

# Brittnouer

## Blättli



**10 Jahre Brönzstoff**  
**Was macht eigentlich d'Silvia vom Pub**  
**Landwirtschaft damals und heute**

**Nr. 178**  
**Sommer 2025**



Geschätzte Leserinnen und Leser

Kaum zu glauben, doch bald befinden wir uns schon wieder in der 2. Jahreshälfte. Während ich diese Zeilen schreibe, ist gerade Ostern vorbeigegangen, und wir durften trotz durchgezogenem Wetter auch einige Sonnenstrahlen geniessen, während es die Menschen im Wallis deutlich schwerer hatten – da sie, wie in Zermatt, fast im Schnee versanken. Doch wenn Sie unser 178. Blättli in den Händen halten, ist der Sommer da und – das hoffe ich zumindest – auch das dazu passende Wetter. Jetzt kann man sich wieder zum Grillieren, Baden oder für zahlreiche weitere Aktivitäten draussen treffen. Auch ich bin eher ein Frühling/Sommer Mensch, der das schöne Wetter, die Sonne und die langen Tage sehr geniesst. Oder, wie mein Sohn sagt: «Ändlich muesi nöm so mega vell Chleider alegege ond cha weder länger dosse bliebe zum Spele.»

In unserem Sommerblättli haben wir viele spannende Themen für Sie gesammelt. Wir berichten über das 40-jährige Jubiläum der CEVI – sowie das 10-jährige

Jubiläum von «Brönzstoff.» Wir stellen uns die Fragen: «Was macht eigentlich Silvia vom Longhorn Pub», was gab es an der Exkursion der Naturfreunde Brittnau Wissenswertes über Amphibien zu erfahren und was ging alles an der «Brandwache» im wiedereröffneten Restaurant zur Fennern vor sich? In der Rubrik «üses Gwärb» erfahren Sie mehr über unsere Dorfbäckerei Waber, und wir gehen den Unterschieden der Landwirtschaft von früher und heute auf den Grund.

Nun wünsche ich Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, viel Freude beim Durchstöbern und Lesen des neuen Brittnouer Blättlis und hoffe, dass auch Sie den Sommer so richtig geniessen können.



Susanne Schenk

Inhalt

2 Brönzstoff	20 Ferienplausch
6 Zeilupe	23 Brandwache
7 Känzeliweg	24 Naturfreunde
10 Jungschi Brittnau	26 Üses Gwärb
13 Was macht eigentlich ...	28 Veranstaltungen
16 Landwirtschaft	29 Geburtstage
19 Brittnouer Saga	30 Bibliothek



hinten links: Marcel Gerber, Thomas Nöthiger, Florian Frühauf, Thomas Jordi, Marcel Nöthiger. vorne links: Thomas Lanz, Christian Graber, Christoph Jordi, Christoph Wüest

## Happy Birthday, Brönzstoff!

*10 Jahre ist es nun schon her, seit sich die Gruppe «Brönzstoff» gegründet hat. 10 Jahre voller Proben, Auftritten, Mitgliederwechseln, Hochs & Tiefs, aber immer mit derselben Begeisterung für Musik und Kameradschaft. Wir blicken zurück:*

Alles begann während der Fasnachtsaison 2015 in Speuz (so wird Erlinsbach während der Fasnacht genannt), als nach dem letzten Auftritt der Häfe-Gugger Thomas Lanz mit der Idee kam, eine Kleininformation ins Leben zu rufen, um einfach zusammen zu musizieren. Schnell wurde daraufhin von Thomas eine Chatgruppe erstellt mit einigen potenziellen

Mitgliedern. So kamen dann insgesamt 9 begeisterte Musiker zusammen, ganz am Anfang unter dem provisorischen Namen «Freundedermusik». Dies waren: Thomas Nöthiger, Marcel Nöthiger, Thomas Lanz, Peter Woodtli, Christoph Wüest, Giacomo di Cola, Thomas Jordi, Christoph Jordi und René Perren – alles ehemalige Guggenmusiker.



**ES**  
BRÖNZSTOFF

Jubiläum  
**10 Jahre**  
Brönzstoff

**Samstag,**  
**23. August 2025, 15 Uhr**  
Restaurant Albis Brittnau



Nachdem die Sache beschlossen war, trafen sie sich im Gasthof zur Sonne in Brittnau, um Einzelheiten zu besprechen und weitere mögliche Mitglieder anzufragen. Wichtigstes Kriterium war, dass alle mit einem möglichen Neumitglied einverstanden sein mussten. Diese Regel gilt bis heute.

So nahm dann alles seinen Lauf. Nachdem die Gründung besiegelt war, begannen die Proben, die zu Beginn im Kellerraum der Häfe-Gugger (im Schulhaus Brittnau) stattfanden.

Schnell wurde klar, nur mit einer Trommel fehlt es an Boden, und es wurde Philipp Kunz angefragt, ob er nicht auch Lust hätte, mit einer Pauke mitzuspielen. So

wurden dann auch die ersten Proben durchgeführt. Aus Pauke und Trommel wurde dann bald Schlagzeug und Posaune: Philipp Kunz übernahm das Schlagzeug und Peter Woodtli wechselte auf die Posaune. So probte Brönzstoff einige Zeit im Keller des Unterstufenschulhauses. Als dies nicht mehr passte, mussten sie einen neuen Proberaum suchen. René Perren hat daraufhin seinen Keller geräumt und mit Teppich und Schallschutzmatte tapeziert. Als René sich schweren Herzens entschieden hatte, sein Horn an den Nagel zu hängen und Brönzstoff zu verlassen, gingen alle wieder auf Lokalsuche. Mittlerweile finden die Proben in den Geschäftsräumen der Kunz Dachtech statt. Wenn es das Wetter zu-

lässt, proben sie auch gerne mal draussen. So kam es dann auch zum allerersten Spontanauftritt in der Fröschengülle. «Bei einer Probe mit Grillieren in der Mütis-eich kamen auf einmal ein paar Frauen vorbei, die gerade in der Fröschengülle am Feiern waren. Sie fanden, unsere Musik klinge sehr spannend und wir sollen doch bei ihnen ein kleines Ständchen spielen», erzählt Thomas Jordi.

Obwohl sie noch nicht viele Proben hatten, sagten sie zu und kamen dem eindringlichen Wunsch nach. Der grosse Applaus, den sie danach geniessen durften, konnte man als Lob oder auch als Mitleid anschauen, aber es haben alle gelacht und auf alle Fälle Freude daran gehabt.

Die Proben haben zu Beginn eher unregelmässig stattgefunden oder je nach bevorstehendem Auftritt. Schon bald aber wurden die Proben alle 2 Wochen jeweils donnerstags angesetzt. Im Sommer 2015 wagten sie sich schliesslich an den ersten offiziellen öffentlichen Auftritt am «Söili-Essen» bei Thomas Lanz zuhause. «Wir erinnern uns gerne an diesen Auftritt zurück, mit viel Mut und Motivation durften wir bei sonnigem Wetter und heissen Temperaturen vor unseren Freunden und Bekannten spielen. Auch wenn der eine oder andere Hicker dabei war, wurde rege gefeiert, applaudiert und mitgemacht». Die Rückmeldungen nach dem Konzert waren durchwegs positiv, was die Gruppe natürlich weiter anspornte. Nach zuerst eher spärlichen Anfragen schneite es plötzlich eine um die andere Auftritts-Anfrage rein, war es für Geburts-

tagsfeste, Dorffeste oder auch kleinere private Anlässe. «So kam es, dass wir am Dorrfest 2016 in Brittnau ebenfalls unser musikalisches Repertoire zum Besten geben durften. Mit einem Bus der Firma Kunz fuhren wir den verschiedenen Festplätzen nach und hatten so um die acht Auftritte bis zum Abend. Als uns jedoch der Tourbus in der Bötschishalde im Feld absoff, stand alles auf dem Spiel – anpacken war angesagt! Mit vereinten Kräften konnten wir den Bus wieder auf die Strasse ziehen und die Tour weiterführen. Auch am Kupp-Turnier bei Caro's durften wir das eine oder andere Mal spielen. Unvergesslich natürlich unser grösster Fan: Jimmy Purtschert, der es sich nicht nehmen liess, für uns eine kleine Spende einzutreiben. Wie er immer zu sagen pflegt: «De Huet muess schwär si, aber wehe i ghöre öpis chleffele!». Für dieses grossartige Engagement auch an anderen Anlässen haben wir ihm ein Original Brönzstoff-Hemd geschenkt. Danke Jimmy!».

