

Jurapark-Zytig



PROJEKTVIELFALT

Neophyten-Projekt S.3
Portrait Gemeinde Mönthal S. 8
Mobilität und Besucherlenkung,
Signaletik S. 10



GENUSS IM JURAPARK

Neue zertifizierte Produkte
aus dem Jurapark Aargau S. 15
Gastronomie mit Tradition:
Restaurant Post, Bözen S. 18



NATUR UND UMWELTBILDUNG

Vogelstation Auenstein S. 25
Gelbringfalter – eine Erfolgs-
geschichte S. 27
Schulprojekt in Zeihen S. 28

Bestellen können Sie auch online über www.jurapark-aargau.ch

Anzahl		
----	Jahresprogramm 2014 , Angebote und Veranstaltungen im Jurapark Aargau Vorbereitung schon jetzt möglich; Lieferbar ab Februar 2014	gratis
----	Jahresprogramm 2013 , Angebote und Veranstaltungen bis Ende 2013	gratis
----	Die grüne Schatzkammer , Jurapark Aargau Info-Flyer	gratis
----	Eisenweg , Wölflinswil-Herznach-Zeihen, 7 km Geschichte Eisenerzabbau und Bergwerks Herznach, Flyer	gratis
----	Ausstellung Bergwerk , Geologie und Ammoniten, Herznach, Flyer	gratis
----	Evolutionspfad , Rheinfelden-Zeiningen-Zuzgen, 14 km, Flyer	gratis
----	Fricktaler Chrisiwäg , Gipf-Oberfrick, 5.5 km Rundweg, Flyer	gratis
----	Flösserweg , Laufenburg-Stilli, 20 km, Flyer	gratis
----	Landschaftsmedizin im Jurapark, Broschüre , ab Dezember lieferbar	gratis
----	Perimuk Kinderwanderkarte , Wanderweg zum Waldspielplatz in Wölflinswil	gratis
----	Energie - natürlich , Energetische Gebäudesanierung aus einer Hand, Broschüre	gratis
----	Jurapark-Zytig, Ausgabe Nr. 21	gratis
----	Jurapark-Zytig, Ausgabe Nr. 20	gratis
----	Jurapark-Zytig, Ausgabe Nr. 19	gratis
----	Nordic Walking Mettauertal , 4 vers. Routen, Flyer	gratis
----	PostAuto-Walking Trail , Schenkenbergtal, 3 vers. Routen, Flyer	gratis
----	Walking-Trails Schupfart , 3 Routen, Flyer	gratis
----	Walkingtrail Bözberg West , vers. Routen, Flyer	gratis
----	Natur- und Kulturweg Linn , 4 km Rundweg, Flyer	gratis
----	Zurzbieter Wanderkarte , 18 Wanderungen in der Region Zurzach, Broschüre	gratis
----	rund um sulz , wandern, biken, rasten, Flyer	gratis
----	Erlebnisbauernhof und Sinnespfad , Wittnau und Gipf-Oberfrick, Infomaterial	gratis
----	Die Schweizer Pärke , Karte mit Porträt zu jedem Regionalen Naturpark	gratis
----	Landschaftsführer AARE - JURA - RHEIN , Wanderungen und Informationen	Fr. 10.00*
----	Freizeitkarte AARE - JURA - RHEIN , Massstab 1:60'000	Fr. 5.00*
----	Tandem Beide Produkte Landschaftsführer und Freizeitkarte zusammen	Fr. 12.00*
----	Freizeitkarte Jurapark mit Wandervorschlägen	Fr. 5.00*
----	Martinsweg Wittnau , (Kulturweg) Broschüre und Karte	Fr. 5.00*
----	Jurahöhenwege , Wanderbuch	Fr. 25.00*
----	Via Storia (Kulturwege Schweiz-Nordwestschweiz), Erlebnismagazin	Fr. 3.00*
----	Bergwerk Herznach , Plankarte in Kartonrolle	Fr. 12.00*
----	Fricktal , geschichtliche Kurzfassung, Broschüre	Fr. 5.00*
----	Bözberg West , Landleben zwischen Basel und Zürich, Heinrich Keller, Buch	Fr. 25.00*
----	Die Abenteuer des Perimuk und seinen Kindern , Thomas Senn, Lukas Sutter (Illustration), Kinderbuch	Fr. 29.00*
----	Mäc im Jura , märchenhafte Begegnung eines Zweibeiners mit einem Herznacher Ammoniten, Ruth Reimann-Hänger, Kinderbuch	Fr. 12.00*
----	Fricktal MEMO , 41 Kartenpaare mit Bildern aus allen Fricktaler Gemeinden	Fr. 24.00*
----	Sonnenschirm «dreiklang.ch» Durchmesser 180 cm	Fr. 80.00*

*Preise inkl. Mwst. zuzüglich Portokosten.

Bestellung per Mail: info@jurapark-aargau.ch
 Bestellung Online im Shop: www.jurapark-aargau.ch/shop
 Bestellung per Post: Jurapark Aargau, Linn 51, 5225 Bözberg

Name	Vorname
Strasse/Nr.	PLZ/Ort
Tel.	E-Mail
Datum	Unterschrift

Verlag

Verein dreiklang.ch / Jurapark Aargau,
Thomas Vetter, Präsident, Etzgen

Inserate und Lektorat

Maximilian Schmid

Redaktion und Texte

Christine Neff, Alessandro Ferrugia, Anna Bühler, Marion Sinniger
 Gastautoren: Peter Hug, Manfred Lüthy, Robert Obrist, Gabi Reimann, Daniel Schaffner, Eveline Schürmann

Kindergeschichte Tobi

Illustration: Barbara Leimgruber
 Text: Daniel Ballmer

Layout

Vreny Schmid

Kontaktadresse Jurapark Zeitung

Jurapark Aargau
 Linn 51, 5225 Bözberg
 062 877 15 04 info@jurapark-aargau.ch

Druck

Mittelland Zeitungsdruck AG, 5000 Aarau

 <p>FSC www.fsc.org</p>	<p>MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen Papier issu de sources responsables Carta da fonti gestite in maniera responsabile</p>
	<p>FSC® C007439</p>

Gedruckt auf Schweizer Papier: Utzenstorf AG, Perlen AG

Auflage

71'000 Exemplare

Verteilung

In alle Haushaltungen der 29 Gemeinden des Juraparks Aargau sowie der Gemeinden Aarau, Brugg, Eiken, Frick, Full-Reuenthal, Gallenkirch, Hornussen, Kaiseraugst, Kaisten, Leibstadt, Magden, Mandach, Möhlin, Mumpf, Münchwilen, Obermumpf, Oeschgen, Olsberg, Remigen, Rheinfelden, Sisseln, Stein, Ueken, Unterbözberg, Unterentfelden, Villnachern, Wallbach und Windisch, sowie an alle 400 Mitglieder des Trägervereins «dreiklang.ch»

Titelbild

Henry Kunz, Wegenstetten

www.jurapark-aargau.ch

Viele der nebenstehenden Publikationen und Produkte sind auch hier erhältlich:



Hauptstrasse 70 • 5070 Frick
 Telefon 062 865 35 65 • Fax 062 865 35 60
papeterie.fricker@gmx.ch

Neue Pflanzen – Neue Probleme

Fünf Gemeinden aus dem Wegenstettertal beteiligen sich am Pilotprojekt «Neobiota» des Kanton Aargau. Das auf drei Jahre angelegte Projekt hat zum Ziel, Gemeinden bei der Planung in der Bekämpfung von invasiven Neophyten zu unterstützen. Der Jurapark Aargau hat die Koordination zwischen dem Kanton und den fünf Gemeinden übernommen. Anna Bühler

Neue Pflanzen – Neue Probleme

Das Ziel des Projektes ist es, dass die notwendigen Ressourcen für eine nachhaltige Bekämpfung von invasiven Neophyten in den Gemeinden realistisch abgeschätzt werden können. Die Koordinationsstelle «Neobiota» des Kantons unterstützt die Pilotgemeinden mit fachlicher Beratung, Organisation und Durchführung von Informations- und Ausbildungsveranstaltungen und bei der Planung zur Bekämpfung von invasiven Neophyten. Der Jurapark Aargau hat

als Ansprechstelle für den Kanton die Koordination der Aktivitäten in den fünf Gemeinden übernommen.

Von neuen Pflanzen ...

Neophyten (griechisch neo = neu; phytos = Pflanze) sind Pflanzen, die in der Schweiz ursprünglich nicht heimisch waren. Dazu zählen alle Pflanzen, welche nach der Entdeckung von Amerika 1492 eingeschleppt oder eingeführt

→ weiter auf Seite 4



Drüsiges Springkraut – Violett blühende Zierpflanze aus dem Himalaya, die sich entlang von Bachläufen stark ausbreitet. Foto: Anna Bühler



Sommerflieder – Wohlriechender Zierstrauch aus China verdrängt einheimische Pflanzen an trockenen Standorten. Foto: Anna Bühler



Spätblühende und kanadische Goldrute – Als Bienenweide eingeführte Blume, die besonders in Naturschutzgebieten einheimische Pflanzen verdrängt. Foto: Anna Bühler



Einjähriges Berufkraut – Die kamillenähnliche Blume stammt aus Nordamerika und breitet sich auf Wiesen und Kahlstellen aus. Foto: Kanton Aargau

«Freiwilligkeit ist der Preis der Freiheit» *

In der Schweiz haben ehrenamtliche Tätigkeiten Tradition und die meisten Vereine könnten ohne das freiwillige Engagement ihrer Mitglieder gar nicht existieren. Auch Grossveranstaltungen sind auf die sogenannten «Voluntari» angewiesen. Aber nicht nur Privatpersonen, sondern auch Unternehmen können einen Beitrag leisten: Vermehrt bieten sie ihren Mitarbeitenden die Möglichkeit, einmal oder mehrmals im Jahr Freiwilligeneinsätze zu leisten. Auf diesem Weg engagieren sie sich für soziale oder ökologische Belange und tragen so zu einer gut funktionierenden Gesellschaft bei. Solche und andere ähnliche Aktivitäten werden gemeinhin unter dem Begriff der «Unternehmerischen Gesellschaftsverantwortung» zusammengefasst. In diesem Zusammenhang begegnet man auch dem englischen Begriff «corporate volunteering»

Auch im Jurapark Aargau finden solche Aktivitäten statt. Die Vorteile solcher Einsätze liegen auf der Hand: Im Park können ökologische Massnahmen umgesetzt werden, die sonst nicht oder nicht zeitgerecht zu realisieren sind. Im Gegenzug erhalten die Teilnehmenden spannende Einblicke in eine Aktivität, die nicht ihrem Arbeitsalltag entspricht. Sie werden im Teamgeist gestärkt und erfahren Wissenswertes über unsere wertvolle Natur, Landschaft und Kultur. Die harte Arbeit macht hungrig. Deshalb dürfen zum Zmorge, Zmittag oder Zvieri die Spezialitäten aus der Region nicht fehlen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen gleichzeitig den Jurapark Aargau kennen und kehren wieder zurück mit ihren Freunden oder der Familie für eine Wanderung, Exkursion oder ein feines Essen. Freiwilligeneinsätze haben also eine Langzeitwirkung auch für die hiesige Gastronomie und Landwirtschaft. In diesem Sinne: Freiwillige vor!

Christine Neff und Alessandro Ferrugia

* Gottlieb Duttweiler, 1888-1962

worden sind, wie beispielsweise die Tomate, die Kartoffel oder auch die Rosskastanie. Die meisten dieser Pflanzen fügen sich mehr oder weniger problemlos in die schweizerische Pflanzenwelt ein. Nur wenige entwickeln sich fern der Heimat zu einem Problem. Diese werden, entsprechend ihrer starken Ausbreitungstendenz, als invasive Neophyten bezeichnet. Die meisten dieser Pflanzen sind schön anzuschauen, wurden sie doch als Zierpflanzen eingeführt. Nichtsdestotrotz fügen sie der einheimischen Natur erheblichen Schaden zu.

... und neuen Problemen

Die Gefahren und Schäden, verursacht durch invasive Neophyten, sind vielfältig. Gemeinsam haben sie alle, dass sie sich stark ausbreiten. Schäden an Bauwerken und Hochwasserdämmen verursacht beispielsweise der buschförmig wachsende, einjährige Japanknöterich. Seine feinen Wurzeln dringen in Mauerwerk ein und lockern Flusssufer auf. Durch ihr schnelles und



Aufrechte Ambrosie – Aus Amerika stammt die kleine Pflanze, deren Pollen starke allergische Reaktionen auslösen kann.

Foto: Kanton Aargau



Schmalblättriges Greiskraut – Schmale, ungeteilte Blätter und eine gelbe Blüte zeichnen das aus Südafrika stammende Kraut aus, das für Mensch und Vieh giftig ist. Foto: Kanton Aargau

dichtes Wachstum gefährden invasive Neophyten zudem häufig die einheimische Flora und Fauna, da sie diese schlichtweg verdrängen. Als Beispiel sind hier Nordamerikanische Goldruten und das Drüsige Springkraut zu nennen. Einzelne Pflanzen stellen sogar für den Menschen eine Gefahr dar. So etwa der bis zu drei Meter hohe Riesenbärenklau mit seinem hautätzenden Pflanzensaft oder die Ambrosia, ein kleines Pflänzchen mit hochallergenen Pollen.

Koordinierte Bekämpfung

Auf Grund dieser Gefahren werden invasive Neophyten gezielt bekämpft. Oft ist dieses Vorhaben sehr schwierig umzusetzen, da sich die Pflanzen bereits stark ausgebreitet haben. Nur eine gezielte, koordinierte, und nach Prioritäten abgestufte Bekämpfung macht daher Sinn. Der Kanton Aargau hat eine solche Priorisierung anhand verschiedener Kriterien vorgenommen und eine Artenliste mit acht invasiven Neophyten herausgegeben, die in den kommenden Jah-



Ackerkratzdistel – Eine einheimische Pflanze, die durch ihre flächige Ausbreitung Probleme in der Landwirtschaft verursacht.

Foto: Kanton Aargau



Japanischer Stauden-Knöterich – Diese ein bis drei Meter hohe, gefürchtete Pflanze kann nur mit fachlicher Unterstützung bekämpft werden.

Foto: Kanton Aargau

ren bekämpft werden sollen. Nicht nur die Art ist hierbei entscheidend, auch der Standort und die bereits erfolgte Ausbreitung. Hohe Priorität hat beispielsweise die Bekämpfung von kleinen Beständen in Naturschutzgebieten, tiefe Priorität die Bekämpfung grosser Bestände entlang der Flüsse.

