dorfheftli

Die kleine Zeitung für Dürrenäsch und die Region 01/2023



Titelbild: Erich Gugelmann und Conny Lüscher mit Goldauszeichnung dorfheftli.ch facebook.com/dorfheftli instagram.com/dorfheftli_ag

Gloor & Baumann
Holzbau AG/Schreinerei
Spenglerei Bedachungen
5725 Leutwil • Tel. 062 777 10 87
www.gloor-baumann.ch

- Zimmerarbeiten
- Bedachungen, Dachfenster
- Allgemeine Schreinerarbeiten
- Spenglerarbeiten
- Holz-Elementbau
- Um- und Neubauten
- Dachgeschossausbauten
- Parkettböden
- Dachsanierungen
- Fassadenverkleidungen
- Flachdachabdichtungen
- Photovoltaik

eris mann
Tankrevisionen
Hauswartungen
Entfeuchtungen
Erismann AG
5616 Meisterschwanden
Tel. 056 667 19 65
info@erismannag.ch

ASS
AQUA SEC SERVICE
Bautrockung / Entfeuchtung
Wasserschaden-Sanierung
Wäschetrockner / Entfeuchter
Meisterschwanden, 056 667 19 65
info@erismannag.ch

Stoffwechsel-Kur jetzt!
Kinderleicht: 5-8 kg in nur 6 Wochen



Wirksam Abnehmen

Erfolgsgeheimnis erprobt grandios

Physiotherapie • Training • Massage • Mental Coaching
MTTZ AG • Hauptrasse 17 • 5616 Meisterschwanden • 056 667 04 40 • mttz.ch

Gemeinde Dürrenäsch

Gemeindeverwaltung

Gemeindekanzlei Dürrenäsch
Sedelstrasse 1, 5724 Dürrenäsch
Telefon: 062 767 71 11, Telefax: 062 767 71 15
E-Mail: gemeindekanzlei@duerrenaesch.ch

Öffnungszeiten
Gemeindeverwaltung, Abteilungen Gemeindekanzlei/Einwohnerkontrolle/SVA-Zweigstelle und Regio Steueramt Dürrenäsche

Montag	09.00 – 11.30	14.00 – 17.00
Dienstag	09.00 – 11.30	14.00 – 18.00
Mittwoch	ganzer Tag geschlossen	
Donnerstag	09.00 – 11.30	14.00 – 17.00
Freitag	09.00 – 11.30	14.00 – 16.00

Die Vereinbarung von Terminen ausserhalb der Öffnungszeiten ist nach wie vor möglich.

Grüngutabfuhr
16. Februar

Altpapier
17. Februar

Gemeindeversammlungen
30. Juni
24. November

Feiertage
Karfreitag, 7. April
Ostermontag, 10. April

Impressum

Herausgeberin: Dorfheftli AG, Baselgasse 6a, 5734 Reinach, 062 765 60 00, dorfheftli.ch, info@dorfheftli.ch

Verlags-/Geschäftsleitung: Heinz Barth

Redaktionsleitung: Thomas Moor (tmo.). **Redaktoren:** Patrick Tepper (pte), Daniel Hinnen (dah). **Reporter:** Peter Siegrist (psi), Elsbeth Haefeli (eh), Peter Eichenberger (ei), Silvia Gebhard (sg)

Verkaufsleitung: Nicole Schmid (Seetal). **Werbeberatung:** Nick Eisenegger (Wynental)

Erscheinung: einmal monatlich, 1. Mittwoch des Monats
Redaktionsschluss: Freitag vor Erscheinung, 10.00 Uhr
Gesamtauflage: WEMF-beglaubigte Auflage 2022: 22 231
Online: dorfheftli.ch, facebook.com/dorfheftli, instagram.com/dorfheftli_ag

Abopreise: CHF 50.–/Jahr (inklusive MWST). Ausland auf Anfrage
Inserate: Insertionsmöglichkeiten und -preise unter dorfheftli.ch

Druckpartner: Kromer Print AG, kromerprint.ch

Copyright: Für den gesamten Inhalt bei Dorfheftli AG. Nachdruck oder Vervielfältigung jeder Art, auch auszugsweise oder für Onlinedaten, ist nicht gestattet. Herausgeber und Redaktion übernehmen keine Haftung für die von Dritten erstellten Inhalte und setzen voraus, dass ihnen zur Veröffentlichung zur Verfügung gestelltes Material (Texte, Bilder, Logos, Grafiken) frei von Rechten Dritter ist.

Klimaneutrale Produktion
OAK klimaneutral gedruckt Nr.: OAK-ER-11826-02775 www.oak-schwyz.ch/nummer

Gedruckt in der Region
printed in switzerland

Das nächste Dorfheftli erscheint am

Mittwoch 1. Februar

Redaktionsschluss
Freitag, 27. Januar, 10.00 Uhr

Tagesaktuell finden Sie uns unter:
dorfheftli.ch
facebook.com/dorfheftli
instagram.com/dorfheftli_ag

Zeitung war gestern – heute ist Dorfheftli.

Die Zeitung mit Mehrwert

saalbau reinach.ag
Kultur für alle

Vorverkauf:
★ www.saalbau-reinach.ch
★ Peter's Gwürzsack
Hauptstrasse 22, 5734 Reinach
Telefon 062 772 06 06

argovia philharmonic
Neujahrskonzert
Freitag, 6. Januar | 20.00 Uhr

Tobias Heinemann
Journey
Samstag, 14. Januar | 20.00 Uhr

Bliss
Acapulco
Freitag, 17. Februar | 20.00 Uhr

Arno Camenisch
Die Welt
Sonntag, 26. Februar | 11.00 Uhr

Sven Ivanić
Stilbruch
Donnerstag, 9. März | 20.00 Uhr

Mit freundlicher Unterstützung von: ews LocalPower
Hotel & Restaurant zum Schneggen

LIEBI + SCHMID AG
• Küchenbau
• Haushaltsgeräte
*Beratung
*Service
*Neugeräte
*Reparatur
Reparaturen aller Marken, egal wo gekauft
24-h Servicenummer 056 463 64 10
AUSSTELLUNG IN: - FRICK
- SCHINZNACH-DORF

Mit Alpsteg Fenster AG
haben Sie den Durchblick !
Alpsteg Fenster AG
062 888 80 50 info@alpsteg.ch www.alpsteg.ch

Gemeindenachrichten

Referendum «Genehmigung Budget 2023 mit einem Steuerfuss von 118 %» eingereicht

Gegen den anlässlich der Gemeindeversammlung vom 18. November 2022 gefassten Beschluss «Genehmigung Budget 2023 mit einem Steuerfuss von 118 %» wurde das Referendum ergriffen und der Gemeindekanzlei am 23. Dezember 2022 die zusammengetragenen Referendumsbogen überbracht. Anlässlich der ersten Gemeinderatssitzung im neuen Jahr, am Dienstag, 10. Januar 2023, wird der Gemeinderat über das Zustandekommen des Referendums befinden, wie auch über die Festlegung des Urnengangs/Abstimmungsdatums und des weiteren Vorgehens.

Personalmutationen

Haus- und Werkdienst

Der Gemeinderat hat per 1. Januar 2023 den Haus- und Werkdienst neu organisiert. Im Rahmen dieser Umstrukturierung hat der Gemeinderat entschieden, die bisherige Teilzeitanstellung im Bauamt mit einem Pensum von 15 bis 20 % per Ende Dezember 2022 aufzulösen und das Team durch eine/n Mitarbeitende/n Haus- und Werkdienst mit einem Arbeitspensum von 80 % zu ergänzen. Aus den auf die erfolgte Stellenausschreibung zahlreich eingegangenen Bewerbungen hat sich der Gemeinderat für die Anstellung von Ahmad Raslan, Dürrenäsch, entschieden.

Somit setzt sich der Haus- und Werkdienst ab Jahresbeginn 2023 wie folgt zusammen:
- Daniel Scheibler, Leiter Haus- und Werkdienst
- Markus Fäs, Leiter Werkdienst
- Ahmad Raslan, Mitarbeiter Haus- u. Werkdienst
- Franziska Gloor, Mitarbeiterin Hausdienst

In der Neuorganisation übernimmt Daniel Scheibler die Leitung und die Einsatzplanung des Haus- und Werkdienstes.

Dieter Graf, Bauamtsangestellter / Stellvertretender Mitarbeiter Bauamt, wird an dieser Stelle für seinen wertvollen Einsatz und sein Engagement herzlich gedankt sowie Ahmad Raslan in seinem neuen Wirkungsfeld willkommen geheissen.

Betreuung Asylanten/Flüchtlinge

Mit Rebekka Hofer-Moser konnte für die der Gemeinde Dürrenäsch zugewiesenen Asylsuchenden eine Betreuungsperson gefunden und per 12. August 2016 angestellt werden.

Für die Betreuung der seit diesem Jahr in der Gemeinde Dürrenäsch aufgenommenen ukrainischen Flüchtlinge mit Schutzstatus S wurde mit Olga Shchur eine weitere Betreuungsperson, befristet bis 31. Dezember 2022 angestellt.

Aufgrund der zwischenzeitlich guten Integration der Asylsuchenden Personen hat Rebekka Hofer-Moser per Ende Dezember 2022 ihre Kündigung eingereicht.

Für die Betreuung der Flüchtlinge erfolgte per 1. Januar 2023 die befristete Anstellung von Gerhard Tschanz.

Herzlich wird Rebekka Hofer und Olga Shchur ihr umsichtiges und engagiertes Engagement und

Quelle: Gemeindekanzlei Dürrenäsch

Gemeindenachrichten – Fortsetzung

Gerhard Tschanz die Übernahme der Betreuungsaufgaben auch an dieser Stelle verdankt.

Trinkwasser

Die periodische mikrobiologische Eigenkontrolle des Trinkwassers erfolgt grundsätzlich zweimal jährlich. Gemäss Untersuchungsbericht vom 24. November 2022 ergab die Untersuchung der sechs Proben aus den Reservoirs, aus dem Grundwasserpumpwerk und aus dem Versorgernetz der Wasserversorgung durch das kantonale Amt für Verbraucherschutz eine einwandfreie mikrobiologische Qualität.

Der Zählerableser kommt

In Dürrenäsch ist der Zählerableser in den ersten beiden Januar-Wochen, ab Dienstag, 3. Januar 2023 unterwegs, um die Zählerstände zu erfassen. Der Zählerableser ist für den freien Zugang zum Strom- und Wasserzähler dankbar. Falls Sie nicht zu Hause sind, erhalten Sie einen Ablese-Flyer, welchen Sie bitte vollständig ausgefüllt an die Einwohnergemeinde Dürrenäsch, Abteilung Finanzen, Oberdorfstrasse 11, 5703 Seon, oder in den Briefkasten des Gemeindehauses Dürrenäsch retournieren wollen. Ohne die abgelesenen Daten wird Ihr Strom- und Wasserverbrauch eingeschätzt.

