

# «Zäme gägenand»: Das letzte Derby zwischen Endingen und Städtli

**Treffen Endingen und Baden in der NLB aufeinander, ist das immer etwas Besonderes. Und das anstehende Derby im GoEasy Siggenthal Station ist noch spezieller: Es ist wohl die letzte Gelegenheit, die beiden Teams gegeneinander in Aktion zu erleben! Macht Endingen das Derbysieg-Dutzend voll, oder setzt Baden das letzte Ausrufezeichen?**

MARC SCHURGAST / FRANCO BASSANI

Seit 10 Jahren ist Städtli Baden wieder in der Nationalliga B vertreten. In dieser Zeit agierte Endingen auch mal eine Liga höher – und hatte fast immer die Nase vorn, wenn die beiden Aargauer Top-Teams in der Meisterschaft aufeinandergetroffen sind. Die klare Bilanz der Derbys zwischen 2013 und 2019: Neun Siege für den TV Endingen, einer für den STV Baden.

Seither sind drei Parteien hinzugekommen – wieder mit der besseren Bilanz für die Surbtaler, die mittlerweile als Handball Endingen unterwegs sind: Auf zwei knappe Siege (29:32 und 31:30) folgte im Oktober 2022 eine klare 41:31-Klatsche in der Aue, die auch die aktuellen Kräfteverhältnisse zeigt: Während sich das Team von Samir Sarac im unteren Mittelfeld schwertut, mischt Björn Navarins Städtli 1 munter an der Tabellenspitze mit.

## **Künftig gemeinsam unterwegs**

Das Derby im GoEasy steht unter dem Motto «zäme gägenand». «Zäme», weil die beiden Spitzenteams fusionieren wollen, um ab kommender Saison gemeinsam nach Höherem zu streben. «Gägenand», da natürlich trotzdem niemand dieses letzte Derby verlieren will und sich die künftigen Mannschaftskameraden deshalb noch einmal richtig Zunder geben!

Es ist angerichtet für ein historisches Spektakel, das sich kein Handballbegeisterter entgehen lassen darf:

- Das finale Duell der Erzrivalen Handball Endingen und STV Baden Handball.
- Handball Endingen, das dringend mehr Abstand zur Abstiegszone braucht.
- Städtli 1, das für das Erreichen der Barrage den Anschluss an die Tabellenspitze nicht verlieren darf.
- Zwei motivierte Teams, für die es um die Ehre geht: Endingen möchte das Dutzend Derbysiege voll machen, Baden wenigstens das letzte Ausrufezeichen setzen.

Was für eine Affiche – man sieht sich am Derby!

Spielbeginn am Freitag, 3. März, um 20:15 Uhr in der GoEasy Arena in Station Siggenthal. Es wird empfohlen, frühzeitig anzureisen, da viele Zuschauer erwartet werden.

## Der Appetit auf Vegi wächst

Die vegane und vegetarische Küche ist mehr als ein Trend: Warum Gastronomen aus der Region Baden stärker auf sie setzen.

Andreas Fretz

Die Nachricht war eine mittlere Sensation. Im vergangenen Oktober erhielt der Aargauer Starkoch Daniel Humm für sein New Yorker Restaurant «Eleven Madison Park» drei «Michelin»-Sterne. Das alleine wäre nicht aussergewöhnlich, denn das Restaurant spielt seit 2011 in dieser Liga.

Aufhorchen liess etwas anderes: Erstmals überhaupt in der fast 120-jährigen «Michelin»-Geschichte erhielt ein Restaurant die höchste Auszeichnung für eine ausschliesslich vegane Küche. Humm hatte das Restaurant nach einer einjährigen Zwangspause im Sommer 2021 mit einem radikalen neuen Konzept wiedereröffnet.

**Vegan ist im «Fine Dining» angekommen**

Manuel Steigmeier, Spitzenkoch im Restaurant «Fahr» in Künnten-Sulz (1 «Michelin»-Stern, 17 «Gault-Millau»-Punkte) sagt: «Diese «Michelin»-Bewertung hatte für die ganze Branche eine enorme Bedeutung. Wenn Humm die Richtung vorgibt, wird das akzeptiert. Vegan ist im «Fine Dining» angekommen.»

