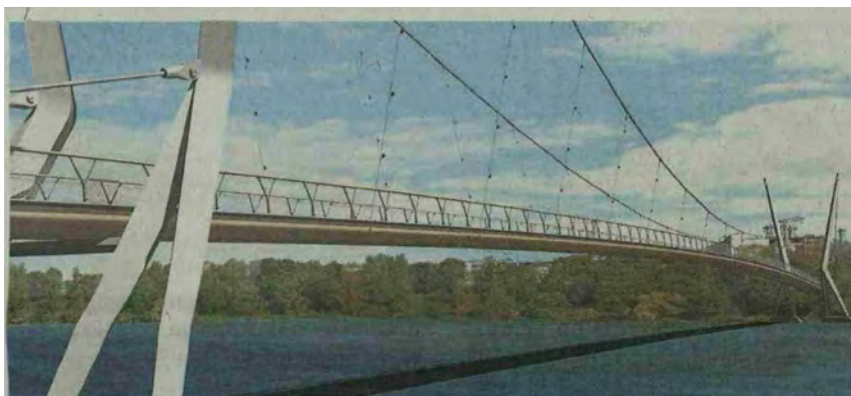
Seite: 7
Fläche: 98'927 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 74809705
Ausschnitt Seite: 3/3



Die Meinungen gehen weit auseinander: Peter Scholer und Béa Bieber diskutierten engagiert und emotional. Foto: Valentin Zumsteg



Der geplante Steg wird teurer. Damit er gebaut werden kann, braucht es einen Zusatzkredit. Wird die Vorlage abgelehnt, dann ist das Projekt wohl vom Tisch. Foto: zVg



Verstärkung für Steg-Befürworter

Abstimmung am 20. Oktober



Kämpfen gemeinsam für den geplanten Steg: Kurt Beretta (von links), Marco Veronesi, Peter Scholer, Ueli Urwyler und Raymond Keller. Im Rathaushof ist ein Info-Point eingerichtet worden.

Foto: Valentin Zumsteg

Der Abstimmungskampf für den geplanten Rheinsteg kommt in die heisse Phase. Die Befürworter-Seite erhält Unterstützung von Pro Altstadt, dem Gewerbeverein, Tourismus Rheinfelden, der Schützen Rheinfelden AG und dem Parkresort.

Valentin Zumsteg

RHEINFELDEN. «Der Steg ist ein Leuchtturmprojekt mit Strahlkraft. Ich bin überrascht, dass dieses Projekt auf der Kippe stehen könnte. Deswegen haben wir uns relativ kurzfristig entschieden, aktiv zu werden», erklärte Marco Veronesi, Präsident von «Pro Altstadt», am Dienstag anlässlich einer Medienorientierung. Zusammen

mit dem Gewerbeverein, Tourismus Rheinfelden, der Schützen Rheinfelden AG und dem Parkresort Rheinfelden hat Veronesi eine Pro-Kampagne für den Steg lanciert. Damit will er dem Zusatzkredit von 3,2 Millionen Franken, über den die Rheinfelder am 20. Oktober in einer Referendumsabstimmung entscheiden, zum Erfolg verhelfen.

«Rheinfelden hat weiterhin Entwicklungspotential. Daran glauben wir, deswegen unterstützen wir den Steg», sagte Raymond Keller, Präsident des Gewerbevereins. Diese Unterstützung erfreut die IG Pro Steg, die sich seit vielen Jahren für diesen geplanten neuen Rheinübergang zwischen den beiden Rheinfelden einsetzt. Mit Unterstützung der Stadt hat die IG im Rathaushof einen Info-Point zum Steg eingerichtet, dort sieht man auch das Modell des Bauprojekts. «Wir pflegen eine gute Zusammenarbeit mit der

Stadt», sagte Peter Scholer, Präsident der IG Pro Steg.

Stadtrat Hans Gloor nahm ebenfalls an der Medienorientierung teil. Er betonte, dass der Steg eingebettet sei in das grosse Projekt «Rheinufeweg extended» im Rahmen der Internationalen Bauausstellung Basel. Für ihn steht ausser Frage, dass der Steg und der aufgewertete Rheinufeweg Touristen anlocken werden. «Die Leute zieht es an den Fluss, deshalb sind die Förderbeiträge für den Steg relativ locker gesprochen worden.»

Das sei kein Wunschprojekt oder Denkmal für den Stadtrat. «Wir haben von der Bevölkerung den Auftrag erhalten», so Gloor. Für Peter Scholer ist klar: «Wenn wir jetzt Nein sagen, dann ist der Steg gestorben.» Dass der Steg weitere Projekte und Entwicklung auslösen wird, darauf wiesen Ueli Urwyler und Kurt Beretta von der

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

Neue Fricktaler Zeitung
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
www.nfz.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'127
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 7
Fläche: 40'784 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 74897039
Ausschnitt Seite: 2/2

IG Pro Steg hin. Als Beispiel nannten sie den geplanten «Meilensteinweg». Dieser soll über den neuen Steg und den Kraftwerksübergang führen und bei acht Stationen – beidseits des Rheins – die gemeinsame bedeutende Energiegeschichte erlebbar machen. Denn in Rheinfelden hat das europäische Verbundnetz seinen Anfang genommen.



Rheinfelden im Herbst

Kleine Stadt, grosse Erinnerungen

An den Ufern des Rheins liegt die älteste Zähringerstadt der Schweiz. Hier findet sich alles, was das Herz in der kühleren Jahreszeit begehrt. Geschichte zum Erleben, ein breites Angebot an Geschäften, Cafés, Restaurants und natürlich zwei Sole-Bäder.

Die schöne Altstadt mit ihren romantischen Häusern, verwinkelten Gassen und versteckten Plätzen, bietet sich wunderbar für eine Entdeckungstour an. Unsere Stadtführer zeigen mit Begeisterung Sehenswertes und wissen viele Anekdoten und Geschichten aus früherer Zeit. Im Herbst zeigt sich entlang des Rheins und im Stadtpark eine wahre Pracht. Rot- und Orangetöne leuchten in der Sonne und ein Spaziergang tut der Gesundheit und der



Bier Beizen Bummel in Rheinfelden.

Markus Raub

Seele gut. Kulturell ist mit der Ausstellung über die Zähringer (www.fricktaler-museum.ch) und der Operette «Die lustigen Weiber von Windsor» (www.fricktalerbuenhe.ch) einiges los.

Öffentliche Führungen

• 19. Oktober, 18 Uhr: Zum Henker!... nach Rheinfelden • 20. Oktober, 15 Uhr: Agnes von Rheinfelden • 26. Oktober, 17.30 Uhr: Bier Beizen Bummel (Anmeldung erforderlich) • 2. November, 14 Uhr: Altstadtführung – die ganze Geschichte

te • 16. November, 15 Uhr: Leben, Lieben und Leiden im Mittelalter • 23. November, 20 Uhr: Nachtwächterführung durch die Altstadt • 7. Dezember, 15 Uhr: Altstadtführung – die ganze Geschichte • 13. Dezember, 18 Uhr: Weihnachtsführung

Weitere Anlässe

29. November, 17 Uhr: Weihnachtsfunkteln – Erstrahlen der Weihnachtsbeleuchtung • 15./22. Dezember, 11 bis 17 Uhr: Sonntagsverkauf in der Altstadt. pd



Rheinfelden im Herbst.

Markus Raub

Das Weihnachtsfunkeln stimmt auf den Advent ein

Am 29. November findet der Anlass in der Rheinfelder Altstadt statt.

Am Freitag, 29. November ist es wieder so weit: Der beliebte und traditionelle Anlass «Weihnachtsfunkeln» läutet in Rheinfelden die Advents- und Weihnachtszeit ein. Das heisst es in einer Mitteilung von Stadtmarketing und Tourismus Rheinfelden sowie dem Verein Pro Altstadt.

Auf dem Zähringerplatz mit der Weihnachtskrippe und dem heimeligen Chalet werden Ess- und Trinkwaren angeboten und weihnachtliche Klänge stimmen auf die bevorstehende Adventszeit ein. Beim Rat-

haus in der Marktgasse wird ab 17 Uhr ein musikalisches Programm mit der Stadtmusik, verstärkt durch die Musikschule Unteres Fricktal, geboten. Stadtmannmann Franco Mazzi spricht zur Bevölkerung und schon bald kommt durch die dunkle Marktgasse von der Fröschweid herkommend der Sechsspänner der Brauerei Feldschlösschen gefahren, flankiert von Mitgliedern des Gewerbevereins Rheinfelden mit Fackeln. Dann erstrahlen die Weihnachtsbeleuchtung des Weihnachtsbaumes vor

dem Rathaus, der Tanne im Innenhof sowie die Beleuchtung in der Marktgasse. Beim Sechsspänner wird das Weihnachtsbier angeboten. Nicht weit davon entfernt erhalten die Kinder einen gratis Punsch.

Auch dieses Jahr erklingen auf dem Zähringerplatz weihnachtliche Klänge und Speis und Trank laden auch nach dem Einschalten der Weihnachtsbeleuchtung zum Verweilen ein. Die Ladengeschäfte im Städtli haben an diesem Abend länger geöffnet, wie es in der Mitteilung heisst. (az)



Der Sechsspänner wird am 29. November wieder durch die Marktgasse fahren.

Bild: zvg/Archiv

7. Marktumfeld



dt. / Gesamtauflage 295'000

My Switzerland / Das Schweizer Ferienmagazin
8027 Zürich
044/ 288 11 11
www.myswitzerland.com

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 295'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



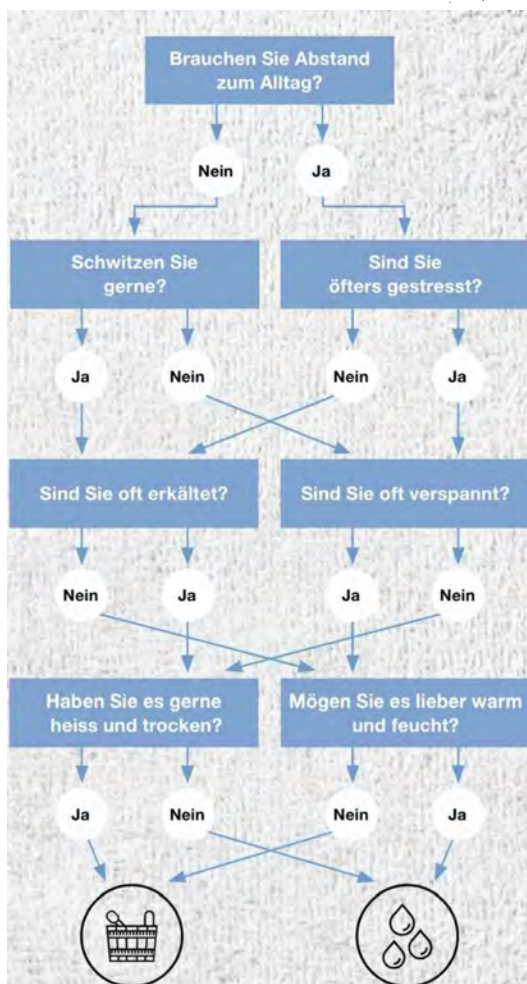
Seite: 44
Fläche: 205'630 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 72046628
Ausschnitt Seite: 5/6

MEHR HITZE ODER LIEBER MEHR DAMPF?

Manche mögen's heiss. Andere lieber angenehm warm. Finden Sie hier heraus, was Ihnen eher zusagt – die Hitze der Sauna oder die Feuchte des Dampfbads.



In der finnischen Sauna herrschen Temperaturen von heissen 80 bis 100° C. Dafür ist die Luft eher trocken. Wer es besonders heiss mag, entspannt sich auf der obersten Bank oder gönnt sich eine Aufgusszeremonie mit ätherischen Ölen. Professionelle Saunameister machen daraus eine beeindruckende Show. Im Dampfbad liegen die Temperaturen zwischen 45 und 55° C und die Luftfeuchtigkeit bei nahezu 100%, was besonders wohltuend für Atemwege und Schleimhäute ist. Man schwitzt zwar auch, doch merkt man es weniger, da die Luft voller kleiner Wassertröpfchen ist, die sich auf der Haut niederlassen.



dt. / Gesamtauflage 295'000

My Switzerland / Das Schweizer Ferienmagazin
8027 Zürich
044/ 288 11 11
www.myswitzerland.com

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 295'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 44
Fläche: 205'630 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 72046628
Ausschnitt Seite: 6/6

5 TIPPS FÜR

Saunagänger



1

Grand Hôtel les Endroits,
La Chaux-de-Fonds

SAUNA «FÉE VERTE»

Die Sauna der «grünen Fee» verzaubert bei 60–70° C Körper, Seele und Sinne. Der Name «Fée Verte» entspringt der Mischung aus 17 Absinthe-Kräutern. Sie sorgen für einen Duft, der belebt und erfrischt.

2

Hotel La Val Brigels,
Brigels-Breil

KRÄUTER- SAUNA

In dieser Sauna duftet es nach frischen Bergkräutern der Surselva. Das würzige Klima hilft auf schonende Art beim Schwitzen und sorgt für eine belebende Regeneration.



3

Seehotel Wilerbad,
Wilen (Sarnen)

HIMALAYA- SALZ-SAUNA

Der Himalayasalz-Luft werden gesundheitliche und anregende Wirkungen zugesprochen. Das Einatmen der Himalayasalz-Luft soll unter anderem das Atemsystem stimulieren, Entzündungen reduzieren sowie Infektionen lindern.



4

Wellness Destination
Ascona-Locarno

PANORAMA- SAUNA

Saunieren fördert die Durchblutung der Haut und der Schleimhäute. Das Hautbild wird verbessert und der Alterungsprozess verzögert sich. Zu Entspannung und Wohlbefinden trägt im Termali Salini aber auch die tolle Aussicht auf den Lago Maggiore bei.



5

Wellness Destination
Rheinfelden

RUSSISCHE BANJA

Das Wenik-Ritual in der russischen Banja des Sole Uno im Parkresort Rheinfelden wird von geschultem Personal, den «Banschiki» begleitet. Das Ritual zeichnet sich unter anderem durch die traditionelle Wenik-Massage aus, die im zweiten Durchgang beginnt: Das Abschlagen des Körpers mit frischen Birkenzweigen regt die Blutzirkulation an und hinterlässt durch die ätherischen Öle der Birkenblätter ein wohliges Gefühl der Entspannung.