Sirenentest 2023

Am Mittwochnachmittag, **1. Februar 2023**, findet von **13.30 bis 14.00 Uhr** in der ganzen Schweiz - also auch in unserer Gemeinde – die jährliche Kontrolle der Alarmsirenen statt. Dabei sind keine Verhaltens- und Schutzmassnahmen zu ergreifen. Bei der Sirenenkontrolle wird die Funktionstüchtigkeit der stationären und mobilen Sirenen getestet, mit denen die Einwohner bei Katastrophen- und Notlagen oder im Falle eines bewaffneten Konfliktes alarmiert werden. Ausgelöst wird das Zeichen «Allgemeiner Alarm»: Ein regelmässig auf- und absteigender Heulton von einer Minute Dauer. Wenn das Zeichen «Allgemeiner Alarm» jedoch ausserhalb des angekündigten Sirenentests ertönt, bedeutet dies, dass eine Gefährdung der Bevölkerung möglich ist. In diesem Fall ist die Bevölkerung aufgefordert, Radio zu hören, die Anweisungen der Behörden zu befolgen und die Nachbarn zu informieren. Hinweise und Verhaltensregeln finden Sie auf Seite 680 und 681 im Teletext sowie im Internet unter http://www.sirenentest.ch. Der Sirenentest dient neben der technischen Funktionskontrolle der Sireneninfrastruktur auch der Information und Sensibilisierung der Bevölkerung bezüglich Verhalten bei einem Sirenenalarm.

Weitere wichtige Informationen

Informieren Sie sich auch über ALERTSWISS und laden Sie die App auf Ihr Smartphone. www.alert.swiss

NOTFALLTREFFPUNKTE (NTP)

In jeder Aargauer Gemeinde sind Notfalltreffpunkte vorhanden, an denen Sie z. B. bei einem länger andauernden Ausfall von Strom und Telefonie, aber auch Evakuierungen, Unterstützung erhalten können. Unter www.notfalltreffpunkt.ch können Sie sich über die Lage der Notfalltreffpunkte informieren.

In Dürrenäsch sind in nächster Zeit folgende Veranstaltungen geplant

Januar 2023				
Fr.	13.01.2023	Landfrauen	**Prosecco-Klatsch for Ladies only**	Musikzimmer Mehrzweckhalle
Fr. – Mo.	27.01. – 13.02.2023	Schule und Kindergarten	**Sportferien**	

Knörr AG
Sanitär Heizung
Teufenthal
5723 Teufenthal Tel. 062 776 12 22
www.knoerr-ag.ch



Quelle: Gemeindekanzlei Dürrenäsch

Vereine

Alle Dürrenäscher Vereine heissen neue Mitglieder jederzeit herzlich willkommen!

DTV Dürrenäsch
Mo., 20.15 – 22.00 Uhr, Turnhalle Dürrenäsch. Leiterin: Bertschi Rahel, 077 436 27 52. Für die Leitung unserer Mädchen Jugi ist der Damenturnverein verantwortlich. Trainingszeiten: Jugi klein: Mi., 18 – 19 Uhr, Jugi gross: Mi., 19.00 – 20.15 Uhr. Infos: Grossenbacher Nicole, Präsidentin, 077 432 44 34

Frauenturnverein (FTV) Dürrenäsch
Di, 19.00 – 20.15 Uhr. Infos: Bieri Ursula, Präsidentin, 062 777 02 33, ubi@postbote.ch

Feuerwehr Dürrenäsch-Leutwil
Infos: www.lodur-ag.ch/duerrenaesch-leutwil

Feuerwehrverein Dürrenäsch-Leutwil
Infos: Merz Beat, 079 391 14 72, merz-beat@bluewin.ch, www.handdruckspritze1792.ch

Fit and Fun
Training für Frauen jeden Alters: Do., 20.15 – 21.30 Uhr in der Turnhalle. Infos: Weibel Barbara, 079 272 82 24

Gewerbeverein Seetal
Infos: Roth Franz, Präsident, 079 657 12 80, www.gv-seetal.com

Landfrauen Dürrenäsch
Vom High Heel bis zum Gummistiefel: Modern, engagiert, dynamisch und trendig sind wir unterwegs. Wir gestalten aktiv das Dorfleben mit und geniessen gemeinsame Anlässe und Ausflüge. Infos: Honauer Brigitt, 076 324 17 27, praesidentin@lf-duerrenaesch.ch, www.lf-duerrenaesch.ch

Natur- und Vogelschutzverein
Wir schützen und pflegen die vorhandenen Naturschätze (Wiesen, Hecken, Teiche und mehrere hundert Nistkästen) vor unserer Haustüre und organisieren jährlich vier bis sechs Veranstaltungen rund um Ökologie und Naturschutz. Infos: Peter Markus, Präsident, 062 777 05 32, nv-duerrenaesch@bluewin.ch, www.nv-duerrenaesch.ch

Naturfreunde Dürrenäsch
Das Naturfreundehaus Hofmatt ist jeden zweiten So., 10 – 17 Uhr geöffnet und wird bewirtet. Am letzten So. im Monat geschlossen. Bitte Aushang beim Volg Dürrenäsch, Anschlagkasten beim Naturfreundehaus oder die Homepage beachten. Das Vereinshaus kann für private Anlässe gemietet werden. Kontakte für Besichtigungen und Vermietungen: Masoch Monika, 079 255 58 66; Alpstäg Max und Hanny, 076 575 95 65, 076 370 95 65. Infos: naturfreunde-duerrenaesch.jimdofree.com



Männerriege Dürrenäsch
Training: Mi., 20.15 – 21.45 Uhr. Infos: Lüscher Reto, Co-Präsident, 062 777 26 64

Mütter-/Väterberatung (kostenlos)
Kostenloses Angebot im reformierten Kirchgemeindehaus Dürrenäsch. Jeden 1. Di. des Monats nur auf Voranmeldung, 13.30 – 16.00 Uhr. Telefonsprechstunde, 8 – 10 Uhr, 062 771 63 30

Musikgesellschaft Dürrenäsch
Infos: Scherrer Melanie, Präsidentin, 062 777 09 03, meli_scherrer@bluewin.ch, www.mgduerrenaesch.ch

Schützengesellschaft Dürrenäsch
Infos: www.sgduerrenaesch.ch

Pfadi Rymenzburg Kulm
Für alle Kinder und Jugendlichen zwischen 4 und 15 Jahren, die gerne draussen sind und Lust auf spannende Samstagnachmittage haben. Infos: Spycher Zoe, al.kulm@rymenzburg.ch, www.rymenzburg.ch

Pro Senectute Aargau
Mittagstisch: Fr., 11.30 Uhr, Restaurant Linde, 5725 Leutwil. Infos: Estermann Susanne, 079 324 83 30. Pro Senectute Aargau, Beratungsstelle Bezirk Kulm, Hauptstrasse 60, 5734 Reinach, 062 771 09 04, kulm@ag.prosenectute.ch, www.ag.prosenectute.ch. Öffnungszeiten: Mo. – Fr., 8.00 – 11.30 Uhr. Ortsvertretung: Haller Heinrich, 062 777 25 18

Seniorenturnen
Männer: Mi., 14.00 – 15.30 Uhr, Turnhalle. Infos: Bertschi Marcel, 062 777 19 09. Frauen: Mi., 16.00 – 17.00 Uhr, Turnhalle. Infos: Lüscher Conny, 062 777 29 01

SKBS OG Hallwil
Wir bieten folgende Aktivitäten für Sie und Ihren Hund an: Sachkundenachweis SKN, Erziehungskurs, Hundesport in den Sparten Begleithund, Sanitätshund und Obedience. Infos: Wilhelm Pascal, 079 586 76 17, www.skbs-hallwil.ch

Trachtenchor Seetal, Dürrenäsch
Wer sich gerne mit dem schönen Volksliedgut befasst und gerne mit Gleichgesinnten zum Singen zusammenkommt, ist herzlich eingeladen, bei uns mitzutun. Infos: Mörgeli Hannelore, 062 777 22 13, guetsmoergeli@bluewin.ch

TV Dürrenäsch
Training. Di. und Fr., 20.15 – 22.00 Uhr. Infos: Steiner Patrick, praesident@stvd.ch, www.stvd.ch

Ü35-Frauen
Di., 20 Uhr, Turnhalle Hallwil. Mit Freude und Spass bewegen wir uns polysportiv. Infos: Lüscher-Arcari Nicole, 079 463 23 09



Gemütlich feiern im heimeligen ersten Schulhäuschen in Gontenschwil

Das Kleinod bietet Plätze für bis zu 28 Personen.

Auskünfte zur Vermietung erteilt
Annelies Forrer unter 079 781 93 10
oder anneliesforrer@bluewin.ch

Weitere Informationen: **www.schüeli.ch**



R. STEINER AG
Kundenmaurer, Gipser, Plattenleger und Holzbauer

Gontenschwilerstrasse 3 | 5727 Oberkulm
Telefon 062 776 32 37 | Telefax 062 776 39 31
info@r-steiner-oberkulm.ch | www.r-steiner-oberkulm.ch



Gartenpflege aus Leidenschaft.

www.ihregartenwelt.ch

Gemeinde
Dürrenäsch

Vereine – Fortsetzung

Volleyball Mixed
Training jeweils Fr., 18.30 bis 20.15 Uhr in der Turnhalle. Im Vordergrund steht der Spass am Spiel. Ein bisschen ambitioniert sind wir aber schon. Kontakt: Berner Daniel, 079 773 39 46, regi_baeni@sunrise.ch

VVD Verkehrs- und Verschönerungsverein
Infos: Braun Willi, Brünneliweg 15, 078 852 02 53
wibraun@bluewin.ch

Wegbegleitung der ref. Kirchgemeinde
Praktische, unentgeltliche Unterstützung in schwierigen Lebenssituationen. Vermittlungsstelle: Spirgi Beatrice, 5725 Leutwil, 062 777 31 41, beatrice.spirgi@bluewin.ch und Graser Ruth, 062 777 26 70, ruth.graser@gmx.ch

Kirchgemeinden

Reformierte Kirchgemeinde
Alle aktuellen Termine und Informationen finden Sie im Chelezedu oder unter www.chelegmeind.ch

Römisch-katholische Pfarrei St. Theresia, Seon
Alle aktuellen Termine und Infos finden Sie im Pfarrblatt «Horizonte» oder unter www.pfarrei-seon.ch

bächler
SEIT 1875
BÄCKEREI KONDITOREI

5707 Seengen | 5722 Gränichen
www.beck-haechler.ch



DIENSTHABENDE APOTHEKE	Ausserhalb der Öffnungszeiten erreichen Sie die diensthabende Apotheke der Region unter **062 776 19 58**
ÄRZTLICHE NOTFALLNUMMER	Sie haben keinen Hausarzt oder erreichen ihn nicht? Für Soforthilfe wählen Sie die Notfall-Hotline **0900 401 501**

Entsorgung

Sammelstelle an der Lindhübelstrasse
Öffnungszeit: Samstag, 10.00 bis 12.00 Uhr. Die Gebühren für die Sperrgutablieferung sind bar zu bezahlen.