Auch hierzulande hat sich der Trend zu vegan und vegetarisch verfestigt. Das Restaurant Magdalena in Rickenbach SZ arbeitet seit Anfang 2022 als erstes Zwei-Sterne-Restaurant Europas vegetarisch. Chefkoch Dominik Hartmann hat nicht nur Fleisch, sondern auch Fisch komplett verboten und kocht zu 100 Prozent gemüsebasiert.

Und in der Region? Am Badener Cordulaplatz hat im Februar mit der «Brühbar» ein veganes Lokal eröffnet. Einzig

«Der Trend ist gekommen, um zu bleiben.»



Alex Berger  
«Oberstadt», Baden

zum Kaffee erhält man auf Wunsch noch Kuhmilch. Und die Wirte des Ausflugsrestaurants Baldegg kündigen vor der Wiedereröffnung am 8. März an, dass 40 Prozent der Gerichte vegan oder vegetarisch sein werden.

**Vegan: 40 Prozent weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen**

Was halten regionale Gastronomen vom Trend? Und wie wirkt er sich auf ihre Küche aus? Das Restaurant Oberstadt in Baden (14 «Gault-Millau»-Punkte) bietet seit der Eröffnung im Sommer 2021 neben einem fleisch- und fischhaltigen Acht-Gang-Menü ein veganes, monatlich wechselndes Fünf-Gang-Menü an.

«Der Trend ist gekommen, um zu bleiben», sagt Geschäftsführer Alex Berger, der auch Mitinhaber der «Brühbar» ist. Ge-

«Viele wollen aus Neugier mal ein solches Gericht probieren.»



Bernhard Bühlmann  
«Bären», Mägenwil

fühl sei es immer mehr Gäste, die nach veganen und vegetarischen Alternativen fragen. Im «Oberstadt» machen sie rund 30 Prozent der Bestellungen aus.

Die Veränderung fordert auch die Köche. Lange war ein Stück gutes Fleisch die Hauptkomponente auf dem Teller. «Diese zu ersetzen, ist eine zusätzliche Herausforderung», sagt Berger. Er ist überzeugt, dass das Pendel in Zukunft noch mehr in Richtung vegan und vegetarisch ausschlagen wird.

Eine vegane Ernährung produziert laut dem deutschen Umweltbundesamt rund 40 Prozent weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen. Berger sagt: «Wenn wir die Klimaziele erreichen wollen, muss beim Fleischkonsum ein noch viel tiefgreifenderes Umdenken stattfinden.» Berger sieht heute noch einen

«Vegan oder vegetarisch ist für viele eine Lebenseinstellung.»



Manuel Steigmeier  
«Fahr», Künnten

Stadt-Land-Graben. «Kulinarische Trends setzen sich immer zuerst in den Städten durch. Aber früher oder später gleicht sich das an.» Und wer noch Fleisch oder Fisch isst, der achte vermehrt auf die lokale Herkunft und die Qualität.

**Selbst im «Bären» isst man vegetarisch**

Einer, der für Fleisch bekannt ist, ist Bernhard Bühlmann vom «Bären» in Mägenwil (14 «Gault-Millau»-Punkte). Der frühere Sternekoch ist selbst Jäger. Im «Bären» gibt es je nach Saison auch Blutwurst, Rehschnitzel oder Wildschweinbauch. Die Guggeli sind eine Spezialität. Doch auch Bühlmann begrüsst den Trend. «Es ist nicht eine Veränderung, die von einem Tag auf den anderen gekommen ist», sagt er, «es ist vielmehr eine stetige Entwicklung.»

Etwa 15 Prozent seiner Gäste bestellen vegetarisch, schätzt er. «Viele sind nicht hundertprozentige Vegetarier, aber sie wollen aus Neugier mal ein solches Gericht probieren. Sie machen sich Gedanken über das Essen. Ich finde das gut, weil unser Fleischkonsum die Ursache für viele Umweltsünden ist.» Auch um diesem Zeitgeist zu entsprechen, gibt es auf der Karte des «Bären» ein vegetarisches Wochengericht.

