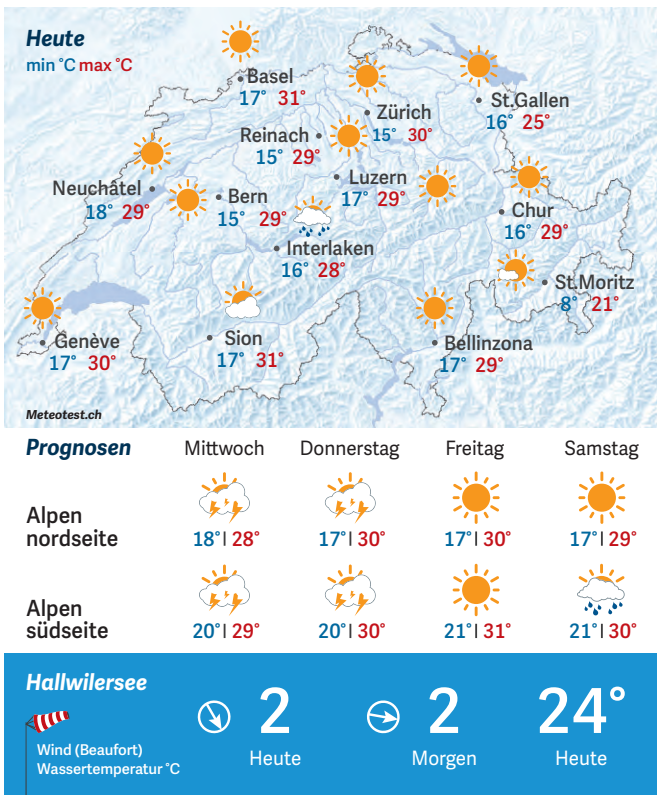


Wie wird das Wetter?



Es bleibt trocken und wird heiss

Der Hochdruckeinfluss sorgt am Alpennordhang und im Osten allmählich für trockenere Luft. Für den Rest der Woche steht in der ganzen Schweiz heisses Hochsommerwetter auf dem Programm. Die Temperaturen knacken verbreitet die 30-Grad-Marke. Das Gewitterrisiko bleibt zumindest im Flachland meistens relativ gering. Aussichten: Am Mittwoch geht es ziemlich sonnig weiter. Allerdings hat es etwas mehr Wolken und die Schauer- und Gewitterneigung ist vor allem in der Westhälfte der Schweiz erhöht. Im Osten bleibt es trocken. Am Donnerstag scheint wieder überwiegend die Sonne. Nur in den Bergen sind isolierte Schauer oder Gewitter nicht ausgeschlossen. Es wird schwülheiss mit 29 bis 32 Grad. Im Tessin und in den Bündner Südtälern scheint meist die Sonne. Erst gegen Abend ziehen im Tessin ein paar harmlose Schleierwolken auf. Höchsttemperaturen im Tessin jeweils um die 30 Grad. Im Engadin etwas kühler, bis 26 Grad.



Zuckerstöcke, Eptinger, Tiki und Kaffee Hag ... schon Ihr Herz. Im ehemaligen Sand-Lädeli in Beinwil am See, das für die Dauer von drei Tagen noch einmal seine Türen öffnete, bevor im Haus umgebaut wird, gab es so manches zu entdecken.

(Bild: msu.)

SCHWEIZ

Zufrieden mit Sommerfahrplan

Nach Einführung des Sommerfahrplans stellt sich die SBB ein gutes Zwischenzeugnis aus. Die reibungslose Abwicklung des Fahrplans sei zwar eine Herausforderung, diese sei aber bisher gut gemeistert worden. Das Bahnnetz gleicht einer Baustelle, schweizweit wird diesen Sommer auf über 30 SBB-Grossbaustellen gearbeitet.

Auszeit dank Reka Angebot

In der Schweiz gelten rund 650'000 Menschen als arm. Organisationen wie die Schweizer Reisekasse (Reka) ermöglichen auch diesen Menschen eine Auszeit. Im Rahmen des Reka-Sozialangebots können jedes Jahr rund 1000 Familien mit besonders kleinem Budget für 200 Franken eine Woche Ferien machen.