Alteisen (Beschläge)
Sammelstelle Lindhübelstrasse

Altöle (Fritieröl und Motorenöl getrennt)
Sammelstelle Lindhübelstrasse

Altpapier (ohne Karton)
Gebündelt an der üblichen Kehrrichtabfuhrroute bis spätestens 12 Uhr bereitstellen. Abfuhrdaten: **17. Februar, 26. Mai, 18. August, 17. November.**

Aluminium
(Haushaltfolien, Tuben, Spraydosen, Pfannen, Getränkedosen etc.) Alu ist nicht magnetisch. Sammelstelle Lindhübelstrasse

Batterien (ohne Autobatterien)
Sammelstelle Lindhübelstrasse

Bauschutt (Natursteine, Ziegel, Backsteine)
Nur Kleinmengen / max. 0.5 m^3, nicht von gewerblicher Herkunft (kein Plastik). Sammelstelle Lindhübelstrasse

CDs / DVDs (zur Entsorgung)
Sammelstelle Lindhübelstrasse

Elektro-Grossgeräte (Kühlgeräte, Boiler usw.)
Zurück an Verkaufsstelle

Elektro-Kleingeräte (Computer, Haushaltgeräte, Handys usw.)
Sammelstelle Lindhübelstrasse

Entladungslampen (Sondermüll)
Sammelstelle Lindhübelstrasse

Giftstoffe, Sonderabfälle
(z. B. Medikamente, Lösungsmittel, alte Farben, Herbizide etc.) verschlossen und beschriftet an ursprüngliche Verkaufsstellen, Drogerien oder Apotheken in Originalgebinde (bis 5 kg) abgeben.

Glas
Nach Farben getrennt, ausgespült, kein Fensterglas. Sammelstelle Lindhübelstrasse

FRANZ WIDMER
DÄCHER
FASSADEN
SPENGLEREI
SEENGEN UND FAHRWANGEN TELEFON 062 777 66 88 WIDMERDACH.CH

Grüngut
Abfuhr jeden zweiten Donnerstag, (bereits ab 7 Uhr): **16. Februar, 2., 16., 30. März, 13., 27. April, 11., 25. Mai, 8., 22. Juni, 6., 20. Juli, 3., 17., 31. August, 14., 28. September, 12., 19., 26. Oktober, 9., 23. November, 7. Dezember.** Küchenabfälle dürfen nicht deponiert werden. Bitte kein Plastik und kein plastifiziertes Papier. Die Jahresgebühr (Fr. 100.00 bzw. Fr. 150.00) wird durch eine Jahresvignette, welche an der Front des Containers gut sichtbar angeklebt werden muss, entrichtet. Die Vignetten sind am Schalter der Gemeindekanzlei zu kaufen.

Hauskehricht
Wöchentlich am Donnerstag (nur Säcke mit Gebührenmarken, 35 l à Fr. 2.50, 60 l à Fr. 3.80 und 110 l à Fr. 5.20; max 15 kg). Verkauf von 10er-Bogen durch Volg-Laden und Gemeindekanzlei. Gebührenmarke für die Containerleerung bis 800 l à Fr. 42.00, Bezug auf der Gemeindekanzlei. Am Abfuhrtag bis 8.00 Uhr gut sichtbar an die Strasse stellen. Die Zugänglichkeit muss gewährleistet sein.

Karton
Sammelstelle Lindhübelstrasse

Kleider, Textilien (noch brauchbare Schuhe)
Sammelstelle Lindhübelstrasse

Konservendosen (Weissblech)
Dosen sind magnetisch. Sammelstelle Lindhübelstrasse

Korkzapfen
Sammelstelle Lindhübelstrasse

Leuchtstoffröhren, Glühbirnen
Sammelstelle Lindhübelstrasse

Nespressokapseln
Sammelstelle Lindhübelstrasse

Pneus, Autobatterien
Zurück an Verkaufsstelle

Sperrgut
Ablieferung gegen Gebühr von Fr. 6.– pro Gewichtseinheit von 10 kg (volle Gebühr auch für angefangene Gewichtseinheit). Sammelstelle Lindhübelstrasse

Tierkadaver
Regionale Sammelstelle Unterkulm (Bauamtswerkhof Unterkulm im Juch). Montag von 09.00 bis 11.00 Uhr, Mittwoch von 16.30 bis 18.00 Uhr, Samstag von 09.00 bis 12.00 Uhr

Quelle: Gemeindekanzlei Dürrenäsch



Ein engagiertes Winzerteam: Erich Gugelmann und Conny Lüscher mit den drei Diplomen «Goldener Weingenuss 2022».

Drei Golddiplome für Weine von Rebbau Gugelmann

Bereits zum 14. Mal fand der vom Branchenverband Aargauer Weine durchgeführte Wettbewerb «Goldener Aargauer Weingenuss» statt. Insgesamt 134 Weine wurden durch eine Fachjury bewertet. Dabei zeichnete sie auch drei Weine von Rebbau Gugelmann aus Dürrenäsch mit Gold aus.

(tmo.) – Die drei Golddiplome sind der verdiente Lohn für gute Arbeit, welche sowohl im Reb- als auch beim Weinbau geleistet wurde. Verständlich, dass sie Erich Gugelmann und Conny Lüscher mit Freude und Stolz erfüllen. Weinbau betreibt Erich Gugelmann bereits seit 1984. «Angefangen hat alles mit einer kleinen Hausparzelle», wie er zurückblickt. Das notwendige Wissen im Rebbau hat er sich autodidaktisch und mit dem Besuch von Fachkursen, notabene sogar im Rahmen eines einstmaligen Lehrerfortbildungskurses, angeeignet. Als Restaurationsfachfrau hat auch Conny Lüscher einen tieferen Bezug zu Wein. «Einmal im Leben habe ich meinen eigenen Rebberg», wie sie sich einmal geschworen hat. Und sie sollte recht behalten. Zusammen mit Erich Gugelmann bildet sie seit 1995 eine Betriebsgemeinschaft. Nach betrieblicher Umorganisation werden heute noch rund 40 Aren Rebfläche im Brestenberg sowie auf erwähnter Hausparzelle in Dürrenäsch bewirtschaftet. Hier wird die Leidenschaft für Wein mit Freude und Herzblut gelebt. Mit total rund 3000 Flaschen Weinertrag pro Jahr gehört der Rebbau von Erich Gugelmann zu den kleinen Playern. Die Qualität hat aber gerade deshalb einen entsprechend hohen Stellenwert. Diese wiederum ist von verschiedenen Faktoren der Ertragsregulierung abhängig: Vom Schnitt der Reben, dem Erlesen, dem Wegschneiden von Gescheinen nach der Blüte sowie der Laubarbeit, um ein paar wenige zu nennen. Generell spielen Biodiversität und das naturnahe Arbeiten im Rebberg eine zentrale Rolle für die Traubenqualität, wobei der Faktor Natur (Witterungseinflüsse) nie aus den Augen gelassen werden darf und auch nicht beeinflusst werden kann. «Wir legen mit unserem Fachwissen und der Arbeit im Rebberg die Basis für einen guten Wein», sagt Erich Gugelmann. Nach dem Leset übernimmt der Weinbaubetrieb Wehrli in Küttigen. Er ist für die Kelterung und die Vinifikation verantwortlich. Als Familienbetrieb in 3. Generation geniesst der Küttiger Weinbaubetrieb das vollste Vertrauen von Erich Gugelmann und Conny Lüscher. Das Zepter geben die beiden Winzer mit dem Abliefern des Traubengutes natürlich nicht aus der Hand. Wichtige fachliche Entscheide im Weinkeller werden immer gemeinsam besprochen und getroffen. Diese Art von Teamwork hat sich über all die Jahre perfekt bewährt, weil alle vom gleichen sprechen und die Qualitätsziele auf beiden Seiten hochgesteckt sind. Qualität, die nun beim jüngsten Wettbewerb «Goldener Aargauer Weingenuss» vom Branchenverband Aargauer Weine mit drei Diplomen ausgezeichnet wurde. In der Kategorie «Blanc de Noirs, Federweiss, Rosé, Schiller» kam der Brestenberger Cœur Rosé 2021, in der Kategorie «Pinot Noir ohne Holzkontakt» der Cœur Brestenberg Pinot Noir 2021 und in der Kategorie «Rote Spezialitäten ohne Holzkontakt» der Brestenberger Pinot Cuvée du Lac in die Kränze und zu Gold-Ehren. In der Geschichte dieses Wettbewerbs hat sich Rebbau Gugelmann erst zum dritten Mal beteiligt. Im Jahr 2018 gab es das erste Diplom, im Jahr 2022 gleich deren drei. Dass zwei Weine mit 21er-Jahrgang bei den Juroren punkten konnten, erfüllt Erich Gugelmann und Conny Lüscher mit speziellem Stolz. Das Jahr 2021 war mit dem Mehltaubefall in den Rebbergen allgemein ein schwieriges Jahr. «Wir hatten allerdings Glück», erzählt Erich Gugelmann. «Wir konnten dem Befall mit dem Einsatz von Pflanzenschutz immer im richtigen Moment entgegenwirken.» Mehltau war wegen der Hitze im Sommer 2022 zum Glück kein Thema. Auch von der Kirschessigfliege und von Frost blieb die Dürrenäscher Rebbau-Gemeinschaft verschont. Es zeichnet sich also wieder ein hervorragender Jahrgang ab, auf den sich die Geniesser der Produkte aus dem Rebbau Gugelmann freuen dürfen. Egal ob mit oder ohne staatlicher Auszeichnung.



Die drei Brestenberger Weine von Rebbau Gugelmann, die mit einem Diplom ausgezeichnet wurden: Cœur Rosé, Pinot Cuvée du Lac und Cœur Pinot Noir (von links).



Männerriege Dürrenäsch: Breitensport, Spass und Geselligkeit in idealer Kombination

Rund 10 bis 12 konstante Teilnehmer zählt das abwechslungsreiche Training der Männerriege Dürrenäsch jeweils am Mittwochabend. In der neuen Mehrzweckhalle optimieren die Männer ab etwa 40 Jahren ihre Fitness, steigern die Geschicklichkeit, kräftigen Beine und Rumpf und haben Spass beim Volleyball. Und ja, auch die Geselligkeit kommt nach dem Training bei der Männerriege Dürrenäsch keinesfalls zu kurz.