Um die Pflanzen mit Erfolg bekämpfen zu können, muss die Verbreitungsweise der Art bekannt sein und miteinbezogen werden. Denn nur die passende Bekämpfungsmethode führt, mehrere Jahre lang diszipliniert angewendet, zum Erfolg. Informationen über die kantonale Neobiota-Strategie und die prioritären invasiven Neophyten sind auf www.ag.ch (Themen A-Z: Neobiota) aufgeschaltet.

Pilotprojekt «Neobiota»

Die fünf Gemeinden im Wegenstettertal, Schupfart, Wegenstetten, Hellikon, Zuzgen und Zeiningen, beteiligen sich als ganze Region gemeinsam am kantonalen Pilotprojekt. Die Koordination hat der Jurapark Aargau übernommen. Die Gemeindeforumworkshops mit Fokus auf «Natur- und Landschaftsentwicklung und mögliche Konflikte», welche 2012 in allen Jurapark-Gemeinden durchgeführt wurden, gaben Anlass zu dieser Zusammenarbeit. Im Sommer haben Freiwillige aus Naturschutz-Vereinen und Gemeindeforumarbeiter die im Vorjahr kartierten Bestände, gemäss vorgängig erarbeiteten Aktionsplan, gezielt bekämpft. An einer zusätzlichen Informationsveranstaltung für die Gemeinden lernten die Verantwortlichen das Bestimmen der Pflanzen im Feld und wurden für das Kartieren der betroffenen Flächen geschult. Die Aktivitäten in den Gemeinden zeigen, dass das Thema als wichtig erachtet und angegangen wird.

Was können Sie tun?

Tun auch Sie etwas für die Natur und setzen Sie auf einheimische Pflanzen in Ihrem Garten, wie zum Beispiel Pfaffenhütchen, Kornelkirsche oder Echte Wallwurz.

Haben Sie invasive Neophyten im Garten? Dann informieren Sie sich über eine sichere Bekämpfung und Entsorgung.

Links zum Thema

www.ag.ch/de/dgs/verbraucherschutz/chemiesicherheit/neobiota/Neobiota.jsp

www.ag.ch (Themen A-Z- Neobiota)

www.infoflora.ch/de/flora/neophyten/

www.infoflora.ch (Neophyten)

Bankangestellte tauschen Büro gegen Naturpark

Vollen Einsatz leisteten rund 40 UBS-Mitarbeitende am 29. und 30. August 2013 im Jurapark Aargau. Unter fachkundiger Anleitung des Juraparks und dem Verein Naturwerk tauschten die UBS-Mitarbeitenden Schreibtisch und Computer gegen Gartenhandschuhe und Schaufel. Marion Sinniger

Bei diesem Natureinsatz halfen die UBS-Mitarbeitenden tatkräftig mit beim Entfernen von invasiven Neophyten in Wegenstetten sowie beim Bau von Steinlinsen in Elfingen. Neben der strengen körperlichen Arbeit lernten sie den Jurapark Aargau kennen und kamen in den Genuss von köstlichen Regionalprodukten.

Einsatz für Reptilien und gegen invasive Neophyten

Beim zweitägigen Freiwilligeneinsatz entfernten die UBS-Mitarbeitenden invasive Neophyten. Dies sind gebietsfremde Pflanzen, die eingeschleppt wurden, sich stark verbreiten und den lokalen Pflanzen den Lebensraum rauben. Mit ihrer Arbeit unterstützten die UBS-Mitarbeiter die Jurapark-Gemeinde Wegenstetten in ihrem Kampf gegen das Drüsige Springkraut und leisteten so einen Beitrag, die einzigartige lokale Artenvielfalt zu erhalten. Im Rebberg oberhalb Elfingen errichteten die Bankangestellten eine ansehnliche Steinlinse. Zahlreiche gefährdete Reptilienarten und viele andere Kleintiere finden in Steinlinsen wichtige Versteckmöglichkeiten,

Sonnenplätze, Eiablagestellen und schützende Winterquartiere.

Freiwilligenarbeit als wichtiger Beitrag für die Natur

Für den Jurapark Aargau war der Einsatz der freiwilligen Helfer eine wichtige Unterstützung, für die UBS-Mitarbeitenden eine willkommene Abwechslung zum Arbeitsalltag im Büro: «Einen Arbeitstag an der frischen Luft zu verbringen ist grossartig. Es ist ein Super-Gefühl am Ende des Tages zu sehen, was wir mit unseren Händen und unserer Muskelkraft geschafft haben», freut sich eine der UBS-Mitarbeiterinnen nach getaner Arbeit. Aus Sicht des Juraparks ist die Freiwilligenarbeit wichtig, um notwendige Aufwertungs- und Pflegearbeiten in der Landschaft zeitgerecht umsetzen zu können.

Landschaftsjuwelen und Gaumengold als Belohnung

Neben der strengen körperlichen Arbeit war für das leibliche Wohl gesorgt. Nach einer morgendlichen Stärkung im Restaurant Post in Bözen



Einsatz gegen das Drüsige Springkraut

Foto: Anna Bühler

verwöhnten die Winzerin Romi Wieser (Ni&Ro Weinbau) und ihre Helferinnen die Einsatzfreudigen direkt im lauschigen Rebberg mit Spezialitäten aus der Region wie Jurapark-Käse, Salat aus dem Garten, Bio-Grilladen und Mostcrème. Nach getaner Arbeit durfte ein Apéro mit den eigenen Weinspezialitäten nicht fehlen. Die Mitarbeiter der Bank, die mehrheitlich in Zürich wohnen und gerne ihre vier Bürowände gegen die grüne Schatzkammer tauschten, staunten über die Schönheit und Anmut dieser Aargauer Region und freuten sich über die erlebte Gastfreundschaft.



Tatkräftig am Steinlinsenbau für Reptilien und Co.

Foto: Marion Sinniger



UBS-Mitarbeiter beim Natureinsatz

Foto: Anna Bühler

Jurapark-Gemeindeseminar

Der Austausch zwischen den Gemeinden im Jurapark Aargau zum Thema Natur und Landschaft stand im Mittelpunkt des ersten Jurapark-Gemeindeseminars vom Samstag, 1. Juni 2013 in Villigen. Anna Bühler

Der Jurapark Aargau als Regionaler Naturpark ist auf institutioneller Ebene – nebst Kanton, Gemeinden und Interessensverbänden – ein neuer Akteur. Er bietet die Chance, den Erholungsraum zwischen Zürich und Basel gemeinsam mit den Park- und Partnergemeinden zu entwickeln. Mit der Annahme des Parkprojektes bekannte sich die Bevölkerung zu den Zielen des Parks, wie beispielsweise Erhaltung und Aufwertung der Natur- und Landschaftsqualität. Wie die Gemeinden zu diesem Ziel beitragen können, war Thema des ersten Jurapark-Gemeindeseminars. Aus 17 Jurapark-Gemeinden fanden sich rund 32 Teilnehmende in Villigen ein. Schwerpunkte im Programm waren die Besichtigung von konkreten Projekten, die Vermittlung von Informationen zur Organisation des Natur- und Landschaftsschutzes in den Dörfern sowie der Austausch untereinander und mit den Vertretern des Juraparks.

Victor Condrau, Projektleiter «Gemeindeberatungen Natur und Landschaft», informierte über die nötigen Umsetzungsschritte vom Landschaftsinventar zum Jahresprogramm und wies auf das kostenlose Beratungsangebot des Kantons Aargau hin mit dem Programm «Ökologie und Landschaft in der Gemeinde». Über

die Finanzierungsmöglichkeiten von Natur- und Landschaftsprojekten sowie das kantonale Mehrjahresprogramm «Natur 2020» orientierte Meinrad Bärtschi, Sektion Natur und Landschaft des Kantons.

Während der Exkursion zeigte Daniel Stenz, Vizepräsident des Natur- und Vogelschutzvereins Geissberg auf, wie Natur- und Landschafts-schutz-Projekte in der Gemeinde erfolgreich umgesetzt werden können. Er stellte das Projekt Auenrevitalisierung im Gebiet Auenrain vor. Die Revision der Bau- und Nutzungsordnung in Villigen sieht man als Chance, das Projekt voranzutreiben. Wie gut sich die Örtlichkeit zudem für das geplante Vorhaben eignen würde, zeigte die über die Ufer getretene Aare an jenem regnerischen Samstag auf eindruckliche Weise. Die Landbesitzerin AXPO steht dem Vorhaben positiv gegenüber, zumal die Fläche als ökologischer Ausgleich für das zu sanierende Flusskraftwerk eingesetzt werden könnte. Solche Synergien gilt es zu nutzen.

Dass mehr Natur im Siedlungsraum ein Mehrwert für die Bevölkerung und im Unterhalt kostengünstiger ist als eine herkömmlich gepflegte Rasenfläche, wurde anhand der neu angelegten

Ruderalfläche beim Gemeindehaus beispielhaft aufgezeigt. Die offene Information durch die Gemeinde, ein Eröffnungspapéro für die Bevölkerung sowie erklärende Bildertafeln haben zur Akzeptanz der ungewohnten Umgebungsgestaltung beigetragen. Auf einem kurzen Spaziergang am Rotberg standen das Naturinventar, die richtige Heckenpflege und die Entstehung des Eichenwaldreservates Tüeliboden im Zentrum. Die Redner betonten, dass insbesondere der frühe Einbezug der Öffentlichkeit, der zuständigen Amtsstellen und der beteiligten Firmen für das Gelingen eines Naturschutzprojekts in der Gemeinde von zentraler Bedeutung sei. «Grössere Projekte brauchen immer Zeit, um in den Köpfen aller Beteiligten zu reifen», meinte Revierförster Oliver Frei.

Auch das Projekt Jurapark Aargau braucht Zeit und das Engagement vieler Beteiligten, um zu einer Erfolgsgeschichte zu werden. Mit der aktiven Beteiligung der Gemeinden, Vereine, Institutionen und engagierten Einzelpersonen lässt sich die Region entsprechend der Ziele des Regionalen Naturparks weiterentwickeln.

Die Praxisnähe des Anlasses fand unter den Teilnehmenden grossen Anklang. Auch der Austausch mit anderen Gemeinden wurde sehr geschätzt. Themen für das Gemeindeseminar 2014 sind genügend vorhanden, wie sich bei der abschliessenden Befragung zeigte. Die Vermarktung von Regionalprodukten und naturnahem Tourismus, die Entwicklung des Siedlungsraums und Konflikte im Bereich Freizeitnutzung wurden als mögliche Themen genannt. Zukünftig sollen zudem die Landwirtschaftsvertreter vermehrt miteinbezogen werden.

Das zweite Gemeindeseminar findet am Mittwochnachmittag, 14. Mai 2014 in Küttigen statt.



Felix Bühlmann
5237 Mönthal
Zimmerei und Schreinerei

Telefon 056 284 14 17 Fax 056 284 28 34
www.holzbau-buehlmann.ch

Bauen mit einem natürlich nachwachsenden Rohstoff

Seit 80 Jahren gut!

Weitere Informationen:

Programm „Ökologie und Landschaft in der Gemeinde“ www.ig-landschaft.ch (Beratungsangebot)

Jurapark Aargau unter www.jurapark-aargau.ch

Natur- und Vogelschutzverein Geissberg www.nvgeissberg.com

Freiwillige Bewirtschaftsarrondierung in Zuzgen mit Modellcharakter

Die Landwirte in Zuzgen haben bislang kleine, ungünstig geformte und weit verstreute Landstücke bewirtschaftet. In einem freiwilligen Verfahren sollten darum die Bewirtschaftung auf der Nutzungsebene vereinfacht und gleichzeitig die Landschaft aufgewertet werden. In einem Modellvorhaben des Bundesnetzwerkes «Ländlicher Raum» wurde dazu ein wegweisendes Instrument entwickelt. Röbi Wernli

In Zuzgen, dem Dorf im Aargauer Tafeljura, ist die landwirtschaftliche Nutzung von schwierigen Bewirtschaftungsverhältnissen geprägt. Aufgrund der weit verstreuten Landparzellen müssen die Landwirte mehr Fahrten auf und zwischen den Äckern vornehmen. Diese schwierigen Verhältnisse erschweren eine rationelle Bewirtschaftung und führen auch zu einem erhöhten Nutzungsdruck. Dadurch ist die Pflege landwirtschaftlicher Werte im Jurapark Aargau nicht optimal.

Diese Bewirtschaftungsbedingungen räumlich und betrieblich zu verbessern, war das Ziel des Modellvorhabens, das der Bund und der Jurapark Aargau unterstützt haben. Die Ergebnisse aus dem Projekt, das von 2011 bis 2013 dauerte, wurden in einer neuen Wegleitung festgehalten. Diese gibt Antworten auf die folgende zentrale Frage: Wie kann ohne gesetzliche Grundlage – also freiwillig – eine Landumverteilung durchgeführt werden, die in Zeiten des raschen Strukturwandels effizient, schnell und kostengünstig ist?

Mitwirkung der Landwirte ist zentral

Damit alle Landwirte und Pächter einem Lösungsvorschlag zustimmen konnten, brauchte es viele Diskussionen, sowohl in grossen

Gruppen «am runden Tisch», als auch in vielen direkten Gesprächen auf den Betrieben. Das Aushandeln von Kompromissen zwischen teilweise weit auseinanderliegenden Nutzungs- und Schutzinteressen war dabei eine grosse Herausforderung. Im Modellvorhaben haben darum die beteiligten Büros «Ackermann + Wernli» (Aarau) und «m.fritsch •emac (Zürich)» ein Partizipations- und Kommunikationskonzept entwickelt. Es bindet alle Akteure in den Entscheidungsprozess ein und sichert die Akzeptanz und die Wirksamkeit der freiwilligen Bewirtschaftsarrondierung.

Kleine Prozessschritte führen zum Ziel

In der Vorbereitungsphase wurden Grundeigentümer und Bewirtschaftler über das Vorhaben, die Ziele, den Zweck und den Nutzen sowie das Verfahren informiert. Ein detailliertes Inventar über die bestehenden Bewirtschaftungs- und Landschaftsverhältnisse sowie ein Konzept für Natur und Landschaft bildeten wichtige Grundlagen zur Erarbeitung des Zuweisungsplans. Die Landwirte konnten ihre Wünsche für eine Neuzuteilung der Parzellen einbringen. In der Umsetzungsphase erfolgte die Bereinigung mit den Akteuren und in den neuen Pachtverträgen wurde das Vereinbarte festgehalten und gesichert.

Die neuen Pachtverhältnisse sind verbindlich ab 1. November 2013. Bereits im Vorfeld haben die Zuzger Landwirte die Bewirtschaftung der neuen Pachtparzellen untereinander abgesprochen. Nach einer ersten sechsjährigen Pachtperiode verlängert sich die Pachtdauer gemäss Schweizer Pachtrecht ohne Kündigung um weitere sechs Jahre.

