

ZOFINGER TAGBLATT

zt Donnerstag, 3. August 2023

150 Jahre ZOFINGER
TAGBLATT



Nicoletta della Valle
Fedpol-Chefin attackiert
SVP-Präsident für dessen
1.-August-Rede. **Seite 13**

Eishockey

Der EHC Olten startet mit dem Eistraining in die neue Saison. **Seite 19**

Uerkheim

Nach der «Austrinkete»: Öffnet der Gasthof Sonne schon bald wieder seine Türen? **Seite 2**

AZ 4800 Zofingen | 177 | 151. Jahrgang | Fr. 2.50 | ISSN 1420-3456 | www.zofingertagblatt.ch

800 Millionen Franken: Die Haushalte zahlen mehr Steuern

Steigen die Löhne, steigen die Steuern. Letztere tun dies aber deutlich stärker, wie Avenir Suisse vorrechnet.

Florence Vuichard

Steigt der Lohn, steigt auch die Steuerrechnung. Doch sie tut das überproportional, wie die Denkfabrik Avenir Suisse in einer neuen Studie ausgerechnet hat. Konkret: Während die Reallöhne zwischen 2010 und 2020 um rund 8,4 Prozent angestiegen sind, wuchs das Volumen der direkten Bundessteuern bei den natürlichen Personen um gut 16 Prozent. Das hat Folgen: Deshalb muss-

ten die Haushalte 2020 ganze 800 Millionen Franken mehr bezahlen, als sie es eigentlich tun müssten, wäre die Bundessteuerlast im Gleichschritt mit den Löhnen angestiegen.

Die Erklärung liegt bei der «warmen Progression»

Grund für den «überproportionalen» Anstieg bei den Steuern ist die «warme Progression», wie Avenir-Suisse-Studienautor Lukas Rühli erklärt. Heute

greift der Staat bei der «warmen Progression» nicht ein, anders als bei der «kalten Progression». Diese droht, wenn Löhne inflationsbedingt angehoben werden. Deshalb passt der Bund seine Steuertarifstufen auf Basis des Landesindex der Konsumentenpreise jährlich automatisch an. Anders ist die Situation, wenn die Löhne als Folge eines gesamtgesellschaftlichen Produktivitätswachstums auch real steigen. Dann klettern die Erwerbstätigen

automatisch die progressiv ausgestaltete Steuertarif-Tabelle hoch.

Nicht alle Haushalte müssen gleich viel beitragen zum Wachstum des in absoluten Zahlen immer grösser werdenden Steuerkuchens: Die «warme Progression» trifft die Reichsten weniger und die Einkommensschwächsten gar nicht, da diese ohnehin keine Bundessteuern zahlen. «Die Hauptlast trägt der Mittelstand», sagt Avenir-Suisse-Ökonom Rühli. **Seite 17**

Kommentar

Kein Freipass für Trump

Was macht ein Rechtsstaat, wenn er vom mächtigsten Mann des Landes attackiert wird? Er wehrt sich. Es kann nicht sein, dass diese Person, auch wenn sie als Präsident amtiert, einen Freipass bekommt. Die neuste Anklage gegen Donald Trump ist folgerichtig. Er muss für sein Verhalten nach der verlorenen Präsidentenwahl 2020 vor Gericht gestellt werden.

Dies wiederum bedeutet nicht, dass es dem Sonderermittler Jack Smith leichtfallen wird, seine Vorwürfe gegen Trump zweifelsfrei zu belegen. Die präsentierte Anklageschrift gegen den republikanischen Präsidentschaftskandidaten ist zwar detailliert ausgefallen. Aber letztlich fehlt ein stichhaltiger Beweis für Smiths Hauptvorwurf: dass Trump nach der Wahl 2020 nicht nur log, sondern wider besseres Wissen auch alle Hebel in Bewegung setzte, damit er fälschlicherweise zum Sieger erklärt würde. Das ist der springende Punkt in diesem Fall – ist es doch auch einem Präsidenten erlaubt, im Amt die Unwahrheit zu verbreiten.

Politisch ist die Anklage Gift für Trump, selbst wenn sich seine Fans nun über eine Hexenjagd beschweren. Denn der Sonderermittler zwingt den früheren Präsidenten dazu, vor Gericht und unter Eid seine abstrusen Thesen über die letzte Präsidentenwahl zu wiederholen. Damit wird er im Wahlkampf 2024 eine Mehrheit der Bevölkerung vor den Kopf stossen. Denn die meisten Amerikaner wollen wieder über ihre Probleme sprechen, nicht über jene von Trump.



