

TV Magden bringt Olympia-Siegerin an die Gewerbeschau

Podium mit Dominique Gisin, Beni Steffen und Lukas Weisskopf

An der Magdener Gewerbeschau «myExpo17» wird der Turnverein eine Sport-Bar führen und ein prominent besetztes Podiumsgespräch bieten. Wer will, kann anschliessend in Anwesenheit von Olympiasiegerin Dominique Gisin ein Abfahrtstraining absolvieren.

Valentin Zumsteg

MAGDEN. «Wir sind der grösste Verein in Magden. Es ist für uns eine Ehrensache, dass wir uns an der Gewerbeschau beteiligen», erklärt Reto Waldmeier. Er ist Vorstandsmitglied beim TV Magden. Für die kommende Gewerbeschau, die unter dem Motto «myExpo17» vom 21. bis 23. April durchgeführt wird, haben sich die Verantwortlichen des Turnvereins etwas Besonderes ausgedacht. Der TV wird eine Sport-Bar mit Café im Erdgeschoss der Halle «Matte» betreiben. «Wir zeigen dort auch Filme aus unserem aktuellen und früheren Vereinsleben. Das haben wir schon einmal gemacht, es kam sehr gut an», schildert Waldmeier.

«Lauberhorn-Abfahrt» mit Gisin

Für den Sonntag, 23. April, hat das OK des Turnvereins gleich zwei Höhepunkte geplant: Zum einen ein Podiumsgespräch mit prominenten Gästen aus der Sportwelt. Ski-Olympia-Siegerin Dominique Gisin, Fechter Beni Steffen (Olympia-Vierter) und Sportarzt Lukas Weisskopf vom «Altius Swiss Sportmed Center» in Rheinfel-



Sorgen für sportliche Unterhaltung: Lukas Weisskopf (von links) vom Altius Swiss Sportmed Center, Christian Kern (Präsident des TV Magden) und Beat Rösch (Sponsoring TV Magden).



Olympia-Siegerin Dominique Gisin.



Olympia-Vierter Beni Steffen.

den werden über das Thema «Unternehmen Profisport» diskutieren. Moderiert wird die Gesprächsrunde, die um 14 Uhr im Obergeschoss der Halle «Matte» beginnt, von SRF-3-Moderator Philippe Gerber aus Rheinfelden.

Nach der Diskussion dürfen die Besucherinnen und Besucher selber aktiv werden. Der TV Magden und die Sportgäste laden zum rasanten Abfahrtstraining in der Sport-Bar ein. Vor dem Bildschirm können die Teilnehmer die Lauberhorn-Abfahrt in Angriff nehmen. «Wir wollen mit diesen Angeboten Akzente setzen. Denn zahlreiche lokale Gewerbetreibende unterstützen unseren Verein. Deswegen

engagieren wir uns an der Gewerbeschau und hoffen, dass wir etwas zurückgeben können», schildert Reto Waldmeier. Gleichzeitig wolle man auch Einblick in das eigene Vereinsleben geben und den vielen Junioren des Turnvereins etwas bieten. «Hier können sie prominente Sportler hautnah erleben», so Waldmeier.

Verein mit 350 Mitgliedern

Der TV Magden, der 2015 sein 100-Jahr-Jubiläum feiern konnte, zählt aktuell rund 350 Mitglieder, darunter mehr als 100 Junioren. «Die Mitgliederzahl wächst kontinuierlich», erklärt Waldmeier. Dies liege zum einen

am Bevölkerungswachstum in der Gemeinde, zum anderen aber auch an der aktiven Nachwuchsförderung und den professionellen Strukturen. Seit dieser Saison gibt es eine U7-Abteilung, dort können Kinder bereits ab fünf Jahren Handball spielen.

Podiumsgespräch zum Thema «Unternehmen Profisport» am Sonntag, 23. April, 14 Uhr in der Halle «Matte», Magden.

Gäste: Dominique Gisin, Beni Steffen und Lukas Weisskopf. Moderation Philippe Gerber. Anschliessend ab 15.15 Uhr «TV Magden Downhill», Abfahrtstraining im Beisein der Podiumsgäste.

tv-magden.ch

Fotos: zVg



Für 2 Personen

- ½ Bund Petersilie glatt
- ½ Bund Basilikum
- ½ Bund Rosmarin
- 1 Zitrone
- 800 gr Forelle
- 2 Scheiben Ingwer
- ½ Knoblauch
- Kräuterbutter
- Meersalz
- Zeitung

Zubereitung:
20 Minuten
für 2 Personen

Forelle in der Zeitung gegrillt

1. Die Zeitung in Lagen ausbreiten, immer wieder mit Wasser befeuchten. Die Hälfte der grob gehackten Kräuter auf die Zeitung geben. Die Forelle auf das Kräuterbett legen und den Fisch mit den restlichen Kräutern zudecken. Dann Knoblauch- und Ingwerscheiben und die Kräuterbutter in die Bauchhöhle der Forelle geben.

2. Den Fisch fest in die Zeitung einpacken und mit Küchenschnur verschnüren. Die Forelle 15 Minuten in eine Schüssel mit Meerwasser (Alternative: Leitungswasser mit viel Meersalz mischen) legen. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten von jeder Seite bei geschlossenem Grill grillieren. Aus der Zeitung nehmen und ohne die Kräuter servieren.

Dazu passen: Grillgemüse wie zum Beispiel: Tomaten, Zucchini, Frühlingszwiebeln und Auberginen, serviert an einer Senf-Dill-Sauce. So schmeckt der Frühling.

Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.



Feines Kochen mit Küchen und Küchengeräten von



Weinempfehlung von
Buchmann Weine



Weingut «Im Wygarte»,
Wittnau
Riesling – Sylvaner
75cl Fr. 13.00

Buchmann
— WEINE —

WEINGUT «IM WYGARTE», 5064 WITTNAU
WWW.BUCHMANN-WEINE.CH