Mehrwert für Landschaft und Biodiversität

Wenn Bewirtschaftungsgrenzen bereinigt und Nutzungen neu vereinbart sind, ist das auch für Landschaft und Ökologie ein Vorteil. Sensible Gebiete werden künftig von extensiv arbeitenden Landwirten betreut und die ökologischen Ausgleichsflächen eines Betriebes sind besser angeordnet. Hecken, Säume, Trockenwiesen oder Einzelbäume werden gezielt gefördert. Im Jahre 2014 wird die neue Agrarpolitik 2014-17 in Kraft treten. Die bestehenden Bewirtschaftungsverträge für eine naturnahe Landwirtschaft werden dann im Rahmen des Arrondierungsprojektes erneuert und angepasst.

Wegweisendes Modell

Die freiwillige Bewirtschaftsarrondierung greift nicht in das bestehende Grundeigentum ein, was von Vorteil ist. Die Regelung der Nutzung erfolgt nur auf der Ebene von Pachtverträgen. Das Modellvorhaben Zuzgen ist bereits zum Vorbild für andere Gemeinden im Kanton Graubünden geworden, und auf Bundesebene sind Erkenntnisse daraus in die Agrarpolitik 2014-2017 eingeflossen. Der Jurapark Aargau ist aktuell im Gespräch mit weiteren Parkgemeinden, die interessiert sind, eine freiwillige Bewirtschaftsarrondierung durchzuführen.



Begutachtung der Neuzuweisung



FBA Zuzgen: Eruien der Bewirtschaftler

Fotos: Röbi Wernli

Portrait einer Jurapark-Gemeinde

«Müendel» das liebeliche Tal



In der Schriftsprache und in Mundart wird vorwiegend der Name Mönthal gebraucht. Ältere und einheimische Leute sprechen aber meistens vom «Müendel». Das hört sich heimatlich, heimelig an. Schon die Römer sollen es «Vallis amoena», «liebliches Tal» genannt haben. Nicole Bittl und Nadja Hasler

Im Habsburger «Urbar» (mittelalterliches Güter- und Abgabenverzeichnis) wird Mönthal erstmals im Jahr 1273 erwähnt. 1460 gelangte die Siedlung mit der Herrschaft Schenkenberg an Bern. 1683 war Mönthal «ein dorf von 8 heüseren» mit ein paar umliegenden Höfen. 1718 brannte ein Teil des Dorfes nieder. Weinbau und Baumwollweberei brachten gegen Ende des 18. Jahrhunderts einen gewissen Wohlstand. Die Bevölkerung zählte um 1850 über 500 Einwohner. Die Krise in Landwirtschaft und Baumwollindustrie führte zu einer Abnahme bis auf 239 Dorfbewohner im Jahre 1970.

Im Norden öffnet sich die Gemeinde Richtung Gansingen und Mettauertal, im Osten Richtung Remigen, im Süden Richtung Oberbözberg (Bözberg) und im Westen Richtung Effingen sowie Sulz/Laufenburg.

Die Kirche bleibt im Dorf

Das reformierte Gotteshaus wird im Jahre 1273 erstmals urkundlich erwähnt. Als Kapelle kann es aber schon früher bestanden haben. An das rechteckige Kirchenschiff wurde um 1480 ostseitig der Achse ein neuer, gewölbter Chor angefügt, dessen Pultdach sich an den älteren, massigen Käsbissenturm anlehnt. Zur Ausstattung der Kirche gehören ein spätgotischer Taufstein aus dem 15. Jahrhundert, eine frühbarocke Kanzel (1613) und die 1641 eingebaute Holzempore. Im Ostfenster des Chors befinden sich eine prächtige Rundscheibe mit dem Lamm Gottes und Wappen der Ratsherren von Brugg (1590) sowie zwei alte und eine neue Glocke, gegossen 1587 «ZU BRUG», 1688 «ZU LENTZBURG» und 1966 in Aarau.



Luftaufnahme der Gemeinde Mönthal

Mönthal liegt auf 479 Metern über Meer in der obersten Mulde der Ampfernhöhe, einem wenig bekannten Juraübergang, der vom Aaretal ins Rheintal führt. Das Dorf wird umkränzt von den waldigen Jura-Aufschichtungen, der Burghalde, der Egg, des Hoomels und der Winterhalde. Am

obersten Lauf des Schmittenbaches, der bei Viligen in die Aare fliesst, liegt die geschlossene Siedlung, zu welcher auch der Weiler «Ampfern» sowie einige Einzelhöfe im weiteren Talkessel gehören.

Verkehrstechnisch ist das Dorf mit dem Auto über die Ortsverbindungsstrasse Richtung Remigen (Brugg/Zürich), Richtung Laufenburg (Basel) und Richtung Mettauertal sehr gut erschlossen. Die S-Bahn-Anschlüsse in Brugg und Turgi sind in kurzer Zeit erreichbar.

Die bei Ausgrabungen entdeckten Funde aus verschiedenen Epochen beweisen, dass «Müentental» seit der jüngeren Steinzeit, etwa 2500 v. Chr. ständig besiedelt war. Auf dem Mönthaler Hausberg, der Burghalde, soll eine spätbronzezeitliche befestigte Höhensiedlung gestanden haben. Während des Alten Zürichkrieges, im gleichen Jahr (1444), in welchem Brugg seine Mordnacht erlebte, wurde das Dorf gebrandschatzt. Auch von der nachfolgenden Pest blieb die Talschaft nicht verschont.



Berner Grenzstein



Die erhöhte Reformierte Kirche in Mönthal

Mönthal besitzt keine eigene Kirchgemeinde mehr. Das Pfarramt wird zusammen mit der Gemeinde Bözberg geführt. Die neu gestaltete Friedhofanlage trägt mit ihrer schmucken Kirche, erhöht über dem Dorf, zu einem einladenden Erscheinungsbild des Dorfes bei.

Fernab des Alltags

Besucher und Wanderer erfreuen sich immer wieder an den vielen Naturschönheiten des Tales. In Mönthal geniesst man die gute Luft sowie die Stille. Zahlreiche Ruhebänke und eine Aussichtsplattform auf dem Cheisacherturm laden zum Verweilen ein.

Der Cheisacher liegt im oberen Teil des aargauischen Fricktals im Grenzgebiet der Gemeinden Gansingen, Laufenburg und Mönthal. Auf dem höchsten Punkt des Cheisachers, 698 Meter über Meer, hat der Trägerverein Cheisacherturm 2010 den filigranen Holzturm errichtet. Von der obersten Plattform aus hat man eine für die Region einmalige Rundschau bis in die Alpen, den Schwarzwald und die Vogesen. Wer den Turm besteigt, dem eröffnet sich vor allem auch die



Diverse Wanderwege mit Fernsicht auf den Cheisacherturm

Sicht auf die näher liegende landschaftliche Vielfalt und Eigenart dieses Schutzgebietes von nationaler Bedeutung.

Für Walker und Biker bietet die Landschaft, mit unzähligen Walking- und Velotrails optimale Bedingungen. Der Walkingtrail «Bözberg West» (Helsana Trail) lässt den Walker zum Beispiel einen Teil des Aargauer Tafeljuras erleben, eine Landschaft von nationaler Bedeutung. Man entdeckt Orte mit Fossilien, seltenen Pflanzen und Tieren, Buchen- und Föhrenwälder, aargauische Reblandschaften und ländliche Dörfer. Die Routen des Trails bieten Aussichtspunkte mit Bli-

cken in die hügelige Landschaft, auf die Nordseite des Kettenjuras, die Alpen, den Schwarzwald und die Vogesen. Auch der bestens ausgebaute Radweg Richtung Remigen bildet eine sehr schöne Route fernab des hektischen Verkehrs. Dank dem ländlichen und intakten Lebensraum findet



Geschützte Linde in Mönthal

der Besucher hier in Mönthal Ruhe, Erholung und Gelassenheit.

Aktivitäten, in und ausserhalb

Die ortsansässigen Firmen sind teilweise weit über die Gemeindegrenze hinaus bekannt, sei es dank kulinarischer Köstlichkeiten, diverser Holzkonstruktionen oder dem Auto-Abschleppdienst. In Mönthal ist es sogar möglich, das eigene Bier selbstständig zu brauen und direkt vor Ort das Bier zu geniessen.

Die Anzahl der Vereine in Mönthal ist überschaubar. Die wenigen Vereine sind dafür umso aktiver und leben die Vereinstätigkeit mit Freude und Begeisterung aus. Jedes Jahr finden verschiedene Anlässe statt: der Auffahrtsbummel, das Spaghetti-Essen, die 1. Augustfeier mit



Das alljährliche Theater findet jeweils im Januar in der Turnhalle Mönthal statt.

attraktivem Fussballturnier und das Waldfest, welches als «Ampfernfest» bekannt ist. Auch werden die alljährlichen Papiersammlungen abwechslungsweise durch die Vereine selbstständig organisiert. Die Theatergruppe Mönthal führt für viele begeisterte Zuschauer und Theaterfreunde jeweils im Januar ein beliebtes Theaterstück auf.

Müendel, ein Weinbaudorf

Vor der Jahrhundertwende, in der Zeit der grössten Ausdehnung unseres Rebgebietes, standen zwischen Remigen und Mönthal von der Schwendi her, dem ganzen Burghaldenhang entlang, Reben bis zum Oberdorf. Heute gibt es neben einem professionellen Weinbauern einige Winzer, die in ihrer Freizeit aus den gesunden und ausgereiften Trauben exklusive, eigenständige und erlesene Mönthaler Weine produzieren, die sich sehen lassen.

Am jährlichen «Räbhüslifäsch» können die verschiedenen Weine gekostet werden. Hoch über dem Tal, inmitten der Reben, lässt sich mit einem guten Tropfen Wein der Alltag ausklingen.

Ausblick

Mönthal freut sich, eine Mitglied-Gemeinde des Juraparks Aargau zu sein und setzt sich mit dem Slogan «Mönthal Plus». für ein nachhaltiges Standortmarketing ein. Weitere Informationen zu allen Sehenswürdigkeiten, Aktivitäten und Anlässen findet man auf unserer Homepage «www.moenthal.ch» Schon heute freuen wir uns auf Ihren nächsten Besuch im «Müendel», einem Juwel im Jurapark Aargau.

Fotos: Gemeinde Mönthal



Die Rebberge von Mönthal mit seinen Räbhüslis

Mobilität und Besucherlenkung im Jurapark Aargau

Der Jurapark Aargau als regionaler Naturpark vor den Türen der Agglomerations Zürich, Basel sowie Aarau/Brugg ist als Naherholungsraum attraktiv und beliebt. Die Zahl der Erholungssuchenden wird in den nächsten Jahren zunehmen. Es ist deshalb zentral, Grundsätze zu Mobilität und Besucherlenkung und Lenkungsmassnahmen zu definieren. Dazu gehört auch eine einheitliche Signalisation des Parks. Christine Neff

Mit einer Fläche von 245 Quadratkilometern, 29 Gemeinden und rund 38'000 Einwohnern gehört der Jurapark Aargau flächen- und einwohnermässig zu den grösseren Parks der Schweiz. Das natur- und landschaftsbezogene Erholungsangebot ist vielfältig und aufgrund der geografischen Lage auf Tagestourismus sowie Kurzaufenthalte ausgerichtet. Die Besucher kommen zu einem grossen Teil aus den Parkgemeinden sowie den angrenzenden Agglomerationsräumen. Im Vergleich zu anderen, vor allem alpinen Gegenden ist der Jurapark Aargau keine über Jahre gewachsene Tourismusregion mit entsprechender Infrastruktur. So existieren im Parkperimeter vergleichsweise wenige Übernachtungsmöglichkeiten. Der Tagestourismus hat Vorteile, bringt aber auch einige Nachteile mit sich. Insbesondere an schönen Wochenenden kann die Belastung durch Erholungssuchende beträchtlich werden (Autoverkehr, erhöhter Nutzungsdruck in Naturschutzgebieten, etc.). Vor diesem Hintergrund hat der Jurapark Aargau im laufenden Jahr, gemeinsam mit einem Fachbüro und einer Arbeitsgruppe (zusammengesetzt aus Vorstandsmitgliedern, Gemeinde- und Interessensvertretern) ein Mobilitäts- und Besucherlenkungskonzept erarbeitet. Die Zielsetzung war, bestehende Schwachstellen und Konflikte in den Bereichen Mobilität, Freizeit und Erholung zu erkennen und in einem Gesamtkonzept konkrete Massnahmen vorzuschlagen und umzusetzen. Befragungen der Parkgemeinden (mittels Fragebogen und Karte) zur Erholungs- und Freizeitnutzung haben folgende Konflikte offenbart:

Littering und wildes Parkieren

- Missachten von Bike- und Veloverboten
- Schwachstellen und Lücken im Fuss- und Wanderwegnetz (gefährliche Querungen)
- Wildes Parkieren durch Hundehalter und Spaziergänger in der Flur und am Waldrand

- Missachten von Fahrverboten
- Liegenlassen von Hundekot, Missachten der Leinenpflicht.

Um diesen Konflikten im Parkperimeter zu begegnen, wurden unter anderem folgende Massnahmen vorgeschlagen:

Festlegen von Ausgangspunkten Erholung

Von diesen Ausgangspunkten aus starten die Erholungssuchenden ihre Aktivitäten. Dazu gehören Haltestellen des öffentlichen Verkehrs, grössere Parkplätze, Ortskerne, Passübergänge (z.B. Staffelegg) sowie ÖV Haltestellen. Die Information über den Park, Wanderwege, Sehenswürdigkeiten und Naturschutzgebiete sind wichtig an diesen Standorten.

Entwicklung von Kombiangeboten im Bereich ÖV

Der Jurapark Aargau möchte Angebote in diesem Bereich fördern, z.B. die Anreise mit Zug und Bus, verbunden mit einer Velo- oder Biketour und Rückkehr mit ÖV-Kombitickets (Busbillet und Velovermietung). Dort, wo ÖV-Lücken bestehen (z.B. Ampferenhöhe) möchte die Geschäftsstelle gemeinsam mit Partnern wie etwa den Gemeinden, Postauto Schweiz, aargau mobil oder privaten Anbietern Lösungen erarbeiten. (z.B. Rufbus nach Bedarf, am Wochenende). Hinsichtlich Realisierung ist die Finanzierung die grösste Herausforderung.

Konzentration von Parkplätzen

Vor dem Erstellen neuer Parkflächen sollen vor allem Parkplätze im Siedlungsgebiet genutzt werden, wo z.B. an Wochenende noch freie Kapazitäten bestehen (z.B. Schulhausparkplätze, Gemeindehaus etc.). Massnahmen gegen wildes Parkieren (mögliche Hindernisse, Beschränkungen) müssen koordiniert und mit

Nachbargemeinden abgestimmt sein. Die Frage der Parkierung liegt grundsätzlich in der Kompetenz der Gemeinden. Der Jurapark Aargau kann Grundsätze definieren und Empfehlungen abgeben.

