



dorfheftli

Die kleine Zeitung für Hallwil und die Region

02/2023



Titelbild: Die Bärzeli-Buebe beim Ankleiden

erismann

Tankrevisionen
Hauswartungen
Entfeuchtungen

Erismann AG
5616 Meisterschwanden
Tel. 056 667 19 65
info@erismannag.ch

ASS
AQUA SEC SERVICE

Bautrocknung / Entfeuchtung
Wasserschaden-Sanierung
Wäschetrockner / Entfeuchter

Meisterschwanden, 056 667 19 65
info@erismannag.ch

Gebr. Merz

Reisen & Transport AG
5712 Beinwil am See
062 771 38 19

info@merzbustrans.ch
www.merzbustrans.ch

Andalusien, Okt 2023



Wasser
Die Quelle unseres Lebens

Wir empfehlen uns für:

- Um- und Neubauten
- Sämtliche sanitäre Arbeiten
- Reparaturservice
- Boilerentkalkungen
- Solarwasserwärmer
- Enthärtungsanlagen

Bereuter Haustechnik^{AG}

Boniswilerstrasse 10
5707 Seengen
Tel. 062 777 18 13

info@bereuter-haustechnik.ch
www.bereuter-haustechnik.ch

HEIZUNG

BRENNERSERVICE

SANITÄR

**Gemeinde
Hallwil**

Gemeindeverwaltung Hallwil

Haldenweg 332, 5705 Hallwil

Telefon: 062 777 30 10

E-Mail: gemeinde@hallwil.ch

Öffnungszeiten

Montag 14.00 – 18.30

Dienstag 08.30 – 15.00

Mittwoch 08.30 – 11.30

Donnerstag 08.30 – 11.30 14.00 – 17.00

Freitag 08.30 – 11.30

Gerne bedienen wir Sie auch ausserhalb der Schalteröffnungszeiten. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

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 Hinzen (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-11826-02801
www.oak-schwyz.ch/nummer

Gedruckt in der Region

printed in
switzerland

Gemeindeverwaltung

Grüngutabfuhr

17. und 31. März

Papiersammlung

23. März

Gemeindeversammlung

16. Juni

24. November

Feiertage

Karfreitag, 7. April

Ostermontag, 10. April

Das nächste Dorfheftli erscheint am

**Mittwoch
1. März**

Redaktionsschluss

Freitag, 24. Februar, 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

Lehmann GmbH

Ihr Handwerker-Service

Birrwil

www.lehmann-handwerker-service.ch

Ihr Fachmann für Renovationen und Umbauten

Malerarbeiten | Gipserarbeiten | Bodenlegerarbeiten
Neu: Plattenlegerarbeiten



DER
BETTELSTUDENT
OPERETTE
von Carl Millöcker
Löwensaal Beinwil am See
21. Januar - 12. März 2023
www.operette-beinwil.ch

THEATERGESELLSCHAFT
BEINWIL AM SEE

Hypothekarbank
Lenzburg

SWISSLOS
Kanton Aargau

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



Wirksam Abnehmen

**Erfolgsgeheimnis
erprobt
grandios**



Physiotherapie • Training • Massage • Mental Coaching

MTTZ AG • Hauptstrasse 17 • 5616 Meisterschwanden • 056 667 04 40 • mttz.ch



Gemeinde
Hallwil

Gemeindenachrichten

Erteilte Baubewilligungen

- Frey Eduard und Heidi, Delle 351, 5705 Hallwil, für den Rückbau und den Ersatz der bestehenden Ölheizung durch eine Luft-Wasser-Wärmepumpe mit Innenaufstellung, Delle 351, Parzelle Nr. 1372
- Hofer Markus und Ursula, Zelglistrasse 295, 5705 Hallwil, für den Anbau eines Carports und den Ersatz des Wintergartens, Zelglistrasse 295, Parzelle Nr. 1316
- Nützi Pius und Renate, Sonnhalde 341, 5705 Hallwil, für einen Windschutz mit Einfachverglasung, Sonnhalde 341, Parzelle Nr. 1349
- Pfister Ernst, Weiheracker 280, 5705 Hallwil, für den Rückbau und den Ersatz der Gasheizung durch eine Luft-Wasser-Wärmepumpe mit Ausenaufstellung, Weiheracker 280, Parzelle Nr. 1307
- Suter Sacha und Eva, Wannenmoos 373, 5705 Hallwil, für die Vergrösserung des bestehenden Sitzplatzes, Wannenmoos 373, Parzelle Nr. 1400

Samstagstrauungen 2024

Seit 1. Januar 2023 können alle Lokalitäten für zivile Samstagstrauungen im 2024 beim Regionalen Zivilstandsamt Lenzburg reserviert werden. Hier gelangen Sie zur Übersicht der Reservationen: Samstagstrauungen2024_1.pdf (lenzburg.ch). Weitere Informationen erhalten Sie auf der Homepage des Zivilstandsamt Lenzburg www.lenzburg.ch/heiraten.

Wohnraum und Möbel für Flüchtlinge gesucht

Die Gemeinde Hallwil stellt für Flüchtlinge unter anderem ihre Asylunterkunft zur Verfügung.

Aufgrund der steigenden Zuweisungszahlen durch den Kanton kann das vom Kantonalen Sozialdienst geforderte Soll nicht mehr erfüllt werden. Die Gemeinde ist jedoch verpflichtet, noch weitere Personen aufzunehmen.

Wir sind deshalb dringend auf der Suche nach weiterem Wohnraum für Flüchtlinge. Haben Sie in Hallwil eine Wohnung oder ein Haus zu vermieten?

Dann melden Sie bitte bei der Leiterin Sozialdienst, Alexandra Weber, unter gemeinde@hallwil.ch oder 062 777 30 10.

Kann die Gemeinde die Aufnahmepflicht nicht erfüllen, wird der Gemeinde ab März 2023 eine hohe Kostenpauschale für die Ersatzvornahme in Rechnung gestellt.

Für die Ausstattung der Wohnung werden ausserdem gut erhaltene Möbel und Einrichtungsgegenstände gesucht:

- Einzel- und Doppelbetten mit Lattenrost und Matratzen (gut erhalten, ohne Flecken)
- Kleiderschränke
- Sofa und Cluhtubisch
- Küchentisch mit vier bis sechs Stühlen
- Geschirr und Kücheneinrichtungsgegenstände
- Bettwäsche (gut erhalten, ohne Flecken)
- Frotteewäsche (gut erhalten, ohne Flecken)

Wer entsprechende Einrichtungsgegenstände gratis abgeben kann, meldet sich bitte per E-Mail und mit Fotos beim Sozialdienst unter gemeinde@hallwil.ch.

Hunziker

Ihr Elektro-Partner vor Ort

P. Hunziker Elektro

5737 Menziken, +41 62 765 77 55

www.hunziker-elektro.ch

360° Schweizer Elektrotechnik

Ein Unternehmen der **Burkhalter**
Group

INGENIEURBÜRO **NEUKOM**

Neukom Ingenieurbüro AG

Oholten 3, 5703 Seon

E-Mail: info@neukom-bauing.ch

Telefon: 062 777 10 40

Website: www.neukom-bauing.ch

Telefax: 062 777 28 43

KITA STAUFEN – DIE FAMILIÄRE KITA AM STAUFBERG



KITA STAUFEN

Dominique Barth
062 892 30 33

Willigraben 62
5603 Staufen

info@kita-staufen.ch
www.kita-staufen.ch

 **Gemeinde**
Hallwil

Gemeindenachrichten – Fortsetzung

Betreuungsperson für Flüchtlinge gesucht

Mit der steigenden Aufnahmezahl nimmt auch die Betreuung der Flüchtlinge zu. Diese bringt vielfältige Aufgaben mit sich.

Als ehrenamtliche/-r Betreuer/-in stehen Sie den Flüchtlingen unterstützend und begleitend in den Bereichen Wohnen und Gesundheit wie auch in Alltags- und administrativen Fragen zur Verfügung und arbeiten eng mit dem Sozialdienst zusammen.

Haben wir Ihr Interesse für diese Aufgabe geweckt? Dann wenden Sie sich für weitere Auskünfte bitte an den Sozialdienst Hallwil unter gemeinde@hallwil.ch oder 062 777 30 10.

Sirenentest

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.

Feuerwehrprobealarm

Gemäss Mitteilung des Feuerwehrkommandos findet gleichzeitig auch der Probealarm der stationären Sirene auf dem Kommunalbau (cis-gis-Horn) statt. Die Bevölkerung wird gebeten, von diesem Kontrollalarm (welcher nach dem Allgemeinen Alarm der Zivilschutzsirene erfolgt), Kenntnis zu nehmen.

ÜBER 40 JAHRE.

DAS SUCHEN HAT EIN ENDE.



WERNLI-IMMO.CH

wernli immobilien 

Vereine

Alle Hallwiler Vereine heissen neue Mitglieder jederzeit herzlich willkommen!