Lust auf weitere
Spa & Vitality Angebote?
**MySwitzerland.com/
wellness**

iM puls- Migros
8031 ZürichMedienart: Internet
Medientyp: Organisationen, Hobby<https://www.migros-impuls.ch/de/>Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017Referenz: 72209984
Ausschnitt Seite: 1/4

Himmlisch relaxen im Solebad

Salz des Schwebens: In wohlig warmen Solebädern lässt es sich wunderbar entspannen. Wir stellen die schönsten vor - nach dem Motto o sole mio!

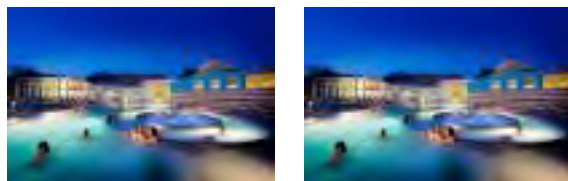
Das Nonplusultra – Sole uno, Rheinfelden Der Jungbrunnen – Hotel Eden Spiez Die Vielfältigen – Fitnesspark Migros Der Schwebetrend – Hotel Backstage, Zermatt Der Geheimtipp – Hotel Baron Tavernier, Chexbres Das Alpenmeer – Alpentherme & Spa, Leukerbad Der Wonneparcours – Termali Salini & Spa, Locarno

Solebäder machen nur schon Spass, weil man sich nicht gross bewegen muss: Ins Wasser liegen genügt. Ab und zu ein paar Armbewegungen. Einatmen, ausatmen. Schon stellt sich diese Schwerelosigkeit ein, von der jene erzählen, die am Toten Meer waren. Wie praktisch, dass man sich beim Nichtstun auch gleich mit Ur-Energie auflädt, eigentlich müsste der ganze Körper Danke schreien.

Das Salz bügelt Unreinheiten der Haut aus (und soll sogar Ekzeme heilen, was man in einem öffentlichen Bad vielleicht besser verdrängt), es fördert die aktive Durchblutung, entlastet die Gelenke, entspannt die Muskeln, stärkt dank der Osmose das vegetative Nervensystem und ist sogar gut fürs Herz. Wäre da nicht der Gruselfaktor. Lange schafften es nur Schwefelbäder, noch armseliger zu wirken als Solebäder. Als ob sie einzig zur Heilung und keinesfalls zum Vergnügen erfunden worden wären. Jedenfalls dauerte es lange, bis die salzigen Heilanstalten zu prächtigen Badepalästen mutierten.

Heute kommt man in den meisten Schweizer Solebädern auch ästhetisch auf seine Kosten (und auch bei hoteleigenen Bädern mit einem Tageseintritt problemlos rein).

Das Nonplusultra – Sole uno, Rheinfelden



250 Quadratmeter dampfende Wasserfläche unter freiem Himmel: Gerade im Winter (oder bei Regen) wird das Baden zur reinsten Sinnenfreude. Und die Rheinfelder Ur-Sole gilt als eine der stärksten der Welt. Sie wird aus 200 Metern Tiefe gefördert und vermischt mit Rheinfelder Wasser, dessen Kalzium- und Magnesiumgehalt seinesgleichen sucht. Auf 33 bis 36 Grad erwärmt, fühlt sich das ähnlich gut an wie wohl damals, als wir noch als Embryo im Mutterbauch chillten.

Die Aussenanlage im Sole uno hat ein paar nette Features: Sprudelliegen, Nackenduschen, Massagedüsen, Wasserfall und natürlich den Strömungskanal, in dem einen das Wasser munter im Kreis herumschiebt. Doch im Grunde lebt der Sole-Pool genauso von der Atmosphäre wie das Sole-Innenbad mit seinen Farbelementen, die in der Dämmerung besonders schöne Lichteffekte auf die Wasseroberfläche zaubern. Das Nonplusultra wartet in einem architektonisch spannenden Nebenraum, dem Intensiv-Solebecken. Der hohe Salzgehalt, die geheimnisvolle Beleuchtung und die Unterwassermusik lassen den Körper schweben und die Gedanken fliegen. In den neuen Sole-Erlebnisräumen wird auch Sole über eine Gradierwand zerstäubt und wirkt als eine Art Waschanlage für die Atemwege – und regenerierend auch bei Erkrankungen wie Bronchitis.

Der Jungbrunnen – Hotel Eden Spiez



Sie lesen richtig: Jungbrunnen – es gibt ihn also doch! Bevor Sie jetzt aber Ihr Bankkonto plündern und im Hotel Eden Spiez für ein halbes Jahr ein Zimmer buchen, sollten Sie bedenken, dass in der gewonnenen Zusatzzeit dann doch wieder Kosten anfallen. Also besser das Geld auf dem Konto ruhen lassen und einfach mal für ein paar Tage ausprobieren gehen, wie sich ein echter Sole-Jungbrunnen anfühlt!

Technisch gesehen, heisst es im Hotel, werde das mit Schweizer Sole angereicherte Wasser neu strukturiert. Dies passiere auf dem Grundgedanken des natürlichen und stetigen Ein- und Ausrollens des Wassers, das so auch zu einem höheren Sauerstoffgehalt gelangt. Es soll sich dadurch samtiger und seidiger anfühlen (was, zugegeben, nicht ganz einfach zu beweisen ist). Das Hotel sagt von seiner neuen und in der Schweiz einzigartigen Anlage ausserdem, dass während des Badens im Jungbrunnenwasser überschüssige Energie harmonisiert, gewissermassen also WLAN-Strahlen und Elektrosmog neutralisiert werden. Wir schenken dieser Idee einfach mal Glauben, denn es ist tatsächlich eine spezielle Anlage, die das Hotel Eden Spiez sich gönnt – und uns. Und weil das Auge mitbadet, fühlt man sich danach definitiv besser.

Die Vielfältigen – Fitnesspark Migros



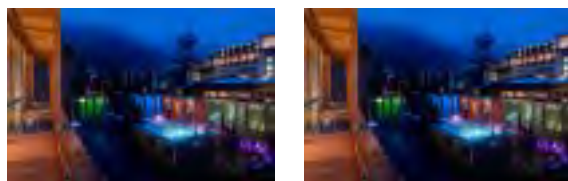
O sole mio lässt sich auch in den Fitnessparks der Migros zelebrieren. Wohlig entspannend sind sie alle, dazu kommen regionale Spezialitäten. Das Solebad im Stockerhof Zürich ist mit Glas überdacht - mit Blick in den freien Himmel. Daneben liegt die grosszügige Saunawelt.

In der vielfältigen Bäderwelt des Säntispark lädt das Solebad zur Entspannung und wohltuenden Ruhe ein. Wer genug relaxed ist, wirft sich mit Kind und Kegel in die Fluten des Wellenbads oder besucht die Saunalandschaft.

Im Fitnesspark Eichstätte Zug lockert ein Natursole-Bad verkrampte Muskeln und wärmt mit wie alle anderen auch mit 35 Grad Körper und Seele. Erholungsliegen und Massagedüsen sorgen für paradiesische Gefühlszustände.

Der Fitnesspark Banane in Winterthur lockt mit einem Solebad mit Whirlpool. In Ostermundigen sorgen sanfte Salzwasser-Wogen für Beruhigung, während der rauschende Wasserfall, Düsen und Sprudelbad die Badenden wieder vitalisieren. In Luzern sind die Salzlounges Trumpf: in den Fitnessparks Allmend und National ist die Luft herrlich salzig wie am Meer. (Lesen Sie unten weiter ...)

Der Schwebetrend – Hotel Backstage, Zermatt



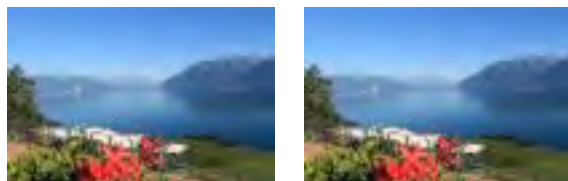
Aus Amerika schwappend gibt es diesen Trend, der in Industriegebieten und Stadtzentren beinahe so rege

iM puls- Migros
8031 ZürichMedienart: Internet
Medientyp: Organisationen, Hobby<https://www.migros-impuls.ch/de/>Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017Referenz: 72209984
Ausschnitt Seite: 3/4

gedämpft beleuchtete Zimmerchen mit Salzwassertanks aus dem Boden schiessen lässt wie einst Solarien. Er nennt sich Floating: In Wannen für ein bis zwei Personen lassen sich Raum und Zeit vergessen – und während des Entspannens, dem Salzwasser sei Dank, den Körper mit erneuerbarer Energie füllen.

Das vielleicht interessanteste Floating- Bassin der Schweiz steht seit sieben Jahren in Zermatt im Garten des Hotels Backstage . Der Hotelier und Künstler Heinz Julen hat hier die Schöpfungsgeschichte als Wellness-Parcours neu erfunden: Sieben ebenso sinnliche wie poetische Erlebnisstationen zeichnen die Entstehung der Erde nach. Im fünften Kunstwerk geht es um die Erschaffung der Tierwelt. Man liegt im Salzbad, die Ohren unter Wasser, und lauscht den Lauten von Walen und Delfinen. Streckt man den Kopf aus dem Wasser, hört man Vögel zwitschern. Nach zwanzig Minuten entleert sich die Wanne automatisch. Man muss nicht religiös sein, um in Heinz Julens Schöpfungsgeschichte andächtig zu werden: Mehr noch als für den Körper ist sie beste Medizin für den Geist.

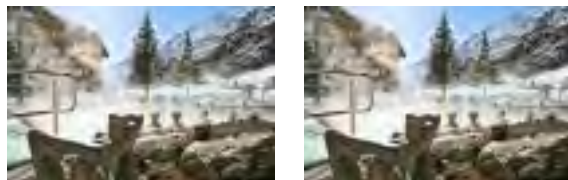
Der Geheimtipp – Hotel Baron Tavernier, Chexbres



Wer Wellness auch für das Auge sucht, landet im Lavaux: Die gigantisch schönen Weinterrassen über dem Genfersee zwischen Lausanne und Vevey gehören zum Unesco-Weltnaturerbe, und wahrscheinlich gehts allen gleich, die im Zug durch die Reben rasen. Man denkt: «Hier möchte ich mal alle Zeit der Welt verschwenden, den Blick tanzen und die Seele baumeln lassen.»

Das kleine, feine Hotel Baron Tavernier bietet sich dafür bestens an: Es liegt in Chexbres mitten in den Reben und atmet den Geist des gleichnamigen Forschers aus dem 17. Jahrhundert, der in diesem Haus neue Kräfte schöpfte und abenteuerliche Gegenstände hinterliess, die seine Geschichte nacherzählen. Er hätte sich bestimmt zu gern ins Solebad gelegt, das es damals natürlich noch nicht gab, aber heute als moderne Oase Abwechslung bietet. Man darf zwar keinen Abenteuerspielplatz erwarten; das wahre Spektakel findet vor den Fenstern statt. Aber im 31 Grad warmen Salzwasser liegen oder im Jacuzzi sitzen, unter dem kleinen Wasserfall im Garten die Erfrischung und die Traumsicht geniessen: Da regen sich die Kräfte und Säfte, und der forsche Forscher in einem erwacht zu neuem Leben.

Das Alpenmeer – Alpentherme & Spa, Leukerbad



Zur Perfektion fehlt der Schweiz bloss ein Meer (finden wir). Zum Glück gibt es wunderbare Institutionen, die es wenigstens simulieren respektive sein Wirkungsspektrum gebündelt und verfeinert für unser Wohlergehen adaptieren. Das Zauberwort heisst Thalasso. Dieser Begriff umfasst alle Therapieformen mit Wirkstoffen aus dem Meer, von Algenpackungen und Unterwassermassagen über Bewegungstherapien im warmen Salzwasser bis zu Meerschlickbädern. Insbesondere an der Alge gibt es kein Vorbeikommen: Sie liefert einen höheren Mineralund Vitamingehalt als alle anderen Naturprodukte und stimuliert den gesamten Organismus.

Und wo soll man sich Thalasso antun? Warum nicht in der Walliser Alpentherme Leukerbad ? Sie ist eindrücklich abwechslungsreich und recht gelungen. Ausserdem steht sie in dieser Jahreszeit nie weit von einem echten Meer



entfernt: dem Nebelmeer. Und was gibt es Schöneres, als auf jene herabzublicken, die unter dieser Decke malochen, während man sich Meeresfantasien hingibt und erholt?

Der Wonneparcours – Termali Salini & Spa, Locarno



Nicht immer ist das Neue besser als das Alte, doch in diesem Fall sehr wohl: Am neuen Lido von Locarno begeistern die Termali Salini als Gesamtkunstwerk aus Stein und Holz – und unter anderem mit einem Schwimmbecken, das vom Bauch des Badetempels direkt in den See zu führen scheint. Entsprechend betörend ist die Aussicht. Und das auf mehreren Ebenen, denn die Termali Salini sind ein Wasserweg aus Sprudeln, Bädern, Düsen und Düften, der über verschiedene Stationen in den siebten Himmel führt, bis aufs Dach und auf die gewärmten Steinpodeste, wo man mit See und Alpenpanorama verschmilzt.

Mit 400 Quadratmetern gelten die Termali Salini als das grösste Natursolebad im Tessin. Wie ein gestrandeter Luxusdampfer liegt der neue Glaskomplex am Ufer des Lago Maggiore. Übrigens: Programm checken lohnt sich. Einmal monatlich etwa sind die Termali Salini & Spa bis kurz vor Mitternacht geöffnet.

von
Matthias Mächler ,

publiziert am 16.01.2019

Februar-Hoch mit Minigolf und Glace

Fricktal Derzeit profitieren viele Anbieter vom milden Wetter

- Raffaele Marino setzte 50 Kilo Gelati am Wochenende ab



Bei milden Temperaturen liegt Minigolf derzeit im Trend. Dies freut Zentrumsleiter Johannes Oehler.

DENNIS KALT

VON DENNIS KALT

Blauer Himmel, Sonnenschein, Temperaturen um die 15 Grad Celsius - Petrus verwöhnte das Fricktal in den letzten Tagen mit frühlingshaftem Wetter. Ein Blick auf die Wetterprognose verrät, dass dies auch die nächsten Tage so bleiben soll. Doch nicht nur Sonnenanbeter macht das Wetter derzeit glücklich, auch die Naturfreunde Möhlin, die das «Turmstübli» auf dem Gipfel des Sonnebergs bewirten, haben vom Schönwetter-Umschwung profitiert. «Viele Familien, Velofahrer und auch Reiter hat es am Sonntag auf den Sonnenbergturm gezogen, um den Ausblick bis zu den Alpen zu geniessen», erzählt Präsident Daniel Metzger.

