

Brittnouer

Blättli



Bio Spargeln aus Brittnau
Von der Chäsi zur Werkstatt
Leserbrief aus den USA

Nr. 173
Frühling 2024



Liebe Leserinnen, liebe Leser

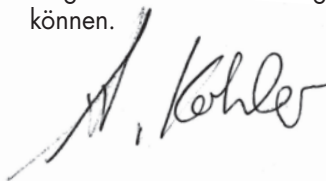
Wenn Sie dieses Blättli in den Händen halten, ist es schon bald wieder Frühling. Bei den Wetterkapriolen, die wir seit längerem haben, würde es mich nicht wundern, wenn es schon grünt und blüht oder immer noch tiefster Winter ist. Hatten wir doch wieder einmal mehr grüne Weihnachten, und der Schnee und die Kälte kamen erst nach dem 6. Januar, als alle wieder zur Arbeit mussten. Ende Januar war dann im Tessin mit 20°C schon fast Sommer und als die Skiferien begannen, war in vielen tiefer gelegenen Skigebieten der Schnee schon wieder sehr rar.

Mitte Januar feierte die MG Brittnau ihren 130. Geburtstag mit einem super tollen Konzert. Die Wiggertaler Tüfle werden im Blättli näher vorgestellt. Bald fängt auch wieder die Spargelsaison an, ein wirklich wunderbares Gemüse, mit dem man sehr viele verschiedene, leckere Gerichte zubereiten kann. Wie die Spargeln angepflanzt werden und wo man diese direkt ab Hof in Brittnau beziehen kann, erfahren Sie in diesem Blättli.

Brittnau-Velo-Moto (Brivemo) ist nach langen Jahren zurückgekehrt! Seit Januar können wir unsere Zweiräder wieder in unserem Dorf reparieren lassen, und unsere ehemalige Chäsi ist nun nach etlichen Umbauphasen wieder mit Leben erfüllt.

Ein ehemaliger Velocrack, der in Brittnau aufgewachsen ist, erzählt aus seinem Leben. Er wurde früher als «Favoritenschreck» aus dem Aargau betitelt. Möchten Sie mehr über Kräuter- oder Naturkosmetik erfahren, sind Sie bei Schwösterhärz genau richtig. Mehr über die zwei Schwestern und noch viele andere Berichte können Sie in diesem Blättli nachlesen.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Durchblättern und Lesen und hoffe, dass der Frühling bald kommt und wir wieder längere und wärmere Tage geniessen können.

 Herzlichst
Alice Kohler

Inhalt

2	Was macht eigentlich ...?	23	Neujahrsapéro
5	Musikgesellschaft	24	Schwösterhärz
8	Spargelzeit	26	Kita Langstrumpf
12	Wiggertaler Tüfle	28	Veranstaltungen
14	Händ Sie gwösst...	30	Bibliothek
17	Neujahrgulasch	32	Geburtstage
20	Leserbrief aus den USA		

Was macht eigentlich... Heini Bertschi?



Heini Bertschi

Heinrich Bertschi, von den meisten Heini genannt, ist mit einem Bruder und drei Schwestern in Brittnau an der Fennernstrasse aufgewachsen und zur Schule gegangen.

Mit 15½ Jahren fuhr er erstmals mit dem Rennvelo seines älteren Bruders Ruedi, das viel zu gross für ihn war, und fand, das sei nichts für ihn. Doch dann packte es ihn doch noch, und als er etwas später von einem Kollegen dazu aufgefordert wurde, meldete er sich beim Radquer in Grenchen an. Ruedi, der selber Rennen fuhr, gab ihm dafür viele Tipps, so auch für spätere Rennen. Es war an seinem 16. Geburtstag, als er sich selbst ein



Geschenk machte, indem er dieses Rennen vor dem bekannten Carlo Lafranchi gewann. Dies war der Startschuss für eine relativ kurze, aber doch beachtliche Karriere. Ab diesem Tag begann Heini regelmässig zu trainieren. Er feierte als Junior einige Erfolge, so z. B. am ersten Bergrennen von Martigny nach Mauvoisin, wo er die gesamte Konkurrenz hinter sich liess. Bei seiner dritten Teilnahme am Giro delle Dolomiti, einer einwöchigen Rundfahrt durch das Südtirol, passte alles zusammen, und er wurde Erster. Viermal siegte er bei Biel-Maggingen, aber der grösste Triumph war wohl der Sieg beim GP Suisse de la route 1975, dem Vorgänger des GP Tell. Während



Zieleinfahrt GP Suisse de la route, 1975

seiner Karriere erreichte er 98 Podestplätze. Trotzdem beendete er seine Karriere 1976 mit 25 Jahren. Wie er sagt, konnte er die Trainings, Rennen und die Arbeit nicht mehr unter einen Hut bringen. Während seiner Karriere wurde er sehr viel von seinem Schwager Kurt Hofmann an die Rennen begleitet. Das hat ihm sehr viel bedeutet. Die Beiden sind auch heute noch viel zusammen mit dem Velo unterwegs.

Heini machte nach der Schule eine Lehre als Maurer bei der damaligen Suter AG in Brittnau. Seine ehemaligen Unterstiffe waren Christian Gerhard und Paul Frei, auch bekannt in Brittnau. Nach der RS



Heini mit seinen Grosskindern

bekam er Rückenprobleme. Anschliessend arbeitete er über sieben Jahre beim Schweizerischen Baumeisterverband in Sursee als Lehrlingsinstructor. Auch dorthin fuhr er immer mit dem Velo. Danach war er während 17 Jahren bei einer Firma in Reinach tätig und dann 20 Jahre lang bis zu seiner Pension selbstständig mit Renovationen und Fassadenbau. Mit 26 Jahren baute er ein Haus in Vordemwald, zum grössten Teil in Eigenregie. Nach neuen Jahren hat er das Haus verkauft und ein altes Bauernhaus im Mühletal umgebaut. Dort wohnt er nun mit seiner Ehefrau. Die beiden haben zwei erwachsene Kinder und sind auch schon dreifache Grosseltern. Heini liebt es, mit den

beiden Grosskindern, die ganz in der Nähe wohnen, etwas zu unternehmen. Sie machen auch hie und da eine Velotour mit dem Grosspapi.

Das Velo ist auch heute noch sein treuer Begleiter. Ist er doch auch immer noch Mitglied beim Radfahrer Verein Brittnau. Er war auch auf unzähligen Pässefahrten und einwöchigen Veloreisen dabei, z. B. nach Italien und Frankreich. Sein Schwager Kurt ist heute immer sein Wegbegleiter, auch er ein «angefressener» Velofahrer. Zum 70. Geburtstag erhielt Heini ein neues Velo, mit dem er bis jetzt schon wieder 7000 km zurückgelegt hat. Wie viele Kilometer Heini in seinem bisherigen Leben mit dem Velo gefahren ist, weiss er wohl selber nicht, aber es müssen viele zehntausende sein.

Heini ist Mitglied von Swiss Cycling. Dort ist er zuständig für die monatlichen Touren mit Rennvelos und E-Bikes. Diese ca. 40 km langen Touren finden einmal im Monat statt.

Nach der Pension suchte Heini nach einer sinnvollen Beschäftigung. Da er gerne spontan Tagestouren unternimmt, kam der Mahlzeitendienst nicht in Frage, weil man dort während der ganzen Woche fahren muss. So hat er sich für den Verein Behindertenbus Region Zofingen (VBRZ) entschieden. Nun fährt er seit einigen Jahren mit viel Elan ältere oder behinderte Leute zu den jeweiligen Destinationen. Es sei teilweise sehr anstrengend, wenn er den ganzen Tag unterwegs sei, und die Schicksale gehen ihm auch manchmal



GP Suisse de la route, 1975

nahe. Aber er werde diesen Job noch solange machen, bis er nicht mehr fahren darf, denn die Fahrer dürfen nicht älter als 75 Jahre alt sein.