Aktivriege

Training: Fr., 20.15 – 21.45 Uhr. Volleyball: Mi., 20.15 – ca. 22.00 Uhr. Infos: www.stvhallwil.ch

Damenriege

Montagsturnen, 19 Uhr. Infos: Lüscher Dominique, Langjucharten 302, 076 488 14 64. Damenriege: Mo., 20.15 Uhr (mit Ausnahmen). Infos: Merz-Urech Marianne, Bühlstrasse 18, 5712 Beinwil am See, 079 566 74 39, www.stvhallwil.ch

Feuerwehrverein

Ehemalige Angehörige der Feuerwehr Boniswil-Hallwil sind in unserem Verein herzlich willkommen. Infos: Peter Eugen, 062 777 26 74, eugen.peter52@bluewin.ch

Frauenverein

Wir organisieren für Frauen interessante Kurse, Vorträge und vieles mehr. Auskünfte und Infos: Lüscher Dominique, 062 777 18 37, dominique.luescher@gmail.com und Schwegler Ruth, 062 777 37 06, schwegler.anton@bluewin.ch

Gewerbeverein Seetal

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

Jugendriege

Bei uns in der Jugi wird ausgiebig geturnt, Bewegung und Spass stehen bei uns ganz oben. Jedes Kind ist ein Teil der Gruppe und wird respektvoll

behandelt. Kleine Jugi: Fr., 18 – 19 Uhr. Grosse Jugi: Fr., 19 – 20 Uhr. Infos: Herzog Jaqueline, jugi-hallwil@hotmail.com

Kinderturnen

Das Kinderturnen soll Kinder im Alter von 4 bis 6 Jahren ansprechen, die sich gerne bewegen und Freude an turnerischen Angeboten haben. Fr., 17. – 18 Uhr.

Kirchenchor

Proben: Do., 20.00 – 21.45 Uhr im Kirchgemeindehaus. Während der Schulferien sind keine Proben. Infos: Peyer Christa, Chorleiterin, 062 842 13 65

Männerriege

Der Turnbetrieb findet jeweils am Do. um 20.15 Uhr in der Turnhalle statt. Infos: Buchser Martin, Ausserdorf 12, 079 302 43 24, zofi90@bluewin.ch, www.stvhallwil.ch

Pro Senectute Aargau

Mittagstisch um 12 Uhr im Vereinszimmer. **Daten: 14. Februar, 14. März, 18. April, 16. Mai, 20. Juni, 15. August, 19. September, 17. Oktober, 21. November, 12. Dezember.** Anmeldung bei Schwegler Ruth, 062 777 37 06. Beratungsstelle Bezirk Lenzburg, Burghaldenstrasse 19, 5600 Lenzburg, 062 891 77 66, lenzburg@ag.prosenectute.ch, www.ag.prosenectute.ch. Öffnungszeiten: Mo. – Fr., 8.00 – 11.30 und 14 – 16 Uhr; Ortsvertretung: Schwegler Ruth, 062 777 37 06

Samariterjugendgruppe, Help Hallwilersee

Hast du Lust, dich einmal im Monat mit Kindern

und Jugendlichen aus der Umgebung zu treffen, gemeinsam zu spielen, basteln und etwas über 1. Hilfe zu lernen? Übungen: Sa., 14 – 17 Uhr in der Regel in der Mehrzweckhalle Fahrwangen. Infos: Buri Franziska, 062 777 46 33, franziska.buri@bluewin.ch, www.help-hallwilersee.jimdo.com

Samariterverein

Infos: Sandmeier Maja, Präsidentin, 062 777 24 59, majasandmeier@bluewin.ch, www.samariter-seengen.ch

Schützengesellschaft

Auf der 300 m-Schiessanlage in Dürrenäsch pflegen wir das sportliche Schiessen. Im Auftrag des Bundes sind wir zudem für die Durchführung des Obligatorischen und des Feldschiessens zuständig. Zusammen mit der SG Dürrenäsch bieten wir jedes Jahr auch einen Jungschützenkurs an. Infos: Gautschi Markus, Dürrenäscherstrasse 108, 079 654 94 36, markus.gautschi@sunrise.ch, www.sghallwil.ch

SKBS OG Hallwil

Wir bieten folgende Aktivitäten für Sie und Ihren Hund an: Sachkundenachweis SKN, Erziehungs-

kurs, Hundesport in den Sparten Begleithund, Sanitätshund und Obedience. Infos: Wilhelm Pascal, 079 586 76 17, www.skbs-hallwil.ch

Trachtengruppe

Infos: Urech-Knechtli Lotti, Seengerstrasse 300, 062 777 32 56

Verein Kinder in Hallwil

Der Verein Kinder in Hallwil bietet Ihnen die Möglichkeit, Kontakte zu anderen Familien im (und ums) Dorf zu knüpfen. Aktivitäten: Spielgruppe, Muki-Turnen, Kinder-Kaffi und weitere Angebote rund um Familie und Kinder. Infos: Herzog Jaqueline, schuler.jaqueline@hotmail.com, www.kinderhallwil.ch

Volley Seetal

Ob jung oder alt – ob Crack oder Beginner, auf allen Altersstufen bieten wir Trainings und Meisterschaftsteilnahme in Seengen sowie Seon an: Kids, Juniorenbereich: U13 – U23; Damen: 2. – 4. Liga; Herren: 4. Liga und verschiedene Mixed-Gruppen. Infos: Kästli Janina, Präsidentin, praesidium@volleyseetal.ch, www.volleyseetal.ch

Kirchgemeinden

Reformierte Kirchgemeinde

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf www.kirche-seengen.ch

Reformierte
Kirche Boniswil Egliswil
Hallwil Seengen

Römisch-katholische Pfarrei St. Theresia, Seon

Alle aktuellen Termine und Informationen finden Sie im Pfarrblatt «Horizonte» oder unter www.pfarrei-seon.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

Glas und PET können bei der Landi Hallwil entsorgt werden. Für Textilien steht beim Parkplatz «Käserstrasse» oder im Ausserdorf ein Container zur Verfügung. Papier und Karton werden an den publizierten Tagen gesammelt. Alle weiteren Entsorgungsgüter können bei einer privaten Entsorgungsstelle abgegeben werden. Informationen erhalten Sie direkt beim entsprechenden Anbieter.

Alteisen (Beschläge)

Das Alteisen kann am **Samstag, 15. April** von 10 bis 12 Uhr im Container auf dem Parkplatz des Gemeindehauses entsorgt werden oder jederzeit bei einer privaten Entsorgungsstelle.

Altöle

Die Sammelstelle befindet sich bei der Opel-Garage Heinz Urech AG, Hallwil.

Aluminium

Alu wie Haushaltsfolien, Tuben, Spraydosen, Pfannen, Getränkedosen, Kaffee kapseln etc. können bei privaten Entsorgungsstellen abgegeben werden.

Batterien

Zurück an die Verkaufsstelle oder bei einer privaten Entsorgungsstelle.

Bauschutt

Kann bei einer privaten Entsorgungsstelle entsorgt werden.

CDs/DVDs

Können bei einer privaten Entsorgungsstelle entsorgt werden.

Elektro- und Elektronikgeräte

Zurück an die Verkaufsstelle oder bei einer privaten Entsorgungsstelle.

Giftstoffe, Sonderabfälle

Abfälle wie Medikamente, Lösungsmittel, alte Farben, Herbizide etc. können verschlossen und beschriftet an die ursprüngliche Verkaufsstelle (z.B. Drogerien oder Apotheken) in Originalgebinden zurückgeben werden.

Glas

Entsorgung bei der Landi Hallwil oder bei einer privaten Entsorgungsstelle.

Grünabfälle

Container mit Jahresvignette oder Einzelmarke versehen.

Grüncontainer Einzelmarke:

240 Liter: CHF 10.00

800 Liter: CHF 35.00

Grüncontainer-Jahresvignetten:

240 Liter: CHF 140.00

800 Liter: CHF 490.00

Jahresvignetten können auf der Gemeindeverwaltung Hallwil bezogen werden. Einzelmarken erhalten Sie auf der Gemeindeverwaltung und in der Landi Hallwil.

Hauskehricht

Abfuhr jeden zweiten Dienstag. **Ausnahmen: 12. April, 3. August.** Kehrichtsäcke sind jeweils bis spätestens um 7.00 Uhr zu deponieren.

Gebührenmarken 17 Liter (10er-Set):	CHF 12.50
Gebührenmarken 35 Liter (10er-Set):	CHF 21.60
Gebührenmarken 60 Liter (10er-Set):	CHF 36.70
Gebührenmarken 110 Liter (2er-Set):	CHF 12.95
Containerplombe 240 Liter:	CHF 15.55
Containerplombe 800 Liter:	CHF 48.60

Containerplomben und Gebührenmarken von 17 bis 110 Liter können auf der Gemeindeverwaltung Hallwil bezogen werden. Gebührenmarken von 17 bis 110 Liter erhalten Sie in der Landi Hallwil. Gebührenmarken 17, 35 und 60 Liter erhalten Sie auch im Frischmarkt Boniswil/Hallwil und in der Landi Seon.

Holz

Kann bei einer privaten Entsorgungsstelle entsorgt werden.

Kleider, Textilien

Können im Container beim Parkplatz «Käserstrasse», im Ausserdorf oder bei einer privaten Entsorgungsstelle entsorgt werden.

Konservendosen

Können bei einer privaten Entsorgungsstelle entsorgt werden.

Leuchtstoffröhren, Entladungslampen

Zurück an die Verkaufsstelle oder bei einer privaten Entsorgungsstelle.

Papier und Karton

Sammlung am **23. März, 29. Juni, 21. September, 14. Dezember** ab 7.00 Uhr oder bei einer privaten Entsorgungsstelle entsorgen.

PET

Zurück an die Verkaufsstelle, bei der Landi Hallwil oder einer privaten Entsorgungsstelle.

Pneus

Können bei einer privaten Entsorgungsstelle entsorgt werden.

Sperrgut

Versehen mit 110l-Gebührenmarken, pro Marke: Durchmesser max. 50 cm, Länge max. 100 cm, Gewicht max. 25 kg.

Styropor

Kann bei einer privaten Entsorgungsstelle entsorgt werden.