AARGAU

Schafisheim: Brand in Giesserei

In einer Giesserei in Schafisheim ist am Sonntagmorgen ein Feuer ausgebrochen. Eine Polizeipatrouille hatte festgestellt, dass aus einem Gebäude dichter, schwarzer Qualm austrat. Laut Angaben gerieten Dämmplatten aus Gummi in Brand. Die Feuerwehr hat den Brand rasch löschen können. Der Schaden hält sich in Grenzen.

Aargau neu mit AA+ Rating

Standard & Poor's hat das Rating für den Aargau auf AA+ festgelegt. Hauptgrund ist die begrenzte Flexibilität bei der Steuerung von Einnahmen und Ausgaben für die nötige Sanierung der Kantonsfinanzen. Die Agentur nennt für die Neueinstufung das nach wie vor vorhandene strukturelle Defizit im Finanzhaushalt des Kantons.

SCHWEIZ

Kryptowährung mit Potential

Die internationale Finanzbranche müsse sich vermehrt der Digitalisierung annehmen. Das hat Bundesrat Ueli Maurer in Buenos Aires am Treffen der G-20-Finanzminister betont. Die Technik mit vernetzten Computern, zu der die Blockchain-Technologie gehört, habe ein grosses Potential bei Finanzdienstleistungen.

Alphornfestival in Nendaz

Die 17. Ausgabe des Alphornfestivals ist am Sonntag zu Ende gegangen. Die Organisatoren ziehen eine erfreuliche Bilanz, trotz des wechselhaften Wetters. Am Gemeinschaftskonzert, traditionell einer der Höhepunkte des Festivals, nahmen insgesamt 200 Musiker teil. Es wurde auch Jodel, Fahnen-schwingen und Treicheln geboten.

Lausanne will mehr Polizeipräsenz

Der Drogenhandel auf offener Strasse hat in Lausanne eine hitzige Debatte entfacht. Am Donnerstag reichte die FDP eine Petition ein, um die Polizei in ihrem Kampf gegen den Drogenhandel zu unterstützen. 7000 Personen haben sie unterschrieben. Gefordert werden abschreckende Strafen für Dealer und Präventionskampagnen.

LEUTE VON HEUTE

■ **Martina Hingis:** Die ehemalige Weltranglistenerste im Tennis und der Zuger Sportarzt Harry Leemann sind seit zwei Jahren ein Paar. Nach der standesamtlichen Trauung haben sie sich am Samstag bei einer feierlichen Zeremonie im Grand Resort Bad Ragaz vor 140 Gästen das Jawort gegeben.

■ **Prinz Georg:** Zum fünften Geburtstag von Prinz Georg, erster Sohn von Prinz William und Herzogin Catherine, hat der Kensington-Palast ein Foto veröffentlicht. Die vergangenen Monate waren für den kleinen Royal ziemlich ereignisreich. Er wurde in London eingeschult und bekam ein Brüderchen.

Lotto

Schweizer Zahlenlotto
14 15 30 32 35 42 / 1
 Replay-Zahl: **4**
 Joker
558 803

VOR 25 JAHREN IM WYNENTALER BLATT

Jowa Gränichen: Grösster Pizzaiolo der Schweiz

Aus dem Wynentaler Blatt Nr. 54 vom Freitag, 9. Juli 1993.

pd. In Gränichen fand die Einweihung des neuen 37-Millionen-Erweiterungsbau der Jowa statt. Die Jowa AG mit zirka 3200 Mitarbeitern und 650 Millionen Franken Umsatz ist die grösste Produktionsgruppe im Industriekonglomerat der Migros und produziert Back-, Teig- und Konditoreiwaren für sämtliche Migrosfilialen. Die Jowa Gränichen bedient die Genossenschaften Aargau/Solothurn und Luzern mit Frischbackwaren. Zudem werden alle Tiefkühlbackwaren für die ganze Schweiz hergestellt.

