Alles andere als ideal

Im November ist die Badi Thema an der «Gmeind» – ein Besuch in der Küche zeigt deutlich, warum

Es ist Hochsaison. Endlich stimmen auch die Temperaturen. In der Küche der Badi Muri geht es hoch zu und her. An solchen Tagen wird besonders ersichtlich, dass dringender Handlungsbedarf besteht. Mit der Modernisierung der Badi soll auch die Gastronomie in neue Räumlichkeiten umziehen.

Annemarie Keusch

Zu klein ist sie nicht, aber unpraktisch, gerade was die Abläufe betrifft. Koch Philipp Berger (links) und Betriebsleiter Martin Burkart in der Badi-Küche. Bild: Annemarie Keusch

«Tulipa» heisst das Siegerprojekt. Dabei geht es um ein neues Eingangsgebäude an der Nordseite der Badi. Duschen, WC-Anlagen und Garderoben sollen hier untergebracht werden. Natürlich auch der Eingangsbereich und Technikräume. Vor allem aber auch der Kiosk und das Badi-Restaurant. Martin Burkart, Betriebsleiter der Badi Muri, sagt es deutlich: «Die jetzige Küche hat die Kapazitätsgrenze erreicht.» Dabei geht es nicht primär darum, dass die Küche zu klein sei. Sondern darum, dass die Abläufe nicht stimmen. Dass vieles personal- und zeitintensiv ist. Dass gewisse Durchgänge viel zu eng sind. Und dass in verschiedenen Bereichen auch die Auflagen bald nicht mehr erfüllt werden können.

Auch an diesem Tag wird es deutlich. Obwohl trotz warmen Temperaturen nicht massenhaft Leute über Mittag in die Badi strömen. In einer der Fritteusen brutzeln Pommes frites. Soeben wurde ein Cheese-Burger bestellt. Und schon kommen sich die beiden Köche zum ersten Mal in die Quere. Ihre Wege kreuzen sich, ständig. «Und wenn dann noch jemand mit einem Tablar voller dreckigem Geschirr quer durch die Küche gehen muss, um zur Abwaschmaschine zu gelangen, dann wird es nicht einfacher», erzählt Martin Burkart. Kompliziert wird es auch, wenn jemand im Selbstbedienungsbereich Getränke auffüllen muss. Dann steht er oder sie nämlich in der maximal einen Meter breiten Passage, durch die auch die Essensausgabe läuft. Burkart fasst es nochmals zusammen: «Die Abläufe sind alles andere als ideal.»

> **«Das geht längst nicht mehr, eigentlich**
> *Martin Burkart, Betriebsleiter Badi*

Attraktiver Arbeitgeber sein

Das ist aber nicht der einzige Grund, weshalb der Betriebsleiter sehr darauf hofft, dass im November an der «Gmeind» der Baukredit für die Modernisierung der Badi angenommen wird. «Die Küchenkombination mit den Schränken ist 40-jährig», nennt er ein weiteres Beispiel. Burkart spricht von Pflästerlipolitik. Davon, dass in den letzten Jahren immer just das ersetzt wurde, was dringend nötig war. Heisst, fiel die Abwaschmaschine aus, kaufte man eine neue. Diese stand am Platz der alten, am Boden. Heisst, bis zu zwölf Kilogramm schwere Körbe müssen gestemmt werden. Ein weiteres Problem: In der Küche gibt es kein Tageslicht. «Das geht längst nicht mehr, eigentlich.» Auch in Sachen Lüftung gibt es viel Luft nach oben. «Mit kleinen Massnahmen konnten wir die Temperatur leicht senken, aber es wird sehr schnell heiss hier.»

Der neue Gastronomiebereich würde die Badi also auch als Arbeitgeber attraktiver werden lassen. «Und das ist dringend nötig. Eine viermonatige Anstellung ist auf dem Arbeitsmarkt wenig attraktiv. Dass an sonnigen Tagen rund um die Uhr gearbeitet werden könnte, man bei schlechtem Wetter aber frei nehmen muss, macht es nicht einfacher», sagt Burkart.