(pte) – Hauptleiter Reto Zehnder und seine Nebenleiter Daniel Keller und Markus Hug bereiten die Trainings jeweils unkompliziert vor. «Auf dem Trainingsplan sieht jeder Leiter seine Einsätze und bei Verhinderungen wird im kleinen Team unkompliziert abgetauscht», zeigt Reto Zehnder die Vorbereitungen auf. Die Mitglieder der Männerriege schätzen die jeweils eigenen Ansätze, die jeder der Vorbereitenden einbringt und damit das Training abwechslungsreich gestalten kann. Grundeinheiten wie Einlaufen, Dehnen, Kräftigen, die Stärkung von Beinen und Rumpf und ein Block mit dem Einsatz von Geräten sind immer mit dabei. «Auf eidgenössische Turnfeste oder Volleyballturniere bereiten wir uns sorgfältig vor, denn wenn wir teilnehmen, möchten wir auch möglichst gut abschneiden», erklärt Reto Lüscher, der als Co-Präsident in die Führung der Männerriege involviert ist. Er ist zur Zeit der jüngste der Gruppe, die sich im Alter von etwas über 40 bis hin zu knapp 70 Jahren erstreckt. Das Einlaufen und Dehnen ist im Männerriegen-Training ähnlich wie bei vielen anderen Sportarten aufgebaut. Klassische Elemente wie Plank-Varianten, Ausfallschritte oder Übungen zur Verbesserung der Beweglichkeit bereiten den Körper optimal auf die schnelleren Einheiten des Geschicklichkeitstrainings vor. Bei den Fit+Fun-Übungen des Turnverbandes muss neben dem Körper auch der Kopf bei der Sache sein und von der Kondition her sind diese Einheiten durchaus anspruchsvoll. «Das Mentale ist uns neben der körperlichen Anstrengung wichtig, damit es nicht nur stur um das Abrufen von Leistung geht», erklärt Reto Lüscher die Ansätze. Im Training spornt Reto Zehnder seine Männer zum engagierten Einsatz auf und motiviert, eine gute Leistung zu erbringen. Dennoch ist man sich bewusst, dass die Mitmachenden keine 20 Jahre alt sind. «Es ist überhaupt kein Problem, wenn ein Männerriegler eine Einheit mal nicht mitmachen kann», stellt Reto Zehnder klar, «wir achten sehr auf die persönliche Fitness, haben Stärkere und Schwächere in der gut gemischten Gruppe und möchten niemanden überfordern». Neben dem Sport spielt die Kameradschaft und die Geselligkeit bei der Männerriege Dürrenäsch eine grosse Rolle. Anlässe wie ein Chlaushock im Advent, Eiertütschen vor Ostern, die Generalversammlung, Wanderungen und Ausflüge stehen regelmässig auf dem Jahresprogramm. Die Teilnahme am Turnerabend ist freiwillig, während der Besuch des in Dürrenäsch einzig verbliebenen Restaurants nach dem Training für die meisten einfach dazugehört. Die Trainingszeiten der Männerriege Dürrenäsch sind jeweils am Mittwochabend, 20.15 bis 21.45 Uhr, in der neuen Mehrzweckhalle. Interessierte dürfen gerne spontan vorbeischauen oder sich bei Reto Lüscher unter reto-luescher@bluewin.ch melden.











Mike's «Brätzeli»

Die Brätzeli sind erhältlich bei:
Bäckerei Sollberger, Gontenschwil
Metzgerei Bolliger, Reinach

oder direkt bei mir bestellen:
www.mikes-braetzeli.ch
info@mikes-braetzeli.ch

Inseratesponsor: CHS immobilien ag

8 Franken kostet ein Säckli, 5 Franken davon fliessen in mein MS-Projekt.

BIO GEMÜSEABO VOM GMÜESER

FRISCHES BIOGEMÜSE AUS HALLWIL -
BRUTAL LOKAL UND RADIKAL SAISONAL

JETZT ANMELDEN

WWW.GMÜESER.CH

WYNA
expo
REINACH
wynaexpo.ch

ZÄME VORWÄRTS!

27. – 30. April 2023

Hauptsponsor
Aargauische Kantonalbank

Partner
impuls aargauSüd

Spitalküche liefert Mahlzeiten nach Hause

Das Asana Spital Menziken und das Aargauer Rote Kreuz spannen für den Mahlzeitendienst zusammen. Neu kann dank der Unterstützung des Rotkreuz-Fahrdiensts ein Lieferservice für den Mahlzeitendienst des Spitals angeboten werden.



Übergabe der Essen an den Rotkreuz-Fahrer für die Auslieferung.



Der Fahrdienst des Aargauer Roten Kreuzes bringt vorgekochte Mahlzeiten nach Hause.

(Eing.) – Das Asana Spital Menziken bietet insbesondere für ältere, erkrankte Personen oder Menschen mit eingeschränkter Mobilität einen Mahlzeitendienst an. Bis anhin konnten die Essen direkt im Spital abgeholt werden. Dank der Zusammenarbeit mit dem Fahrdienst des Aargauer Roten Kreuzes steht neu zusätzlich ein Lieferdienst zur Verfügung.

Normalerweise begleiten die freiwilligen Rotkreuz-Fahrerinnen und -Fahrer Patientinnen und Patienten zum Arzt. An zwei Tagen pro Woche liefern sie nun zusätzlich die Mahlzeiten der Spitalküche direkt nach Hause. Die Essen sind vorgekocht und können zuhause in der Mikrowelle oder im Backofen einfach aufgewärmt werden. Dank der luftdichten Verpackung sind die Mahlzeiten im Kühlschrank bis zu sieben Tage haltbar.

In einem ersten Schritt werden folgende Gemeinden beliefert: Birrwil, Beinwil am See, Teufenthal, Dürrenäsch, Oberkulm, Unterkulm, Gontenschwil, Zetzwil, Leimbach, Reinach, Menziken, Beromünster LU, Gunzwil LU, Rickenbach LU, Aesch LU.

Weitere Liefergebiete folgen zu einem späteren Zeitpunkt.

Die Mahlzeiten können auf der Website des Spitals (mahlzeitendienst.asana.ch) bestellt werden.

Lesestoff für Leseratten

In Zusammenarbeit mit den regionalen Bibliotheken stellen wir Ihnen an dieser Stelle monatlich eines oder mehrere Bücher etwas näher vor. Fragen Sie in Ihrer Bibliothek nach diesen oder anderen Büchern.



«Ein Lied vom Ende der Welt»
Erica Ferencik, Goldmann 2022

Klappentext:
Ein Anruf wirft die Linguistin Valerie völlig aus der Bahn. Wyatt, ein Forscherkollege ihres toten Bruders, hat in der Arktis ein Mädchen gefunden, das eine unbekannte Sprache spricht. Obwohl Valerie den Ort fürchtet, an dem ihr Bruder starb, reist sie ins ewige Eis. Dort droht die Situation sie zu überwältigen: Die Natur ist wild, Wyatt brillant, aber unberechenbar. Einzig zu dem Mädchen Naaja spürt Valerie eine tiefe Verbindung, und es gelingt ihr, das Vertrauen zu gewinnen. Aber Naaja wird jeden Tag schwächer, und Wyatt verhält sich immer rätselhafter. Valerie weiss, dass sie auf ihre Intuition vertrauen und Naaja retten muss – selbst, wenn sie damit ihr eigenes Leben aufs Spiel setzt …

Tipp von Priska Schweizer:
Dieses Buch schildert nicht nur eindrucksvoll das Leben in tiefster Abgeschiedenheit und Kälte auf einer Forschungsstation in der Arktis, sondern gibt genauso Einblicke in die Arbeit einer Sprachforscherin. Durch den Tod ihres Zwillingsbruders, sowie das Verhalten von Wyatt, dem Leiter der Forschungsstation, herrscht eine bedrückende und unheimliche Atmosphäre. Valerie taucht mit Naaja in die Vergangenheit der Inuit ein und versucht mit ihr und zwei anderen Forschern das Rätsel ihrer Herkunft und Sprache zu lösen.



«Frieda im Unverpackt-Laden»
Katharina König,
oekom Verlag 2022

Klappentext:
Der Mülleimer bei Frieda zu Hause läuft über so viele leere Verpackungen! Wo kommen die nur alle her? Und braucht man die wirklich? Friedas Papa liest in der Zeitung von einem Unverpackt-Laden. Was ist denn das? Frieda kann sich gar nicht vorstellen, wie so ein Laden aussehen soll. Das muss sie sich unbedingt anschauen! Sie macht sich gleich auf den Weg, um den Laden ohne Müll kennenzulernen. Was es dort zu entdecken gibt, ist so viel spannender als im Supermarkt! Und der Abfalleimer bleibt leer, denn Plastik oder Verpackungen gibt's da nicht. Frieda kauft mit ihrer Mama ein, was man für einen Kuchen braucht, und macht sich zuhause ans Backen. Stolz präsentiert sie ihren Kuchen am nächsten Tag im Kindergarten und erzählt von ihrem Unverpackt-Abenteuer.

Tipp von Simone Huber:
Anschaulich wird aufgezeigt, wie viel Abfall nur schon am Frühstückstisch anfallen kann und wie kinderleicht einkaufen im Unverpackt-Laden ist. Einen Kuchen backen, ganz ohne Verpackungsmüll zu produzieren, ist doch mal einen Anfang. Das Kuchenrezept gibt's auch gleich zum Nachbacken mitgeliefert.

Quelle: Bibliothek Meisterschwanden

Lieblingsprodukt



Das Spiel mit dem Feuer – ich liebe es! Vor allem das einzigartige Flammenspiel des SPIN Tischfeuers der Marke höfats fasziniert mich immer wieder aufs Neue. Der 500 %-Flammen-Boost, welcher durch ein ausgeklügeltes Designkonzept entsteht, macht dem Namen der SPIN alle Ehre. Die Flammen wirbeln rotierend im dekorativen Glaszylinder in die Höhe, wodurch ein wohliger Kamineffekt entsteht. Dank dem biologischen höfats Bioethanol wird alles sauber verbrannt, sogar ohne Russ oder Rauch. Der Brenngelbehälter kann nach dem Abkühlen immer wieder erneut befüllt und die Flamme entzündet werden. Und das Beste ist: Der natürliche Alkohol wird aus nachwachsenden Rohstoffen gewonnen. So bleiben am Schluss nur etwas Wasserdampf und eine wohlige Stimmung. Was will man mehr?

Durch das tolle Zubehör kann ich meine SPIN sogar zu einer Fackel umfunktionieren oder platzsparend aufhängen, damit ich den Tisch für ein reichliches Essen mit Freunden und Familie nutzen kann.



Luzia Hunziker
Backoffice-Team

Tipp von der begeisterten Mitarbeiterin
Stellen Sie sicher, dass Sie immer genügend höfats-Bioethanol vorrätig haben. So steht einem gemütlichen Abend nichts im Wege.

Profitieren Sie jetzt!
20 % auf das Tischfeuer SPIN der Marke höfats bis Ende Januar.

Möbelhaus Comodo
www.comodo-moebel.ch

Möbelhaus Comodo AG
Alte Hallwilerstrasse 2, 5724 Dürrenäsch
062 777 09 77, comodo-moebel.ch

Quelle: Möbelhaus Comodo AG, Dürrenäsch

Kochen wie ein Gault-Millau-Koch



In einer weiteren vierteiligen Serie zeigt Tom Strub im Dorfheftli Schritt für Schritt, wie man ein Viergangmenü für vier Personen kocht und so zum Starkoch in der eigenen Küche wird.

