

Regional

www.regional-brugg.ch

Zeitung für den Bezirk Brugg und die Nachbargemeinden
Verlag, Inserate, Redaktion: Seidenstrasse 6, 5200 Brugg, 056 442 23 20, info@regional-brugg.ch

Vorzugskonditionen mit unserer Tankkarte



Jetzt bestellen: www.voegtlin-meyer.ch

Voegtlin-Meyer
...mit Energie unterwegs

Ihre Tankstelle in der Region

Aarau ■ Baden ■ Basel ■ Birnenstorf
Bözen ■ Brugg ■ Buckten ■ Dietlikon
Fislisbach ■ Kleindöttingen ■ Langnau
am Albis ■ Lupfig ■ Matzendorf
Moosleerau ■ Obermumpf ■ Reinach
Rombach ■ Sarmenstorf ■ Stetten
Schinznach Dorf ■ Schwaderloch
Teufenthal ■ Umiken ■ Unterenfelden
Volketswil ■ Wettingen ■ Wildegg
Windisch ■ Wohlen

Spannender «Legionärs-Parcours»

Windisch / Brugg: Eröffnungsfest (2. 4.) im Römerlager Vindonissa

(pd) – Der Legionärspfad in Windisch feiert diesen Sonntag (10 – 17 Uhr) den Saisonbeginn mit einem Eröffnungsfest, das Unterhaltung und Aktivitäten für die ganze Familie bietet.



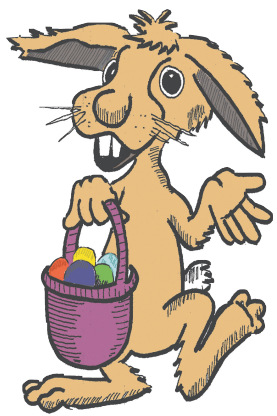
Eintauchen in die Welt der Legionäre
Auf dem «Legionärs-Parcours» kann man in den abenteuerlichen Alltag neuer Legionäre eintauchen: Gross und Klein bauen an der Mannschaftsunterkunft, prägen Münzen und backen fein duftende Brötchen. Beim Marsch- und Kampftraining ist Disziplin und Ausdauer gefragt – beim Würfel- und Quizspiel eine grosse Portion Glück.

Das grosse Eröffnungsfest verspricht Spass sowie eine gute Portion angewandtes Wissen aus der Welt der Legionäre. Auf Spiel-Touren und Führungen entdecken Besucherinnen und Besucher die römischen Schauplätze von Vindonissa. Die ganz Mutigen lassen sich zum Legionär ausbilden. Und von der Römerwerkstatt Fabrica her duftet es derweil nach frisch gebackenem Fladenrot.

Im Vindonissa-Museum in Brugg locken weitere Abenteuer. Die Gäste können unter anderem Spiel-Touren

ausprobieren und 2000-jährige Objekte berühren. Zwischen dem Festgelände im Legionärspfad und dem Vindonissa-Museum verkehrt ein kostenloser Shuttlebus.

www.legionaerspfad.ch



Frohe – eher frühere – Ostern

Ostern fällt immer auf den Sonntag nach dem ersten Frühjahrs-Vollmond. Das kann im heutigen Kalender frühestens der 22. März und spätestens der 25. April sein. Im 2011 beispielsweise war Ostern erst am 24. April, letztes Jahr am 17. April – und heuer fällt die jährliche Gedächtnisfeier zur Auferstehung Christi auf den 9. April.

Als Frühlingsfest wird Ostern auch in anderen vor- und ausserchristlichen Religionen gefeiert. Da machen als Fruchtbarkeitssymbole die Hasen und die gefärbten Hühnereier Sinn (siehe Artikel auf S. 2). Und nicht zuletzt nehmen viele Angebote des Gewerbes aus der Region Bezug auf Ostern – auf unseren

«Frohe Ostern»-Seiten 4 + 5



Nach Zweirad drängt, am Zweirad hängt...

(A. R.) – ...doch alles: Sie boomen jedenfalls weiterhin wie noch selten. Ob für emotionsgeladene Genuss-Radler, für wadenstarke Biker oder für Töff-Begeisterte, die Geschäfte der Region bieten jedem Zweirad-Tierchen sein Pläsierchen. Aktuelle Highlights sind sicher die kommenden Ausstellungen vom Brugger Bikeshop No Limit oder von Moto Urech in Windisch – da springt einem längst nicht nur, aber auch die exklusive «Vent Derapage Supermoto» (Bild oben) ins Auge, welche bereits Lenkern ab 16 Jahren ihre fahrwerkstechnische Feinkost serviert. Mehr

auf der Zweirad-Seite 6

bewegungsraeume - brugg.ch

Chakra-Workshop
24.4., 15.5., 5.6., 12.6., 18:50 - 19:45
Natasa Maglov 076 580 67 76

Yoga & Selfcare
Sonntag, 2. April, 10:00 - 16:00
Marina Rothenbach 076 364 80 15

Community Yoga
freitags 14.4., 12.5., 16.6., 18:15 - 19:30
Marina Rothenbach 076 364 80 15

Tische in vielen Varianten!
Lieferung, Montage und Entsorgung gratis



MÖBEL-KINDLER-AG
moebel-kindler-ag.ch / Tel. 056 443 26 18
SCHINZNACH-DORF

transparent - bewährt - persönlich
WIR VERKAUFEN IMMOBILIEN



Christa und Dieter Kessler-Ziegler
Immobilienvermarkter SVIT
(Schweiz. Verband für Immobilienwirtschaft)

Immokom
Ihr stillvoller Vermarkter für Wohneigentum
Tel. 056 443 10 60 www.immokom.ch

Qualität aus Tradition – nun seit 50 Jahren schon

Windisch: Die Weibel Druck AG, die am 1. April 1973 von Urs und Anita Weibel-Knupp übernommen wurde, feiert das 50-jährige Firmenjubiläum – mit einem aufschlussreichen «Open Day» am Sa 1. April, 10 – 17 Uhr



Matthias (r.), Urs und Anita Weibel-Knupp laden zum Tag der offenen Tür – da wo 1985, ein wichtiger Meilenstein der Firmengeschichte, der Spatenstich für den heutigen Standort erfolgte.



(A. R.) – «Ich glaube daran, dass auch weiterhin traditionell gedruckt wird», blickt Geschäftsführer Matthias Weibel in die Zukunft. «Allerdings werden unsere Spezialitäten wie Präge-, Folien- und Digitaldruck, 3D-Mailings oder schöne Schoggi-Verpackungen immer wichtiger – genauso wie überhaupt die crossmedialen, zum Beispiel mit einem E-Mail-Newsletter verbundenen Dienstleistungen», führt er aus.

«Veredeln und personalisieren» laute die Devise. Wie dies alles konkret zu Papier gebracht wird, zeigt nun der «Open Day» auf buchstäblich eindrückliche Weise. Wobei der Rundgang doch einigen Erkenntnisgewinn verspricht.

Es gibt hier noch eine Offset-Druckerei
Der Primäre: Ja, es gibt noch eine Offset-Druckerei in der Region Brugg-Windisch. Und zwar eine, wie etwa die unlängst angeschaffte «Speedmaster» von Heidelberg zeigt, mit einem top-modernen Maschinenpark.

Dass dieser stets à jour bleibt, war denn auch eine wichtige Massgabe während des 50-jährigen Wirkens. Wichtige Meilensteine waren unter anderem, als 1980 der Bleisatz durch eine moderne Fotosatzanlage abgelöst, 1987 die erste 4-Farben-Offsetdruckmaschine installiert oder 2004 die «Computer to plate»-Anlage angeschafft wurde.

Ständig unter Entwicklungs-Druck
Und am Samstag nun wird nicht zuletzt anschaulich, dass bei der Weibel Druck AG auch das Handwerk 4.0 Einzug gehalten hat. «Unser Workflow ist schon seit Längerem digitalisiert», sagt der seit 2018 als Geschäftsführer agierende Matthias Weibel und verweist auf die mit Tablets ausgerüsteten Mitarbeitenden und den grossen Screen in der Druckerei mit der digitalen Plantafel. Man sieht, nichts ist so beständig wie der Wandel – auf kaum eine andere Branche dürfte das Heraklit-Zitat mehr zutreffen als auf das Druckergewerbe, welches sich die letzten Jahrzehnte mehrmals quasi neu erfunden hat.



Macht seit einem halben Jahrhundert Druck: die 20-köpfige Weibel-Belegschaft. «Dass ich auf ein derart kompetentes Team zählen kann, erfüllt mich mit Stolz und Zuversicht», freut sich Matthias Weibel.

Vom Dohlzelg ins Dägerli
«Er wurde 1984 geboren, während wir an der Windischer Gewerbeausstellung im Chapf-Schulhaus ausstellten – das musste ja ein Gwerbler geben», schmunzelt Anita Weibel-Knupp mit liebevollem Blick auf den Sohnemann.

Amüsiert erinnert sie sich zudem daran, dass sie diesen fürs Spatenstich-Foto (Bild oben) gleich daneben in der Babytragetasche abgelegt habe – also da, wo man sich heute der gelungenen Nachfolgeregelung erfreue. Bevor die Weibel Druck AG 1986 den eigenen Neubau am heutigen Standort im Dägerli bezog, war man, bis 1982 noch unter dem Namen Buchdruckerei Werder AG firmierend, an der Dohlzelgstrasse tätig: nämlich in jenem Gebäude wo später die Zentrum Metz AG als Mieterin von Urs und Anita Weibel-Knupp zugange war und heute die Finest AG aktiv ist.

Dankbar für das «Glück, an einen guten Ort gelangt zu sein»

«Die Übernahme von Paul Werder, der die Firma 1937 in der Reutenei gründete, gestaltete sich äusserst fair» betont Urs Weibel. Der gelernte Buchdrucker, einst beim Luzerner Tagblatt arbeitend, hegte schon immer den Wunsch, selbstständig zu werden. «Meine Frau hat diese Vorstellungen immer mitgetragen, sonst hätte das niemals geklappt», möchte er doppelt unterstrichen haben.

Nachdem man mehrere Optionen geprüft habe, sei man aus dem Luzernischen schliesslich nach Windisch gekommen. «Wir hatten grosses Glück, an einen guten Ort gelangt zu sein», zeigen sich Urs und Anita Weibel-Knupp nicht nur stolz auf ihr Lebenswerk – sondern vor allem auch enorm dankbar.

www.weibeldruck.ch

Weibel Druck AG / 056 460 90 60
Aumattstrasse 3, 5210 Windisch



«Jetzt haben wir auch "Pinsa" im Angebot», freut sich Vittorio Timpano von der Trattoria Brugg. «Pinsa»? «Komm, ich mache dir mal eine», antwortet er auf das Fragezeichen über A. R.s Kopf und legt sich sogleich ins Zeug (Bild) – mehr zu diesem fluffigen Food-Trend

auf Seite 3

«Eusi Beiz!»