Noch vor dreissig Jahren sei vegetarisches oder gar veganes Essen überhaupt kein Thema gewesen, sagt Bühlmann. «Ich kann mich gut erinnern: Als ich mein erstes vegetarisches Menü kochte, dachte ich, das hat keine Zukunft», sagt er und lacht. Und was bringt die Zukunft? «Eine Umkehr wird es nicht geben, der Trend wird Bestand haben», sagt Bühlmann, «aber es werden auch neue Trends kommen, mit denen wir heute noch gar nicht rechnen. Vielleicht irgendwie aus dem Labor, wer weiss das schon?»

**Frauen bestellen öfter vegetarisch**

«Vegetarisch und vegan sind keine Modeerscheinung, sondern für viele eine Lebenseinstellung und eine Selbstverständlichkeit», sagt Manuel Steigmeier vom «Fahr». Im sechsten Jahr kocht er nun in Künnten auf höchstem Niveau, und die Gerichte verschieben sich immer mehr in die vegetarische Richtung. «Nur noch rund 20 Prozent unserer Gerichte beinhalten Fisch oder Fleisch», sagt er. Seit über zwei Jahren wird zu jedem Gang des Gourmetmenüs eine Vegi-Variante angeboten.

Wenn neue Teller kreiert werden, setze sich mittlerweile oft die vegetarische Variante durch. «Wir versuchen dann nicht, krampfhaft einen Fleischersatz zu produzieren, sondern setzen den Akzent bewusst auf das Gemüse.» Preislich halten sich die vegetarische Küche und die Fleischküche in etwa die Waage.

Bei Fisch und Fleisch ist das Produkt zwar teurer, aber häufig pfannenfertig. Vegetarisches hingegen brauche mehr Vorbereitung, sagt Steigmeier. So werde etwa der Rettich geschwärzt, ein Sud daraus gemacht, dann vakuumiert und mehrere Tage ziehen gelassen, schliesslich portioniert und aufgewärmt.

Bei den Gästen stellt Steigmeier fest: «Sind sie über sechzig Jahre alt, ist vegetarisches Essen kaum ein Thema. Bei den Zwanzig- bis Fünfzigjährigen sieht das anders aus. Und es sind eindeutig mehr Frauen, die vegetarisch bestellen.» In Zukunft kann er sich einen stärkeren Trend zu vegan vorstellen, sprich eine Küche ohne Ei, Honig und Milchprodukte. Wer im «Fahr» vegan essen will, muss das heute vorbestellen. Steigmeier sagt: «Generell essen die Leute immer bewusster, das ist eine positive Entwicklung.»

**Vegetarisch/vegan**

Bei einer vegetarischen Ernährung wird auf Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte verzichtet. Veganer ernähren sich hingegen ausschliesslich von pflanzlichen Produkten. Sie verzichten auch auf Milchprodukte, Eier und Honig, weil es tierische Produkte sind.



Badens Filip Begic setzt gegen Endingens Marco Giovanelli zum Wurf an. Bild: Henry Muchenberger

## «Städtli» gewinnt letztes Derby vor Fusion

In der Handball-NLB behält Baden gegen Endingen mit 31:30 knapp die Oberhand.

Alessandro Crippa

Einige Endinger realisieren es nicht. Dass sie doch keinen Punkt geholt haben. Dabei war doch der Ausgleich noch gefallen. Er kam aber eine Sekunde zu spät. Als der Schiedsrichter dies noch einmal klar signalisiert, recken die Spieler des STV Baden die Hände gen Himmel. Das 31:30 ist Tatsache. Der letzte Derbysieg - er gehört ihnen.

Die beiden Mannschaften starten verhalten in die Partie und agieren in der Offensive alles andere als brillant. Die Gäste aus Baden kommen in der mit rund 800 Handballfans gut gefüllten GoEasy-Arena besser ins Spiel. Nach einer Viertelstunde führen sie mit 6:3. Endingen versucht, das Tempo zu verschleppen und Überraschungsmomente zu kreieren.

Das geht aber selten gut. Sinnbildlich dafür ist der Auftritt von Nino Grzentic. Der auf der «Königsposition» agierende Slowene der Surbtaler erzielt erst in der 26. Minute seinen ers-

ten persönlichen Treffer. Zwischenzeitlich ist das Spiel zäh wie ein alter Kaugummi.