Signaletik Jurapark Aargau

Die Abgrenzung und Markierung des Juraparks Aargau in der Landschaft ist sowohl für die Information der Besucher, für die Sensibilisierung (Bewusstsein über Aufenthalt im Park) und für die Verbreitung der Parkidee nach aussen von Bedeutung. Die Parkbevölkerung und die Erholungssuchenden sollen den Park an den Eingangspforten, aber auch in den Dörfern und den Passübergängen (z.B. Benkerjoch, Salhöhe) mittels Tafeln erkennen. Die Geschäftsstelle möchte die Signalisation des Parks mit einem einheitlichen Auftritt zusammen mit den Gemeinden sukzessive verbessern. Bei 29 Gemeinden und gesetzlichen Vorgaben zur Beschilderung an Kantonsstrassen ist dies eine grosse und kos-



Wegweiser zur Geschäftsstelle in Linn

Foto: Lina Isenring



Beispiel einer Informationstafel: Twingischlucht, Landschaftspark Binntal

Foto: Christine Neff

tenintensive Aufgabe. Deshalb ist ein Signaletik-Konzept in Erarbeitung, um Prioritäten zu setzen.

Einbezug der Parkgemeinden und weiterer Partner

Alle aufgeführten Bereiche betreffen die Parkgemeinden sehr konkret. Die Geschäftsstelle wird nach Bedarf informieren und die Gemeinden sowie weitere Partner (z.B. Naturschutzvereine, Tourismus) miteinbeziehen. Es existieren bereits Projekte, die für andere Jurapark-Gemeinden von Interesse sein könnten:

- **Gemeinde Auenstein:** Biketrail (Einweihung am 26. Oktober 2013)
- **Gemeinde Densbüren:** Freizeitkarte (Hinweis auf Wanderwege, Feuerstellen, Parkplätze, etc.)

Der Austausch unter den Gemeinden ist wichtig, um Synergien nutzen zu können. Die Geschäftsstelle plant deshalb, das nächste Gemeindeforum in Küttigen (Mittwoch, 14. Mai 2014) zum Schwerpunkt Naturschutz und Besucherlenkung durchzuführen.



«Bluescht-Fahrt» mit dem Postauto.

Foto: zvg

Hochstamm Börse – Hochstammbeobachter gesucht

Das Kirschblütenmeer im Frühling, reifes Obst im Sommer und entzückende Farbtupfer im Herbst: Hochstamm Bäume prägen die Landschaft und bezaubern das Auge zu jeder Jahreszeit. Anna Bühler

Durch sinkende Obstpreise, aufwändige Pflege und arbeitsintensive Ernte ist dieser traditionelle Landwirtschaftszweig jedoch gefährdet. Nicht nur der Mensch schätzt diese mächtigen Bäume, auch die übrige Natur hat vielfältigen Nutzen davon. Hochstamm Bäume und die darunterliegenden Wiesen bieten Tieren einen einzigartigen Lebensraum und ein reiches Nahrungsangebot.

Hochstammobstgärten sind ein typisches und wertvolles Landschaftselement im Jurapark Aargau, aber auch im Gebiet des Planungsverband Fricktal Regio. Mit der Hochstammobstbörse, einem gemeinsamen Projekt der beiden Organisationen, soll der Rückgang der Hochstamm Bäume im Gebiet gestoppt werden.

Das Projekt verfolgt zwei Ansatzpunkte: Erstens die Entwicklung und Gestaltung einer Website «hochstammboerse.ch», die Angebote und Nachfragen im Bereich Hochstamm Bäume verbindet. Ob Produkte, Bäume, Baumpatenschaften, alte Obstsorten oder Fachkräfte, all diese Angebote können zukünftig auf die Website aufgeschaltet und dort abgerufen werden. Zweitens werden in den betroffenen Gemeinden Hochstammbeobachter gesucht, die sich der Thematik annehmen und mit ihr vertraut sind.

Werden Sie Hochstammbeobachter!

Wir suchen Personen, die sich in der eigenen Wohngemeinde für die Hochstamm Bäume einsetzen und als Hochstammbeobachter tätig sind. Die Hauptaufgaben umfassen das Beobachten der Hochstamm Situation im Dorf, den Kontakt zu den verschiedenen Akteuren und die Information der Bevölkerung. Möchten Sie sich für diese traditionelle Bewirtschaftungsform einsetzen? Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen zu und beantworten Ihre Fragen.

Kontakt

Anna Bühler
Projektleiterin Umweltbildung und Natur, Jurapark Aargau
a.buehler@jurapark-aargau.ch,
Telefon 062 877 15 04

Für natürlichen Genuss aus dem Aargau.



per 100 g
3.15

Jurapark-Käse
erhältlich in allen
Supermärkten mit
Bedienungstheke

per 100 g
5.20

**Jurapark
Flösserwurstli**
ca. 100 g



4.50

**Obstbau Bründler
Apfelessig**
2,5 dl
(1 dl = 1.80)

8.95

**Obstbau Bründler
Kirschenessig**
2,5 dl
(1 dl = 3.58)



per 100 g
5.85

**Jurapark
Fricktaler Chnebel**
ca. 130 g



per 100 g
5.80

Jurapark-Welle
ca. 120 g



Erhältlich in folgenden Coop Supermärkten:

Aarau Bahnhof, Aarau Coop City, Aarau Telli, Bad Zurzach, Brugg Neumarkt, Buchs AG, Erlinsbach, Frick, Kaiseraugst, Kleindöttingen, Küttigen, Laufenburg, Lenzburg, Lupfig Seebli Center, Magden, Möhlin, Rheinfelden, Rohr, Schönenwerd, Stein AG, Untertentfelden, Würenlingen Aarepark.



Für mich und dich.

Coop – ein wichtiger Partner für Regionalprodukte aus dem Jurapark Aargau

Die Coop-Verkaufsstelle Möhlin war Ort einer Degustation von Produkten aus dem Jurapark Aargau. Nachstehend ein Interview von Daniel Schaffner, Projektleiter «Regionalprodukte» mit Markus Beer, Gruppenleiter «Allgemeine Ware, Coop Nordwestschweiz». Daniel Schaffner

Daniel Schaffner (DS): Herr Beer, Sie sind bei Coop der Ansprechpartner für den Jurapark Aargau und haben sich gemeinsam mit Herr Brühlhart dafür eingesetzt, dass mit den Würsten der Metzgerei Neuhaus und den Vollfruchtessigen von Obstbau Bründler erste Jurapark-Produkte in die Coop-Regale gelangten. Warum hat Coop ein spezielles Interesse an Regionalprodukten aus Schweizer Naturparks?

Markus Beer (MB): Unsere Kundschaft schätzt Produkte, die aus der Region kommen. Dieses Bedürfnis können wir mit Parkprodukten ideal abdecken. Die Zusammenarbeit mit den Schwei-

zer Parks bietet Coop, der Parkorganisation und den Produzenten sehr gute Chancen, aktiv zu einem nachhaltig produzierten Lebensmittelangebot aus der Region.

DS: Coop Nordwestschweiz hat nun beinahe zwei Jahre Erfahrung mit dem Verkauf von spezifischen Produkten aus dem Jurapark Aargau und dem Naturpark Thal. Wie schätzen Sie die Erfahrungen ein? Kommen die Produkte bei den Konsumentinnen und Konsumenten an?

MB: Der Aufbau eines Kernsortiments, wie wir es nennen, war eine grosse Herausforderung

für beide Seiten. In vielen Gesprächen wurden Bedürfnisse und Möglichkeiten abgewogen. Bei den Ideen galt es, die Marktchancen und eine gute Warenverfügbarkeit ins Gleichgewicht zu bringen. In einer ersten Phase schafften es deshalb bereits bestehende Produkte in die Verkaufsstellen. Auf Anhieb fanden diese ihren Absatz und der Verkauf entwickelte sich positiv und kontinuierlich. Solche Sortimente brauchen allerdings Zeit und müssen regelmässig beworben werden, um den Bekanntheitsgrad beim Konsumenten zu erhöhen.

DS: Können Sie uns Näheres über Rückmeldungen von Konsumentinnen zu den Parkprodukten erläutern?

MB: Einige Kunden des Apfel- und Kirschenessigs waren beispielsweise sehr positiv überrascht, dass dieser nicht nur für die klassische Salatsauce, sondern auch für Drinks wie «Fit in den Tag» (Wasser, Honig, Apfelessig) und andere Gerichte verwendet werden kann.

DS: Neben den Essigen und Würsten sind ja mittlerweile auch Käse, Spargeln und frisches Obst aus dem Jurapark Aargau im Sortiment. Sind Sie damit zufrieden oder sehen Sie noch Potenzial für Ergänzungen?

MB: Das Angebot ist sicher noch nicht vollständig; es gibt noch einige Ideen, die wir mit dem Jurapark weiter entwickeln möchten. Möglichkeiten für Sortimentsergänzungen sehen wir insbesondere bei Früchten, da im Jurapark eine grosse Vielfalt an beliebten Obstsorten vorhanden ist. Es braucht aber jeweils eine gewisse Zeit, bis neue Produkte einführungsreif sind. Da wir mit Naturprodukten arbeiten, gibt uns hier die Natur den Takt vor. So ist zum Beispiel beim Wein der ganze Prozess von der Ernte über die Verarbeitung bis zum Endprodukt zu berücksichtigen.

DS: Haben Sie unter den Parkprodukten einen persönlichen Favoriten, der Ihren Geschmack besonders gut trifft?

MB: Als Käseliebhaber schätze ich den seit diesem Sommer erhältliche Jurapark-Käse sehr. Positiv aufgefallen ist mir auch, dass ich diesen in den Verkaufsstellen immer nach Wunsch portionieren lassen kann.



Produzenten mit Ihren zertifizierten Produkten: (v.l.n.r.): Willy Neuhaus, Adrian Schreiber, Markus Beer (Coop Nordwestschweiz), Astrid Bründler und Paul Frey.

-> weiter auf Seite 14

DS: Produzenten aus der Landwirtschaft haben ja manchmal gewisse Berührungsängste mit Grossverteilern, sei es weil sie das Gefühl haben, dass sie preislich unter die Räder kommen, oder weil sie meinen, nicht genügend grosse Mengen in guter Qualität liefern zu können. Was halten Sie dem entgegen?

MB: Es gibt diese Ängste, die aber in der Regel nach einem Erstgespräch abgebaut sind. Zudem können interessierte Produzenten bei bestehenden Lieferanten und der Parkorganisation direkte Auskünfte über die Zusammenarbeit mit Coop einholen. Für uns als Detailhändler ist eine konstant gute Qualität sehr wichtig; diesbezüglich sind die Konsumenten nämlich kritisch. Das finde ich auch gut so, weil es Ansporn ist für Produzenten und Coop, sich immer wieder für einwandfreie Produkte einzusetzen.

Falls nur eine beschränkte Menge eines Produktes vorhanden ist, können wir diesem Umstand gerecht werden, indem wir dieses Produkt nur an ausgewählten Verkaufsstellen anbieten. Dies ermöglicht es den Lieferanten, ihr Angebot und ihre Produktion nachfragegerecht anzupassen. Unser Ziel ist es dabei, den regionalen Herstellungsprozess zu erhalten, so dass wir bei den Konsumenten den wertvollen Gedanken der Regionalität dauerhaft und glaubwürdig verankern können.

DS: Der Jurapark Aargau besteht nicht nur aus Regionalprodukten, sondern hat auch als Naherholungsgebiet viel zu bieten. Hatten Sie selbst schon Gelegenheit den Park touristisch zu erkunden? Hat Sie etwas besonders beeindruckt, das Sie unsern Lesern empfehlen können?

MB: Wir haben diesen Sommer mit dem ganzen Team vom regionalen «Category – Management» einen Mitarbeiteranlass organisiert und dabei das Bergwerk in Herznach besucht, wo uns unter kundiger Führung die Geschichte der Gegend näher gebracht wurde. Ein anschliessender Grillabend im nahen Wald hat uns vom Jurapark Aargau als Naherholungsgebiet überzeugt. Als nächstes plane ich den Besuch der Genuss-Strasse, um die kulinarischen Köstlichkeiten des Juraparks noch besser kennenzulernen.

DS: Herr Beer, herzlichen Dank für das wohlwollende und aufschlussreiche Gespräch!

Ihr Inserat für die Region – Inserieren Sie in der Jurapark-Zytig!

Zwei Gründe für eine Publikation in der Jurapark-Zytig:

- Kommunikationsmittel zu Mitgliedern, Park- und Partnergemeinden und weiteren Interessenten.
- Förderung der Vernetzung, der regionalen Zusammenarbeit



Herzlichen Dank an

... alle Inserenten, welche den Jurapark Aargau auf diese Weise unterstützen.

PETER
Spezialgeschäft für
Schul-, Büro- und
Bastelmaterialien.
Eigene
Heftfabrikation.

www.schulmat-peter.ch
Schulmaterialien Peter · 5027 Herznach · 062 878 13 61 · info@schulmat-peter.ch

bergturnfest.ch
2014

Mettauertal/Gansingen
20. bis 22. Juni

bergturnfest.ch

Hauptsponsoren

ERNE **coop** **ELEKTRISCHE UNTERNEHMUNGEN R. HEGI AG** **RAIFFEISEN**

FELDSCHLÖSSCHEN **tinoo OFFIZIELLER AUSRÜSTER TEXTILES & MORE! MÖHLIN | FRICK** **Gemeinde Mettauertal**

Dutzende neuer Parkprodukte sind zertifiziert

Seit Beginn der Betriebsphase als «Regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung» im Jahr 2012 hat der Jurapark Aargau das Recht, Produkte mit dem Label der Schweizer Pärke auszuzeichnen. Bis heute konnte diese Auszeichnung für 120 Produkte vergeben werden. Daniel Schaffner

Um das Parklabel zu erhalten, müssen strenge Auflagen erfüllt werden. Diese werden in einer Partnerschaftsvereinbarung zwischen den Produzenten und dem Jurapark Aargau festgehalten und danach von der OIC (Organisme Intercantonal de Certification) als externe und unabhängige Kontrollorganisation überprüft. Dabei müssen die Produzenten zum Beispiel aufzeigen, dass die Rohstoffe für ein Produkt wirklich aus dem Parkgebiet stammen. Frische Kirschen mit dem Parklabel kommen also zu 100 Prozent aus dem Jurapark Aargau. Ebenso ist es Bedingung, dass – ganz im Sinne einer fairen Produktion – der Grossteil der Wertschöpfung aus dem Produktionsprozess bei Produzenten aus dem Jurapark anfällt. Hinzu kommen ökologische Kriterien: Ein Jurapark-Produkt reist nicht zweimal um die halbe Welt, sondern legt zwischen den einzelnen Produktionsschritten nur geringe Transportdistanzen zurück. Zudem verpflichten sich die Produzenten zu weiteren, überdurchschnittlichen Leistungen auf dem Gebiet der Ökologie. Einige pflegen zusätzlich wertvolle ökologische Ausgleichsflächen, andere produzieren erneuerbare Energie mit Solarenergie. Dies bedeutet einen klaren Mehrwert für Konsumentinnen und Konsumenten, die an einer nachhaltigen Produktion interessiert sind und die Herkunft ihrer Nahrungsmittel kennen wollen.