- ✓ Gutbürgerliche Küche
- ✓ Lauschige Gartenwirtschaft
- ✓ Beliebtes Ausflugslokal
- ✓ Familienfreundlich
- ✓ Grosser Festsaal

GASTHOF · FESTSAAL · GARTENWIRTSCHAFT
SCHENKENBERGERHOF
Gässli 4 · Thalheim · schenkenbergerhof.ch

Frau Lehmanns Brösmeli-Kommentar:

Ostertradition

Über viele Jahrhunderte galt im christlichen Abendland zwischen Fasnacht und Ostern eine 40-tägige Fastenzeit, die mit Aschermittwoch begann.

Während dieser Zeit verzichtete man auf tierische Produkte wie Fleisch, Eier sowie alle Milchprodukte. Und da früher die Lagerung dieser «untersagten» Speisen ohne Kühler und Tiefkühler schwer möglich war, wurden sie vor und nach der Fastenzeit, also an Fasnacht und Ostern, verzehrt. Aus diesem Grund sind die Fasnacht- und Osterspécialitäten auch heute noch sehr üppig und enthalten in aller Regel Eier, Butter und Milch.

Das erste Mal erwähnt wurde der Osterhase...

...im Jahr 1682 in Deutschland und in der Deutschschweiz 1789. Der Osterhase, der die Eier bringt und die Kinder erfreut, wurde also von Norden her importiert. Der Hase versinnbildlicht den Wunsch nach Fruchtbarkeit, und bereits auf einer alten griechischen Abbildung ist neben einem Hasen ein Ei zu sehen, als Schöpfungs- und Fruchtbarkeitssymbol.

Vor dem Schoggihasen wurden den Kindern Zucker- und Rahmhasen geschenkt. Die in der Regel roten und braunen Süßigkeiten kamen bereits im 17. Jahrhundert auf und wurden mithilfe von Zinn- oder Aluminium-Giessformen von Hand gegossen. Erst um 1900 kamen dann die Osterhasen und Ostereier aus Schokolade dazu, welche heute kaum mehr wegzudenken sind.

Früher waren nebst dem Hasen auch andere Tiere und Dinge an Ostern aktiv. In der Romandie war das die Kirchenglocke, die laut Kindermeinung



Tamara Lehmann von der gleichnamigen Bäckerei gibt jeweils einmal im Monat im Regional ihr Brösmeli dazu.

am Gründonnerstag nach Rom flog und bei ihrer Rückkehr die Ostereier mitbrachte. In der Innerschweiz, zum Beispiel im Emmental und im Kanton

Bern war noch im 19. Jahrhundert der Kuckuck der Eierlieferant. In Teilen Deutschlands war es der Osterfuchs, der Storch oder der Hahn. Das Dekorieren von Eiern ist übrigens weitaus älter als die christliche Tradition, was 60'000 Jahre alte Funde dekoriert Strausseneier aus dem südlichen Afrika beweisen.

Traditionell gibt es auch Ostergebäcke...

in Form eines Hasen, Huhns, Vogels oder Lamm. Das Letztere symbolisiert Jesus Christus, der sich als Lamm Gottes für die Sünden der Menschen an Karfreitag opfern liess und an Ostern auferstand. Das Lamm trägt als Zeichen des Sieges über den Tod vielfach die sogenannte Auferstehungsfahne und bekommt zudem ein Glöckchen umgehängt. In christlich-orthodoxen Ländern ist das Gebäck ein fester Bestandteil der Osterzeit und aus einem Biscuit- oder Mandelteig hergestellt.

Jetzt in jeder Filiale: hausgemachte Osterhasen mit weisser, brauner und dunkler Schokolade... Hergestellt von Armin Lehmann, Confiseur im Schlusspurt zum Lebensmitteltechnologien FH.

... und unsere beliebten Ostertörtli mit oder ohne Rosinen aber immer mit UrDinkelmehl. Ich wünsche Ihnen genussvolle Ostern.

Herzlichst, Tamara Lehmann

Bäckerei-Konditorei Lehmann AG
Unterdorfstrasse 15, 5107 Schinznach-Dorf
Weitere Filialen: Windisch, Birnenstorf, Brunegg
info@baeckerei-lehmann.ch

 Restaurant Weingarten
5112 Thalheim
René Wassmer 056 443 12 74

Über die Osterfeiertage servieren wir Ihnen feine
Sulzer Forellen und Schweizer Eglifilets
Regionale Gitzspécialitäten
den ganzen Tag durchgehend
Ostermontag
Original Schweizer Militärkäseschnitten IIII
Auf eine Reservation freut sich René Wassmer und Mitarbeiter

 **Creabella**
ART OF BEAUTY

**Permanent Make-up, Hautpflege,
Manicure & Pedicure, Nagelkosmetik**

Neuer Standort ab 1. April:
Antonia Bodenmann-Caminada
Bodenackerstr. 23, 5200 Brugg
www.creabella.ch
078 603 34 10

Wernli Days bieten «Halligalli für alli»

Thalheim: Die Wernli Landtechnik präsentiert mehr als «nur» eine Landmaschinen-Ausstellung (31. März. – 1. April)

(A. R.) – «Du siehst, wir bieten Halligalli für alli», zeigt Firmeninhaber Martin Wernli lachend den Flyer mit dem abwechslungsreichen Fest-Programm. Die 20. Landmaschinen-Ausstellung des Hauses kommt tatsächlich jubiläumswürdig daher: Neben den schönen neuen Traktoren gibt es viele weitere Spassfaktoren. «Dazu gehört neu auch die lässige Cüpli-Bar für uns Frauen», ergänzt Gattin Sonja augenzwinkernd.

Erwähnung verdienen zudem die Thaler «Players», die am Samstagabend für tolle Stimmung sorgen werden. Musikalische Unterhaltung ist ebenfalls für den Sonntag angesagt.

Die «Wernli-Chnebel» sind bestellt Festbetrieb an allen drei Tagen herrscht im legendären «Mühli»-Beizli. Wobei die Erfolgsgeschichte der «Wernli-Chnebel», wie sich die 2017 von der Metzgerei Schnyder, Wildegg, eigens kreierte Wernli Days-Wurst nennt, ein separater Beitrag wert wäre.

«Wir haben wieder genug bestellt – 2019 brauchten wir 900 davon, neben 360 Kilo Pommes und 600 Steaks», deutet «Mühli» die Dimensionen des immer von rund 2000 Gästen besuchten Traditionsanlasses an («Mühli» lautet eben auch der Dorfname des ehemaligen Grossrats Martin Wernli – in seinem heutigen Wohnhaus wurde einst für die Landvögte auf der Burg Schenkenberg gemahlen, Red.).

Für alle das passende Acker- oder Garten-Gerät

Die Wernli Days eignen sich zum einen natürlich bestens für Agrar-Insider,



Martin Wernli hat nicht nur diesen Deutz, sondern insgesamt rund 300 Traktoren-Modelle im Angebot.

welche sich die neuesten Hürlimann- und Deutz-Modelle oder den grossen Occasions-Park anschauen wollen. Bei ihnen dürfte zum Beispiel der «Hürlimann XE 80» auf Interesse stossen, der vom 31. März bis 7. April zum Jubiläumspreis von Fr. 41'000.– angeboten wird.

Zum anderen lohnt sich ein Besuch auch für alle, welche die Husqvarna-Palette unter die Lupe nehmen wollen. «Von der Heckenschere über den Freischneider bis zum Rasenmäher: Hier findet sich für jede Gartenarbeit das richtige Gerät»,

betont Martin Wernli und verweist speziell auf den Mähroboter, der am steilen Strassenbord sein Können demonstrieren wird.

«Auch Notstromaggregate haben wir im Angebot», ergänzt er – abgerundet werden die Wernli Days unter anderem vom Gumpischloss oder dem beliebten Pony- und Pferdereiten (Sa / So 12 – 17 Uhr).

Wernli Landtechnik GmbH
Mühle 250, 5112 Thalheim
Tel. 056 443 17 73 / www.w-lt.ch

regional-brugg.ch



Nach Anfrage: verschiedene Arbeiten in Haus und Garten (Maler/Gipsler, Bodenbeläge etc.). S. Gisler 078 403 49 83.

Fensterdoktor: Flügel gängig machen – und sie schliessen wieder; Energie sparen, Sicherheit erhöhen, Beschläge pflegen; Fr 160.– (bar) / M. Salm 079 659 87 59

Ihr Gärtner für Ihre Gartenpflegearbeiten aller Art! Hecken und Sträucher jetzt schneiden, mähen usw.! Fachgerecht! Speditiv! Preisgünstig! R. Büttler Tel. 056 441 12 89 www.buetler-gartenpflege.ch

Hauswartung & Allround Handwerker Service Wand- und Deckenverkleidungen, Bodenlegerarbeiten, allgemeine Holzarbeiten, Reparaturen (Holz & Metall), Glaserarbeiten, Lösung von handwerklichen Problemen schwieriger Art Oswald Ladenberger, Mobil 076 277 12 43

Baumpflegerarbeiten aller Art Fällungen, Baumpflege, Heckenschnitt, Baumsicherung, Gartenunterhalt – dipl. Baumpfleger mit viel Berufserfahrung bietet hochqualitativen Service. 076 716 81 58 / baumpflege.berlioz@bluewin.ch

ROBERT HUBER AG
Ihr Stern im Aargau

FRÜHLING AUSSTELLUNG

VILLMERGEN

SAMSTAG 1. APRIL
Dorfmatenstrasse 2
9 - 17 Uhr

100 STERNE **FUN & FOOD**

NEUHEITEN ALLE MODELLE AMG & EQ WORLD
GRILL & BAR WETTBEWERB MUSIK & MAGIE

 roberthuber.ch

BÄCHLI AUTOMOBILE AG

 **Ford**
www.baechli-auto.ch

5301 Siggental-Station 056 297 10 20

Oberflachs: Pizza-Essen und «de schnellscht Oberflachser»

Am Samstag, 1. April, ab 17 Uhr, serviert der Frauenturnverein in der Turnhalle frische Salate und hausgemachte Pizzas. Das anschließende Dessertbuffet, sowie ein edles Tröpfchen Wein, lädt zum Geselligen verweilen ein. Das Pizza-Essen findet in Verbindung mit dem Anlass «de schnellscht Oberflachser» statt.

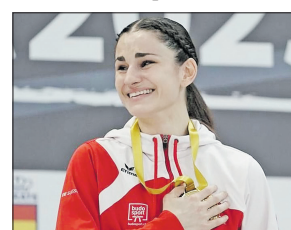


AKB-Immo-Messe, Brugg: Besucherrekord

(A. R.) – «Wir durften am Samstag über 600 Besucher an unserer 11. Immo-Messe empfangen, das ist klar Rekord», freute sich David Lauber, Leiter Privat- und Geschäftskunden. Auch die Aussteller zeigten sich vom Ansturm angetan und berichteten von grossem Verkaufserfolg. Als einer von vielen Messe-Magneten entpuppte sich die geplante, von der Aarbrugg AG präsentierte Brugger «Rüttschi-Hallen»-Überbauung (Visualisierung oben).