Im Aussenbereich haben die Natur-

freunde Biergarnituren aufgestellt, auf denen ab Mittag «immer rund 50 Leute die Sonne genossen haben», so Metzger. Bereits um 15.30 Uhr hätten die Besucher sämtliche Vorräte der Naturfreunde verputzt. «60 Bratwürste, 40 Cervelats, 30 Landjäger und 20 Scheiben Speck», schätzt Metzger, der sagt, dass man am nächsten Sonntag, falls das Wetter ähnlich schön werde, mehr Lebensmittel besorgen werde. «Weil mir im «Turmstübli» keine Tiefkühler haben, ist es immer eine Herausforderung so einzukaufen, dass wir nichts wegwerfen müssen, aber auch kein Besucher leer ausgeht», so Metzger.

40 Minigolf-Spieler am Sonntag



Auch auf der Minigolfanlage des Sportcenters Bustelbach in Stein herrschte am Sonntag reger Betrieb. Etwa 40 Besucher schwangen an diesem Tag das Eisen. «Eigentlich geht es erst im März mit dem Minigolf so richtig los. Aber aufgrund des tollen Wetters hat es bereits jetzt schon viele Familien auf die Minigolfanlage gezogen», sagt Zentrumsleiter Johannes Oehler. «Einige haben sich anschliessend im windgeschützten Bereich noch eine Glace gegönnt.» Auch zuvor sei die Anlage schon gut besucht worden. «Unter der Woche sind einige Familien mit ihren Kindern aufgrund der Schulferien vorbeigekommen», sagt Oehler.

Ebenso erfreulich verlief das Wochenende für Raffaele Marino, der in der Marktasse in Rheinfelden einen Feinkost-Laden führt und vor diesem hausgemachte Gelati nach italienischem Rezept anbietet. «50 Kilogramm Gelati habe ich verkauft», sagt Marino. Zum Vergleich: An einem Spitzenwochenende im Sommer verkauft er 100 Kilogramm der Süssspeise. «Wenn die Sonne scheint und es nicht zu kalt ist, haben die Leute immer Lust auf Gelati - egal ob Februar oder Juli», erklärt er. Aufgrund des Februar-Hochs bietet er bereits jetzt sein volles Sortiment mit 24 Gelati-Sorten an. «Am besten geht 'Zuppa inglese' - eine Gelato-Abwandlung eines italienischen Desserts», sagt Marino. So gut es derzeit mit dem Gelati-Absatz von Marino läuft, so schlecht verlief der Absatz mit seinen heissen Maroni. Rund 120 Kilogramm habe er von Oktober bis Dezember verkauft. Im Jahr zuvor verkaufte er rund eine Tonne an die Rheinfelder Passanten. «Wenn es im Herbst und Winter nicht richtig kalt ist, bleiben die Maroni liegen», sagt er. Dennoch wird Marino auch in diesem Jahr wieder seinen Stand mit den Herbstfrüchten in der Marktasse auffahren, um der Stadt ein «kleines Genschenk» zu machen und mit den Herbstfrüchten dafür zu sorgen, dass passend zur Jahreszeit mehr Atmosphäre in die Marktasse einkehrt.

Kurzärmelig auf dem Eis unterwegs

Ungünstig sind die milden Temperaturen für die Eisflächen des Freizeitcenters

Kuba in Rheinfelden. «Gegen Nachmittag, wenn die Sonne so richtig auf das kleine Eisfeld scheint, laufen beide Kühlaggregate auf voller Leistung, damit das Eis nicht auftaut», sagt Geschäftsführer Willy Vogt. Dies spiegle sich auch im Stromverbrauch wieder, der bei den derzeitigen Temperaturen rund doppelt so hoch sei, wie an einem frostigen Wintertag.

Den einen oder anderen, der kurzärmelig auf dem Eis dem Puck hinterherjagt, hat Vogt in den letzten Tagen bereits gesehen. Dennoch kann Vogt nicht behaupten, dass das schöne Wetter mehr Besucher auf das Eis lockt. «Was wir merken, ist, dass die Schulklassen aufgrund der Sportferien ausbleiben.»

Einigen Kundenrückgang von zehn Prozent über das Wochenende verzeichnet das Sole Uno in Rheinfelden bei dem derzeitigen Wetter. «Klar, es gibt einige, die dann lieber Skifahren», sagt Betriebsleiter Sven Malinowski. «Viele Gäste nutzen bei diesem Wetter bereits den Aussenbereich, um sich zu sonnen.»

60

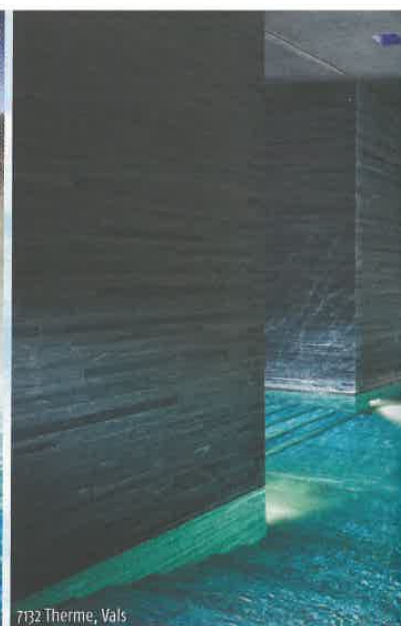
Bratwürste und 40 Cervelats, 30 Landjäger und 20 Scheiben Speck verkauften die Naturfreunde Möhlin am Sonntag im «Turmstübli».



Solebad Rheinfelden

Leukerbad-Therme

Foto: Leukerbad Tourismus



7132 Therme, Vals

Schon gewusst?

Schweizer Thermalbad-Perlen und ihre Besonderheiten

Thermalbad Baden – älteste und mineralreichste Thermalquellen der Schweiz

Die Thermalbäder Baden sind die ältesten bekannten und mineralreichsten Thermalquellen der Schweiz. Das Thermalwasser hat einen sehr hohen Anteil an Calcium und Sulfaten und eine Temperatur von 46,6 Grad. 2012 wird das Thermalbad Baden wegen Alterserscheinungen in der Infrastruktur geschlossen. Der Neubau nach dem Entwurf des renommierten Schweizer Architekten Mario Botta soll 2021 eröffnet werden.

Les Bains de Lavey – wärmste Thermalquelle der Schweiz

Das Wasser des Thermalbads Lavey, «Les Bains de Lavey», im französischsprachigen Wallis hat eine Ausgangswärme von bis zu 70 Grad und ist die wärmste Thermalquelle der Schweiz. Die Wasser- und Badebecken haben eine Temperatur von 32 bis 36 Grad.

Leukerbad-Therme – grösstes alpines Thermalbadzentrum Europas

Die Leukerbad-Therme umfasst 65 Quellen und gilt als grösstes alpines Thermalbadzentrum Europas. Das Thermalbad im Wallis wird im 16. Jahrhundert durch Lawinen zerstört, im 19. Jahrhundert wiederaufgebaut und im Laufe der Jahre durch den Bau eines Thermalquellen-Stegs und -Wegs, einer Alpentherme und einer Aussichtsplattform auf der Gemmi erweitert.

Solebad & Spa Schönbühl – grösstes Natur-Sole-Heilbad der Schweiz

Das Sole-Bad Schönbühl bei Bern mit rund 600 Quadratmetern Wasserfläche ist das grösste Natur-Sole-Heilbad der Schweiz.

Solebad Rheinfelden – eine der stärksten Natursolen Europas

Das Solebad Rheinfelden bei Basel ist für seine Rheinfelder Natursole bekannt, die aus rund 200 Metern Tiefe gefördert wird. Der Salzgehalt des Wassers beträgt zwischen 3 und 12 Prozent. Zum Vergleich: Das Tote Meer hat einen Salzgehalt von 30 Prozent.

Bad Schinznach – stärkste Schwefelquelle der Schweiz

Im Thermalbad im aargauischen Schinznach-Bad sprudelt die stärkste Schwefelquelle der Schweiz. Das heutige, an die 1651 entdeckte Quelle angeschlossene Thermalbad gehört zu den Schweizer Traditions-Bade- und -Kurorten und umfasst heute Thermalbäder, Kurhotel und Klinik.

Tamina-Therme Bad Ragaz – erstes Thermal-Hallenbad Europas

Neben der Tamina-Schlucht erbaute erste Thermal-Hallenbad Europas wird 1872 eröffnet. Doch bereits im 14. Jahrhundert werden die ersten Badeeinrichtungen in der Schlucht gebaut. Bad Pfäfers, die älteste davon, wird 1969 geschlossen und in die Liste der Kulturgüter von nationaler Bedeutung eingetragen. Die heutige Ortschaft Bad Ragaz gehört seither zu den bedeutendsten Kurorten Europas. Die 2009 sanierte Tamina-Therme gilt als wasserreichste Akrotherme des Kontinents und steht unter Denkmalschutz.

Therme Vals – architektonisches Meisterwerk

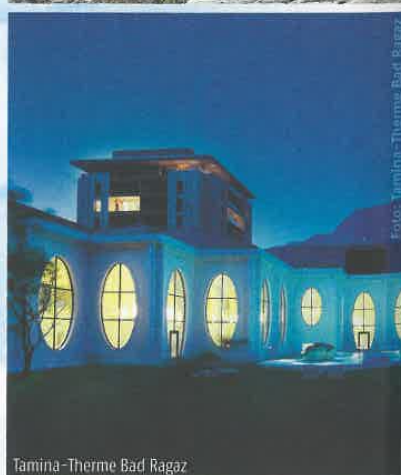
Die von Peter Zumthor entworfene «7132 Therme Vals» in der Graubündner Gemeinde Vals wird 1996 eröffnet und steht wegen ihrer architektonischen Einzigartigkeit seit 1998 unter kantonalem Denkmalschutz.

Mineralbad & Spa Samedan – erstes vertikales Mineralbad der Schweiz

Das Mineralbad im historischen Dorfkern Samedans auf 1721 Metern über Meer ist das erste vertikal angelegte Thermalbad der Schweiz und gehört zu den höchstgelegenen alpinen Bädern. Auf fünf Storkwerken sind Wasserbecken und Räume labyrinthartig angeordnet. Der Badedurchgang führt von unten nach oben. Das Wasser wird in 35 bis 50 Metern Tiefe unter dem Bad gelegenen und stark schwefelhaltigen Mineralquelle entnommen.



Leukerbad-Therme



Tamina-Therme Bad Ragaz

Foto: Leukerbad Tourismus

Foto: Tamina-Therme Bad Ragaz

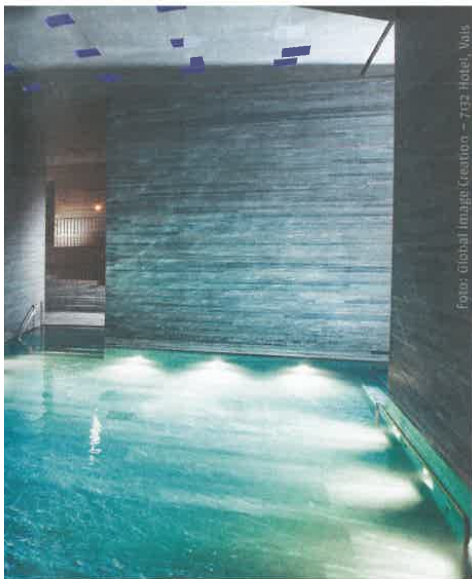


Foto: Global Image Creation – 772 Hotel, Vals

Als weitere alpine Thermalbad-Perle gilt in der Blütezeit das Bad in Scuol im Engadin. Hierher kommt die betuchte Gesellschaft aus der Schweiz und ganz Europa gerne für Trink- und Badekuren zum Entschlacken oder um Hautkrankheiten zu lindern. In dieser Zeit werden in der Region zahlreiche Herrschaftshäuser im Jugendstil sowie ein Golfplatz erbaut. Und das für seinen hohen Gehalt an Glaubersalz bekannte Heilwasser aus der Lucius-Quelle bei Tarasp wird um 1880 gar weltweit exportiert.

Blüte und Niedergang der ersten Kur- und Grandhotels

Das Grand Hotel Gurnigelbad im Kanton Bern gilt als erstes Kur- und Grandhotel der Schweiz. 1860 kommt es in den Besitz der Hoteliersdynastie Hauser aus Wädenswil am Zürichsee. Der Hoteliersfamilie gehören dazumal unter anderem auch das Hotel Giessbach am Brienzensee, das Hotel Schweizerhof in Luzern sowie das Hotel Schweizerhof in Bern. Ab 1870 investieren die Hauser in die Infrastruktur. Sie bauen eine grosse Trinkhalle mit «Gesundbrunnen», der aus drei Heilwasserquellen gespeist wird, kilometerlange Spazierwege durch die angrenzenden Wälder sowie eine Anfahrtsstrasse für die Pferdekutschen aus Bern. Weiter erhält das Gurnigelbad eigene Stromleitungen für die elektrische Beleuchtung.

1902 brennt das Grand Hotel komplett nieder. Der Neubau wird dank grosser Investitionen auch gleich auf den neusten Stand der Technik gebracht und das Hotel 1905 wiedereröffnet: Zentralbeheizte Bade- und Duschtrakte, Lifte, Inhalations- und Lichtbäder sind nur einige der Neuerungen. Ab 1913 fährt gar der Orient-Express mit eigens als «Calais-Gurnigel» beschrifteten Zugwaggons zum beliebten Grand Hotel beziehungsweise zur nächstgelegenen Bahnstation in Thurnen. Weltwirtschaftskrise und zwei Weltkriege setzen dieser goldenen Ära ein Ende und führen schliesslich zum Konkurs des Grand Hotels Gurnigelbad. Der ganze Hotelkomplex dient in der Folge als militarisches Quartier für ausländische Partisanen und wird durch die Kriege so in Mitleidenschaft gezogen, dass die Behörden ihn schliesslich sprengen lassen. Heute stehen nur noch das Chalet und die Dépendance: der Berggasthof Gurnigelbad.

HINTERGRUND

Ein ähnliches Schicksal ereilt das Grand Hotel Weissenburgbad bei Lenk im Berner Simmental. Hier dient seit 1600 rund 350 Jahre lang die natürliche und älteste Mineralquelle des Berner Oberlands als Trinkquelle und Thermalbad. Mitte des 19. Jahrhunderts wird wegen der grossen Nachfrage nach dem Heilwasser unter staatlicher Konzession das Grand Hotel Weissenburgbad eröffnet, das bald darauf internationale Gäste aus hohen Rängen und dem Adel empfängt. Vor allem nach dem Besuch der niederländischen Königin Wilhelmina floriert der Betrieb. Dass sie sich das heilkraftige Mineralwasser als Trinkkur liefern lässt, spricht sich schnell herum und lockt zahlreiche Besucher an. Doch auch hier sind die Auswirkungen des Zweiten Weltkriegs fatal. 1974 brennt der einstige Prunkbau schliesslich bis auf die Grundmauern nieder. Heute kann das Weissenburger Mineralwasser aus dem alten Brunnen bei der Bahnstation Weissenburg bezogen werden.