Söhrenhof Bözen: Von Spargeln über Wein bis zum «Güggeli»

Sowohl der Produktion von Solarstrom, als auch der Pflege von Blumenwiesen und Hecken haben sich Christine und Hans Amsler vom Söhrenhof in Bözen verschrieben. Hauptsächlich aber produziert dieser äusserst vielseitige Betrieb frisches Obst und Gemüse, Milch, «Güggeli» sowie Spirituosen und Wein aus dem eigenen Rebberg. Zertifiziert hat Familie Amsler ihre Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Aprikosen, Quitten, Baumnüsse, Kürbisse und – als ganz typisches Fricktaler Produkt – ihre Tafelkirschen. Seit sechs Jahren

pflanzt Familie Amsler auch Grünspargeln an. Wegen der starken Nachfrage für diese regional produzierte Delikatesse wurde die Anbaufläche permanent auf heute 150 Aren ausgebaut. Seit dem Jahr 2013 stehen die Grünspargeln von Familie Amsler jeweils in der Spargelsaison (Mai bis Juni) in einigen Coop-Filialen der Nordwestschweiz zum Verkauf. Alle zertifizierten Saisonprodukte sind während der Erntezeit natürlich auch im Hofladen der Amslers erhältlich. www.soehrenhof.ch

Erlenhof Wittnau: «Natives» Rapsöl und Kirschentöpfchen

Ebenfalls sehr vielseitig produzierten Helen und Herbert Schmid vom Erlen Hof in Wittnau. Zu ihrer Produktpalette gehören getrocknete Birnchips oder das Kirschentöpfchen aus eingelegten Kirschen, das bestens für feine Desserts geeignet ist (siehe Rezept im Kasten). Eine besondere Spezialität ist auch das von Familie Schmid produzierte kaltgepresste Rapsöl, welches ausgezeichnet schmeckt und erst noch gesund ist, da es einen sehr hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren wie der vielgerühmten Omega-3-Fettsäure enthält. Kaltgepresstes «natives» Rapsöl weist zudem einen weitaus höheren Anteil an Vitaminen und Karotinoiden auf als raffiniertes Rapsöl und ist diesem darum aus ernährungsphysiologischer Sicht klar vorzuziehen. www.erlenhof-wittnau.ch.

Brügglihof Sulz: Früchte in ihrer ganzen Vielfalt

Der Produktionsschwerpunkt auf dem Brügglihof in Sulz liegt im Obstbau. Corina und Marcel Weiss sehen ein grosses Potenzial bei der Herstellung und Vermarktung getrockneter Früchte. Einen beträchtlichen Teil ihrer Ernte verarbeiten sie daher schonend in der eigenen, leistungs-

-> weiter auf Seite 16



Fricktaler Grünspargel vom Söhrenhof



Jurapark-Brot mit Mehl von der Altbachmühle Wittnau

Foto: Daniel Ballmer

starken Trocknungsanlage. Diese Dienstleistung zur Verarbeitung bieten sie auch Dritten an. Als eigene Produkte entstehen beispielsweise sortenreine Apfelringli aus den Apfelsorten Golden oder Idared, in flüssige Schokolade getauchte, süsse «Schoggiöpfeli» oder – ganz besonders – die «Suuri Roti», getrocknete Äpfel aus einer Apfelsorte mit rosafarbenem Fruchtfleisch, einer echten Vitaminbombe. Natürlich verkauft der Betrieb auch frisches Obst und sorgfältig hergestellte Destillate wie Fricktaler Premium Kirsche, Vieille Prune oder Gelbmöstler aus einer alten Hochstamm-Birnensorte.

www.bruegglihof.ch

Altbachmühle Wittnau: Ökologische, regionale Mehlproduktion

Nicht nur Betriebe der Urproduktion, sondern auch solche aus dem Bereich der Verarbeitung lassen Produkte zertifizieren. Die Altbachmühle des Wittnauer Müllers Adolf Tschudi fällt beispielsweise auf durch ihre vielfältige Palette an verschiedenen Mehlen aus der Region des

Juraparks. Diese reicht vom Bauernmehl, über Kloster- und Zopfmehl bis hin zum Pizza- und Knöpfelmehl. Viele der Mehle sind auch in Bioqualität erhältlich. Adolf Tschudi ist langjähriger Partner vieler Getreideproduzenten aus dem Parkgebiet und weiss darum genau Bescheid über Ursprung und Herstellung der verwendeten Rohstoffe. Neben der Mehlproduktion hat in der Altbachmühle auch die Ökologie einen wichtigen Stellenwert. Einerseits sind die Transportdistanzen für das Getreide bis zur Mühle wegen der vielen lokalen Lieferanten sehr gering, andererseits produziert die Mühle im ehemaligen Mühlekanal mit einem Kleinwasserkraftwerk auch eigene erneuerbare Energie.

www.altbachmuehle.ch

Weitere Informationen zu Betrieben und zertifizierten Produkten auf:

www.jurapark-aargau.ch (Rubrik «Gaumengold»)



Rezept für „Kirschentöpfchen“ – das kleine Wunderdessert für Feinschmecker

6 Kirschen aus Helens Töpfchen mit Saft in eine Glasschale geben.

Nach Belieben mit etwas Wittnauer Kirsche bereichern.

1-2 Kugeln Vanilleglace beigegeben.

Mit Rahmgupf und Minzenblatt dekorieren.



Das Produktlabel garantiert die Herkunft aus dem Parkgebiet.

Oelmühle Auenstein

Ihr zuverlässiger Partner für kaltgepresste Pflanzenöle:

- Raps, Mohn, Sonnenblumen
- Trauben-, Haselnuss-, Baumnusskerne

Therese & Werner Fricker
Pflanzenöle
5105 Auenstein
062 897 38 46 / werner.fricker@gmx.ch

Holzköhlerei Mettauertal

Wil AG, 25.08. - 21.09.2014



- Der ideale Anlass für:
- Klassentreffen
 - Geburtstagsfeiern
 - Firmenausflüge
 - Vereinsreisen
 - Familientreffen etc.

Reservierungen:
André Schraner, Tel. 079 445 09 92

www.holzkoehlerei-mettauertal.ch



Gold Diplom
Expovina



Schinznacher R-S
Winzer - Wy 2012

Silber Diplom
Grandprix du vin suisse



Oberflacher PN
Barrique 2010

Fachgeschäft: Scherzerstrasse 1, 5116 Schinznach-Bad
Unsere Öffnungszeiten: Di. – Fr. 09.00 – 12.00 / 13.30 – 18.30 Uhr
Sa. 08.00 – 16.00 Uhr durchgehend
laden@weinbaugenossenschaft.ch / www.weinbaugenossenschaft.ch

«Ich bin auch eine Weinregion»

Der Aargauer Jura ist mit seinen vielen Südlagen und den flachgründigen, kalkreichen Böden hervorragend für den Rebbau geeignet. Im Jurapark Aargau gibt es deswegen eine beträchtliche Zahl höchst professionell geführter Weinbaubetriebe. Einige von ihnen haben ihre Weine dieses Jahr als Naturparkprodukte zertifizieren lassen und werden im Folgenden vorgestellt. Daniel Schaffner

Weinbau Peter Zimmermann, Oberflachs

Im Schenkenbergertal liegt eines der grössten Weinbaugebiete der Deutschschweiz. Hier, im Weinbaudorf Oberflachs, befindet sich der vier Hektaren grosse Weinbaubetrieb von Peter und Petra Zimmermann. Weitere Rebflächen pflegen sie im Nachbardorf Thalheim. Seit dem Weinjahr 1991 keltern sie die sortentypischen Weine selber. Diese tragen das Label VINATURA, das für naturnahen Anbau und garantierte Qualität steht, sei dies nun im Rebberg bei der Auslese des Traubengutes oder im Keller. Funde von Rebenzweigen und Traubenkernen im alten, nahe gelegenen Legionslager von Vindonissa zeigen, dass der Rebbau hier auf eine Jahrtausendalte Tradition zurückgeht. Dies war für die Familie Zimmermann Grund genug, um gemeinsam mit vier Winzern Museumsrebberge nach Römerart aufzubauen. Diese können frei besichtigt oder anlässlich einer Führung mit Degustation des Vindonissa-Wy besucht werden.
www.weinbau-zimmermann.ch

Chalmberger Weine, Oberflachs

Seit vielen Jahren pflegt das Winzerpaar Sonja und Konrad Zimmermann Reben im Schenkenbergertal. Auf heute sechseinhalb Hektaren Rebfläche bauen Zimmermanns 20 Traubensorten an. Mit weiteren 28 Sorten werden Anbauversuche gemacht. Darunter befinden sich zahlreiche PIWI-Sorten, also pilzwiderstandsfähige Sorten, die keine Mehltau-Behandlung benötigen. Ein Anliegen von Familie Zimmermann ist es, Weine verschiedenster Traubensorten einem breiten Publikum bekannt zu machen. Im heimeligen «Chalmstübli» bieten sie deshalb auch grösseren Gruppen immer wieder Gelegenheit, feine Tropfen in Kombination mit selbst gekochten Hauspezialitäten zu degustieren. Einer dieser Anlässe wurde übrigens als Genussanlass des Jahres 2013 von «Das Beste der Region» nominiert.
www.chalmberger.ch

Büchli Weine, Effingen

Im Jahre 1946 kelterte Familie Büchli den ersten eigenen Wein. Seit 1966 konzentrierte man sich voll und ganz auf den Weinbau. Wenige Jahre später konnte inmitten der eigenen Weinstöcke eine moderne Rebsiedlung gebaut werden. An herrlicher Südlage pflegt das junge Betriebsleiterpaar Peter und Sibylle Büchli-Keller aktuell sechs Hektaren Reben in Effingen, Bözen und Elfingen. Neben den üblichen Hauptsorten Pinot Noir und RieslingxSylvaner werden auch Weine aus den Traubensorten Zweigelt, Gamaret, Dornfelder, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos und Gewürztraminer gekeltert.
www.buechli-weine.ch

Erlenhof, Wittnau

Herbert und Helen Schmid bewirtschaften einen gemischten Landwirtschaftsbetrieb nach den Richtlinien der integrierten Produktion (IP Suisse). Neben Mutterkuhhaltung sowie Getreide- und Obstbau wird auch Weinbau nach den Regeln von VINATURA betrieben. Familie Schmid konzentriert sich auf die Produktion einiger weniger, sorgfältig hergestellter Weine und verkauft diese als Teil einer grossen Vielfalt von Produkten in Direktvermarktung. Als Volg-Erlebnishof und als Anbieter von «Schule auf dem Bauernhof» hat der Betrieb ganzjährig auch Hofbesichtigungen und eine ganze Palette von Kursen und Veranstaltungen im Programm.
www.erlenhof-wittnau.ch

Weingut Heuberger, Bözen

Bereits in der siebten Generation führt Familie Heuberger mit ihren Mitarbeitenden in der Gemeinde Bözen einen ursprünglich rein landwirtschaftlichen Betrieb, aus welchem im Laufe der Zeit eine bekannte Weinkellerei entstand. Am Anfang stand eine halbe Hektare Rebfläche zur Verfügung; heute werden mit Hingabe sechs Hektaren gepflegt. Zusammen mit ihrem Önologen Michael Hänzi ist die Familie Heuberger bestrebt, einzigartige Weine zu produzieren und sich dabei kontinuierlich zu verbessern. Mit gleicher Leidenschaft führt die Familie auch das Restaurant Post, wo natürlich die eigenen Weine ausgeschenkt werden.
www.weingut-heuberger.ch

Neben diesen fünf bereits zertifizierten Betrieben sind die Besserstein Wein AG aus Villigen (www.besserstein-wein.ch) und die Weinbaugenossenschaft Wiler Trotte (www.wilertrotte.ch) im Begriff, ihre Weine zertifizieren zu lassen.



Weinlesezeit: schönste und strengste Zeit für die Winzer

Foto: Weingut Heuberger, Bözen

Restaurant Post Bözen: Wo sich Tradition und Moderne vereinen

Mit seinem stählernen Pferd vor dem Haupteingang ist das Restaurant Post an der Bözer Hauptstrasse unverkennbar und aus der Jurapark-Region nicht wegzudenken. Gabi Reimann

Das Wirtepaar Doris und Peter Heuberger führt das Restaurant mit Gästezimmern und angegliedertem Weingut in der siebten Generation. «Wir arbeiten mit regionalen Produzenten zusammen, weil wir von der Qualität ihrer Produkte überzeugt sind und effiziente Transportwege schätzen», betont Küchenchef Peter Heuberger. «Damit lässt sich unsere Karte ideal auf jede Saison abstimmen und es entstehen hochwertige und ideenreiche Fleisch-, Fisch- und vegetarische Kreationen.»

Dass die Jurapark-Genuss-Strasse die Gastro-Betriebe verbindet, empfindet Doris Heuberger als «eine Stärke der Region». Gemeinsam mit 25 Mitarbeitern und fünf Lehrlingen kümmern sich Heuberger und ihre Kinder Marco und Nadine um das Wohl ihrer Gäste in Gaststube, Gourmet-Stübli, auf der grossen Terrasse, im gewölbten Weinkeller oder in zwei Sälen, die sich zum grossen Festsaal verbinden lassen.