Die beiden Mannschaften wollen auf die kommende Saison hin fusionieren und eine Mannschaft stellen, die in der Nationalliga A konkurrenzfähig ist. Dafür erreicht zunächst fast kein Akteure ein Niveau, das der höchsten Schweizer Spielklasse würdig wäre.

**Endingen-Captain Riechsteiner als Zugpferd**

Nach der Pause bessert sich dies. Die beiden Torhüter, Lars Gross (Endingen) und Marco Wyss (Baden), fallen durch spektakuläre Paraden auf. Auch «Städtli»-Captain Pascal Bühler erhöht nach dem Seitenwechsel die Kadenz und drischt Wurf um Wurf in die Maschen. Egal, ob er frei wirft oder von seinen Gegenspielern hart angegangen wird.

Bühlers Antipode, Christian Riechsteiner, zapft seine letzten Kraftreserven an. Bis er gefühlt die ganze Mannschaft um ihn

herum auf seinem Rücken trägt und anführt. Lange steht es auch in der zweiten Hälfte nämlich nicht gut um Handball Endingen, der Rückstand will trotz grossem Aufwand nicht kleiner werden. Doch das Heimteam glaubt an seine Chance.

Acht Minuten vor Schluss belohnt es sich mit dem Anschlusstor zum 25:27, danach pariert Torhüter Gross zwei Penalties der Badener. Die Hoffnung auf einen Sieg, sie lebt plötzlich wieder beim Under-

dog, der ebendiese Rolle jahrelang nicht inne hatte. Sondern Favorit und Seriensieger war im Derby. Plötzlich ist es ein geschmeidiger Kampf der Gladiatoren, die alle nur eines sein wollen: die Nummer 1 der Region.

Zweimal kommt Endingen sogar noch auf einen Treffer heran, am Ende reicht es wegen einer Sekunde nicht. Der STV Baden zieht den Kopf noch aus der Schlinge und siegt. Er tut das knapp mit 31:30. Der Sieg ist aber keineswegs unverdient.

ANZEIGE

**Gfeller Käufeler**  
In Immobilien sind wir zuhause.

Im Grossraum Baden zuhause.

Gfeller & Käufeler Immobilien AG  
Bahnhofstrasse 88  
5430 Wettingen  
gfeller-kaeufeler.ch

Daniel Gfeller & Michael Käufeler  
Geschäftsleitung

# «Diese Rivalität war immer etwas Besonderes»

Bald fusionieren die Endinger und die Badener Handballer. Das letzte Derby war deshalb hochgradig emotional. Ein Stimmungsbericht.

Alessandro Crippa

«Nein, Sie müssen hier unten parkieren. Bei der Halle hat es keinen Platz mehr», sagt der junge Mann zu einem Autofahrer. Dieser will sein Gefährt lieber vor der GoEasy-Arena abstellen und nicht bei der Entsorgungsstelle, wodurch es eines kurzen Fussmarschs von etwa 200 Metern zur Halle bedarf. Seine Einwände nützen nichts.

Es ist wieder wie früher. Junge Leute geben die Verkehrskadetten, weil der Handballsport die Massen in der Grosseregion Baden mobilisiert.

**Baden-Trainer Navarin wird die Rivalität vermissen**

Im Januar 2016 ist die GoEasy-Arena mit dem Spiel zwischen Endingen und Baden eröffnet worden, vor fast 1800 Fans. An diesem Freitagabend ist nun das letzte Derby zwischen den beiden Mannschaften über die Bühne gegangen. Ab der kommenden Saison werden sie ihre Kräfte bündeln und mit einem Fusionsteam den Aufstieg in die Nationalliga A ins Auge fassen. Die Spieler beider Teams kennen sich – und deshalb ist dieses

letzte Derby für sie alle emotional. «Diese Rivalität war immer etwas Besonderes. Das werden wir sicherlich vermissen», sagt Baden-Trainer Björn Navarin. Er wird kommende Saison die Fusionstruppe als Trainer führen.