Aufschwung und Wellnessboom

Spätestens im 20. Jahrhundert gewinnen Gesundheitskuren und Thermalbäder wieder an Bedeutung im Zuge des weltweiten Trends nach gesunder Lebensführung durch bewusste Ernährung, Sport und «Wellness»; Letzteres ein Ritual und Modebegriff, der aus dem englischen «well-being» und «happyness» oder «fitness» abgeleitet wird.

Unter «Wellness» versteht man heute Methoden zur Steigerung des körperlichen Wohlbefindens, vor allem aber den Besuch eines Thermalbads oder eines sogenannten Spa. Der Begriff Spa ist eine Abkürzung des lateinischen «sanus per aquam» – gesund durch Wasser – und beschreibt Bade-Oasen und Einrichtungen samt Sauna, Dampfbad, Wasserbad und Massageservice.

Das Konzept «Wellness» als Lebensstil mit Fokus auf Rituale und Anwendungen im Hinblick auf körperliches, seelisches und geistiges Wohlbefinden beruht auf der 1946 seitens der Weltgesundheitsorganisation (WHO) neu definierten «Gesundheit», wird in den 1950er-Jahren in den USA als ganzheitliches Gesundheitskonzept etabliert und in den 1970er-Jahren im Auftrag der US-Regierung erneut aufgegriffen, als die Kosten im amerikanischen Gesundheitswesen massiv ansteigen. Dieses ganzheitliche Gesundheitsmodell setzt auf Selbstverantwortung und gesundheitliche Prävention jedes Einzelnen durch bewusste Ernährung, körperliche Fitness und Stressmanagement. Auch heute zielt der hiesige Wellnessrend auf das individuelle Wohlbefinden, das durch einen gesunden Lebensstil erreicht werden soll. So ist auch die Bade- und Wellnesskultur besonders in den letzten Jahren immer beliebter. Heute hat praktisch jede grössere Stadt oder Feriendestination in der Schweiz mindestens ein Thermalbad sowie praktisch jedes Grandhotel diverse Wellness- und Spa-Einrichtungen. Zu den weltweit bekanntesten und meistbesuchten Thermalbädern der Schweiz gehören heute die Leukerbad-Therme, das Bogn Engiadina in Scuol, die Tamina-Therme Bad Ragaz, die Terme Baden, Schinznach-Bad, Bad Zurzach und die Terme Vals.

Basler Zeitung

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
bazonline.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 40'422
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 28
Fläche: 16'222 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75295614
Ausschnitt Seite: 1/1

Land erleben

Die Schwitzhütten der Region

Hudelwetter und wohlige Hitze. Diese Kombination macht die Sauna zum beliebten Herbst- und Wintervergnügen. Das zelebrierte Schwitzen ist nicht nur gesund, entspannend und gesellig; es belebt auch und stärkt die Abwehrkräfte. Die Regeln sind einfach: Textilien weg, Duschen, Tuch drunter und los gehts. Mehrere Saunagänge fördern die Tiefenentspannung. Gequatscht wird in den Pausen, in der Schwitzhütten herrscht andächtige Stille.

Die vielfältigste Saunalandschaft der Schweiz verspricht das Aquabasilea in Pratteln. Und tatsächlich: Von der Aromagrotte über die Chalet- und Rustikalsauna bis zur Rauchsauna und der Bergwerksauna bleiben keine Wünsche offen.

Abgekühlt wird in sprudelnden Aussenbecken. Was die Anlage besonders macht, ist der Aufgusskalender. Stündlich und abends sogar halbstündlich gibt es eine thematische Zeremonie – wer es gerne salzig mag, wählt den Salzaufguss inklusive Salzpeeling, wem Süßes lieber ist, besucht den Honigaufguss und gönnt seiner Haut ein samtig-klebriges Erlebnis. Hartgesottene neh-

men den Wenikaufguss, bei dem sie am Ende mit Birkenzweigen je nach Gusto sanft bis zünftig abgeklatscht werden.

Ein wahres Saunadorf betreibt das Sole Uno in Rheinfelden. In der Feuersauna flackert tatsächlich ein Feuer, in der Erdsauna lässt sich die Urform der finnischen Saunakultur erleben.

Zuletzt ein Tipp aus Basel: Im Sommer Szenebad, im Winter Sauna – das ist das Rhybadhysli Breiti. Drei Jurten dienen als Sauna, Ruheraum und Lounge. Unerschrockene kühlen sich gar mit einem Sprung in den Rhein ab. (BL Tourismus)

www.baselland-tourismus.ch/suche/sauna





ROCKSTR Magazine
8004 Zürich
043/ 333 09 05
www.rockstar.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 50'000
Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 32
Fläche: 113'208 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75311392
Ausschnitt Seite: 1/2



REISEN

SPA-Massnahmen

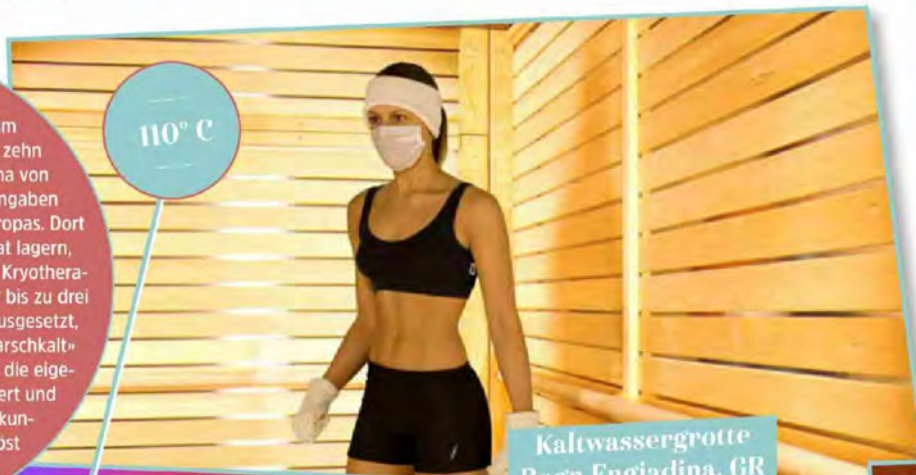
Herbst mag die ideale Jahreszeit sein, um bei nachdenklichen Spaziergängen durchs Laub zu kicken und dabei wie auf einem Bob-Dylan-Plattencover auszusehen. Gleichzeitig sollte dem aufkeimenden Scheisswetter aber auch mit einem Wohlfühlbündel Spa-Sessions entgegengewirkt werden, damit deine Laune und Befindlichkeit in diesen Tagen nicht genauso schnell fallen wie ein Blatt vom Ahornbaum. Zum Glück haben wir den schwarzen Gürtel im Wellness und für jede deiner bevorzugten Zimmertemperaturen den passenden Treatment-Tipp parat. Ob Hitzkopf oder kalte Füsse – hier wird alles versorgt. (rec)

Polarior, Biel

Das einzig kältere in diesem Land ist unser Blick, wenn sich am Sonntagabend der Pizza-Kurier um zehn Minuten verspätet: In der Tissot Arena von Biel befindet sich die nach eigenen Angaben grösste und modernste Kältekammer Europas. Dort liesse sich prima ganz viel Tiefkühlspinat lagern, doch eigentlich dient die Einrichtung der Kryotherapie. Bei einer solchen wird der Körper für bis zu drei Minuten einer Temperatur von -110 °C ausgesetzt, was im medizinischen Fachbegriff als «ärschkalt» bezeichnet wird. Dadurch sollen jedoch die eigenen Abwehrkräfte ordentlich mobilisiert und zahlreiche weitere positive Auswirkungen auf Körper und Geist ausgelöst werden.

polarior.com

-110 °C



Kaltwassergrotte Bogn Engiadina, GR

Ah, Scoul. Dieser Ort ist so sehr Spa, er hat sogar einen Brunnen auf dem Gemeindewappen. Dementsprechend ist auch sein Mineralbad ein Pflichtbesuch für müde Glieder – auch, weil das Alpenpanorama rundum fantastisch und die Architektur äusserst schmackhaft ist. Insbesondere das Solebecken sieht aus wie ein Ort, an dem früher die alten Römer ihre Götter um einen reibungslosen Ablauf der kommenden Orgie baten. Gleich daneben befindet sich die Kaltwassergrotte, in der sich alle ganz besonders Abgebrühten schon mal auf die Eisbäder der kommenden Wintersaison vorbereiten können. Ob wir solche unseren Nippeln antun wollen, haben wir dagegen noch nicht abschliessend entschieden.

18 °C

bognengiadina.ch





RCKSTR Magazine
8004 Zürich
043/ 333 09 05
www.rockstar.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 50'000
Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 32
Fläche: 113'208 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75311392
Ausschnitt Seite: 2/2

Oktogon, BE
35 °C
Zugegeben: Das Hammam in Bern sieht etwas danach aus, als würde jeden Moment John Wick durch den Haupteingang preschen und ein paar vage ethnisch aussehende Gangsterboss-Handlanger abknallen. Derweil singt im zweiten Stock Prinzessin Jasmin einen Song darüber, wie das Patriarchat voll scheisse, Erbmonarchie aber echt super ist. Anyway. Die orientalische Kulisse, die Berns erstem Gaskessel verliehen wurde, ist so oder so bis unters Dach voll mit Charme. Und jeden Montag ist ausserdem «Tag der Stille» und niemand kann uns während der Seifenschaum-Massage damit nerven, wie absolut unbedingt man das Mango-Chutney aus dem Bistro probieren sollte.
hammam-bern.ch

Bikram Yoga, ZH
40 °C
Wer bereits einmal bei offenem Backofen Autofellatio probiert hat – und mal ehrlich, wer hat das schon nicht –, bringt beste Voraussetzungen fürs Bikram Yoga mit. Reckt und streckt und verbretzelt man sich bei gewöhnlichem Yoga nämlich bei normalen Temperaturen, wird bei der Bikram-Variante die Heizung auf 40 Grad aufgedreht. Anschliessend werden während 90 Minuten 26 Asanas durchgeführt. Das dazu ausgerichtete Studiogebäude in Zürich-Aussersihl mag dabei zwar nicht aussehen wie das Hawa Mahal, bietet jedoch an 363 Tagen im Jahr bis zu fünf Klassen täglich, denen man sich jeweils spontan 20 Minuten vor Beginn anschliessen kann.
bikramyoga.ch

Wenik-Sauna, AG
80 °C
Sich von einem Kerl im Oktoberfesthut mit einem Bündel Birkenzweigen vermöbeln lassen, während heisser Dampf durch die Luft flimmert? Was könnte entspannender sein! So zumindest relaxt es sich in Russland, wo das Wenik-Ritual ein fixer Bestandteil der dortigen Banja-Kultur ist. Und selbstverständlich gibt es am Anfang einen Wodka-Shot, d'ah. Was nun womöglich alles etwas anstrengend klingen mag, ist ätherischen Ölen und so weiter sei Dank aber ein überaus gesundes und wohltuendes Unterfangen. Und man braucht dazu nicht mal nach Moskau zu radeln, denn auch im Sole Uno vom Parkresort Rheinfelden lassen sich zweistündige Wenik-Erlebnisse buchen.
parkresort.ch



Baselland entdecken
4410 Liestal
061 927 65 44
<https://www.baselland-tourismus.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 177'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 14
Fläche: 114'782 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75662485
Ausschnitt Seite: 1/3

Erleben

Die Sauna entspannt, belebt und ist gesellig

Durch die Schwitzhütten der Region





Baselland entdecken
4410 Liestal
061 927 65 44
<https://www.baselland-tourismus.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 177'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 14
Fläche: 114'782 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75662485
Ausschnitt Seite: 2/3

Von Lucas Huber

Nirgends schwitzt es sich so schön wie in der Sauna. Ein paar der gemütlichsten finden sich in der Region. Von Aufguss zu Aufguss in einer kleinen Sauna-Trophy.

Klirrende Kälte und wohlige Hitze, das ist die Kombination, die die Sauna zum beliebten Wintervergnügen macht. Auch wenn die Vorzüge des Saunierens der Eiseskälte nur bedingt bedürfen. Denn das Schwitzen in der Sauna ist nicht nur gesund, entspannend und gesellig; es belebt auch und stärkt erwiesenermassen die Abwehrkräfte.

Wer eine Sauna besucht, sollte die wichtigsten Regeln kennen. Sauniert wird üblicherweise nackt, ein Handtuch zum Draufsetzen ist immer dabei, doch vorher geht es unter die Dusche. Nehmen Sie Rücksicht, übertreiben Sie es nicht und verzichten Sie auf Alkohol.

Lukas Schmid, Sauna-Meister im Sole Uno in Rheinfelden, empfiehlt acht bis zwölf Minuten pro Saunagang und vorzugsweise drei Saunagänge. Und: «Hören Sie auf Ihren Körper.» Ansonsten bleibt eigentlich nur, viel Vergnügen zu wünschen auf dieser kleinen Sauna-Trophy durch die Schwitzhütten der Region.



Aquabasilea, Pratteln

Die «vielfältigste Saunalandschaft der Schweiz» verspricht das Aquabasilea. Und tatsächlich: Von der Aromagrotte, die mit 40 Grad und Dufterlebnissen für freie Atemwege sorgt, über die Chalet- und die Rustikalsauna bis hin zur Rauchsauna, in der Temperaturen zwischen 90 und 100 Grad herrschen, lässt die Wasserwelt in Pratteln keine Saunawünsche offen. Highlights sind die Seesauna mit Klangeffekten und das Sanarium mit Farblichtbildern, das auch für Personen mit schwachem Kreislauf geeignet ist. Ein Erlebnis in Sachen Ambiente schliesslich garantiert die Bergwerksauna, die ihrem Namen alle Ehre macht. Was das Aquabasilea besonders macht, ist der prall gefüllte Aufgusskalender. Stündlich und abends sogar halbstündlich gibt es einen thematischen Aufguss – wer es zum Beispiel gerne salzig mag, wählt den Salz-Aufguss inklusive Salzpeeling, und wem Süsses lieber ist, der besucht den Honig-Aufguss und gönnt seiner Haut ein samtig-klebriges Erlebnis. aquabasilea.ch

Sole Uno, Rheinfelden

Ein richtiggehendes Sauna-Dorf betreibt das Wellness-Resort Sole Uno in Rheinfelden. Im Dampfbad herrscht bei lediglich 40 Grad 100 Prozent Luftfeuchtigkeit. Das macht nicht nur die Atemwege frei, sondern fördert auch die Durchblutung und sorgt für eine geschmeidige Haut. In der Feuersauna, die sich in einem Blockhaus im Aussenbereich befindet, flackert tatsächlich ein Feuer und in der Erdsauna lässt sich die Urform der finnischen Saunakultur erleben.