Als Heini letztes Jahr jemanden in die Hardmatt nach Stregelbach zurückbrachte, sah er, als er in den Bus einsteigen wollte, eine ältere Frau mit Rollator. Er half ihr um den Bus herum, weil er Angst hatte, es könnte beim Ausparken etwas passieren. Als er sich verabschiedete, traf er auf Denise Wechsler. Sie fragte ihn, ob er diese Dame kenne und wisse, wie alt sie sei? Er konnte es kaum glauben, dass es meine Schwiegermutter Marie Kohler war, die letzten Mai 101 Jahre alt wurde. Er hätte sie auf höchstens 85 Jahre geschätzt.

Heini und Kurt haben mich zu Hause im Grabenmösli besucht, und wir hatten einen gemütlichen, lustigen Nachmittag. Ich wünsche Heini noch viele tausend unfallfreie Kilometer mit seinem Velo und noch viele schöne Momente mit seiner Familie und vor allem seinen Enkeln.

*Text: Alice Kohler
Fotos: zVg/Markus Kohler*



Unsere Musikgesellschaft am Jahreskonzert

Grand Casino Brittnau

Die Leitung hat: Unsere Musig Brittnou

Am 20. Jänner dieses Jahres war es soweit, die Türen zum Grand Casino Brittnau wurden ab 18.30 Uhr geöffnet. Ein voller Saal und ein feines Nachtessen stimmten die Gäste auf den musikalischen Abend ein.

Gegen 20 Uhr begrüßte Thomas Wirz die Zuschauer mit den Worten: «Sie setzen heute Abend auf eine Musikgesellschaft.»

Den Start dazu legte unter der Leitung von David Gabi das Jugendensemble der

Musikgesellschaft Brittnau. Mit «Bohemian Rhapsody» von Quenn wurde rockig und unter grossem Applaus in den Abend gestartet. Und während Thomas Wirz locker weiter moderierte, eroberte nun die Musikgesellschaft die Bühne. Vergnügen, Tanz und Musik standen im Vordergrund. Wie Thomas erklärte, stammt das Wort Casino ursprünglich aus dem italienischen und steht für «Casa», erweitert – Haus der Freude, des Vergnügens und Tanzes. Und diese Erklärung versprach nicht zu viel. Beim Stück «W. Nuss vo Bümpliz» von Patent Ochsner konnte



Die Jubilare von links: Christine Bolliger (Präsidentin) 25 Jahre aktives Musizieren, Walter Widmer und Werner Aeschlimann 60 Jahre aktives Musizieren und Tanja Dambach 25 Jahre aktives Musizieren.

man gar nicht stillsitzen, es wurde mitgeschunkelt und geklatscht. Nebst dem eher dramatischen, spannenden Stück «Pompeij» brachte dann die «Fuchsgraben Polka» wieder richtig Bewegung ins Publikum. Die Auswahl der Stücke war breit gefächert, das hatte einen guten Grund. Alle Vereinsmitglieder wählten nämlich aus den letzten 20 Jahren ihre Favoriten aus. So entstand dieses abwechslungsreiche Programm. Und wie der Dirigent Christoph Remensberger erklärte, enthielt diese Auswahl auch einige anspruchsvolle Stücke. Diese weckten zum Teil auch tiefgehende und bewegende Erinnerungen an vergangene Zeiten.

Eine Überraschung brachten dann die Tambouren und Percussions-Freaks der MG Brittnau mit. Umgeben von Rauchschwaden traten die «Drummers» in weissen Anzügen auf die Bühne, schlicht auf

Obstfässern und Kanistern wurde eine mitreissende Rhythmusshow geboten.

«Brittissimo» hiess es dann nach der Pause. Während die Zuschauer unter ihren Stühlen sieben versteckte Couverts suchten, durften die erfolgreichen Finder danach eine Farbkugel ziehen, in der bestimmt war, welches Stück als nächstes gespielt werden sollte. Der Ablauf war fantastisch. Gekonnt wurde jedes Stück von der Musig dargeboten. Auch hier wurde das Publikum musikalisch mitgerissen, egal ob bei «Hemmige» von Mani Matter, «My fear Lady» von Frederick Loewe oder Queen in Concert.

Doch mit dem Schluss des Konzertes war der Abend noch lange nicht zu Ende. Geselliges Beisammensein am Festtisch oder Ausplampen an der Bar, die Nacht war ja noch jung.



An der Marschmusik am Musiktag Rothrist

Unsere Musik ist aber nicht nur an ihrem Konzert und den dazugehörigen Proben aktiv. Das traditionelle Skiweekend gehört fix zum Jahresprogramm. Während letztes Jahr die Pisten von Adelboden erkundet wurden, geht es für die Musikanten heuer in die Lenzerheide. In lockerer Runde wird dann nach dem Skifahren ein Apéro genossen und zusammengesessen.

Ebenfalls dazu gehören Musiktage. Im 2023 fand seit längerer Zeit wieder in der Region, genauer gesagt in Rothrist, ein kantonaler Musiktag statt. Die Musik Brittnau spielte dort bereits als dritter Verein ihr Konzertstück «Viaggio in Umbria». Und die Kritik der Experten war durchaus positiv. Ebenfalls auf dritter Position ging es dann mit der Marschmusik und der dazugehörigen Parade weiter. Auch hier wurde ein guter Mittelplatz erreicht.

Im Herbst steht dann jeweils die Musikreise auf dem Jahreskalender. Eine gemütliche, eintägige Reise mit Spielen, Sehenswürdigkeiten und gemütlichem Beisammensein rundet das Vereinsjahr ab.

Die MG Brittnau besteht aus 42 aktiven Mitgliedern. Die Proben finden jeweils freitags 20 bis 22 Uhr in der Aula des Oberstufenschulhauses statt. Vor Konzerten und Auftritten wird zusätzlich am Dienstag geprobt.

Interessierte dürfen sich gerne bei der Präsidentin Christine Bolliger-Sommer oder auf www.mg-brittnau.ch melden.



Text: Evelyne Rieder
Fotos: zVg



Der grüne Spargel wird geschnitten



Spargelmaschine

Im Frühling ist Spargelzeit auf dem Biohof Schär

Der über 220 Jahre alte Bauernhof der Familie Schär in Brittnau wird in vierter Generation seit 2020 von Matthias Schär bewirtschaftet. Mit ihm wohnen seine Frau Corinne, seine beiden Buben Ursin und Edy und seine Mutter Monika auf dem Hof. Seit 1999 ist der Bauernhof ein Biobetrieb, das heisst, es dürfen keine chemischen Dünger oder Unkrautvernichter genutzt werden. «Bio heisst für uns», sagt Matthias Schär, «im Gleichgewicht mit der Natur zu arbeiten. Der sorgsame und respektvolle Umgang mit den Tieren

und dem Boden steht im Vordergrund». Dieser Ansatz ist gerade bei den Spargeln sehr wichtig. Im März wird der Markt normalerweise von ausländischen Spargeln geradezu überflutet. Aber auf die einheimischen Biospargeln zu warten lohnt sich. Die Qualität ist hoch und der Geschmack einmalig. Warmes und feuchtes Wetter mag der Spargel. Im Mai ist Hochsaison, und es werden täglich bis zu 120 kg grüne Spargeln geerntet. Spargelernte ist Handarbeit, sehr zeit- und körperlich anstrengend.



