



Mädchen gestalten ihr Tagebuch. ZVG

## Niederrohrdorf Schminken, basteln und boxen am Mädchenkulturtag

Dieses Jahr fand der kantonale Mädchenkulturtag unter dem Motto «Me, myself and I» statt. Die Veranstaltung für Mädchen zwischen elf und 16 Jahren wurde zum 22. Mal durchgeführt. In der Kreisschule Rohrdorferberg in Niederrohrdorf waren am vergangenen Samstag rund 180 Mädchen und 30 Jugendarbeiterinnen anwesend. Organisiert wurde der Tag durch die aargauische Jugendarbeit. Das Ziel war, die Mädchen in ihrem Selbstbewusstsein zu stärken und sie in der Suche nach ihrer eigenen Identität zu unterstützen, wie die Organisatoren in einer Mitteilung schreiben. Den Auftakt machte ein Inputreferat von Pasquale Elmiger. Er kam als Mädchen zur Welt, fühlte sich aber schon früh im falschen Körper gefangen. Dank einer Geschlechtsanpassung lebt er mittlerweile als Mann. Danach konnten die Mädchen zwischen acht verschiedenen Workshops wählen. In «Modedesign» und «Tagebuch gestalten» fanden kreative Köpfe ihren Platz. In den Workshops «Essen und Kochen», «Theater» und «Beauty mal anders» war das eigene Körperbewusstsein und -bild Thema. Im «Social Media»-Workshop wurde die eigene Wirkung nach aussen und der Selbst- und Datenschutz in den sozialen Medien priorisiert. In «Shuffle Dance» und «Boxen» konnten sich die Mädchen bewegen und dabei ihren Körper bewusst wahrnehmen. Nach den angeregten Diskussionen gab es ein gemeinsames Nachessen. Dieses wurde durch die Landfrauen Rohrdorferberg für die Anwesenden zubereitet. Die alljährliche Disco bildete den Abschluss für die Mädchen, die aus dem ganzen Aargau angereist waren. (AZ)

# «Eine gewaltige Herausforderung»

Baden Die ehemalige Traditionsbeiz Hörnli im Bäderquartier heisst jetzt Don Jose

VON URSULA BURGHERR (TEXT)  
UND ALEX SPICHALE (FOTO)

Wer kann sich nicht an die dunklen holzverkleideten Wände, die Stierkampfplakate und die wild zusammengewürfelten Dekorobjekte, Fotos und Souvenirs erinnern, die dem Restaurant Hörnli im Bäderquartier seinen urigen, kneipenhaften Touch gaben? Jetzt sieht alles ganz anders aus: Die riesige Garderobe in der Mitte des Raums ist weg, das gesamte Interieur wirkt grösser und luftiger. Die Wände sind hell und mit Gipsplatten in Natursteinoptik versehen. Dazu kommen schlichte dunkle Holztische und -stühle. An der Wand hängt das Bild einer Flamenco-Tänzerin.

Der neue Wirt Jose Luis Fraile hat viel investiert, um das ehemalige «Hörnli» in das neue Restaurant Don Jose zu verwandeln. Vor allem in der Küche habe es grossen Erneuerungsbedarf gegeben. Das Haus am Blumengässchen 1, in dem wie bisher spanische Spezialitäten angeboten werden, steht zurzeit noch im Besitz von Vorgänger Antonio Vasquez.