Dass die Nachfrage derart gross sein würde, damit hätte wohl zu Beginn keiner der Mitglieder gerechnet. Mittlerweile hat Brönzstoff jährlich einige Auftritte, so waren es zum Beispiel im Jahr 2024 rund 10 Auftritte. Die aktuelle Mitglieder-Besetzung besteht aus Thomas Lanz (Bass), Thomas Nöthiger (Horn), Marcel Nöthiger (Trompete), Florian Frühauf (Schlagzeug), Thomas Jordi (Posaune), Christoph Jordi (Posaune), Christoph Wüest (Trompete), Marcel Gerber (Horn) und Christian Graber (Trompete). In dieser Konstellation bestehen sie nun schon seit 2 Jahren, genauer gesagt seit September 2023.

Ehemalige Mitglieder waren Giacomo di Cola (Trompete), Patrick Hoffmann (Trompete), Philipp Kunz (Pauke/Schlagzeug), Kim Gerber (Schlagzeug), René Perren (Horn), Peter Woodtli (Trommel/Posaune).

Unter den Musikstücken, die sie spielen, befinden sich verschiedene Musikrichtungen über Pop hin zu Schlager oder Filmmusik – es ist also für jeden etwas mit dabei.

Sind Sie nun neugierig geworden? Das nächste Mal in voller Power können Sie sie live erleben am **Samstag, 23. August 2025 ab 15 Uhr** im Restaurant Albis «Pub» in Brittnau anlässlich der 10-Jahres-Jubiläumsfeier von Brönzstoff. Ein solches Jubiläum sollte man auf alle Fälle zelebrieren. Deshalb lädt Sie Brönzstoff ganz

herzlich ein zum Anstossen, Mitfeiern und zum Livemusik geniessen!

Falls auch Sie Interesse daran haben, Brönzstoff bei Ihrer Geburtstags-, Jubiläums-, Vereins- oder Privatparty dabei zu haben, melden Sie sich gerne bei einem der Mitglieder oder via E-Mail an [bronzstoff@gmx.ch](mailto:bronzstoff@gmx.ch).

Nun wünsche ich – total unvoreingenommen – Brönzstoff weiterhin von Herzen ganz viel Erfolg, grossartige Auftritte, schöne Feste und euphorisch mitklatschendes und schaukelndes Publikum. All the best & happy birthday!

*Text: Tamara Kunz  
Fotos: Jessica Renold, zVg*



# zeitlupe

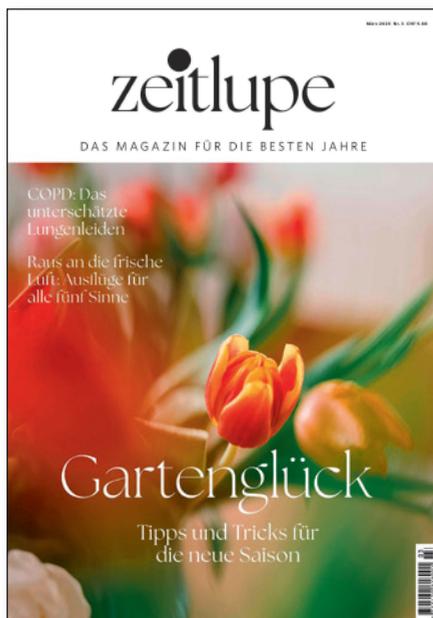
## das Magazin für die besten Jahre

Diese Zeitschrift erscheint 10mal pro Jahr für die Zielgruppe der Pensionierten. Die schweizweit verbreitete Lektüre mit einer Auflage von über 47'300 Exemplaren widmet sich vor allem den Themen, die den 3. Lebensabschnitt betreffen. Sie finden darin Beiträge zu Kultur, Ratgeber, Savoir-vivre und vieles mehr.

Die Dory und Walter Widmer-Wälchli Stiftung von Brittnau engagiert sich unter anderem für das Alter. Die Stiftung offeriert seit Jahren diese Zeitschriftenabonnemente allen pensionierten Einwohnerinnen und Einwohnern von Brittnau – und dies gratis.

- Sind Sie an dieser Zeitschrift interessiert?
- Haben Sie noch kein Jahresabo der Zeitlupe?
- Sind Sie neu ab 2024 in Pension?
- Sind Sie in Brittnau wohnhaft?

Wenn Sie diese Fragen alle mit «ja» beantworten können, melden Sie sich bitte bei der Präsidentin der Dory und Walter Widmer-Wälchli Stiftung, Frau Hanna Kunz. Sie nimmt gerne Ihre Adressdaten entgegen.



Ausgabe 3/2025

**Kontaktadresse:**

Hanna Kunz  
 Dorfstrasse 27  
 4805 Brittnau  
 Telefon 076 388 90 69  
 E-Mail: hanna.kunz@hispeed.ch

# Fronarbeit am «Känzeli»

Das war mein erstes Sightseeing, als mir mein damaliger Freund in den 80er Jahren voller Stolz die fantastische Aussicht in Brittnau zeigte – das «Känzeli». Dieses lag auf dem Weg des damaligen Natur-Lehrpfades, angelegt worden von einer Arbeitsgruppe «Waldlehrpfad». Man steigt vom Altweg, ca. 200 m nach dem Restaurant Sonne, über eine steile Treppe direkt im Wald viele Stufen hinauf aufs «Känzeli». Damals war dieser Ort noch ein Aussichtspunkt, von wo man weit ins Wiggertal schauen konnte, da die Bäume noch klein waren. Von der Grillstelle ging



Aufstieg «Känzeli»

der Natur-Lehrpfad weiter bis auf die Waldstrasse hinauf und in einem Rundkurs um den Kührain. Das Einzige, was von dem Lehrpfad noch übriggeblieben ist, sind fünf interessante Bildtafeln, die etwas über die Entstehungsgeschichte Brittnaus erzählen. Vor allem das Bild von «Pritinouva», wie Brittnau vor ungefähr 1000 Jahren hiess, mit den wenigen vereinzelt Häusern und der riesigen Waldfläche hat mich immer fasziniert.

Später waren wir noch einige Male auf dem «Känzeli», als verheiratetes Paar, dann mit unseren Mädchen. Da war die Aussicht nach Osten schon verdeckt von den gross gewachsenen Bäumen. Dann konnte man noch einmal von diesem Aussichtspunkt aus direkt aufs Dorf und die Umgebung schauen, als ein Jahrhundertsturm die Bäume am Kührain wie Zündhölzer umknicken liess. Aber die Bäume wuchsen bald nach. Obwohl es eine Feuerstelle hat, haben wir diese nie benutzt. Mit kleineren Kindern ist es nicht so ideal, weil es gegen Osten steil bergab geht. Ich habe erfahren, dass schon der Männerchor, die Jäger und der Zivilschutz beim Erneuern und Sanieren dieses Weges und der Grillstelle mitgeholfen haben sollen.

Beim Recherchieren traf ich auch auf einen Bericht vom Sommer 2012, als von der Gemeinde unter Gemeindeammann Willi Sommer ein Feuerstellen-Wettbewerb stattfand. Da wurde unter anderem auch das «Känzeli» saniert. Unter der

Anleitung des damaligen Werklehrers Tobias Hermann starteten die Schüler Patrick Hofer, David Schulthess und Fabian Lerch unter Mithilfe ihrer Väter zuerst die arbeitsintensive Rodung des steilen Aufstiegs, dann erstellten sie fünf stabile Holzbänke und installierten eine neue Grillstelle.