Kalbsnierstück, Bramata-Polenta, geröstete Karotten, Haselnuss, Pilzjus



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- Kalbsnierstück, pariert	800 g
- Butter (1)	50 g
- Pilzmischung, frisch	400 g
- Rosmarin (1)	2 Zweige
- Knoblauchzehe (1), zerdrückt	2 Stk.
- Rotwein	2dl
- Maizena	zum Abbinden
- Butter (2)	100 g
- Bramata	150 g
- Milch	5 dl
- Rahm	5 dl
- Knoblauchzehe (2), gehackt	1 Stk.
- Rosmarin (2)	2 Zweige
- Butter (3)	100 g
- Parmesan, gerieben	200 g
- Muskatnuss, gemahlen	
zum Abschmecken	
- Karotten	6 Stk.
- Olivenöl	2 cl
- Rosmarin (3)	8 Zweige
- Haselnuss, ganz	100 g
- Salz und Pfeffer	zum Abschmecken

Zubereitung der Sauce einen Tag vorher

- Die Pilzmischung grob zerschneiden und in einer Bratpfanne stark anbraten. Knoblauch (1) und Rosmarin (1) beigeben und gut mit rösten. Mit dem Rotwein ablöschen und gut einreduzieren lassen. Alles in ein kleinen Kochtopf geben und mit 6 dl Wasser auffüllen. Das Ganze über längere Zeit kochen lassen, bis die Flüssigkeit gut einreduziert ist. Mit Maizena zur gewünschten Konsistenz abbinden und die Butter (2) einrühren.

Zubereitung

- Milch und Rahm in einem Kochtopf einmal aufkochen. Den gehackten Knoblauch (2) und den Rosmarin (2) beigeben. Leicht mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die Bramata langsam unter rühren einrieseln lassen. Auf niedriger Stufe, halbzugedeckt, ziehen lassen und immer wieder umrühren. Bis die Polenta fertig gekocht ist, dauert es etwa 45 Minuten. Das Kalbsnierstück mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne jeder Seite Farbe geben. Danach aus der Pfanne nehmen und zugedeckt mit Alufolie beiseite stellen.
- Den Ofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Die Haselnüsse darauf verteilen und bei 200 °C für acht Minuten im Ofen rösten. Wenn sie leicht Farbe haben, rausnehmen und mit einem Messer grob zerhacken und zerdrücken. Die Karotten unter fliessendem Wasser waschen und mit der Schale längs vierteln, je nach dicke der Karotte auch sechsteln. Die Karottenstangen auf dem Backblech verteilen und mit wenig Olivenöl, Salz, grobem Pfeffer und Rosmarin (3) marinieren. Bei 200 °C für 15 Minuten rösten.
- Butter (1) auf mittlere Stufe in einer Bratpfanne erhitzen. Das Kalbsnierstück in die Pfanne geben und fertig braten, bis das Nierstück eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht hat. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und unbedingt für ca. sieben Minuten abstehen lassen, damit sich der Fleischsaft schön im Stück verteilen kann. Wenn die Polenta fertig gekocht ist nach Belieben abschmecken. Butter (3) und Parmesan einrühren, damit sie schön sämig/schlotzig wird. Mit ein wenig Milch verdünnen falls sie noch zu dick ist.
- Die Polenta zentriert im Teller platzieren. Das Kalbsnierstück aufschneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf die Polenta legen. Die gerösteten Karotten verteilen, mit den Haselnüssen und dem Rosmarin aus dem Ofen garnieren. Zwei Löffel Pilzjus auf dem Teller verteilen, den Rest separat servieren.



Ich wünsche Ihnen viel Spass bei der Zubereitung und natürlich beim Geniessen. Sollten Sie einmal in Schaffhausen sein, würde es mich freuen, Sie in der Sommerlust zu begrüssen.

Quelle: Tom Strub, Küchenchef Restaurant Sommerlust, Schaffhausen

Neue Gesetze 2023



Wie praktisch jedes Jahr gibt es auch im 2023 wieder einige Neuerungen auf der Gesetzesebene.

Veloweggesetz
Das neue Bundesgesetz über Velowege (Veloweggesetz) sorgt für bessere und sicherere Velowege, indem die Kantone zur Planung und Realisierung von Velowegnetzen verpflichtet werden und der Bund bei seinen Strassen ebenfalls Velowege erstellt. Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom 2.12.2022 beschlossen, dass das neue Gesetz auf den 1. Januar 2023 in Kraft tritt.

Einfacheres Verfahren zur Einführung von Tempo-30-Zonen und Begegnungszonen
Neu können Tempo-30-Zonen und Begegnungszonen auf nicht verkehrsorientierten Strassen erlassen werden, ohne dass qualifizierte Gründe vorhanden sein müssen (besondere Gefahrensituation, besonderer Schutz bestimmter Verkehrsteilnehmender, Verbesserung des Verkehrsflusses, Verminderung einer übermässigen Belastung durch Lärm oder Schadstoffe). Auch ist kein Gutachten zur Herabsetzung der allgemeinen Höchstgeschwindigkeit mehr nötig. Die Behörden müssen die Anordnung der Zonen aber weiterhin verfügen und veröffentlichen. Auf verkehrsorientierten Strassen innerorts gilt auch künftig grundsätzlich Tempo 50.

Ab dem 1. April
Raschere Verfahren bei entzogenen Führerausweisen
Um die Dauer der Verfahren zu verkürzen, werden in der Strassenverkehrskontrollverordnung (SKV) und in der Verkehrszulassungsverordnung (VZV) neu bestimmte Fristen festgelegt.

Ausnahmen beim Führerausweisentzug wegen leichten Widerhandlungen für Berufsfahrerinnen und -fahrer
Um das Risiko eines Arbeitsplatzverlustes zu minimieren, können die Entzugsbehörden Personen während eines Führerausweisentzugs wegen einer leichten Widerhandlung Fahrten bewilligen, die zu ihrer Berufsausübung notwendig sind.

Wir wünschen Ihnen «es guets Neus», Gesundheit und alles Gute für's 2023.

Haben Sie Fragen zum Thema? Wir stehen Ihnen zur Seite und helfen gerne.

Ihre Regionalpolizei

RIO besser trinken

Flüssige Schlemmereien

Kellermeister und Weinkenner Beni Wiler präsentiert Ihnen monatlich eine Auswahl an Klassikern, Trouvaillen oder Neuheiten im Getränkebereich. Selbstverständlich sind diese Produkte im Rio Getränkemarkt Menziken erhältlich.



Mount Rigi – Flavor of the Alps



Mount Rigi, Flavor of the Alps, ist eine Bereicherung zum puristischen Kirsch, eine einzigartige Verbindung aus seltenen alpinen Aromen und traditionellen Zutaten. 2015 entschlossen sich Alexander und Albert Tichelli, dem Kirsch eine neue Form zu geben. Die (oder der) Rigi ist ein majestätischer Berg im Herzen der alpinen Schweizer Bergwelt. Die Rigi offenbart szenische Blicke über türkisfarbene Seen, das Bergwasser fliesst aus den nahegelegenen Gletschern. Die reine Luft und die sanft abfallenden Wiesen, das Meer an Pflanzen, setzen seltene alpine Düfte frei. Viele dieser Aromen sind im Mount Rigi Aperitif eingefangen und mit Kirsch aus dem «Brennhüsli» vereint. Das «Brennhüsli» ist Teil des legendären Zurlaubenhofes aus dem Jahre 1597 und beheimatet heute die Distillerie Mount Rigi AG.

Herstellung
Zunächst werden im Juni die reifen Kirschen geerntet. Nachdem Stiele, Blätter und Zweige entfernt sind, wird die Ernte in der Brennerei gemaischt. Durch Zugabe von Reinhefe wird der Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Während der Gärung von vier bis sechs Wochen gehen die Kirschenaromen in den Alkohol über. Danach erfolgt die Destillation auf einen Alkoholgehalt von ca. 70 %.

Dieser Gehalt wird dann auf 20 % reduziert, mittels Zugabe von entmineralisiertem Wasser und durch schonende Filtration bei -1 °C. Es folgt eine Vermählung mit dem Auszug von natürlichen Aromen und Farbstoffen aus typischen Botanicals, welche dem Mount Rigi die einzigartige Geschmacksnote geben. Zum Schluss dauert die Veredelung im Stahltank einige Wochen.

Preis pro Flasche: Fr. 27.90

Glüh-Mount Rigi
Rezept für kalte Januartage
1 Teil Mount Rigi, 2 Teile Rosé mit Zimtstange, Sternanis und Zitronenschnitz aufwärmen. In eine Tasse abseihen und nach Wunsch dekorieren.

Quelle: Beni Wiler, Rio Getränkemarkt Menziken

toppharm
Wyna Apotheke

Ernährung und gesund abnehmen



Ausgewogene Ernährung ist ein wichtiger Faktor für einen gesunden Lebensstil. Trotz eines reichlichen Angebotes ist es nicht einfach, sich für gesunde Lebensmittel zu entscheiden. Daher schafft das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) mit der Schweizer Ernährungsstrategie Voraussetzungen, um die Wahl gesunder Lebensmittel zu erleichtern.

Heute können wir uns vielseitig ernähren und müssen nicht mehr die Hälfte unseres Einkommens verwenden für Brot, Käse und Kaffee. Ausserdem haben wir eine Fülle von Esswaren zur Verfügung.

Trotz der Vielfalt ernähren sich viele Menschen einseitig: zu viel Zucker, zu viel Salz, zu viel Fett. Gerade beim Verzehr von Fertigprodukten geschieht dies häufig unbewusst. Immer mehr Menschen leiden deshalb an chronischen Krankheiten wie Diabetes, Herz-Kreislaufbeschwerden und Übergewicht.

Die Haupt-Probleme

1. Süsses, Salziges, Alkohol
Wir verzehren täglich 4 statt 1 Portion.

2. Fette und Öle
Wir verzehren zu viele tierische Fette.

3. Milchprodukte
Wir essen 2 statt 3 Portionen.

4. Fleisch
Wir essen 3× zu viel.

5. Getreide- und Kartoffelprodukte, Hülsenfrüchte
Wir essen 2,4 statt 3 Portionen.

6. Gemüse und Früchte
Wir essen zu wenig.

7. Getränke
Der Konsum entspricht den Empfehlungen.

Wir haben es nun schwarz auf weiss und müssten das Ganze nur noch umsetzen. Aber wie? Es ist enorm schwierig, sich gesund zu ernähren.

Wie ist das dann nun auch noch mit dem «Abnehmen»?

Wir Apotheken können Ihnen mit Tipps und Tricks zur Seite stehen. Die Umsetzung des Abnehmens liegt aber immer bei Ihnen selbst …

Lassen Sie sich beraten, wir unterstützen Sie gerne.

Beatrice Wild, Fachapothekerin FPH in Offizinpharmazie, TopPharm Wyna Apotheke, Unterkulm.

