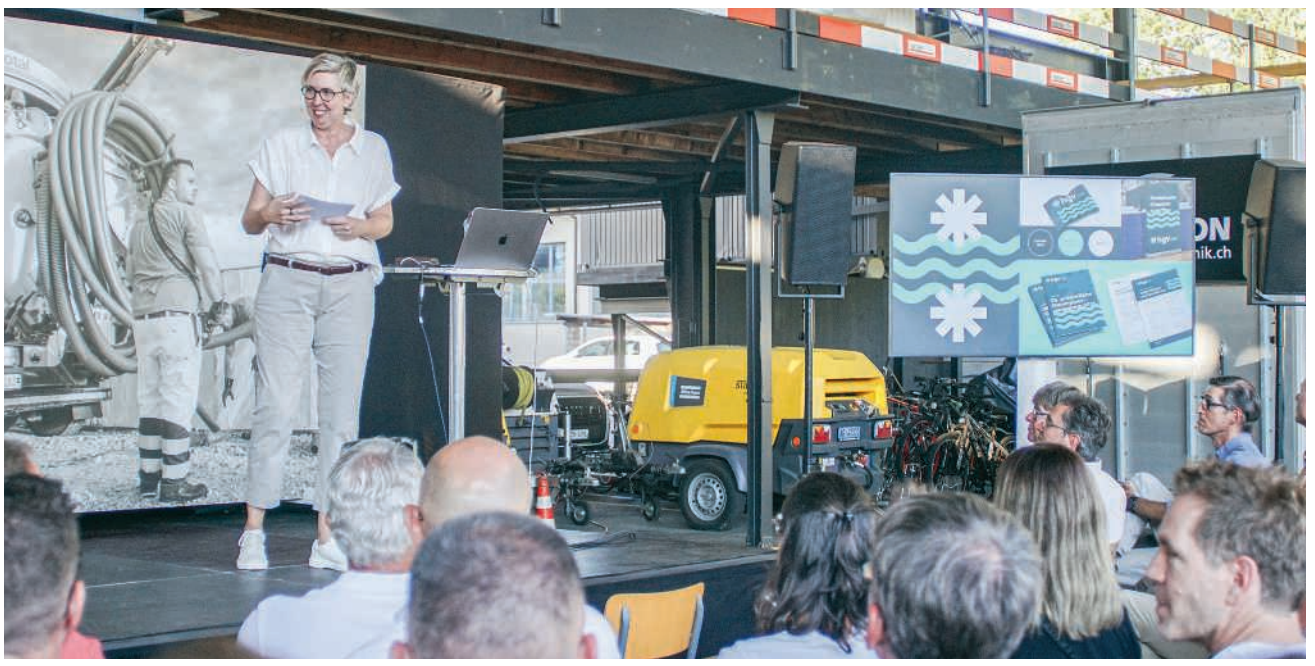
WETTINGEN: Neues Logo des Handels- und Gewerbevereins (HGV) Wettingen-Neuenhof

Wiedererkennung und Wandel

Ein neues Logo und ein neuer Webauftritt widerspiegeln die Fusion des HGV Wettingen und des Gewerbevereins Neuenhof vom letzten Jahr.

PETER GRAF



Vorstandsmitglied Manuela Surateau präsentiert das neue HGV-Logo BILD: PG

Am 19. August fand in Wettingen der traditionelle Werkhoftalk by Hächler AG des HGV Wettingen-Neuenhof statt. Nachdem sich die Teilnehmenden mit Erfrischungsgetränken versorgt und Platz genommen hatten, bildete ein Referat den Auftakt zum Werkhoftalk.