Nun, die Zeit und die Witterung nagten natürlich an diesem vor Jahren sanierten Grillplatz. Als ich im Frühling 2024 mit meinem Mann den Weg aufs «Känzeli» unter die Füsse nahm, war vor allem der Aufstieg rutschig und lehmig. Alles war überwuchert, überall lagen Äste, Steine, und die Holztritte waren morsch und gefährlich. Bei der Grillstelle sahen wir, dass die Bänke frisch gemacht waren, was wir verwundert zur Kenntnis nahmen.

Durch einen Hinweis stiessen wir auf Ueli Schmid. Ueli hat sich schon immer für Brittnau eingesetzt. Er war auch schon im Gemeinderat und als Helfer in der Museums-Kommission tätig.

Nach seiner Pensionierung wollte er gerne wieder etwas Gemeinnütziges machen. Als gelernter Forstwart sind ihm der Wald und die Natur sehr nahe. Auch er sah, dass der Aufgang zum «Känzeli» morsch und unbrauchbar war. Da kam er auf die Idee, diesen Weg in Fronarbeit wieder herzustellen, damit das «Känzeli» auf allen Wegen erreichbar ist.

Er nahm mit der Forstkommission und dem Förster von Brittnau Kontakt auf, und es wurde ihm zugesichert, dass er Eichenspätle geliefert bekommen würde. Aber zuerst musste natürlich der Treppenweg geputzt, von Steinen und Ästen befreit und die morschen Hölzer entfernt werden. Dann wurden Eichentritte neu eingepasst. Uelis Sohn Nick unterstützte ihn. Sie verrichteten die Arbeit in ca. 110 Arbeitsstunden.

Ueli betreut nun auch die Grillstelle, sorgt für den Unterhalt und dass immer wieder Holz vor Ort zum Grillieren vorhanden ist. Dieses bekommt er von der Gemeinde



Feuerstelle «Känzeli»



Sicht von Kührain Richtung Jura

aus dem Brittnauer Wald. Er zersägt es, spaltet es und deponiert es in dem von ihm neu errichteten Holzunterstand. Die Bildtafeln hat er geputzt, sodass sie nun für Schulen und interessierte Personen lesbar sind. Wir haben von ihm auch erfahren, dass ehemalige Handballer die Holzbänke zum Gedenken an zwei verstorbene Freunde und Mitglieder aufgestellt haben. Als der Männerturnverein im



Ueli Schmid

Herbst 2024 zum 100-jährigen Jubiläum den Storchentail organisierte, wurde der neu sanierte Abstieg von vielen Leuten schon rege benutzt.

Im Namen der BB-Redaktion und sicher auch von allen Brittnauer/Innen möchten wir Ueli Schmid ein ganz herzliches Dankeschön für seine grosse Arbeit aussprechen. Es ist in der heutigen Zeit nicht selbstverständlich, dass sich Menschen mit Tat und schweisstreibender Arbeit für die Öffentlichkeit einsetzen. Ebenfalls ein Dankeschön geht an die ehemaligen Handballer für die neuen Holzbänke. Die lauschige Waldgrillstelle ist im Sommer angenehm kühl, und wer den Aufstieg nicht scheut, für Gross und Klein wieder problemlos begehbar. Auch die interessanten Bildtafeln sind zu jeder Jahreszeit eine Besichtigung wert, und die Aussicht vom Kührain ist im Moment Richtung Jura und in den Graben grossartig.

*Text: Karin Wüest*

*Fotos: Ueli Schmid, Jessica Renold*

## Die Brittnauer Jungschi wird 40 Jahre alt

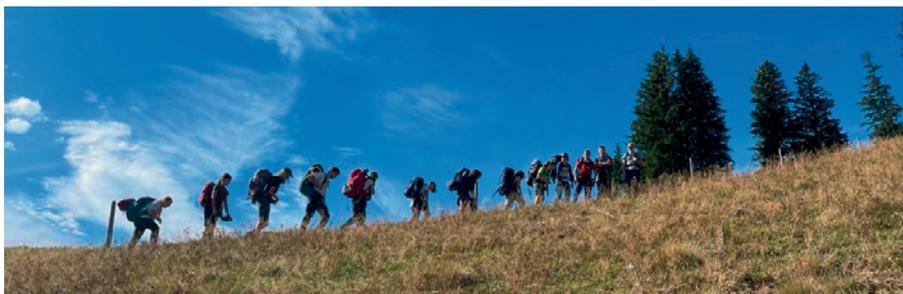


*Gemütliches Ausklingen*

Im Gespräch mit Mirta Bachmann erfahren wir etwas über die Gründung der Brittnauer Jungschi, ihre Ziele und ihr aktuelles Tun.

Vor 40 Jahren gründeten Beat Bachmann und Barbara Aregger, damals beide in verschiedenen Jungschis, ge-

meinsam die Jungschar Brittnau. Die Begeisterung und rege Teilnahme war sofort vorhanden. Die damalige Jungschi startete sehr aktiv und mit vielen Leuten. Die Bedürfnisse der teilnehmenden Kinder wurden über die laufenden Jahre immer wieder angepasst. Dass die Kinder im Mittelpunkt stehen, merkt man im



*Jungschi wandert*



Schluchtwanderung

Gespräch mit Mirta sofort. Die Idee, den Kindern und Jugendlichen einen Platz, Spass und etwas Lehrreiches mit auf den Weg zu geben, steht im Vordergrund. Jeweils an 2 Samstagen im Monat von 14 bis 17 Uhr treffen sich die Jungscharler im Kirchgemeindehaus. Ab da geht es vielfach in den Wald oder sonst nach draussen. Die Kinder lernen Knoten binden, schnitzen, Feuer machen, ja sogar gekocht wird im Wald. Im Pfla, ihrem Frühlinglager, wird jeweils in der Region gezeltet. Letztes Jahr lernten die Kinder, mit selbst gesammelten Brennnesseln Chips zu backen. Das Hela, Herbstlager, organisieren die Leiter der Jungschi Brittnau jeweils zusammen mit der Jungschar Aarburg. Hier geht es oft etwas weiter fort in ein Lagerhaus. Für den Orientie-

rungssinn gehören auch Geländespiele im Wald dazu.

Im Dezember findet in der Kirche zusammen mit dem Kidstreff und der Jugendgruppe die Familienweihnacht statt.

Wie mir Mirta erklärt, reagieren sie und ihre Leiterkollegen/innen während dieser Aktivitäten spontan auf die Kinder. So wird spasseshalber auch mal das Programm angepasst – ganz im Sinne der Kinder und Jugendlichen.

Mirta, mit Jungschinamen «Solskina» = Sonne, und Bärtschi, «Alegra» = glücklich führen zusammen mit Selma als Abteilungsleiterinnen die Planungen, Sitzungen und das Organisatorische durch. Acht Leiter betreuen rund 10 Kinder und Jugendliche. Der Jungschiname entsteht nach ca. zwei absolvierten Lagern in Verbindung mit einer kleinen Mutprobe. Er wird von den Leitern auserwählt, passend zum Charakter eines jeden. So erging es damals auch dem aktuellen Präsidenten Christian Hölzle. Er kam mit 17 Jahren im Jahre 1995 dazu und weil damals gerade der neue James Bond Film anlief und er den unbedingt sehen wollte, bekam er den Namen «Bond».

Ab der 1. Klasse bis zum 14. Lebensjahr kann man der Jungschi beitreten. Ab 14 Jahren steht der Hilfsleiter und Leiterkurs auf dem Programm. Dieser wird über den Dachverband Cevi ermöglicht. Der zweite Kurs, der Gruppenleiterkurs, ist J&S anerkannt, danach stehen Lagermodule zum Weitermachen bereit.