Renzo Ruf
renzo.ruf@chmedia.ch

Trump wegen Attacke auf Kapitol angeklagt

USA Ex-Präsident Donald Trump muss sich wegen beispielloser Vorwürfe der versuchten Wahlbeeinflussung und der Attacke seiner Anhänger auf das US-Kapitol vor Gericht verantworten. Die bisher schwersten Vorwürfe der Justiz gegen den 77-jährigen Präsidentschaftsbewerber dürften die politisch tief gespaltenen USA 15 Monate vor der Wahl 2024 auf eine harte Probe stellen. Es ist allerdings nicht nur Trump, der den Amerikanern Sorgen bereitet: Sie hadern zunehmend mit dem hohen Alter ihrer Abgeordneten. Besonders nach dem Aussetzer des Republikaners Mitch McConnell vor einigen Tagen ist das Thema Alter in den USA zum Politikum geworden. (chm/dpa)

Kommentar rechts, Seiten 10/11

Gabriela Suter kritisiert Nazi-Vergleich

Wahlkampf Die links-grüne Kampagnenorganisation Campax provozierte mit einem Briefkastenkleber, auf dem ein Schaf mit «Fuck Nazi»-Pulli SVP und FDP rauskickt. Die Botschaft: Keine SVP-Werbung annehmen und auch keine vom Freisinn, weil dieser mit der SVP eine Listenverbindung eingehe. SP-Ständeratskandidatin Gabriela Suter, die von Campax im Wahlkampf unterstützt wird, distanziert sich: «Ich finde das Sujet völlig daneben.» Als Historikerin fände sie Nazi-Vergleiche grundsätzlich ein No-Go. Suter betont, sie habe der Organisation ihre Meinung mitgeteilt. Auch FDP-Präsident Thierry Burkart geisselte die Campax-Kampagne und sprach von «verachtenswerter Polit-Propaganda». (roc) **Seite 7**

Vegan im Rüeblikanton



Vegetarisch – das schafft mittlerweile jedes Restaurant. Aber wo im Aargau gibt es gute Angebote für Veganer? Zum Beispiel bei Katarina Adamcova im Café Florina, das zum Gartencenter Huplant in Hirschthal gehört. **Seiten 8/9**

Bild: Mathias Förster

Ursache des grossen Scheunenbrands klar

Richenthal Am vergangenen Donnerstag brannte die Scheune des Lammhofs in Richenthal vollständig nieder – 400 Ferkel kamen in den Flammen ums Leben, drei Feuerwehren standen im Einsatz. Jetzt haben Branddetektive den Auslöser des Grossbrands gefunden: Beim Pressen von Heuballen fing loses Heu am heissen Auspuff des Traktors Feuer. (mam) **Seite 6**



Hier kommen auch Veganer auf ihre Kosten

Die Redaktion hat Empfehlungen gesammelt und getestet: Diese Aargauer Gastrobetriebe warten mit einem komplett veganen Angebot oder einer veganfreundlichen Menükarte auf.

Maja Reznicek

Brunch & Frühstück: Max-Moritz, Aarau

Eigentlich war es anders geplant. Im Herbst 2017 eröffnete das «Max-Moritz» in der Aarau Altstadt. «Grundidee war, dass wir eine Bar sind, die während des Tages auch noch Mittagessen anbietet und am Abend zu Cocktails und Drinks passendes Fingerfood», erklärt Geschäftsführerin Anisha Mendis.

Zwar konnte sich das vegane Restaurant auch in diesem Bereich etablieren, Gäste aus der ganzen Schweiz lockt aber ein anderes Angebot an: der Brunch am Sonntag. Fast wöchentlich ausgebucht sind die Plätze dann an der Kronengasse 7.

Für 44 Franken inklusive Heissgetränken und Saft bietet das Buffet zwischen 10 und 14 Uhr zirka 30 verschiedene Leckereien: So finden sich neben Salzigem wie Rösti, Moussaka oder Streich-«Käse» auch Süßes wie Pancakes, Bircher Müsli und Vanille-Cheesecake sowie Zopf und Gipfeli.