Der Personal-Branding-Experte Hans Siegwart zeigte während rund 30 Minuten auf, was eine starke Personalmarke ausmacht. Der Markenspezialist stellt schon immer Menschen ins Zentrum seiner Arbeit. Er gibt Marken ein Gesicht. Mit Lara Gut gab er aber auch Gesichtern eine Marke (Ragusa). Mit dem Zitat «In einer Zeit der schnellen Veränderungen und grosser Unsicherheit sind Authentizität und Einfachheit das Gebot der Stunde» verwies der Referent darauf, dass es wichtig sei, in der Positionierung von Marken klar, einfach und direkt zu sein. «Selbstverständlich müssen das Logo, die Website und das Schaufenster eigenständig sein», so der Experte. Das Versprechen an die Kundschaft, die Unternehmenskultur, die Einstellung und das Handeln, aber ebenso die Kommunikation nach aussen und nach innen müssten klar sein.

Zentral sei ausserdem die Position der Fachperson. «Sie beeinflusst den Auftritt, die Kultur und das Versprechen an die Kundschaft und fördert das Vertrauen. Sie ist Person und Marke zugleich», führte Siegwart aus.

Gemeinsam Chancen schaffen

Als der Applaus verklungen war, betrat Vorstandsmitglied Manuela Surateau die Bühne. An ihr war es nun, den 85 Veranstaltungsteilnehmenden das neue Logo des HGV Wettingen-Neuenhof zu präsentieren. «Als 2025 der Zusammenschluss des HGV Wettingen und des Gewerbevereins Neuenhof beschlossen wurde, drängte sich die Gestaltung eines neuen Logos geradezu auf», so Surateau.

Wichtig war dem Vorstand beim neuen Logo ein moderner Auftritt, der gleichzeitig Regionalität, Seriosität und Gemeinschaft ausstrahlt, die lokale Wirtschaft repräsentiert sowie zu allen Mitgliedern, vom Handwerker bis zu den Dienstleistern, passt. Sodann erschien auf den Bildschirmen das in schwarzer Schrift gehaltene, klar strukturierte neue Logo. «Der Stern symbolisiert das gemeinsame Element beider Gemeindewappen. Bei genauem Hinsehen gehen aus dem Stern Pfeile hervor. Diese stehen für Treffen, Vernetzung und Bewegung. Symbol und Schrift greifen ineinander und schaffen Verbindung», so Surateau weiter.

Unabhängig von den Farben der Gemeindewappen präsentierte sich das neue Logo in den Farben Lime und Limmat-Cyan. Neben dem Slogan «Gemeinsam Chancen schaffen» wird mit den Wellen der Bezug zur Limmat noch verstärkt. Mit der Neugestaltung des Logos und der Aufbereitung der neuen Website wurden mit Simon Schleuniger von der Visàvis Kommunikation AG und Tobias Koller von der Koller Direct AG zwei Unternehmen betraut, die Mitglied im HGV sind. Neben dem Dank für die inspirierende Zusammenarbeit versprach Surateau, dass auf der neuen Website künftige Events klarer dargestellt werden und die Website neuerdings über eine Bestätigungsfunktion verfügt. Nachdem die Teilnehmenden aufgefordert worden waren, mit dem Handy über einen QR-Code ihre Stimme zur Farbe des Logos abzugeben, ging Limmat-Cyan als klare Siegerin hervor.

Veränderungen haben ein Fundament

Im abschliessenden Referat verband Andreas Spöcker Wirtschaft und Theologie. Der Theologe und selbstständige Unternehmer hat nach seinem Studium eine Liegenschaft renoviert und vermietet. Das hat ihn dazu bewogen, eine Ausbildung zum geprüften Investmentberater zu absolvieren, um danach während zehn Jahren unter anderem als Sales-Manager zu arbeiten. «Ich will weder einen philosophischen Vortrag zum Thema Veränderungen halten noch mit Sätzen aus der Antike langweilen», versprach Spöcker. Seinen Ausführungen war zu entnehmen, dass in seiner Brust zwei Herzen schlagen, hat er doch sowohl als Theologe als auch als Unternehmer mit Menschen, Finanzen, Investitionen und Veränderungen zu tun.