Vierter EM-Titel für Elena Quirici

Die Schinznacher Karateka Elena Quirici ist zurück an der Spitze Europas: An der EM in Guadalajara holte sie sich in ihrer Gewichtsklasse bis 68 kg die Goldmedaille. Quirici besiegte im Final die Aserbaidshanerin Irina Zaretska – Gratulation!



Photovoltaik aus Hausen für ein Spital in Burundi

Am Donnerstag, 30. März, 19.30 Uhr, im Gemeindesaal Hausen, gewährt Reto Miloni spannende Einblicke über den Bau einer Solaranlage in Bujumbura: Gezeigt wird auch, wie wissbegierige Ingenieurinnen und Ingenieure die Solartechnik in der Sonnenstube Afrikas voranbringen wollen und welche Potenziale für Klimaschutz und Nachhaltigkeit dort schlummern. Alle sind herzlich eingeladen – Eintritt frei, Türöffnung ab 19 Uhr. Im Anschluss an den Vortrag wird von der Kulturkommission ein Apéro kredenzt.

FLOHMARKT

- HAUS, GARAGE & WERKSTATT -

Ganz nach dem Motto:

"Alles muss raus!"



SALE

Freitag, 31.03.2023
14:00 – 18:00 Uhr
Samstag, 01.04.2023
09:00 – 16:00 Uhr
Sonntag, 02.04.2023
09:00 – 14:00 Uhr



Wo:
SPITZMATSTRASSE 35
5210 WINDISCH

5300 Vogelsang
Tel. 056/210 24 45
Fax 056/210 24 46

Isidor Geissberger
Feuerungsfachmann & Feuerungskontrolleur mit eidg. Fachausweis

Brenner- & Heizungsservice aller Marken

Zimmer streichen
ab Fr. 250.–
seit 1988
MALER EXPRESS
056 241 16 16
Natel 079 668 00 15
www.maler-express.ch

KAUFE AUTOS FÜR EXPORT!
PW und LW, auch Unfall-Autos. KM und Zustand egal. Bar-Bezahlung, Abhol-Service. Melden Sie sich bitte unter
Tel. 078 770 36 49

«Giro Pinsa»: das gemütliche Ess-Erlebnis mit dem neuen Trendgericht

Trattoria Rotes Haus, Brugg: Gastgeber Vittorio Timpano und sein Team servieren die schmackhaften Teigfladen als einziges Restaurant der Region

(A. R.) – Im Gegensatz zur Pizza werde eine Pinsa oft erst nach dem Backen belegt, «der Hauptunterschied allerdings liegt im Teig», verrät Vittorio Timpano. Typisch für eine Pinsa sei eine Mischung aus mehreren Mehlsorten und eine lange Teigruhe, «das macht sie innen schön weich, aussen herrlich knusprig und allgemein bekömmlicher», schwärmt der Italiener. Und betont, dass die kleine Schwester der Pizza ebenfalls als «Giro», als Runde eben, geordert werden könne.

«Giro Pinsa»: So is(s)t man zusammen Wer kennt es nicht, wenn man mit Kolleginnen und Kollegen zum Beispiel nach dem Vereinsabend noch zusammensitzt: Die langwierige Bestellerei mit den verschiedenen Spezialwünschen stört den Gesprächsfluss doch empfindlich. Zumal man darauf, wegen der unterschiedlichen Gerichte, zwar zusammen ist – aber nicht wirklich zusammen isst.

Mit dem «Giro Pinsa» löst sich diese Spassbremse auf gemütlich-genuss-

volle Weise: Das Trattoria-Team bringt eine feine Auswahl direkt aus dem Ofen immer wieder frisch auf den Tisch, und alle können sich dann gemeinsam an den heissen, zum Beispiel mit Tomaten und anderem Gemüse, Rucola, Käse, Schinken oder Salami belegten Pinse gütlich tun – und zwar à discrétion.

Apropos Sonderwünsche: Solche erfüllt man natürlich trotzdem, unterstreicht Vittorio Timpano und verweist etwa auf den glutenfreien Teig oder

auf den Spezialmozzarella für Gäste mit Lactose-Intoleranz.

Übrigens: Der traditionelle Teig der Pinsa soll, daher auch ihr Name «Pinsa Romana», schon im antiken Rom zubereitet worden sein. Das neue Trendgericht passt jedenfalls bestens zur Devise des Restaurants, gemäss welcher nur authentische italienische Gerichte aufgetischt werden.

Trattoria Rotes Haus, Hauptstr. 7, Brugg 056 441 08 08; www.trattoriabrug.ch



Vittorio Timpano kredenzte dem Schreibenden eine herrliche Pinsa – welche sich nun wieder auf der wunderschönen palmenbesetzten Terrasse geniessen lässt.

Stelle

Ihre Begeisterung – begeistert uns!

Die Bächli Automobile AG ist Haupthändler der Marke Ford.

Verkaufs- und Buchhaltungsadministration 80 – 100%

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 01.04.2023 oder nach Vereinbarung eine motivierte und interessierte Persönlichkeit, die offen ist, dieses vielseitige Aufgabengebiet zu bearbeiten.

Ihr Profil:

- Kenntnisse im Bereich Verkaufs- oder Buchhaltungsadministration von Vorteil
- Idealerweise kaufmännische Ausbildung oder Handelsschule
- Freude und/oder Kenntnisse in der Automobilbranche ein Plus
- Gute schriftliche und mündliche Kommunikationsfähigkeit
- EDV-Kenntnisse
- Freude in zwei verschiedenen Bereichen zu arbeiten
- Teamfähig, zuverlässig und genau Arbeitsweise

Ihr Aufgabengebiet:

- Verarbeitung von Neuwagenbestellungen sowie Neuwagen – und Occasions-Aufträgen
- Unterstützung des Verkaufs-Teams in administrativen Aufgaben
- Kreditoren-Debitorenbuchhaltung, Rechnungserstellung
- Unterstützung in der Personal- und Buchhaltungsadministration

Das Aufgabengebiet ist vielseitig und lädt ein, sich weiterzuentwickeln.

Identifizieren Sie sich mit einem zukunftsfähigen Familienbetrieb und tragen mit Ihrer fachlichen kompetenten Art direkt zu unserem Erfolg bei, dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Z.H. Herr Philipp Bächli

E-Mail: phbaechli@baechli-auto.ch oder Telefon 056 297 10 20



BÄCHLI AUTOMOBILE AG
Döttingerstrasse 5, 5301 Siggenthal-Station
www.baechli-auto.ch

Sie zeigten beeindruckende Leistungen

Sportlerehrung 2022 der Stadt Brugg im Salzhaus

(mw) – Traditionsgemäss wird jeweils den erfolgreichen Einzelsportlern und Mannschaften des vergangenen Jahres die Reverenz erwiesen. Die Liste der gewürdigten «Cracks» umfasste die Namen von 41 Einzelsportlern, und hinzu kamen sieben Teams.

Der Brugger Stadtrat und Sportminister Jürg Baur führte in gewohnt lockerer Manier durch den Abend. Der Auftakt erfolgte mit den erfolgreichen Kämpfern des Ju-Jitsu und Judo Clubs – genannt sei etwa der EM-Dritte Daniel Eich – sowie der Karatekas.

Vom Kanuclub Brugg nahm «Altmeisterin» Sabine Eichenberger an der Weltmeisterschaft im Drachenboot auf Clubbasis in Sarasota/Florida teil und reüssierte mit zwei Weltmeistertiteln und zwei dritten Rängen mit 10 und 20 Personen im Boot.

Mit seinem Einsatz im Schachspiel war der clevere Drittklässler Jonas Posch in einer ganz anderen Sparte erfolgreich. Er belegte an der Schweizer Rapid Meisterschaft U8 den 3. Rang.



Die letztes Jahr erfolgreichen Sportlerinnen und Sportler freuten sich über die verdienten Auszeichnungen von Stadtrat Jürg Baur.

Die Brugger Fun Biker erhielten in der Mitte des Programms Gelegenheit, ihre Sportart vorzustellen. Der 2003 gegründete MTB-Club zählt aktuell rund 40 aktive Mitglieder, die sich jeweils zu Touren und Anlässen treffen.

Ebenfalls Positives gab es von den Mannschaften zu berichten. Die Damen vom Handball Brugg schafften den Cupsieg am Regionalcup Aargau/Solothurn, das Judo Team Brugg wurde Vize-Schweizermeister, und die SLRG Baden-Brugg holte sich in Worb zwei Vize-Meistertitel. Silas Göbelbecker und Tim Eichler vom Radfahrerclub Brugg, welche als Zweier-Team im Kunstrad U19 an der EM in Schaffhausen den 2. Rang belegten, fahren erst seit März 2022 zusammen. Sie durften von der AKB Brugg den Nachwuchstalent-Preis im Betrag von je 250 Franken entgegennehmen.

Eine «Nachlese» mit der höchsten Schweizerin

Schinznach: In der neuesten Ausgabe berichtet Irène Kälin von ihrem Jahr als Nationalratspräsidentin

(ihk) – Mit einer grossen Feier und vielen wohlwollenden Worten diverser Schweizer Politgrössen wurde am 1. Juni 2022 Irène Kälin als höchste Schweizerin gefeiert. Mit vielen Fotos und dem Abdruck des Nationalratspräsidentinnenlieds ist der entsprechende Artikel in der 31. Ausgabe der «Nachlese» gestaltet.

Irène Kälin erwähnt da die Herausforderungen in ihrem Jahr mit Pandemie, Ukraine-Krieg und vielen Reden. Oft habe sie zugehört: «Ganz besonders dann, wenn jemand eine andere Meinung hatte als ich», schreibt sie in der «Nachlese».

Ein weiteres Thema in der 64 Seiten starken Ausgabe betrifft den Motorsägekünstler Marcel Perret aus Schinznach. Er verwandelt Baumstämme in Tiere, Pflanzen oder andere Gebilde. Als sein kreatives Vorbild gibt Marcel Perret seinen Grossvater an. Vor bald 24 Jahren hat er seinen ersten, lebensgrossen Bären aus einem Baumstamm gefräst.



Ob Irène Kälin-Feier oder Marcel Perret-Kunst (hier ist er am Rähbülis-Fescht zugange): Die Nachlese ist ein Muss für alle Schinznach-Liebhaber. Das an der Vernissage vom Sonntag präsentierte, auf 64 Seiten verdichtete 2022er-Dorfgeschehen lässt sich auf der Gemeindekanzlei, der Raiffeisenbank, im Volg, der Apotheke oder im Dorflade Oberflachs beziehen.

