



Teamwork: Violence Quidort, Matthias Diether, Bereichsleiter Arbeit, und Marjan Oroshi (r.) bei der Produktion der Weihnachtsboxen für Coop.

Geschenk

PASTA UND SUGO AUS AARAU

◆ **Aarau** Im Töpferhaus läuft die Weihnachtsproduktion auf Hochtouren.

Die Arbeit mit den Geschenkboxen ist beliebt. ——— MONIKA BURRI SUTER

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger

TÖPFERHAUS

Wirtschaftlich und sozial

Das Töpferhaus Aarau ist ein Ort, an dem sich rund 130 vorwiegend junge Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung wieder finden und neu orientieren können. Die Angebote des von einem christlichen Menschenbild geprägten Hauses gliedern sich in drei Hauptbereiche: Wohnen, Arbeit und Tagesstätte.

► www.toepferhaus.ch

Fotos: Markus Hässig, Thomas Zimmermann

rum, die Mitarbeitenden einfach zu beschäftigen. «Die Arbeit muss Sinn machen», erklärt Geschäftsführer Daniel Aeberhard. Obwohl die Produktionsabläufe oft hohe Ansprüche an das ganze Team stellen würden, sei hier die Arbeitsweise geprägt durch Transparenz, Offenheit, innovatives Denken und unternehmerisches Handeln. «Wie es eigentlich bei jedem Unternehmen sein sollte», meint er. Aeberhard ist regelmässig im Austausch mit dem regionalen Gewerbe. «Dadurch bekommen wir tolle Aufträge, die zu uns passen», erklärt er.

Mit Aufträgen ausgelastet

In der Vorweihnachtszeit sind immer mehrere Mitarbeiter mit den Geschenkboxen beschäftigt. «Unsere Pasta ist beliebt und bekannt in der Region», sagt der Geschäftsführer. Tatsächlich sprechen die dunkelrote Pasta mit Rand, die orange Pasta mit Rüebli sowie das Glas mit Sugo auch das Auge an. Zusätzlich bekommt das Töpferhaus regelmässige Aufträge aus der Industrie. So füllen einige Mitarbeitende das ganze Jahr hindurch Leim für ein national ansässiges Unternehmen ab. «Regelmässige Aufträge, wie auch die von Coop, sind auch finanziell wichtig für uns», sagt Aeberhard. Marjan Oroshi arbeitet jedenfalls lieber bei den Geschenken als beim Leim. «Mir macht es einfach mehr Spass», sagt er und schliesst den Deckel der sorgfältig gefüllten Schachtel. ●

Wenn man das zum ersten Mal macht, muss man auf die scharfen Kanten aufpassen», sagt Violence Quidort. Die 20-Jährige ist gerade daran, die Geschenkboxen vom Töpferhaus Aarau zusammenzusetzen, damit ihr Kollege Marjan Oroshi (33) diese füllen kann. Sorgfältig bestückt er die Box mit Pasta und Sugo aus eigener Produktion. «Die Schachteln sehe ich nachher im Coop und weiss, dass diese als Geschenk gekauft werden. Das freut mich sehr», sagt Oroshi.

Unternehmerisches Denken

Im Töpferhaus Aarau geht es nicht da-

LUZERN

Weihnachtsmenü: Weidegans



Für einige Bauern bieten Weidegänse eine Ergänzung zur herkömmlichen Hofbewirtschaftung. So liefern die Familie Wuest aus Grosswangen, Maggie Kottman aus Oberkirch (beide auf dem Foto), Franz Häfliger aus Triengen und Urs Aebi aus Brittern Weidegänse an Coop. «Wir sind froh, wenn sich die Bauern für diese Nische entscheiden», sagt Edgar Schiess, Gruppenleiter Fleischwaren in der Region. Einheimische Gänse, die unter artgerechten Bedingungen aufwachsen, seien gerade um die Weihnachtszeit sehr gefragt. Erhältlich sind sie deshalb ab Donnerstag, 22. Dezember, in ausgesuchten Supermärkten.

Bis die Jungtiere drei Wochen alt sind, bleiben sie im Stall. Danach sind sie von Juni bis im Dezember täglich auf der Weide. Eine Gans braucht zehn auf zehn Meter Fläche, damit sie von Gras satt wird. «Unsere Gänse dürfen langsam über mehrere Monate Gewicht zulegen», erklärt Bauer Wuest. Zufuttern wird im Sommer nur ganz wenig Hafer. Erst ab Herbst, wenn die Grasböden nicht mehr so ergiebig sind, bekommen die Gänse zusätzlich 200 Gramm Getreide.

► www.weidegans.ch