Tierkadaver

Die Sammelstelle für Kadaver befindet sich bei der Abwasserreinigungsanlage ARA (Schlatt), Montag von 13.15 bis 16.00 Uhr, Mittwoch von 7.15 bis 9.00 Uhr und Freitag von 13.15 bis 15.00 Uhr.



Not macht erfinderisch: Das Anziehen der schweren Kleidung will geübt sein und benötigt viele helfende Hände.

So machen sich Bärzeli-Gestalten fit für ihren Auftritt

Wehe, wenn sie losgelassen! Die Rede ist von den Bärzeli-Gestalten, welche am Nachmittag des Bärzeli-Tages den Dorfbewohnern von Hallwil sowie den Besuchern aus nah und fern stürmisch und lärmend ein gutes neues Jahr wünschen. Bevor die Bärzeli-Buebe aber in den Einsatz gehen können, braucht es einiges. Unter anderem helfende Hände und Improvisation beim Ankleiden.

(tmo.) – Einmal im Jahr, am 2. Januar, wird das Metzghüslü beim Hallwiler Schulhaus zu einer Um- und Ankleidekabine umfunktioniert. Flächenmässig grosszügig, wie man auf den ersten Blick meinen könnte. Das Wort Grösse relativiert sich aber schnell, wenn man vor den voluminösen



XXXL-Kostümen des Hobuspöönig, des Stächpau-mig, des Tannenresig oder etwa dem Straumaa steht. Treffen dann noch die Protagonisten und die zahlreichen Helfer ein, wirds im Metzghüslü ziemlich eng. Wobei den Helfern eine wichtige Funktion zukommt. Denn: Die Kostüme, welche jedes Jahr im Vorfeld des Bärzelitreibens in unzähligen Arbeitsstunden neu hergestellt werden, können sich die Bärzeli-Buebe ohne fremde Hilfe gar nicht überziehen. Rund eine Stunde vor ihrem grossen Auftritt auf dem Schulhausplatz macht sich deshalb eine – sagen wir einmal – kontrollierte Hektik breit. Während der Schnäggehüslig mit seinem mit rund 1500 Schnäggehüslü besetzten Kleid beim Ankleideprozedere bis auf das Binden seiner Schuhe vergleichsweise ein leichtes Spiel hat, geht bei



den anderen ohne vier helfende Hände gar nichts. Die beiden Oberteile für den Stächpau-mig und den Tannenresig hängen an der Decke und werden dann mit einem Seil via einer Rolle auf den Träger des Gewands herabgelassen. «Zwischen 30 und 50 Kilo wiegen die Kleider von Stächpau-mig, Tannenresig, Hobuspöönig und Straumaa», sagt Patrik Schwegler. Die Bärzeli haben für ihren Auftritt also eine schwere Last zu tragen. Stolz und Ehre, Bestandteil dieses Brauchtums zu sein, überwiegen natürlich bei allen. Sie können es jeweils kaum erwarten, bis sie losstürmen dürfen. Punkt 14.00 Uhr öffnet sich die Tür des Metzgerhüslü und dann gibt es kein Halten mehr. Rund eine Stunde vorher sind die kleinen Bärzeli mit ihren selbstgemachten Kostümen unterwegs. Erfreulich: In diesem Jahr waren es mit 27 Teilnehmenden so viele, wie schon lange nicht mehr. Der Nachwuchs ist also in den Startlöchern!





Gelungener Mitgliederanlass: Raclette und gemütliches Beisammensein stand in der Waldhütte Leutwil auf dem Programm.

Racletteplausch des Gewerbevereins Seetal

Ein herrliches Raclette in winterlicher Umgebung und in geselliger Runde. Was gibt es Besseres? Mit dem Racletteplausch in der Waldhütte Leutwil ist der Gewerbeverein Seetal GVS mit seinem ersten Mitgliederanlass offiziell ins Vereinsjahr 2023 gestartet.

(tmo.) – Firmenbesichtigungen, Pausenapfelaktion, Networkinganlass, Christchindimärit, Neumitgliedertreffen, Gewerbetreff im Wald und viele andere mehr. Der Gewerbeverein ist auf verschiedenen Ebenen aktiv und bietet seinen Mitgliedern immer wieder interessante Plattformen, um sich zu treffen und sich auszutauschen und das gemütliche Beisammensein zu pflegen. In der zweiten Januarhälfte stand der Wintermarsch auf dem Programm. Ein Marsch, der nach der coronabedingten Pause endlich wieder durchgeführt werden konnte und seinem Namen dank Schnee und eisiger Kälte alle Ehre machte. Die Rou-



Nach dem 25-jährigen geht auch das 30-jährige Firmenfest auf dem Firmenareal in Hallwil über die Bühne.

Busi Gartenbau feiert das 30-Jährige mit Fest für alle

Nein, um einen Scherz handelt es sich nicht. Auch wenn das Festwochenende auf den 1. April 2023 fällt. Busi Gartenbau feiert in diesem Jahr bereits sein 30-jähriges Bestehen. Mit dem Fest vom Samstag und Sonntag, 1. und 2. April, möchte Peter Sandmeier nicht nur Danke sagen, sondern den Besuchern auch einen Einblick in sein erfolgreiches Gartenbauunternehmen in Hallwil gewähren.

(tmo.) – Gründe, um Firmenfeste zu feiern, hatte Peter Sandmeier als Gartenbauer und regionaler Arbeitgeber schon viele. Feiert er die Geburtstage seiner Firma zusammen mit der Bevölkerung und Kunden doch jeweils im Fünfjahres-Rhythmus. Ein Meilenstein war zweifellos das 25-jährige Bestehen, das mit dem Hallen Neubau in Hallwil gekoppelt war und deshalb 2019 etwas zeitverschoben über die Bühne ging. Seither sind bereits wieder vier Jahre ins Land gezogen. Jahre, in welchen Peter Sandmeier und sein kreatives Gartenbau-Team mit insgesamt 13 Fachkräften und einem umfassenden Gerätepark viele weitere Pflöcke in Form von unterschiedlichsten Gartenbau-Projekten in der Region eingeschlagen und realisiert haben. Sie alle wurden zu Visitenkarten, welche der Hallwiler Gartenbau-firma würdig sind. Rückblickend waren die vergangenen Jahre auch begleitet von vielen beruflichen Herausforderungen, welche die Komplexität und Technisierung der Gartenanlagen erfordert haben. Herangewachsen sind auf diesem Weg viele schöne



private Kundenkontakte und Geschäftsbeziehungen, welche für Busi Gartenbau wertvoll sind und einen entsprechend hohen Stellenwert haben. «Mir ist deshalb wichtig, den Kunden mit einem Firmenfest Danke zu sagen, aber auch die Bevölkerung aus der näheren und weiteren Umgebung miteinzubeziehen», erklärt Peter Sandmeier. Am 1. und 2. April steigt deshalb auf dem Firmenareal in Hallwil ein weiteres Jubiläumfest, zu welchem alle herzlich eingeladen sind. Und wer die von Peter Sandmeier organisierten Firmenfeste kennt, weiss, dass er mit Attraktionen nie geizt. Geschicklichkeit mit verschiedenen Baumaschinen werden, neben einem Wettbewerb, Gross und Klein auf Trab halten. Für das kulinarische Angebot auf dem Festgelände stehen wieder regionale Vereine im Einsatz, welche auf eigene Rechnung und in ihre Vereinskasse arbeiten. Nicht zuletzt erhalten die Besucher auch einen Blick hinter die Kulissen dieses innovativen Gartenbauunternehmens. Das Fest startet an beiden Tagen am Morgen um 10 Uhr und dauert bis abends 17 Uhr.

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.



Das Unrecht

Ellen Sandberg

Penguin Random House 2022

Klappentext:

Ein Verrat, der Leben zerstörte.

Eine Lüge, die Jahrzehnte verborgen blieb.

Jedes Jahr, wenn der Herbst naht, wird Annett von einer inneren Unruhe erfasst. Dann macht sich die Narbe an ihrem Arm bemerkbar, dann werden die Erinnerungen an den Sommer 1988 und an die Clique von damals wach. Fünf Freunde, die sich blind vertrauten, bis einer von ihnen zum Verräter wurde. Jetzt, Jahrzehnte später, begreift Annett, dass sie ihren inneren Frieden erst finden wird, wenn sie sich der Vergangenheit stellt. Kurz entschlossen fährt sie nach Wismar. Zurück an die Ostsee, in ihre alte Heimat. Doch je mehr sie dort über die Ereignisse jenes Sommers herausfindet, umso deutlicher wird: Sie hätte die Vergangenheit besser ruhen lassen, denn der Verrat von damals reisst ihr Leben erneut in einen Abgrund.

Tipp von Monika Bruderer:

Der Roman spielt auf zwei Zeitebenen. In der heutigen Gegenwart und in der Vergangenheit in den letzten Jahren der DDR, als noch niemand ahnen konnte, dass die Mauer kurz darauf fallen würde. Eine fesselnde Geschichte über eine langjährige, aber toxische Ehe. Die Figuren werden sehr bildhaft beschrieben und man fiebert buchstäblich mit. Die Geschichte hat mich von Anfang an gepackt, ent-

wickelt sich zum Krimi und bleibt spannend bis zum unerwarteten und überraschenden Schluss.



Wunderwelt Wald

Jan Paul Schütten

Gerstenberg 2022

Klappentext:

Hast du Lust auf einen Spaziergang im Wald? Hier gibt es immer etwas zu entdecken!