*Brennesselchips*

Selten finden die Jungschi-Nachmittage drinnen statt. Wenn das Wetter gar nicht mitspielt, bleiben die Kinder manchmal für Spiele in ihrem Raum, dem sogenannten «Schoggiraum», im Kirchgemeindehaus. Dieser wurde mit den Kindern bemalt und mit Fotos dekoriert. Die Zusammenarbeit mit der Kirche wird von Mirta und ihren Leiterkollegen sehr geschätzt. Nebst den Räumlichkeiten werden sie auch finanziell unterstützt.

Zu ihrem 40-jährigen Jubiläum planen die Brittnauer Jugscharler etwas Besonderes. Am 30. August von 14 bis 18 Uhr lädt ein Postenlauf die ganze Bevölkerung zum Erkunden der Jungschi-Aktivitäten ein. In kleinen Gruppen wird der Parcours absolviert. Es gibt coole Preise zu gewinnen, bevor es dann für alle Schokobananen und Schlang Brot gibt. Für die ehe-



*Basteln*

maligen und aktiven Leiter steht am Abend eine interne Veranstaltung mit einer Fotoecke, diversen Spielen und Grillieren auf dem Plan.

In der Jungschi Brittnau dürfen Kinder sein, wie sie wollen, und ihre Bedürfnisse werden wahrgenommen. Darauf sind Mirta, Selma und Christian stolz und arbeiten stetig daran, sich den Wünschen



der Kinder anzupassen. Über [www.kirchebrittnau.ch](http://www.kirchebrittnau.ch) erfahrt ihr alle News und Daten zur Jungschi.

Wir vom Blättli wünschen ein tolles Jubiläumsfest und auf die nächsten 40 Jahre.

*Text: Evelyne Rieder  
Fotos: zVg*



Silvia mit ihren Enkel und den Angestellten  
Sonja und Fabienne

## Was macht eigentlich... d'Silvia Stöckli vom Pub

Wer kennt sie nicht, Silvia «Söuveli» Stöckli, die Wirtin vom Longhorn Pub. Seit Jahren steht sie unermüdlich tags und manchmal bis spät in die Nacht für das Wohl ihrer Gäste hinter dem Tresen. Ich besuchte Silvia an einem Nachmittag bei ihr im Longhorn. Ausgestattet mit Kaffee (wirklich wahr!) stellte sie sich meiner Fragerei. Geboren wurde Silvia am 18. März 1965 auf einem Bauernbetrieb im Luzerner Hinterland, genauer gesagt in Ruswil, als einzige Tochter von Joseph Eduard und Marie Stöckli. Ihre Eltern hielten 15 Kühe und 2 Pferde. Auf dem Betrieb musste Silvia tatkräftig mitanpacken, was ihr aber auch viel Freude bereitete. «Am liebsten fuhr ich mit dem

Traktor», verriet mir Silvia mit einem Schmunzeln im Gesicht. Die 8-jährige Schulzeit verbrachte sie im Dorf selber; da sie aber einen recht langen Schulweg hatte, fuhr sie vom ersten Tag an mit dem Velo selbstständig zur Schule. Nach der obligatorischen Schulzeit machte sie ein Haushaltslehrjahr im Entlebuch. Mit zarten 17 Jahren schnupperte Silvia aber das erste Mal so «richtige Restaurantluft». Bei ihrer Lieblingstante Klara arbeitete Silvia in Villmergen 1982 als Küchenhilfe im Landgasthof «Hembron». Dies machte ihr grossen Spass, und die Leidenschaft für die Gastronomie wurde dort entdeckt. Leider schloss das Gasthaus aber bereits knapp ein halbes Jahr nach Silvias Start,

und so zog sie mit ihrer Tante kurzerhand ins «Rössli» nach Madiswil.

Silvia Stöckli arbeitete an diversen Orten in der Küche und im Service, bis sie am Donnerstag, 12. September 1985, die Stelle als «Serviertochter» im «Albis» in Brittnau antrat. Ihr Chef war Willi Buchmüller. Vom ersten Tag an fühlte sie sich in diesem Restaurant angekommen und wohl. Damals war der Albis ein Speiserestaurant und recht bekannt für seine gut bürgerliche Küche. Nach der Hochzeit im März 1986 mit Josef Burkhardt folgte im Dezember die Geburt der ersten Tochter Gabriela. Dank der Mithilfe der Grosseltern in Ruswil, die den «Gaumidienst» ihres Kindes übernahmen, arbeitete Silvia auch weiterhin Teilzeit im Albis weiter. Tochter Angela machte im März 1989 das Familienglück komplett. Im Jahre 1990 wechselte der Pächter, jedoch nach nur knapp einem Jahr kam Willi Buchmüller wieder ins Spiel. «So wurde ich per Ende selbigen Jahres Miteigentümerin des Restaurant Albis». Im Dezember 1994 kam mit Victor Wetter als nächster Prächter neuer Schwung ins Albis.

Er baute, mehrheitlich in Eigenregie, das Speiserestaurant in einen Pub um. Darin sah er eine Marktlücke in der Region, was sich auch bewahrheitete.

Während dieser Zeit arbeitete Silvia an verschiedenen Orten im Service weiter und wurde 1995 zur Alleineigentümerin des Restaurants. Das Heimweh nach «ihrem» Albis war jedoch omnipräsent.

Am 15. Juli 1998 gab sie ihr «Comeback». Im Hintergrund und eine grosse Stütze war immer Willi Buchmüller. Auch ein Friseur-



*Der Albis im Fasnachtsfieber*

salon war integriert (Standort Fumoir). Das Hauptgeschäft lief ganz klar am Abend mit dem «Fürobieber» und am Wochenende. Die absolute Blütezeit war sicher Ende der 90er und in den frühen Nullerjahren. Jedes Wochenende volles Haus, und dies Freitag, Samstag und Sonntag. Full House bedeutete aber auch viel, sehr viel Arbeit. Silvia krampft bis heute (!! täglich von frühmorgens bis spät am Abend im Geschäft, um die Gäste glücklich zu machen. Leider lief es für Silvia privat nicht ganz so ideal; im Jahre 1998 erfolgte die Trennung von ihrem Mann. Dank der tatkräftigen Hilfe ihrer Mutter Marie (auch als Pub-Grosi bekannt), konnte sich Silvia mit vollem Einsatz dem Wirten widmen. Das einzig Störende, was sie mir mit einem Schmunzeln verriet, waren ihre Nachbarn mit den vielen bellenden Hunden. Als das Haus an der Dorfstrasse 23 zum Verkauf stand, fackelte Silvia nicht lange und schlug zu. Sie kaufte das Haus und vermietet es weiter.

«Was waren deine speziellen Erlebnisse?» wollte ich von ihr wissen? «Oh, da gibt es viele! Ich habe unzählige lustige und schöne Geschichten mit meinen Gästen erlebt, interessante Gespräche geführt, schöne Freundschaften haben sich entwickelt und es gibt immer etwas zu lachen und zu diskutieren. Eine Sache, die sich richtig in mein Gedächtnis eingebrannt hat, war der Überfall/ Einbruchversuch am frühen Morgen im Frühling 2016». Sie musste einen Moment durchatmen und mit zitternder Stimme erzählt sie weiter: «Nach diesem traumatischen Erlebnis habe ich lange gebraucht, um wieder normal mein Leben zu führen. Ich hatte richtiggehend Panikattacken und Angst, wenn ich alleine in der Gaststube war». Nachdem Silvia in aller Ruhe durchgeatmet und einen Schluck Kaffee getrunken hatte, kam das Lächeln zurück. Ihre Augen leuchteten, als sie vom Geburtstagsgeschenk erzählte, das sie dieses Jahr im März zu Ihrem 60. Geburtstag erhalten hatte.