Matthias Schär an der Spargelmaschine

Es braucht auch etwas Übung und kann nicht von Jedermann ausgeführt werden. Jeder Spargel wird einzeln geschnitten, dann gewaschen und auf die richtige Länge gebracht. Anschliessend wird von Hand nach Dicke und Qualität sortiert. Wenn die Spargeln nicht der Qualität entsprechen oder sehr krumm sind, landen sie als 2. Klasse Spargeln in den Verkauf. Wenn man bedenkt, wie viel Arbeit dahintersteckt, dann ist auch der Preis gerechtfertigt. Ein Vollertrag ist erst nach 4 Jahren zu haben. Im ersten Jahr lässt man sie einfach wachsen ohne zu schneiden. Sie entwickeln sich zu einem Busch, und es folgt die Spargelknospenbildung. Im 2. Jahr werden wenige geschnitten, die anderen lässt man wachsen. Es werden auch immer einige

Stangen stehen gelassen, damit sich dort der Spargelkäfer aufhalten kann und so nicht an die anderen Spargeln geht. Zwischen den Spargelreihen lässt man einen Grünstreifen stehen, das ist gut zur Durchlüftung, und die Feuchtigkeit entweicht weniger. Die Pflanzen, die dazwischen wachsen, reichern den Boden mit Nährstoffen an, fördern die Artenvielfalt und lassen natürliche Schädlingsbekämpfung zu. Wenn doch Schädlinge überhandnehmen sollten, dann wird etwas Kalk und Komposttee eingesetzt, den Matthias Schär selbst aufgiesst. «Die nachhaltige Ausrichtung des Betriebes, wo Mensch, Tier und Pflanzen sich ergänzen, ist uns wichtig», sagt Matthias Schär, «und wir müssen sorgfältig mit unserem Boden umgehen, damit auch künftige Generationen darauf anbauen können!» Diese Arbeitsweise braucht natürlich auch Zeit und Pflege. Während der Spargelsaison arbeitet neben ihm auch seine Mutter Monika zu 100 % mit. Sie ist auch sonst durchs Jahr als zuverlässige Mitarbeiterin geschätzt. Zusätzlich sind eine Vollzeitangestellte und weitere 3–4 Leute an der Arbeit, die vor allem an der Spargelmaschine sortieren.

Matthias Schär hat sich für den grünen Spargel entschieden, da bei diesem der Anbau nicht so aufwendig ist wie beim weissen Spargel. Aber auch da braucht es eine vielseitige Infrastruktur. Hackgeräte, Spargelpflanzmaschine, biologische Düngemittel, Spargelwaschmaschine, Platz, um sie zu verpacken und zu lagern und einen Kühler, um sie kühl zu halten. Schlussendlich müssen auch der Vertrieb und das Marketing gewähr-



Glückliche Hühner

leistet sein, um sie anzupreisen und zu verkaufen.

Daneben bietet die Familie Schär im Hofladen auch viele andere Produkte an. Diese können über die eigene App «Schärs Biobox» bestellt werden und je nach Wunsch im Hofladen bereitgestellt oder direkt vor die Haustüre geliefert werden. Zum Beispiel Bio-Eier von den 2250 Legehennen. Diese werden nach ca. 1¼ Jahren als Geflügelfleisch restlos verwertet und im Hofladen angeboten. Oder Gemüse vom eigenen Hof, je nach Saison diverse Salate, Randen, Wirz, Broccoli, Blumenkohl, Artischocken, Tomaten usw. Im Sommer und Herbst sind verschiedene Beeren zu haben, die auch auf dem Hof gedeihen. Ebenfalls im Angebot ist Bio-Lammfleisch von den eigenen ProSpecieRara Engadiner Schafen. Matthias und Corinne Schär haben vor ihrer Familiengründung auf einer Alp oberhalb von Bergün eine Saison als Schafhirten gelebt und gearbeitet. So

haben sie nicht nur ihre Beziehung auf Herz und Nieren geprüft, sondern auch die Freude an den Schafen und den Arbeitshunden, den Border Collis, gefunden. Sie besitzen heute zwei dieser Hunde. Fox, den sie schon auf der Alp dabei hatten, und den jungen Duke, der noch am Lernen ist. Die Hunde sind eine grosse Hilfe beim Verschieben der Schafherden auf die Weiden und folgen aufs Wort. Vielleicht hat der eine oder andere Matthias und seine Familie schon auf der Strasse beobachtet, wenn er seine Schafherde durch Brittnau treibt, um sie auf eine andere Weide zu bringen. Die Hunde halten die Schafe zusammen und treiben sie weiter, wenn sie sich am Strassenrand dem saftigen Gras widmen wollen. Im Sommer sind die Schafe dann jeweils auf einer Alp in Hospental. Im Jahr 2013 hat Matthias Schär dann auf 130 Aaren begonnen, biologische Haselnüsse anzubauen. Es war damals der erste Betrieb in der Schweiz, der sich



Tomatenzelt

auf den biologischen Haselnussanbau spezialisiert hat. Die Haselnuss ist ein Energiespender mit hohem Nährwert, sie gilt als idealen Snack, das die Konzentration verbessert, die Leistungsfähigkeit erhöht und die Nerven stärkt. Die Haselnussbäume brauchen viel Licht. Zum Ernten werden Netze unter die Bäume gelegt, die Nüsse fallen darauf und können aufgesaugt werden. Die Ernte erfolgt innerhalb von 1½ Monaten anfangs September. Die Nüsse werden luftgetrocknet und mit einer Knackmaschine geöffnet. Im vorletzten Jahr war wegen eines Pilzbefalls die ganze Ernte in der Schweiz ausgefallen.

Der Familie bleibt also genug Arbeit auf ihrem vielseitigen Hof, und für die Energieversorgung ist auf dem Hühnerstall eine Photovoltaikanlage montiert, die 29'000 kw/h Strom liefert. Wie es sich für einen Biohof gehört, hat ein Imker auch Bienenkästen stehen, wo fleissige

Bienen im Frühling Nektar für Honig sammeln. Hält man im Sommer einen Moment vor dem Bauernhof inne, hört man vielleicht die Rufe der Turmfalken, die hoch oben mit ihren Jungen durch die Lüfte sausen und im Falkenkasten an der Scheune zu Hause sind.

Die Vielseitigkeit des Biohofes ist immer wieder eine Herausforderung für die Familie Schär. Es braucht Innovation und Durchhaltewillen, vor allem, wenn das Wetter nicht mitspielt. Aber es macht auch Freude, mit und in der Natur zu arbeiten. Und wenn dann die grünen Spargeln im Wasserbad zum Verkauf stehen, dann ist man auch stolz, ein feines, naturnahes Produkt mit viel Handarbeit an eine glückliche Kundschaft weiterzugeben.

Text: Karin Wüest

Fotos: Karin Wüest und Jessica Renold





Tüfle mit Leib und Seele

Seit 12 Jahren gibt es die «Wiggertaler Tüfle» – mit wachsendem Erfolg. Ein Blick hinter die Masken und auf die Bräuche und Sitten: Ein fast schon vertrauter Anblick bei Fasnachtsumzügen in der gesamten Schweiz sind die «Wiggertaler Tüfle». Ich traf mich eines Abends mit dem



*Der Vorstand der Wiggertaler Tüfle:
Rolf Knuchel, Roger Arnold, Karin Basler
und Chregi Knuchel*

Obmann (Präsident) Rolf «Knudi» Knuchel, seiner Frau Chregi, Karin Basler und Roger Arnold, welche alle im Vorstand tätig sind. Was liegt in der Faszination des «tüflen»? «Die genaue Bezeichnung des «Tüfels» ist eigentlich «Krampus». Dieser Brauch geht zurück bis zu den Habsburgern. Im ganzen Habsburgerreich und angrenzenden Gebieten waren sie ein fester Bestandteil der Vorweihnachtszeit. In der Adventszeit diente der Krampus früher als Begleiter des Nikolaus», erklärte mir Rolf Knuchel. «Hier in der Schweiz hat unser Samichlaus den Schmutzli als Begleiter. In Österreich ist der Krampus nicht als der liebevolle Begleiter gedacht, sondern, um die unartigen Kinder zu bestrafen».