Auch der Abschied des geschichtsträchtigen «Restaurant zum Hirzen» an der Unterdorfstrasse wird thematisiert. Die Gastleute Elisabeth und Dieter Keist haben das Restaurant während 35 Jahren geführt. Die Liegenschaft ist verkauft worden, nun entsteht dort Wohnraum. Mit dem Rad ans Nordkap radelte Gabriel Rosta. Er startete am 29. April 2022

zu seiner grossen Reise und erlebte viele Überraschungen. Deutschland durchquerte er in acht Tagen und in Schweden faszinierten ihn die mehreren hundert Kilometer, die er durch Birken- und Tannenwälder fuhr. Auch auf Elche und Rentiere traf Gabriel Rosta. Keinen ganzen Monat später erreichte er das Nordkap.

Windisch: Handgemachtes am Mikado-Ostermärt

Das Team der Abteilung Kunsthandwerk hat ganze Arbeit geleistet: Am traditionellen Ostermärt vom Donnerstag und Freitag, 30. und 31. März, jeweils von 9 bis 17 Uhr, werden im Mikado an der Habsburgstrasse 1a wieder zahlreiche handgemachte Deko- und Geschenkartikel angeboten. Das fängt bei bemalten Holzfiguren, Keramikprodukten oder Kerzenständern an und hört bei Karten, Floristik oder Insektenhotels noch lange nicht auf (siehe Bild rechts). Ein Besuch lohnt sich – natürlich auch für die beeinträchtigten KunsthandwerkerInnen, die man mit dem Kauf ihrer schönen Produkte unterstützen und wertschätzen kann.



Elektroanlagen
Voice & IT
Automation

Service macht den Unterschied.

**Ihr Partner
auch an hohen Feiertagen.
Und darüber hinaus.**

24 Std. Pikett
058 123 88 88
www.jostelektro.ch

JOST
Elektro AG

Viele verlockende Oster-Angebote...

...hält das regionale Gewerbe bereit – einen spannenden Ausschnitt davon findet man auf diesen Seiten. Dabei liegt der Fokus vor allem auf dem Genuss – schliesslich ist Ostern auch das Ende der Fastenzeit, wie die vorangehende 40-tägige Busszeit bezeichnet wird. Aus theologischer Sicht ist Ostern das wichtigste Fest der Christenheit – auch wenn Weihnachten mit seiner Geschichte der Geburt Jesu natürlich einiges «vermarktbarer» daherkommt, nicht zuletzt weil vielfältig verknüpft mit den Idealen der Familie und des Zusammenlebens. Damit können sich die Leute oft ungleich besser identifizieren als mit Kreuzigung und Auferstehung, auf welcher die ganze christliche Lehre aufbaut.

Finest AG
Dohlenzelgstrasse 3
5210 Windisch

BY JOSEPHINE & SELINA MEIER

Unser Osterangebot:
Frische Teigwaren, Badischer Spargel, Schweizer Gitzli, Schweizer Bio Lamm, Süsswasserfische, Salzwasserfische, Bio Rauchlachs, Bio Geflügel und noch vieles mehr.

**Wir freuen uns auf Ihre Bestellung
und wünschen schon jetzt frohe Ostern!**
bestellung@finest-windisch.ch / 056 566 70 50
www.finest-windisch.ch

BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE

AB 16.00 UHR
FÜROBIC-BROT

SCHWEIZER
KROKANT
krokant.ch

Feigenbrot
feinster Genuss!

Sonntags offen von 7-12 Uhr
www.baecerei-richner.ch
Tel. 056 443 12 51

Geniessen Sie unsere grosse Auswahl an Spezialitäten!

ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER OSTERN

Gründonnerstag	6.00 Uhr durchgehend bis 17.00 Uhr
Karfreitag	geschlossen
Ostersamstag	6.00 Uhr durchgehend bis 15.00 Uhr
Osteronntag	7.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Ostermontag	geschlossen

**Am Samstag, 8. April, von 9 – 12 Uhr
besucht uns der Osterhase!**

RICHNER
Qualität seit 1847
VELTHEIM

Frohe Ostern



Tolle Oster-Rezepte für Regional-Leserinnen und -Leser von der cuisine créative Windisch

Wie jedes Jahr hat es die Köchin oder der Koch nicht einfach: Was bereite ich für meine Gäste zu oder wie überrasche ich meine Familie mit etwas Feinem über die Ostertage? Damit Ihnen diese Aufgabe ein bisschen leichter fällt, hat Heidi Ammon, die Besitzerin von «cuisine créative» in Windisch, auch heuer feine Rezepte kreiert: Heuer zum Beispiel grüner Spargel mit Kabeljau-Bearnaise, Kalbsröllchen mit Bärlauchfüllung oder eine feine Apfelweinschaumsuppe. «Ich wünsche beim Nachkochen gutes Gelingen und gute Feedbacks der Gästeschar!», sagt die Windischer Gemeindepräsidentin. Auch Regional wünscht «En Guete»!

cuisine créative

Heidi Ammon

Dammstr. 15 5210 Windisch

Tel. 056 442 07 71

Fax 056 442 07 72

E-Mail info@cuisinecreative.ch

amaryllis Oster-Arrangements



Amaryllis • Bahnhofplatz 9 • 5200 Brugg
056 441 24 40 / www.amaryllis-brugg.ch



Donnerstag und Freitag
30. + 31. März 2023 | 9 bis 17 Uhr
Habsburgstrasse 1a, Windisch

Ostermärt im Mikado

Handgemachte Deko- und Geschenkartikel
(bemalte Holzfiguren, Keramikprodukte, Kerzenständer,
Karten, Floristik, Insektenhotel und Vieles mehr)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

www.stiftung-domino.ch



Offener Weinkeller:
Sa 29. und So 30. April,
jeweils von 9 – 17 Uhr

Herzlich willkommen
Erleben Sie unseren naturnahen Rebbau
auf dem neu angelegten Rebbau-Rundgang
mit anschliessendem Besuch auf dem Weingut.



Öffnungszeiten:
Freitag 14.00 - 19.00 Uhr
Samstag 9.00 - 17.00 Uhr
www.weinbau-hartmann.ch

Grüner Spargel mit Kabeljau-Bearnaise

für 4 Personen
Eine feine Art Spargeln zu servieren.
Kabeljau

500g Kabeljau auf die Ablage legen, evt. mit Haushaltspapier trocken tupfen; mit Fleur de Sel würzen, in eine flache Pfanne legen; 1dl Weisswein über den Fisch verteilen; 1 Knoblauchzehe, gepresst, ½ Bund Estragon, 2 Essl. Olivenöl über den Fisch verteilen; zudecken und bei niedriger Temperatur 5-8 Min. garen lassen; den Fisch aus dem Sud nehmen, auf einen Teller: legen und mit einer Gabel zerzupfen

Spargeln

2 Essl. Nussbutter in einer Bratpfanne erhitzen; 1,2 kg Spargeln, gerüstet, zugeben und rundum leicht anbraten, wenig Salz darüber verteilen, 1dl Gemüsebouillon über die Spargeln verteilen und 3 Min. köcheln lassen

Sauce bearnaise

Reduktion: 4 Essl. milden Essig, 1 Pr. Pfeffer, 1/3 Teel. Salz, Petersilie, 1 Lorbeerblatt, 1 kleine Zwiebel geschnitten: Alle Zutaten in eine kleine Pfanne geben und auf die Hälfte einkochen lassen; in eine Wasserbadschüssel absieben

Sauce: 2 Eigelb 1 Essl. aufgelöste, starke Bouillon zur Reduktion geben, die Sauce im heissen aber nicht kochenden Wasserbad mit dem Schwingbesen rühren, bis sie dick ist; 50 – 80 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten, langsam unter Rühren begeben; mit Salz nach Bedarf, ½ Teel. Zitronensaft und 1 Pr. Zucker die Sauce abschmecken; 1 Essl. Estragon, fein geschnitten, kurz vor dem Anrichten mit der Sauce mischen; kurz vor dem Servieren zerzupften Kabeljau zur Sauce Bearnaise geben und leicht mischen.

Servieren: Spargeln auf die vorgewärmten Teller anrichten, mit der Kabeljau-Bearnaise leicht überziehen, Estragon bestreuen und sofort servieren.

Kalbsröllchen mit Bärlauchfüllung

für 4 Personen

Eine feine, aromatische Füllung verleiht diesem Gericht eine spezielle Note.

Den Backofen auf 75° Grad vorheizen und damit eine feuerfeste Form mitwärmen.

Füllung

20g Bärlauch sehr gut waschen und abtropfen lassen, sehr fein schneiden; 1 Knoblauchzehe, gepresst, wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1-2 Essl. Doppelrahm zugeben, zusammen gut vermischen;

Kalbsrouladen

8 Kalbsschnitzel à ca. 80 g zwischen Klarsichtfolie legen und gleichmässig dünn klopfen (evtl. vom Metzger gemacht); mit und Salz, und Pfeffer aus der Mühle leicht würzen, Füllung darauf verteilen, mit einer Palette glattstreichen, an der Längsseite leicht einschlagen, satt aufrollen; mit 1-2 Zahnstochern befestigen, Mehl über die Kalbsrouladen streuen

Anbraten

1-2 Essl. Pflanzenfettcreme in einer Bratpfanne erhitzen; Kalbsröllchen; portionenweise anbraten und anschliessend in den Backofen geben und 25 Min. garen lassen; ½ dl Noilly Prat u. ½ dl Weisswein zum Bratensatz giessen, auflösen, evtl. absieben; 1 Essl. Zitronensaft 1dl Doppelrahm zugeben und etwas einkochen lassen; mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken

Anrichten: Mit der Sauce einen Saucenspiegel auf vorgewärmten Tellern bilden, Kalbsröllchen dazulegen.

Bärlauch- Risotto mit Spargeln

für 4 Personen

Je nach Angebot und Beilage können die Kräuter unterschiedlich zusammengestellt werden.

Bärlauch-Pesto

100g Bärlauch waschen und trocken tupfen, in Cutter geben; 50g Sbrinz oder Parmesan in Stücke gebrochen zugeben; Meersalz und 0,35 Olivenöl begeben und zusammen pürieren;

Risotto

1 Essl. Butter in einer Pfanne erhitzen; 1 Schalotte, fein geschnitten zugeben und gut dämpfen, bis sie glasig ist; 200g Risottoreis zugeben und kurz mitdünsten; 1dl Weisswein zum Ablöschen, Hitze reduzieren, Weisswein einkochen lassen; 6dl Gemüsebouillon; die Hälfte der Gemüsebouillon zugeben, leicht einköcheln lassen, restliche Gemüsebouillon zugeben und einköcheln lassen; 2 Essl. Doppelrahm oder Crème fraîche; Bärlauchpesto (mehr oder weniger, je nach Wunsch); Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken.

