

In der Küche das Glück gefunden

Amanda Klengenmeier ist neue Küchenchefin im Rheinfelder Restaurant Eden – mit gerade mal 25 Jahren.

Nadine Böni

In hektischen Situationen die Ruhe bewahren. Es ist eine der Fähigkeiten, die sich Amanda Klengenmeier angeeignet hat. Sie erzählt die Geschichte eines Missgeschicks. Passiert ist es, als der Hauptgang für ein Festbankett eigentlich schon bereit war, die Teller gerade angerichtet wurden – und ein Kollege aus Versehen den ganzen Topf mit der Sauce verschüttete. «Es bringt nichts, da die Nerven zu verlieren und herumzuschreien», sagt Klengenmeier.

Die Fricktalerin ist seit Anfang September Küchenchefin im renommierten Restaurant Eden in Rheinfelden. Mit gerade einmal 25 Jahren. «Irgendwie fühlt es sich noch immer etwas surreal an, dass ich jetzt Chef bin», sagt sie mit einem Lachen, fügt dann an: «Ich bin sehr dankbar, dass ich diese Chance bekommen habe, und sehe das auch als Lohn für meine Arbeit in den letzten Jahren.»

Die erste Schnupperlehre ging in die Hose

Ihre Karriere startete Amanda Klengenmeier bei den Schützen-Hotels Rheinfelden vor knapp zehn Jahren als Lernende. Schritt für Schritt und Stufe für Stufe arbeitete sie sich zur Jungköchin und Köchin empor. Im vergangenen Jahr bildete sie sich zur Diätköchin aus und wurde noch im gleichen Jahr zur Sous-Chefin des Restaurants Eden befördert. Und jetzt eben zur Küchenchefin. «Es ist eine grosse Aufgabe, auf die ich mich aber auch sehr freue», sagt sie.

Dabei war es damals nicht wirklich Liebe auf den ersten Blick mit ihr und dem Beruf der Köchin. Zwar habe sie schon in der Schulzeit gerne gekocht, erzählt sie. Auf der Videoplattform Youtube schaute sie sich damals Rezepte an, kochte sie daheim nach. «Meine Eltern mussten da einiges über sich ergehen lassen», sagt sie lachend.

Naheliegender also, dass sie sich für den Bereich Gastronomie interessierte, als es um die



Amanda Klengenmeier in ihrem Reich: der Küche des Restaurants Eden in Rheinfelden.

Bild: Nadine Böni

Berufswahl ging. Als sie jedoch in einem Möhliner Restaurant eine Schnupperlehre absolvierte, fühlte sie sich in der Küche ziemlich fehl am Platz. Mit dem Küchenchef habe sie danach aber ein tolles Gespräch geführt – sodass sie es nochmals versuchte. Und im zweiten Anlauf ihr Glück fand.

Sie liebt die Abwechslung

Amanda Klengenmeier liebt die Abwechslung, die ihr der Beruf dank seiner verschiedenen Aspekte bietet. Sei es das Ausdenken von Menüs oder die kreative Arbeit in der Patisserie. Aber eben auch stundenlanges Kartoffelschälen und manchmal Büroarbeit. «Kein Tag ist wie der andere und kein Tag ist langweilig», sagt Klengenmeier.

Besonders die Zusammenarbeit mit ihren Kolleginnen und Kollegen im Küchenteam des

«In einer Restaurantküche arbeiten alle sehr eng zusammen. Es ist immer ein Miteinander, nie ein Gegeneinander.»

Amanda Klengenmeier
Küchenchefin im Rheinfelder
«Eden»

«Edens» schätzt sie sehr. «In einer Restaurantküche arbeiten alle sehr eng zusammen. Es ist immer ein Miteinander, nie ein Gegeneinander. Das mag ich», sagt sie. «Wir sind ein tolles Team.» Da seien auch hektische Momente kein Problem – im Gegenteil: «Am Feierabend wissen wir, was wir gemeinsam geleistet haben. Dass wir Menschen mit unserem Essen hoffentlich eine Freude machen konnten. Das ist schön und macht stolz», sagt sie.