Bis vor einem Jahr standen dafür noch Mendis' Eltern am Herd. Da die beiden inzwischen pensioniert sind, stammen die Speisen nun aus der Küche des Restaurants Krone Aarau. Seit zirka 2020 bietet das «Max-Moritz» als Ausnahme zum Kaffee auch Kuhmilch. Bei der Eröffnung sei Haferdrink noch nicht so verbreitet gewesen, erklärt Anisha Mendis, Mandel- und Sojadrink fanden wegen des starken Eigengeschmacks keinen grossen Anklang. «Wir haben vor allem im Sommer viele Touristen und ältere Kundschaft bedient. Da entschieden wir, lieber Kuhmilch ins Sortiment aufzunehmen, anstatt jeden zweiten Cappuccino wegzuerwerfen.»

Die Nachfrage nach veganem Angebot sei aber definitiv gewachsen. Vor sechs Jahren sei der Begriff teilweise noch sehr negativ behaftet gewesen: «Die Aufklärung unsererseits lag darin, den Menschen zu zeigen, dass viele unserer Gerichte von Natur aus vegan sind und man dabei auf nichts verzichten muss.»

Ganze Sommerferien offen. Outdoor-Sitzmöglichkeit.

Weitere Empfehlungen

– Café & Shop Frau Meise, Baden: kleines und grosses Frühstück, Knuspermüesli. Vegane Extrakte verlangen.
– Surtal Bistro, Endingen: Smoothie Bowl und Porridge, jeweils am Samstag.
– Kafi Raab, Baden: Zmorgebäck mit Brot, Margarine und Konfitüre, zusätzlich mit Hummus und Kokos-Frucht-Knusper.

Mittagessen: Vegano, Wohlen

Die Karte ist riesig. Auf der schwarzen Tafel im «Vegano» reihen sich europäische Gerichte aus Italien, der Türkei oder dem Libanon aneinander. Am meisten gingen im Wohler Bistro Cig-köfte, eine Art Frikadelle aus Bulur-

oder Gerichte mit Seitan über die Theke, erklärt Inhaber Turac Aslan. Das sogenannte «Weizenfleisch» bekommt man hier in diversen Varianten: ob à la Dürüm im Fladenbrot oder im Stil der Dönerbox mit Pommes frites. Die Preisspanne bewegt sich zwischen 8.50 und 22.50 Franken.

Von Anfang an setzte Aslan auf ein fast komplett pflanzliches Konzept. Es gäbe einige von der Kundschaft gewünschte Ausnahmen wie Kuhmilch für den Kaffee, fügt der Gastronom an. Eröffnet hat der heute 52-jährige den Betrieb im Mai 2021, mitten in der Pandemie. Der Start sei sehr schwer gewesen, blickt der Inhaber zurück, die Kundschaft blieb aus. «Einmal überlegte ich aufzuhören. Aber ich bin ein Kämpfer.»

Nach Corona sei es nun viel besser. Noch sei der Umsatz jedoch nicht da, wo er ihn gerne hätte. Vegan lebende Menschen wüssten von seinem Konzept und würden dieses auch nutzen. Die anderen zeigten sich oft misstrauisch: Erst kürzlich hätten zwei Bauarbeiter rechtsumkehrt gemacht, als Aslan ihnen erklärte, dass es bei ihm nur «veganes Fleisch» gibt.

Dass sich ein Blick über den Teller lohnt, zeigt sich gemäss dem Gastronomen online. Bei den vielen 5-Sterne-Bewertungen auf Google kommen auch «leidenschaftliche Fleischfresser» zu Wort: «Ich als Oberfleischfresser fragte mich, ist das wirklich vegan? Das Dürüm war wirklich köstlich.» Auch ein anderer sagt: «Mit Abstand das beste Lokal für Veganer, obwohl ich selbst keiner bin.» Das «Vegano» hat ausser sonntags die ganze Woche geöffnet.

Betriebsferien Ende Juli/Anfang August. Outdoor-Sitzmöglichkeit.

Weitere Empfehlungen

– Bistro im Kulturhaus Odeon, Brugg: wochentags Zmittag mit täglich wechselndem Menü. Biologisch und meist gluten- oder weizenfrei.
– Restaurant Limalimón, Bremgarten: wechselndes Mittagsbuffet mit diversen Speisen etwa aus der mediterranen oder arabischen Küche.
– Café Brühbar, Baden: verschiedene Salat-Bowls mit beispielsweise Falafel, Sandwiches und Toasts.