### Spezialität des Hauses: Paella

«Wir haben vorerst einen Pachtvertrag für zehn Jahre abgeschlossen», erzählt Jose Luis Fraile. Für den 42-jährigen Madrider, der mit Frau Marianna und den beiden 7- und 11-jährigen Kindern seit 18 Jahren in Nussbaumen lebt, ist das ein Meilenstein. Denn in seinem bisherigen Leben war viel Bewegung drin: Serviceangestellter auf Kreuzfahrtschiffen und in Gastgewerbebetrieben in Puerto Rico, Kalifornien und Miami, Barmann in Madrid, um nur einige Stationen zu nennen. Im Jahr 2000 siedelte er in die Touristenhochburg Benidorm um und führte eine Diskothek. Dort lernte er Marianna kennen, die Ferien machte. Es war Liebe auf den ersten Blick, und Fraile zog mit ihr in die Schweiz. Auch hierzulande stieg er wieder ins Gastgewerbe ein. Je fünf Jahre arbeitete er im Service der Trattoria il Gabbiano in Gebenstorf, der Bodega Española im Zürcher Niederdorf und der Trattoria Casino in Brugg. «Der Traum vom eigenen Restaurant war immer da», erzählt Fraile, «ausserdem habe ich stets leidenschaftlich gerne gekocht und private Caterings gemacht.» Sein Paella-Stand an der letzten Badenfahrt sei ein riesiger Erfolg gewesen. Und Paella (mit Fisch, Poulet oder Gemüse) soll künftig auch die Spezialität des Hauses werden und Gäste von nah und fern anlocken.

### Tapas-Kultur noch mehr fördern

Das Tapas-Angebot auf der Speisekarte im Restaurant Don Jose ist riesig. Frittierte Fische, Kroketten, Tortillas, die à la Minute zubereitet werden, Sardellen, Oliven und



Der 42-jährige Madrider Jose Luis Fraile führt neu das Restaurant Don Jose am Blumengässchen 1 in Baden.

und... «Alle Ingredienzien dafür kommen von Lieferanten aus Spanien», betont Fraile. Er möchte die spanische Tapas-Kultur, sprich das unkomplizierte Beisammensein bei ein paar Häppchen und einem guten Glas Wein, noch mehr in die Schweiz einbringen. Auf dem à-la-carte-Menü stehen neben gemischtem Fischteller, Tintenfisch und Riesenschnecken auch Bierschweinkotelets, Lammracks und Rindsfilet. Die Crema Catalana mit einer dezenten Orangennote ist köstlich. Weine werden aus allen bekannten spanischen Provenienzen serviert. Jeden Tag gibt es ein wechselndes Mittagmenü. Als Beispiel Goldbrasse mit Safranreis, Schweinsragout mit Paprikasauce und Pommes frites sowie Gemüse-Paella. Beim Probeessen zu dritt erwiesen sich alle Gerichte als lecker und mit Liebe zubereitet.

Seit der Eröffnung am 27. Oktober war das Restaurant gut besetzt, aber nie ganz

**«Der Traum vom eigenen Restaurant war immer da. Ausserdem habe ich stets leidenschaftlich gerne gekocht und private Caterings gemacht.»**

Jose Luis Fraile  
Wirt Restaurant Don Jose

voll. «Ich bin ehrlich gesagt froh darüber», sagt Fraile und gibt offen zu, «das Zweier-Team in der Küche ist neu. Wir sind noch nicht aufeinander eingespielt. Das bereitet mir im Moment das meiste Kopfzerbrechen.»

### Qualität wird gross geschrieben

Der neue Wirt bezeichnet sich als Perfektionist. «Das ist auch nötig, weil die Klientel in der Schweiz hohe Ansprüche hat», weiss er aus seinen Tätigkeiten rund um den Globus. Seine Zukunft sieht er vorsichtig optimistisch. «Dieses Restaurant unter neuem Namen erfolgreich weiterzuführen, ist eine gewaltige aber auch spannende Herausforderung», sagt Jose Luis Fraile. Er setzt auf Qualität, überdurchschnittlichen Arbeitseinsatz und künftig vor allem auf ein routiniertes, gut funktionierendes Team. Die kommenden Zeiten werden es weisen.

# «Nicht erschrecken, wir sind ganz harmlos»

Turgi Das neue Kinder- und Jugendtheater unterhält mit ihrer Geschichte über schräge Vögel. Und gibt den Zuschauern eine Botschaft mit auf den Weg.

