

«Weinzigartig»

Regensdorf. Das kreative Watterfäscht OK unterstützt von grosszügigen Sponsoren und in Zusammenarbeit mit 25 aktiven Festwirtschaften stellen zurzeit das Watterfäscht auf die Beine. Vom 1. bis 3. September ist es endlich wieder so weit. Dann herrscht im Regensdorfer Ortsteil Watt während dreier Tage Ausnahmezustand.

Festwirtschaften

Die Festwirtschaften und Anbieter von kulinarischen Highlights biegen auf die Zielgeraden ein für das dreitägige Watterfäscht. Damit einer einwandfreien Vorbereitung und dem reibungslosen Festablauf nichts im Wege steht, gaben anlässlich des letzten Infoabends für die Festwirtschaften alle Lieferanten wie auch die zuständigen Behörden Auskunft an die Mitwirkenden. Nochmals wurden alle Teilnehmer mit den letzten Informationen der OK Ressorts versorgt und mit dem Leitbild des Watterfäschts eingeschworen. Zur Begeisterung des OKs war die Vorfreude und das Engagement aller Teilnehmer sichtlich spürbar. Die Festwirtschaften werden wieder in gewohnter Manier mit Dekor und zu-



OK-Präsident Pascal Langmeier (l.) und Jörn Eriksen (OK-Wirtschaften) bei der Degustation des Fäschtbier «Watterbräu – für eui».

sätzlichen Attraktionen die Watterfäscht Besucher überraschen.

Slow Drink Festival

Gestützt von den Watter Weinbauern geht das Slow Drink Festival am Watterfäscht in seine zweite Auflage. Bei diesem trendigen Degustationsevent werden wieder lokale Produzenten von feinstem Wein und Bier anzutreffen sein. Das breite Angebot von hochstehenden Getränkespezialitäten mit dem gemütlichen Kontakt zu den Herstellern wird es dem Besucher ermöglichen alle Produkte kennenzulernen. Umrundet wird das Festival von einer begrünten Genies-

serzone, musikalischen Live-Acts, einer Bar und kulinarischen Leckerbissen. In gemütlicher Gesellschaft, bei Musik und unter den Sonnenschirmen in der Genieserzone ist ein Entschleunigungseffekt garantiert.

Fäschtbier

Der hervorragende Watter Wein ist der geniesserische Mittelpunkt des Watterfestes. Nach dem guten Anklang des Slow Drink Festivals beim letzten Watterfäscht wurde im OK die Idee geboren für unsere Watterfäscht Gäste ebenfalls ein süffiges Fäschtbier zu entwickeln. Mit der Ahoi Hill Brauerei in Otelfingen wurde ein dynamischer Partner gefunden, um diese Idee umzusetzen. Ein traditionell gebrautes Lagerbier aus regionalen Zutaten und im Furttal produziert - ganz nach dem Motto ‚Watterbräu - für eui‘. Das Fäschtbier hat den Degustationstest im Watterfäscht OK mit bravur bestanden und wird bei den Eröffnungsanlässen und in unseren zahlreichen Festwirtschaften am Watterfäscht das erste mal zu probieren sein. Prosch!

Weitere Infos: www.watterfaescht.ch

Ein Beruf mit tollen Zukunftsperspektiven

Das Schweizer Stimmvolk hat mit einer deutlichen Mehrheit den Ausstieg aus der Atomenergie beschlossen. Den Stimmberechtigten ist die Stromproduktion aus einheimischen erneuerbaren Energiequellen, wie Erdwärme, Biomasse, Wind- und Sonnenenergie, wichtiger denn je. Daher wird der Bund in diesen Bereich investieren. Ausserdem werden Fördergelder für neue Technologien gesprochen, die den Energieverbrauch von Unternehmen senken helfen.

Es sind Techniker/in Energie und Umwelt, welche in Zukunft massgeblich bei diesen Arbeiten involviert sind. Sie entwickeln, bauen oder implementieren Anlagen und Produktionsstätten, welche geringe Schadstoffe ausstossen. Die gefragten Fachleute sind für den energieeffizienten und umweltgerechten Betrieb eines technischen Systems verantwortlich. Energie- und Umwelttechniker realisieren ausserdem Anlagen zur Nutzung erneuerbarer Energieformen. An der TEKO Zürich können sich Interessierte zum Dipl. Techniker/in HF Energie



Als diplomierte Energie- und Umwelttechniker/in HF spielst du eine entscheidende Rolle in der Umsetzung von nachhaltigen Energie- und Umweltkonzepten.

und Umwelt weiterbilden lassen. Mit der Berufsmatura ist der Einstieg bereits ins dritte Semester möglich. Umfassende Kenntnisse in erneuerbaren Energien, effiziente Energienutzung, Abfallentsorgung- und Recycling, Produktions- und Verfahrenstechnik sowie Projektma-

nagement werden vermittelt. Abgerundet wird die Ausbildung mit praxisorientierten Projektarbeiten

Weitere Informationen www.teko.ch