In den letzten Jahren hat das Tiefkühlbackwarenortiment dank einer hohen Innovationsrate und guter Qualität zu günstigen Preisen einen ungeahnten Aufschwung genommen. «Zwei von drei im Detailhandel gekaufte Pizzen kommen aus der Jowa



Pizzas, soweit das Auge reicht: Produktionslinie vor dem Backen. (Bild: pd.)

und jeder Einwohner der Schweiz konsumiert statistisch gesehen pro Jahr mindestens drei Schinkengipfeli aus Gränichen», erläutert der Geschäftsleiter der Jowa. Um mittel- und langfristig genügend Kapazität für die Produktion sicherzustellen, wurde 1990 der Erweiterungsbau «TK 2000» in Angriff genommen. Dieser bringt insgesamt 8900 Quadratmeter mehr Produktions- und Lagerfläche. Im Erdgeschoss wurde die modernste

und längste Pizzastrasse der Schweiz mit einer Kapazität von 6000 Stück pro Stunde errichtet. Des weiteren wurde eine Anlage installiert, welche pro Stunde 15'000 gefüllte Gipfel produziert. «Die neue Pizzastrasse ist ein Beispiel dafür, dass Automation in der Produktion nicht nur Rationalisierung, sondern im Verbund mit neuer Technologie auch konstantere Qualität auf hohem Niveau zulässt», meinte der Chef der Migros-

Industriebetriebe. Von der Kneterei bis zur Fertigstellung durchwandert jede Pizza eine Strecke von über 700 Meter. Nahezu 100 Prozessschritte und eine kontinuierliche Gärung mit anschliessendem Backprozess auf einem speziell für die Jowa entwickelten Steinbackofen garantieren Pizzen mit noch «italienischerem» Boden. Mit diesen beiden Produktionsstrassen konnte der Arbeitsaufwand um zirka 50 Prozent verringert werden.

Wynentaler Blatt

Impressum

Herausgeberin: Verlag Wynentaler Blatt, Druckerei Baumann AG, Zwingstrasse 6, Postfach 95, 5737 Menziken, www.wynentaler-blatt.ch
 Tel. 062 765 13 13, abo@wynentaler-blatt.ch
 Verlags-/Geschäftsleitung: Hans Baumann
 Erscheinungsweise: zweimal wöchentlich, Dienstag und Freitag; Allmedia-News täglich
 Verkaufte Auflage: 6'476 Exemplare; Grosse Auflage 27'159 Exemplare (WEMF-beglaubigt 2017)
 Redaktionsleiter: Martin Sommerhalder (mars)
 Redaktoren: Remo Conoci (rc), Martin Suter (msu), Monika Häusermann (moha), Heidi De Luca (hg)
 Redaktionsschluss: Vortag 8.00 Uhr. Die Redaktion ist an der Mitarbeit der Leser interessiert und honoriert veröffentlichte Beiträge. redaktion@wynentaler-blatt.ch
 Abo-Preise 2018 (Print inkl. Online): Jährlich Fr. 203.-, halbjährlich Fr. 114.-, inkl. Mwst, Ausland auf Anfrage, abo@wynentaler-blatt.ch
 Inseratpreise 2018: Grundpreis Allmedia-Pauschale Fr. 29.- bis 3-spaltig, Fr. 49.- 4-spaltig und grösser, plus Flächenpreis 1-spaltiger mm 79 Rp. (Annoncen, Druck schwarz, NA), alle Preise exkl. Mwst, weitere Insertionsmöglichkeiten siehe unter www.wynentaler-blatt.ch; Inserateschluss Vortag 9.00 Uhr, inserate@wynentaler-blatt.ch
 Die Einspeisung von in diesem Titel abgedruckten Artikeln oder Inseraten in einen Online-Dienst durch Dritte ist untersagt.

Mitglied folgender Inseratekombinationen: Aargauer Landpool (mit Wohler Anzeiger, Bremgarter Bezirksanzeiger, Der Freiamter, Reussbote, Die Botschaft, Neue Fricktaler Zeitung) Wynental-Su(h)rental-Kombi (mit Der Landanzeiger, wahlweise auch mit Surentaler Anzeiger, Trienger Anzeiger)

GRABERS



JKÜHNIG WWW.UO.CH