Die Wirtfamilie legt grossen Wert auf einen innovativen Entwicklungsprozess. Gourmet-Stübli, Festsaal oder Terrasse werden laufend modernisiert und an die steigenden Ansprüche angepasst. Ihr «neuester Streich»: Die Sanierung der Gaststube im Juli 2013. «Es war unser grösstes Anliegen, dass sich nach dem Umbau sowohl Stammgäste und Vereine als auch Gäste, die gemütlich zum Essen kommen, zuhause fühlen», bemerkt das Wirtehepaar mit Blick auf das gelungene Grossprojekt. Unter der Leitung des Zürcher Architekten, Andrin Schweizer, und mithilfe regionaler Handwerker liessen sich Tradition und Moderne vereinen. Zahlreiche Familienfotos und Fotografien aus dem Restaurantbetrieb seit 1826 symbolisieren, wie wichtig den Heuberger die tiefe Verbundenheit mit der Familie, dem Dorf und der Jurapark-Region ist.

www.post-boezen.ch / 062 876 11 39 / info@post-boezen.ch



Unverkennbar - das stählerne Pferd vor dem Eingang zum Restaurant Post

Foto: Jurapark Aargau

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag: 6 bis 24 Uhr

Samstag: 17 bis 24 Uhr

Sonntag: 10 bis 22 Uhr; jeden 1. Sonntag im Monat geschlossen

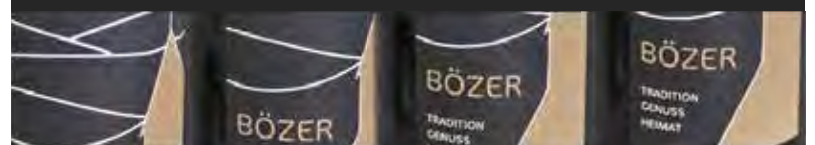
Vielseitige À-la-carte-Gerichte; Dienstag bis Freitag verschiedene Mittagmenüs.



Als Wirtepaar der 7. Generation freuen sich Doris und Peter Heuberger, im neu renovierten Restaurant Post, Stammgäste, Vereine und neue Kunden begrüssen zu dürfen.

Foto: Rest. Post Bözen

Freu dich auf Jurapark-Wein.



WEINGUT HEUBERGER



Weingut Heuberger | Mühleweg 3 | CH-5076 Bözen | www.weingut-heuberger.ch

Regional kochen wie die Post Bözen

Rezept Speck-Zwiebel-Käsekuchen

Geriebener Teig

130 g Mehl
65 g Butter
50 g Wasser
2 g Salz

Zubereitung

Mehl sieben und Salz im Wasser auflösen. Kalte Butter zum Mehl geben und im Rührkessel fein reiben oder zwischen den Händen reiben, bis feine Krumen entstehen. Salzwasser begeben und rasch zu einem Teig verkneten. Nur kurz kneten, sonst wird er zäh. Vor dem Weiterverarbeiten eine Stunde im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.

Hinweis zu Teig mit Vollkornmehl: Hälfte des Mehls durch Vollkornmehl ersetzen.

Füllung

200 g Geschnetzelte Zwiebeln
200 g Kochspeck in Streifen geschnitten
200 g Juraparkkäse geraffelt

Guss

20 g Butter
1,5 dl Milch
1,0 dl Vollrahm
2 Eier
20 g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat
alle Zutaten vermischen

Zubereitung

Zwiebeln in einer Pfanne andünsten, je nach Vorliebe bräunen. Speck in der Pfanne anbraten, Fett abgiessen. Teig 2 mm dick auswallen, mit Speck, Zwiebeln und Käse belegen. Guss darüber giessen. Bei 200 ° C ca. 30 Minuten backen.

Unterstützen Sie den Jurapark Aargau

Der Jurapark Aargau engagiert sich für eine nachhaltige Regionalentwicklung. Die Förderung von Naturwerten, die Stärkung der lokalen Wirtschaft und der Erhalt von Kulturgut sind ihm ein Anliegen. Unterstützen auch Sie die Projekte des Juraparks! Werden Sie Mitglied beim Trägerverein «dreiklang.ch» und nehmen Sie aktiv an der Entwicklung des noch jungen Parks teil.



Genuss-Strasse

Die Bandbreite an qualitativ hochstehenden Regionalprodukten und exzellenten Weinen im Jurapark Aargau ist gross. Die Genuss-Strasse verbindet auf rund 175 Kilometern elf innovative Gastrobetriebe. Diese haben sich dazu verpflichtet, nach Möglichkeit nachhaltig produzierte Zutaten von Produzenten aus der Region zu verwenden.

Die auf die Saison abgestimmten Genuss-Strassen-Menüs bieten eine ideale Gelegenheit sich von der herausragenden Qualität überzeugen zu lassen. Genuss-Reisen und weitere Angebote bieten zudem zahlreiche Möglichkeiten, den Genuss einheimischer Köstlichkeiten mit Erlebnissen in der Natur zu vereinen.

Mehr unter www.genussstrasse.ch



Restaurants entlang der Genussstrasse

Böttstein: Restaurant Burestübli,
056 245 02 51, www.burestuebli-boettstein.ch

Bözen: Gasthaus Bären,
062 876 11 37, www.baeren-boezen.ch

Bözen: Restaurant Post,
062 876 11 39, www.post-boezen.ch

Elfingen: Restaurant Sternen,
062 876 11 08, www.sternen-elfingen.ch

Erlinsbach: Landhotel Hirschen,
062 857 33 33, www.hirschen-erlinsbach.ch

Hottwil: Gasthof zum Bären,
062 875 11 45, www.baeren-hottwil.ch

Oberbözen: Güggeli-Sternen,
056 441 24 24, www.sternen-boezberg.ch

Schinznach-Dorf: Wirtschaft zum Hirzen,
056 443 12 31, www.hirzen.ch

Thalheim: Restaurant Weingarten,
056 443 12 74, www.wygaertli-thalheim.ch

Wittnau: Landgasthof Krone,
062 871 12 22, www.krone-wittnau.ch

Wölflinswil: Landgasthof Ochsen,
062 877 11 06, www.ochsen-woelflinswil.ch



Zu einem feinen Speck-Zwiebel-Käsekuchen passen ein Kabissalat und ein Glas Bözer Sauvignon Blanc. Foto: Rest. Post, Bözen

Vier kulinarische Zwischenstopps in den Jurapark-Reben

170 Wein- und Naturliebhaber sind am sonnigen 21. September 2013 durch die frühherbstlichen Reb- und Kulturlandschaften von Effingen und Bözen gewandert. An vier kulinarischen Zwischenstopps kosteten sie von der Weinvielfalt der einheimischen Winzer und weiteren regionalen Spezialitäten. Neben dem Wandern und Degustieren von Wein erfuhren die Teilnehmer Wissenswertes über den Weinbau, die Natur sowie die Kulturgüter dieser beiden Jurapark-Gemeinden. Marion Sinniger

Die Jurapark-Weinwanderung führte durch die Jurapark-Gemeinden Effingen und Bözen. In beiden Weindörfern wird bereits seit dem Mittelalter, vermutlich sogar schon seit der Römerzeit, Wein angebaut und getrunken. Mit ihrer sonnigen Lage und den überdurchschnittlich vielen nebelfreien Tagen sind die beiden Gemeinden prädestiniert für den Weinbau. In den beiden Dörfern werden rund 16 ha Reben bewirtschaftet.

Gewürztraminer Suppe – ein Hauch von Rosenblüten, Litschi und Mango

Die Weinwanderung startete auf dem Gut von «Büchli Weine» in Effingen. Stolz zeigte das Winzerpaar Sybille und Peter Büchli den Teilnehmern ihr Weingut, auf dem bereits seit 40 Jahren Wein gekeltert wird. Kosten durften sie neben den Weinspezialitäten der Büchlis auch eine Gewürztraminersuppe. Wer besonders gute

Geschmacksnerven hat, konnte einen Hauch von Rosenblüten, Litschi und Mango feststellen.

Zweiter Genuss-Stopp mitten in den Reben

Zu Beginn führte die Wanderung durch Mischwälder, dann an weitläufigen Pferdeweiden vorbei, die einen beinahe in der Prarie wähen liessen. Im Naturschutzgebiet Hesseberg referierte die Jurapark-Mitarbeiterin Petra Bachmann über den Pflanzen- und Tierreichtum dieses Naturschutzgebiets. Unter anderem blühen im Föhrenwald verschiedene seltene Orchideen. Richtung Bözen, beim Reberg «Plamisrüti» lag mitten in den Reben der zweite Genuss-Stopp. Die Weinbaubetriebe «Pfister Weine» aus Bözen und «Fürstliche Weinkultur» aus Hornussen tischten Trockenfleisch, Bauernbrot und ihre edlen Tropfen auf. Wie viel es im Reberg das ganze Jahr über zu tun gibt, erstaunte so manchen

Zuhörer, als die Winzer inmitten der Rebstöcke die Arbeitsschritte erklärten.

Kultur-Tour in Bözen

Ortskundige Landschaftsführer geleiteten die Weinwanderer von «Plamisrüti» nach Bözen. Sie berichteten über die Geschichte und die Kultur der Gegend und machten auf einige Kulturgüter wie die Kirchenschätze aus Bözen aufmerksam. Nach dieser «Kultur-Tour» konnten sich die Wanderer am dritten kulinarischen Zwischenstopp in der Bözener Trotte stärken. Dort kamen sie in den Genuss hausgemachter «Chnöpfli» und der Weinkreationen vom Weingut Heuberger.

Zu guter Letzt hügelaufrwärts zum Söhrenhof

Schliesslich führte die Weinwanderung hügelaufrwärts durch die Reben Richtung Söhrenhof, was nach drei kulinarischen Einlagen im Magen nicht ganz ohne war. Die Anstrengung lohnte sich alleweil, denn die Aussicht vom obersten Punkt auf das Panorama des oberen Fricktals ist fantastisch. Zum Poulet-Kürbisspiessli auf dem Söhrenhof gab es fruchtigen Schaumwein.

Plattform für regionale Produkte

Der Jurapark Aargau fördert die Weinwanderung nicht nur, weil sie ein naturnahes Erlebnis bietet – sie ist auch eine gute Plattform für regionale Produkte. «Regional essen und trinken ist ökologisch und ökonomisch sinnvoll», sagte Jurapark-Präsident Thomas Vetter, «die Transportwege sind kurz, und die Wertschöpfung bleibt in der Region. Dies fördert innovative kleinere und mittlere Betriebe».

Fotos: Marion Sinniger



Die Reblandschaften ob Bözen begeisterten die Weinwanderer.



Reto Pfister (Pfister Weine Bözen) erzählt über den Rebbau.



Mit Freude schenkt Marvin Fürst (Fürstliche Weine Hornussen) Wein aus.



Glück zu zweit mit Wein, Sonne und Reben

Veranstaltungen Detaillierte Informationen unter: www.jurapark-aargau.ch

NOVEMBER 2013

02.11.2013	Traditionelle Herbstdegustation mit Treberwurstessen	Villigen
02.11.2013	14. Juraparktour, Wittnau/Holderbank/Wölflinswil Brauchtum, Mühle, „Zementkanton“ und Gesteinsgarten	
02.11.2013	Auf Trüffelsuche	Zeihen
02.11.2013	Herbstdegustation mit Treberwurstessen	Villigen
02.11.2013	Wollschweinisches im und um den Jurapark	Erlinsbach
03.11.2013	Auf Biberpirsch im Auenland	Biberstein
03.11.2013	Heimatismuseum Schinznach-Dorf: Saisonschluss mit Glühwein-Schuss	Schinznach-Dorf
06.11.2013	Salbenkurs	Mandach
07.11.2013	Hundert Ideen für die Beweglichkeit	Schupfart
08.11.2013	Bevor der Tag sich neigt	Laufenburg
09.11.2013	Bevor der Tag sich neigt	Laufenburg
13.11.2013	Bevor der Tag sich neigt	Laufenburg
16.11.2013	Altstadt-Nachtführung	Laufenburg
16.11.2013	Bevor der Tag sich neigt	Laufenburg
17.11.2013	Bevor der Tag sich neigt: Matinée	Laufenburg
17.11.2013	Lebenselixiere - Wunderwässerchen - Trinkbares Gold	Laufenburg
20.11.2013	Bevor der Tag sich neigt	Laufenburg
22.11.2013	Bevor der Tag sich neigt	Laufenburg
30.11.2013	Metzgete-Trilogie: Wollschweine, Aargauer Tradition	Erlinsbach
30.11.2013	Bevor der Tag sich neigt	Laufenburg

DEZEMBER 2013

05.12.2013	Heilmittel- und Salbenkurs, Teil I	Zeiningen
07.12.2013	15. Juraparktour, Frick/Aarau/Küttigen	
07.12.2013	Altstadt-Nachtführung	Laufenburg
07.12.2013	Trottenmärt	Effingen
12.12.2013	Heilmittel- und Salbenkurs, Teil II	Zeiningen
14.12.2013	Schödlers Weihnachtsmarkt	Villigen
14.12.2013	Metzgete-Trilogie: Wollschweine, Aargauer Tradition	Erlinsbach

Trägerverein «dreiklang.ch Aare-Jura-Rhein» vom 13. November 2013 in Hottwil (Mettauertal)

Das Rahmenprogramm sieht eine Besichtigung des «Flösserhauses» vor. Das ehemalige Schulhaus wurde zu einer Herberge mit Mehrbettzimmer umgebaut.

Besammlung beim Flösserhaus: 18.45 Uhr mit Besichtigung bis ca. 19.30 Uhr.

Die Versammlung beginnt um 19.45 Uhr in der Turnhalle Hottwil.

Traktanden:

1. Begrüssung (Peter Weber, Gemeindepräsident Mettauertal und Thomas Vetter)
2. Genehmigung der Traktandenliste, Wahl der Stimmzähler
3. Protokoll 20. Vereinsversammlung vom 05. Juni 2013 im Restaurant Krone, Wittnau
4. Budget 2014
6. Einblick in aktuelle Projekte des Juraparks Aargau
7. Ehrung der Produzenten mit neuzertifizierten Produkten
8. Anträge von Mitgliedern
9. Verschiedenes

Geschäftsstelle Jurapark Aarga, Linn 51, 5225 Bözberg, +41 (0)62 877 15 04, info@jurapark-aargau.ch

Juraparkkäse: Innovativ und ausgezeichnet

Am 5. Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte in Delémont-Courtemelon hat eine Fachjury 900 regionale Produkte aus 22 Kantonen beurteilt. Herausragende Produkte wurden mit insgesamt 240 Medaillen ausgezeichnet. Die Silbermedaille für den Juraparkkäse bedeutet eine grosse Wertschätzung für die bisher geleistete Arbeit. Robert Obrist

Seit dem 1. Januar 2007 leisten Bund und Kantone bei Projekten zur regionalen Entwicklung und zur Förderung von einheimischen und regionalen Produkten finanzielle Unterstützung. Schritt für Schritt lassen sich derart Vorhaben mit regionalem Charakter von der ersten Idee bis zur Realisierung verwirklichen. Diese Chance haben die drei Milchproduzenten Paul Frey, Roli Nussbaum und Arno Frey aus dem Jurapark Aargau gemeinsam mit dem Projektleiter Robi Obrist gepackt. Im Rahmen von Vorabklärungen haben sie einen Käse entwickelt, der in einem Felsenkeller in Densbüren reift. Dabei können sie erste Erfahrungen in der Produktion sammeln und Marktpotentiale ausloten. Dass die Bemühungen Erfolg haben, ein qualitativ hervorragendes Produkt anzubieten, zeigen die positiven Kundenreaktionen. Das initiative Quartett freut sich sehr, dass der Jurapark-Käse bereits in diesem Jahr an einem nationalen Wettbewerb mit einer Silbermedaille ausgezeichnet wurde.