«Veränderungen sind nicht neu, und sie bedeuten, Vertrautes und das Sicherheitsgefühl loszulassen. Wir tun uns damit schwer. Denn Veränderungen haben unser Nervensystem im Griff. Veränderungen, wie zum Beispiel das heutige Bekenntnis zum neuen Logo, zeigen, dass vorher etwas war. Aus Veränderungen entstehen Erfahrungen», so Spöcker, der in Wettingen und Würenlos als Pfarreiseelsorger arbeitet. Danach liess man die Veranstaltung bei Gesprächen, Grilladen und Getränken ausklingen.

IN EIGENER SACHE

Geschätzte Leserinnen, geschätzte Leser

Ab September gehört die «Rundschau» zu CH Media. Für Sie als Leserinnen und Leser soll sich dabei vor allem eines nicht ändern: Die «Rundschau» bleibt Ihrer Region verbunden und berichtet weiterhin verlässlich über das Geschehen in der Region. Die «Rundschau» erscheint auch künftig am Donnerstag und wird für Sie nach wie vor kostenlos durch die Schweizerische Post zugestellt. Angepasst wird jedoch das Verbreitungsgebiet: In Gemeinden, in denen bereits die «Limmatwelle» als amtliches Publikationsorgan erscheint, wird die «Rundschau» künftig nicht mehr parallel zugestellt. Das betrifft die Gemeinden Wettingen, Würenlos, Neuenhof, Killwangen und Spreitenbach. Im übrigen Verbreitungsgebiet erhalten Sie die «Rundschau» wie gewohnt. Das Redaktionsteam, bestehend aus Redaktionsleiterin Melanie Bär sowie Irene Hung, Sven Martens, Simon Meyer und Marko Lehtinen, wird von den Produzentinnen Martina Pfiffner und Manuela Page unterstützt. Ab September arbeitet das Team am Standort Baden. Für den Inserateverkauf sind wie bisher Alexandra Rossi und Roger Dürst die Ansprechpersonen und werden von Rachel Buchbinder unterstützt. Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Vergnügen beim Lesen und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

VERLAG UND REDAKTION

SPREITENBACH: Lägern Classic an neuem Standort

Schaulaufen der Oldtimer

Am Lägern Classic sind zahlreiche historische Motorräder und Autos zu sehen. Es findet am 6. September neu auf dem Areal des Shoppi Tivoli statt.



Am Lägern Classic sind alle zwei- und vierrädrigen Fahrzeuge, die älter als 20 Jahre sind, willkommen BILD: ZVG

Austragungsort des traditionellen Lägern Classic ist dieses Jahr erstmals das Areal des Shoppi Tivoli in Spreitenbach. Geblieben sind das Konzept, ein Old- und Youngtimer-Event für zwei- und vierrädrige Klassiker sowie der Termin: der erste Sonntag im September – dieses Jahr also der 6. September.

An den vergangenen Austragungen, die seit 2018 in Würenlos auf dem Gelände der Huba Control stattfanden, nahmen jeweils bis zu 1200 Autos und Motorräder sowie etwa 4000 Besucherinnen und Besucher teil. Aufgrund von neuen Industrieüberbauungen genügt der verbleibende Platz am bisherigen Standort nicht mehr aus.

Das Organisationskomitee (OK) suchte deshalb nach einem neuen geeigneten Standort und wurde beim Shoppi Tivoli in Spreitenbach fündig. Rund um den dortigen Aussenparkplatz fand das OK dort beste Bedingungen. «Das Shoppi Tivoli verfügt über ideale Voraussetzungen für ein kompaktes und übersichtliches Treffen sowie über eine tolle Infrastruktur. Trotzdem bedeutet es etwas mehr Aufwand bei den Vorbereitungen, weil natürlich bei der ersten Durchführung in Spreitenbach dieses Jahr für uns vieles neu ist», erklärt Initiant und OK-Präsident Stefan Mathys.

