

Hände mit viel Feingefühl

Stein Im Werkatelier Eins der Stiftung MBF stellt Omar Boulahlib derzeit viele kleine Weihnachtswerke her

VON DENNIS KALT

Ein Fuss fixiert das Pedal. Blitzschnell dringt die Nadel durch das Papier und reiht die darauf geklebten Aluminiumsterne an dem dünnen Faden auf. An der Nähmaschine im Werkatelier Eins der Stiftung für Menschen mit Behinderung im Fricktal (MBF) sitzt der 23-jährige Omar Boulahlib und stellt mit viel Feingefühl eine adventliche Girlande her. «Jetzt muss nur noch das Papier von den Sternen getrennt werden und dann ist sie fertig», sagt Omar stolz.

Vor rund fünf Jahren kam Omar in die Stiftung MBF und hat sich in dieser Zeit gut integriert: «Meistens macht mir die Arbeit hier Spass», sagt er.

Handwerklich talentiert

Omar gehört einer achtköpfigen Gruppe an, die schleift, malt und kleistert, was das Zeug hält. «Omar ist handwerklich sehr geschickt und einer der wenigen, die so gut mit der Nähmaschine umgehen können», lobt ihn seine Betreuerin.

«Meine Lieblingsbeschäftigung ist aber das Schleifen, Malen und Zeichnen», sagt Omar und zeigt kurz darauf seine kleinen Kunstwerke. Passend zur Weihnachtszeit hat er in den vergangenen Wochen eine Serie von Samichläusen angefertigt: «Zuerst zeichne ich das Motiv vor und übertrage es dann auf Holz. Anschliessend wird das Motiv ausgesägt und mit Schleifpapier bearbeitet. Zum Schluss hauche ich der Figur mit Farben Leben ein», erklärt Omar.

Auch mit Ton arbeitet der handwerklich Geschickte gerne. Seine Schalen und Tassen verziert er mit lustigen Gesichtern.

Und so zieren derzeit Omars Samichläuse, Schlüsselanhänger und Tongefässe die



Produktiv: Omar Boulahlib präsentiert im Verkaufsladen der Stiftung MBF seine hergestellten Kunstwerke. DENNIS KALT

Verkaufsregale des kleinen Ladens der Stiftung MBF in Stein.

Zwei Herzen in der Brust

Omars Eltern immigrierten aus Algerien in die Schweiz, er selbst ist jedoch hier aufgewachsen: «Ich mag das Essen in der Kantine mal mehr und mal weniger», sagt der 23-Jährige und ergänzt, dass es ihm zu Hause immer noch am besten schmecken würde: «Ich liebe die nordafrikanische Kü-

«Meine Lieblingsbeschäftigung ist aber das Schleifen, Malen und Zeichnen.»

Omar Boulahlib künstlerische Kraft in der Stiftung MBF

che. Meine Mama kocht oft Couscous und Linsengerichte.»

In seiner Freizeit spielt er mit seinen Kollegen gerne Fussball und hält der schweizerischen und algerischen Nationalmannschaft die Stange. «War schon schade, dass die Algerier an der vergangenen WM gegen die Deutschen so knapp im Achtelfinale gescheitert sind», sagte er.

Auf die Frage, wem er die Daumen drücken würde, wenn sich die Schweiz und

Algerien duellieren, sagt er nach kurzem Grübeln diplomatisch und mit einem Schmunzeln: «Da wäre ein Unentschieden am besten.»

Das Heimatland seiner Eltern, Algerien, hat Omar schon oft bereist: «Ich mag dort das Meer und die Wärme, aber hier in der Schweiz ist es natürlich auch sehr schön.»

Nur die hiesige Kälte mag er nicht so: «Ist schon sehr unangenehm an einem Wintermorgen am Bahnhof auf den Zug zu warten. Da friert man sich fast die Ohren ab.»

Essen auf Rädern

«Ich bin gerne unterwegs», sagt Omar. Jeden zweiten Dienstag ist er mit der Essensausgabe unterwegs und beliefert im Fricktal Firmenkantinen und die Gärtnerei der Stiftung mit Speisen, die in der Küche der Stiftung MBF frisch gekocht werden. «Ich helfe, die Essensschalen ein- und auszuladen. Ausserdem kommt man ein wenig rum und sieht was von der Umgebung», erzählt Omar.

Auch insgesamt ist Omar gern unterwegs, geht oft spazieren, erkundet gerne die Umgebung und erledigt auf dem Areal der Stiftung MBF interne Botengänge: «Zwei Mal die Woche bringe ich die Zeitungen vom Atelier ins Rüchli. Ich genieße es, an der frischen Luft zu sein.»