Die Gruppe schlüpft bei uns aber nicht nur zur Fasnachtszeit in ihre Felle und Masken. Sie lebt diesen Brauch das



Die Feuerspucker in Aktion

ganze Jahr durch aus. Natürlich nicht immer optisch, aber dennoch gibt es rund um die Kostüme viel zu tun. Im gesamten letzten Jahr nahmen sie an knapp 25 «Läufen» teil, wie sie die Umzüge nennen. Knudi, Chregi und seine Tüfelskollegen sind ihrem Hobby wirklich mit «Haut und Haaren/Fellen» verfallen.

Die Beschaffung der Kostüme und Masken ist relativ schwierig und vor allem kostspielig. In der Schweiz gibt es kaum Möglichkeiten, die erforderlichen Requisiten aufzutreiben. «Das meiste Material kommt aus Österreich. Dort gibt es professionelle Masken-Schnitzer und Fellverarbeiter. Die Kostüme bestehen aus allem, was zu Lebzeiten ein dickes Fell hatte – Ziege, Pferd, Heidschnucken oder auch ein Yak. Die Pflege dieser Kleidungsstücke gestaltet sich schwierig. Ein bisschen Melkfett fürs Leder auf der Innenseite, das wars auch schon. Wenn das Fell hart wird, dann wird es halt geknetet,

bis es wieder weicher ist. Und nein, es stinkt nicht, es riecht fein», lacht Knudi, als ich ihn danach frage. Die Masken werden von Hand aus Zirbenholz geschnitzt. Zirbenholz gehört zwar zu den leichteren Holzarten, doch zusammen mit Fell, echtem Horn und diversen Details wiegt so ein Kopf gerne bis zu fünf Kilo. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Jeder «Tüfu» ist für seine Kostümierung und Gestaltung selber verantwortlich, das heisst, jeder kann seine Maske mitgestalten. Mit diversen Vorlagen geht es dann zum Schnitzer, welcher in gut und gerne 50 Arbeitsstunden oder mehr die Maske passgenau anfertigt. Somit gibt jedes Gruppenmitglied automatisch etwas von seiner Persönlichkeit preis.

Ihre «Glaubensgemeinschaft», wie die Tüfle ihre Gruppe nennen, besteht aktuell aus 25 aktiven Mitgliedern. «Bei unserer Clique sind alle herzlich willkommen, und es gibt kein «Muss». Das heisst, wir haben keine Auflage, dass jedes Mitglied so und so viele Läufe besuchen und mitmachen muss. Mitmachen kann jeder, der ein Faible für das «Tüfle» hat. Die meisten unserer Mitglieder sind im Raum Wiggertal zuhause, jedoch haben wir auch Mitglieder aus dem Raum Zürich und Niederrhein», meint Rolf Knuchel. «Es gibt zwei Möglichkeiten – entweder du liebst es, und es wird zur Sucht, oder du kommst nicht mehr». Da sind sich alle vier Vorstandsmitglieder einig!

Ich bedanke mich herzlich bei euch allen und wünsche euch eine schöne Zeit!

Text: Wiggertaler Tüfle, Martina Schärer
Fotos: zVg, Jessica Renold



Von links: Kim Fankhauser, Nick Hunziker und Stefan Seewer

Händ Sie gwösst... Brivemo – Zurück zu den Wurzeln

Endlich ist im Ladengeschäft der ehemaligen Chäsi Brittnau wieder Leben eingekehrt. Wo vor einigen Monaten noch Käse und viele andere Köstlichkeiten verkauft wurden, wird nun repariert, geschraubt und umgebaut, denn seit dem 9. Januar 2024 findet man an der Dorfstrasse 34 die Brivemo Motos GmbH.

Am vereinbarten Interviewtermin werde ich von Nick Hunziker, Kim Fankhauser und Stefan Seewer freundlich empfangen. Die drei neuen Eigentümer haben Brivemo Motos Ende 2023 von Marcel Banz übernommen, welcher die Firma zuvor über 24 Jahre lang mit seiner Partnerin Sandra Kurmann zusammengeführt hat.

Doch die Geschichte dieses Brittnauer Velo- und Motorradgeschäftes geht weit länger zurück als zu Marcel Banz. Im Jahre 1923 richtete Jakob Jordi in seinem Haus an der Langnauerstrasse 5 eine Velohandlung mit Werkstatt ein, welche er im Jahr 1949 seinem Sohn Fritz übergab. Dieser baute 1952 an der Langnauerstrasse 2 ein neues Geschäfts- und Wohnhaus, in welches die Familie Jordi samt ihrem Velogeschäft im Jahr 1953 umzog. Dank der Motorisierung, die in den 50er-Jahren einen starken Aufschwung erlebte, kam zum Veloschliesslich der Motorradhandel hinzu. Per 1. April 1981 verkaufte Fritz Jordi sein Geschäft an die Gebrüder Merz und deren Geschäftsführer René Ott. Zu diesem Zeitpunkt tauchte



auch der Name Brivemo zum ersten Mal auf. Nach rund 5 Jahren übernahm René Ott das Geschäft als Eigentümer von den Gebrüdern Merz und führte dieses, bis es am 1. März 1999 in die Hände von Marcel Banz überging.

Nun hat mit Nick, Stefan und Kim die junge Generation das Ruder bei Brivemo übernommen. Für Nick und Stefan, welche beide vor der Betriebsübernahme bei Marcel Banz angestellt waren, stand schnell fest, dass sie in dessen Fussstapfen treten wollen. Nick verrät mir: «Ich hatte immer das Ziel, mich einmal selbstständig zu machen, und das war dann die Gelegenheit». Stefan, der schon seine Ausbildung bei Marcel Banz im Brivemo gemacht hat und diesen April sein 20-jähriges Firmenjubiläum feiern darf, war ebenfalls sofort klar, dass er bei diesem Vorhaben dabei ist. Als Dritte im Bunde stiess schliesslich Kim, die Lebenspartne-

rin von Nick, hinzu – für das Administrative und den Verkauf. Im Verkauf hat sie während ihrer Kaderanstellung bei der Migros bereits viel Erfahrung sammeln können. Andere Themen sind für sie noch neu: «Ich werde mich jedoch sicher schnell einarbeiten können».

Mit der Übernahme des Geschäfts kam für die drei neuen Inhaber auch die Frage nach einem neuen Standort auf. Die ehemaligen Räumlichkeiten an der Frikartstrasse in Zofingen, die Marcel Banz im Jahr 2017 bezogen hatte, waren dem Dreierteam viel zu gross. Flächenmässig vergrössert hatte sich Marcel Banz damals vor allem wegen der hohen Auflagen von Honda an ihn als offiziellen Honda-Händler. Doch die neuen Inhaber haben die Vertretung von Honda abgegeben, weil sie markenübergreifend arbeiten wollen. «Wir werden uns auch primär auf den Bereich Motorräder konzentrieren. Velos rücken in den Hintergrund und werden höchstens repariert, aber nicht mehr verkauft». Für die Motorräder ihrer Kunden erfüllt das Brivemo Team so gut wie alle Wünsche, egal ob Reparatur-, Service-, Restaurations- oder Umbauarbeiten. Zudem vertreibt Brivemo seine eigene Kleidermarke «Brivemo Clothing» und plant für die Zukunft, einen Second-Hand-Shop für Motorradbekleidung einzurichten.

Doch zurück zur neuen Lokalität – welche gar nicht so einfach zu finden war. Zu weit weg von Zofingen durfte der neue Standort nicht sein, da sonst das Risiko bestanden hätte, wegen der Distanz be-



Stefan Seewer bei der Arbeit

stehende Kunden zu verlieren. Als die drei Jungunternehmer schliesslich auf das ehemalige Ladenlokal der Chäsi Brittnau stiessen und dies im Juli 2023 zum ersten Mal besichtigten, war für sie sofort klar – Brivemo Motos zieht zurück zu seinen Wurzeln, nach Brittnau.