Neben den Finnen betreiben auch die Russen eine jahrhundertealte Schwitztradition, genannt Banja. Die ist eine eigent-



Baselland entdecken
4410 Liestal
061 927 65 44
<https://www.baselland-tourismus.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 177'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 14
Fläche: 114'782 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75662485
Ausschnitt Seite: 3/3

liche Badestube, in der die ganze Familie zusammenkommt. Die naturbelassene Banja im Sole Uno stammt aus Sibirien. Ein besonderes Erlebnis ist das rund zweistündige Wenik-Ritual, das mehrmals die Woche in kleinen Gruppen stattfindet und vorreserviert werden muss. Das Ritual beginnt traditionell mit einem Schluck Wodka, bevor es zur Wenik-Massage geht, einem Abschlagen des Körpers mit frischen Birkenzweigen. Es folgen mehrere Saunagänge mit Ruhepausen, Tee und kleinen Snacks.

parkresort.ch/sole-uno

Sauna am Rhy

Im Sommer ein Szene-Bad, wo sich Sonnenanbeterinnen räkeln und braungebrannte Typen an Drinks nippen – und im Winter eine Sauna. Die Terrasse des altehrwürdigen Rhybadhysli Breiti wird im Winter zur Schwitzhütte. Neben der finnischen Sauna gibt es drei Jurten, die als Ruheraum, Lounge und für die Massage dienen. Zwischen den Saunagängen lassen sich im Freiluftbereich bei Rivier- asicht die Beine vertreten. Unerschrockene holen sich die Abkühlung natürlich tatsächlich mit einem Sprung in den Rhein. sauna-am-rhy.ch



Hallen-Freibad und Sauna, Gelterkinden

Limetten, Lavendel oder doch lieber ein Blüten-Potpourri? Die Aroma-Sauna im Hallen-Freibad Gelterkinden verspricht Entspannung bei 60 Grad nicht nur als Wort, sondern als Lebensgefühl. Auch die finnische Sauna bei 85 Grad lockt mit Aufgüssen in diversen Duftrichtungen. Geöffnet hat die Wohlfühloase täglich von 9 bis 20 Uhr, jeweils montags sind Damen ab 16 Uhr unter sich. gelterkinden.ch

Schweiz am Wochenende

Gesamtausgabe/Sonderbeilage

Schweiz am Wochenende/Gesamtausgabe
5001 Aarau
058/ 200 58 58
www.schweizamsonntag.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 405'000
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 19
Fläche: 54'690 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75681837
Ausschnitt Seite: 1/2

Wellness-Oasen in Ihrer Region

Nicht nur im Ausland, gerade auch in der Schweiz lässt es sich wunderbar erholen.



Das Eintauchen in die Schwerelosigkeit der gesunden Rheinfelder Natursole, fast wie im Schwarzen Meer, ist ein spezielles Erlebnis.

Limmathof Novum Spa

5400 Baden
www.limmathof.ch

Traditionell und modern, so präsentiert sich die Wellness-Landschaft des Limmathofs im Bäderquartier von Baden. Hier ist das Thermalwasser besonders mineralreich.



Seerose Resort & Spa

5616 Meisterschwanden
www.seerose.ch

Im Spa am Hallwilersee erlernt man die Kunst des Entspannens: Die thailändische Oase der Sinnlichkeit präsentiert ein besonderes Entspannungskonzept.

Parkhotel Bad Zurzach

5330 Bad Zurzach
www.parkhotel-bad-zurzach.ch

Vom Solebad über das Thermalbad bis hin zum SPA Medical Wellness Center und diversen Saunen ist im Parkhotel Erholung pur angesagt.

Wellness ist in den beiden Bürgenstock-Hotels «Waldhotel» und «Palace» möglich.

Das Waldhotel besticht nebst dem Spa-Angebot auch durch die Handschrift des

Architekten Matteo Thun.

VON MONIKA BURRI

BILDER ZVG

Die Wellness-Branche boomt auch in der Schweiz: Über 12 Milliarden Franken Umsatz wurden hierzulande im letzten Jahr mit Wellness erwirtschaftet. Die Gründe für die steigende Nachfrage sind vielschichtig. Zum einen spielen die Angebote und die Architektur der Hotels und Bäder eine Rolle. Man erinnere sich an die spektakuläre Eröffnung 1996 der Therme in Vals, die von Peter Zumthor gebaut wurde, und die durch die ausschliessliche Verwendung von Valser Quarzit eine ungewöhnliche Atmosphäre ausstrahlt. Weitere architektonische Meisterleistungen sind seither gefolgt: Beispielsweise die neu gebauten Resorts auf dem Bürgenstock, unter anderem mit einem Bau von Matteo Thun, oder das Thermalbad im Hürlimann-Areal in Zürich, das in den alten Gewölben

der Bierbrauerei seit einigen Jahren für ein ungewöhnliches Badeerlebnis sorgt.

Zum anderen befinden sich an vielen Orten in der Schweiz natürliche Thermalquellen, die schon seit Jahrhunderten zur Kur und Heilung genutzt werden. So kennt man die Ortschaften mit Thermalquellen auch im Ausland schon seit langem. Dazu trägt auch das Image der Schweiz als Land mit intakter Natur, guter Luft und perfektem Service bei. Auch wir Einheimischen entdecken die Vorzüge unserer Heimat immer mehr, darum hier ein paar Empfehlungen für die Erholung in Ihrer Region.

Wellness-Welt

Sole Uno

4310 Rheinfelden
www.parkresort.ch

Schweiz am Wochenende

Gesamtausgabe/Sonderbeilage

Schweiz am Wochenende/Gesamtausgabe
5001 Aarau
058/ 200 58 58
www.schweizamsonntag.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 405'000
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 19
Fläche: 54'690 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75681837
Ausschnitt Seite: 2/2

Mineralbad & Spa Rigi Kaltbad

6356 Rigi Kaltbad
www.mineralbad-rigikaltbad.ch

Nach dem Winterwandern im Mineralbad entspannen: Das ist auf Rigi-Kaltbad in schönster Architektur bei 35 Grad Wassertemperatur möglich.

Swiss Holiday Park

6443 Morschach
www.swissholidaypark.ch

Das Bad mit vielen Attraktion am Fusse des Frontalpstocks. Für Familien, aber auch mit schönem Wellnessbereich und irisch-römischem Bad.

Hotel Hof Weissbad

9057 Weissbad
www.hofweissbad.ch

Eine grosse Vielfalt an Wellnessangeboten sowie individuelle Behandlungsmöglichkeiten werden im Hof Weissbad grossgeschrieben.



Bürgenstock Hotels & Resort

6363 Obbürgen
www.buergenstock.ch

Luxuriöses Wellness zum Träumen präsentieren die Bürgenstock Hotels & Resorts auf 500 Metern über dem Vierwaldstättersee.

Wellnesshotel

Golfpanorama

8564 Lipperswil
www.golfpanorama.ch

Warmes Ambiente, gedämpftes Licht und sanfte Hintergrundmusik lassen die Besucher in eine entspannte Welt entschweben.



Baselbieter Woche

SISSACHER WOCHE

Gesamt-Auflage 25'698

Baselbieter / Sissacher Woche
4410 Liestal
061 901 10 39
baselbieterwoche.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 25'698
Erscheinungsweise: 26x jährlich



Seite: 28
Fläche: 5'094 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75764248
Ausschnitt Seite: 1/1

ZEIT UND ERLEBNISSE SCHENKEN

Mit einem Zeitgeschenk verschenkt man dreifache Freude: Vorfreude, Freude beim Erleben und freudige Erinnerungen. Zeit ist der wertvollste Besitz, den wir verschenken können. Das Beste daran? Zeitgeschenke machen sowohl den Beschenkten als auch den Schenker glücklich. Hier ein paar Ideen:

Tropfenhaus Frutigen (BE): Warm ums Herz wird es Gross und Klein im Tropenhaus Frutigen, das heuer sein zehnjähriges Jubiläum feiert. Im Tropenhaus Frutigen wachsen die Bananen- und Kaffeestuden, gedeiht der Stör und es gibt viele interaktive Ausstellungen, die sich um die Themen Wasser, Stör, Kaviar, Genuss und Energie dreht. Der Betrieb des tropischen Gewächshauses mitten in den Berner Alpen wird durch eine geniale Idee ermöglicht: Auf der Nordseite des Lötschbergtunnels tritt rund 18 Grad warmes Wasser aus. Mit dem warmen Tunnelwasser wird das Tropenhaus Frutigen mit seinen Wärme liebenden Fischen und Pflanzen versorgt. www.tropenhaus-frutigen.ch

Happy-Hour-Wellness im Sole uno in Rheinfelden (AG): Gönnen Sie Ihren Liebsten eine kleine Auszeit nach einem anstrengenden Arbeitstag und geniessen Sie die Wellness Happy Hour im sole uno in Rheinfelden – hier wird Körper, Geist und Gaumen ausgiebig verwöhnt. In der vielfältigen Wellness-Landschaft wird jeweils von Dienstag bis Donnerstag, ab 17.30 Uhr zur Happy-Hour-Wellness eingeladen. www.parkresort.ch



Hochgenuss verbunden mit viel Spass: Ein Gourmeterlebnis sorgt nicht nur für Gaumenfreuden, sondern ist auch ein unvergessliches gemeinsames Erlebnis und macht doppelt Freude.

Bild: 123RF

ZEIT UND GEMEINSAME ERLEBNISSE SCHENKEN

Freude im Doppelpack

Es gibt nichts Schöneres, als seinen Liebsten ein spannendes Erlebnis zu schenken und gemeinsam bei einem Event, einem Besuch im Museum oder Zoo gemeinsam Zeit zu verbringen. Mit einem Zeitgeschenk verschenkt man dreifache Freude: Vorfreude, Freude beim Erleben und freudige Erinnerungen. Denn gemeinsame Zeit ist das, wonach wir uns sehnen. Das macht Zeit zum wertvollsten Besitz, den wir verschenken können. Das Beste daran? Zeitgeschenke machen sowohl den Beschenkten als auch den Schenker glücklich. Hier ein paar Ideen:

Tropenhaus Frutigen (BE): Warm ums Herz wird es Gross und Klein im Tropenhaus Frutigen, das heuer sein

Zehn-Jahre-Jubiläum feiert. Im Tropenhaus Frutigen wachsen die Bananen- und Kaffeestauden, gedeiht der Stör, und es gibt viele interaktive Ausstellungen, die sich um die Themen Wasser, Stör, Kaviar, Genuss und Energie drehen. Infos: www.tropenhaus-frutigen.ch

Umwelt Arena Spreitenbach (AG):

Die Umwelt Arena Schweiz in Spreitenbach ist das Ausflugsziel für die ganze Familie und mit über 45 Ausstellungen zum Anfassen, Erleben und Experimentieren rund um Umwelt und Klima aktueller denn je. Besucher erfahren viel Neues und Spannendes über Nachhaltigkeit im Alltag, ausgewogene Ernährung und Trends im Umweltbereich. Es besteht die Möglichkeit, eine Themen-

führung zu buchen oder den Besuch mit einer Testfahrt auf dem 300 m langen Indoorparcours abzurunden. Auch ein Besuch im ausgezeichneten und nachhaltigen Restaurant KLIMA lohnt sich. Infos: www.umweltarena.ch

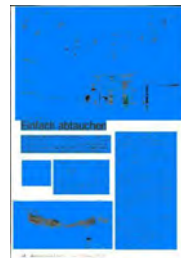
Happy-Hour-Wellness im sole uno in Rheinfelden (AG): Gönnen Sie Ihren Liebsten eine kleine Auszeit nach einem anstrengenden Arbeitstag und geniessen Sie die Happy-Hour-Wellness im sole uno in Rheinfelden - hier werden Körper, Geist und Gaumen ausgiebig verwöhnt. In der vielfältigen Wellnesslandschaft wird jeweils von Dienstag bis Donnerstag ab 17.30 Uhr zur Happy-Hour-Wellness eingeladen. Infos: www.parkresort.ch

CR



Spot Magazine
8810 Horgen
044/ 552 01 27
www.spotmedia.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 24
Fläche: 111'833 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75776277
Ausschnitt Seite: 1/4



Winterwellness

Einfach abtauchen

Schweizweit | Wenn sich düstere Dunkelheit über das Land legt und die Welt vor Kälte erstarbt, verdient nicht nur die Natur eine Auszeit. Auch uns tut besonders jetzt ein bisschen Ruhe und Entspannung gut. Mit den RailAway-Kombi-Angeboten kann man diesen Winter bei Wellnessbesuchen dazu auch noch sparen. Hier drei Tipps:



1. Bogn Engiadina, Scuol

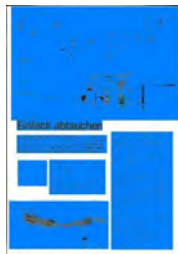
Bogn Engiadina Scuol
Via dals Bogns 323
7550 Scuol
+41 (0)81 861 26 00
bognengiadina.ch

In der Umkleidekabine des Bogn Engiadina fällt an einer Wand Wasser wie ein Vorhang über den polierten Stein. Dann plötzlich hebt sich der Schleier und eine Tür eröffnet dahinter den Zugang zum Römisch-Irischen Bad. Das Herzstück des Mineralbades verbindet zwei traditionsreiche Badekulturen in einem Ritual des Wohlbefindens.



Spot Magazine
8810 Horgen
044/ 552 01 27
www.spotmedia.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 24
Fläche: 111'833 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75776277
Ausschnitt Seite: 2/4

Die Stationen sind perfekt aufeinander abgestimmt – erst wird mein Körper langsam erwärmt, zum Schwitzen und Entschlacken angeregt; dann wieder sanft abgekühlt und in tiefe Entspannung gebracht. Bezaubernd sind die Kreationen des Künstlers Steivan Liun Könz, Sohn der «Schellenursli»-Autorin Selina Chönz, die meinen Weg begleiten; allen voran die aus Stuck, Keramik und Glas gestaltete Kuppel über dem Mineralbad.