Zvieri:

Café Florina, Hirschtal

Mitten im Gartencenter Huplant in Hirschtal befindet sich das Café Florina. Vor über zwei Jahren stellte der Betrieb auf eine komplett pflanzliche Küche um. Geschäftsführer und Inhaber Adrian Huber erklärt: «Auslöser war eine Krankheit innerhalb der Familie. Eines unserer Kinder muss sich inzwischen gluten- und laktosefrei ernähren.» Die zwei Köche und die Konditorin würden auf vegane Inhaltsstoffe achten und oft biologische Zutaten verwenden.

Der Wechsel war nicht immer leicht. «Teilweise bekamen wir böse Reaktionen», erinnert sich Huber, «aber wir blieben konsequent.» Schliesslich seien sie ein Gartencenter, das eben pflanz-



«Der Brunch ist sehr ausgefallen und bis heute fast eine Rarität», sagt Anisha Mendis, Geschäftsführerin des «Max-Moritz». Bilder: Mathias Förster



Katarina Adamcova, Leiterin des Cafés, gibt Einblick in die beliebteste Sparte des «Florina»: Kaffee und Kuchen. Bilder: Mathias Förster

lich unterwegs sei. Nichtsdestotrotz steht für den Geschäftsführer fest, dass weder Gäste noch Personal für den Besuch respektive die Arbeit vegan leben müssen.

Gemäss Nachfrage ist im Café Florina die Sparte «Kaffee und Kuchen» am beliebtesten. Auf der Karte finden sich neben Iced Latte Macchiato und Cappuccino mit Hafer- oder Sojamilch Leckereien wie Streuselkuchen, Quarktorte oder Nussgipfel. Jede Woche werde ein neues Dessert kreiert, heisst es online.

Ebenso gibt es ein täglich wechselndes Mittagsbuffet: Montag bis Samstag bietet der Betrieb ab 11.30 Uhr Gerichte wie Spaghetti bolognese und toskani-

– Café Bela Loko, Baden: Waffeln in süsser und salziger Variante, Kuchen und Eis am Stiel.

Dinner: Trudelkeller, Baden

Mit den bunten Lämpchen auf der Terrasse fällt der «Trudelkeller» abends auf. Seit 2019 führen Katja Sedgwick, Dominique Keller und Roxane Badan den Betrieb gemeinsam. Die drei Inhaberinnen des Restaurants in der Altstadt haben sich beim Konzept für einen Mittelweg entschieden.

Da Badan selbst vegan lebt und ein entsprechendes Angebot in Baden lange vermisst hatte, sei zuerst die Über-

legung gewesen, den «Trudelkeller» komplett auf pflanzlich umzustellen. Die Geschäftsführerin sagt: «Es war uns jedoch bewusst, dass wir damit vielleicht unsere langjährigen Stammgäste verlieren und eine gewisse Zielgruppe ausschliessen.» So hätten sie sich entschieden, quasi der «erste vegane Betrieb» zu sein, der auch Fleisch anbietet.

So stehe dieses nach wie vor zur Wahl. Alle Vorspeisen, Nachspeisen und Beilagen seien aber pflanzlich und es werde komplett ohne tierische Produkte gearbeitet.

Allgemein gestalte sich die Karte saisonal und sei relativ klein. Alle drei Monate wechseln die Gerichte laut Roxane Badan. Doch die beiden belie-



Im Mai 2021 hat Turac Aslan das «Vegano» eröffnet. Er bietet Alternativen zu klassischem Kebabfleisch – etwa Seitan oder Jackfruit. Bilder: Britta Gut



Katja Sedgwick (rechts) führt das Restaurant Trudelkeller zusammen mit Roxane Badan (Mitte) und Dominique Keller. Der Klassiker: die Tajine. Bilder: zvg

– Restaurant Hans im Glück, Spreitenbach, neu auch in Oftringen: diverse Burger (auch im Menü), Salate und Bowls, diverse Desserts wie Churros.

– Ruby's Café, Othmarsingen: aramäische Spezialitäten wie Meze Tavolata oder Meze-Teller.

– Waldmeier Bar & Diner, Aarau: asiatische Speisen wie Ramen-Suppe, So-ba-Nudelsalat sowie japanisches Curry.

– Waldmeier Bar & Diner, Aarau: asiatische Speisen wie Ramen-Suppe, So-ba-Nudelsalat sowie japanisches Curry.