Der Käse wird in bis zu 40 regionalen Dorfläden und in allen Coop-Filialen mit bedienter Käsetheke in den Kantonen Aargau, Baselland, Baselstadt und Solothurn angeboten. Sollte der Käse in ihrer bevorzugten Einkaufsstelle fehlen, fragen Sie nach. Juraparkkäse darf in keinem Haushalt fehlen!



Jurapark-Käse holt Silbermedaille am WSchweizer Wettbewerb der Regionalprodukte



Das Resultat engagierter Milchproduzenten aus dem Juraparkgebiet.

Fotos: Robert Obrist



Verkauf von Jurapark-Käse am Herbstmarkt in Densbüren



Landschaftsmedizin auch im Spätherbst attraktiv

In der lichtarmen und kalten Zeit gegen Jahresende ist es wichtig, sich um die eigene Gesundheit zu kümmern. Die Anbieterinnen und Anbieter von Gesundheitsangeboten in der Natur des Juraparks befinden sich darum noch lange nicht im Winterschlaf, sondern haben attraktive Veranstaltungen im Programm. Daniel Schaffner

Hundert Ideen für die Beweglichkeit

Am **7. November** organisiert der Kneipp-Verein Fricktal einen Anlass zur Haltungsschulung und Arthrose-Prävention nach der Franklin-Methode. Mit dieser Methode werden durch Analyse bisheriger Bewegungsmuster sowie durch Visualisierung und Imagination die Beweglichkeit und die Kraft im Körper verbessert. Ort: Vereinszimmer Turnhalle Schupfart; Zeit: 19.30 – 21.30 Uhr; Leitung: Margrit Gwerder, diplomierte Bewegungspädagogin BGB; Anmeldung: Frau A. Amsler, Tel. 062 871 02 14; Kosten: 20 Franken.

Lebenselixiere - Wunderwässerchen - Trinkbares Gold

Am **17. November** leitet Naturärztin Sonja Wunderlin einen Kurs auf der Suche nach dem Allheilmittel. Seit Urzeiten ist man von der Idee fasziniert, ein Heilmittel zu finden, mit dem alle Krankheiten geheilt werden können. Einige alte Rezepturen sind bis heute erhalten geblieben. Im Kurs werden Rezepte ausprobiert, Kuriositäten erzählt und eine kleine Lebenselixier-Degustation durchgeführt.

Treffpunkt: Laufenburg; Zeit: 14.00 Uhr Mitteilung genauer Ort nach Anmeldung; Leitung und Anmeldung: Sonja Wunderlin, Naturärztin Traditionelle Europäische Naturheilkunde TEN; Tel. 062 892 17 54; Kosten: 25 Franken inklusive Degustation.



Faszinierende Heilpflanzen

Foto: Sonja Wunderlin

Heilmittel- und Salbenkurs (zwei Teile)

Im Kurs werden am **5. und 12. Dezember** verschiedene Grundsubstanzen sowie natürliche Konservierungsmittel und Techniken zur Herstellung von Heilmitteln vorgestellt. Auf der Basis verschiedener Rezepte werden gemeinsam wunderbare Geschenksalben und Heilmittel für die Hausapotheke zusammengemixt. Ort: Kursraum Arzneipflanzengarten Zeiningen Im Gässli 1; Zeit: je 17.30 – 21.00 Uhr; Leitung und Anmeldung: Sonja Wunderlin, Naturärztin TEN; Tel. 062 892 17 54; Kosten: 160 Franken inklusive Skript und Material, für einzeln gebuchten Kursteil 90 Franken

Wein – das Heilmittel der Wahl

Stellen Sie sich vor: Sie leben vor 2000 Jahren und werden krank. Haben Sie einen Arzt Ihres Vertrauens? Welche Instrumente setzt er ein und wer übernimmt die Kosten? Diese und andere Fragen beantwortet das Vindonissa-Museum Brugg vom **25. September 2013 bis 11. Mai 2014** in der neuen Ausstellung «Der Arzt, dem alle vertrauen – Medizin in der Römerzeit». Eva Oliveira

Zu den wichtigsten Heilmitteln der Antike gehörte der Wein – nicht so sehr wegen seiner berausenden Wirkung, sondern vielmehr wegen seiner bakterienhemmenden Eigenschaft. In erster Linie hängt dies mit den enthaltenen Polyphenolen, und nicht etwa mit dem Alkohol zusammen. In der heutigen Medizin nehmen Polyphenole eine zunehmend wichtige Rolle ein.

Wein war denn auch leicht in der Umgebung von Vindonissa zu beschaffen. Schon sehr früh begannen die Römer, Reben anzubauen. Diese Tradition blieb über lange Zeit erhalten. Erst als

Rebläuse am Anfang des 20. Jahrhunderts ganze Landstriche befielen, wurden die Rebberge in der Region aufgegeben.

Römischer Wein aus dem Jurapark-Gebiet

Seit einigen Jahren zeigen nun vier Winzer aus der Region Vindonissa, wie die Römer Wein anbauten. In den vier Museumsrebbbergen in Villigen, Remigen, Oberflachs und Schinznach-Dorf – mitten im Jurapark – werden vier verschiedene Anbaumethoden vorgestellt. Nach langer Vorbereitung konnten in Jahr 2010 die ersten



Körpereinsatz für den Römer-Wy: Das Stampfen der ersten Lese. Foto: Museum Vindonissa

Trauben in diesen Rebbbergen geerntet werden. Sie wurden nach römischer Art mit den Füßen gestampft, gepresst und dann in Eichenfässern gereift. Das Ergebnis ist ein würziger Wein mit samtiger Struktur: der Römer-Wy.

-> weiter auf Seite 24

Weintag im Vindonissa-Museum

Am Weintag vom 10. November 2013 vereint das Vindonissa-Museum alles Wissen rund um den römischen Wein unter seinem Dach. Eine Ärztin zeigt mit ihrer Familie eine taberna medica – eine römische Arztpraxis – und welche Rolle die Polyphenole in der heutigen Medizin einnehmen. Die Vindonissa-Winzer erklären die verschiedenen Anbaumethoden in den vier Rebbergen. Die Archäologen rechnen den Besucherinnen und Besuchern vor, wie viele Reben es in der Gegend gegeben haben muss, um den Verschleiss von Rebstöcken bei den Zenturionen der Legionen zu decken.

«Der Arzt, dem alle vertrauen»

Von der Pinzette über Wundhaken bis zur Starnadel werden in der aktuellen Sonderausstellung zahlreiche Instrumente und Geräte gezeigt. Sie vermitteln einen Eindruck von den komplizierten Behandlungen und Operationen, welche die römischen Ärzte bereits beherrschten. Einige dieser Ärzte entwickelten ein grosses Wissen über die Gesundheit und Anatomie des Menschen. Ihre Erkenntnisse und Behandlungsmethoden bildeten lange die Grundlage der westlichen Medizin.



In der Apotheke der römischen Ärztin darf Wein nicht fehlen.

Foto: Museum Vindonissa

Mitglied werden

Ich/wir möchte(n) Mitglied des gemeinnützigen Vereins «dreiklang.ch» werden.

- Einzelmitgliedschaft Jahresbeitrag Fr. 40.00
- Firma / Institution Jahresbeitrag Fr. 100.00

Firma _____

Name _____ Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

E-Mail _____

Datum _____ Unterschrift _____

Einsenden an:
JURAPARK AARGAU, Linn 51, 5225 Bözberg

VINDONISSA MUSEUM

Der Arzt, dem alle vertrauen

Medizin in der Römerzeit

Sonderausstellung im

Vindonissa-Museum

Brugg 25. Sept. 2013 - 11. Mai 2014

Eine Ausstellung des Musée Romain de Nyon

BirdLife-Vogelpflegestation in Auenstein: 400 bis 500 Pflegetage im Jahr

Kranke und verletzte Vögel sind auf rasche und fachgerechte Hilfe angewiesen. Wer einen solchen Vogel findet, wendet sich am besten an eine dafür eingerichtete Station, wie diejenige in der Jurapark-Gemeinde Auenstein. Ann Walter

Geführt wird die Vogelpflegestation von Daniel Aellig. «Am häufigsten kommen die Menschen mit Opfern von Katzen zu uns», sagt Aellig, der jährlich zwischen 400 bis 500 Pflerstage erreicht und im letzten Jahr Vögel aus rund 40 Arten gepflegt hat. Sein Spezialgebiet sind die Greifvögel, er hilft aber auch anderen Arten. «Nur die Jungtiere, die schicken wir wieder nach Hause» erklärt der Naturschützer, «Jungtiere sollten nicht eingesammelt werden. Sie werden in aller Regel, selbst wenn sie aus den Nestern gefallen sind, von ihren Eltern gefüttert. Hier hilft man am besten, wenn man die kleinen Vögel auf erhöhte Äste setzt, so dass sie möglichst katzensicher auf ihr Futter warten können.»

«Wir wollen nicht, dass die Pfleglinge zu Pensionären werden»

Hauptziel bei der Vogelpflege im Sinne von «BirdLife Aargau» ist rasche Hilfe zur Selbsthilfe, das Kurieren von Verletzungen oder - wie im Frühjahr 2013 sehr häufig - die Überbrückung von Unterernährung, bis sich das natürliche Nahrungsangebot verbessert hat. Gertrud Hartmeier, Vorstandsmitglied von «BirdLife Aargau», die das Pflegepersonal in seiner Arbeit fachlich begleitet, betont: «Ziel ist, die Tiere so rasch wie

möglich wieder in die Freiheit zu entlassen. Keinesfalls möchten wir Tiergehege unterhalten, in denen Pfleglinge zu Pensionären werden.»

Freude über die Erfolge ist der Lohn der Vogelpfleger

Vogelpflegestationen stehen unter der Aufsicht des Kantonstierarztes. Das Pflegepersonal wird laufend weitergebildet. Der von «BirdLife Aargau» organisierte Erfahrungsaustausch ist sehr wertvoll und trägt zu einer tiergerechten Pflege bei. Die Organisation hat in der Vergangenheit auch einen Teil der Pflegekosten übernommen. Die Pflegenden arbeiten ehrenamtlich, ihr Lohn besteht in der Freude über Erfolge. «Es ist doch das Beste, wenn wir die Tiere wieder auswildern können», sagt darum auch Aellig. Oder vielleicht doch nicht ganz? – Nach dem schönsten Erlebnis gefragt, erwähnt Aellig einen besonderen Fall. Einer seiner Pfleglinge kehrt schon seit fünf Jahren täglich zurück. Sichtlich gerührt erzählt Aellig: «Jeden Tag kommt der Mäusebussard zum Morgengruss.»



Mit der Pinzette werden Jungtiere gefüttert.



Sind die Tiere wieder wohlauf, werden sie zurück in die Natur entlassen.

Fotos: BirdLife Aargau

Kontakt

Vogelpflegestation Auenstein:
Daniel Aellig, in der Au 5, 5105 Auenstein,
Tel. 062 897 32 00/078 664 84 70

Birdlife Aargau, Geschäftsstelle Pfrundweg 14,
5000 Aarau, 062 844 06 03,
www.birdlife-ag.ch

A photograph of a wooden bench in a park-like setting with trees and greenery. The bench is made of dark wood and is positioned on a grassy area. The background shows a dense line of trees under a bright sky.

Ihr Jurapark!

STÖCKLI
Gartenbau | Landschaftsarchitektur
Kirchrain 15 | 5070 Frick | www.stoeckli-gartenbau.ch

Das neue Kleid des Juraparks Aargau

Seit August tritt der Jurapark Aargau in einem neuen Kleid auf. Zusammen mit dem Gestaltungsbüro «Girod Gründisch» aus Baden hat die Geschäftsstelle des Juraparks das visuelle Erscheinungsbild weiterentwickelt, wobei auch das Logo sanft angepasst wurde. Marion Sinniger.

Das sogenannte «Redesign», oder die Umgestaltung eben, ist aus dem aktuellen Kommunikationskonzept entstanden. Zweck ist eine wirksamere Kommunikation mit den verschiedenen Zielgruppen des Juraparks. Zudem ermöglicht es der Geschäftsstelle, mit dem neuen Erscheinungsbild einen Grossteil der Drucksachen wie Flyer oder Broschüren in Zukunft selber und mit einem minimalen Aufwand herzustellen, was längerfristig zu Kostenersparnissen führt. Aus ökologischen und finanziellen Überlegungen wird der neue Auftritt, insbesondere bei Drucksachen, schrittweise und nach Bedarf eingeführt. Anschauen können Sie das neue Design zum Beispiel in der neuen Jurapark-Zytig oder auf unserer angepassten Website www.jurapark-aargau.ch.



Neues Design vom Jurapark (hier beim Flyerdispenser). Foto: Daniel Ballmer

Gaumengold finden Sie im Jurapark Aargau
 Erleben Sie die grüne Schatzkammer.

SCHWEIZ PÄRTE SCHNITZ HELMHOLZER NATUREPARK **jurapark aargau** www.jurapark-aargau.ch

Jurapark-Inserat im neuen Kleid.



Angepasstes Logo für «Das Beste der Region»

**TROTTEMÄRT
 MIT TROTTESTÜBLI
 in
 EFFINGEN**

Der Markt findet jeweils an folgenden Daten statt:

7. Dezember 2013

www.effingen.ch

Der Markt mit regionalen Produkten.
 Das Stübli für gemütliches Beisammensein.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Weisst du die Antworten?

Auflösung von Seite 35

1. Es hat 15 Hirsche
2. Es hat 8 Körbe

Natürlich Binkert Buag.

Publikationen
 Vom Redaktionssystem über den Druck bis zur Logistik nachhaltig.

Laufenburg

Intelligent vernetzt – unterstützen Sie mit uns weltweit Klimaschutzprojekte von ClimatePartner.