Nach Unterzeichnung des Mietvertrages ging dann alles sehr schnell. Im Oktober 2023 starteten Nick, Stefan und Kim mit dem Umbau des Ladens. Diesen stellten sie in nur 1½ Monaten fertig. Parallel arbeiten Nick und Stefan noch am alten

Standort in Zofingen weiter und Kim bei der Migros. Kim erzählt: «Wir waren dann jeweils am Feierabend oder am Wochenende im neuen Laden und haben die Wände gestrichen und den Boden verlegt».

Doch die anstrengenden Wochen haben sich gelohnt. Am 9. Januar 2024 öffnete Brivemo Motos am neuen Standort die Türen für ihre Kundschaft.

Text: Susanne Schenk

Fotos: Fotos: zVg, Jessica Renold



BRIVEMO MOTOS GMBH
SERVICE & CUSTOM

Kommen Sie vorbei!
Am Samstag, 27. und Sonntag, 28. April 2024
feiert die Brivemo Motos GmbH
Tag der offenen Tür.

Di–Fr: 7.30 – 12 Uhr, 13 – 18 Uhr
Samstag: 7.30 – 12 Uhr
So und Mo: geschlossen





Sandra Arnold, Inan Ikhan, Jessi Renold

Neujahrsgulasch im Restaurant Pan

Am 1. Januar 2024 war es zum dritten Mal soweit. Das Restaurant Pan öffnete seine Türen zum Neujahrsgulasch. Wirt Inan und sein Team hatten bei wunderbarem Wetter bald ein volles Haus. Um alle Gäste unterzubringen, wurde neben dem Restaurant in der Gartenwirtschaft ein grosses Festzelt aufgebaut. Abgerundet wurde das Festgelände mit dem Barwagen Gonzilla von Dr. Wagoon. Neben vielen treuen Helfern griffen auch die Männer von Dr. Wagoon Inan unter die Arme. Im Team wurde aufgebaut und organisiert. Das Neujahrsgulasch steht für das Restaurant Pan als jährliches Jubiläumsfest fix auf der Agenda. Wie mir Inan erklärt, hat er diese willkommene Tradition von den ehemaligen Fennern-Wirten Sandra und Ernst Leu übernommen. Das Gulasch wurde auch heuer wieder von Ernst Leu zubereitet. Die rund

200 Portionen waren dann schnell unter den vielen Gästen verteilt. Da liess es sich der Chef Inan nicht nehmen und machte on top für alle Besucher noch etliche Portionen Pommes Frites.

Die Unterhaltung kam natürlich auch nicht zu kurz. Passend zum Neujahrsstart ertönten um 16.30 Uhr die ersten kakophonischen Klänge der Häfe Gugger Brönznou und stimmten schon ein wenig auf die kommende Fasnacht ein. Gegen 19 Uhr spielte dann Brönzstoff im Restaurant auf, und wie es sich gehört, wurde mitgeschunkelt und getanzt. Die Stimmung war grossartig, und es wurde bis in die frühen Morgenstunden ausgelassen gefeiert.

Inan fühlt sich in Brittnau sehr wohl, wie er mir erklärt, das spürt man an seinem

Ideenfluss und seiner Offenheit für fast alles. So trug es sich zum Beispiel zu, dass er letzten Sommer das Service-Zepter aus einem Schalk heraus an Mike Schär und Christoph Schärer, «Weggereschreck», übergab. Die Beiden schmissen den Laden am 5. August praktisch allein – «bis aufs Einkassieren», erklärt mir Uschi Purtschert mit einem Lachen. Aus dieser Idee wurde ein kleines Fest. DJ Capitano legte Musik auf, und es mussten mehr Sitzgelegenheiten her. Das Dorf wollte die beiden in Aktion sehen. Und wie gemunkelt wird, könnte das eventuell zu einem Kontor-Anlass führen. Schliesslich haben die Beiden aktive Frauen geheiratet. Während unseres Gesprächs steht für Inan und Uschi aber schon die Fasnacht in Planung. Uschi und Sandra Arnold



Die Jungs von Brönzstoff

dekoriert dazu das Pan aufwändig ganz im Hollywood Glamour. Über das Faschnachtswochenende hat das Pan jeweils mit Live-Musik bis 6 Uhr morgens geöffnet (Samstag, Sonntag und Montag). Zum Abschluss dann am 24. Februar 2024 findet noch die Beizenfasnacht statt. Hier wird eine Bar eingerichtet, die Guggenmusik spielt auf und musikalische Unterhaltung steht auch auf dem Programm.

Das Neujahrgulasch dient aber nicht nur der Jubiläumstradition. Für Inan ist es sehr wichtig, sich auf diese Art bei seinen Gästen und Freunden für die tolle Zeit und ihre Treue zu bedanken. Eröffnet hat er das Pan nämlich am 2. September 2020 unter bekannt schwierigen Umständen.

den. So trug es sich zu, dass die offizielle, grosse Eröffnung auf den Neujahrstag fiel. Doch die Brittnauer Gäste hätten ihn damals wie heute toll unterstützt, erklärt Inan stolz. Er fühlt sich mittlerweile als Brittnauer. Und während Uschi und Sandra noch einige Anekdoten über die tolle Zusammenarbeit und den Humor ihres Chefs zum Besten geben, steht dieser bereits wieder hinter dem Tresen und kümmert sich um die anderen Gäste.

Wir vom Blättli wünschen Inan und seinem Team weiterhin viel Enthusiasmus, viele tolle Ideen und weiterhin guten Erfolg.

Text: Evelyne Rieder

Fotos: Jessica Renold, Jana Baumann und Nadia Bienz



Häfe-Gugger in Action

Hallo Redaktion

Mir ist noch einmal das diesjährige Frühlings-Brittner-Blättli in die Hände gekommen, und ich habe den Artikel über die Fröschengülle und dem Chaltbrünneli nochmals gelesen.

Als kleiner Bub in den späten 50iger Jahren und durch die 60iger Jahre habe ich meine Eltern bei ihrem wöchentlichen Hüttendienst begleitet. Mit der gut dokumentierten Zeitachse in diesem Artikel wurde mir bewusst, dass das die Anfangsjahre des Hüttlis waren und der Brunnen auch noch nicht so alt war. Ja, ich mag mich noch gut an das «Plumpsklo» im Wald erinnern, wie auch an die «Seil-Kegelbahn» (ob sie noch dort ist?). Wir Kinder machten Wurzelhäuser um die Bäume und liessen unserer Fantasie freien Lauf! Viele schöne Stunden haben wir auf der Fröschengülle verbracht.

Etwas, das im Artikel nicht erwähnt wurde, ist, dass vor 1965, also vor der neuen Wasserleitung vom Brünneli zum Hüttli, die Hüttenwarttruppe mit Rückenbrännten aus Aluminium und Holzdeckel das Wasser für den Hüttlibetrieb vom Brünneli zum Hüttli zu Fuss holen mussten. Auf der Hüttliveranda war ein Deckeneingang zum Estrich, wo sich ein grosser Wassertank befand, der gefüllt werden musste. Damals floss nur kaltes Wasser von diesem Tank über der Küche durch die Leitung zum Hahnen am Spültrog der kleinen Küche neben dem Eingang. Heisses Wasser für Kaffee, Suppen, Teigwaren etc. und auch zum Abwaschen musste auf dem Herd gekocht werden. Bei gutem Hüttlibesuch kam es nicht wenig vor, dass eine 2er Truppe mit Brännten am Rücken den 250 Meter «Wassermarsch» nochmals machen mussten. Es war nicht der heutige Komfort, mit Kalt- und Heisswasser aus dem Hahnen, aber es waren Stunden und Tage mit lebenslangen Freunden und Erinnerungen.

Anbei noch zwei Fotos aus den 50iger Jahren aus dem Archiv meines Vaters – wenn man das umliegende Gelände anschaut, kann es der damals neue Brunnen sein?