Manchmal reicht es, wenn der Kuchen lecker ist

In ihrer Freizeit mag sie Ausflüge in die Natur. Vor einiger Zeit hat sie das Wandern und das Stand-up-Paddeln für sich entdeckt. Aber auch in der Freizeit sind Kochlöffel und Kochschürze nicht einfach im Schrank versorgt. Amanda Klengenmeier genießt es etwa, auf einem schönen Wochenmarkt in

der Region oder direkt auf dem Hof einzukaufen und beispielsweise einen feinen Streuselkuchen mit frischen Zwetschgen zu backen. «Dabei muss dann auch die Garnitur auf dem Teller nicht perfekt sein. Es reicht, wenn der Kuchen lecker ist», sagt sie lachend.

Ihre Leidenschaft für die Küche und das Kochen – sie ist in jedem Satz der jungen Küchenchefin spürbar. Auf die Frage, was an ihrem Beruf das vielleicht Mühsamste sei, fällt ihr denn auch nach längerem Überlegen nichts ein: «Klar, jeder Tag ist eine Herausforderung. Aber es gibt nichts, was mich wirklich stört», sagt sie.

Und die Geschichte vom Missgeschick mit der Sauce? Nun, sie nahm ein glückliches Ende. Amanda Klengenmeier schaffte es rechtzeitig, eine neue Sauce zuzubereiten. «Heute können wir alle darüber lachen.»

Kanton weist Beschwerden gegen Revision ab

Zeihen Die Gesamtrevision Nutzungsplanung Siedlung und Kulturland in Zeihen ist einen Schritt weiter. Der Regierungsrat des Kantons Aargau hat die Vorlage an seiner jüngsten Sitzung genehmigt und zwei Beschwerden dagegen abgewiesen. Gegen diesen Genehmigungsentscheid kann nun innerhalb von 30 Tagen seit der Publikation im Amtsblatt des Kantons vom 29. September beim Verwaltungsgericht Aargau Beschwerde geführt werden, teilt die Gemeinde Zeihen mit.

Zwei Beschwerden waren beim Regierungsrat des Kantons Aargau eingegangen, nachdem im Juni 2022 die Zeiher Gemeindeversammlung die Gesamtrevision der Nutzungsplanung Siedlung und Kulturland gutgeheissen hatte.

Die Unterlagen der Gesamtrevision hatten im Juni 2021 öffentlich aufgelegt. Während dieses Zeitraums waren sieben Einwendungen eingegangen. Eine Einwendung wurde zurückgezogen. Einer Einwendung wurde mittels Ergänzung der BNO sowie des Planungsberichts teilweise stattgegeben. Fünf Einwendungen wurden abgewiesen.

Seit der letzten gesamthaften Überprüfung des Bauzonen- und Kulturlandplans sind laut Gemeinde mehr als 30 Jahre vergangen, bei der Bau- und Nutzungsordnung rund 25 Jahre. In der Zwischenzeit hätten sich sowohl die gesellschaftlichen Werte und Vorstellungen zur Nutzung von Raum und Umwelt als auch die bau- und planungsrechtlichen Grundlagen und Rahmenbedingungen stark verändert. Die Inhalte der kommunalen Nutzungsordnung seien deshalb umfassend zu überprüfen und wo nötig den aktuellen Verhältnissen und Grundlagen des Bundes und Kantons anzupassen.

Aufgrund der beiden Beschwerden verzögerten sich das kantonale Genehmigungsverfahren und die Inkraftsetzung der neuen Planungsinstrumente. Aber mit der aktuellen Genehmigung durch den Regierungsrat ist das Verfahren einen Schritt weiter. (az)

Energiedienst will den Rhein erneut tieferlegen

Das Projekt «Rheinfelden 20 plus» will Stromausbeute um 20 Millionen Kilowattstunden steigern – erster «Bürgerdialog» im November.