Letztere wölbt sich über mir wie ein Dom, während ich genüsslich in das wohltuende Nass zu ihren Füßen abtauche. Wasser strömt aus Düsen, umspült meine müden Glieder, massiert sie. Oben leuchten farbige Fensteröffnungen wie Sterne am Firmament. Dazwischen schweben Fische, Vögel, Stierköpfe, Sonnen und Nixen. Es ist ein Ort, wo alle Welt

vergessen ist; zumal er mir in diesem Moment auch ganz alleine gehört. Pro Einlass sind im Römisch-Irischen Bad nämlich regulär maximal zwei Gäste erlaubt. Damit wird das Ritual praktisch zu einem «Private Spa.» Eine Offenbarung!

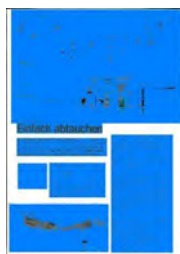
Nach meinem Rundgang trete ich regeneriert aus dem Ruheraum in eine gegensätzliche Welt des Lebens und der Aktivität. 530 Quadratmeter Bäder- und Saunalandschaft liegen vor mir. Kinder testen ihre Temperaturempfindlichkeit in den Kalt- und Warmwassergrotten und drehen im beheizten Bewegungsbecken flotte Runden. Erwachsene lassen sich von Wasserstrahlen und Massagedüsen verspannte Muskeln durchkneten.





Spot Magazine
8810 Horgen
044/ 552 01 27
www.spotmedia.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 24
Fläche: 111'833 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 75776277
Ausschnitt Seite: 3/4

Ich biege zunächst zum Solebad ab. Es erscheint mir der perfekte Übergang zu sein. Umgeben vom warmen Gelb und Rot der Salzwände lasse ich mich treiben und lausche den Unterwasserklängen. Dann bin ich bereit für den beheizten Aussenpool. Dort erkunde ich die verschiedensten Installationen und bewundere das Alpenpanorama vom Sprudelbereich aus.

Die Unterengadiner Ferienregion Engadin Scuol Zerneß ist eng mit dem Wasser verbunden. Schon im Mittelalter war die Heilkraft der Quellen bekannt. Mehr als zwanzig verschiedene kohlensäurehaltige Mineralwässer entspringen im geologischen Fenster rund um den Hauptort Scuol, dessen Gemeindegewappen eine schwarze Brunnenschale mit vier Wasserstrahlen ziert. Etwa die Hälfte davon sind heute gefasst und werden als Heilwasser genutzt; so auch im Bogn Engiadina, das von Vi, Sotsass, Tulai und Chalzina gespeist wird.

Aber das reine, hochmineralisierte Wasser belebt im Thermalbad nicht nur die Badelandschaft; auch im

Saunabereich ist es immer wieder anzutreffen. Es dampft beim Aufguss, plätschert einladend aus vier Trinkwasserbrunnen im Wandelgang und lädt nach dem Saunagang zur erfrischenden Abkühlung.

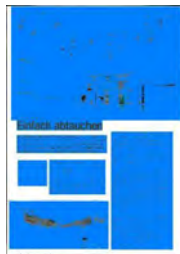
Bei meinem abschliessenden Saunagang erlebe ich es aus erster Hand. In der Aufguss-Sauna verteilt der Saunameister eine duftende Creme aus Joghurt und Aloe-Vera. Von Hals bis Fuss eingecremt, trete ich mit den anderen Teilnehmern nach 15 Minuten Schwitzen ins Freie und wandere inmitten von Schneeflocken rund ums Kaltwasserbecken. Dann wird abgeduscht und getrunken. An jedem Brunnen ist das Quellwasser mit mehr oder weniger Kohlen-säure und Mineralien versetzt und schmeckt dadurch unterschiedlich. Ein interessanter Vergleich! Später beobachte ich von der Kamins sauna im Aussenbereich, wie sich die Dämmerung über Scuol legt. Das offene Feuer lodert und draussen erstrahlt die Bäderlandschaft im farbigen Lichterspiel. Einen ganzen Tag habe ich nun hier verbracht, aber trotzdem fällt die Trennung schwer. Das Bogn Engiadina ist einer jener Orte, an den man zurückkehren will, noch bevor man ihn verlassen hat.



RailAway-Kombi-Angebot

Kaufen Sie das ÖV-Anreisebillet gemeinsam mit der Freizeitleistung und profitieren Sie von 20% Ermässigung auf den Lintritt in die Bäder- und Saunalandschaft des Bogn Engiadina für drei Stunden. Angebot gültig bis 31. März 2020. sbb.ch/mineralbad-scuol





2. sole uno, Rheinfelden

Seit dem 19. Jahrhundert wirkt in Rheinfelden die «Rheinfelder Natur-sole[®]»: Sie entspannt und vitalisiert zugleich. In der Wellness-Welt «sole uno» im Parkresort Rheinfelden ist die Kraft des Meeres auch heute noch zu spüren: So zum Beispiel beim Baden in den sprudelnden innen- und Aussenbecken, beim schwerelosen Schweben im Intensiv-Solebecken, beim Durchatmen in der Sole-Inhalation oder beim Schwitzen im Sole-Vitalbad. Aber auch im Saunadörfli wird Wellness zum Erlebnis. Hier entspannt man nach Tradition der Finnen und Russen.

RailAway-Kombi-Angebot

20% Ermässigung auf den Eintritt ins «sole uno» für vier Stunden (inkl. Bade-/Sauntuch leihweise) bei Reise mit dem öffentlichen Verkehr.

Angebot gültig bis 31. März 2020.

sbb.ch/soleuno



3. Thermalbad Zurzach

39.9°C warm ist das Wasser, das in Bad Zurzach aus rund 430 Meter Tiefe an die Oberfläche sprudelt und in einer 2'000 Quadratmeter grossen Wasserlandschaft gestresste Körper entspannt und verwöhnt.

Im Intensiv-Solebecken schwebt man schwerelos, schwitzt sich in der dreistöckigen Bohrturmsauna gesund oder findet im Naturschwimmbecken angenehme Abkühlung.

Für Kinder gibt es das Papa Moli-Planschbecken.

RailAway-Kombi-Angebot

10% Ermässigung auf den Eintritt für 2 Stunden im Thermalbad bei Reise mit dem öffentlichen Verkehr. Angebot gültig bis 31. März 2020.

sbb.ch/thermalbad-zurzach

8. Diverses



Schweizer Aktien
3011 Bern
031 381 90 90
www.schweizeraktien.net/

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten



Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 72053174
Ausschnitt Seite: 1/3

Aktuelle Analysen, Kommentare, Interviews Nichtkotierte Aktien Schweizer Aktien - Interviews Tourismus/Freizeit/Sonstiges

Dominik Keller, CEO Thermalbad Zurzach: «25% unserer Gäste stammen aus Deutschland.»

Von Bjoern Zern



Dominik Keller ist Geschäftsführer der Thermalbad Zurzach AG. Bild: zvg

Zwischen Winterthur und Basel liegen entlang des Rheins in der Schweiz und Deutschland mehrere Thermalbäder. Nachdem das Parkresort Rheinfelden vor zwei Jahren mit der Beteiligungsgesellschaft Invision einen neuen Mehrheitsaktionär erhalten hat, werden nur noch die Aktien von zwei Bädergesellschaften aus dieser Region ausserbörslich auf OTC-X gehandelt: die Aktien der Bad Schinznach AG sowie die Titel der Thermalbad Zurzach AG. Mit einem Umsatz von 11.3 Mio. CHF und dem Fokus rein auf das Bädergeschäft (mit Fitness- und Spa-Angeboten) ist die Thermalbad Zurzach AG das deutlich kleinere Unternehmen. In 2017 erzielte die Gesellschaft dennoch ein Betriebsergebnis (EBIT) von 1 Mio. CHF. Geschäftsführer Dominik Keller erklärt im Interview mit schweizeraktien.net, warum die Gesellschaft nun den Bäderbetrieb in eine neue Gesellschaft auslagert und wie das Geschäftsjahr 2018 bisher gelaufen ist.

Herr Keller, der Sommer 2018 war einer der heissesten in der Geschichte. Wie hat sich der Rekordsommer auf Ihr Geschäft ausgewirkt?



Wir hatten wie alle Thermalbäder in unserer Region in den Sommermonaten weniger Eintritte als im Vorjahr zu verzeichnen. Allerdings hielt sich aufgrund unseres vielfältigen Angebots der Einbruch bei den Besucherfrequenzen in Grenzen. Mit dem Naturschwimmteich und einem 25-Meter-Schwimmbecken sowie den grosszügigen Aussenbereichen haben wir ein Angebot, das auch in den heissen Sommermonaten rege genutzt wurde.

Insgesamt stagnieren die Besucherzahlen in den Schweizer Thermalbädern. Wie grenzen Sie sich von den anderen Bädern in der Schweiz und auch im grenznahen Ausland ab?

Nach den umfangreichen Umbaumassnahmen im Jahr 2017 verfügen wir nun über die grösste Bäderlandschaft der Schweiz. Neben den Bädern mit unserem eigenen Thermalwasser bieten wir auch Becken mit Kaltwasser und den Naturschwimmteich an. Zusätzlich haben wir mit dem Intensiv-Solebad ein weiteres sehr beliebtes Bad. Hinzu kommt, dass wir uns bewusst als Bad für die ganze Familie positionieren. Seit dem Papa Moll-Film ist unser Bad auch schweizweit als Familienbad bekannt geworden.

Allerdings kommen dank unserer grossen Fläche ältere und ruhesuchende Gäste mit den Familien und Kindern gut aneinander vorbei. Beschwerden hat es noch keine gegeben. Ein wichtiger Bestandteil unseres Angebotsmixes ist auch unser Fitnessclub mit über 1'200 Mitgliedern und der gesamte Spa-Bereich. Alle Angebote greifen gut ineinander.

Besteht nicht die Gefahr, dass viele Schweizer Gäste ins nahe Ausland abwandern und dort günstiger baden?

Nein, das Gegenteil ist eher der Fall. 25% unserer Gäste stammen aus Deutschland. Bei einem Eintrittspreis von 20 CHF sind die Preisunterschiede auch nicht gerade gross. Allerdings haben wir nach dem Aufheben der Wechselkurs-Untergrenze Anfang 2015 schon einen Rückgang der deutschen Gäste zu verzeichnen gehabt. Mittlerweile hat sich dies wieder eingependelt. Ein wichtiger Teil unserer Mitglieder im Fitnessclub stammt sogar aus der deutschen Stadt Waldshut.

Mit welcher Entwicklung rechnen Sie für das Gesamtjahr für das Thermalbad in Bad Zurzach?

Das erste Quartal 2018 war sehr stark. Nach den schwachen Sommerquartalen konnten wir einen guten Start in das letzte Quartal verzeichnen. Allerdings hängt nun sehr viel vom Jahresendgeschäft ab. Denn die Feiertage sind für uns sehr wichtig. Daher kann ich Ihnen erst im Januar sagen, ob wir an das Vorjahr anknüpfen werden.

Und wie sieht es 2018 bei Ihrer 65%igen Tochter Airport Fitness am Zürcher Flughafen aus?

Wir rechnen für das Geschäftsjahr 2018 mit einem kleinen Gewinn.

In einer ausserordentlichen Generalversammlung im Oktober haben die Aktionäre die Änderung der Statuten beschlossen und so den Weg für die Gründung einer Betriebsgesellschaft frei gemacht. Was waren die Gründe dafür?

Die Stiftung für Gesundheitsförderung ist heute schon an der Aqualon Therme in Bad Säckingen (DE) beteiligt. Ausserdem wird sie über die Verenahof AG das neue Thermalbad in Baden führen. Um Synergien im Bäderbetrieb zwischen den drei Bädern zu nutzen, werden wir den Bäderbetrieb der Thermalbad Zurzach AG in die Thermalbad Zurzach Betriebs AG ausgliedern. Die Thermalbad Zurzach AG bleibt dann Besitzerin der Immobilien und ist zu 100% an der Thermalbad Zurzach Betriebs AG beteiligt. Über die Thermalquelle AG hält die Stiftung auch die Stimmrechtsmehrheit an der Thermalbad Zurzach AG.

Die Aqualon Therme in Bad Säckingen war bisher keine Erfolgsgeschichte und auch der Erfolg des neuen Thermalbads in Baden birgt Risiken in einem gesättigten Markt. Verändert sich für die freien Aktionäre der



Schweizer Aktien
3011 Bern
031 381 90 90
www.schweizeraktien.net/

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten



Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 72053174
Ausschnitt Seite: 3/3

Thermalbad Zurzach AG damit nicht das Risikoprofil zu ihren Ungunsten?

Nein. Denn sie sind an den beiden Betriebsgesellschaften in Bad Säkingen und Baden nicht beteiligt. Sie könnten allerdings von Synergien beim Einkauf und der Führung der drei Bäderbetriebsgesellschaften auf der Kostenseite profitieren. Über Mietverträge und Service-Level-Agreements mit der Thermalbad Zurzach AG sind die Leistungen zwischen der Betriebs AG und der Muttergesellschaft klar geregelt.

Verbleiben die Beteiligungen an Bad Zurzach Tourismus und an Airport Fitness in der Thermalbad Zurzach AG?

Diese Beteiligungen bleiben bestehen.

Welche Dividenden kann der Aktionär künftig erwarten?

Wir gehen von einer durchschnittlichen Ausschüttung von 2% (des ursprünglichen Nominalwertes von 500 CHF; Anm. d. Redaktion) aus. Ferner erhält der Aktionär weiterhin die beliebten Naturalgaben Badeintritt sowie einen Essensgutschein.

Herr Keller, vielen Dank für das Gespräch.

Fazit

Die Änderungen der Statuten und die Gründung der Betriebsgesellschaft haben den Aktienkurs der Inhaberaktien der Thermalbad Zurzach AG unter Druck geraten lassen. Seit Jahresbeginn hat der Kurs der eher selten gehandelten Titel knapp 10% verloren. Ein weiterer Grund für die Zurückhaltung dürfte der heisse Sommer sein, der einen Einfluss auf das Ergebnis haben könnte. Allerdings sind die Folgen dieser beiden Ereignisse offenbar nicht so gravierend, wie zu befürchten wäre. Das Ergebnis für 2018 könnte knapp das Vorjahresniveau erreichen – der Reingewinn lag bei 662'143 CHF. Und auch die organisatorischen Veränderungen haben keinen direkten Einfluss auf das Ergebnis, denn der Aktionär muss nicht das Risiko der beiden anderen Bäderbetriebsgesellschaften mittragen.