Ich wollte diese Kleinigkeiten einfach teilen – ich freue mich immer wieder, wenn das Brittner Blättli im Briefkasten ist und ich Neues aus Brittnau erfahren darf!

Lieben Dank!

Mit freundlichem Gruss vo äne am Teich!

Erik Wächli

South Bend, Indiana, USA

Leserbrief aus den USA

Wir haben uns sehr über diese wunderbare Zusendung gefreut und konnten daraufhin sogar ein Gespräch mit ihm führen!

Erik kam 1955 in Eskilstuna, Schweden, zur Welt. Seine Eltern, René und Anni Wälchli, waren zu dieser Zeit geschäftlich unterwegs. Zwar aufgewachsen in Rothrist, verbrachte er durch seine Grosseltern, seine Onkel und Tanten viel Zeit in Brittnau. Seine Grosseltern bewirtschafteten damals ein «Usego»-Lädeli in der Altachen, an das er sich noch gut erinnern kann. Schliesslich besuchte er in Kandersteg ein Internat. Seine Lehre absolvierte er in Murgenthal bei der Firma «Leu Werkzeugbau», wonach ein Maschinenbau Studium in Brugg-Windisch folgte.

Nach seiner Ausbildung arbeitete er drei Jahre lang in Schaffhausen, bevor er den Entschluss fasste, in die USA zu gehen. Auch dort wollte er lediglich drei Jahre bleiben, um sein Englisch aufzubessern.

Doch schon einige Monate nach seiner Ankunft, also im März 1983, lernte er seine jetzige Frau Linda kennen. 1984 kehrten die beiden für ihre Hochzeit in die Schweiz zurück. In Kandersteg heirateten sie kirchlich, in Brittnau standesamtlich. Da Brittnau Eriks Heimatort ist, wurde Linda Wälchli-Fitzgibbon so auch zu einer Brittnauerin.

Sie kehrten in die USA zurück und leben seither in South Bend, Indiana (zwischen Chicago und Detroit).

Von 1982 bis 2006 arbeitete Erik in den USA bei einer Maschinenbau-Firma. 2007 gründete er seine eigene Firma IBD Connection, Inc. Diese Arbeit führte ihn unter anderem nach China, Finnland und Israel.

Natürlich wollten wir wissen, ob er die Schweiz denn vermisse. Erik musste lachen und meinte, er vermisse das Zufahren und das Wandern am meisten. Er bezeichnete sich als «Flachland-India-



Zwei Fotos aus den 50iger Jahren aus dem Archiv meines Vaters



Erik und sein, nach ihm benanntes, Grosskind Erik

ner», da es in Indiana kaum Berge gäbe und man daher dort eher in Parks laufen ginge. Das Zugnetz sei auch nicht vergleichbar mit der Schweiz. Doch seiner Wander-Leidenschaft kann er bei jedem Besuch zuhause nachgehen. Er treffe sich dann oft mit Felix Kunz und unternehme mit ihm teilweise mehrtägige Wanderungen. Abgesehen von Felix Kunz hegt er regelmässigen Kontakt zu seinen Neffen. Er plant ausserdem, dieses Jahr mal wieder vorbeizuschauen.

Ein weiterer Unterschied sei, dass sie in ihrem Wohngebiet der Natur näher seien, als er sich von der Schweiz gewohnt war. Es käme regelmässig vor, dass Rehe durch ihren Garten streifen, Eichhörnchen die Bäume hoch und runter jagen, Hasen umher hoppeln und unzählige weitere Tierchen sie besuchen. Am herzlichsten fände er aber die Chipmunks. Wir kennen die kleinen Racker als «Streifenhörnchen».



Das «Usego»-Lädeli seiner Grosseltern an der Zofingerstrasse 21

Seine eigene Familie in den USA bezeichnet er als «one big, happy family» (eine grosse, glückliche Familie). Er und Linda haben zwar keine gemeinsamen Kinder, aber das macht nichts. Linda hatte zwei Kinder mitgebracht, die für Erik genauso Familie sind. Er meint, seine Familienkonstellation sei zwar komisch, aber ein schönes «Komisch». Das schätze er sehr.

Wir freuen uns, dass wir Erik näher kennenlernen und mehr über sein Leben erfahren durften. Wir wünschen Erik und seiner ganzen «big, happy family» nur das Beste und freuen uns, ab und an von ihnen zu hören!

Sind auch Sie Brittnauerin oder Brittnauer im Ausland? Wir würden uns freuen, auch von Ihnen zu hören.

*Text: Erik Wälchli, Jana Baumann
Bilder: zVg, Shutterstock*

Neujahrsapéro 2024

Am Dienstag, 2. Januar 2024, luden die Einwohnergemeinde und die Reformierte Kirchgemeinde Brittnau die Einwohner ein, sich auf der Fröschengülle in Brittnau zum Neujahrsapéro zu treffen. Um die 50 Personen machten von dieser Einladung Gebrauch, obwohl das Wetter sich nicht von der besten Seite zeigte. Vorab trauten die Organisatoren der Witterung nicht, und in Akkordzeit wurde mit Freiwilligen vom Männerchor Brittnau das vereinseigene Zelt aufgestellt, damit man den Besuchern einen trockenen Platz gewährleisten konnte. Zum guten Glück nieselte es dann nur leicht, und man konnte einen Orangenpunsch, weissen oder roten Glühwein, fein zubereitet von Kurt Neiger, auch unter freiem Himmel geniessen.

Vizeammann Christoph Tschupp begrüsste die Anwesenden und bedankte sich bei allen, die diesen Anlass möglich gemacht hatten. Ein spezieller Dank ging auch an die Naturfreunde dafür, dass die Fröschengülle schon so manches Jahr als Apéro-Platz genutzt werden darf. Er hofft, dass Brittnau weiterhin seinen eigenen Charakter behalten kann und so manches möglich ist, wie z. B. der Neophytenantag, der ihm in guter Erinnerung geblieben ist.

Von der Reformierten Kirchgemeinde sprach Bernard Kaufmann über die Jahreslosung 2024: Alles, was ihr tut, geschehe in Liebe (1. Korinther 16,14). Auch wenn die Weltlage zurzeit absolut nicht danach aussieht und vieles unklar und



Von links: Vizeammann Christoph Tschupp und Pfarrer Bernard Kaufmann



schwierig ist, sei Liebe das Grösste. Liebe beginne im Kleinen, und jeder könne in seiner Familie, der Gemeinde und in seiner Umgebung Liebe weiterschenken und Gutes tun. Das sei lebenslanges Üben in Respekt vor dem Mitmenschen und Hilfe am Nächsten.

So klang der Neujahrsapéro bei einem feinen Butter- oder Speckzopf und guten Gesprächen aus.

Text und Fotos: Karin Wüest

Schwöster härz

NATUR • KRÄUTER • KURSE



Desirée Hofmann und Selina Haefeli

Ich bin zu Besuch bei Selina Haefeli und ihrer Schwester Desirée Hofmann. Sie gründeten 2018 «Schwösterhärz». Dabei dreht sich alles um Natur, Kräuter und Kurse. Den beiden Schwestern wurde die Liebe zur Natur schon in die Wiege gelegt und deshalb haben sie schon viele Kurse besucht und sich im Gebiet Kräuter und Naturkosmetik aus- und weitergebildet. Dies machten sie jedoch unabhängig voneinander, besuchten also nicht dieselben Kurse. «Das war schlussendlich eine gute Sache, denn so konnten wir uns immer gegenseitig austauschen und uns berichten, was wir gerade Neues gelernt

haben», erzählt mir Selina Haefeli. Die Gründung eines eigenen Geschäftes war aber nie so geplant. Die Idee kam ziemlich spontan, als die beiden Schwestern zusammen einen Weihnachtsmarkt besuchten. «Da kam uns die Idee, etwas zusammen auf die Beine zu stellen. Wir hatten beide bereits so viel Wissen auf diesem Gebiet gesammelt, dass wir beschlossen, dieses in Kursen weiterzugeben», erzählt Desirée Hofmann. Gesagt, getan, und so entstand «Schwösterhärz».