Bestellungen brauchts täglich

Aber auch das sind noch nicht alle Bereiche, in denen Besserung vonnöten ist. «Es gibt Bereiche, in denen wir die Vorschriften nur mit dem Bestandesschutz noch erfüllen können.» Das Kühlmittel, das in den bestehenden Kühlzellen eingesetzt wird, wäre eigentlich nicht mehr erlaubt. Und auch im Bereich der Lagerung sieht Burkart Herausforderungen. «Unser Platz ist derart beschränkt, dass wir täglich Bestellungen machen müssen.» Zum Glück liefere der Lieferant auch samstags. «Für ein ganzes Wochenende nur eine Bestellung – da reicht unser Lagerplatz niemals.» Auch weil sich über die Jahre das Angebot vergrössert hat. «Die Badi-Gäste wollen nicht mehr nur Glace und Pommes frites.» Leichte Kost ist gefragt, Salatkreationen.

Ebenfalls hofft Martin Burkart darauf, mit dem neuen «Tulipa»-Projekt die Gastronomiesaison verlängern zu können. «Ich wünsche mir schon lange ein paar Sitzplätze im Restaurant, die vor Wind, Wetter und tiefen Temperaturen geschützt sind», sagt er. Etwa um das Angebot der Mittagsmenüs zu verbreiten. Und vor allem am neuen Standort der Gastronomie auch den Nutzern der gesamten Sportanlage gastronomische Angebote zu ermöglichen. «Dass das Badi-Restaurant ganzjährig offen ist, das ist kein Thema. Aber bei warmen Temperaturen wäre es im März und April und im September und Oktober angedacht», erzählt der Badi-Betriebsleiter.

Kostenvoranschlag folgt bald

Eine Küche, die in allen Bereichen den heutigen Anforderungen entspricht, die Auflagen und Vorschriften erfüllt, deren Abläufe ein effizientes Arbeiten möglich machen – das wünschen sich Martin Burkart und ganz sicher auch das fünfköpfige Küchen-Team unter der Leitung von Philipp Berger. Natürlich koste das Geld. Wie viel der Anteil für die Küche und die gastronomischen Angebote ausmacht, kann Burkart noch nicht sagen. Die voraussichtlichen Kosten für die Modernisierung der Badi belaufen sich auf 12 Millionen Franken. Ein konkreter Kostenvoranschlag wird in den nächsten Monaten genauere Zahlen liefern. Was Burkart aber weiss: «Ein gut funktionierender Restaurantbetrieb ist für eine erfolgreiche Badi enorm wichtig.»

Und was passiert eigentlich mit den bestehenden Räumlichkeiten – Eingang, Küche, Kiosk –, wenn alles ins neue Gebäude wechselt? «Vieles wird zurückgebaut», verrät Burkart. Angedacht sei, dass an besonders warmen Tagen und bei viel Publikum in der Badi, Kioskartikel weiterhin hier verkauft werden. Auch einige WC-Anlagen und Duschen bleiben, werden sanft renoviert. Und was passiert, wenn das Stimmvolk Nein sagt? «Dann droht im schlimmsten Szenario in ein paar Jahren die Schliessung der Badi.»

> **«Für ein Wochenende reicht der Lagerplatz nie**
> *Martin Burkart*

CHLOSCHTER GEISCHT

*Nach einer Stunde war Schluss. Grosse Diskussionen gab es an der Ortsbürger-«Gmeind» keine. Erfreulich waren auch die Zahlen der Waldhütte Tannenlaube. Fast jeden dritten Tag war sie im vergangenen Jahr vermietet. Natürlich tagten auch die Ortsbürger in ihrem Forsthaus. Nur für die über 70 Stimmberechtigten, plus Gäste, wurde es ganz schön eng. Sodass vor der eigentlichen Versammlung schon die erste Sprüche fielen. **«Wir müssen einen Erweiterungsbau beantragen.»** Auch Milly Stöckli, Vizepräsidentin der Gemeinde, meinte: «Wir müssen wohl anbauen, wenn es so weitergeht.» Natürlich ist der grosse Besucheraufmarsch mehr als erfreulich. Und Anträge auf Erweiterung der Tannenlaube blieben denn auch aus.*

---

*Die Rechnung der Ortsbürger schloss erfreulich, trotz grossen Investitionen beim Chäsi-Gebäude. Die Finanzkommission der Ortsbürgergemeinde prüfte die Rechnung, wie jedes Jahr. Nur erfolgte diese Prüfung erstmals elektronisch, wie Urs Strebel von der Finanzkommission erkärte. **«Das Login brauchte in etwa so viel Zeit wie das Prüfen selbst»**, meinte er schmunzelnd. Geklappt habe es schliesslich dennoch. «Und wir haben sogar verstanden, was wir hier tun.»*