Bei einem Aktienkurs von 305 CHF, der zuletzt auf OTC-X für eine Inhaberaktie gezahlt wurde, notieren die Titel mehr als 50% unter dem Buchwert von 775 CHF (per Ende 2017). Auch das Kurs-/Gewinn-Verhältnis ist mit 9 – einen gleichbleibenden Gewinn von 660'000 CHF vorausgesetzt – tief. Bleibt auch die Ausschüttung bei 10 CHF pro Inhaberaktie, die bisher für Privataktionär steuerfrei als Nennwertrückzahlung erfolgte, so rentiert der Titel mit über 3%. Hinzu kommen der Gratis-Bädereintritt sowie ein Essensgutschein. Der Aktien sind daher insbesondere für private Aktionäre, die auch von den Naturaldividenden profitieren können, eine interessante Anlage.

Zu berücksichtigen ist allerdings, dass die zur Stiftung Gesundheitsförderung gehörende Thermalquelle AG über vinkulierte Namenaktien mit 55% die Stimmrechte dominiert. Somit sind die freien Aktionäre stets von den Entscheidungen der Stiftung abhängig.

SCHLAGWORTE Bad Schinznach AG CH0002541560 Dominik Keller Thermalbad Zurzach AG



Zum Coiffeurtermin per Mausklick

VON THOMAS WEHRLI

Fricktal Immer öfter bieten auch regionale Dienstleister die Möglichkeit an, Termine online zu buchen.

Das Leben goes digital: Das Hotelzimmer, die Ferien am Strand oder der Flug zum City-Shopping lassen sich schon lange online buchen. Nun entdecken aber auch immer mehr Gewerbe- und Dienstleistungsbetriebe in der Region das Internet als Buchungsplattform. Ob Tisch im Restaurant, Kinobillett oder Coiffeurtermin - die Buchung per Computer geht schnell, ist bequem und lässt sich unabhängig von den Öffnungszeiten vornehmen. Drei Beispiele.

Bei Coiffeur Vida in Rheinfelden kann man seit Januar 2018 den nächsten Termin ganz einfach online buchen. In einem ersten Schritt wählt man den Mitarbeiter aus, in einem zweiten die gewünschten Dienstleistungen. Das System rechnet danach den Zeitbedarf aus und zeigt den Endpreis sowie die freien Termine an. Noch rasch Name, Telefonnummer und Mailadresse eingetragen - und schon ist der Termin reserviert.

Das neue Angebot sei bei den Kunden gut angekommen, sagt Daniel Benker. Bereits 30 Prozent der Termine werden heute, ein gutes Jahr nach der Einführung, online gebucht. «Ich bin überzeugt, dass in ein bis zwei Jahren 80 Prozent der Termine und Leistungen online gebucht werden.» Die Kunden schätzten, dass sie 24 Stunden fle-

xibel seien, nicht telefonieren und dabei x Termine checken müssten. «Online ist alles in zwei Minuten zu machen», heisst es bei Coiffeur Vida.

Bereits seit zehn Jahren bietet das Parkresort Rheinfelden die Möglichkeit an, Termine in der Massage-Lounge des sole uno online zu buchen. Auch hier ist das Handling simpel. Man wählt die gewünschte Massage aus, gibt seinen Wunschtermin ein und sieht, ob dieser noch frei ist respektive welche Termine im Umfeld

«Zwischen 10 und 15 Prozent der Termine werden mittlerweile durch den Gast selbst gebucht.»

Sven Malinowski Betriebsleiter sole uno

buchbar sind. Man klickt den gewünschten Termin an und bezahlt ihn an der Shop-Kasse. Per Mail kommt die Bestätigung, die man dann an der Badkasse vorweist.

Das Online-Reservierungssystem erfreue sich guter Nachfrage, sagt Sven Malinowski, Betriebsleiter des sole uno. «Zwischen 10 und 15 Prozent der Termine werden mittlerweile durch den Gast selbst gebucht.» Malinowski ist überzeugt, dass der Anteil in Zukunft noch zunehmen wird. «Diese Art von Dienstleistung entspricht immer mehr den Anforderungen der Gäste.» Immer bessere, einfach zu bedienende Systeme und Buchungs- sowie Zahlungssicherheit würden hierbei den Umgang erleichtern.

Ebenfalls bereits viele Erfahrungen mit Online-Buchungssystemen hat Philipp Weiss gesammelt. Er führt zusammen mit Martina Welti Fricks Monti. Die Online-Reservierung von Kinotickets ist bei ihnen seit 1999 möglich, die Online-Buchung seit 2007. Auch hier ist das System simpel. Der Gast registriert sich und kann dann über die Homepage die gewünschte Vorstellung aufrufen. Die Saalübersicht zeigt ihm dann an, welche Plätze noch frei sind. Per Mausklick werden die gewünschten Sitze ausgewählt und die Tickets per

Kredit- oder Movie-Card bezahlt. Die Tickets werden dann per Mail zugestellt - zum selber Ausdrucken. Diese bringt man mit und weist sie vor.

15 Prozent mit Print@home

Print@home heisst das System, das auch gut genutzt wird. 15 Prozent der Tickets verkauft Weiss mittlerweile auf diesem Weg, online reserviert werden rund 35 Prozent. Weiss rechnet damit, dass die Nachfrage nach Online-Buchungen weiter zunehmen wird - «weil die Buchung so bequem ist».

Die Buchungen erfolgen dabei über eine eigene Buchungsplattform. Keine Option ist für Weiss, einen Drittanbieter - so wie es beispielsweise booking.com für Hotelreservierungen ist - zuzulassen. Auch können die Tische im Restaurant nur per Mail oder Telefon reserviert werden. «Wir brauchen eine gewisse Flexibilität - gerade auch für grössere Gruppen», so Weiss.

Fricktal

Frick-Laufenburg
Rheinfelden-Möhl

Regio-Ausgabe

Aargauer Zeitung
5070 Frick
058/ 200 52 20
<https://www.aargauerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'117
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Seite: 7
Fläche: 33'650 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 74726023
Ausschnitt Seite: 1/1

Trübe Aussichten für die Industrie

Die NAB der Region Fricktal bot in Rheinfelden einen Ausblick zur Wirtschaft.

Die Aktienmärkte haben den Einbruch von 2018 aufgeholt und sogar wieder übertrifft. Die politischen Unsicherheiten bleiben jedoch hoch und stellen Unternehmen und Anleger vor Herausforderungen. Der Marktausblick der Neuen Aargauer Bank (NAB) der Region Fricktal bot einen Ausblick zu Konjunktur und Finanzmärkten. **Thomas Schönenberger, Leiter Region Fricktal, lud die Gäste ins Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden ein.**

Marcus Hettinger, Senior Investment Strategist, eröffnete den Marktausblick mit der Analyse des gesamtwirtschaftlichen Umfelds. Das globale Wachstum hat sich insgesamt abgeschwächt, die NAB-Ökonomen rechnen für dieses und nächstes Jahr nur noch mit einem moderaten Wirtschaftswachstum.

Dienstleistungs-Sektor wird beflügelt

Bei den globalen Einkaufsmangerindizes akzentuiert sich die Divergenz zwischen dem Industrie- und dem Dienstleistungssektor. Während sich bei den Dienstleistungen die sinkenden Arbeitslosenzahlen und das starke Konsumentenvertrauen positiv auswirken,

trüben der Handelsstreit und der damit einhergehende Investitionsstau die Aussichten der Industrie. Dies betrifft vor allem die Eurozone und insbesondere Deutschland, deren Entwicklung für die Schweizer Wirtschaft wichtig ist. Die Schweizer Industrie kann sich der Nachfrageschwäche aus dem Ausland nicht ganz entziehen. Trotzdem erwartet die NAB aufgrund des soliden, privaten Konsums ein Wachstum von knapp 1,5 Prozent für die Schweiz im Jahr 2019.

Leitzinssenkung ist nicht auszuschliessen

Die US-Notenbank hat als Versicherung gegen den Konjunkturabschwung ihren Leitzins im Juli gesenkt. Eine weitere Lockerung der Geldpolitik erscheint bis Ende des Jahres wahrscheinlich. Die Europäische Zentralbank hat zwar weniger Spielraum bei den Leitzinsen, ihre Geldpolitik dürfte aber trotzdem expansiver werden, so die NAB-Ökonomen.

Dem bereits heute sichtbaren Aufwertungsdruck des Schweizer Frankens dürfte die Schweizerische Nationalbank (SNB) mit Devisenmarkt-Interventionen begegnen. Die Ökonomen der NAB sind jedoch

der Ansicht, dass eine Leitzinssenkung der SNB nicht völlig ausgeschlossen werden kann.

Viele Risiken für die Weltwirtschaft

Die Weltwirtschaft sieht sich einer Vielzahl von Risiken gegenüber, die den Konjunkturverlauf je nach Ausgang negativ oder positiv beeinflussen können. Global steht der Handelskonflikt zwischen China und den USA im Mittelpunkt und in Europa bleibt der Brexit ein beherrschendes Thema. Der Anstieg der globalen Verschuldung bleibt ein längerfristiges Risiko, obwohl dieses derzeit aufgrund der tiefen Zinsen nicht besonders thematisiert wird, so die Ökonomen der NAB.

«Die Bewertungen von Aktien sind zwar erhöht, die tiefen Anleihenrenditen unterstützen aber die relative Attraktivität von Aktien», eröffnete Hettinger den Anlageteil seines Referats. Nach wie vor trübt das tiefe Zinsniveau die Renditeaussichten bei den festverzinslichen Wertpapieren, weshalb das Anlegen in Obligationen herausfordernd bleibt. «Hier ist ein sorgfältiges Risikomanagement gefragt», sagt

Hettinger weiter. Bei den Rohstoffen bleibt Gold ein zuverlässiger Portfoliostabilisator. Den Frankenkurs zum Euro sehen die Analysten der NAB über die nächsten zwölf Monate bei einem Wert von 1.12 Franken stehen und den Dollar bei rund 95 Rappen.

Mit der Rendite etwas Gutes tun

Schlagzeilen zu Nachhaltigkeit dominieren nicht nur die Medienwelt. Nachhaltige Anlagen werden immer mehr zum wichtigen Bestandteil eines Portfolios. Was versteht man genau unter nachhaltigen Anlagen? Christoph Roduner, Leiter Private Banking der Region Fricktal, gab dazu eine treffende Erklärung: «Nachhaltig ist jede Finanzlösung, die eine finanzielle Rendite generiert und gleichzeitig positive soziale und ökologische Auswirkungen hat.»

Diese leisten einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung, mildern die Armut und machen die Welt etwas gerechter. «Wir bieten unseren Kunden damit die Möglichkeit, nebst der Rendite etwas Gutes für die zukünftigen Generationen zu tun», führte Christoph Roduner aus. (az)



QV-FEIER VOM 6. JULI 2019 IM BILDUNGSZENTRUM BZU

«CHEERS» AUF DEN DIPLOMIERTEN GASTRO-NACHWUCHS!

180 Lernende aus den Gastro-Berufen haben 2019 im Kanton Aargau das Qualifikationsverfahren absolviert. Eine stattliche Zahl, die sich zeigen darf. Mit über 700 Gästen wurde die diesjährige QV-Feier zelebriert und auf den Erfolg angestossen!

GASTROAARGAU

Gebildet, aber nicht eingebildet

Von der Aargauer Regierung überbrachte Landstatthalter Dr. Markus Dieth die Grussworte und gratulierte den jungen Berufsleuten herzlich. In seiner Ansprache lobte er die Aargauer Tradition der guten Gastfreundschaft und zeigte den Absolventinnen und Absolventen auf, dass sie nun die Fähigkeiten erlernt haben, sich einen Platz in einem innovativen Gastronomiebetrieb im Aargau zu sichern. Lieb sei ihm die Vielfalt der Gastbetriebe erster Güte. Kulinarische Perlen benötigten den Nachwuchs sowie gut ausgebildete Leute, die einen Beitrag zur Bewahrung der hohen Qualität leisten können. «Tun Sie nichts nur wegen dem Erfolg», so Markus Dieth. «Viel mehr, packen Sie etwas mit Herzblut und Leidenschaft an – dann stellt sich der Erfolg von selbst ein und die Freude darüber ist umso grösser. Denken Sie dran, wer nicht handelt, wird behandelt. Wer arbeiten kann, kann auch feiern!»

Wildcard für die SwissSkills

Claudia Rüttimann, Präsidentin der Hotel & Gastro formation Aargau, führte souverän durch den Anlass und ehrte die Diplomierten mit einer Note von 5,3 und mehr. Die Kantonsbesten in jedem Gastroberuf durften sich zudem über einen grosszügigen Gutschein vom Golf- und Sporthotel Maran in Arosa freuen. Eine Wildcard für die SwissSkills gabs von Jean-Claude Schmocker, Hotel & Gastro formation Schweiz – die nächste spannende Herausforderung ist somit lanciert.

Die HGf-Präsidentin hatte für Urs Kohler, Direktor GastroAargau sowie Chefexperte der Gastro-Berufe, eine besondere Überraschung parat: Im Jahr 1985 hatte er als Kantonsbester seine Zweitlehre im Service (im Anschluss an die Kochausbildung) mit einer Note von 5.8 abgeschlossen. Der damalige Präsident ging kurz im Lehrbetrieb vorbei, überreichte ihm ein Buch und schüttelte ihm die Hand. Höchste Zeit also, diesen Erfolg in einem verdienten Rahmen nochmals hochleben zu lassen und zu würdigen!

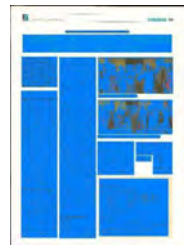
Viel mehr als nur heisse Luft

Urs Kohler liess die Ballone steigen! «Juhui, bestanden», diesen Ballon widmete er allen Lernenden, die auf Fun und Freizeit verzichtet haben, um sich auf die Abschlussprüfung vorzubereiten. Aber auch denjenigen, welche das Ziel noch nicht erreicht haben und im nächsten Jahr nochmals einen Anlauf nehmen. «Good luck» stand

auf dem zweiten Ballon. Nach dem Lehrzeitende folgt ein neuer Lebensabschnitt – dazu wünschte er allen viel Glück! Der dritte Ballon «Thank you» war allen disziplinierten, anständigen und korrekten jungen Leuten gewidmet, welche nun die neuen Berufskollegen sind. Das Dankeschön galt aber auch allen Experten, Eltern, Lehrbetrieben, Berufsschulen und dem kantonalen Departement für Bildung, Kultur und Sport. Mit dem Ballon «Cheers» sollten alle ermuntert werden zusammen auf das Geleistete anzustossen. Abschliessend stieg der «Zwinker-Smile»-Ballon auf, mit einem amüsanten Wink an die Frischdiplomierten: Vielleicht sei in dieser freudigen Stimmung ein guter Zeitpunkt, um bei den Eltern einen Herzenswunsch anzubringen ...