800 Zuschauerinnen und Zuschauer strömen für die Derbiere in die Halle. Die Endinger haben im Vorfeld viel Aufwand betrieben und werden mit viel Publikum belohnt. Auch Badens Stadtmann Markus Schneider ist zugegen.

Die Stimmung ist von Beginn an gut, aber nicht elektrisierend. Als Mitte der ersten Halbzeit der Endinger Jungspund Maro Galovic eingewechselt wird, erheben sich auf der Betontribüne einige Gleichaltrige. Sie skandieren den Vornamen des Spielgestalters und stehen damit fürs Erste aus der Masse heraus. Der 17-jährige Galovic zeigt einen dynamischen Auftritt, bringt viel Zug zum Tor mit und wirft sich in jede noch so kleine Lücke.

Das können – gerade in der ersten Halbzeit – nicht alle seiner Teamkollegen von sich behaupten. Endingen spielt pomadig, reibt sich immer wieder an



Viele lachende Gesichter und wenig böses Blut beim letzten Derby zwischen Endingen (rot) und Baden.

Bilder: Henry Muchenberger



Die Emotionen haben sich auf die Publikumsränge übertragen, die mit 800 Zuschauerinnen und Zuschauern gut gefüllt gewesen sind.

der sicher stehenden Badener Abwehr auf. Die Gäste ihrerseits wollen im Angriff schnell spielen. Das gelingt nur teilweise, mündet aber dennoch in einer 14:11-Pausenführung.

Die grossen Emotionen löst das letzte Derby vor der Fusion, die höchst wahrscheinlich zu-

stande kommt, auch nach der Pause lange nicht aus. Für einen Lacher sorgt ein kleines Mädchen, das in der 40. Minute unvermittelt auf dem Spielfeld steht. Der Schiedsrichter nimmt es an der Hand und bringt es zur lachenden Mutter zurück. Ab diesem Zeitpunkt sind dann die



Die Endinger laufen mit der nächsten Generation ein.

Emotionen plötzlich da. Nach einer Fünf-Tore-Führung schmilzt der Badener Vorsprung zusehends, weil Endingen nicht aufgibt. Und weil Torhüter Lars Gross das Heimteam mit famosen Paraden im Spiel hält. Das löst etwas aus. Nicht nur bei den Spielern. Es brodelt zeitweise in

der Halle, die Zuschauer erheben sich mehrfach.

Auf dem Feld gibt es Trash-Talk. Am Ende bleibt es Handball Endingen verwehrt, noch einen Punkt aus der Affiche zu ziehen. Die Badener verlieren ganz kurz vor Schluss noch den Ball, aber Merian Naprstek bringt ihn nicht mehr rechtzeitig über die Torlinie. Stättli gewinnt deshalb das letzte Derby vor der Fusion mit 31:30.

Hinterher sind sich die Spieler einig: Es war emotional und speziell. Weil es das letzte Derby war. Und weil die Akteure wissen, dass die Gegner dieses Abends in der kommenden Saison die Teamkollegen sein können. Stellvertretend sagt Endingen-Captain Christian Riechsteiner: «Wir hatten viele sehr geile Derbys. Darauf werden wir immer gerne zurückblicken und können sagen, dass es eine tolle Zeit war.» Das zeigt: Trotz aller Rivalität sind die Handballer am Ende eines – Freunde.

## Der Propsteikeller wird zur Irrenanstalt

Das Theater Klingnau präsentiert mit «Die Physiker» Friedrich Dürrenmatts Klassiker von 1962.

Rosmarie Mehlin

Wie und worüber würde Friedrich Dürrenmatt heute wohl schreiben? Er, den die Frage nach der Verantwortung und den Einflussmöglichkeiten des Einzelnen in einer immer chaotischer werdenden Welt Zeit seines Lebens umtrieb. Er, der es so brillant verstanden hatte, Macht mit ihrem Schrecken und Tragödien auf unverwechselbare Weise zu thematisieren – sie in Theaterstücken literarisch und dramaturgisch zwischen bitterböse und grotesk, satirisch und komödiantisch umzusetzen.

32 Jahre nach Dürrenmatts Tod dreht sich die Welt immer noch schneller – und mit ihr der Egoismus, das Chaos und die Gier nach Macht. So ist auch seine Komödie «Die Physiker» heute noch aktuell wie bei seiner Uraufführung 1962.