Literatur: https://www.bundespublikationen.admin.ch//blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/aktionsplan-ernaehrungsstrategie.html. Bildnachweis: Marjana1auf Pixabay.com

Quelle: TopPharm Homberg Apotheke, Beinwil am See und TopPharm Wyna Apotheke, Unterkulm

ZOC Wynental
Zentrum für Orthopädie und Chirurgie

Die Spitalfinanzierung

Wir wunderten uns alle, aber eigentlich war es vorhersehbar. Das KSA muss mit 240 Millionen Franken unterstützt werden, um nicht insolvent zu werden. Wie konnte das geschehen und warum war dies vorhersehbar?

Seit 2012 finanzieren sich schweizweit die Spitäler zum grossen Teil durch die Vergütung aus sog. Fallpauschalen. Das heisst, jeder Erkrankung ist eine pauschale Abgeltung (DRG Diagnosis related groups) zugeordnet. Eine Blinddarmoperation z. B. ergibt einen gewissen Ertrag. Ist der Patient zusätzlich noch schwer krank, wird die Pauschale entsprechend erhöht. Dieses System wurde in Australien erstmals angewandt und 2004 in Deutschland verpflichtend eingeführt. Schon nach wenigen Jahren war klar, dass dieses System nicht zu einer Verbesserung von Qualität und Abbau von Bürokratie führt, sondern genau das Gegenteil bewirkt. Ganz neue Berufe wie der DRG-Controller wurden eingeführt und hochbezahlt, da sie quasi das Maximale aus einer Pauschale herausholten, indem sie den Patienten «kränker» machten, als er in Wirklichkeit war. Die Verwaltungen wurden also ausgebaut, an den Pflegekräften und Ärzten/Ärztinnen gespart, um noch das letzte aus einem kranken System zu pressen.

Die Schweiz führt dieses System 2012 ebenfalls ein und wundert sich jetzt, dass viele Spitäler und eben auch sehr grosse und für den Aargau systemrelevante (KSA) nicht mehr ausreichend finanziert werden können. Denn sie sollen nicht nur für die Gesundheitsversorgung der Bevölkerung sorgen, sondern auch noch Gewinne, z. B. für eigene Investitionen erwirtschaften. Und das zusätzlich mit völlig unzureichenden Vergütungen für ambulante Fälle, also z. B. Notfallpatienten oder ambulante Operationen. Das kann nicht funktionieren.

Es braucht letztendlich kein Lamentieren über Verwaltungsräte, sondern einen grossen Wurf der Politik, sprich des Parlaments, um die Situation zu verbessern. Hier sitzen sich jedoch grösstenteils Lobbyisten gegenüber, sodass jeder Kompromiss zerredet und die Eigeninteressen in den Vordergrund gestellt werden anstatt das grosse Ganze zu sehen.

Dieses könnte darin bestehen, den Patienten wieder in den Vordergrund zu stellen, indem man bürokratischen Aufwand massiv reduziert, unnötige Untersuchungen und Operationen minimiert, schweizweit verpflichtend ein elektronisches Patientendossier zügig einführt, um somit bei den im Gesundheitswesen Beschäftigten wieder auch zeitliche Ressourcen zu schaffen, um sich mit denen zu beschäftigen, wegen denen sie einmal diesen Beruf gewählt haben: den Patientinnen und Patienten.

Dr. med. Michael Kettenring

Quelle: Dr. med. Michael Kettenring und Dr. med. Bernd Heinrich sind Belegärzte am Asana Spital Menziken AG

Übergewicht



Sind Sie heute schon auf der Waage gestanden? Nach den Festtagen scheut man sich etwas von der Anzeige auf dem Display, nicht wahr? Und nein, liebe Männer, Bauch einziehen hilft leider auch nicht! Wenn Sie mit Ihrem Hund in die Praxis kommen, werden Sie von unseren Empfangsdamen auch gebeten, Ihren Hund im Wartezimmer zu wägen, damit wir das aktuelle Gewicht eintragen können (auf Wunsch ziehen wir auch das Gewicht der Leine ab). In erster Linie geht es darum, die Medikamente richtig zu dosieren, im Weiteren gehört es aber auch zum Gesundheitscheck. Für uns ist aber nicht nur das aktuelle Gewicht entscheidend, sondern vor allem die Gewichtsentwicklung. Auch wenn Ihr Hund leicht über- oder untergewichtig ist, so werden wir vermutlich nichts beanstanden, sofern dieses Gewicht stabil bleibt. Wenn es Ihnen und dem Hund wohl ist damit, dann muss man sich keine Gedanken machen. Sehen wir aber über die Jahre hinweg eine stetige Gewichtszunahme oder innert kurzer Zeit einen grossen Gewichtsverlust, dann müssen wir darüber reden. Denn Übergewicht schadet dem Körper: Herz-/Kreislauferkrankungen, Gelenkprobleme oder Diabetes können die Folge sein. Meistens ist nicht mal die Hauptnahrung schuld am Übergewicht, sondern die «Belohnerlis» zwischendurch oder der Snack vom Tisch. Kann man denn diesen traurigen, treuen Hundeaugen widerstehen, wenn sie einem fragend anschauen? Ja, man muss! Denn Ihr Hund wird schnell merken, dass sein Betteln nicht belohnt wird und damit aufhören. Womit Sie wiederum nicht in Versuchung kommen, ihm etwas zu geben. Wenn Sie die Fütterung aber bereits sehr restriktiv halten und der Hund trotzdem zugenommen hat, so sollten wir mit einem Blutuntersuch das Schilddrüsenhormon überprüfen. Denn es wäre gemein, den Hund weiter Hunger leiden zu lassen, statt die Schilddrüsenunterfunktion zu behandeln. Einen gesunden Hund abzuspecken gelingt nur mit Diätfutter. Die Bewegung hilft zwar für die Fitness, aber wichtiger für die Gewichtsreduktion ist eine strikte Einhaltung der Futtermenge, welche wir Ihnen individuell für Ihren Hund berechnen. Und glauben Sie mir: Es funktioniert, ich habe es ausprobiert – beim Hund! Besorgniserregender ist jedoch ein starker ungewollter Gewichtsverlust von über 10% des Körpergewichtes innerhalb eines Monats. Gerade wenn der Hund älter ist, sind dafür manchmal ernsthafte Erkrankungen, wie auch Krebsleiden verantwortlich.

Nun hoffe ich, Ihnen den Appetit nicht verdorben zu haben, und wenn Ihre Waage wirklich etwas zu viel anzeigt: Bald ist Fastenzeit.

Autor: Dr. med. vet. Patrick Curschellas
Kleintierpraxis Dr. S. Küng AG, 6215 Beromünster
www.kleintierpraxiskueng.ch
Bildnachweis: Ihtar auf pixabay.com

Quelle: Kleintierpraxis Dr. S. Küng AG, Beromünster

Die Amsel – Vom Waldvogel zum Kosmopoliten



Die Amsel ist in unseren Breiten einer der bekanntesten Singvögel. Männliche Tiere sind schwarz und haben einen auffällig gelb-orangen Schnabel und Augenring. Das Amselweibchen tritt dezenter auf. Mit schlichtem braun-gräulichem Gefieder und gesprenkelter Brust wirkt es bescheiden und unauffällig. Und das muss es auch sein: In der Brutzeit, wenn es in seinem halb offenen Nest im Gebüsch sitzt, verschmilzt es mit seiner Umgebung und ist für Fressfeinde schwer zu entdecken. Ursprünglich handelte es sich bei Amseln um Waldvögel. Als Kulturfolger verlagerte sich spätestens im 19. Jahrhundert ein Teil der Populationen in Richtung der Stadtparks, Friedhöfe und Gärten. Heute ist die Amsel mehrheitlich ein urbaner Vogel, der sich an die Nähe von Menschen gewöhnt hat. Wie ist dies zu erklären? Was die Amsel in die Stadt lockte, waren wahrscheinlich die Vorteile, die sich in Bezug auf die Nahrungssuche ergaben. Hauptnahrung sind Insekten, Würmer und andere Tiere, im Herbst und Winter kommen noch Beeren, Früchte, Samen und Körner hinzu. Mit einem grossen und abwechslungsreichen Nahrungsangebot bietet das Stadtleben viele vom Licht angezogene Insekten, Rasenflächen mit zahlreichen Regenwürmern, Beerensträucher, Nahrungsabfälle, Futterstellen u.a.m. Höhere Durchschnittstemperaturen bis zu 4 °C erleichtern den Vögeln zudem das Überleben in Kälteperioden. So bleiben viele Stadtamseln als Standvögel ganzjährig bei uns. Zudem bieten Parks mit Bäumen, Hecken und Gärten mit Sträuchern ideale Amselbrutplätze. Das Kunstlicht in Städten beeinflusst sowohl den Tages- als auch den jahreszeitlichen Rhythmus der Vögel. Durch die Dauerbeleuchtung in der Stadt sind Stadtamseln länger wach, tagsüber aktiver und beginnen früher zu singen. So beginnen sie mit dem Werbe- und Reviergesang bereits im Januar, statt im Februar wie die Waldamseln und haben bei günstigen Bedingungen bis zu fünf Bruten im Jahr. Auch zeigte sich durch Forschung, dass die Stadtmännchen früher geschlechtsreif werden. Doch jede Medaille hat auch eine Kehrseite. Das Leben in der Stadt ist nicht nur für den Menschen, sondern vor allem auch für die Tiere mit Stress und zusätzlichen Gefahren verbunden. So werden in der Stadt weniger Eier gelegt und der Bruterfolg fällt meist niedriger aus. Auch ist die Sterberate sowohl unter Jungtieren als auch bei erwachsenen Amseln höher als bei den Waldamseln: Viele Tiere fallen Verkehr, Katzen, dem Zusammenstoss mit Fensterscheiben und Umweltgiften zum Opfer. Die ständige Geräuschkulisse und der Verkehrslärm in der Stadt zwingen die Amseln dazu, gegen die Störgeräusche anzusingen. Deshalb singen urbane Amseln lauter, in höheren Tonlagen und in kürzeren Strophen. Langfristig gesehen hat sich die Amsel in ihren 150 Jahren Stadtleben an das Leben in der Stadt angepasst: Der Siedlungsraum hat einen evolutionären Prozess angestossen, der nicht nur Verhaltensveränderungen, sondern auch genetische Veränderungen auslöste. Neue Studien haben nun offengelegt, wie gross das Ausmass ihrer Andersartigkeit tatsächlich ist. Lärm und Licht haben Verhalten, Fortpflanzung und Gesang der Stadtamsel dauerhaft verändert. So kommt es, dass Stadtamseln in Stresssituationen weniger Stresshormone als Waldamseln ausschütten. Auch sind sie weniger neugierig und haben ein variables Fluchtverhalten. Vermutlich selektiert das Stadtleben Individuen, die besser mit urbanem Stress zurechtkommen.