Crevetten

2-3 Essl. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitze; 12 rohe, gereinigte Crevetten zugeben und rundum kurz 1-2 Min. braten; mit Fleur de Sel und evtl. Knoblauchpulver leicht würzen;

Servieren: Bärlauch-Risotto auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Crevetten belegen.



AMA

Besuchen Sie uns an der
AMA in Aarau.
29. März bis 2. April '23
Halle 3, Stand 309

W&G

www.weinbaugenossenschaft.ch

Osterlamm? Osterhase?

Zusätzlich bieten wir ein
Grosses Fischbuffet mit
einer breiten Auswahl an.

Im Buffet finden Sie ganze
und küchenfertige Stücke
vom Milch-Lamm / Gitzi
und Kaninchen aus
der Region

Öffnungszeiten:

Mittwoch 5.4.
8:00-12:00
15.00 bis 18.30

Donnerstag 6.4.
7:00-16:00

Freitag 7.4.
geschlossen

Samstag 8.4.
7:00-15:00

**Metzgerei
LÜTHI**

Fleisch - Wurst - Spezialitäten
Holzgasse 1, 5212 Hausen AG
info@luethimetzgerei.ch

Die Karwoche, eine Achterbahn der Gefühle

(pd) – Für die Christen bricht mit dem Palmsonntag am 2. April die Karwoche an, die mit dem Hohen Donnerstag, Karfreitag und Ostern zum Kern des christlichen Glaubens führt. Die Katholikinnen und Katholiken der Region Brugg-Windisch laden während dieser Zeit zu vielfältigen liturgischen Feiern ein.

Beim Auftakt mit Palmenbinden mit Kindern am Samstag, 1. April, geht es im ganzen Pastoralraum fröhlich und erwartungsfroh zu und her. Danach verfinstert sich die Stimmung: «Der Gottesdienst vom Hohen Donnerstag mit der Fusswaschung und der Erinnerung an das letzte Abendmahl leitet in eine Zeit der Leere und der Hoffnungslosigkeit», so Carsten Mum-bauer, der neue Pastoralraumleiter.

An Karfreitag wird mit dem Gedenken an das Leiden und die Kreuzigung Jesu der Tiefpunkt der Karwoche erreicht. Eine geführte Begehung des Osterwegs in Riniken, Familienkreuzwege in Brugg und Windisch und die Karfreitagsliturgie mit der Schola Gregoriana in Brugg prägen diesen Tag.

Die Osternacht am 8. April beginnt am frühen Abend in Windisch beim Feuer. Nach einer kurzen Abschlussfeier wird das Feuer in einer Prozession nach Brugg und in die anderen Kirchenzentren gebracht. In Brugg beginnt um 20 Uhr die Osternachtsfeier. Danach folgen weitere Feiern um 22.30 Uhr in Riniken und Schinznachdorf.

An Ostern, dem Fest der Auferstehung, überwiegt dann wieder die Freude, und nach der Auferstehungsfeier um 6 Uhr in Birr-Lupfig findet der Höhepunkt des Ostertages um 11 Uhr in Windisch statt: Aufgeführt wird als Weltpremiere die «Missa Tre» von Giovanni Battista Bassani mit der Chorgemeinschaft Brugg-Windisch, Solisten und einem Ad-hoc-Orchester der Schola Cantorum Basiliensis unter der Leitung von Giuseppe Raccuglia.

Wie viel wiegt der Riesenhase?

Bäckerei Richner, Veltheim, stellt die Schätzfrage – wer seinem Gewicht am nächsten kommt, gewinnt ihn

(A. R.) – Die Bäckerei Richner ist immer für süsse Schoggihasen-Überraschungen gut: Derzeit springen einem unter anderem die herzigen Avatar- oder Energiersparhasen ins Auge – und natürlich der Riesenhase, den der Lernende Richard Adan Fernandez ins Bild hievt (Foto unten).



Richard Adan Fernandez mit dem langen Langohr. Rechts: Ein echter Blickfang ist der blaue Avatar-Hase mit dem zuckersüssen «Eywa-Stecker»-Pfölli.

Mit dem grössten Osterhasen des Hauses ist auch der aktuelle Gewichtsschätzwettbewerb verbunden. «Der Gewinner wird am Karfreitag ermittelt und am Ostersonntag bekannt gegeben», erklärt Barbara Richner. Dann kommt der Osterhase übrigens auch höchstpersönlich zu Besuch (von 9 bis 12 Uhr).

Klar ist: Die zart schmelzenden Langohr-News aus Veltheim, wo das kreative Richner-Team mit viel Herzblut und Handarbeit wieder Tausende Hasen geschaffen hat, sind erneut buchstäblich in aller Munde.

www.baecerei-richner.ch



Mangoparfait

für 6- 8 Personen

Ein erfrischendes, feines Dessert, das zeitig vorbereitet und nach Wunsch mit verschiedenen Fruchtdekorationen ergänzt werden kann.

Parfait

3 Eier UND 100g Zucker mischen, im warmen Wasserbad schaumig schlagen, unter Schlagen leicht auskühlen lassen;

½ Teel. Vanilleextrakt, 1 Limette, abgeriebene Schale und Saft beigegeben, kurz mischen;

3dl Rahm, steif geschlagen, 400g Mango, in Würfel geschnitten, 1 Zweig Minze, fein geschnitten mit dem Eierschaum mischen, in eine vorbereitete Form geben gefrieren lassen;

Einfrieren

Eine Terrine oder Cakeform von 1 ½ l Inhalt mit einer Klarsichtfolie auskleiden. Die Parfaitmasse einfüllen und sofort 4-5 Stunden tiefkühlen.

Anrichten

Das Parfait kurz vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Aus der Form lösen, in Tranchen schneiden und auf Dessertteller anrichten. Mit Minze und Mangostreifen ausgarnieren.

Apfelweinschaumsuppe

für 4 Personen

Eine feine, schaumig leichte Suppe.

Suppe

½ Essl. Butter in einer Pfanne erhitzen; 1 Zwiebel, fein geschnitten, 150g Lauch, in Rondellen geschnitten, 1 Kartoffel, in Würfel geschnitten, zugeben und gut dämpfen; 5dl Gemüsebouillon zum Ablöschen dazugießen, aufkochen lassen und anschliessend bei kleiner Hitze 20 Min. köcheln lassen; die Suppe pürieren; 2dl Apfelwein zugeben und aufkochen lassen; 1 ½ Essl. Maizena, 2 Essl. Wasser, kalt zusammen anrühren und anschliessend unter Rühren zur Suppe geben; kurz köcheln lassen, bis die Suppe leicht bindet; mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Cayennepfeffer abschmecken; 1 ½ dl Rahm, geschlagen, unmittelbar vor dem Servieren unter die Suppe schlagen

Servieren

Die Apfelweinschaumsuppe in vorgewärmte Suppentassen anrichten und mit wenig sehr fein geschnittenen Lauchringli bestreuen..

Farbige Frühlings- Frische bei:

Vogel **CHRIST**
Pelze
Herrenmode
Hauptstrasse 11 • 5200 Brugg



Der Oster-Ausflug: Poulet-Essen auf dem Bözer Söhrenhof

Am Samstag 8. April und am Ostermontag 10. April findet ab 11 Uhr bei der Familie Amsler auf dem Söhrenhof das beliebte Poulet-Essen statt. In der Festwirtschaft werden gluschtige Pouletgerichte serviert, und zum Dessert gibt es viele Sorten hausgemachter Fricktaler Glace und Coupes. Am Wein-

stand können die feinen Söhrenhof-Weine degustiert werden. Allerlei vom Bauernhof und verschiedene gefrorene Pouletprodukte bietet der Marktstand Für die Kinder ist die Bastelwerkstatt und der grosse Spielplatz geöffnet. Viele Tiere können bestaunt und gestreichelt werden. www.sohrenhof.ch

Wir haben alles für Ihr Oster-Näscht.



**Boutique
gutschlafen**

Boutique gutschlafen
Bahnhofplatz 9, 5200 Brugg
056 441 39 40
www.boutique-gutschlafen.ch
Mo – Fr 10 – 18; Sa 9 – 15

YVONNE CATTERFELD



Gabor

**SCHUH
WEHRLI**

Neumarktplatz 12 · Brugg
056 441 95 50 · brugg@schuhwehrli.ch
www.schuhwehrli.ch



Urech Motos, Windisch: Heisse Honda-Highlights im Ausstellungs-Fokus



Marcel Urech präsentiert zwei seiner neuen Honda-Favoriten: die nackte CB750 Hornet (Fr. 8'290.-) sowie die luxuriöse CMX1100 Rebel Touring (Fr. 14'090.-).

(A. R.) – Wir sind parat für den Frühling, freut sich Marcel Urech auf das kommende Ausstellungs-Wochenende (siehe Inserat rechts) – zumal Urech Motos da an der Zürcherstrasse so viele Töffs wie noch nie am Start hat.

Spezielle Erwähnung verdiene, so Marcel Urech, dass man auch bei den Einstiegermodellen bestens aufgestellt sei. Eine der günstigsten Möglichkeiten, in den Sattel einer Honda zu klettern, bietet der Roller Vision 110 mit dem praktischen Top-Case für Fr. 2'990.- (Bild links). Und bei der umfangreichen, bekanntlich bereits für 16-Jährige zugänglichen 125er-Palette hat man ebenfalls die Qual der Wahl. Besonders heisse Honda-Highlights seien die CB750 Hornet sowie die CMX1100 Rebel Touring (siehe Bild links), betont er. Die Hornet sei ein äusserst agiles, nur 190 Kilo schweres Naked Bike, das mit seinem kraftvollen und kultivierten 92-PS-Motor ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis biete, so der Geschäftsführer. «Und der Luxustourer CMX1100 Rebel besticht mit einem umfangreichen Elektronik-Paket, wobei natürlich

auch das bequeme Doppelkupplungsgetriebe DCT zum grossen Langstreckenkomfort beiträgt», so Marcel Urech. Weitere heisse News seien die komfortable Reismaschine Honda NT 1100 sowie die brandneue Reiseenduro Honda XL 750 Transalp, die dann Mitte April in Windisch vorfahren werde.



Ich bin auch ein Blickfang: Bei Urechs springt einem auch die Honda ST125 Dax, der «Dackel» eben, ins Auge: Dieses legendäre Kult-Bike wurde nach über 40 Jahren als 125er neu aufgelegt.