In seiner Schulzeit hat Omar die Arbeit mit Metall viel Freude bereitet. Nachdem er seine Schule beendet hatte, ging er zum Schnuppern nach Liestal in einen Betrieb, der Metall verarbeitet: «Da hat es mir sehr gefallen. Leider war der Fahrtweg aber zu weit.» Daher hegt er einen Wunsch: «Mein Traum ist es eines Tages in die richtige MBF-Werkstatt zu wechseln und dort in der Mechanik-Abteilung zu arbeiten.»

Zeihen

Umgestaltung zur Beraterbank

Unter dem Motto «Veränderungen aktiv gestalten» haben der Gemeinderat Zeihen und die Raiffeisenbank Regio Frick die Bevölkerung Anfang Jahr über die geplanten gemeinsamen Absichten informiert. Ziel war es, dass die Lokalität der Raiffeisenbank in Zeihen ab 2016 gemeinsam mit der Gemeindeverwaltung genutzt wird und eine Beraterbank entsteht.

Aufgrund des Volksentscheides der Zeiher Bevölkerung wird die Gemeindeverwaltung nicht an den Standort der Raiffeisenbank wechseln.

Wie die Raiffeisenbank mitteilt, erfolgt die Umgestaltung der Geschäftsstelle Zeihen in eine Beraterbank per Anfang 2016 unabhängig vom Resultat der Abstimmung. Diese Anpassung widerspiegelt das veränderte Kundenver-

halten, bei welchem die Nachfrage nach Beratungsleistungen stetig wachse und Schaltertransaktionen stark rückläufig seien, so Reto Waldmeier, Leiter Marketing.

Aufgrund der veränderten Ausgangslage werden Kundenberatungen ab Januar 2016 nach Terminvereinbarung im ersten Obergeschoss in einem Provisorium angeboten. Spätestens ab Mitte Jahr sollen jedoch die definitiven Räumlichkeiten im Erdgeschoss bezogen werden.

Die Versorgung mit Bargeld wird jederzeit rund um die Uhr durch den am Standort verbleibenden Bancomaten sichergestellt sein. Für Terminvereinbarungen steht die Raiffeisenbank unter der Telefonnummer 062 865 44 44 zur Verfügung. (AZ)

BRIEF AN DIE AZ

Keine Zeit für Igel

Ein offener Brief an einen schnellen Automobilisten in Gipf-Oberfrick

An den Fahrer des schwarzen X5 der am Dienstag, 8. Dezember, um 17.45 Uhr auf der Landstrasse in Gipf-Oberfrick auf Höhe der Schule den kleinen Igel überfahren hat. Sie haben fahrlässig und mit überhöhter Geschwindigkeit eine stehende Kolonne überholt, an deren Spitze ich mit eingeschalteter Warnblinkanlage stand, um einen kleinen Igel zu retten, der wohl auf Futter-suche die Strasse überqueren wollte. Schlimm genug! Aber haben Sie sich überlegt, dass Sie auch mich hätten überfahren können, wäre ich schon ausgestiegen gewesen um den Igel aufzuheben? Dass ich hätte abbiegen können? Oder schlimmer, dass es ein Kind hätte sein können?

Die Strassen, auf denen wir so bequem reisen, zerschneiden den Lebensraum der kleinen Stacheltiere. Sie haben auf ihren weiten Reisen, etwa ein bis sieben Kilometer pro Nacht, bei der Suche nach Nahrung keine andere Wahl, als

unter Lebensgefahr diverse Strassen zu passieren. Haben sie es da nicht verdient, dass wir auf unserem Weg einige Minuten innehalten, um sie sicher über die Strasse zu lassen?

Sind Sie sich bewusst, dass unter anderem das rücksichtslose Verhalten von Menschen wie Ihnen Schuld ist, dass diese Nützlinge in der Schweiz vom Aussterben bedroht sind? Was bringt es da, frage ich mich, dass Sie zwei Minuten früher zu Hause angekommen sind, wenn dafür der kleine Igel sterben musste?

Mir ist bewusst, dass mein Text den Kleinen nicht zurückbringt. Aber vielleicht hilft er mit, die Achtsamkeit der Menschen im Strassenverkehr etwas zu steigern. Damit meine nächste Igel-Rettungsaktion ein besseres Ende nimmt. Fahrt doch etwas umsichtiger, achtet auf die Strassenverkehrsregeln und Zeichen anderer Verkehrsteilnehmer. Diesmal war es ein Igel, nächstes Mal könnte es auch jemand mit einer Panne oder ein Kind sein oder...