– Waldmeier Bar & Diner, Aarau: asiatische Speisen wie Ramen-Suppe, So-ba-Nudelsalat sowie japanisches Curry.

– Waldmeier Bar & Diner, Aarau: asiatische Speisen wie Ramen-Suppe, So-ba-Nudelsalat sowie japanisches Curry.

Kann der Rhein als Heizquelle dienen?

Mit Luft betriebene Wärmepumpen sind bekannt und weit verbreitet, mit Flusswasser betriebene aber exotisch.

Hans Christof Wagner

Es tönte verheissungsvoll, was da jüngst bei einem Vortrag in Bad Säckingen zur Sprache kam – das Wasser des Rheins als Heizquelle für Wohnhäuser zu nutzen. Es wäre schadstofffreie und klimafreundliche Energie und – so der Tenor – stünde in Hülle und Fülle zur Verfügung. Und es ist keine Zukunftsmusik mehr: Denn 300 Kilometer rheinaufwärts, im deutschen Mannheim, ist eine Flusswärmepumpe mit 20 Megawatt Wärmeleistung gerade in Bau.

Rund zwei Drittel des Stromverbrauchs im Aargau decken Wasserkraftwerke. Aber als Wärmequelle spielen Flüsse weder in unserem Kanton noch in der sonstigen Schweiz eine grosse Rolle. Mit Luft betriebene Wärmepumpen sind bekannt und weit verbreitet, mit Wasser betriebene Flusswärmepumpen aber noch immer Exoten. So auch die, die schon seit 1938 an der Limmat installiert ist und das Zürcher Rathaus heizt.

Gesundheitszentrum nutzt die Rheinwärme schon

«Überlegungen wurden schon vielerorts gemacht, aber realisiert worden sind noch kaum Anlagen mit Fluss- oder Bachwasser», sagt Susette Burger, Sektionsleiterin der Abteilung Landschaft und Gewässer im Departement Bau, Verkehr und Umwelt des Kantons.

Im Aargau werde Flusswasser vereinzelt zum Wärmen und Kühlen von Industrieprozessen genutzt. Das Gesundheitszentrum Fricktal (GZF) hat am Standort Laufenburg zwei mit Rheinwasser betriebene Wärmepumpen installiert. Sie sind seit 1996 in Betrieb, können sowohl heizen wie kühlen – und sie laufen laut GZF zuverlässig und stabil.

Aktuell seien bei AEW zwei Anlagen in Planung, eine davon am Rhein, bei denen die Nutzung von Flusswasser eine Option darstellt, sagt Wernli. Aber eben nur eine Option. «Aufgrund der bestehenden Problematiken ist es möglich, dass andere Energiequellen bevorzugt werden», fügt er an.

Schon wieder: Autos nachts durchsucht

Drei Asylbewerber wurden festgenommen.

In der Nacht vom 1. auf den 2. August ist einem Anwohner in einem Wohnquartier in Boswil gegen 4.30 Uhr etwas Seltsames aufgefallen: ein Unbekannter, der herumschlich und sich schliesslich auf ein parkiertes Auto setzte. «Videoaufnahmen einer Überwachungskamera zeigten zudem einen Komplexen», schreibt die Kantonspolizei einer Medienmitteilung. Sie hatte nach kurzer Fahndung einen der Männer aufgreifen können. Den 26-jährigen marokkanischen Asylbewerber nahm die Polizei fest. «Er weilt in einer Unterkunft in der Zentralschweiz», heisst es in der Mitteilung. Unabhängig davon kontrollierte die Kantonspolizei zur gleichen Zeit am Bahnhof Stein zwei Männer. Bei einem fanden die Polizisten ein fremdes Portemonnaie. «Wie sich zeigte, gehört dieses einem Mann aus Münchwil, dessen Auto in der Nacht durchsucht worden war», so die Mitteilung. Die beiden Algerier im Alter von 19 und 27 Jahren wurden festgenommen. Auch sie seien als Asylbewerber ausserkantonale Unterkünfte zugewiesen. «Bei Tagesanbruch gingen bei der Kantonspolizei weitere Meldungen über durchsuchte Autos in Münchwil ein. Die Ermittlungen sind im Gange.» Die Kantonspolizei mahnt, Portemonnaies und Wertsachen nicht im Auto zu lassen und dieses stets zu verschliessen. (az)