«So viele wunderschöne Blumengestecke und Strösse hatte ich noch nie erhalten, das Telefon klingelte ununterbrochen, und die Gäste gaben sich die Klinke in die Hand, um mir zu gratulieren. Aber das absolute Highlight war das Geschenk von Hugo und Mägi Zemp. Stefu Roth kam unter dem Vorwand, dass er bei meinem Auto einen Platten entdeckt habe und nahm das Auto mit, um den Reifen zu pumpen. Als er das Fahrzeug wieder zurückbrachte, standen Freudentränen in Silvias Augen. «Ich hatte auf der Motor-

haube das Logo des FC Bayern München. Das war grandios!!!!» Am 28. Juni 2025 wird im Albis anlässlich Silvias und Hämpu Lerchs runden Geburtstagen im März «110 Jahre Sommer» gefeiert, und Silvia würde sich freuen, euch zu sehen!

Was macht Silvia eigentlich am liebsten in ihrer doch spärlichen Freizeit? Silvia ist, wie vorgängig erwähnt, ein grosser FC Bayern München Fan, und ihr grösster Traum wäre es, ein Spiel der Mannschaft live zu sehen. Auch fährt sie gerne Fahrrad, reitet und geniesst die Zeit mit ihren Töchtern Gabriela und Angela sowie den vier Enkelkindern Joel und Fabian (15 Jahre), Amelie (4 Jahre) Louis (15 Monate) und dem zukünftigen Bauchzwergli Anna, die diesen Sommer das Licht der Welt erblickt.

Liebe Silvia, vielen herzlichen Dank für deine Zeit. Wir wünschen dir von Herzen alles Gute und weiterhin gutes Gelingen! Behalte deine Fröhlichkeit und deinen Humor!

*Text: Martina Schärer  
Fotos: Jessi Renold, zVG*



# Das Leben der Bauern

Vor 100 Jahren war das Leben der Bauern geprägt von harter körperlicher Arbeit und Abhängigkeit von der Natur. Die Landwirtschaft war überwiegend Handarbeit, unterstützt von Tieren wie Pferden und Ochsen – harte Arbeitstage, die von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang gingen. Die Arbeiten wie Pflügen, Säen, Ernten und Dreschen wurden von Hand ausgeführt. Die Tiere wurden zur Unterstützung eingesetzt, um das Ziehen von Pflügen und Wagen.

Anno dazumal war wenig mechanisiert, Werkzeuge wie Sensen, Sicheln und einfache Pflüge dominierten den Alltag der Bauern.

Eigenversorgung war ein grosses Thema. So kam es, dass man Vieh im Stall hatte zur Gewinnung von Milch, Hühner und Geissen – nicht im grossen Stil, wie teils die Bauern von heute. Das Ortsbürgerland wurde unter den Bauern aufgeteilt. Dadurch konnten sie ihre Betriebe vergrössern – jeder zwischen 36 Aren – auch Jauchen genannt.

Im frühen 20. Jahrhundert wurde die Arbeit der Bauern revolutioniert durch die Motorisierung in der Landwirtschaft. Die Einführung der ersten Traktoren kam auf, was eine erhebliche Effizienz bedeutete.

Mit der Motorisierung kamen auch neue Landmaschinen auf wie Mähdrescher, Ballenpressen und Sämaschinen. Das Bauernleben vereinfachte sich dadurch und dennoch, wie mir Walter Gerhard erzählte (Präsident der Landwirtschaft Kommission Brittnau), hatte man vor der Digitalisierung noch andere Bezüge. Soweit er sich erinnern kann, musste er als junger Bursche Säcke mit Korn zu einem der zwei Mühlenmeister in Brittnau bringen. Die Milch brachten die Bauern zu einer der zwei Milchannahmestellen in der Stampfi oder im Dorf. Heute holt der Abnehmer, wie z. B. «Emmi», die Milch direkt vom Hof. Wenn es Nachwuchs im



*Familie Frei am Gülle ausbringen*



Stall gab, schickte Walters Vater ihn zur Vieh-Erfassung zu Eugen Wälchli. Dieser übergab ihm dann eine Marke. Die Flächenerfassung fand in der Sonne statt, wo sich die Bauern am Abend trafen. Erst vor ca.10 Jahren wurde diese Erfassung digitalisiert.

Die moderne Landwirtschaft von heute steht vor neuen Herausforderungen. Nachhaltigkeit; Themen des Klimawandels und der Schutz der Umwelt erfordern umsichtige Anbaumethoden. Die Reduzierung von Düngemitteln und Pestiziden ist ein wichtiges Ziel. Jedoch bringt dies auch Aufruhr unter die Bauern. Durch den Anstieg der Bevölkerung und die neuen Gesetze stehen sie immer wieder im Clinch mit der Natur. Trotz der Erleichterungen durch die Maschinen zeigt die Natur ihre Gewalt immer wieder auf. Das schafft nicht mal die beste Maschine. Der Wandel in der Landwirtschaft ist ein fortlaufender Prozess. Die Bauern müssen sich immer wieder an neue Bedingungen anpassen und werden dies auch in der Zukunft tun.

## **Bauernhöfe in Brittnau – eine Mischung aus Tradition und Moderne**

Unsere Gemeinde ist geprägt von einer lebendigen Landwirtschaft. Gemeinsam bewirtschaften die Bauern 70 ha Ortsbürgerland. Aktuell hat es in Brittnau 34 Direktzahlungsberechtigte Betriebe und 52 nicht zahlungsberechtigte Betriebe (Hobby-Betriebe). Als Hobby-Tierhalter bezeichnet man nicht direkt zahlungsberechtigte Tierhalter, egal, welche Tiere sie halten – z. B. Pferde oder Hühner. Als direkt zahlungsberechtigter Betrieb gilt man erst, wenn man eine landwirtschaftliche Ausbildung vorzeigen kann, die Nutztiere und Ländereien mit einem Wert von 0.25 SAK ergibt. 1 SAK zählt ca. 2600 Stunden. Die Direktzahlungen sind eine indirekte Verbilligung, die an verschiedene Programme gebunden ist, die der Landwirt erfüllen muss. Ein Programm beinhaltet z. B. Förderung des Tierwohls. Im Jahre 2004 produzierten 24 Brittnauer Bauern 2'442'224 kg Milch, im Jahre 2024 sind es noch 6 Bauernhöfe, die 1'260'564 kg Milch produzieren.





Die Bauernhöfe in unserer Region spielen eine wichtige Rolle für die lokale Wirtschaft und die Versorgung mit frischen Produkten. Es gibt sowohl traditionelle Familienbetriebe als auch moderne Betriebe, die auf spezialisierte Produktion setzen. Einige konzentrieren sich auf Tierhaltung, während andere den Ackerbau oder beides bewirtschaften. Zudem gibt es in Brittnau auch Bio-Bauernhöfe. Heute sind die Abläufe digitalisiert. Man erfasst

dadurch die Ländereien und den Viehbestand. Walter Gerhard überprüft diverse Eingänge.

Die Landwirtschaftskommission setzt sich zusammen aus Walter Gerhard (Präsident), Hansuedi Bienz, Jonas Glur, Daniel Kupferschmid und der Gemeinderätin Yvonne Gerhard.

*Text: Jessica Renold, Fotos: zVg*

# Der schreckliche Tod des braven Alfred

rund um Brittnau  
Sagen

KI-Funktion Adobe Photoshop

Es war stockfinstere Nacht um die Geisterstunde. Ein 18-jähriger braver Jüngling vom Katzenmoos in Brittnau war auf dem Notweg: Die Grossmutter hatte Atemschwierigkeiten. Sein Ziel war die Leuen-Apotheke in Zofingen. Dort musste er das Absynthus-Pulver stehenden Fusses besorgen, das der Doktor auf Pergament gekritzelt hatte. Auf dem Wasserweg im Steinrain musste er einen Augenblick innehalten, um zu Atem zu kommen. Wie er so dastand und pustete, gewahrte er am Kilchberg ein mächtiges, rosarotes Feuer, das – wie ihn deuchte – bis zu ihm zischte. Es wallte wie eine Feuerloui unheimlich gegen den Beatenhof hinunter und wieder zurück.