Doch vieles versteckt sich auch vor uns – weil es sehr klein ist, unter der Erde liegt oder gar nicht gesehen werden will. Schau genau hin! Findest du all die verborgenen Tiere und Geheimnisse auf den Wimmelseiten im Buch? Danach wirst du ganz anders durch den Wald gehen – steck den Kopf zwischen die Sträucher, knie dich auf den Boden, nimm dir Zeit. Dann erlebst du dein «grünes Wunder»!

Tipp von Susanne Hirt:

Eher düster empfindet man das Buch, wenn man das Cover betrachtet. Ein Blick in das Buch und ich war begeistert. Hier tut sich eine wunderbare Welt auf. Wenn man sich auf diese Umgebung einlässt, stellt man fest, welche Wunderwelt unsere Wälder sind. Beim genauen Betrachten der schwarz-weißen Wimmelbilder gibt es mit den Kindern einiges zu entdecken. Auch die farbigen Illustrationen im Buch lassen einen staunen und verstehen, was den Wald ausmacht.

Doris' Lieblingsprodukt: Embru Deluxe Matratze in verschiedenen Grössen und Härtegraden



Ich empfehle Ihnen unsere hochwertige Embru Deluxe Matratze, die zu 100% in der Schweiz produziert wird.

Sie werden begeistert sein! Nie mehr mit Verspannungen aufwachen, sondern fit in den neuen Tag starten. Was gibt es Schöneres?

Es werden nur hochwertige Materialien verwendet und Sie haben die Wahl aus unterschiedlichen, auf Ihre Bedürfnisse angepasste Bezüge. Sie wünschen einen pflegeleichten und waschbaren Bezug? Mit dem umlaufenden Reissverschluss ist dies einfach und ohne grossen Kraftaufwand möglich. Oder doch lieber natürliche Fasern, die für ein angenehmes Schlafklima sorgen? Die Matratze ist ausserdem mit sechs Tragschlaufen ausgestattet, somit kann die Matratze problemlos gewendet werden, was wir mehrmals pro Jahr empfehlen.

Für jeden Schlaftyp ist etwas dabei – kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich.



Doris Schwank
Einrichtungsberaterin

Tipp von der begeisterten Mitarbeiterin

Meine Empfehlung: Eine Kombination aus Schafwolle und Seide. So frieren Sie nicht und die Hitze macht Ihnen auch keine Mühe.

Profitieren Sie jetzt!

20% auf die Embru Deluxe Matratze



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

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.



Tonka-Waffel, Birnen, Schokolade, Brioche-Eis



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- Mehl	200g	- Weisswein	1 dl
- Milch	90g	- Zimtstange	1 Stk.
- Zucker (1)	15g	- Rahm (1)	125g
- Hefe	15g	- Dunkle Schokolade	75g
- Weiche Butter (1)	120g	- Brioche, geröstet	150g
- Ei	1 Stk.	- Milch (2)	350g
- Vanille und Tonkabohne fein gerieben zum Abschmecken		- Rahm (2)	150g
- Hagelzucker	100g	- Glukose	25g
- Birnen	4 Stk.	- Zucker (3)	60g
- Zucker (2)	80g	- Eigelb (entspricht ca. 3 – 4 Stk.)	75g
		- Gelatine	1 Blatt
		- Butter (2)	25g

Zubereitung

- Die Birnen schälen und in gleichmässige Würfel schneiden. Den Zucker (2) in einer kleinen Pfanne auf hoher Hitze zu einem Karamell schmelzen lassen. Mit dem Weisswein ablöschen und die Zimtstange begeben. Achtung: Beim Ablöschen von Karamell entsteht sehr heisser Dampf! Die Karamellflüssigkeit auf niedriger Stufe köcheln lassen, bis der ganze Zucker geschmolzen ist. Die Birnenwürfel begeben und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast weg ist. Bis zum Servieren beiseite stellen.

- Für die Schokoladensauce den Rahm in einer kleinen Saucenpfanne aufkochen und beiseite ziehen. Die Schokolade mit einem Schwingbesen in den noch heissen Rahm einrühren.

- Für den Waffelteig die Milch auf Körpertemperatur erwärmen. Hefe, Zucker (1), geriebene Tonkabohne und Vanille begeben und gut untermischen. Mehl, Butter (1) und das Ei in eine Schüssel geben und mit der Hefemilch zu einem glatten Teig verarbeiten. Zwei Stunden bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Vor dem Backen im Waffeleisen den Hagelzucker beimischen und anschliessend die Waffeln goldbraun ausbacken.

- Zum Schluss das Brioche-Eis: Brioche, Milch (2), Rahm (2), Glukose und Zucker (3) miteinander

aufkochen und fein mixen. Die Masse ein wenig erkalten lassen. Das Eigelb begeben und unter stetig leichtem Rühren auf 82 °C erhitzen. Wenn es die Temperatur erreicht hat, das aufgeweichte Blatt Gelatine einrühren. Die ganze Masse in eine Schüssel geben und auf Eiswasser kaltrühren, bis ein cremiges Eis entsteht.

Anrichten

- Die Waffel in schöne Stücke schneiden, mittig auf einem Teller anrichten. Nun das Birnenkompott auf die Waffel geben und darauf eine Kugel vom Brioche-Eis platzieren. Mit der Schokoladensauce, Kräutern wie zum Beispiel Minze oder Amaranthkresse garnieren.



Ich wünsche einen guten Appetit!

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.

Beleuchtung der «fahrzeugähnlichen Geräte» (fäG) bei Dunkelheit



Als fahrzeugähnliche Geräte (fäG) werden alle mit Rädern oder Rollen ausgestatteten Fortbewegungsmittel bezeichnet, die ausschliesslich durch eigene Körperkraft angetrieben werden. Dazu gehören Rollschuhe, Inline-Skates, Skateboards, Trottinette sowie Einräder, Laufräder und Kinderräder. Fahrräder und Invalidenfahrräder gelten nicht als fäG.

Anlässlich von Lichtkontrollen stellt die Regionalpolizei immer wieder fest, dass Schüler mit fäG auf ihrem Schulweg bei Dunkelheit oft ohne das erforderliche Licht unterwegs sind. Alle Schüler/-innen der 2./3. Klasse erhalten jedes Jahr vom Verkehrsinstruktor die Broschüre «Auf Rollen unterwegs» der Beratungsstelle für Unfallverhütung Bfu, mit Informationen zum Thema. Dabei kann man nachlesen, dass Licht an fäG vorgeschrieben ist.

Das Gesetz sagt:

Verwendung von fäG als Verkehrsmittel, Art. 50a Abs. 4 VRV:

«Nachts und wenn die Sichtverhältnisse es erfordern, sind fahrzeugähnliche Geräte oder ihre Benutzer auf der Fahrbahn und auf Radwegen mit einem

nach vorne weiss und nach hinten rot leuchtenden, gut erkennbaren Licht zu versehen.»

Vor allem in dieser Jahreszeit unser Tipp dazu:

An den beliebten Minitrottinette vorne an der Stange ein weisses Fahrradlicht, hinten am Schulsack an der Jacke oder am Helm ein rotes Fahrradlicht montieren. Dazu am besten eine gelbe Sicherheitsweste oder mindestens helle, gut sichtbare Kleidung. Nach Schulbeginn letzten Herbst erhielten alle Erstklässler in der ganzen Region je eine Sicherheitsweste!

Übrigens:

Die Polizei und die Schulleitungen empfehlen, dass Kindergärtner und Schüler der Unterstufen den Schulweg nicht mit fäG, sondern zu Fuss zurücklegen sollen.

Wo darf man mit fäG fahren und wo nicht?

Diese und weitere Informationen dazu finden Sie unter:

www.bfu.ch/de/dossiers/trottinett-fahren-skateboarden

Oder wenden Sie sich an Ihren Polizeiposten.



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.

Taylor's Port, eines der ältesten Porthäuser, wurde 1692 gegründet. 1830 schlossen sich die Familien Yeatman und Fladgate zusammen, deren Nachfahren das Traditionsunternehmen heute noch mit viel Umsicht und Geschick führen.



Port Tawny 10 years

Das Wort «Tawny» bedeutet «lohfarben» und weist auf den ziegelroten Farbton dieses Portweins hin, den er durch die lange Reifung in grossen Eichenholzfässern erwirbt. Taylor's 10 Year Old Tawny zeigt eine tiefe ziegelrote Farbe mit leicht ziegelrotem Rand. Üppiger Duft von reifen Beeren, delikaten nussigen Noten und zarten Anklängen von Schokolade, Karamell und feinem Eichenholz steigt einem in die Nase. Am Gaumen sehr samtig und weich, mit üppigen Aromen von reifen Feigen und marmeladigen Noten, die im Finale lange nachhallen.

Die Trauben für den 10 Jahre alten Tawny werden von Hand gelesen, zum grössten Teil entrappt und in flachen Stahlbehältern eingemaischt. Statt wie früher, mit den Füssen, wird heute mit modernsten Geräten der Tresterhut regelmässig untergearbeitet, um den Trauben und Beerenhäuten so ein Maximum an Farbe, Aroma und Geschmack zu

entziehen. Der oxidative Ausbau verleiht den Tawny Ports einen komplett anderen Charakter als den flaschengereiften Ruby-Typen.

Preis pro Flasche: Fr. 39.80



Port Tawny 20 years

20-jährige Lagerung im Fass. Dieser Tawny 20 years wird mit viel Handarbeit gefertigt und reift in Eichenfässern. Die kontrollierte Oxidation sorgt für das charakteristische, sehr elegante Portwein-Aroma und die typischen Reifenoten. Kraftvolles Bukett mit Nuss- und Mandelaromen. Verhaltener kommt würzig-reife Frucht von getrockneten Feigen, Backpflaumen und Bratapfel dazu.

