

BADEN: Wie vor Hunderten von Jahren herrscht auf dem Kurplatz wieder reger Badebetrieb

Plantschen im Freiluftbecken

Das Thermalbecken auf dem Kurplatz lädt zum Baden ein. Abends lockt zudem eine Lichtinstallation, initiiert durch den Verein Bagni Popolari.

URSULA BURGHERR

Dampf steigt aus dem kleinen Becken auf. Das Wasser ist köstliche 39 Grad warm. Eine Familie aalt sich wohligh im Nass. Die Kinder lachen und plantschen. Das rund 2,5 mal 1,5 Meter grosse Freibad, welches seit rund 14 Tagen auf dem Kurplatz steht, wird rege genutzt. Bis nach Mitternacht tummeln sich die Leute im Wasser. Besonders Genussfreudige genehmigen sich ein Bier oder schlürfen Prosecco.

Pingpongball und Wasserspiele

Dass wertvolles Thermalwasser nicht einfach ungenutzt in die Limmat läuft, sondern für die Öffentlichkeit wieder erlebbar wird, ist dem Verein Bagni Popolari zu verdanken. Er setzt sich aus Mitgliedern der Region zusammen, die sich für das Wiederaufblühen der Bäderkultur in Baden engagieren. In viel Freiwilligenarbeit wurden aus Holz von der Badenfahrt das öffentliche Bad und ein kleiner Trinkbrunnen gebaut. Auch die Garderoben entstanden aus Recyclingmaterial. Es sind die Spinde aus dem alten Thermalbad.

Das Thermalwasser stellt Werner Eglin, Miteigentümer des zum Limmathof gehörigen Schweizerhofs, zur Verfügung. Es wird aus den Zisternen im Kellergeschoss des ehemaligen Bäderhotels auf den Kurplatz gepumpt und läuft über Holzkännel durch die



Seit der Eröffnung von «Bagno popolare» wird das Thermalbecken auf dem Kurplatz täglich genutzt

BILD: UB

Baugrube zum Merciersteg hinunter. Dort wird es in einem kleinen Becken gesammelt, bevor es in die Limmat fliesst. Wer oben auf dem Kurplatz einen Pingpongball in den Kännel legt, kann ihn unten wieder abholen. Das ist vor allem für den Nachwuchs ein Heidenspass. Mitten auf der noch stillgelegten Botta-Bad-Baustelle steht zudem eine Füesslibadewanne, deren Wasserspiele per Knopfdruck betätigt werden können.

Installation von Pascal Arnold

Die freigelegte Wand des Schweizerhofs wird bis zum 7. Januar jeden Abend mit der witzigen Lichtproduktion «Wärmelinger» bespielt. Geschaffen wurde sie vom Künstler Pas-

cal Arnold. Sein drolliges grünes Monster zeigt mit viel Fantasie, was sich in der «Ursuppe» des in der Baugrube austretenden Thermalwassers so alles entwickeln könnte. Fact ist, dass sich dort verschiedene Froschpopulationen angesiedelt haben. Die ersten Installationen von Bagno Popolare werden bis zirka Mitte März bestehen bleiben. Dann sollen im Gebiet rund um die Botta-Baustelle je nach Situation und Stand der Arbeiten neue Interventionen folgen.

Eine Lobby für die Bäder

Zusammen mit der Eröffnung des Projektes Bagno Popolare wurde auch der neue Bäderverein gegründet. Er besteht aus Grundeigentümer

des Bäderquartiers, Mitglieder der Stadt Baden und der Gemeinde Ennetbaden und Einzelinteressierten. «Wir wollen den Bädern - wie früher der Kurverein - eine Lobby geben», meint Mitbegründer und Historiker Bruno Meier. Dabei gehe es vor allem darum, sich zu vernetzen, das Kulturerbe der Badener Bäder zu pflegen und gemeinsam an einem Strick zu ziehen. «Man hat in den letzten Jahren in Bezug auf die Entwicklung des Bäderquartiers sehr viel aneinander vorbeigeredet. Dadurch entstanden Irritationen, die nicht nötig waren», bekundet Meier und fügt hinzu: «Diesen Verein hätte man schon vor zehn Jahren gründen sollen. Dann wäre vieles einfacher gewesen.»

Keine Frage: Es herrscht Aufbruchsstimmung im Bäderquartier Baden. Nicht zuletzt dank Lobbyist Meier: «Der Bäderverein wird in den nächsten Jahren einige Veranstaltungen machen und zeigen, dass diese Gegend unglaublich viel zu bieten hat.»

BAGNO POPOLARE

Die Projektion «Wärmelinger» von Pascal Arnold an der Seitenwand des Schweizerhofs kann noch bis zum 7. Januar, jeweils ab etwa 18 bis 23 Uhr, besichtigt werden. Das Thermalbad und der Trinkbrunnen auf dem Kurplatz bleiben bis etwa Mitte März stehen. Wer Badesachen mitnimmt, kann sich in den speziell errichteten Garderoben umziehen.

www.bagnopopolare.ch

Inserat

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept: Rippli mit Sauerkraut und Äpfeln

für 4 Personen

500 g	Sauerkraut, roh
1	Apfel
	Ingwer, 1 cm
8-10	Wachholderbeeren
1 dl	Weisswein
1 dl	Apfelsaft
800 g	Rippli
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
800 g	Kartoffeln, festkochend

Zubereitung

Sauerkraut in eine grosse Pfanne geben. Apfel schälen, entkernen und Ingwer zum Kraut reiben. Wacholderbeeren beigeben. Weisswein und Apfelsaft dazugeben, Rippli darauflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles 45 Min. köcheln. Kartoffeln schälen und dazulegen und weitere 30 Min. garen.