Klopfenden Herzens eilte der Bursche weiter, Richtung Zofingen. Die Apothekersache war bald erledigt. Indessen dachte der Jüngling: Zuerst heim mit dem Medikament, dann will ich ausforschen, welche Bewandnis es mit dem teuflischen Feuer am Kilchberg hat...

Nach kurzer Zeit labte sich die Grossmutter an den Pülverchen, während Alfred

– so hiess der Jüngling – dem Kilchberg zustrebte. Am Ort, wo er das Feuer flackern gesehen hat, traf er ein kohlrabenschwarzes, siebzig Klafter tiefes Loch an, aus dem es wie Schwefel roch. Eine tiefe, hallende Stimme dröhte: «Grossmutter oder Enkel, alle müssen sterben...». Das Echo hallte vom Galgenberg: «...müssen sterben...müssen sterben...». Ein blauer Blitz zuckte, dass Alfred die Wigger in stockdunkler Nacht erkennen konnte, dann polterte es grauenhaft und eine Wolke schwebte alsbald um den Gipfel des Kilchberges.

Die Holzhacker entdeckten tags darauf auf dem höchsten Buckel des Kilchberges eine verkohlte Leiche, der die Augen meilenweit herausragten. Der Meister weissagte: «Grossmutter und Enkel, alle müssen sterben! – Der Grossmutter geht's wieder gut, der Enkel ist umgekommen! Ich hab's in der Nacht geträumt...ich hab's deutlich gehört...».

Seither schwebt nach jedem Blitzschlag eine graue Wolke um den Kilchberggipfel.



## Ferienplausch der Kirche Brittnau unter dem Motto «Rut mutig & stark»

Knapp 90 Paar leuchtende Kinderaugen warteten gespannt in der Kirche auf den Beginn des diesjährigen Ferienplausches. Mit einem Song startete das Abenteuer und es wurde fleissig mitgesungen und getanzt. Nach einer kurzen Begrüssung von Hauptleiter und Sozialdiakon Simon Bühler und Co-Leiterin Fabienne Bader kamen die teilnehmenden Kinder und die vielen Helferinnen und Helfer in den Genuss eines Theaters, welches das Thema «Hunger und Flüchtlinge» verdeutlicht. Nach erfolgreichem Rätseln und Übersetzen der hebräischen Sprache durften sich die Kinder ihren Interessengruppen anschliessen. Von Robotik, Werken, kreativem Gestalten, Tanzen über das Backen bis hin zum Sport. Es war für jeden Geschmack etwas dabei. Eines der

Highlights des diesjährigen Ferienplausches waren sicher ohne Frage die verschiedenen Ausflüge am Mittwochnachmittag. So mancher hatte die Qual der Wahl. Beim Lamatrekking, im Seilpark, Besuch des Schlosses Lenzburg, auspowern im Trampolinpark in Aarau, beim Kochen oder sogar einem Ausflug in den Zoo Basel. Ausgerüstet mit guten Regenklamotten trotzten die Kinder und Leiter dem schlechten Wetter und genossen die toll organisierten Ausflüge in vollen Zügen. Nachdem sich am Donnerstag noch einmal alle Interessengruppen für einen letzten Nachmittag voller Spass trafen, fand am Abend das Abschlussfest in der Kirche Brittnau statt. Zu diesem waren wie immer auch die Eltern, Geschwister und weiteren Angehörigen eingeladen.



Es wurde gemeinsam gesungen, Fotos und Videos der vergangenen Woche gezeigt, und schliesslich durften alle zusammen die Schlusszene des Theaters «Rut mutig & stark» ansehen. Danach ging es ins Kirchgemeindehaus, wo auch der kulinarische Teil nicht zu kurz kam. Neben Hot Dogs und Getränken gab es ein riesengrosses Dessertbuffet, und so klang der Ferienplausch 2025 langsam aus.

«Die offizielle Planung wurde im Dezember im Plenum angegangen. Eine Woche mit so vielen Kindern bedarf sorgfältiger Überlegung und auch einer funktionierenden Organisation. Ich bin stolz auf meine «Mannschaft» und auf das, was wir aufgebaut haben. Es macht extrem Freude mit den Kids zusammen.»

*Text: Simon Bühler, Fotos: zVg*

# Ferienplausch



# Brandwache in der Fennere am Samstag, 12. April 2025



Bei schönstem, warmem und frühlingshaftem Wetter lud das neue Pächterpaar Cristina Popescu und Martin «Tinu» Weber die Bevölkerung ein, den 50. Jahrestag des Vollbrandes der Fennere zu ehren. Jung und Alt folgten dieser Einladung. So waren schnell alle Tische gut gefüllt. Mit dem aktuellen TLF der FW Brittnau und dem Oldtimer Willys Jeep FC 170, die unter Sirenenklängen und Blaulicht auf den Platz fuhren, wurde die Idee abgerundet. Gastgeber Tinu Weber begrüßte Punkt 17 Uhr die Gäste mit einer herzlichen Ansprache. Auch für das leibliche Wohl wurde gesorgt. Bei einem feinen, rustikalen Znacht mit Kotelett und Kartoffelsalat wurde den knurrenden Mägen schnell abgeholfen. Es wurde gelacht, gefachsimpelt, «gschnädderet» oder einfach das Ambiente genossen, bis es dunkel wurde.

Das neue Pächterpaar feierte mit dem Fest um die Brandwache ihren Neuanfang. Auf dem schönen, bekannten Landgasthof zur Fennern möchten sie den Fokus auf gepflegte Gastronomie mit ausgesuchten Speisen legen. Dazu gehören nebst Entrecôte vom argentinischen Black Angus auch traditionelle Buure Zmorge und eine vielseitige, umfangreiche Speisekarte.

Vielen Dank für den schönen Abend, Cristina und Tinu, wir wünschen euch viel Erfolg.



*Text: Martina Schärer  
und Evelyne Rieder  
Fotos: Martina Schärer*

# Die Brittnauische Lurchenwelt



*Ausgangsort der Exkursion: Naturfreunde-Hüttli in der Fröschengülle*

Als Teil des 75-jährigen Jubiläums des Naturfreunde Kantonalverbandes Aargau veranstalten die verschiedenen Sektionen über das Jahr verteilt einzigartige Exkursionen und Aktivitäten. Die Sektion Brittnau trug ihren Beitrag dazu bei, indem sie die einheimischen Amphibienarten vorstellte.

Am 30. März 2025 konnten alle interessierten Personen an einer etwa einstündigen Exkursion teilnehmen. Diese wurde vom Brittnauer Jörg Zimmerli geführt, der selbst sehr an Amphibien interessiert ist. Nach kurzer Ansprache durch den Naturfreunde-Brittnau-Präsident Urs Aeschlimann und Vorstellung von Jörg bewegten wir uns zum nahegelegenen Weiher unterhalb des Hüttlis Fröschengülle (Naturfreunde-Hüttli).

Jörg Zimmerli erzählte, dass es in der Schweiz 19 einheimische Amphibienarten gibt, wobei etwa 15 davon bedroht seien. Er selbst unterstütze auch die umliegenden Gemeinden in Sachen Amphibien, besonders bei den Begehungen von anderen Weihern und Lebensräumen, um Bestände festzustellen. In dem präsentierten Weiher leben fünf Arten, darunter Bergmolche und Fadenmolche sowie Grasfrösche.

Zu diesem Zeitpunkt beherbergte der Weiher gerade Laich und bereits einige geschlüpfte Kaulquappen des Grasfrosches. Diese Frösche laichen zwischen Februar und März und legen jeweils zwischen 800 und 2500 Eier. Trotz der grossen Menge an Laich schaffen es meist allerdings nur zwei bis drei Kaulquappen, zu ausgewachsenen Fröschen zu werden. Der Rest wird durch natürliche Feinde wie Molche, Libellenlarven und

*Fadenmolch*



andere Insekten bedroht, bevor sie sich dann später, als Frosch, gegen Störche, Füchse und Wiesel behaupten müssen. Neben natürlichen Fressfeinden ist die Austrocknung der Weiher ebenfalls eine Gefahr für die jungen Kaulquappen.