Hans Christof Wagner

Bagger standen im Rhein und hämmerten ihre Meissel in den felsigen Untergrund. Sprengungen erschütterten die Stadt. Anwohnende sorgten sich um ihre Häuser. Im Minutentakt pendelten die Lastwagen, um Fels und Schotter abzutransportieren – von früh bis spät, sechs Tage die Woche, 2000 Kubikmeter pro Tag: Die Vertiefung des Rheinbetts zwischen 2008 und 2010 war ein Megaprojekt und eine Strapaze für die Rheinfelderinnen und Rheinfelder.

Die Broschüre «Das neue Wasserkraftwerk Rheinfelden» des Energieversorgers und

Kraftwerkbetreibers Energiedienst verschweigt das alles nicht.

Jetzt könnten die Erinnerungen an damals wieder hochkochen und sich die Strapazen wiederholen. Denn das regionale Energieunternehmen will den Fluss am Unterlauf des Kraftwerks Rheinfelden erneut tieferlegen. Geplant ist, Felsen in der Flussmitte um bis zu drei Meter abzutragen.

Energiedienst plant ersten «Bürgerdialog»

Ziel ist es, so die Ausbeute des Kraftwerks zu erhöhen: Allein für Rheinfelden sollen es zwölf Millionen Kilowattstunden



Jochen Ulrich, Projektleiter von «Rheinfelden 20 plus». Bild: hcw

mehr Strom werden. Plus der acht, die ähnliche Pläne am Kraftwerk Ryburg-Schwörstadt vorsehen, sollen es 20 Millionen Kilowattstunden mehr werden. Daher heisst das Projekt auch «Rheinfelden 20 plus».

Im November will Energiedienst das Projekt in einem ersten «Bürgerdialog» der Öffentlichkeit präsentieren. Der Tenor wird dann wohl sein: Die frühestens 2026 startenden und bis zu drei Jahre dauernden Arbeiten zur neuerlichen Tieferlegung des Rheins lassen sich mit den damaligen nicht vergleichen.

«Die Arbeiten werden nach heutigem Stand der Planung von einem Ponton aus durchgeführt. Daher kommen kleinere Maschinen als seinerzeit zum Einsatz», erklärt Projektleiter Jochen Ulrich. Auch mengenmässig ist es ihm zufolge kein Vergleich: 1,4 Millionen Kubikmeter Gestein damals zu 0,035

Millionen Kubikmeter aktuell. Ob die Felsen abgefräst oder abgemeisselt werden, ist laut Ulrich noch offen. Was geeigneter ist, hätte ein eigentlich für den Sommer geplanter Probeausbau zeigen sollen. Dieser verzögert sich aber voraussichtlich bis in den kommenden Winter, teilt das Unternehmen mit.

Aber warum wurde nicht schon in den Jahren zwischen 2008 und 2010 das Flussbett so tiefergelegt, um das Optimum an Nutzung herauszuholen? Warum müssen die Bagger jetzt nochmals anrücken? «Die heutigen Messmethoden sind fortgeschrittener und mit der Modellierung des Abflusses durch

die Universität Kassel konnten wir dieses zusätzliche Potenzial ermitteln», sagt Ulrich.

Die Kraftwerke Rheinfelden und Ryburg-Schwörstadt produzieren zusammen pro Jahr mehr als 1300 Millionen Kilowattstunden Strom. Das neue Projekt verspricht 20 Millionen Kilowattstunden mehr – Strom für 6000 Haushalte in der Region.

Die Frage, ob sich das auch mit dem grossen Aufwand und der langen Dauer rentiert, bejaht Ulrich: «Das faszinierende an dem Projekt ist, dass beide Kraftwerke ohne weitere bauliche Massnahmen und mit bestehender Technik eine so grosse Menge mehr produzieren können.»