MARLEN GASCHEN, GIPF-OBERFRICK

Was am Abend übrig bleibt

Fricktal Brot, Gemüse und Früchte - in den Regalen soll nur Frisches liegen. Aber was geschieht mit dem unverkäuflichen Rest?

VON YVONNE ZOLLINGER

Kurz vor Ladenschluss noch ein frisches Brot kaufen, das ist in den grösseren Lebensmittelgeschäften im Fricktal möglich. Das Feierabendbrot wird erst am späteren Nachmittag in den Ofen geschoben und duftet frisch bis Ladenschluss. Aber was geschieht mit den nicht gekauften Broten vom Morgen? Oder den Pâtisseries, den Salaten, Früchten und Gemüsen, die am Abend erschlafft sind oder erste Falten zeigen? Eine kleine Umfrage in Fricktaler Lebensmittelgeschäften.

«Als kleine Bäckerei sind wir vom grossen Überschuss am Abend nicht so betroffen», heisst es bei der Bäckerei Weber in Wil. Zum einen kann die Menge der benötigten Backwaren besser abgeschätzt werden. Zum anderen werden zum Beispiel Pâtisseries nur am Samstag oder auf Bestellung gemacht. «Was übrig bleibt, können wir einfrieren und für den Eigenkonsum verwenden», sagt Manuela Weber.



Beim Brot ist Frische gefragt. AZ/ARCHIV

Die Bäckerei und Konditorei Aukofer in Möhlin findet seit kurzem einen Abnehmer für ihre nicht verkauften Backwaren im neu eröffneten Backwaren-Outlet im Gundeli in Basel. «Noch vor sechs Uhr morgens holen die Leute vom Outlet ihre Waren bei uns ab», sagt Liselotte Aukofer. Nicht nur Brote, sondern auch Süssgebäck und Pâtisseries finden so neue Abnehmer. «Unsere Zöpfe und Gipfeli verwenden wir jedoch für die Paniermehlherstellung.» Das Paniermehl vom Beck werde von den Kunden sehr geschätzt und finde regen Absatz, sagt Aukofer.

So wenig wie möglich

In den Volg-Läden werden die Bestände einerseits vorsichtig kalkuliert

und andererseits mit Aktionen dafür gesorgt, dass fast keine Lebensmittel weggeworfen werden müssen. «Meistens gehen trockene Brote oder schlafes Gemüse an Tierhalter vor Ort», sagt Tamara Scheibli, Leiterin Kommunikation bei Volg. Bei grösseren Mengen an noch einwandfreien Lebensmitteln, die nicht in den Verkauf kommen, berücksichtigt die Volg-Verteilzentralen die Organisation «Tischlein deck dich».

Auf Anfrage schreibt Migros, dass 98,6 Prozent aller Lebensmittel in ihren Filialen und in der Gastronomie verkauft oder abgegeben werden - zu regulären oder reduzierten Preisen im Laden oder gratis an gemeinnützige Organisationen. Die restlichen 1,4 Prozent werden entweder zu Tierfutter verarbeitet oder landen zur Vergärung in der Biogasanlage oder auf dem Kompost. Nur 0,1 Prozent landen als Abfall in der Kehrichtverbrennungsanlage.

Von ähnlichen Zahlen berichtet Coop. Unter 0,2 Prozent der Lebensmittel werden entsorgt, ein wesentlicher Teil davon aufgrund gesetzlicher Vorgaben. «Noch einwandfreie Lebensmittel geben wir an die beiden Organisationen «Schweizer Tafeln» und «Tischlein deck dich» ab», sagt Ramon Gander, Mediensprecher bei Coop. Abgelaufene oder verdorbene Ware werde nach Möglichkeit zu Tierfutter weiterverarbeitet.

INSERAT

PARK DROGERIE

PARK-DROGERIE | LINDENSTRASSE 3 | 4310 RHEINFELDEN | TEL: 061 831 60 60

- Ihre Drogerie für Naturheilmittel, Naturkosmetik und Weihnachtsgeschenke
- Ihre Drogerie mit den BESTEN Schüsslersalzprodukten
- Kostenlose Schüsslerberatung durch Schüsslerbuchautor Peter Eberhart am 16. und 17. Dezember 2015

GUTSCHEIN

Mit diesem Gutschein erhalten Sie ab sofort bis 20.12.2015

12% RABATT

auf das ganze Drogeriesortiment
(Exclusive Gutscheine, bestehende Aktionen und Alkohol)