Weitere Rezepte finden Sie auf <http://www.volg.ch/rezepte/>

Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

frisch und fründlich **Volg**

www.volg.ch

ENNETBADEN: Bei «Eat & Meet» werden aus Fremden Freunde – zumindest für einen Abend

Beim Essen Schwellenängste abbauen

Einmal im Monat servieren Katharina Barandun und Gerardo Kersout Fremden und Freunden ein selbst gekochtes, kreolisches Abendessen.

URSULA BURGHERR

«Viele Menschen leben in der Schweiz isoliert. Kontakt hat man - wenn überhaupt - mit Familie oder Freunden. Wir wollen mit «Eat & Meet» einen Begegnungsort für Menschen verschiedenster Herkunft bieten, die sich sonst nie treffen und untereinander austauschen würden», erzählt Katharina Barandun. Ihr Mann Gerardo Kersout, der aus Surinam stammt, bekocht die Gäste normalerweise mit kreolischen Speisen. Wegen der Feiertage gibt es heute ausnahmsweise Raclette. Und ganz viel wärmendes, romantisches Kerzenlicht. Geschmolzenen Käse zu essen, ist für Bassam etwas gewöhnungsbedürftig. Er ist wie sein Kollege Bashar aus Syrien in die Schweiz geflüchtet und freut sich über Gesellschaft. Danielle, die bei Netzwerk Asyl Aargau Deutschkurse gibt, hat die beiden mitgebracht.

Die Plätze wechseln

Asylsuchende Menschen sind regelmässig Gast bei «Eat & Meet». «Weil man sich beim gemeinsamen Essen auf Augenhöhe begegnet, kommt man schnell ins Gespräch. So werden Vorurteile auf beiden Seiten abgebaut», erzählt Barandun. 38 Franken kostet das Dreigangmenü mit Getränken. Leute, die unter dem Existenzminimum leben, sind eingeladen. Beim Apéro gibt es eine kleine Einführung. Barandun animiert ihre Gäste, zwischendurch die Plätze zu wechseln,



Katharina Barandun und Gerardo Kersout in ihrer Küche



«Tafeln mit Menschen aus allen Welten» ist das Motto von «Eat & Meet»

BILD: UB

um mit anderen Personen ins Gespräch zu kommen. Dann läuft alles wie von selbst. «Bist du das erste Mal hier?», tönt es anfänglich oft noch zaghaft. Doch das Eis ist schnell gebrochen. Kevin, ein gut situierter Software-Ingenieur, ist mit seiner Frau Ernestine gekommen. Die attraktive Seniorin zeigt ihre beiden Bücher, die sie geschrieben hat, erzählt über ihre frühere Karriere als Model und den Kochkurs, welchen sie beim Schweizer Starkoch Anton Mosimann absolviert hat. «Letztes Jahr habe ich für einen Flüchtlingstransport in den Balkan zwei Lastwagen voller Decken und Kleider gesammelt», fügt sie hinzu. Zum «Eat & Meet» sei sie mit ihrem Gatten gekommen, um die Einsamkeit über die Feiertage zu überbrücken. Wie Ernestine bringen alle ein Stück ihrer Lebensgeschichte mit.

Jessica aus Oensingen war früher Pferdezureiterin, arbeitet jetzt an einer Tankstelle und überlegt sich, ob sie eine Lehre als Hufschmiedin machen soll. Danielle hat sich autodidaktisch Arabisch beigebracht und beherrscht die Sprache perfekt. Umgekehrt ist aber auch das Deutsch von Bashar und Bassam schon recht gut.

Lustige und traurige Episoden

Sie berichten von ihrem Aufenthalt in Flüchtlingscamps und ihren Familien, die sie vermissen. Viele Schicksale sind an diesem Abend zu erfahren. Lustige Episoden kommen genauso zu Gehör wie tragische Begebenheiten. Bei der gemeinsamen Mahlzeit mit fremden Menschen aus verschiedenen Gesellschaftsschichten und Kulturen zeigt sich die ganze Bandbreite des Lebens.

Katharina Barandun und Gerardo Kersout haben sich beim Salsatanzen in Holland kennengelernt und sich für die Schweiz als Lebensmittelpunkt entschieden. Seit vielen Jahren bieten sie in ihrer zweistöckigen Ennetbadener Terrassenwohnung Bed & Breakfast an. «Für uns ist es selbstverständlich, in einem offenen Haus zu leben, wo fremde Leute ein- und ausgehen», meint Barandun. Beruflich macht sie sich in der sozialen Siedlungs-, Quartiers- und Nachbarschaftsentwicklung in einem Zürcher Wohnquartier stark.

Gerardo sorgt derweil für das Wohl der Gäste, gibt regelmässig kreolische Kochkurse und bereitet die Speisen für das «Eat and Meet» zu. «Wir haben vor fünf Jahren mit der offenen Tafel für alle angefangen. Seither ist die Besucherzahl ständig

gestiegen. Heute kommen zu jedem Anlass zwischen 15 und 25 Leute», freut sich Barandun. Nach dem Essen gibt es zur Abrundung eine kulturelle Darbietung. Publiziert werden die Daten von «Eat & Meet» auf Facebook und LinkedIn. Am besten funktioniert aber die Mund-zu-Mund-Werbung. Auch das Fernsehen SRF drehte schon einen Beitrag über das unkonventionelle Konzept von Barandun und Kersout. «Ich fände es schön, wenn auch andere Schweizer Familien einmal im Monat zum Beispiel einen Asylsuchenden bei sich zum Essen einladen würden. So könnten sie Ängste abbauen, und die Geflüchteten würden etwas Geborgenheit erfahren», meint sie. Mit ihrer Offenheit gegenüber Fremden wird sie aber wohl eine Ausnahmeerscheinung bleiben.