---

*Die Ortsbürger sagten nicht nur Ja zur Rechnung, sondern auch zur Beschaffung eines neuen Forstschleppers. Auch wenn dieser wegen eines teuren Seilwinde-Modells einiges an Kosten verursachte. Nicht ganz ernst gemeint, fragte einer der Stimmberechtigten: **«Habt ihr auch auf Ricardo nachgeschaut**, ob es Occasions-Modelle gibt?» Haben die Verantwortlichen nicht. Aber schliesslich wollen sie ihrem Forstpersonal auch schlagkräftige Maschinen zur Verfügung stellen.*

---

*Und ganz am Schluss wurde klar, dass die Ortsbürgergemeinde vor einem riesigen Problem steht. Einem Luxusproblem. Tradition ist, dass neu Eingebürgerte an der nächsten «Gmeind» ein Dessert offerieren. Weil aber nun an der letzten Versammlung bereits mehrere Leute ins Ortsbürgerrecht aufgenommen und auch an dieser vier solcher Anträge positiv genehmigt wurden, **herrscht ein Dessert-Stau**. Eine Herausforderung, der man sich wohl gerne widmet.*

---

*An der Gemeindeversammlung in Waltenschwil wurde unter Verschiedenes auch über den Stand der Planung für die Doppelturnhalle informiert. Ein interessierter Bürger hatte Fragen dazu. Welche Gemeinderat Pascal Vontobel umsichtig und ausführlich beantwortete. Dabei gab er dem Fragesteller das Versprechen, nein, **er gab ihm an dem Abend gleich drei Versprechen** und diese öffentlich. Selbst ihn schien das im Moment zu überraschen. So meinte Vontobel: «Selten, dass ich an einem Abend drei Versprechen abgebe.» Ob der Fragesteller dies wohl gehört hat?*

---

*Gemeindeammann Simon Zubler begrüsste an dem sommerlichen Abend an der Gemeindeversammlung 45 Einwohnerinnen und Einwohner. Wenn es Neuzuzüger darunter habe, dann freue es ihn auch. Dann erwähnte er: **«Sollten auch Jungbürger darunter sein»**, dann freue ihn das auch. Mit einem Blick in die überschaubare Runde verneinte er lächelnd. «Wohl eher weniger.» ake/vaw*

Feierliche Krönungsmesse

Kirchenchor trat an Pfingsten auf

Vor rund 50 Tagen formte sich der Kirchenchor Muri zusammen mit Gastsängerinnen und -sängern zu einem grossen Pfingst-Projektchor. Auf dem Programm stand die Einstudierung der berühmten und festlichen Missa in C, KV 317, von Wolfgang Amadeus Mozart.

Weniger das Lesen der Noten war das Thema als vielmehr das Finden eines homogenen Chorklangs, der korrekten Tempi und der effektvollen Dynamik. Alle Singenden waren in den letzten Übungseinheiten dadurch gefordert, als keine herkömmliche Aufstellung nach Stimmregistern, sondern eine freie Durchmischung angesagt war.

Am Pfingstsonntagnachmittag wurde für alle hör- und erlebbar, was das Aufeinandertreffen des Capriccio Barockorchesters und der Solistinnen und Solisten mit dem Projektchor ergibt: Instrumente und Stimmen potenzieren sich zu einem musikalischen Feuerwerk. Eingebettet in die feierliche Pfingstliturgie machte die Krönungsmesse ihrer Bezeichnung alle Ehre und setze der intensiven Probearbeit die Krone auf. Christoph Anzböck hat dieses Gesamtkunstwerk mit viel Engagement, Kompetenz und Feinsinn orchestriert.

Viel Applaus und Anerkennung

Die in grosser Zahl angereisten Gottesdienstbesucher wurden durch die Festlichkeit der Musik in deren Bann gezogen und sparten zum Schluss weder mit Applaus noch mit persönli-chen Anerkennungen. Was passt besser zu Pfingsten als das Zitat des französischen Dichters Victor Hugo: «Die Musik drückt das aus, was nicht gesagt werden kann und worüber zu schweigen unmöglich ist.» --zg

Der Kirchenchor genoss den Auftritt zu Pfingsten in der Klosterkirche. Bild: zg