Dies hat das Theater Klingnau veranlasst, nach dem Lustspiel «Pension Schölller»

(2020/21) und Dario Fos köstliche Farce «Bezahlt wird nicht» (2022) heuer «Die Physiker» aufzuführen – ein Parabelstück um die Verantwortung des Wissenschaftlers in der modernen Technologie. Das Stück ist extrem textlastig, Handlung und Dramaturgie entwickeln sich hauptsächlich aus sehr kompakten Dialogen um den Fortschritt der Physik und das daraus resultierende enorme Gefahrenpotenzial für die Menschheit.

**Kleine, aber feine Änderungen zum Original**

Im Mittelpunkt stehen drei Physiker, die sich als Geistesranke ausgeben und in einer Klinik leben: Einer hält sich für Einstein, einer für Newton und der dritte – Möbius – behauptet, ihm erscheine König Salomo, um die Menschheit vor dem Untergang zu retten.

Jeder der drei bringt eine Krankenschwester um, Newton und Einstein entpuppen sich schliesslich als verfeindete Ge-

heimagenten, und Dr. von Zahnd als einziger tatsächlich Irrer, dessen einziges Ziel ist, sich die Menschheit untertan zu machen.

Nebst den dichten und provozierenden Dialogen wird das Publikum im Klingnauer Propsteikeller zusätzlich durch die

Tatsache gefordert, dass Regisseurin Therese Delay einerseits die Titelfiguren zu Physikerinnen macht – Newton (Nicole Iten), Einstein (Mirjam Wiggerhauser) und Möbius (Bettina Geiger) und Dürrenmatts Klinikleiterin Dr. Mathilde von

Zahnd andererseits zu Herrn Dr. Maximilian von Zahnd (Marcel Trümpy). «Am Original stört mich, dass eine Frau nach absoluter Macht strebt, wo doch gerade die aktuelle Weltpolitik zeigt, wozu Männer diesbezüglich fähig sind», erklärt Delay ihre Motivation.

Überdies treten auf: zwei Pfleger (Patrick Güntert und Jacques Fuchs), eine (zunächst) überlebende Krankenschwester (Andrea Egli), zwei Kommissare (Hansruedi Born und Hans-Ueli Sauser), eine Polizeibeamtin (Marlen Spatny) und ein Missionar-Ehepaar. Als solches sorgen Alice und Jonny Schifferle für Erheiterung im Publikum, an diesem schwergewichtigen Abend. In einem zweckmässigen Bühnenbild agieren sämtliche Mitwirkenden mit der dem Theater Klingnau eigenen Begeisterung und sprechen ein teilweise sehr gepflegtes Hochdeutsch.

Das ändert allerdings nichts an der Tatsache, dass man als Zuhörer den komplexen wissen-

schaftlichen und philosophischen Dürrenmatt'schen Sätzen nur parzell folgen kann, weil die meisten Laienschauspieler diese zu wenig auflösen können. So wirken gewisse Passagen langatmig und wenig packend. Daran ändert auch nichts das explosive «coming out» von Marcel Trümpy als Dr. Maximilian Zahnd mit viel Geschrei, spastischen Drohgebärden und fratzenartiger Mimik.

«Die Physiker» im Propsteikeller lassen das Publikum wohl kaum sehr nachdenklich, aber vermutlich etwas ratlos zurück. Das Theater Klingnau hatte 1986 Max Frisch gespielt, später mit Shakespeare, Molière und Goldoni weitere Klassiker und jetzt also Dürrenmatt. Warum aber ausgerechnet dieses so sehr vom Wort, von fast jedem einzelnen Satz lebende Stück?

«Die Physiker» im Propsteikeller Klingnau: zehn weitere Vorstellungen bis 1. April. Weitere Infos: [www.theaterklingnau.ch](http://www.theaterklingnau.ch)



Einstein (links, Mirjam Wiggerhauser) und Newton (rechts, Nicole Iten) entpuppen sich als Geheimagenten, was Möbius (Bettina Geiger) irritiert.

Bild: zvg/A-Z Mirjam Bolliger Klingnau