Max Urech

Zürcherstrasse 38
5210 Windisch
Tel. 056 441 93 88

urech-motos.ch



- Motorrad-Bekleidung
- Pneus
- Verkauf und Service
- umfassendes Motorrad-Diagnose-Center mit Leistungsprüfung

Frühlingsausstellung 2023

Samstag 01. April 09:00 - 18:00
Sonntag 02. April 10:00 - 17:00

- Honda Neuheiten 2023
- Motorradbekleidung
- Zubehör
- Festwirtschaft
- Glücksrad
- Ausstellungsaktionen

Hurnis Veloflick: Das Bike-Fachgeschäft im Schenkenbergertal

(A. R.) – Seit nunmehr 15 Jahren gilt Marcel Hurni im Schenkenbergertal als ebenso kompetenter wie sympathischer Ansprechpartner für Service, Reparaturen und Verkauf von Bikes aller Art. Grosse Freude bereitet ihm und seiner Partnerin Corina Wernli vor allem auch der vor einem Jahr bezogene neue Standort an der Thalner Hauptstrasse: «Das ist schlicht die beste Lage für ein Bike-Fachgeschäft», betont er. Und spielt damit auf den dichten Velo-Durchgangsverkehr an, der da im Bikeparadies Schenkenbergertal an ihm vorbeizieht – und eben oft auch Halt macht.

«Nur wer gut sitzt, fährt auch gerne Rad»... unterstreicht Marcel Hurni. Er hat sich längst einen Namen gemacht für seine versierte Sitzberatung (mit Sitzknochenvermessung) sowie für die entsprechenden ergonomischen Anpassungen. Diese, die auch die Lösung von Griff- oder Lenkerpositions-Problemen umfassen, nimmt er bei Fahrern aller Marken und Kategorien vor. Dafür hält er diverse Sättel, Griffe

und Lenker der Marke SQLab bereit – Produkte, die in Zusammenarbeit mit Fachmediziner entwickelt worden sind. Eine weitere Spezialität des Hauses ist zudem die Wartung von Federgabeln und Hinterraddämpfern. Besonderen Wert legt der Bikesachmann sodann auf regelmässige Weiterbildungen, um all die Antriebskomponenten etwa von Bosch, Shimano, Yamaha oder Biactron warten und reparieren zu können. «E-Bikes bleiben das omnipräsente Thema», ergänzt er und verweist auf die immer noch stärkeren Akkus. «Bosch zum Beispiel hat auf 750 Wattstunden aufgerüstet, und die Schalterwerke mit ihren grösseren Bandbreiten kommen nun noch ausgeklügelter daher», führt er aus. Mehr Infos, etwa zum vorteilhaften Preis-Leistungs-Verhältnis seiner Marken Focus und Klever – bei

Veloflick Marcel Hurni
Hauptstrasse 183, 5112 Thalheim
079 359 73 27 / www.veloflick-hurni.ch



Marcel Hurni nimmt sich in seiner Werkstatt sämtlicher Fahrräder an. «Wir haben auch viel Swissness im Haus», schmunzelt er und deutet auf die breite Palette der hochwertigen «Tour de Suisse»-E-Bikes und -velos (Bild rechts). «Man kann sie in allen Farben und auch von der Technik her selber konfigurieren», erklärt er.



No Limit, Brugg: Elektrisierende E-Bike-Ausstellung am 31. März und 1. April



(pd) – Der Brugger Bikeshop und E-Bikespezialist No Limit präsentiert am Freitag und Samstag an der Frühlingsausstellung ein breites und aktuelles Sortiment an E-Bikes.

Beim Kauf eines neuen E-Bikes ist eine ehrliche und kompetente Beratung in einem Fachgeschäft von grossem Vorteil. Ein weiteres wichtiges Detail bei der enorm breiten Auswahl ist die Möglichkeit, dass das neue Rad auch wirklich einmal getestet werden kann. No Limit verfügt über eine grosse E-Fachkompetenz mit einer bestens auf E-Probleme ausgerichteten Werkstatt und entsprechend ausgebildetem Fachpersonal.

Nun startet No Limit am kommenden Freitag (15 bis 20 Uhr) und Samstag (10 – 17 Uhr) in den Geschäftsräumen an der Aarauerstrasse 26 mit der E-Bike-Ausstellung in den elektrisierenden Veloführing.



Das No Limit-Team bietet e-motionale News – und pusht auch sein e-Posh-Bike.

Viele 2023er News stehen im Shop bereit. Gezeigt werden diverse 23er-E-News von Mountainbikes über Rennvelos bis zu Gravelrädern und Citybikes, die eben auch zur Testfahrt bereit stehen. Vertreten sind die Bikemarken Scott, Bergstrom, Ixby, Flyer, Santa Cruz, Bixs, Bianchi und Posh. Das breite Zubehörsortiment mit Helmen, Schuhen oder Rucksäcken bietet ebenfalls viele Neuigkeiten.

Auch Gäste, welche sich einfach mal über neuste grössere Batterien, Carbonrahmen, E-Rennvelos oder über ein Tuning des bestehenden Rades informieren möchten, sind herzlich und unverbindlich eingeladen. Zudem offeriert No Limit einen interessanten Ausstellungs-Rabatt sowie feine Zupfbrote und Getränke.

No Limit, Aarauerstrasse 26, 5200 Brugg
056 441 77 11 / nl@no-limit.ch / www.no-limit.ch

Keller Motos, Siggenthal Station: gelungenes Frühlingsopening – freie Fahrt für die Töff-Saison 2023



(A. R.) – Keller Motos blickt auf ein gelungenes Frühlings-Opening zurück. Auf besonders grosses Interesse stiessen unter anderem die neue Yamaha MT-07 (Bild links) oder die Aprilia Tuono V4 Factory (Bild rechts).

Die MT-07 (Fr. 8'380.-), die nackte Schwester der R7, gilt als die unangefochtene Nummer 1 unter den Hyper Naked Bikes.

Zu dieser trendigen Spezies gehört ebenfalls die auch «Donner aus Noale» genannte Aprilia Tuono V4 Factory (Fr. 21'195.-), die rundum auf Power und Performance ausgelegt ist: Mit ihrer aerodynamischen Verkleidung, der Schwinge im Moto GP-Style und dem 175 PS V4-Triebwerk kombiniert mit feinsten Highend-Elektronik ist sie wie geschaffen für die Strasse und für die Rennstrecke.

Moto Keller bäumig unterwegs

Für Gesprächsstoff sorgte zudem die buchstäblich bäumige, letztes Jahr von Raphael Keller lancierte Idee: Pro verkauften Töff lässt er auf dem Siggenthal



berg – im «Ferch» gleich beim sogenannten Römerhügel – einen Baum setzen. Dass sich dieses junge Wäldchen munter weiter ausdehnt, zeigt, wie erfolgreich Keller Motos unterwegs ist. Rennfahrer Raphael Keller, der auch dieses Jahr diverse Gaststarts in der italienischen Meisterschaft plant, versteht sich eben nicht nur aufs Gas geben, sondern offenbar auch darauf, das Klimagas sympathisch auszubremmen. Sichtbares Zeichen dieser erspriesslichen CO₂-Kompensation ist das Baumlogo, das sich auf jedem Kaufvertrag findet.

Neben dem Gasgeben war am Wochenende aber auch das Drosseln wieder ein wichtiges Thema – es gibt ja bei den grossen Motorrädern keinen Direkteinstieg mehr, zunächst muss zwei Jahre lang ein Motorrad mit maximal 48 PS Leistung gefahren werden. Da erwähnt Raphael Keller, dass man das Drosseln für nur 150 Franken besorgen könne.

www.keller-motos.ch
Keller Motos, Industriestrasse 17
5301 Siggenthal Station, 056 281 13 13

aarReha Schinznach: solide 2022er-Zahlen

Trotz Fachkräfte-Mangel und Pandemie konnte die aarReha Schinznach im

2022 alle Reha-Betten betreiben. Beide Kliniken Schinznach und Zofingen verzeichneten eine hervorragende Auslastung von 97 %. Der Gesamtumsatz liegt bei rekordmässigen 39 Mio. Franken, und das Betriebsergebnis präsentiert sich mit 1 Mio. Franken deutlich über den Erwartungen. Auch die Patientenzufriedenheit bewegt sich auf sehr hohem Niveau. Im 2022 liessen sich 2255 Patientinnen und Patienten in Schinznach und in Zofingen während durchschnittlich 22.2 Tagen stationär behandeln.

Ortsgeschichte Lupfig und Scherz: Vernissage

Die Ortsgeschichte Lupfig und Scherz erscheint nach rund vierjähriger Arbeit in den nächsten Tagen. Das Buch kann an der Vernissage vom Mittwoch, 5. April 19.30 Uhr, im Saal des Gasthofs zum Ochsen, Lupfig, oder ab 11. April bei der Gemeindekanzlei Lupfig erworben werden. Unter dem Titel «Lupfig und Scherz – Geschichte, Geschichten» legt der Autor, Hans Vogel, Historiker, Politologe und ehemaliger Gemeindeammann von Scherz, einen rund 380-seitigen, reich illustrierten Band vor, der das Werden der beiden Dörfer umfassend beschreibt.

Thalheim: Mit der Jägerin auf der Pirsch

Am Sonntag, 16 April, 10 – 13.50 Uhr, kann man den Wald und seine Bewohner unter der Leitung von Jurapark-Landschaftsführerin Manuela Wiederkehr durch die Augen einer Jägerin betrachten. Nebst dem Wissen zur Jagd und ihrem Nutzen lernt man auch das einheimische Wild kennen. Der Treffpunkt ist bei der Bushaltestelle Dorfplatz. Teilnehmer mit einem geländegängigen Rollstuhl werden um eine kurze Information gebeten. Anmeldungen sind bis am 12. April unter 062 877 15 04, oder anmeldung@jurapark-aargau.ch möglich.

Brugg-Windisch: 2,94 Mio. für minderjährige Asylsuchende

Der Regierungsrat hat für die externe Unterbringung von 20 Minderjährigen im Asylbereich 2,94 Mio. Franken gesprochen. Der Kantonale Sozialdienst (KSD) schliesst dazu mit der «Sofa Stiftung – Für Kinder, Jugendliche und Familien» in Brugg eine Leistungsvereinbarung ab. Seit Anfang Februar sind 20 in die Schweiz geflüchtete unbegleitete minderjährige Asylsuchende (UMA) bei der Sofa Stiftung in Windisch untergebracht. Weiter teil der Kanton mit, dass eine Unterkunft für 50 UMA ab Juli 2023 auf dem BAG-Areal Vogelsang eröffnet werden soll.

JEANNE G TEAM
COUTURE DESIGNER BOUTIQUE
Couture / Mode nach Mass
Designer: Le Tricot Perugia, Rossi, Louis and Mia, Nusco, Diego M
STAPFERSTRASSE 27, 5200 BRUGG
Termine unter:
056 441 96 65 / 079 400 20 80; jeanneg.ch

Neubau • Umbau • Renovation...



Holzbau Bühlmann AG
5237 Mönthal • 056 284 14 17
www.holzbau-buehlmann.ch

Der Spezialist wenn's um Holz geht

Holzbau / Sanierungen / Bedachungen / Fassaden / Schreinerei



Perret
Landmaschinen GmbH

Vellheimerstr.12 • 5107 Schinznach Dorf
info@perret-lm.ch • Telefon 056 443 15 20

Der Baupartner Ihrer Region.