Der Kursraum bei Selina Haefeli zuhause wirkt auf mich sehr einladend und freund-





lich, man fühlt sich direkt wohl. Den Wänden entlang sind liebevoll Produkte ausgestellt, die Selina und Desirée in ihrem eigenen Onlineshop anbieten. Das Angebot zieht sich von ätherischen Ölen über Edelstein-Wasserstäbe, Heilkräuterkerzen, Arven-Produkte bis hin zu Raumsprays und ihrer eigenen Kollektion von Räucherstövchen. Da ist auf jeden Fall für jeden etwas dabei.

Mit den Kursen fingen Selina und Desirée klein an und starteten vorerst mit verschiedenen Abendkursen. Schon bald stockte man auf Tageskurse auf und mittlerweile sind sogar Jahreskurse im Angebot. Die Jahresausbildung «Kräuterwissen» findet an 10 Tagen übers ganze Jahr verteilt statt. Dabei wird an jedem Kurstag ein anderes Thema behandelt wie zum Beispiel Botanik, Naturkosmetik, Wildkräuterküche oder das Thema Räuchern. Die Gruppen bestehen jeweils aus vier bis acht Personen.

Bei den Pilzkursen erhalten sie tatkräftige Unterstützung von ihrem Vater Hans Kumschick. Er ist seit über 40 Jahren Pilzkon-

trollleur und vor zwei Jahren bei «Schwösterhärz» mit eingestiegen. Die Kochkurse finden unter der Leitung von Mattia Carugo statt. Als Feuermeister und Hobbykoch leitet er auch die Kurse «Kochen über dem Feuer».

Wie Sie sehen, ist das Angebot von «Schwösterhärz» riesig. Sie bieten neben den oben genannten Kursen auch Räucher-Kurse an, dies auch in Kombination mit Yoga im Kurs «Yoga & Räuchern». Dazu gibt es noch Kräuterspaziergänge oder Kurse über Naturkosmetik. Auch kann man sich zum Thema Bachblüten oder Räuchermischungen individuell beraten lassen. Alle Kursanmeldungen erfolgen über die Homepage.

«Schwösterhärz» kann man auch buchen: Auf Anfrage besucht «Schwösterhärz» Sie auch bei Ihnen zuhause, und Sie können einen tollen Freundinnen-Abend miteinander verbringen, zusammen Naturkosmetik herstellen oder die Welt der Frauenkräuter erkunden.

Selina und Desirée besitzen unglaublich viel Wissen und sind beide sehr engagiert. Ich bin beeindruckt, mit welcher grosser Leidenschaft sie «Schwösterhärz» ausleben und wie viel Herzblut dahintersteckt. Auf www.schwuesterhaerz.ch gibt es viele weitere Informationen rund um die Kurse und Beratungen, und auch der Onlineshop freut sich auf Ihren Besuch.



Text: Tamara Kunz
Fotos: zVg

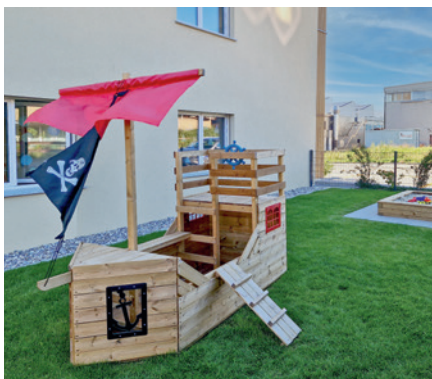


Vor fast einem Jahr machte die Kita Langstrumpf im Generationenhaus ihre Tore auf. Nun wollte ich von einer der beiden verantwortlichen Initiantinnen, Lydia von Rotz, wissen, wie es ihnen gefällt und was ihre Beweggründe waren, in unserem Dorf eine Kindertagesstätte zu eröffnen.

«Ich habe den Beruf der Fachfrau Betreuung Kinder erlernt und bereits in diversen Kitas gearbeitet. Am besten gefallen haben mir immer die kleineren und familiären Betriebe», so Lydia von Rotz. «Meine Schwester Manuela hat sich zur Sozialpädagogin ausbilden lassen und sich zusätzlich im HR weitergebildet. Unser Traum war immer, eine eigene Kita zu eröffnen und zu leiten. Da wir in verschiedenen Orten wohnhaft sind – ich im Kanton Aargau im Fricktal und sie im Kanton Nidwalden –, war der Standort für uns matchentscheidend. So hat jeder etwa den gleichlangen Arbeitsweg. Wir fragten bei verschiedenen Gemeinden in der Region an, ob bei der Bevölkerung Bedarf für eine Kita vorhanden sei. Der positive Bescheid der Gemeinde Brittnau war unser Startschuss. Nun wurde nur



noch nach der richtigen Unterbringung gesucht. Mit der schönen Wohneinheit und dem grosszügigen Garten im Generationenhaus Mühlepark wurde unser Traum zur Realität. Wir fühlen uns von Anfang an extrem wohl und dazugehörig. Wir sind schnell in der Natur, auf dem Bauernhof, beobachten Enten in der Wigger oder spazieren durchs Dorf. Wir pflegen mit den Bewohnerinnen und Bewohnern des Generationenhauses eine wunderschöne Nachbarschaft und führten letzten Dezember sogar das «Generationenguetzle» durch, das einen super Anklang fand. Ganze fünf Parteien guetzelten und bastelten mit unseren Kitakindern. Alle hatten einen Heidenspass», resümiert Lydia von Rotz. «Wir sind auch von den Eltern der zu betreuenden Kindern sehr gut aufgenommen worden, und



die Kinder kommen wirklich gerne zu uns. Unsere Philosophie ist, dass die Kinder im Mittelpunkt stehen und wir auf jedes individuell eingehen können».

Die Kita Langstrumpf nimmt Kinder von 3 Monaten bis zum Kindergarteneintritt bei sich in Betreuung. Das Maximum sind 12 Kinder pro Tag. Um so einen Kita-Tag meistern zu können, sind mindestens drei Betreuerinnen zuständig. Im August 2024 wird die erste Auszubildende ihre Stelle in der Langstrumpf Kita antreten.

Ich bedanke mich bei Lydia von Rotz für das nette Interview und wünsche ihr und ihrem Team weiterhin alles Gute und viel Erfolg.

*Text: Martina Schärer
Fotos: zVg*



www.kita-langstrumpf.ch

Veranstaltungen April bis Juni 2024

Datum	Wer	Was
April 2024		
13. April	Schiessverein Mättenwil	Tag der offenen Schützenhäuser
14. April	Museum Brittnau	Ausstellung
16. April	Museum Brittnau	Ausstellung
16.–20. April	Reformierte Kirchgemeinde	Ferienplauschwoche
20. April	Natur- und Vogelschutzverein	Pflanzen- und Staudenmarkt
20. April	Männerchor Brittnau	Chässchnette-Ässe
22. April	Gemeinnütziger Frauenverein	Workshop Shabby Chic Blumenkisten
23. April	Reformierte Kirchgemeinde	Blueschtfahrt ins Entlebuch und Emmental
27.+28. April	Turnverein	Weggere Cup GETU
27. April	Kulturkommission Chetti	Riklin & Schaub
28. April	Museum Brittnau	Ausstellung
30. April	Gemeinnütziger Frauenverein	Mittagstisch
Mai 2024		
6. Mai	Samariterverein	Blutspende
9. Mai	Reformierte Kirchgemeinde	Auffahrts-Gottesdienst mit der Musikgesellschaft
11. Mai	Pro Mättenwil	Tagesausflug Schwarzwald
11. Mai	Natur- und Vogelschutzverein	Stunde der Gartenvögel
11. Mai	Wiggertaler Postauto-Verband	40-Jahre-Jubiläumsfeier (WPV)
12. Mai	Reformierte Kirchgemeinde	Muttertags-Gottesdienst mit der Akkordeon Band und Akkordeon Teens
12. Mai	Museum Brittnau	Ausstellung
14. Mai	Museum Brittnau	Ausstellung
17. Mai	Schiessverein Mättenwil	Feldschiessen