Saftiger Geschmack mit viel Karamell, sanftes, perfekt eingebundenes Tannin, fruchtige Säure. Unglaublich harmonischer, voluminöser und eleganter Abschluss.

Ausgezeichnet mit 92 Robert Parker Punkten

Preis pro Flasche: Fr. 69.90



Der Mund



Über Augen, Nase und Ohren, auch über den Rachenraum sprechen wir in der Apotheke tagtäglich, weil diese häufig von Infektionen betroffen sind. Doch der Mund steht selten im Fokus. Dabei ist er nicht weniger wichtig. Wir wissen alle um die Bedeutung der Zahngesundheit. Eine Entzündung der Zähne oder des Zahnfleisches ist nicht nur schmerzhaft, sondern kann sich unter Umständen auf den gesamten Körper auswirken. Prophylaxe und Zahnpflege fangen darum im Säuglingsalter an und hören nicht auf. Bei den Kleinsten wird der Grundstein für Mundgesundheit gelegt durch den Verzicht auf gesüßte Getränke, die die Zähne umspülen und so Karies verursachen, und natürlich das Zähneputzen ab dem ersten Zahn. Später kommen die tägliche Pflege der Zahnzwischenräume und der Zunge dazu. Für den Schutz der Zähne ist auch der Speichel unentbehrlich. Er neutralisiert aufgenommene Säuren und härtet mit seinen Mineralien den Zahnschmelz.

Auch für die Verdauung hat der Speichel eine Funktion. Er wird in den drei grossen (Ohr-, Unterkiefer- und Unterzungen-) Speicheldrüsen und den etwa 1000 kleinen einzelnen Speicheldrüsen gebil-

det, tagsüber deutlich mehr als nachts und insgesamt etwa 1000 bis 1500 ml. Bereits hier im Mund spaltet er Stärke und Proteine der Nahrung, die er verflüssigt und zusammen mit den Geschmacksstoffen zur Weiterverarbeitung Richtung Magen transportiert.

Er schützt und reinigt die Schleimhaut und ist die erste Station der Infektabwehr.

Eine gesunde Mundflora beinhaltet eine Vielzahl bakterieller Stämme, die dafür sorgen, dass sofort an der Eintrittsstelle unseres Körpers Krankheitserreger erkannt und unschädlich gemacht werden. Mit spezifischen Probiotika in Form von Lutschtabletten können wir unser orales Mikrobiom sinnvoll unterstützen und auf diese Weise das Immunsystem modulieren, sodass HNO-Infekte spürbar reduziert werden können.

Auch die Mundschleimhaut hat eine enorme Bedeutung. Sie ist sehr gut durchblutet und so in der Lage, gewisse Stoffe bereits hier in den Blutkreislauf zu bringen. Einige Arzneimittel, die besonders schnell wirken müssen, werden gezielt unter oder auf der Zunge appliziert. Ebenso gilt dieses Prinzip für viele Komplementärarzneimittel, seien es homöopathische Globuli oder auch Sprays aus dem Bereich der Spagyrik oder der Gemmotherapie.

Bei Fragen rund um das Thema Mund wenden Sie sich gerne an Ihre TopPharm Apotheke.

Sabine Brentrup, Apothekerin
 TopPharm Homberg Apotheke, Beinwil am See
 Bildnachweis: Claudio Scott auf Pixabay

Für viele Operationen braucht es heute keinen stationären Aufenthalt mehr. Operationen, welche vor 20 Jahren noch mit einigen Tagen Spitalaufenthalt verbunden waren, werden heute durchgängig ambulant durchgeführt, so etwa Kniespiegelungen, Leistenbruch- oder Krampfaderoperationen. Das heisst, man wird am Operationstag noch nach Hause entlassen.



Für viele Operationen benötigt es jedoch auch kein Spital, sie können ambulant in einer Praxis durchgeführt werden. Das ist zum einen deutlich kostensparender, zum anderen für den Betroffenen häufig angenehmer, da nur der Operateur und eine Op-Pflegekraft daran beteiligt sind, anstatt bis zu sieben verschiedene Professionen (Ambulanzpflege, Lagerungspflege, Narkosearzt/-ärztin, Narkosepflege, Op-Pflege, Operateurin, Pflegekraft, Aufwachraum). Auch wird ein eventueller Informationsverlust bei der Übergabe der Patientin/des Patienten vermieden.

Die häufigsten Handoperationen wie das Carpal-tunnelsyndrom (Einengung des Medianusnerves) oder schnellende Finger (Einengung der Fingerbeugesehne mit «Spicken» des betroffenen Fingers bei Streckung) können im ZOC Wynental ambulant in der Praxis durchgeführt werden.

Ambulante Handchirurgie

Auch die Kontrollen werden durch den Operateur übernommen, genau wie die Entfernung des Nahtmaterials. Sollte im Anschluss eine spezielle handspezifische Physiotherapie notwendig sein, kann diese ebenfalls verordnet und die Fortschritte in der Praxis kontrolliert werden.

Auf der anderen Seite gibt es natürlich auch handchirurgische Eingriffe, die an einem Spital durchgeführt werden sollten, so etwa Knochenbrüche der Hand oder mikrochirurgische Eingriffe. Meist ist hier sogar ein stationärer Aufenthalt notwendig, da nach der Operation die Schmerzmittel per Vene zugeführt werden müssen. Höhergradige Handoperationen wie Beugesehnenrekonstruktionen, Sehnersatzoperationen, Replantationen oder die oben erwähnten mikrochirurgischen Techniken gehören in eine spezielle handchirurgische Abteilung mit entsprechender Erfahrung.

Wichtig für ein kosteneffektives Gesundheitssystem ist unter anderem, die Patientinnen und Patienten an die Stelle zu schicken, wo einerseits viel Expertise für ein gewisses Krankheitsbild besteht, andererseits die Behandlung auch mit reproduzierbar guten Ergebnissen kostengünstig durchgeführt werden kann. Für die «kleine» Handchirurgie, wie das oben genannte Carpal-tunnelsyndrom oder den springenden Finger, kann das gerne das ZOC Wynental sein.

Dr. med. Michael Kettenring
 Bildquelle: Whitesession auf Pixabay

Schicksal, Zufall oder Vorsehung?



Regelmässig diskutieren wir darüber in der Sprechstunde, ob es Zufall war, oder Vorsehung: Dass man ausgerechnet an diesem Tag im Internet die Züchterseite besuchte, als gerade die Hundewelpen zur Welt kamen? Und wieso liegt beim Züchterbesuch ausgerechnet dieser eine Welpe, der einem zugesprochen wurde, unter dem eigenen Stuhl? Wieso ist uns genau diese Katze zugelaufen und weshalb sieht man gerade an dem Tag, an welchem das alte Büsi seinen letzten Weg angetreten hat, im WhatsApp-Status, dass ein Schmusetiger ein neues Zuhause sucht? Oder wieso ist heute dem Autofahrer die Katze am Strassenrand aufgefallen, die er dann zum Chip ablesen in die Praxis brachte und damit die überglückliche Besitzerin mit dem dankbaren hungrigen Kater nach 3 Monaten wieder vereinen konnte? Das Leben schreibt seine Geschichten und wir erleben sie mit. Daher auch mein Rat an alle, vor allem an die Senioren/innen unter ihnen: Wenn Sie von Ihrem geliebten Tier Abschied nehmen müssen, so müssen Sie nicht gleich auf der

Stelle entscheiden, ob es wieder ein Büsi oder einen Hund geben soll. Aber klammern Sie die Möglichkeit auch nicht kategorisch aus, selbst wenn Sie nicht mehr so rüstig sind. Abwarten, spüren, wie es einem geht, Antennen ausfahren und wenn es sein soll, dann wird man vielleicht ganz unbewusst auf ein neues Familienmitglied stossen. Wenn schon «Mist», dann «Optimist» lautet ein Spruch, oder «das Schicksal meint es schon gut». Auch wenn das für Leute, welche schwere Schicksalsschläge erleben mussten, zynisch klingen mag. «In unserem Alter können wir doch kein Tier mehr aufnehmen, das uns überleben wird», höre ich oft. Aber auch jüngere Personen können doch nicht mit Sicherheit sagen, dass ihnen nichts zustossen wird. Und öfter als nach Todesfällen werden Tiere nach Trennungen und Wechseln der Arbeits- oder Lebenssituation ins Tierheim oder dem Züchter abgegeben. Jeder, der ein Tier betreut, sollte eigentlich für eine Lösung vorgesorgt haben, wenn der Liebling mal nicht mehr bei der Familie bleiben könnte. Es braucht aber auch die Bereitschaft, das Tier an einen anderen Platz weggeben zu können, wenn es dann so weit wäre. «Geht es ihm dann an einem anderen Ort auch wirklich gut?», fragt man sich.

Schauen Sie unsere Kundschaft an, dann weiss ich mit Sicherheit, dass es ganz viele gute Plätzchen und tolle Menschen gibt, die auch zu Ihrem Tier schauen würden.