TREIER
HOCHBAU. TIEFBAU. GIPSEREI.
treier.ch



müller metallbau

056 461 77 50 Riniken
www.muellermetall.ch

Ihr Metallbauer aus der Region

...wir sind die Spezialisten

Elektroanlagen
Voice & IT
Automation

Service macht den Unterschied.

24 Std. Pikett
058 123 88 88
www.jostelektro.ch

JOST
Elektro AG

Meier + Liebi AG
Heizungen – Sanitär
Hauptstrasse 178 • 5112 Thalheim
Telefon 056 443 16 36
Telefax 056 443 32 31
www.meier-liebiag.ch

Neuanlagen - Umbauten
Heizungssanierungen
Boilerentkalkungen
Reparaturdienst



walter wernli
MALERGESCHÄFT

SCHINZNACH-DORF TEL. 056 443 16 32

Wenn's um Farbe geht...

056 450 01 81 WWW.SANIBURKI.CH

SANIBURKI
THOMAS BURKARD

VOLLTREFFER FÜR
BAD UND HEIZUNG.



TROWA
IHRE LIEBENSCHAFT - UNSERE LEIDENSCHAFT

Ihr Partner für
Hauswartung,
Reinigung und
Gartenunterhalt/-pflege

flexibel, individuell und nachhaltig.

Unterdorfstrasse 12
5107 Schinznach-Dorf
056 552 60 60
info@trowa.ch / www.trowa.ch

Schreinerei Beldi

Rebmoosweg 47
5200 Brugg
Tel. 056/441 26 73
Fax 056/441 42 22

- Innenausbau
- Holzböden
- Küchen, Möbel
- Reparaturen in Holz und Glas
- Spezialanfertigungen

in der Region!

polyteam

Der Heizungs-, Sanitär- und Lüftungsplaner aus der Region für Um- und Neubauten.

Poly Team AG
Wildschachenstrasse 36
5200 Brugg
Tel. 056 441 96 21
info@polyteam.ch
www.polyteam.ch

Die Spezialseite
Neubau • Umbau • Renovation
erscheint monatlich im

Regional

Falls Sie Interesse haben, hier zu sehr günstigen Konditionen Präsenz zu zeigen, wenden Sie sich an

Zeitung «Regional» GmbH
056 442 23 20
info@regional-brugg.ch

«BMW- und MINI-News – und coole Cabrios»

Felix Emmenegger AG: Frühlingsausstellung für einmal nicht in Windisch, sondern in Untersiggenthal (Samstag 1. und Sonntag 2. April, jeweils von 10 bis 16 Uhr)

«In Untersiggenthal lassen sich nicht nur unsere BMW- und MINI-News bestaunen, sondern wir haben auch coole Cabrios an Lager», betont Verkaufsleiter Ersoy Ali. «Dach auf, Sonne rein, Fahrspass pur: Das leistet man sich doch am besten im Frühling, dann hat man am längsten etwas davon», macht er augenzwinkernd das kultivierte Cruisen unter freiem Himmel beliebt.



Daneben rückt natürlich vor allem auch das Neuheiten-Feuerwerk in den Fokus, das BMW derzeit zündet. Was heisst eigentlich der dubiose Kürzel «CS» beim M3? «Das steht für Competition Sport und ist absolut vertrauenswürdig», antwortet Ersoy Ali augenzwinkernd. «Jetzt kommt der M3 auch als Touring», freut er sich und meint damit den langersehnten ultimativen Sport-Kombi mit 510 PS, der 650 Newtonmeter auf die Kurbelwelle stemmt und in 3,6 Sekunden 100 km/h erreicht.

BMW unter Strom
«Unser kleinster SUV wird nun erstmals auch mit rein elektrischem Antrieb angeboten», meint er zur iX1 xDrive30 genannten Stromversion. Dieser Elektro-Allradler – der 4x4 wird jedoch nur bei Bedarf tätig – verfügt über 440 km Reichweite und 200 PS, wobei sich per Boostfunktion am Lenkrad-Paddel kurzfristig weitere 113 PS vorspannen lassen. Das obere Ende der E-Palette sei dann das neue Flaggschiff i7, der als Luxuslimousine ganz einfach alles Beste von BMW vereine, ergänzt Ersoy Ali. Unter Strom steht auch der mächtige XM, der sich bis zu 88 Kilometer rein elektrisch fahren lässt. Neben dem E-Motor trägt bei diesem wuchtige SUV allerdings vor allem auch der Achtzylinder-Doppelturbo mit 489 PS zur

«Unsere Windischer Kundschaft ist herzlich eingeladen, sich hier an der Landstrasse 15 die neuesten Modelle von BMW und MINI anzuschauen», so Ersoy Ali. Hintergrund: Letzten Herbst hat die Felix Emmenegger AG die ehemalige Garage Daniel Kohler AG übernommen. An der Frühlings-Ausstellung werden zudem spannende Infos zum Autohausneubau in Gebenstorf vermittelt, wo die Standorte Windisch und Untersiggenthal anfangs nächstes Jahr zusammengeführt werden.

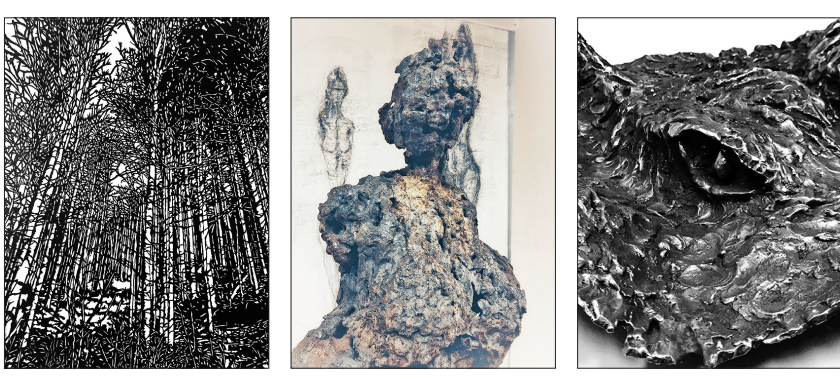
fulminanten Systemleistung von 653 PS bei. «Diese bietet für unsere Windischer Kundschaft zudem eine gute Gelegenheit, die Mitarbeitenden dort kennenzulernen, schliesslich sind wir ja bald alle zusammen am neuen Standort in Gebenstorf tätig», unterstreicht Ersoy Ali.

Mehr Infos zum breiten Plug-in-Hybrid-Spektrum, das beim 2er anfängt und bis zum 7er und zum erwähnten XM reicht, gibts an der Ausstellung

www.emmeneggerag.ch

Bühne frei für neue Kunst

Immaginazione, Brugg: Ausstellung mit Werken von Lisa Jost (l.), David Lewi und Jane Steel (r.) – Vernissage am 30.3., 18.30 Uhr



(A. R.) – Regula und Claudio Cassano von der Galerie Immaginazione präsentieren nun wieder facettenreiche Kunst-News: Während Lisa Jost aus Frick feinfühlig Papierarbeiten zeigt, faszinieren David Lewi und Jane Steel aus Fräschels mit ihren vielschichtigen Eisenskulpturen.

David Lewi erwärmt sein Eisen punktuell, um ihm dann im Grenzbereich zwischen flüssig und fest Form und Ausdruck zu verleihen – ein kräftezehrender Weg, nach welchem kostbare, beinahe zerbrechliche Gestalten resultieren. Und Jane Steels Energie lässt die Skulpturen regelrecht lebendig werden – mit Liebe von Hand gefertigt werden sie zu beliebten Plastiken für Kunstfreunde und deren Zuhause. Die Ausstellung dauert bis zum 25. Mai – mehr Infos unter www.immaginazione.ch

«Wenn ich den Menschen mit meinen Papierarbeiten ein Lächeln ins Gesicht zaubern kann, bin ich restlos glücklich», so Lisa Jost – sie arbeitet als Teamleiterin im Kantonsspital Aarau auf der Nuklearmedizin.

Vortragsabend des Stadtmuseums im Bad Schinznach

Am Donnerstag, 30. März, 18 Uhr (Treffpunkt Massena-Galerie) lädt das Stadtmuseum Brugg zu zwei Vorträgen ausserhalb der Museumsmauern im Bad Schinznach ein. Der Vortrag der jungen Historikerin Sina Gloor widmet sich der 1761/62 gegründeten Helvetischen Gesellschaft, die sich in ihrer Anfangszeit jährlich in Schinznach Bad traf. Und der Brugger Historiker Titus Meier zeichnet in seinem Referat, das als Rundgang gestaltet wird, die wechselvolle Bädergeschichte nach.

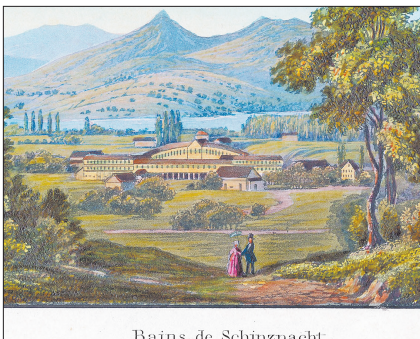


Bild rechts: Bad Schinznach um 1840.

Bains de Schinznach
Ged. v. A. Meyer.

Peugeot 408: alles ausser gewöhnlich

Auto Gysi, Hausen: «Frühbucher-Bonus» noch bis Ende April

(A. R.) – Beim neuen 408er wird, siehe Bildlegende, derzeit ein spannender «Frühbucher-Bonus» gewährt. Dieser 225-PS-Plug-in-Hybrid, der 60 km rein elektrisch schafft, überzeugt zum einen mit einem alles ausser gewöhnlichen, Fastback-inspirierten und athletischen Design, zum anderen mit viel Komfort, Platz, neuester Assistenz und sportlichen Fahreigenschaften. Einer seiner vielen nachhaltigen Aspekte: Seine Materialien sind zu 95% wiederverwertbar. Mehr – etwa über die Massagesitze, das geheizte Lenkrad, das stylische i-Cockpit, den Autopiloten für den Autobahn-Spurwechsel oder das Nachtsichtgerät – weiss die regionale Peugeot-Hotline unter

056 460 27 27
www.autogysi.ch



Auto Gysi
Hausen
Hauptstrasse 9 | 5212 Hausen | 056 / 460 27 27 | autogysi.ch

Wer den neuen 408er bis 30. 4. bestellt, bekommt das First Series-Paket im Wert von Fr. 8'950.– gratis mit dazu. Dieses umfasst unter anderem auch ein Schnellladegerät, Nappaleder, LED-Matrix oder Massagesitze.

Sie schaffen das neue Gesicht vom Stadion Au

Brugg: WRZ Holzbau GmbH, Windisch, verbaut für die Fassade 40 Kubik Lärche aus dem Brugger Wald



Jan Bürge, Daniel Rangl und Christian Suter (v. l.) sind derzeit intensiv mit der Neugestaltung des Stadion Au-Eingangs beschäftigt – damit dieser im Herbst dann so aussieht wie auf der Visualisierung (kleines Bild).