VON HANS CHRISTOPH WAGNER

Die Freiheit hat ihren Preis. Es gibt sie nicht ohne Gefahr. Aber immer noch besser, als in einer dumpfen und monotonen Sicherheit vor sich hin zu vegetieren. Das zeigt das neue Stück des Kinder- und Jugendtheater Turgi: «Wem ghöret d'Würm?».

Am Premierenwochenende gingen für das Ensemble arbeitsreiche Wochen zu Ende. «Wir haben seit den Sommerferien jedes Wochenende intensivst geprobt», berichtet Theaterleiterin Rebekka Renggli. Von dem Stück, das ursprünglich aus der Feder von Paul Steinmann stammt, blieb nur die Grundidee stehen. «Wir haben die Zahl der Akteure von 15 auf 37 erhöht und den Hühnern auch Charakter gegeben», erzählt die Regisseurin. So kann sich jetzt irgendwie jeder mit einem



37 Akteure sind 90 Minuten lang permanent auf der Bühne. HANS CHRISTOPH WAGNER

der Federtiere identifizieren - mit dem, das immer schlafen oder dem, das stets tanzen will.

König Othmar und seine Hühner - er hat es aber auch verdammt schwer,

den flattrigen Haufen zusammenzuhalten. Dabei sagt er von sich: «Ich will doch nur das Beste für euch.» Aber immer wieder kommt es vor, dass die Hühner aufbegehren: Die einen wollen

nicht schlafen, andere lieber tanzen. Und ein paar Hühner begehren den Wurm, der dem König vorbehalten ist.

Eigentlich haben sie es ja gut: Sie haben genug Futter und eine Ordnung, die sie vor den Gefahren von aussen schützt. Von den vermeintlichen Gefahren, wie sich herausstellt. Denn vom schwarzen Loch, vor dem der König so penetrant warnt, kommen gar nicht Angst und Schrecken. Dahinter tut sich eine Welt voll mit Abenteuer, Ideen und Inspirationen auf.

Durch das Loch kommen eines Tages auch die blauen Hühner und werfen die alte Ordnung über den Haufen. Ihre Botschaft: «Nicht erschrecken, wir sind ganz harmlos.» Die Antwort auf die Frage im Titel «Wem ghöret d'Würm?», ist am Ende ganz klar: allein dem Volk.

### Keine Ruhepause für die Akteure

Die neuerliche Produktion aus der Feder von Theaterleiterin Rebekka Renggli kommt von Beginn an sehr schwungvoll rüber. Beim «Musiktheater für die ganze Familie» packen die fedrigen Akteure das Publikum mit Musik zum Mitkatschen, ausdrucksstarken Songs und quirligen Tanzeinlagen. Be-

eindruckend auch, wie die Darsteller die ruckartige Fortbewegung der Tiere nachzuahmen verstehen. In Kombination mit Maske und Kostüm ein ganz zauberhaftes Gesamtpaket.

Bemerkenswert ist auch, dass sämtliche Akteure permanent auf der Bühne stehen. Ruhepausen hinter den Kulissen gibt es keine. Textsicherheit und der richtige Ton - im Stück «Wem ghöret d'Würm?» muss beides stimmen.

Nach rund 90 Minuten konnte jeder etwas mit nach Hause nehmen - die jüngeren Zuschauer so mancher Erinnerung an ein paar schräge Vögel, die älteren die politische Botschaft des Stücks: Was aus der Fremde kommt, muss nicht immer schlecht sein. Von dort kann auch Befreiung kommen oder zumindest der Anstoss dazu. Das Theater läuft noch am Wochenende vom 24. und 25. November und am 1. und 2. Dezember um 16 Uhr in der Mehrzweckhalle Gut in Turgi. Der Eintritt für Erwachsene kostet 16 Franken und für Kinder zehn Franken.



Mehr Fotos und ein Video finden Sie online.