Autor: Ernst Hofmann, Unterkulm

Boniswil - Seengen
Basket
COACH GESUCHT
U14 MIXED JUNIOR*INNEN BASKETBALL
Dienstag 19:00 -20:00 Uhr, MZH Seengen
Bei Interesse: boniswil@probasket.ch

ADORA BESTATTUNGEN
Ihre Liebsten in guten Händen
Allg. Bestattungen & Naturbestattungen (Wald-Wasser-Diamant..)
by Gabriela Lorch
• einfühlsam
• würdevoll
• individuell
• familiär
• Dienstleistungen VOR, WÄHREND und NACH einem Trauerfall
• Angenehme und familiäre Aufbahrungs- & Abschiedsräume
• Schöne Ausstellung & Trauerartikel
Mit viel Wärme & Herzlichkeit stehen wir Ihnen zur Seite.
Oberkulm Hauptstr. 31
Menziken Hauptstr. 34
Gontenschwil Reinacherstr. 492
www.ADORA-Bestattungen.ch
24h
062 312 3000
079 903 3000

Als lokales Reisebüro im SEETAL sind wir auf eine neutrale und kundenfreundliche Beratung spezialisiert. Unser Motto: «Qualität vor Quantität»
Reisen – so individuell wie Sie!
Vereinbaren Sie noch heute einen Online-Termin (Telefon/Whats/Teams etc). Wir kennen keine fixen Öffnungszeiten. Wir sind für Sie da, wenn Sie uns brauchen und dies seit 15 Jahren in Seengen und Region.
Burgturm Reisen AG
burgturmreisen.ch
Burgturm Reisen AG
5707 Seengen
Tel. 062 777 54 00
077 986 51 69
info@burgturmreisen.ch

Viel Spannendes zu Jahresbeginn!

Zu Beginn des neuen Jahres warten viele Highlights auf Sie, liebe Leserinnen und Leser. Ob spannende Vorträge oder kreative handwerkliche Kurse. Schauen Sie mal bei uns rein: www.vhsag.ch/wynental.

Pascal Weber: Was nun, Amerika?
Vortrag mit USA-Korrespondent Pascal Weber. Mittwoch, 11. Januar 2023, 19.30 Uhr. **Korrektur:** Der Vortrag findet im Huus 74 statt (Hauptstrasse 74, 5737 Menziken). Kosten: Fr. 20.–. Eine Anmeldung ist erwünscht, die Veranstaltung kann aber auch spontan besucht werden. Über nichts sind sich die USA mehr einig: Abtreibung, Waffen, Klima, Bürgerrechte, Bildung, Geschichte, Medien, selbst die Anerkennung von Wahlergebnissen und somit das Fundament des Systems werden infrage gestellt. Wohin treiben die USA? Droht gar ein zweiter amerikanischer Bürgerkrieg, wie manche prophezeien? Antworten liefert SRF USA-Korrespondent Pascal Weber.

Ein Streifzug durch den Wald der Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft
Vortrag mit Prof. Harald Bugmann. Donnerstag, 12. Januar 2023, 19.30 Uhr. Schule Breite, Aula, Reinach. Kosten: Fr. 15.–. Anmeldung bis 7. Januar 2023.



Werken mit Holz (es hat noch wenige Plätze)
Haben Sie Freude am Arbeiten mit Holz? Unter fachkundiger Anleitung erstellen Sie Ihr ganz persönliches Objekt. Mittwoch, 15. Februar 2023, 19.00 – 22.00 Uhr; Samstag, 25. Februar, und 4. März 2023, 8.30 – 15.00 Uhr. Pfrundmattschulhaus Reinach AG, Kosten: Fr. 280.–. Sie haben die Möglichkeit, Ihr eigenes Kleinmöbel, Ihren Stuhl, einen Bilderrahmen, dekorative Gartenobjekte etc. zu schreinern. Mit dem natürlichen Werkstoff Holz gewinnen Sie Freude am Gestalten und erwerben dabei handwerkliche Grundkenntnisse. Das Gelingen wird durch eine gut eingerichtete Werkstatt unterstützt. Dieser Kurs ist auch für Anfänger geeignet. Anmeldung bis 8. Februar 2023.



Osterhasen giessen
Möchten Sie Ihre Osterhasen aus Qualitätsschokolade selber giessen? So besuchen Sie unseren Kurs unter der Leitung von Claudia Biasco. Samstag, 25. Februar 2023, 9.00 – 13.00 Uhr. Im Kursraum von Claudia Biasco in Menziken, Kosten: Fr. 150.– inkl. Material. Anmeldung bis 18. Februar 2023.

Informationen, Auskünfte und weitere Kurse finden Sie unter www.vhsag.ch/wynental oder nehmen Sie Kontakt auf per E-Mail: wynental@vhsag.ch.

«persönlich, professionell, engagiert, zuverlässig»

Argovia Immobilien

- Verkauf und Vermietung
- Individuelle Beratung
- Professionelle Vermarktung

Argovia Immobilien GmbH
Löwenplatz 13, 5712 Beinwil am See
www.argovia-immobilien.ch

Thomas Amsler
062 558 55 88



seetalwerkag

Ihr Partner mit sozialem Engagement
Beinwil am See | 062 558 55 24

Hauswartungen
Räumungen
Endreinigungen
Gartenpflege

und viele weitere Arbeiten

Knechtli + Sager
Biogemüse

Saisonal Lüpuer Bio-Frischgemüse

- Verkauf ab Hof Leutwil: Freitagmorgen
- Markt Lenzburg: Dienstagmorgen
- Markt Aarau: Samstagmorgen

Dürrenäscherstrasse 13, 5725 Leutwil
Telefon 062 777 29 80



Rasch, unkompliziert, lokal:
Im Schadenfall sind wir für Sie da.

Dzenita Buljina, Versicherungs- und Vorsorgeberaterin
T 062 765 44 75, dzenita.buljina@mobiliar.ch

Generalagentur Reinach
Javier Conde
mobiliar.ch/reinach

die Mobiliar

1587999

Ronald Pricard führt die Malertradition Wirz weiter

Zum ersten Mal kam Ronald Pricard als temporäre Arbeitskraft mit der Menziker Firma Maler Wirz AG in Kontakt. 15 Jahre später ist er Inhaber des Malerunternehmens in dritter Generation. Christian Wirz verlässt per 1. Januar 2023 die Kommandobrücke mit der Gewissheit, dass die Firma in guten Händen ist, der Firmenname Wirz und die damit verbundene Qualität bleiben.



Stabsübergabe: Christian Wirz übergibt den Farbroller symbolisch an Ronald Pricard.

(tmo.) – «Für mich ist es ein Idealfall und eine sehr gute Lösung», wie Christian Wirz zufrieden sagt. Dass Ronald Pricard seine Firma per 1. Januar 2023 als Nachfolger übernehme, habe er sich gewünscht. Bis Wünsche in Erfüllung gehen, kann allerdings etwas Zeit verstreichen. Es war jene Zeit, die sich Ronald Pricard genommen hat, um sich über die Geschäftsübernahme mit all der damit verbundenen Verantwortung eingehend Gedanken zu machen. Der Wunsch nach Selbständigkeit sei bei ihm zwar immer da gewesen, wie er erzählt. Weiter nicht verwunderlich, dass der heute 42-Jährige sich gegenüber Neuem immer offen zeigt und Herausforderung gerne annimmt. Das hat Christian Wirz sehr früh erkannt, seinem Mitarbeiter deshalb den entsprechenden Freiraum gelassen und ihm Verantwortung und Vertrauen geschenkt, damit er sich weiterentwickeln konnte. Eine logische Folge war, dass Ronald Pricard neben der Vorarbeiterschule auch die Handelsschule absolvierte und damit weitere wichtige Pflöcke für seine berufliche Karriere einschlug. Mit seiner sympathischen Art, seinem Fachwissen und seiner Einstellung bringt er nicht nur Farbe in das Menziker Maler-Team, sondern auch zu den vielen Kunden, welche die Arbeit und die Qualität der Maler Wirz AG schätzen. Der Stamm an zufriedenen Kunden ist in all den Jahren stetig gewachsen. Nicht nur in den Bereichen Fassaden oder Sanierungen. Auch bei Neubauten stehen die Arbeiten der Maler Wirz AG hoch im Kurs. Es handelt sich genau um jene Herausforderungen, wie sie Ronald Pricard gerne annimmt. Der Neubau der Altersresidenz Falkenstein, die Lindenhof-Überbauung Reinach oder aktuell die Panorma-Überbauung in Seengen sind nur drei Grossprojekte, welche durch ihn von A bis Z betreut wurden oder werden. Das grösste Projekt in seiner beruflichen Karriere ist nun aber die Geschäftsübernahme der Maler Wirz AG, mit welcher er wie seine Vorgänger Ernst, Ruedi und Christian Wirz ein weiteres erfolgreiches Kapitel in der Firmengeschichte schreiben will. Zusammen mit dem bestehenden und bewährten Maler-Team.



Voegtlin-Meyer ENTSORGUNG AG
... für eine saubere Region

Hausräumung
Entrümpelung
Sperrgutabholung

Wir übernehmen die schwere Arbeit! Tel 056 460 05 55

grafsanitär

Graf Sanitär GmbH
Feldstrasse 6
5725 Leutwil
062 777 46 46
www.graf-sanitaer.ch

Sanitäre Um- und Neubauten
Werkleitungsbau
Boilerentkalkungen
Enthärtungsanlagen





Der neue AXA-Hauptagent Roger Christen (links) überreicht seinem Vorgänger Peter Huber sein Abschiedsgeschenk vom AXA-Team.

Neue Leitung der AXA Hauptagentur in Menziken

Eine sehr erfolgreiche 24-jährige Ära unter dem AXA Hauptagenten Peter Huber ist zu Ende gegangen. Aufgrund seiner wohlverdienten Pensionierung übergab er per 1. Januar 2023 die Leitung an seinen langjährigen Mitarbeiter und Stellvertreter Roger Christen.

(Eing.) – Von Tarifbüchern, Versicherungsnachweisen mit Schreibmaschine und Handanträgen bis hin zur digitalisierten Versicherungswelt mit Online-Abschlüssen, digitalen Unterschriften und papierloser Kommunikation mit Kunden – Peter Huber meisterte über Jahre mit viel Geschick die rasante Entwicklung in der Versicherungsbranche. 1991 startete er seine Karriere bei der damaligen Winterthur als Versicherungsberater und bildete sich berufsbegleitend zum Versicherungsfachmann mit eidg. Fachausweis weiter. 1998 übernahm Peter Huber die Leitung der Hauptagentur in Menziken. Langjährige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter waren der Garant für den nachhaltigen Erfolg der AXA im Wynen- und Seetal.