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

Fotosynthese – Grundlage für alles Leben

Den Pflanzen kommt im Naturganzen eine überragende Stellung zu, denn sie bilden die Grundlage jeglichen Lebens. Gleichgültig ob Pilze, Tiere oder Menschen, sie alle sind als Lebewesen von den grünen Pflanzen in mehrfacher Hinsicht abhängig. Einerseits ist unser gesamtes Nahrungsangebot, einschliesslich des Fleisches, ursprünglich pflanzlicher Herkunft. Auch unsere fossilen Energieträger, Erdöl und Kohle, lassen sich auf die Pflanzen zurückführen. Daneben stammt der Sauerstoff, den wir zur Atmung und für unsere Verbrennungsmotoren und Heizungen brauchen, praktisch restlos aus Pflanzen. Zusätzlich bilden die Pflanzen durch Aufnahme und Verdunstung von Wasser einen wichtigen Beitrag bei der Zirkulation des Wassers. Im Gegensatz zu Mensch und Tier sind die Pflanzen befähigt, Lichtenergie der Sonne in eine chemische Energieform überzuführen und so für sich biologisch nutzbar zu machen. Man nennt diesen Umwandlungsprozess Fotosynthese. Die Fotosynthese ist der wichtigste Stoffwechselprozess in der Natur, denn sie ist die Grundlage allen Lebens. Die grünen Blätter der Pflanzen enthalten Blattgrünkörner, die den grünen Blattgrün-Farbstoff Chlorophyll enthalten. Das Chlorophyll hilft der Pflanze dabei, Kohlendioxid (CO₂) aus der Luft zusammen mit Wasser (H₂O) aus dem Boden in Traubenzucker (Glukose) und Sauerstoff (O₂) umzuwandeln. Aus der nahrhaften Glukose werden neue Blätter, Früchte, Rinde, Holz und Wurzeln aufgebaut und für Mensch und Tier lebensnotwendige Nährstoffe wie Stärke und Zucker erzeugt. Den Sauerstoff gibt die Pflanze über die Spaltöffnungen der Blätter in die Luft ab und ist für Mensch und Tier zum Leben unverzichtbar. Gleichzeitig wird das für uns giftige CO₂ durch die Spaltöffnungen aufgenommen und bei der Fotosynthese gebraucht. Ein idealer Austausch, wenn da

die CO₂-Emissionen seit dem letzten Jahrhundert nicht enorm zugenommen hätten, vor allem durch die Verbrennung fossiler Brennstoffe. Denn durch die Verbrennung der pflanzlichen Nährstoffe, ob durch Atmung, Heizung oder Verkehr, wird der Fotosyntheseprozess umgekehrt, sodass das chemisch gebundene CO₂ wieder freigesetzt wird, das heisst, dass die Atmung und Verbrennung die gebundene Energie der Nährstoffe mit Hilfe von Sauerstoff wieder in CO₂ und Wasser zurückverwandeln. So werden durch die Brandrodung tropischer Regenwälder und die Verbrennung von fossilen Brennstoffen riesige Mengen CO₂ freigesetzt. Je mehr man verbrennt, desto mehr CO₂ entsteht und desto dichter wird die CO₂-Schicht der Atmosphäre. CO₂ und andere Treibhausgase besitzen die physikalische Eigenschaft, langwellige, von der Erdoberfläche abgegebene Wärmestrahlung aufzunehmen. Das hat zur Folge, dass immer mehr Wärmestrahlung wieder zur Erde zurück geschickt wird und sie dadurch immer wärmer wird (Treibhauseffekt). CO₂ trägt am stärksten zur Erderwärmung bei und ist hauptverantwortlich für den Klimawandel. Die Solartechnik der Photovoltaik hat mit der Photosynthese einiges gemeinsam: Beide wandeln Sonnenlicht in Energie um. Die Solarzellen lassen sich mit den Blattgrünkörnern vergleichen; in beiden findet die Energieumwandlung statt. Das Silizium, aus dem die Solarzellen bestehen, übernimmt die Funktion des Chlorophylls. Ein wesentlicher Unterschied ist aber, dass die mit der Photovoltaik erzeugte elektrische Energie nicht in Nahrungsenergie umgewandelt werden kann und auch kein CO₂ absorbiert und kein O₂ produziert wird. Basierend auf den aktuellen Forschungsergebnissen hoffen die Wissenschaftler, dass die Solartechnik eines Tages die Sonnenenergie ähnlich effizient nutzen kann wie die Pflanzen.

Prima

Wir haben 365 Tage für Sie geöffnet!

Mo. – Sa. 06.00 – 21.00
So. 08.00 – 20.00

Seetalstrasse 5 Reussgasse 2
5706 Boniswil 5703 Seon



Saalbau-Programm: Rosinen auch im neuen Jahr

Nicht nur das kalendarische Jahr 2023 ist bereits wieder einige Tage alt. Auch das kulturelle – namentlich jenes im Reinacher Saalbau – hat wieder Fahrt aufgenommen und wartet in der zweiten Programmhälfte mit vielen Highlights auf, die man sich nicht entgehen lassen sollte.

(tmo.) – «Kultur für alle» lautet der Slogan des Saalbaus Reinach. Entsprechend bunt ist deshalb auch der Programm-Mix, der sich mit Beiträgen und Aufführungen aus den verschiedensten Genres zusammensetzt. Dazu gehört unter anderem auch die Literatur. Als Vertreter der schreibenden Zunft kommt der Bündner Arno Camenisch mit einer Lesung aus seinem neuesten Roman «Die Welt» am Sonntag, 26. Februar 2023, um 11 Uhr in den Saalbau nach Reinach. Camenisch erzählt von den Jahren, als er in seinen Zwanzigern war, sein Leben auf den Kopf stellte und über die Kontinente zog. Der Erfolgsautor berichtet von seinen intensiven Momenten des Reisens und des Erlebens und wird musikalisch von Wolfgang Zwiauer begleitet. Einstimmen auf die Lesung kann man sich bereits eine Stunde vor dem Anlass bei Kafi und Gipfeli (nicht im Eintritt inbegriffen).



Der Bündner Erfolgsautor Arno Camenisch.

In die erfolgreiche und unvergessliche Zeit der Beatles kann man am Samstag, 25. März 2023, um 20 Uhr eintauchen. Einmal mehr ist das Theater Rigiblick zu Gast und nimmt das Publikum mit seiner Produktion «Imagine – Tribute to John Lennon» auf



Das Theater Rigiblick lässt John Lennon aufleben.

eine musikalische Zeitreise durch die 60er-Jahre. John Lennon hätte 2020 seinen 80. Geburtstag gefeiert, wäre er nicht vor 40 Jahren gewaltsam aus dem Leben gerissen worden. Ausgerechnet er, der Gewaltfreiheit zum Grundmotiv seiner Musik erkor. Musik, die heute noch genauso hell strahlt wie eh und je: «Imagine all the people living life in peace – you may say I'm a dreamer but I'm not the only one.» Mit der kometenhaften Karriere der Beatles wird Popmusik zu Popkultur, mit John Lennon wird Popkultur zur ernsthaften Auseinandersetzung mit dem Hier und Jetzt. Der in die Jahre gekommene Alan (Daniel Rohr) betreibt ein kleines Taxiunternehmen, das Beatles-Touren in New York anbietet. Das Geschäft läuft schleppend, aber Alan hat viel zu erzählen. Zu Hilfe kommen ihm dabei John Lennons grosse Solo-Hits wie u.a. «Imagine», «Jealous Guy», «Whatever Gets You Through the Night», aber auch markante Beatles-Songs. Tickets und Infos dazu und zu weiteren Veranstaltungen findet man unter www.saalbau-reinach.ch

SUZUKI
BEREIT
FÜR JEDES
ABENTEUER.



HYBRID ALLGRIP 4x4



SCHLOSSGARAGE SEENGEN AG

Boniswilerstrasse 33
5707 Seengen
www.schlossgarage-seengen.ch



**NÄH-
weeks**
3.1. - 14.2.2023

bis zu
25%

bernette
SWISS DESIGN

schriber   
Elektro - BERNINA - Stoffe - Kaffee

 **Neudorfstrasse 2, Reinach**
062 771 31 73
 **www.rschriber.ch**



Das kleine und sehr engagierte Freiwilligen-Team beim Zimmern der Igelboxen in der Igelstation Dürrenäsch.

Neue Station: In Dürrenäsch werden Igel aufgepäppelt

«Igel liegen uns am Herzen», so der Slogan der «Igelhilfe Mittelland». In der Liegenschaft an der Dornhügelstrasse 1 in Dürrenäsch sind freiwillige Helferinnen und Helfer des neu gegründeten Vereins daran, eine Auffang- und Pflegestation für die stacheligen Säuger aufzubauen.

(tmo.) – Die «Igelhilfe Mittelland» ist eine gemeinnützige Organisation. Sie kümmert sich um die Rettung und Betreuung von Igel, die krank, unterernährt, mutterlos oder verletzt sind. «Von diesen gibt es aktuell sehr viele», wie Stefanie Tremmel und Franziska Huber sagen. Die beiden teilen sich das Präsidialamt des neu gegründeten Vereins. Die Schliessung der grössten Igelstation der Region und das allgemein bestehende Minderangebot an Anlaufstellen haben sie dazu veranlasst, den Verein «Igelhilfe Mittelland» zu gründen. Mit der Liegenschaft in Dürrenäsch (freundlicherweise vermietet von der Firma Sager) haben sie eine ideale Lokalität

gefunden, um eine solche Station aufzubauen und zu betreiben. Die Nähe zur Igelstation der Stiftung Satis in Seon stelle kein Problem dar, wie «Pro Igel Schweiz» dem neuen Verein versicherte und den Standort Dürrenäsch begrüsst. Hier werden zur Zeit tierschutzgerechte Boxen gezimmert, in welchen die Igel bis zu ihrer

Auswanderung ein temporäres Zuhause finden, verbunden mit einer tiergerechten Pflege und Behandlung. Nach einer langen Planung erhielt der Verein im Dezember die Bewilligung vom Kanton. Seither laufen die Aufbauarbeiten auf Hochtouren. Der Bestand an freiwilligen Helferinnen und Helfern ist zurzeit aber noch sehr überschaubar. «Speziell für den Betrieb der Igelstation sind wir auf der Suche nach Freiwilligen, welche uns mit ihrer Mithilfe ehrenamtlich unterstützen», wie Franziska Huber und Stefanie Tremmel sagen. Die beiden verfügen über die nötigen Igel-Fachkenntnisse und Ausbildungen. Die grössten Defizite stammen aus



der finanziellen Ecke. Die «Igelhilfe Mittelland» ist ein gemeinnütziger Verein, der dringend auf finanzielle Unterstützung angewiesen ist. Die Kosten für Betrieb und Unterhalt belaufen sich auf jährlich rund 60 000 Franken. Wer den Verein in irgendeiner Form unterstützen möchte, findet Infos auf www.igelhilfe-mittelland.ch.