Eine vielversprechende Premiere

Erstmals konnte an acht junge INVOL-Lernende (1-jährige Integrationsvorlehre) ein Zertifikat überreicht werden. Diese zeigten sich glücklich und dankbar für die Möglichkeiten, die ihnen in der Schweiz geboten werden. Besonders erfreulich: Fast alle können im Herbst mit einer Attest-Kochausbildung starten. Natürlich gehörte das Wort auch den jungen ehemaligen Lernenden. Diese haben sich für ihre Lehrer und die üK-Instruktoren so einiges einfallen lassen, aus dem Nähkästchen geplaudert und schöne Überraschun-



gen überreicht, bevor beim anschließenden Apéro freudig das Glas erhoben wurde.

Weitere Impressionen
& Berichte:

www.hgf-ag.ch



Die Bestplatzierten im Restaurationsfach



Frischgebackene dipl. Hotelfachfrauen und Hotellerieangestellte

Herzliche Gratulation zu grossartigen Leistungen

Noten 5,3 und besser

Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

- | | | |
|-----|-------------------------------|---|
| 5,4 | Rosenkranz Tabea | «Gasthof zum Schützen», Aarau |
| | Stoffel Melina | «Hotel Seerose», Meisterschwanden |
| 5,3 | Amsler Melissa | «Restaurant Schlossgarten», Schöftland |
| | Rodriguez de Oliveira Claudia | «Hertenstein Panorama-Restaurant», Ennetbaden |

Hotelfachfrau/-mann EFZ

- | | | |
|-----|-------------------|------------------------------------|
| 5,4 | Lengacher Sereina | «Park-Hotel am Rhein», Rheinfelden |
|-----|-------------------|------------------------------------|

Koch/Köchin EFZ

- | | | |
|-----|--------------|--|
| 5,3 | Wäspi Fabian | Stiftung Lebenshilfe,
«Hotel & Restaurant zum Schneggen», Reinach |
|-----|--------------|--|

Als Küchenangestellte/r EBA, Restaurationsangestellte/r EBA, Hotellerieangestellte/r EBA und Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ haben keine Lernenden die Note 5,3 oder besser erreicht



«Wir müssen lernen, den digitalen Wandel als Chance zu nutzen»

Interview mit Andrea Schenker-Wicki, Rektorin der Universität Basel



Professorin Andrea Schenker-Wicki ist überzeugt, dass die Schweiz, um erfolgreich zu bleiben, den jungen Menschen bei ihrer Ausbildung vermehrt digitale Fähigkeiten mitgeben muss.

Fotos: zVg

Edi Strub

Die Welt verändert sich rasant und damit auch die Anforderungen an die Menschen. An der Zukunftstagung «Future Skills» in Rheinfelden referiert die Rektorin der Universität Basel. Die NFZ hat Professorin Andrea Schenker

Wicki gefragt, was wir den jungen Menschen für Fähigkeiten vermitteln müssen.

NFZ: *Wie wird die Schweiz zur Talentschmiede 2030? – Das ist Frage, über die Sie, Frau Schenker-Wicki, zusammen mit einer Anzahl Experten am Future Skills Forum in Rheinfelden diskutieren werden. – Können Sie uns schon heute verraten, wo Sie in etwa die*

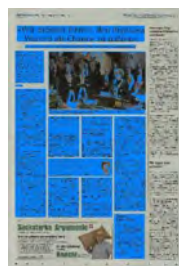
Antwort sehen?

Andrea Schenker-Wicki: Zu viel möchte ich da noch nicht erzählen, das Podium in Rheinfelden soll ja spannend bleiben! Aber eines ist aus meiner Sicht klar: Wenn wir möchten, dass die Schweiz in Zukunft so kompetitiv bleibt wie sie heute ist, dann müssen wir den jungen Menschen jene Skills mitgeben, mit denen sie den digitalen Wandel nicht nur überstehen, sondern in ihm auch neue Chancen erkennen

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

Neue Fricktaler Zeitung
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
www.nfz.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'127
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 17
Fläche: 82'070 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 74911766
Ausschnitt Seite: 2/3

und diese nutzen können. Das braucht gewisse Investitionen in Lehre und Forschung, aber jeder Franken, der in die Universitäten investiert wird, erzeugt ein Vielfaches an Wertschöpfung!

Wo steht die Schweiz nach ihrer Auffassung im Rennen um die vielversprechendsten Innovationen? Gelingt es unseren Universitäten und Hochschulen bereits heute, genügend Talente hervorzubringen, oder gibt es da noch viel Luft nach oben?

Die Schweiz mischt international ganz vorne mit. Auf allen internationalen Ranglisten nehmen wir regelmässig den ersten oder einen der ersten Plätze ein. Wir haben auch das Glück, speziell im Grossraum Basel, dass die grössten globalen Players in der Pharmaindustrie bei uns ansässig sind und wir eines der produktivsten Ökosysteme im Bereich Life Sciences, Biotech und Medtech beheimaten. Dieses Umfeld hat mich dazu bewogen, vor zwei Jahren eine Innovations-Initiative an der Universität Basel zu lancieren. Seither fördern wir unsere Start-ups und Spin-offs intensiv und motivieren unsere Studierenden, unternehmerisch zu denken und zu handeln. Was nun die Talente angeht, sind wir ein kleines Land und dadurch ist die Anzahl Talente natürlich begrenzt. Da die Nachfrage in unserem Land nach Talenten allerdings grösser ist als das Angebot, sind wir auf talentierte junge Leute aus dem Ausland angewiesen, damit wir unsere Produktivität und unseren Wohlstand erhalten können.

Gerade auf dem Gebiet der Digitalisierung ist Europa von den USA – sprich Silicon Valley – überrollt worden. Fast alle Digitalgiganten, Google, Facebook, Apple, Uber, sind amerikanisch. Ist das auch Ihre

Einschätzung oder ist das ein Mythos?

In der Tat sind die grossen «Player» der Digitalisierung in den USA. Das hängt auch damit zusammen, dass dort immense staatliche Forschungsgelder im Bereich der Informationstechnologie an Top-Universitäten wie Stanford oder Caltech in Kalifornien oder an Harvard und MIT an der Ostküste geflossen sind. Auch das amerikanische Militär investiert riesige Summen in diese Universitäten, um die Informationstechnologien weiter zu entwickeln. Ob die USA allerdings in allen Bereichen überlegen ist, da bin ich mir nicht so sicher, denn China macht ebenfalls gewaltige Fortschritte. Was von den Europäern unterschiedlich eingeschätzt wird und auch ein Grund dafür ist, dass sich Europa mit der Digitalisierung etwas schwerer tut als die USA und China, ist der Datenschutz. Für uns Europäerin oder Europäer ist der Datenschutz und damit die Wahrung der Privatsphäre wichtiger als in anderen Kontinenten.

Was tun Sie an der Universität in Basel konkret, um diese zu einer Talentschmiede auch auf dem Gebiet der Digitalisierung zu machen?

In unserer neuen Strategie, die der Universitätsrat unlängst verabschiedet hat, hat die Digitalisierung einen hohen Stellenwert. Wir werden uns in Zukunft fächerübergreifend mit Entwicklungen wie Künstliche Intelligenz und «Machine Learning» auseinandersetzen und diese Entwicklungen mitgestalten.

In den Geistes- und Sozialwissenschaften wird der Bereich «Digital Humanities» gezielt ausgebaut, und mit dem gesamtuniversitären Programm «Digital Literacies» wird die Auseinandersetzung mit dem Digitalen Wandel während des Studiums gefördert. Diese Vorlesungen, Workshops oder

Seminare sollen für alle unsere Studierenden Pflicht werden.

Welche Rolle spielt die Digitalisierung auf Gebieten, in denen die Schweiz stark ist, zum Beispiel im Bereich von Pharma. Ist es auch da entscheidend, dass ein Land im Bereich der Digitalisierung zur Spitze gehört?

Hier müssen wir uns gar nicht verstecken! Die Region Basel ist der erfolgreichste Pharma-Standort der Welt und da hat die Digitalisierung schon lange Einzug gehalten. Dazu kommen Med-Tech Firmen wie Straumann, die es mit ihren Innovationen zu Weltmarktführern gebracht haben, auch hier spielt die Digitalisierung eine Rolle. Ausserdem werden zurzeit in der gesamten Schweiz grosse Anstrengungen unternommen, den Bereich «Personalized Health» zu entwickeln. Dabei geht es darum, die Chancen der Digitalisierung in der Medizin zu nutzen. Auch die Universität Basel und das Universitätsspital Basel sind hier sehr aktiv.

Viele Frauen in der Schweiz sind nicht im Vollpensum berufstätig. Manche sagen, dass die Schweiz eine Reserve – auch eine Talentreserve – ungenutzt lässt. Ist das so? Und was tun Sie an der Universität Basel dagegen?

Die Frauenförderung ist mir ein grosses Anliegen. An der Universität Basel sind wir ja für den akademischen Nachwuchs zuständig und versuchen unsere jungen Frauen auf allen Stufen zu motivieren, sich akademisch zu engagieren. Wir bieten ihnen spezielle Kurse und Förderprogramme an. Und wenn sie eine Familie gründen, dann schauen wir, dass sie während einer gewissen Zeit in der Lehre und bei Aktivitäten der Selbstverwaltung entlastet werden. Wir haben aber Nachholbedarf in Führungspositionen und bei den Professuren. Hier haben wir noch ein grosses Stück Arbeit vor uns.



Tagung Future Skills

Unter dem Titel: «Wie wird die Schweiz zur Talentschmiede 2030?» führt der schweizerische Studentenverein am Freitag, 27. September im Parkhotel in Rheinfelden um 16 Uhr einen öffentlichen Forumsanlass durch. Als Referenten werden Prof. Dr. Andrea Schenker-Wicki, Valentin Vogt, Danièle A. Castle und Andreas Liedtke teilnehmen. Der Anlass ist für alle Studierenden, Berufstätige und alle, die sich mit der Berufswelt von morgen schon heute auseinandersetzen wollen, gedacht. (nfz)

www.forumrheinfelden.ch

«Wir motivieren unsere Studierenden, unternehmerisch zu denken und zu handeln»

Andrea Schenker Wicki, Rektorin der Universität Basel



Neue Fricktaler Zeitung
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
www.nfz.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'127
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 7
Fläche: 65'791 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 74946926
Ausschnitt Seite: 1/2

«Unsere Kinder werden einen Beruf ausüben, den es noch nicht gibt»

Angeregtes Diskussionsforum war mit 150 Teilnehmern restlos ausgebucht



«Das Wissen im Beruf verdoppelt sich heute alle ein bis zwei Jahre»: Referentin Andrea Schenker-Wicki.

Foto: Clara Rohr-Willers

Clara Rohr-Willers

«Welche Fähigkeiten muss man 2030 auf dem Arbeitsmarkt haben?» So lautete die Frage des Forums «Future Skills» am Freitagabend im Parkhotel Rheinfelden, organisiert vom Schweizerischen Studentenverein.

RHEINFELDEN. Das Forum bestach durch Gäste aus unterschiedlichen Branchen und somit durch eine Perspektivenvielfalt. Während der Haupt-

organisator des Abends, Magnus Willers, auf die notwendige Investition in ein gutes Bildungssystem pochte, fügte der erste Referent, der Präsident des Arbeitgeberverbands Valentin Vogt, hinzu: «Heute zählen die MINT-Fächer und ich fordere die Jungen auf: Lernt einen Beruf, der auf dem Markt gefragt ist und in dem man genügend Geld verdient, um davon anständig zu leben.»

Neben der richtigen Berufswahl hält Vogt eine notwendige Loyalität zwischen Arbeitnehmern und Arbeitgebern zentral für eine erfolgreiche

Firmendynamik. «Die dafür notwendigen Soft Skills können in einem Berufsverband oder im Milizsystem erlernt werden», schilderte der 59-jährige Manager.

«Uns die Technik zu Nutze machen»

Andreas Liedtke befasst sich mit Studien zum Arbeitsmarkt der Zukunft. Er war der zweite Referent. Der 46-Jährige pochte auf die Selbstverantwortung des Individuums, um auf dem Arbeitsmarkt der Zukunft überleben zu können. «Wir sollten uns die Technik zu Nutze machen», sagte der Betriebs-

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

Neue Fricktaler Zeitung
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
www.nfz.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 6'127
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 7
Fläche: 65'791 mm²

Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 74946926
Ausschnitt Seite: 2/2

wirtschaftler. Er zeigte sich überzeugt, dass durch die Digitalisierung viele neue Berufe entstehen würden.

Zwanzig Prozent der arbeitenden Schweizerinnen und Schweizer bräuchten dringend ein Update in Sachen Digitalisierung, sagte Literaturwissenschaftlerin Danièle Ambache Castle. «65 Prozent unserer Kinder werden einen Beruf ausüben, den es heute so noch nicht gibt», schilderte die Vertreterin von «Digital Switzerland», das am WEF 2015 entstanden ist und der Schweiz helfen soll, sich auf dem globalen Markt auch in der digitalen Zukunft zu positionieren.

Im Gegensatz zu Andreas Liedtke sagte Danièle Ambache Castle, dass die

Zahl der neu entstehenden Jobs kleiner sein könnte als jene, die durch die Digitalisierung verschwinden und stütze sich auf eine Quelle des Bundesamts für Statistik. Sie erklärte zudem, dass in den Vereinigten Staaten schon heute fünfzig Prozent aller Beschäftigten zwei Jobs hätten und dass lebenslanges Lernen unabdingbar ist. In Bezug auf die Chinesen mit ihrem «1000 Talents Plan» sprach Ambache Castle sogar von einem «Talent War», einem internationalen Krieg um die besten Talente in den verschiedenen Branchen.

«Es zählt weiterhin auch das Fachwissen»

Die Rektorin der Universität Basel

Andrea Schenker-Wicki zeigte die demographischen Entwicklungen der nächsten Jahrzehnte auf und nahm Bezug auf die Migration. «Die meisten Menschen werden heute auf dem Kontinent Afrika geboren und die Globalisierung wird weiter zunehmen», so die Lebensmittelingenieurin. «Während sich das Wissen um 1900 noch alle 100 Jahre und um 1950 noch alle 25 Jahre verdoppelte, verdoppelt sich das Wissen im Beruf heute alle ein bis zwei Jahre. Ich unterstreiche dennoch, dass neben dem Umgang mit modernen Informations- und Kommunikationstechnologien weiterhin das Fach- und Kontextwissen zählt.»