Untermalt hatte Jörg Zimmerli die Vorstellung, indem er die Rufe verschiedener Schweizer Froscharten abspielte. Diese können Sie mit dem untenstehenden QR-Code ebenfalls aufrufen und Reinhören.

Besonders für die kleinen Besucher der Exkursion folgte nach dem Theorieteil ein interaktives Erlebnis: Jörg Zimmerli hatte an demselben Morgen unter nahegelegenen Steinen und Hölzern gesucht und einen Bergmolch sowie zwei Fadenmolche in ein mit Moos befülltes Terrarium gelegt. Diese konnten dann in einem Wasserglas von nahem betrachtet und sogar auf die Hand genommen werden.

Selbstverständlich wurden die Tiere nach der Exkursion wieder freigelassen. Nebst einigen Brittnauern wurde die spannende Exkursion auch von Mitgliedern anderer Naturfreunde-Sektionen und dem Kantonalverband besucht.



Bergmolch



Weiher unterhalb des Hüttli



Tourführer Jörg Zimmerli



Text:  
Jana Baumann

Bilder:  
Mirjam Bolliger  
(Naturfreunde  
KV Aargau)



# Ein Blick hinter die Kulissen der beliebten Dorf-Bäckerei...

... gewähren mir heute Corinne und Daniel Waber persönlich. 1980 legte Kurt Waber den Grundstein für die Bäckerei Waber. 2009 übernahmen Corinne und Daniel Waber den Familienbetrieb und prägen ihn seither mit viel Leidenschaft und Herzblut.

Dänu wuchs in der Bäckerei auf – damals war Wohnen und Arbeiten noch stark miteinander verbunden. Die private Küche lag direkt hinter dem Laden, wo heute die Sandwiches und Snacks hergestellt werden. So frühstückten die Mitarbeitenden oft mit der Familie, und an Faschnachtsmontagen waren vor Schulbeginn lustige Zünftler zu Gast – für Dänu als Kind jeweils ein Highlight.

Vor der Übernahme bauten Corinne und Dänu um: Im Obergeschoss entstand ihre Familienwohnung, im Erdgeschoss mehr Platz für die Bäckerei. Zusammen mit ihren Söh-

nen Ben (17) und Til (15) brachte diese Trennung von Geschäft und Privatem der Familie grossen Mehrwert.

Heute beschäftigen Corinne und Dänu 20 Mitarbeitende, darunter einen Lehrling. Mit berechtigtem Stolz erzählen sie, dass ihre Mitarbeitenden im Schnitt über zehn Jahre dem Betrieb treu bleiben.

Während wir über Geschäftsphilosophie sprechen, betont Dänu seine Werte: Ein fairer, offener Umgang ist ihm wichtig. Er lässt seine Mitarbeitenden eigenständig arbeiten und ausprobieren – daraus entstehen laufend neue Ideen. Auch eine faire Entlohnung und die Förderung individueller Stärken gehören dazu. Dank klarer Organisation entstehen kaum Überstunden.

Den Teamgeist, den Corinne und Dänu vorleben, spürt man auch nach aussen. Pflichtveranstaltungen wie Weihnachtsessen sind tabu. Stattdessen überraschen sie ihr Team lieber mit besonderen Erlebnissen – etwa einem Betriebsausflug ans Heitere OpenAir oder der Teilnahme an der Dorfolympiade, bei der die Bäckerei

Waber auch dieses Jahr wieder vertreten ist. Oft organisieren die Mitarbeitenden mit dem «Trinkgeld-Kässeli» selbst Events.

Ein eingespieltes Team ist für den reibungslosen Alltag entscheidend – besonders, da die Bäckerei flächenmässig zu den kleinsten ge-



hört. Jeder Handgriff muss sitzen. Den Herausforderungen der Branche begegnen Corinne und Dänu mit Qualität und Innovation. So stellten sie vor rund acht Jahren den Lieferservice – damals ein Drittel des Umsatzes – zugunsten des Ladens und der Mitarbeitenden ein. Die Vielfalt im Laden und die Möglichkeit, Neues auszuprobieren, gaben ihnen Recht.

Auf die Frage, was sie auszeichnet, antworten sie ohne Zögern: «Wir wissen, wie man Brot backt.»

Dabei bleiben sie immer in Bewegung. Viele Menschen reagieren empfindlich auf Zusatzstoffe, wie sie vor allem in industriellen Backmischungen zu finden sind. Deshalb legen sie grossen Wert auf die natürliche Entwicklung des Teiges. Die Auswahl der Zutaten sind von zentraler Bedeutung. Ebenso wichtig ist die sorgfältige Überwachung des gesamten Prozesses. Dabei beeinflussen nicht nur die Gezeiten, sondern auch Faktoren wie Jahreszeit und Wetter das Ergebnis. So wird im Sommer beispielsweise das Wasser mit Eis gekühlt, um die ideale Teigkonsistenz zu gewährleisten. Das präzise «Führen» der Teiglinge, also die Kontrolle ihrer Temperatur, erfordert sowohl fundiertes Fachwissen als auch viel Zeit.

Eine grosse Auswahl der Brotsorten hat eine Teigruhe von 24 Stunden, die Sauerteigbrote sogar 48 Stunden. Gebacken wird mit hoher und kräftiger Hitze, was für das Aroma und die Haltbarkeit enorm wichtig ist.

Neben den beliebten Broten bietet der Laden ein grosses Sortiment an süssen und pikanten Köstlichkeiten, liebevoll von



*Daniel und Corinne Waber*

Corinne und ihrem Team verpackt. Selbst die Schleifen an den Leckereien bindet Corinne noch von Hand.

Trotz aller Leidenschaft für ihre Bäckerei bleibt die Familie für Corinne und Dänu zentral. Mit ihren sportlich erfolgreichen Söhnen sind sie oft an Turnieren unterwegs. Ben spielt Inlinehockey in der Nationalliga A, Til ist aktiv im Handball, Boxen und Geräteturnen. Auch Corinne und Dänu sind sportlich unterwegs – oder geniessen einfach gemeinsam ihren Garten oder gelegentliche Motorradtouren. Wir vom Blättli bedanken uns herzlich für den interessanten Einblick und wünschen den beiden und ihrer Familie weiterhin alles Gute.

*Text: Evelyne Rieder  
Fotos: zVg*

# Veranstaltungen Juli bis September 2025

Datum	Wer	Was
<b>Juli 2025</b>		
5. Juli	Hornussergesellschaft Mättenwil-Britttau	Bierwanderung

<b>August 2025</b>		
1. August	Einwohnergemeinde	1. August-Feier
4. August	Samariterverein	öffentlicher Vortrag
17. August	Naturfreunde Britttau	Hüttlifeschct Fröschengülle
22. August	Verein Pro Mättenwil	Open-Air-Kino
23. August	Einwohnergemeinde	Neuzuzügeranlass
24. August	Musikgesellschaft Britttau	Matinéekonzert
26. August	Gemeinnütziger Frauenverein	Mittagstisch für alle
28. August	Samariterverein	BLS-AED-SRC Komplet Kurs
29. August	Trachtengruppe	Ständli
30. August	Reformierte Kirchengemeinde	Jubiläumsfeier der Jungschar
30. August	Topline Kickers	Cornhole Turnier

<b>September 2025</b>		
3. September	Gemeinnütziger Frauenverein	Kurs: Naturkosmetik für Teens
5. September	Mittelland Racing	Fürobieber
6. September	Mittelland Racing	Einachser-Rennen
8. September	Gemeinnütziger Frauenverein	Kleidertauschparty
12. September	Männerchor Britttau	Offenes Singen für alle
13. September	Museum Britttau	Wechselausstellung mit Vernissage
14. September	Museum Britttau	Wechselausstellung
16. September	Museum Britttau	Wechselausstellung