Bewährte Mischung

Bleiben soll das Konzept. Das Lägern Classic soll weiterhin ein ungezwungenes Treffen von Old- und Youngtimer-Fahrzeugen sein, das Interessierten zwischen 9 und 16 Uhr ohne vorgängige Anmeldung offensteht. Das führt zu wechselnden Fahrzeugpräsentationen. Die Veranstaltung richtet sich dabei bewusst auch an Youngtimer-Fahrzeuge (zwischen 20- und 30-jährig).

Wiederum Bestandteil des Events wird eine Festwirtschaft sein, welche die bestehenden Restaurationsbetriebe des Shoppi Tivoli ergänzt, der Auftritt der Band Steamy Joe sowie der Cruise, den die Teilnehmenden mit Old- und Youngtimern unabhängig absolvieren können. Damit werden die Lägern als namensgebenden Berg trotz des Standortwechsels in den Event eingebunden.

Die Teilnahme kostet 5 Franken pro Fahrzeug, für Gäste ist der Eintritt frei. Zu bestaunen gibt es historische Fahrzeuge aller Marken, Bauarten und Jahrgänge bis 2005. Neben den automobilen Raritäten bietet das Treffen Gelegenheit zum Fachsimpeln und zu geselligen Benzingesprächen – sei es direkt bei den Oldtimern oder im Festwirtschaftsbereich. Für die Kinder steht eine Hüpfburg bereit. SIM

Sonntag, 6. September, 9 bis 16 Uhr
Areal des Shoppi Tivoli, Spreitenbach

Inserat



NEUENHOF

Demission im Gemeinderat

Der Neuenhofer Gemeinderat Fred Hofer (FDP) hat aus beruflichen Gründen seine vorzeitige Demission eingereicht, wie die Gemeinde mitteilt. Das zuständige Departement Volkswirtschaft und Inneres hat den Rücktritt des Rechtsanwalts und Gemeinderats auf den Zeitpunkt der Ersetzung genehmigt. Er ist seit 2017 Mitglied des Neuenhofer Gemeinderats und war zuletzt für die Ressorts Energie, Wasser und Abwasser sowie Sicherheitswesen zuständig. Der Gemeinderat dankt Fred Hofer bereits heute für seinen langjährigen und engagierten Einsatz zugunsten der Gemeinde. Die Ersatzwahl für den frei werdenden Gemeinderatssitz wurde auf den 28. Februar 2027 festgesetzt. RS

Inserat

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept:

Kalte Peperonisuppe mit Speckcrumble

für 4 Personen als Vorspeise

1 EL	Olivenöl (1)
5	rote Peperoni, in Stücken
2	Knoblauchzehen, gepresst
200 g	Tomaten, in Stücken
200 g	Weissbrot vom Vortag, in Würfeln
1	Salatgurke, geschält, einige Würfel zum Garnieren beiseitegelegt, Rest in Stücken
½	Bund Basilikum oder Peterli, einige Blättchen beiseitegelegt, zum Garnieren
4 dl	Gemüsebouillon
0,5 dl	Weisswein- oder Apfelessig
	Salz, Pfeffer
90 g	Speckwürfeli
2 EL	Crème fraîche
1 EL	Olivenöl (2)

1302000 RSK

Zubereitung

1. Olivenöl (1) in einer hohen Chromstahlpfanne erwärmen, Peperoni beigeben, ca. 5 Minuten darin anrösten, Knoblauch beigeben, ca. 1 Minute mitrösten. Tomaten beigeben, ca. 15 Minuten köcheln lassen, auskühlen lassen.
2. Peperoni-Tomaten-Masse mit Brot, Salatgurke und Basilikum mischen. Gemüsebouillon dazugiessen, pürieren. Weissweinessig beigeben, würzen, ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Speckwürfeli in einer Bratpfanne ca. 5 Minuten anbraten.
4. Suppe in Schalen geben, Crème fraîche darauf anrichten. Mit Speckwürfeli, Basilikum und beiseitegelegter Gurke garnieren. Mit Olivenöl (2) beträufeln.

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

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten, ziehen lassen ca. 1 Stunde

frisch und fründlich Volg
www.volg.ch