Eine anspruchsvolle Saison geht zu Ende

OpenSunday wurde rege genutzt

Der OpenSunday in Wettingen stiess auf grosse Resonanz. Kinder und Jugendliche konnten sich dabei nach Lust und Laune bewegen.

OpenSunday-Team mit Sicherheitsabstand BILD: ZVG

Aus der Unicef-Initiative «Kinderfreundliche Gemeinde» entstand 2018 das Projekt OpenSunday. Seit dieser Lancierung des Projekts können sich die Wettinger Primarschülerinnen und -schüler von Oktober bis März immer sonntags am Nachmittag in der Sporthalle der Bezirksschule treffen. Dort finden sie bei den OpenSunday-Veranstaltungen ein abwechslungsreiches Sport- und Spielprogramm, gestaltet von einem Hallenteam, bestehend aus jungen Erwachsenen und Jugendlichen. Mit dem OpenSunday der Stiftung IdéeSport hat die Gemeinde Wettingen einen Nerv getroffen. «Seit Beginn 2018 sind durchschnittlich siebzig Kinder pro Veranstaltung anwesend», führt Projektmanager Anes Gracic aus.

Bewegung und Begegnung

Allen Widrigkeiten zum Trotz darf das OpenSunday Wettingen auf eine geglückte Saison zurückblicken. «Corona hat das Angebot zwar beeinflusst, es wurde aber dank des speziellen Geltungsbereichs für Kinder nicht verunmöglicht», so Gracic. So konnten die ersten beiden Veranstaltungen im Oktober noch wie gewohnt und ohne Einschränkungen stattfinden. Vor Weihnachten musste das Projekt wegen der Pandemie während vier Wochen pausieren. Die Vorgaben des Bundes wechselten fast wöchentlich, und es wurde für den Projektmanager und sein Hallenteam immer schwieriger, die Veranstaltungen unter Berücksichtigung der Richtlinien zu planen. «Als sich die Situation im neuen Jahr wieder etwas beruhigte und die Vorgaben des Bundes längerfristig angesetzt waren, konnten wir unsere Arbeit wieder aufnehmen», erklärt der 26-Jährige. Dank Philippe Rey, Gemeinderat und Initiant des Projekts OpenSunday, konnte innerhalb weniger Tage das Projekt auch während der Sportferien ermöglicht und konnten somit die ausgefallenen Veranstaltungen nachgeholt werden. «Wir wollten das Angebot, das die Kinder und ihre Familien in den letzten Jahren so schätzen gelernt haben, unter Berücksichtigung der Rahmenbedingungen weiterhin anbieten, besonders in Anbetracht des aktuell eingeschränkten Freizeitangebots, sofern das Schutzkonzept eingehalten wird», führt Rey aus. Eine anspruchsvolle Saison geht zu Ende. Durch das Angebot «OpenSunday» konnten sich die Wettinger Kinder in einem geschützten Umfeld sportlich betätigen und den Corona-Alltag vergessen. RS

BADEN

«Tägi» öffnet schrittweise

Auf die kommenden Ostertage öffnet das Tägi ab Karfreitag seine 18-Loch-Minigolfanlage täglich bei schönem Wetter von 13 bis 20 Uhr. Die Gäste können sich auf der Website taegi.ch täglich informieren, ob die Anlage geöffnet ist. Betrieben wird die Anlage ausschliesslich bei schönem Wetter jeweils von 13 bis 20 Uhr, wobei die letzten Runden um 19 Uhr gestartet werden können. Das Tägi-Gastroteam bietet auf der Minigolf-Anlage kleine Zwischenverpflegungen im Take-Away an. Es gelten die Corona-Hygienebestimmungen des BAG und es besteht ein anlagespezifisches Schutzkonzept. Für die Jugend im Alter von zehn bis zwanzig Jahren (Jahrgang 2001) besteht im Tägi an den Wochenenden nach wie vor die Möglichkeit, das Hallenbad zu besuchen (jeweils Nachmittags). Über die Ostertage ist das Hallenbad mit der neuen, über 100 Meter langen Röhrenrutschbahn ebenfalls durchgehend von Karfreitag bis Ostermontag jeweils von 13 bis 18 Uhr geöffnet. Weiterhin gelten für den Hallenbadbesuch folgende Vorgaben: Da sämtliche Abos im Kassensystem bis zur Aufnahme des Vollbetriebs ausser Kraft gesetzt sind, müssen sämtliche Besucher und Besucherinnen einen regulären Einzeleintritt lösen. Alle Jugendlichen müssen sich zudem am Empfang ausweisen und sich an die Vorgaben des Schutzkonzepts halten. RS

Inserat

FRISCHE KOC
VON IHREM

Das heutige Rezept:
Lachs auf Spargeln im

für 4 Personen

500 g grüne und weisse Sparg
1 EL Butter, flüssig
1 Zitrone, Saft
600 g Lachs
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
Backpapier

Zubereitung

1. Spargeln rüsten, in 3 cm lange und in eine Schüssel geben. Die Hä Zitronensaft dazugeben und mit Se zen.
2. Spargeln auf vier Backpapi Lachs in vier gleiche Stücke teile chen und mit Salz und Pfeffer würz
3. Je eine Tranche Lachs auf die S mit dem restlichen Butter und Zitr feln. Das Backpapier zu einem Päc Ofen bei 180 °C für 25 Min. backe

Weitere Rezepte finden Sie auf www.volg.ch/rezepte/

Zubereitung: 45 Minuten

frisch und fründlich

ww

Inserat

Neu im