Datum	Wer	Was
18. September	Chetti	Vortrag erste Minenräumerin der Schweizer Armee mit Katrin Atkins
20. September	Ortsbürgergemeinde	Waldgang
21. September	Reformierte Kirchgemeinde	Betttagsgottesdienst mit Musikgesellschaft Brittnau
23. September	Gemeinnütziger Frauenverein	Mittagstisch für alle
23. September	Einwohnergemeinde	Seniorenausflug
25. September	Feuerwehr Brittnau	Infoabend Feuerwehr
25. September	Samariterverein	Blutspenden
26. September	Turnverein Brittnau	Plausch Volley Turnier
28. September	Museum Brittnau	Wechselausstellung
28. September	Einwohnergemeinde	Gemeindewahlen

Änderungen vorbehalten  
Vollständigkeit nicht gewährleistet

Jeden Dienstag: Spielgruppe von 9 bis 11 Uhr  
Gemeinnütziger Frauenverein, Kirchgemeindehaus  
(ausgenommen Schulferien)

# Geburtstage Juli bis September 2025

## 80. Geburtstag (Jahrgang 1945)

16. Juli	Nyfelner Ernst	Bötschishalden 361
19. Juli	Schneider Kurt	Pappelweg 9
2. September	Schärer Willi	Tannweg 6
6. September	Dietrich Wolfgang	Hardstrasse 6

## 85. Geburtstag (Jahrgang 1940)

16. August	Bürkli Alfred	Zur Mühle 10
------------	---------------	--------------





# Frische Brise mit unseren Neuanschaffungen!

**Wir bieten die richtige Dosis an Spannung mit unseren neuen Krimis oder den luftig leichten Romanen für den Liegestuhl oder den Strand. Viel Entspannung ist auf jeden Fall garantiert.**



Die charmanteste Buchhändlerin Frankreichs auf Mördersuche: Mitten in den Hochzeitsvorbereitungen von Tereza Berger und Gabriel Mahon zeigt sich die rauhe Seite der Bretagne:

Am wilden Strand von La Palue auf der Halbinsel Crozon wird eine tote Surferin angeschwemmt. Surfen ist dort verboten, die Brandung ist zu gefährlich. Als die Surflehrerin Ayala unter Verdacht gerät, beginnt die Unfalltheorie zu wackeln, und Terezas Spürsinn ist gefragt. Sie entdeckt, dass die Brandung so manches Geheimnis verbirgt. *Band 6 der Ermittlerin Tereza*



Anfang März in Südfrankreich: Henry Kummer genießt seinen Ruhestand. Doch die entspannte Atmosphäre auf dem Camping bei Nizza währt nicht lang, Kummers Platznachbar Georges sorgt

für Wirbel: Erst zettelt er eine Schlägerei mit Jugendlichen an, dann drückt er Kummer ein Couvert mit geheimem Inhalt in die Hände – «falls ihm etwas zustösst» –, und schliesslich verschwindet er wirklich spurlos. Einige Wochen später taucht Georges auf Kummers Stammcamping im Tösstal wieder auf und kurz darauf wird er in seinem Wohnmobil erschossen. Kummer wird neugierig, schliesslich war er zweiunddreissig Jahre lang Polizist, auch wenn er die meiste Zeit am Empfang des Kripo-Gebäudes in der Zürcher Kasernenstrasse verbracht hat ...



Eine Olivenbauernfamilie, eine Frau zwischen zwei Brüdern und der Kampf um Freiheit, eine grosse deutsch-italienische Familiengeschichte: Die Hamburger Goldschmiedin Julia Matthiesen reist zum ersten Mal in das malerische Dorf Lucignano in der Toskana und ist auf Anhieb überwältigt vom Zauber der Landschaft. Ihr kürzlich verstorbener Nonno stammt von hier, seine Familie hat seit jeher Oliven angebaut,

doch über seine Vergangenheit hat Gianni immer geschwiegen. Julia begibt sich auf die Spuren ihres Grossvaters, unterstützt von dem attraktiven Matteo. Ihre gemeinsame Suche führt in die 1940er-Jahre, in die Zeit der «Resistenza» und sie führt zu zwei Brüdern, den Olivenbauern Vito und Gianni und zu einer tragischen Liebesgeschichte ...

immer sie sich zwischen Dünen, Meer und Fussballplatz sehen. Auch Chris hat gute Gründe, sich von ihr fernzuhalten...



Ein Ostseesommer voller Sonne, Strand und zweiter Chancen: Nina Meerbach liebt ihren Job als Lehrerin und ihre kleine Tochter Hannah, die sie zusammen mit ihrer Schwester im idyllischen Altensande an der Ostsee grosszieht. Doch dann wird ausgerechnet Chris der neue Trainer von Hannahs Fussballmannschaft. Chris, der Ninas grosse Jugendliebe war und sie vor fast zehn Jahren einfach sitzengelassen hat. Auch wenn Nina sich geschworen hat, nie wieder jemanden so nah an sich ranzulassen, schlägt ihr Herz höher, wann



Zwischen sanften Wellen, goldenem Sand und duftenden Rosen sucht Iris nach einem Neuanfang. Als Künstlerin hat sie in Boston Berühmtheit erlangt, sie lebt mit ihrer grossen Liebe Tristan zusammen und hat mit Mia die beste Freundin an ihrer Seite, die sie sich nur wünschen kann. Und dann zerbricht Iris' Glück in tausend Scherben, als sie mit einem Schlag beide Menschen verliert, die sie am meisten geliebt hat. Iris wird von Trauer und Schuldgefühlen überwältigt. Sie sucht Zuflucht bei ihrer Grandma June auf Martha's Vineyard, wo sie neuen Lebensmut findet. Ob der magische Ort mit den weiten Stränden und sanften Wellen dafür sorgen wird, dass sie sich auch der Liebe wieder öffnen kann?  
*Coastlines-Serie Bd. 1*

### 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*





# LEITBILD

Die Entwicklung der Kinder und Jugendlichen steht für unser Handeln im Mittelpunkt. Wir setzen den Bildungsauftrag um und fördern die Qualität der Schule.



Alle Informationen zur Schule finden Sie auf unserer Homepage [www.schule-britttau.ch](http://www.schule-britttau.ch)

Fördern und fordern

Gemeinsam wachsen

## Redaktion

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

## Technische Herstellung

Druckvorstufe:  
Silvia Bachmann  
[spatium@bluewin.ch](mailto:spatium@bluewin.ch)

Lektorat:  
Ingrid Suter, Brittnau

Druck, Weiterverarbeitung:  
ISI Print AG  
Mühlethalstrasse 63  
4800 Zofingen

## Auflage

Nr. 178, 6. Juni 2025  
2600 Exemplare

Die nächste Nummer erscheint am Freitag, 5. September 2025

## Redaktionsschluss

Freitag, 1. August 2025

Diverse Illustrationen:  
Shutterstock

## Adresse

Redaktion «Brittnauer Blättli»  
Gemeindekanzlei, 4805 Brittnau  
[britttau\\_blaettli@gmx.ch](mailto:britttau_blaettli@gmx.ch)  
[www.britttau-blaettli.ch](http://www.britttau-blaettli.ch)  
Adressberichtigung der Einwohnerkontrolle der Gemeinde melden: Tel. 062 745 14 14  
[einwohnerkontrolle@brittnau.ch](mailto:einwohnerkontrolle@brittnau.ch)

## Bankverbindung

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

## Fotos Umschlag

1. Silvia Stöckli, Jessica Renold
2. Ferienpalusch, zvg
3. Biene, Jessica Renold
4. Brandwach Fenneren, Martina Schärer





Feumotech

FEUMOTECH

FEUMOTECH

FEUMOTECH

FEUMOTECH

FEUMOTECH