(A. R.) – Das neue Gesicht des Stadions Au nimmt derzeit immer deutlichere Konturen an. Geschaffen werden sie vom 15-köpfigen WRZ-Holzbau-Team, welches sein Können nicht «nur» anspruchsvollen Bauernhaus-Umbauten, sondern eben auch grösseren Projekten angeeignet lässt. «Hier verwenden wir insgesamt 240 Kubik Holz, wovon die 40 Kubik Lärche für die Fassade aus dem Brugger Wald stammen», verdeutlicht der geschäftsführende Inhaber Christian Suter die Dimensionen des Vorhabens.

«Alle Holzelemente produzieren wir in Windisch», meint er neulich auf einem kurzen Rundgang und deutet auf die parat liegenden Innenwände, die sogleich hochgehievt (Bild) und beim aufgestockten Clubhaus mit diffizilen Kranmanövern eingesetzt werden.

Aufschlussreicher Augenschein

Das neue Obergeschoss, welches den Mehrzweckraum und das Büro für den Anlagenwart Toni Foroni birgt, vermittelt besonders imposante «hölzige» Eindrücke. Speziell sei sicher, dass in allen Wänden, Decken und Böden bereits alle Stromkabel-Rohre ausgespart seien, erklärt Christian Suter. Zufällig begegnet man Giuseppe Caruso von der Kern Elektro AG, Brugg, der die vorgefertigten Kanäle inspiziert – «zum Glück stimmt bis jetzt alles», schmunzelt dieser. «Da vorne Richtung Stadion hin wird demnächst die Aussen-terrasse erstellt, und danach wird dort unten, wo früher die Garage stand und Bratwürste angeboten wurden, der zweigeschossige Neubau mit dem Gastrobereich unten und dem Speakerbüro und dem Fitnessraum oben errichtet», schildert Christian Suter den weiteren Bauablauf. Diesen Herbst schliesslich soll der von der Brugger Architekt AG konzipierte Eingangsbereich in neuem Glanz erstrahlen – rund zwei Jahre nachdem der Brugger Einwohnerrat den entsprechenden 1,9-Mio.-Baukredit gesprochen hatte.

«Wir wollen weiter im Raum Brugg agieren und stark bleiben», lautet das Credo des neuen Inhabers – er hatte das renommierte Zimmerei- und Schreinerei-Unternehmen im Juni 2022 von Willy Rey übernommen. «Es war eine äusserst gelungene Übergabe, und das Team ist super: Das macht mir alles ganz



Aufwertung der Sportstadt Brugg: Blick in den neuen Mehrzweckraum – ein kleiner, aber feiner Teil der Aufwertung der Sportstadt Brugg.

grosse Freude», betont der gelernte Zimmermann, der vorher unter anderem eine gut gehende Firma für Wasserschadensanierung und Bauheizung aufgebaut und dann verkauft hatte.

Neuer Standort, bewährte Qualitäten

Weil man beim Windischer Wallweg einer Überbauung weichen müsse, zügle die Firma bald in einen Neubau beim ehemaligen Kompostierplatz im Dägerli, berichtet Christian Suter. «Die erste Halle steht, und die andere dürfte in zwei Monaten fertig sein», freut er sich auf den neuen Standort. Wobei auch dort die bewährte Qualitätsarbeit die Massgabe allen WRZ-Wirkens bleiben wird. Zu diesem gehört nicht zuletzt ein spezieller Fokus auf die Umweltverträglich- und Behaglichkeit – was sich unter anderem daran zeigt, dass der Betrieb im Mai am Internationalen Museumstag im Historischen Museum Baden mit einem Stand zum Thema Nachhaltigkeit und Wohlbefinden präsent ist.

Mehr Infos auch unter:
WRZ Holzbau GmbH, Wallweg 9, 5210 Windisch
Telefon 056 444 06 07, www.wrz-holzbau.ch

Remigen: erstes offenes Singen

Am Freitag, 31. März, 19 – 20.30 Uhr, organisiert der Verein «Krea(k)tive Frauen» im Mehrzweckraum für alle, die Freude am Musizieren haben, ein offenes Singen und freut sich über Frauen-, Männer- und Kinderstimmen jeden Alters.

Es sind keine Vorkenntnisse nötig. Die Veranstaltung ist unverbindlich und findet unter der Leitung des erfahrenen Dirigenten und Chorleiters Andreas Wiedmer statt. Weitere Infos erteilt Kathrin Bögli, 077 469 04 03, kathrin.boegli@gmail.com oder die Webseite

www.kreative-remigen.ch

Schinznach-Dorf: «unsere Energiezukunft»

Am Freitag, 31. März, 20 Uhr, findet in der Aula ein Vortrag von Dr. Kirsten Oswald statt. Dieser basiert auf einem Positionspapier der Expertengruppe «Versorgungssicherheit» des Energy Science Center der ETH Zürich. Das Referat beginnt mit einer Beschreibung des aktuellen Status quo im Energiebereich, um die Reduktionspotenziale für die einzelnen Sektoren zu veranschaulichen, bevor die Schritte hin zur Unabhängigkeit von fossilen Brennstoffen für die Nachfrage- und die Angebotsseite beleuchtet werden. Reservation möglich unter

www.grundschinznach.ch



Zulauf AG, Gartencenter
Schinznach-Dorf
www.zulauf.ch
T 056 463 62 62



Farben, Blüten, Düfte –
begrüssen Sie die ersten
Frühlingsboten bei uns
im Gartencenter!

Freude an der Arbeit wirkt noch immer als Jungbrunnen

Brugg: Sonja Meier, die zusammen mit Mann Hans das gleichnamige Möbelgeschäft führte, feierte am 20. März ihren 90. Geburtstag



Sonja Meier mit (v. l.) Christian Meier, Hans Meier, Daniel Meier und Bea Weber – wobei beim Geburtstagskind eben auch ausserhalb des Wiegenfestes stets ein munteres Kommen und Gehen herrscht.

(A. R.) – «Ich habe eben immer Freude am Arbeiten gehabt», erklärt die unternehmungslustige Unternehmerin Sonja Meier ihre grosse Vitalität. Das gilt genauso für ihren Hans, Jahrgang 1932: Bemerkenwerterweise begeben sich beide zusammen im Juni auf eine Musikreise nach Dresden und Leipzig.

Ein Geschenk der fünf Kinder, von denen man etwa Christian Meier vom Bioladen Buono oder Bea Weber vom Bettenfachgeschäft Gutschlafen.ch kennt. «Wer um elf die Schule aus hatte, musste kochen», erinnert sie sich schmunzelnd.

Dreh- und Angelpunkt der Familie

Grosse Freude hat Sonja Meier auch an den zehn Enkeln und sieben Ur-enkeln – und vor allem daran, dass

die Fäden der Familie nicht nur in genetischer, sondern auch in sozialer Hinsicht bei ihr zusammenlaufen. «Wenn ein Anlass ansteht, ist der Treffpunkt stets bei mir zu Hause», betont die gut-gelaunte Frau.

Aufgewachsen ist sie in Chur und Othmarsingen – da servierte sie im Bahnhofrestaurant und lernte dabei ihren Stadtzürcher Mann kennen. Die erste Brugger Station der 1967 in Glattbrugg gegründeten Möbelfirma war das Dampfschiffgebäude, darauf wirkte sie kurz ennet den Gleisen, bevor das einstige Möbelhaus Simmen zum Domizil wurde.

Nach dessen Brand 1982 bezogen Meiers dann den Neubau im Wildschachen und führten das erfolgreiche Unternehmen noch Jahre über die «Pension» hinaus weiter, nämlich bis zum Verkauf an die Gebrüder Kamber im 2004.

Riniken: Stadt Brugg ist der klare Wunschpartner

Im November 2022 wurde eine Bevölkerungsumfrage zur Zukunft der Gemeinde Riniken durchgeführt – über 50 % der befragten Personen machten mit. Die Resultate: Eine relative Mehrheit (47 % zu 42 %) möchte die bisherige Eigenständigkeit der Gemeinde aufgeben. Eine Zusammenarbeit mit Nachbargemeinden wird mit rund 73 % klar befürwortet, dabei wird die Stadt Brugg deutlich favorisiert. Und eine Mehrheit der

Antwortenden ist für eine Fusion – auch hier ist die Stadt Brugg der klare Wunschpartner. Klar abgelehnt wird eine Fusion aller Geissberg-Gemeinden (inklusive Bözberg).

«Der Gemeinderat wird sich noch vertieft mit dem Ergebnis der Umfrage befassen», teilt er mit, «im Vordergrund stehen mögliche Formen der Information und Mitwirkung der Bevölkerung an der Weiterentwicklung der Gemeinde.»

Zukunfts-Kafi Windisch: Ergebnispräsentation

Am Dienstag, 4. April, 19 Uhr, wird in Windisch über die Ergebnisse des Zukunfts-Kafis informiert (Studiensaal B, Fachhochschule Windisch, Bahnhofstrasse 5). Gemäss Programm steht zunächst ein Rückblick an: Die beteiligte Organisationen und Personen äussern sich zum bisherigen Prozess. Weiter sei eine Vorstellung

der einzelnen Projekte geplant. Danach gibt Stefan Tittmann eine Einschätzung der Projekte als Ganzes. Und Stefan Wagner wirft einen Blick in die Zukunft: Wie wird die Gemeinde den Prozess weiterverfolgen und welche Rolle übernimmt sie in der Unterstützung der laufenden Projekte? Abschliessend folgt ein Apéro.

Dohlenzelgstrasse 2b,
5210 Windisch

sanigroup
Sanitär- & Haushaltsgeräte

Aktionen	
V-Zug Waschautomat Adora V2000	1649.00
V-Zug Wasserturm Adora V2000	3199.00
V-Zug Geschirrspüler Adora V2000	1299.00
Miele Geschirrspüler G 27415 ED	1749.00
Miele Tumbler TWC 500-60	1249.00
Miele Waschautomat WCI 800-70	1599.00
Siemens Geschirrspüler SX 95 EX 64 CH	1199.00
Siemens Wäschetrock. WT 45 M 232 CH	949.00
Siemens Kochfeld ET 645 HF 17 E	599.00
Geberit DuschWC Aufsatz 4000	479.00
Geberit DuschWC kpl. Anl. Turma Classic	1399.00
Geberit DuschWC Mera Classic weiss	3399.00

056 441 46 66 sanigroup.ch

SCHÄPPER PLATTENBELÄGE

• Keramik • Naturstein • Glasmosaik
• Silikonfugen • Reparaturen

5223 Riniken
Tel. 056 442 55 77

info@schaeppler-platten.ch
www.schaeppler-platten.ch

Schön und sauber!
Platten von Schäpper