Datum	Wer	Was
Mai 2024		
17. Mai	Kulturkommission Chetti	Judith Bach
24. Mai	Schiessverein Mättenwil	Feldschiessen
25. Mai	Samariterverein	Kurs Nofälle bei Kleinkindern
25. Mai	Schiessverein Mättenwil	Feldschiessen
25. Mai	Männerturnverein	100-Jahre-Jubiläum
26. Mai	Schiessverein Mättenwil	Feldschiessen
26. Mai	Museum Brittnau	Ausstellung
28. Mai	Gemeinnütziger Frauenverein	Mittagstisch
29. Mai	Einwohnergemeinde	Info-Anlass Gemeindeversammlung
Juni 2024		
1. Juni	Forstkommission	Neophytentag
1. Juni	Turnverein	Schnällscht Brittnauer
1. Juni	Turnverein	Dorfolympiade
1. Juni	Reformierte Kirchgemeinde	Mittagessen der Jungschar
2. Juni	Natur- und Vogelschutzverein	Ornithologische Morgenexkursion
6. Juni	Ortsbürgergemeinde	Ortsbürgergemeindeversammlung
7. Juni	Gemeinnütziger Frauenverein	Spaziergang mit Alpakas
8. Juni	Samariterverein	Kurs Nofälle bei Kleinkindern
9. Juni	Reformierte Kirchgemeinde	Abendmahlgottesdienst der 4. Klasse
11. Juni	Einwohnergemeinde	Einwohnergemeindeversammlung
21. Juni	Natur- und Vogelschutzverein	Grillabend
22. + 23. Juni	Radfahrerverein	Ironbike
25. Juni	Gemeinnütziger Frauenverein	Mittagstisch
29. Juni	Forstkommission	Neophytentag
29. + 30. Juni	Naturfreunde Brittnau	Hüttlfest
<i>Änderungen vorbehalten Vollständigkeit nicht gewährleistet</i>		
<p>Jeden Dienstag: Spielgruppe von 9 bis 11 Uhr Gemeinnütziger Frauenverein, Kirchgemeindehaus (ausgenommen Schulferien)</p>		

Lust auf Garten?

Ein Garten bietet die Möglichkeit, sich mit der Natur zu verbinden, frische Luft zu atmen und die Schönheit von Pflanzen und Blumen zu genießen. Es ist ein Ort, an dem man sich entspannen, zur Ruhe kommen und dem Alltagsstress entfliehen kann. Außerdem kann man im Garten sein eigenes Obst und Gemüse anbauen, was nicht nur gesund ist, sondern auch eine große Freude bereitet. Egal, ob man einen großen Garten oder nur einen kleinen Balkon hat, es gibt immer Möglichkeiten, die Natur in sein Leben zu integrieren und die Freude am Gärtnern zu entdecken.



Bramhoff, Easy Flowers!

Jede der leicht nachzumachenden Kreationen wird in einer detaillierten Schritt-für-Schritt-Anleitung erklärt und auch die einzelnen Materialien sind genau aufgelistet. Für Bastelprofis und Neulinge: 56 kreative Ideen mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Ideal, um den Outdoorbereich immer perfekt in Szene zu setzen: einfach - schnell – kreativ.



Clarke, Natur-Präriegärten

Eine bunt-blühende Mischung aus heimischen Wild-Pflanzen und langlebigen Stauden aus Europa und der nordamerikanischen Prärie - das ist der Natur-Präriegarten, der das Beste aus beiden Welten verbindet. Trockenheitsresistent, nassetolerant, artenreich und vor allem pflegeleicht und das ganze Jahr attraktiv.



**Grieb
Trockenhelden im Gemüsebeet**

Eigenes Gemüse sowie Obst und Kräuter trotz Trockenheit und Hitze? Die Autorin Ortrud Grieb gibt wertvolle Praxistipps, die dabei helfen, den eigenen Garten resistenter gegen Trockenheit zu machen. Ihre Bewässerungsmaßnahmen und Pflegetipps reduzieren nicht nur den Wasserbedarf von Nutzpflanzen, sondern bewahren die Bodenfeuchtigkeit und schonen die Ressourcen und ausgewählte Pflanzempfehlungen machen den Nutzgarten fit für die Zukunft mit Klimawandel.



**Vogt
Gemüse-Glück**

Lieblingsgemüse und Herzensobst: Bei der Anbauplanung ist zu bedenken, welche Gemüse die Familie gerne isst, aber auch welche Arten sich besonders gut lagern lassen. Die Autorin gibt ihren langjährigen Erfahrungsschatz zu Anbaupraxis, Lagerung und Verwertung der Ernte weiter. Sie verrät uns ihre besten Rezepte zum Haltbarmachen - für eine abwechslungsreiche Ernährung aus einer prall gefüllten Vorratskammer.

Öffnungszeiten der Bibliothek:

Montag	17.00 – 19.30 Uhr	Donnerstag	15.00 – 17.30 Uhr
Dienstag	15.00 – 17.30 Uhr	Samstag	10.00 – 11.00 Uhr



Während den Schulferien jeweils am Montag
Aktuelle Informationen unter: <https://brittnau.biblioweb.ch>

Ihr Team der Bibliothek Brittnau



Geburtstage April bis Juni 2024

	80. Geburtstag (Jahrgang 1944)	
8. Mai	Kunz Martin	Kilchbergweg 4
15. Mai	Zimmerli Werner	Grod 277
19. Mai	Maurer Hansrudolf	Neumattweg 22
26. Mai	Meyer Meta	Zofingerstrasse 7
29. Juni	Zimmerli Heinz	Vordere Breite 7

	85. Geburtstag (Jahrgang 1939)	
10. Juni	Schär Hans	Rossweid 324

	102. Geburtstag (Jahrgang 1922)	
2. Mai	Kohler Marie	Hardmatt Strengebach




Alle Informationen zur Schule
finden Sie auf unserer Homepage
www.schule-britttau.ch



Redaktion

Martina Schärer-Müller
Alice Kohler
Tamara Kunz
Jana Baumann
Jessica Renold
Susanne Schenk
Karin Wüest
Evelyne Rieder
Karin Peter

Technische Herstellung

Druckvorstufe:
Silvia Bachmann
spatium@bluewin.ch

Lektorat:
Ingrid Suter, Brittnau

Druck, Weiterverarbeitung:
ISI Print AG
Mühlethalstrasse 63
4800 Zofingen

Auflage

Nr. 173, 15. März 2024
2650 Exemplare

Die nächste Nummer erscheint
am Freitag, 7. Juni 2024

Redaktionsschluss

Freitag, 26. April 2024

Diverse Illustrationen:
Shutterstock

Adresse

Redaktion «Brittnauer Blättli»
Gemeindekanzlei, 4805 Brittnau
brittnouer_blaettli@gmx.ch
www.brittnouer-blaettli.ch
Adressberichtigung der Einwohnerkontrolle
der Gemeinde melden: Tel. 062 745 14 14
einwohnerkontrolle@brittnau.ch

Bankverbindung

Aargauische Kantonalbank, Brittnau
Bankenclearing: 761, Postkonto: 50-6-9
IBAN: CH92 0076 1042 6127 9930 6

Fotos Umschlag

1. Familie Schär, Jessica Renold
2. Fasnachtimpressionen, Markus Kohler
3. Blume, Jessica Renold
4. Neujahrsgulasch, Jessica Renold und Nadia Bienz



PP 4805 Brittnau

*Adressberichtigung
bitte melden*