LIEBI + SCHMID AG

Verkauf Service Vermietung Reparatur



Haushaltsgeräte
Küchenbau
Reparaturen

*Reparaturen aller Marken,
egal wo Sie gekauft wurden!*

24-Stunden-
Servicenummer:
056 463 64 10



Vorverkauf:

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

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



Saalbaustadt

Paldauer | Sigrid & Marina | Stefan Roos
Samstag, 11. März | 20.00 Uhr



Theater Rigiblick
Tribute to John Lennon
Samstag, 25. März | 20.00 Uhr



Mit freundlicher
Unterstützung von:

ews
LocalPower

Hotel & Restaurant
zum Schneggen

Kulinarik, Sicherheit und Sprachen

Die nächsten paar Wochen stehen leckere Schokolade, Proteinlieferanten der Zukunft und die Sicherheit am Flughafen im Zentrum der VHS. Zudem stellen wir uns die Frage, wie sich der Elektromog auf unseren Alltag auswirkt. Spannend und kreativ – eine tolle Mischung für jedermann.

Osterhasen giessen / Zusatzkurs

Samstag, 18. Februar 2023, 9.00 – 13.00 Uhr. Im Kursraum von Claudia Biasco in Menziken, Kosten: Fr. 150.– inkl. Material. Anmeldung bis 18. Februar 2023.

Feuer- und Indianerbohnen, Linsen, Erbsen: Voll im Trend – der Proteinlieferant der Zukunft!



Montag, 6. März 2023, 18.30 – 21.30 Uhr. Neumattschulhaus Reinach, Kosten: Fr. 80.–. Anmeldung bis 27. Februar 2023.

Führung bei der Flughafenfeuerwehr Zürich – Schützen und Retten



Samstag, 11. März 2023, 6.30 – 13.00 Uhr. Flughafen Zürich, Treffpunkt: Bahnhof Menziken, Kosten: Fr. 70.– (Kinder ab 12 Jahren). Anmeldung bis 27. Februar 2023.

Panflötenkurs für Anfänger und Fortgeschrittene (neuer Kurs)

Ab Dienstag, 7. März 2023, 20.00 – 20.50 Uhr. Onderwerch, Reinach, Kosten: 216.– (8 x 50 Min.). Anmeldung bis 28. Februar 2023.

Spanisch für Anfänger A1.1 (neuer Kurs) 14 x 90 Minuten

Ab Mittwoch, 15. März 2023, jeweils 19.00 – 20.30 Uhr. Menzo-Schulhaus Menziken, Kosten: Fr. 495.– (bei 4 bis 5 Teilnehmern). Anmeldung bis 27. Februar 2023.

Sehen und Festhalten mit der Kamera (nur noch 1 Platz)

Ab Donnerstag, 9. März 2023 (4 Daten), siehe Homepage. Fotoklubraum «Mühle» Reinach, Kosten: Fr. 200.–. Anmeldung bis 27. Februar 2023.

Elektromog

Vortrag von Bruno Aeschbach. Donnerstag, 16. März 2023, 19.30 Uhr. Aula Breiteschulhaus Reinach, Kosten Fr. 17.–. Anmeldung bis 9. März 2023.

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

Trauerrede

wunderbare Worte
sind das letzte Geschenk

Die Abschiedsworte an Ihre Liebsten – individuell und ausdrucksstark.
Wir beraten Sie gerne. Wir stehen Ihnen bei.



SONNENTAL

Bestattungen | Ruth Schachtler



Wynental – Seetal – Ruedertal / bestattungen-sonnental.ch / 062 772 20 20



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

 **062 312 3000**
079 903 3000



Adora Bestattungen schafft den Raum für die Trauer und das ganz persönliche Abschiednehmen

In Ruhe Abschied zu nehmen, erleichtert den Angehörigen die erste Phase der Trauer. «Nehmen Sie sich die nötige Zeit, um die emotionalen Momente der Trauer zuzulassen», rät Gabriela Lorch von Adora Bestattungen und sorgt mit viel Empathie und einer sehr angenehmen Atmosphäre für den würdevollen Abschied. «Ich bin für die Menschen da, egal wie lange es dauert», endet ihre einfühlsame Begleitung nicht mit dem üblichen Dienstleistungsangebot.

(pte) – «Wir haben uns sehr wohl und aufgehoben gefühlt», solche und viele ähnliche Dankesworte schätzt Gabriela Lorch sehr. Die Bestatterin begleitet die Verstorbenen würdevoll bis zur Beisetzung und bietet der Trauerfamilie darüber hinaus hilfreiche Unterstützung. «Die Zeit zwischen Tod und Beisetzung kann man nicht wiederholen», empfiehlt sie den Trauernden, sich Zeit für den Abschied zu nehmen. «Es besteht kein Grund zur Hektik, ich bin jederzeit erreichbar und habe grösstes Verständnis, wenn jemand aus der Trauerfamilie seine Meinung ändert und uns doch noch oder mehrfach für den Abschied von einem Menschen aufsuchen möchte», spricht Gabriela Lorch aus Er-

fahrung. Mit Licht, Kerzen und Blumen sorgt die Bestatterin für ein angenehmes, warmes Ambiente in den Oberkulmer Räumlichkeiten. «So werden persönliche, intime Momente der Trauer ermöglicht, die in einer kühlen Spitalumgebung oder in gemeindeeigenen Räumlichkeiten in dieser Form oft nicht möglich sind», setzt sich die Fachfrau mit den Details auseinander. Trauernden rät sie, beim Abschied auf das eigene Herz und das Bauchgefühl zu vertrauen und unterstützt, eine persönliche Form für das Abschiednehmen zu finden. «Es gibt kein Richtig oder Falsch, wichtig ist das Annehmen des Todes und die Erinnerung an die gemeinsamen Momente, die sich in Dankbarkeit wandeln.»



Der Weg ist das Ziel. Beschreiten wir ihn gemeinsam.

Stefan Studer, Versicherungs- und Vorsorgeberater
T 062 767 90 09, stefan.studer1@mobiliar.ch

Generalagentur Reinach
Javier Conde
mobiliar.ch/reinach

die Mobiliar

REINACH



AMBIANCE

KÜCHEN BÄDER

Wir leben Küchen | Bäder | Räume

+41 41 925 24 00
info@ambiance-kuechen.ch
www.ambiance-kuechen.ch





Internorm
Fenster – Haustüren

FENSTER CENTER

Fenster-Center AG Reinach
Aarauerstrasse 29 5734 Reinach AG
062 772 42 22
www.fenster-center.ch briefkasten@fenster-center.ch

DIE GRÖSSTE FENSTER-VIELFALT DER SCHWEIZ!

FRANZ WIDMER

DÄCHER FASSADEN SPENGLEREI

SEENGEN UND FAHRWANGEN TELEFON 062 777 66 88 WIDMERDACH.CH

- Kompetente Beratung - Termintreue - Saubere Arbeitsweise
- Umweltbewusste Materialverarbeitung - Nachhaltiges Vorgehen

Aktuell Innenrenovationen und Werkstattarbeiten

Malergeschäft Steiner AG
Beinwil am See
062 771 21 14
www.malersteiner.ch
info@malersteiner.ch

Lernen Sie uns und unseren Betrieb kennen. Martina Moos-Steiner Inhaberin und Geschäftsführerin

Geschenk: 2% Winterrabatt

Immo-Hunziker kompetent – persönlich – individuell



Ihre Ansprechpartnerin

Immo-Hunziker
Ursula Hunziker
5706 Boniswil
078 861 60 60
Termine nach tel. Vereinbarung
hunziker@immo-hunziker.ch
www.immo-hunziker.ch

- Immobilienschätzungen
- Beratung und Verkauf
- Kostenlose Erstberatung

Ich schätze Ihr Vertrauen!



Fast wie damals: Samuel Hunziker in Ledermantel, Lederkappe und Töffbrille auf der 100-jährigen Zehnder 110 ccm.

Ein Bijou: Erstes HUWA-Firmenfahrzeug wird 100

Sie war das erste Firmenfahrzeug, welche die HUWA 1923 in Gontenschwil anschaffte, um damit zu den Kunden zu gelangen. In diesem Jahr feiert die Zehnder 110 Kubik ihren 100. Geburtstag und präsentiert sich im Foyer des Firmensitzes wie aus dem «Truckli».