«Ich, Versicherungsberater? ... unvorstellbar!» – so der Gedanke von Roger Christen, als ihn Peter Huber 2014 wegen einer offenen Stelle auf der AXA Hauptagentur in Menziken angerufen hat. Die professionelle Aus- und Weiterbildung der AXA, das sympathische Team, die Entwicklungsmöglichkeiten – insbesondere aber die grosse Verantwortung, vielen Menschen in schwierigen Situationen finanzielle Sicherheit zu bieten, überzeugten ihn dann doch, den Schritt von der Immobilien- in die Versicherungsbranche zu machen. Roger Christen ist seit Jahren stark regional verankert. So startete er seine berufliche Karriere als Kaufmännischer Angestellter bei der Alu Menziken und wechselte daraufhin in die Immobilienbranche, letztmals als Teilhaber und Geschäftsführer. Während den vergangenen Jahren hat er – nebst vielen Erfahrungen in der Beratung für Privat- und Unternehmenskunden – erfolgreich die Ausbildung zum Versicherungsfachmann mit eidg. Fachausweis abgeschlossen. Roger Christen wohnt mit seiner Partnerin Tatjana in Leimbach, ist Spielertrainer der Senioren 30+ beim FC Gontenschwil und Musik- und Tierliebhaber. Vertrauen, Loyalität und Ehrlichkeit stehen bei ihm an erster Stelle. Er kann mit seinem bewährten Team die Nachfolge von Peter Huber mit viel Freude, Motivation und Kompetenz antreten.





Mediarts GmbH: «Eine Website muss aktuell sein»

Mit Webseiten für Architekturprojekte hat sich Reto Fuchs mit seiner Mediarts GmbH einen Namen gemacht. Heute vertrauen auch KMU und Vereine auf sein geschultes Auge im grafischen Online- und Printbereich. «Ich bearbeite die Informationen gerne zeitnah, denn eine Website muss immer aktuell sein», gibt Reto Fuchs seinen Projekten eine hohe Priorität.

(pte) – Bereits in den späten 90er-Jahren hat Reto Fuchs angefangen, erste Webseiten zu programmieren. «Mein Schwager brachte den ersten Auftrag für eine Website und ich habe angefangen, mich in das spannende Thema einzuarbeiten», blickt Reto Fuchs auf die pragmatische Arbeitsweise der Anfänge zurück. Als Quereinsteiger und Autodidakt faszinierten ihn die digitalen Möglichkeiten und nach einigen Webseiten im Immobilienbereich wurden auch Vereine und KMU auf seine Fähigkeiten aufmerksam. Das kontinuierliche Wachstum der seit dem Jahr 2000 als Einzelfirma geführten Mediarts führte im 2014 zur Gründung einer GmbH. «An den Immobilienprojekten schätze ich, dass meist die ganze Palette von der Website über die Bautafel bis hin zur Verkaufsdokumentation gefragt ist. So kann ich den Aufträgen einen roten Faden verleihen und ein einheitliches Design durchziehen», schätzt Reto Fuchs komplexe Inhalte für den Endkunden verständlich zu machen. Dazu gehört als Spezialität die Vereinfachung von Architektenplänen, die durch die Reduktion auf das Wesentliche für Laien verständlich werden. Mit einer Drohne ist Reto Fuchs auch für Fotos aus der Luft und entsprechende Filmaufnahmen bestens ausgerüstet. «Ein Plus ist die grosse Bandbreite, die ich mit meinen Arbeiten abdecken kann», ist sich der Medienprofi bewusst. Das beliebte Joomla-Tool bietet bei Webseiten eine intuitive Bedienung und ist für den Endkunden einfach zu handhaben. «Ein Teil meiner Kunden möchte nach der Erstellung der Webseite alles selber bewirtschaften, sodass ich lediglich für den technischen Support, Reparaturarbeiten und das Backup zuständig bin. Andere Kunden konzentrieren sich lieber auf ihr Kerngeschäft und überlassen mir die Bearbeitung ihres Online-Auftrittes», spricht Reto Fuchs aus Erfahrung. Wichtig ist ihm die zeitnahe Bearbeitung aller Informationen und ein zusätzliches Backup, dass ihn von den Standardlösungen der Provider unabhängig macht. «Eine Webseite muss immer aktuell sein», zeigt sich Reto Fuchs flexibel. Seine Frau Petra betreut den administrativen Bereich der Mediarts GmbH. *www.mediarts.ch*





Joho Baukeramik + Bäder AG: Ganzheitliche Beratung für Badausstattungen und Bodenflächen

Die Joho Baukeramik + Bäder AG bietet die einzigartige Möglichkeit, Boden- und Wandplatten für den Innen- und Aussenbereich sowie die gesamte Badausstattung an einem Ort zu besichtigen und zusammenzustellen. Das aus 15 Mitarbeitenden bestehende Team setzt sich mit viel Leidenschaft für die ideale Lösung ein. Auf rund 1200 Quadratmetern Ausstellungsfläche und in einem grossen Aussenbereich werden die Bad- und Bodenkonzepte in Bremgarten gezeigt.

(pte) – Die Ausstellung an der Oberebenestrasse 40 in Bremgarten lässt im Bereich der Bäderausstattung und der keramischen Boden- und Wandplatten keine Wünsche offen. «Vieles ist nicht Standard, sondern wird auf Mass gefertigt», weist Martin Ming auf den individuellen Einsatz der exklusiven Produkte hin. «Wir nehmen uns Zeit für unsere Kundschaft», erklärt der Geschäftsführer Bäder, «denn das Ziel ist die Zusammenstellung eines Bades, das lange Jahre Freude bereitet.» Der Badbereich ist nur einer von drei Geschäftsfeldern der Joho Baukeramik + Bäder AG. Ein weiterer Bereich besteht aus den keramischen Belägen für den Innenbereich und in der Abteilung des Gartenbaus werden robuste Platten für den Aussenbereich angeboten. Als Geschäftsführer Keramik betreut Roman Ming diese Bereiche. Für die Kundschaft hat die breite Ausrichtung der Joho Baukeramik + Bäder AG grosse Vorteile. «Sämtliche Boden- und Wandbeläge sowie die passende Bäderausstattung können vor Ort zu einem ganzheitlichen Konzept zusammengestellt und geplant werden», stellt Martin Ming fest. Hand-in-Hand werden die Kundinnen und Kunden von allen drei Abteilungen kompetent beraten, während ein Sanitärinstallateur oder Plattenleger die Ausführung auf der Baustelle als externer Fachpartner übernimmt. Die grosse Leidenschaft für Keramik in Verbindung mit einem riesigen Angebot und einer umfassenden Beratung macht den Familienbetrieb zum idealen Partner bei Neu- und Umbauten.
www.joho-baukeramik.ch



Unsere Öffnungszeiten.

Montag bis Freitag 8.00 – 18.30 Uhr
Samstag 8.00 – 17.00 Uhr
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Landi
HALLWIL UND GRÄNICHEN

RAUSVERKAUF

BIS ZU 75%

Individuelle Angebote bis 31. Januar 2023 (solange Vorrat)
Alle gekennzeichneten Non-Food Artikel bis zu 75 % Rabatt.





Schreibt ein neues Kapitel Fitnessgeschichte: Sylvia Bugmann setzt mit den neuen Geräten auf digitales Fitnesstraining.

MTTZ Bugmann: Start in ein neues Trainingszeitalter

Für ihre Kunden ist nur das Beste gut genug: Das war bei Sylvia Bugmann vom MTTZ Bugmann in Meisterschwanden schon immer so. Egal, ob im Bereich Physiotherapie, Gesundheits-Training oder Fitness. Jetzt hat sie ein weiteres Mal investiert. Und zwar ins digitale Fitnesstraining.

(tmo.) – «Wer nichts wagt, der nichts gewinnt», wie Sylvia Bugmann bei der feierlichen Einweihung des neuen Geräteparks zu den vielen Interessierten treffend sagte. Mit diesem Schritt schreibt sie gleichzeitig ein neues Kapitel Fitnessgeschichte innerhalb ihrer Firma. Diese Investition und der damit verbundene Einstieg ins digitale Fitnesstraining seien ein Quantensprung, wie sie weiter ausführte. Die drei Geräte, welche im medizinischen Trainings- und Therapiezentrum in Meisterschwanden längere Zeit im Einsatz standen und auf Herz und Nieren getestet wurden, haben die innovative Geschäftsfrau überzeugt. Die Geräte bieten durchs Band weg Vorteile und machen das Training für die Benutzer einfach. Dieses wird mit einer Chip-Karte gestartet, auf welcher alle persönlichen Trainingsdaten gespeichert sind, welche im Vorfeld zusammen mit dem top Instruktoren-Team definiert worden sind. Soll heissen, dass der Benutzer immer mit dem optimalen Trainingsgewicht trainiert. Zudem erkennen die Geräte die Trainierenden dank der Chip-Karte und stellen Sitze und Hebel automatisch auf die richtige Höhe ein. Die Geräte geben den Benutzern ein Live-Feedback und zeigen auf einem Monitor in Echtzeit an, ob eine Bewegung in der richtigen Geschwindigkeit ausgeführt wird. Ob für Ausdauertraining oder gezielten Muskelaufbau: Mit dem neuen Gerätepark sind effiziente Trainings für die verschiedensten Bedürfnisse und Ansprüche möglich. Selbstverständlich sind die neuen Geräte auch für den medizinischen Einsatz geeignet. Alle diese Vorzüge begeisterten die Anwesenden genauso wie die Tatsache, dass die Geräte mit Energie aus der firmeneigenen Solaranlage gespiesen werden.



BROCKENSTUBE CHROSIHUS

BEINWIL AM SEE





Durchstöbern Sie die Regale und geniessen Sie die gemütliche Atmosphäre im Chrosihus.

No guet zom bruuche, wertvoll, alt – mach ede Brocki z'Böju halt

Fr.	13. Januar	17.30 – 20.00 Uhr	Fr.	14. Juli	17.30 – 20.00 Uhr
Sa.	28. Januar	09.00 – 12.00 Uhr	Sa.	29. Juli	09.00 – 12.00 Uhr
Fr.	10. Februar	17.30 – 20.00 Uhr	Fr.	11. August	17.30 – 20.00 Uhr
Sa.	25. Februar	09.00 – 12.00 Uhr	Sa.	26. August	09.00 – 12.00 Uhr
Fr.	10. März	17.30 – 20.00 Uhr	Fr.	08. September	17.30 – 20.00 Uhr
Sa.	25. März	09.00 – 12.00 Uhr	Sa.	30. September	09.00 – 12.00 Uhr
Fr.	14. April	17.30 – 20.00 Uhr	Fr.	13. Oktober	17.30 – 20.00 Uhr
Sa.	29. April	09.00 – 12.00 Uhr	Sa.	28. Oktober	09.00 – 12.00 Uhr
Fr.	12. Mai	17.30 – 20.00 Uhr	Fr.	10. November	17.30 – 20.00 Uhr
Sa.	27. Mai	09.00 – 12.00 Uhr	Sa.	25. November	09.00 – 12.00 Uhr
Fr.	09. Juni	17.30 – 20.00 Uhr	Sa.	09. Dezember	Christchindlimärt
Sa.	24. Juni	09.00 – 12.00 Uhr	Sa.	09. Dezember	15.00 – 20.30 Uhr
			Sa.	30. Dezember	09.00 – 12.00 Uhr

Warenannahme während den Öffungszeiten oder nach Vereinbarung.
062 771 62 26 oder https://chrosihus.jimdofree.com