(tmo.) – «Das Motorrad sieht heute schöner aus, als damals ladenneu», wie Samuel Hunziker nicht ohne Stolz sagt. Er war massgeblich an der Restauration des motorisierten Zweirades beteiligt, mit welchem sein Grossvater knatternd losfuhr, um Kunden zu besuchen und um Reparaturarbeiten an den Waschmaschinen vorzunehmen. Nur drei Jahre nach der Anschaffung wurde das Motorrad durch das erste Firmenauto ersetzt. Das «Zehnderli» verstaubte zunehmend. 1993 startete Samuel Hunziker dann einen ersten Anlauf für die Restaurationsarbeiten. Diese wurden aber nach einer anfänglichen Euphorie wieder auf Eis gelegt. «Ich war damals erst 16 Jahre alt», wie er erzählt. So richtig ins Rollen kam die Restauration dann im Jahr 2002. Während sich Samuel Hunziker um den mechanischen Teil kümmerte, widmete sich sein Vater Robert um die anfallenden Spenglerarbeiten der Blechteile. «Gepäckträger und Ständer waren

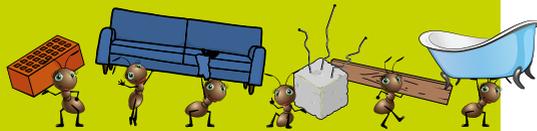
zum Beispiel Neuanfertigungen», wie er sich erinnert. Dort, wo keine Ersatzteile mehr zu beschaffen waren, griff er selber auf sein mechanisches Know-how zurück und fertigte Briden und andere Teile in der Werkstatt an. Nach drei Jahren, rund 400 Arbeitsstunden und Materialkosten in der Höhe von 5500 Franken erstrahlte die Zehnder 110 ccm wieder in neuem Glanz und lässt seither die Herzen von Oldtimerliebhabern und Passanten höher schlagen. «Komplimente bekommen wir viele», so Samuel Hunziker. Und selbstverständlich ist das «Zehnderli» mit der Rahmennummer 1473, mit Holzbremse (der Bremsklotz besteht aus Kirschbaumholz) und der Korkkupplung fahrtüchtig und erhielt durch das Strassenverkehrsamt auch den entsprechenden Segen. Das historische Zehnder-Motorrad wird von Samuel Hunziker auch dann und wann bewegt. «Mein Ziel wäre, einmal über den Gotthardpass zu tuckern», wie er strahlend sagt.



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

entsorgen Sie mit
uns in **Niederlenz**
günstig und effizient



www.bausort.ch
Industriestrasse 7, 5702 Niederlenz

Öffnungszeiten:
Mo - Fr 07.30 - 11.45 / 13.00 - 18.00 Uhr
Samstag 10.00 - 15.00 Uhr



ihre
**garten
welt**

Kreative Gartenplanung.

www.ihregartenwelt.ch

Wildmanufaktur und Pferdemetzgerei Arn: «Die Achtung vor dem Tier steht im Vordergrund»

Im Jahr 2020 hat Christoph Arn die Pferdemetzgerei in Dürrenäsch übernommen. Der junge Metzger schätzt seinen vielfältigen Beruf und hat neben Pferde- ganzjährig auch Wildspezialitäten im breiten Angebot. Tatkräftig unterstützt wird Christoph Arn von seiner Frau Fabienne, die als gelernte Köchin saisonale Beilagen zubereitet und auf Anfrage auch Caterings organisiert.



(pte) – Christoph Arns Vater ist Metzger und sein Grossvater war Jäger. In diesem Umfeld aufgewachsen, hat er sich für eine Ausbildung zum Metzger entschieden und sich im Jahr 2012 nach seiner Jagdprüfung schnell auf die Verarbeitung von Wildbret spezialisiert. Durch den Götti seiner Frau Fabienne ist er in Kontakt mit der Pferdemetzgerei in Dürrenäsch gekommen, die er im Jahr 2020 übernehmen konnte. «Für mich war klar, dass wir mit der Schlachtung und Verarbeitung von Pferden weitermachen möchten und das Angebot mit Wildspezialitäten aufwerten», blickt Christoph Arn auf seine in der Umgebung einzigartigen Produkte. Der regionale Bezug ist im aus fünf Mitarbeitenden bestehenden Team sehr wichtig. Die Achtung vor dem Tier steht bei der Arbeit immer im Vordergrund. Im Bereich der Rohwurstwaren wurde die Zusammenarbeit mit der Metzgerei Burkart in Seon gesucht. Viele Stammkunden schätzen

die Fleischspezialitäten aus Dürrenäsch. Besonders beliebt sind die Salamis in verschiedenen Variationen, das Pferdetatar, die Mostbröckli, das Voressen oder die Cordon-Bleus bis hin zu den sehr edlen Fleischstücken wie Filet oder Entrecôte. «Aus Pferde- und Wildfleisch kann man alle vom Rind- oder Schweinefleisch her bekannten Produkte machen», erklärt Christoph Arn. Um immer frische Ware anbieten zu können, sind die Öffnungszeiten des Ladenlokals an der Teufenthalstrasse 27 auf den Donnerstagnachmittag sowie den Freitag und Samstag festgesetzt. Bei Vorbestellung sind andere Abholzeiten möglich. Seit letztem Jahr ist die Wildmanufaktur und Pferdemetzgerei Arn auch mit einem Marktwagen regelmässig unterwegs. «Pferde- und Wildfleisch schmeckt, ist gesund und enthält im Vergleich zum Rind deutlich weniger Fett», motiviert Christoph Arn, seine Spezialitäten auszuprobieren. www.wildmanufaktur-arn.ch



Persönliche Beratung in allen Versicherungs- und Vorsorgefragen

Ihre lokale AXA Beraterin in der Gemeinde Hallwil

Vanessa Wey
Kundenberaterin
Telefon 062 765 81 85
vanessa.wey@axa.ch

AXA
Hauptagentur Roger Christen
Sagiweg 2, 5737 Menziken
AXA.ch/menziken



REGION

Sehr gut besetzt: Das Ensemble sorgt zusammen mit allen anderen Akteuren auf der Bühne für eine Aufführung, die begeistert.

«Der Bettelstudent» ist immer ein farbiges Erlebnis

Farbig für Auge und Ohr: Das ist die Operette im Löwensaal Beinwil am See. Nach «Im Weissen Rössl» 2018, «Casparone» 2020 und einer Corona-Zwangspause 2022 ist auf der Löwenbühne der Vorhang für einen weiteren Evergreen aus der Operettenära aufgegangen. Mit «Der Bettelstudent» wird bis am 12. März einer der grössten Erfolge von Operettenkomponist Carl Millöcker aufgeführt.

(tmo.) – Eine Operette ist für die vergleichsweise kleine Bühne, wie Beinwil am See eine ist, eine grosse Kiste. Diese zu stemmen bedarf ganz vieler Ressourcen in den unterschiedlichsten Bereichen. Ein ganz zentraler ist natürlich das Geld. «In der heutigen Zeit – speziell im Sponsorenbereich – keine einfache Sache mehr», wie Markus Bitterli, Präsident der Theatergesellschaft Beinwil am See aus jüngster Erfahrung weiss. Trotzdem freut er sich natürlich zusammen mit allen Beteiligten auf eine neue Spielsaison, welche am 12. März mit der Dernière bereits wieder Geschichte sein wird. Bis dahin gilt es aber, die Aufführung in vollen Zügen zu geniessen. «Hoffentlich können die Früchte der intensiven Vorbereitung mit gutbesuchten

Aufführungen und einem begeisterten Publikum gebührend geerntet werden», so Markus Bitterli. Von Seiten musikalischer Leitung, Regie, Ensemble, Orchester und Laienschauspieler und mit den unzähligen Proben liess man jedenfalls nichts anbrennen. Auch die vielen engagierten Helferinnen und Helfer im Hintergrund tragen mit ihrem Einsatz zu einem guten Gelingen bei. Vom Papier her ist «Der Bettelstudent» eigentlich immer ein Erfolgsgarant. Die Inszenierung in Beinwil am See hält sich an die Originalfassung, bringt aber in Bezug auf Handlung, Bühnenbild und Kostüme einige pfiffige Elemente mit ins Spiel. Das Publikum darf gespannt sein. Mehr Informationen unter www.operette-beinwil.ch.



Elektro
H. Hauri AG
Elektro - Telecom - Planung

Der Seenger Profi

für Elektro- und Kommunikationstechnik

5707 Seengen, Poststrasse 2
062 777 19 19

www.elektro-hauri.ch
info@elektro-hauri.ch

HOTEL SUCHT ZIMMER!

Für unsere Mitarbeitenden suchen wir per April 2023 noch Saison-Unterkünfte in der Region Meisterschwanden. Ganz gleich ob Zimmer, Ferienwohnung oder WG.

Sie haben Lust auf neue Mieterinnen und Mieter? So freut sich Dominik Sikyr auf Ihre Kontaktaufnahme. Herzlichen Dank für Ihre Mithilfe.



SEEROSE RESORT & SPA
Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden
T +41 56 676 68 68, mitarbeiter@balancefamilie.ch, balancefamilie.ch



Metzgerei Burkart

Spezialitätenmetzgerei Burkart GmbH



Unterdorfstr. 5 | 5703 Seon | 062 775 11 24 | info@metzgerei-burkart.ch | www.metzgerei-burkart.ch



Pferde-Cordon-bleu-Festival vom 16. Februar bis 11. März

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Teufenthalerstrasse 27
5724 Dürrenäsch
062 777 15 47
info@wildmanufaktur-arn.ch
wildmanufaktur-arn.ch

Do.: 13.30 – 18.30 Uhr
Fr.: 08.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 18.30 Uhr
Sa.: 08.00 – 14.00 Uhr

Seit 1928 aus eigener Produktion

Für Sie nur das Beste



WIPF KÜCHEN AG, 5616 Meisterschwanden, T 056 667 13 29, www.wipf-kuechen.ch