Wir bekennen uns zu einem aktiven, ganzheitlichen Klimaschutz und haben Lösungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette in die Tat umgesetzt. Wenn auch Sie bei der Erstellung Ihrer Publikationen Wert auf verantwortungsvoll handelnde Lieferanten und Partner legen, sollten wir uns kennenlernen. Anruf genügt. **Natürlich Binkert Buag.**

Binkert Buag AG
 Baslerstrasse 15
 5080 Laufenburg

Tel. 062 869 74 74
 Fax 062 869 74 80

info@binkertbuag.ch
www.binkertbuag.ch

binkert buag

Gelbringfalter: Ausbreitung über Wanderkorridore – eine Erfolgsgeschichte

Im Gebiet «Uf de Höhi» in Densbüren wurde im Winter 2010/11 durch Auflichten des Waldes ein Vernetzungskorridor für den Gelbringfalter geschaffen. Beobachtungen während der Gelbringfalter-Flugzeit im Sommer 2013 haben gezeigt, dass dieser Korridor bereits auf mehr als der halben Länge vom seltenen Falter befliegen wird; genau dies war das Ziel eines Projektes. Manfred Lüthy

Erinnern Sie sich an das Gelbringfalter-Portrait in der «Jurapark-Zytig» Nr. 20 vom Oktober 2012? Der Gelbringfalter ist ein sehr seltener Waldbewohner, der im Kanton Aargau nur noch an sechs Standorten vorkommt, die notabene alle im Jurapark Aargau liegen. Mit einem Artenförderungsprojekt will der Jurapark die Situation für den Gelbringfalter verbessern. Wir wissen, dass diese Art dunkle Wälder und offene Wiesen eher meidet und sich in hellen Wäldern wohl fühlt.

Durch die Schaffung lichter Waldkorridore wird deshalb versucht, die Besiedlung anderer geeigneter Lebensräume in der Nähe zu ermöglichen. So sollen die Lebensräume von isolierten Populationen miteinander vernetzt und neue Gebiete erschlossen werden.

Vernetzungskorridor zwischen zwei Lebensräumen

Ein solcher Vernetzungskorridor wurde im Winter 2010/11 im Gebiet «Uf de Höhi» in Densbüren vom Jurapark Aargau, in Zusammenarbeit mit der Abteilung Wald des Kantons Aargau und dem Fonds Landschaft Schweiz, realisiert. Mit diesem Projekt wurde, ausgehend von einem Standort, an dem der Gelbringfalter bereits vorkommt, eine Verbindung zu einem zweiten geeigneten Lebensraum geschaffen. Die Auflichtung des Waldes wurde unter der Leitung des Försters Hanspeter Nussbaum vom Forstbetrieb Densbüren ausgeführt.

Während der Flugzeit des Gelbringfalters im Sommer 2013 konnten nun an verschiedenen Stellen Gelbringfalter bis über die Mitte des Korridors hinaus beobachtet werden. Dies zeigt, dass die Ausbreitung bereits im Gange ist und

genau der gewünschte Effekt erzielt wurde. Vom Lichteinfall haben auch Blumen, wie die Türkenbundlilie profitiert. Die Beobachtungen sind sehr erfreuliche Erfolgsergebnisse.

Weitere Forsteingriffe und Vernetzungen

Im Winter 2012/13 haben der Förster Rolf Treier und sein Team vom Forstbetrieb Homberg-Schenkenberg im Grenzgebiet von Oberzeihen und Densbüren ebenfalls forstliche Eingriffe vorgenommen, um weitere Ausbreitungsmöglichkeiten für den Gelbringfalter zu schaffen. Nach dem Erfolg im Gebiet «Uf der Höhi» kann hier mit Optimismus die weitere Entwicklung verfolgt werden.

Schaffung von lichten Föhrenwäldern

Neben der Planung und Ausführung von weiteren Wanderkorridoren soll in den nächsten Jahren auch der Lebensraum Föhrenwald, wo sich der Gelbringfalter sehr wohl fühlt, in den Vordergrund gerückt werden. Durch Auslichten von Waldbeständen auf bestehenden und potenziellen Föhrenwaldstandorten kann eine äusserst reichhaltige Pflanzen- und Tierwelt zu neuem Leben erweckt werden. Hier schlummert ein riesiges Potenzial für die Artenvielfalt, die der Jurapark Aargau mit gezielten und koordinierten Massnahmen fördern will.



Teil des Korridors vor der Auflichtung



Teil des Korridors nach der Auflichtung



Teil der herausgenommenen Holzmenge



Explosionsartige Vermehrung der Türkenbundlilie dank Lichteinfall

Fotos: Agrofutura Frick

Mit der Schule Zeihen: Ein Jahr NATUR — ent- decken-erleben-erzählen

Die Kommission «Nachwuchsförderung» von BirdLife Aargau beschloss ein Schulprojekt-Wochendossier für die Mittelstufe zu gestalten zum Thema «Naturschätze in der Gemeinde». Eveline Schürmann

In einem Erfahrungsbericht schildert Eveline Schürmann, Vorstandsmitglied von BirdLife Aargau, ihre Erlebnisse und Erfahrungen mit einem interessanten Projekt.

Der Inhalt der Projektwoche war vorgegeben. Die Schüler suchen Naturschätze in ihrer Gemeinde, gestalten nachher eine Broschüre und stellen darin die gefundenen Naturschätze und zugehörige Wegstrecke dar. Die Broschüre soll dann für alle Einwohner der Gemeinde erhältlich sein.

Naheliegend, dass ich zuerst die Schule meiner Wohngemeinde Zeihen für dieses Pilotprojekt gewinnen wollte. Die Schulleitung und das Lehrerteam waren von dieser Idee so angetan, dass sie beschlossen, das ganze Schuljahr 2012/13 unter das Motto «Natur» zu stellen. Die Vorschläge

unserer Kommission für die Projektstage fanden Gefallen und somit hatten wir die Gelegenheit, Theorie und Praxis mit Kindern bei verschiedenen Anlässen zu erproben und Erfahrungen zu sammeln. Die Erkenntnisse sollen dann bei der Gestaltung eines definitiven Projektwochendossiers Verwendung finden und als Anregung und Wegleitung für Projekte in anderen Gemeinden dienen.

Themen- und Routenwahl

Bei einem Rundgang mit der Schulleitung und dem Lehrerteam zu Beginn der Sommerferien 2012 vermittelte ich Besonderheiten und Schönheiten der Natur im Dorf und auf Zeiher Gemeindegebiet. Das ermöglichte und erleichterte die Themenwahl für die Lehrkräfte und deren Klassen. Kindergartenkinder wurden mit



Auf dem Bauernhof können nicht nur Hoftiere beobachtet werden.

Blumenwiesen und Schmetterlingen vertraut gemacht, für die 1. und 2. Klasse bot sich das Thema «Leben im Weiher» an, für die 3. und 4. Klasse die «Fledermäuse», für die 5. Klasse die «Greifvögel und Eulen». An klassenübergreifenden Anlässen plante die Schule Zeihen zudem die Themen «Kulturlandschaft» und «Wald» zu behandeln. Die Kommission, verantwortlich für die Nachwuchsförderung bei BirdLife Aargau, sammelte in der Folge Material und weitere Ideen, die durch die Schule bei verschiedenen Anlässen verwendet werden können.

Erlebnisse

Unmittelbar nach den Sommerferien 2012 erfuhren die Schüler der 3. und 4. Klasse Spannendes im Unterricht über die Fledermäuse. Bei einer anschliessenden Exkursion konnten die Kinder die Tiere beim Jagen beobachten und gleichzeitig ihr erworbenes Wissen testen. Ein klassenübergreifender Anlass vor den Herbstferien befasste sich mit der Zeiher Kulturlandschaft; das schöne Hügelland mit einem noch beachtlichen Bestand an Hochstamm-bäumen, Hecken, Feldgehölzen und Buntbrachen bietet wertvolle Lebensräume für Arten wie das Graue Langohr (Fledermaus), den Feldhasen oder den Neuntöter. Vier Landwirtschaftsbetriebe präsentierten den Zeiher Schülern Köstlichkeiten dieser Natur. Es wurde Brot gebacken, Obst geerntet, gemostet und vieles mehr. Eine ausgiebige Verkostung und Verköstigung von Naturprodukten gehörte ebenfalls zum Erleben von Natur.



Eifrig wird der Teig geknetet. Eine schöne Erfahrung für die Schülerinnen und Schüler der 3. und 4. Klasse.

Der letzte Anlass vor Jahresende war der «Höhlenbaumsuche und -markierung» durch die 4. und 5. Klasse gewidmet. Nach Absprache mit unserem Förster Rolf Treier wurde ein geeignetes Gebiet für diese Aufgabe bestimmt und die Art der Markierung festgelegt. Der Zeiher Wald beheimatet verschiedene Spechtarten, entsprechend dankbar war diese Arbeit für die Schüler.



Die Waldweihnacht

Eine stimmungsvolle Waldweihnacht mit allen Klassen bildete den Abschluss dieser Aktion. Anlässlich einer Exkursion nach den Frühlingferien vermittelte unser Förster viel Wissenswertes zum Wald und seinen Bewohnern sowie zur Waldbewirtschaftung; Die Begeisterung war riesig, als die Kinder das Fällen einer etwa 30 Meter hohen Weisstanne erlebten, in sicherem Abstand zwar, aber doch recht hautnah.

Entdecken

An den Schulprojekttagen Anfang Mai 2013 konnten die Schüler bei verschiedenen Exkursionen Naturschätze suchen, um diese in einer Broschüre zu dokumentieren. Die 5. Klasse war im Kulturland unterwegs. In Zeihen zählen unter anderem Mäusebussard, Rotmilan, Turmfalke und Schleiereule neben andern zu den regelmässigen Brutvögeln. Rechtzeitig eingeflogen war auch ein Neuntötterpaar, das sich wunderschön präsentierte. Ein Armeebestand an Feldstechern leistete hilfreiche Dienste. Auch die Dritt- und Viertklässler wurden durch das Kulturland geführt, dem Jagdhabitat des Grauen Langohrs, eine Fledermausart, die über Dauerwiesen und Obstbäumen ihre Nahrung findet und in Zeihen in einer Fortpflanzungskolonie beheimatet ist.



Das Neuntötterpaar im Visier

Die Erst- und Zweitklässler sammelten zum Thema «Leben im Weiher» Grasfrosch-Kaulquappen für die Aufzucht im Klassenzimmer und entdeckten ihren Naturschatz, die Geburtshelferkröte, – Tier des Jahres 2013 – umgangssprachlich auch «Glögglifrosch» genannt.

In der Werkstatt haben die Schüler Nisthilfen für die Mehlschwalben und ein grosses Insektenhotel hergestellt; Letzteres für den naturnahen Pausenplatz.



Beim Werken am Insektenhotel



Auf Grasfrosch-Kaulquappenfang

Erlebnisreiche Schulschlussfeier

An der Schlussfeier der Schule wurde die Broschüre vorerst den Eltern vorgestellt und die vorgeschlagene Wanderroute wurde begangen. Das gemeinsame Bräteln bildete den Abschluss. Der an dieser Schlussfeier vorgetragene «Natur-Rap» sorgte zusätzlich für gute Stimmung.

Ausblick

Das Projektdossier von der Kommission «Nachwuchsförderung» wird mit den gewonnenen Erfahrungen und Erkenntnissen erweitert und ist ab Frühjahr 2014 bei der Geschäftsstelle von BirdLife Aargau erhältlich. Die Kommission hofft, dass mit dem Dossier die Nachahmung solcher lohnenswerter Projekte gefördert wird. Die Kinder sind empfänglich für das erlebnisreiche und gemeinsame Wirken und Gestalten in und mit der Natur. Ihre natürliche Neugier wird dabei auf vielfältige Art angeregt. Die Zusammenarbeit mit der Schulleitung, dem Lehrerteam und den Forstleuten war vorbildlich und äusserst angenehm. Sie bildete die Voraussetzung für das gemeinsame Wirken in der Natur, mit der Natur und für die Natur.

Fotos: BirdLife Aargau



Der von der Schule eigens komponierte «Natur-Rap» hatte seine Uraufführung am Abschlusstag.

«Zeiheiner Natur-Rap»

Autos verschmutze d Luft.
 Me schmöckt kei Bluemeduft.
 S Wasser isch voll Müll.
 Ich weiss ned was das söll.
 D Ozonschicht het es Loch.
 Jetzt hälfed de Ärde doch!
 Es brucht eus all, dass d Natur gsund bliibt.

Vel Lüüt gänd ned Sorg und
 d Natur isch ihne gliich.
 Sie checked eifach ned
 dass es nur 1 Ärde git.
 Doch in Zeihe isch es schön
 wöl d Natur isch vor der Tür.
 So sölls blibe.
 Mer sorged scho drfür! (© Schule Zeihen)

CO₂-Neutralität als ökologisches Engagement

Mit der Verleihung des Zertifikats «CO₂-neutrale Unternehmung» reiht sich die Brogle Druck AG in die wachsende Gruppe der Unternehmen ein, die sich im Kampf gegen den Klimawandel engagieren. «Ein wichtiger Meilenstein, damit übernehmen wir Verantwortung und reagieren auf das wachsende ökologische Bewusstsein unserer Kunden», erläutern die Geschäftsleiter Roger Brogle und Thomas Obrist. Autor: Thomas Obrist



Naturnahe Präsentation der Auszeichnung: (v.l.n.r.) Thomas Obrist, Manfred Brogle (ehem. Mitgründer) und Roger Brogle. Foto: Brogle Druck

Von der Ist-Aufnahme aller Verbrauchsdaten über die konsequente Ausnutzung aller Einsparpotenziale bis hin zum Einbezug scheinbar externer Emissionen wie Transport oder Papierher-

stellung wurde die Brogle Druck AG hinsichtlich all ihrer CO₂-Emissionen durchleuchtet. «Mit den Ergebnissen des Diagnoseaudits bekamen wir auch unsere CO₂-Bilanz und wussten so ge-

nau, wo wir stehen», so die beiden Geschäftsführer Roger Brogle und Thomas Obrist.

Verantwortung für selbst verursachte Restemissionen

Aber wieso Kompensation? Reicht es nicht, wenn wir uns einfach um einen sparsamen Ressourcenverbrauch bemühen? Die CO₂-Problematik ist zwar erkannt, aber getan wird zu wenig. Schweiz- und weltweit werden die selbstgesetzten Emissionsziele deutlich verfehlt. Die CO₂-Belastung war noch nie so hoch wie heute. Deshalb hat sich die Brogle Druck AG entschieden, selber aktiv zu werden und ihre Restemissionen zu kompensieren. «Mit diesem ökologischen Engagement übernehmen wir die Verantwortung für unsere selbst verursachten Restemissionen.» erklärt Roger Brogle.

Kompensation im lokalen Wald

Begleitet wurden sie dabei von Livingwoods AG, einem Ingenieurunternehmen im Bereich Energie- und Emissionsmanagement, das auch Kompensationslösungen im Wald und in erneuerbaren Energieprojekten im Inland anbietet. Thomas Obrist: «Das Projekt ist eine ideale Lösung für uns. Wir kompensieren einen Teil im lokalen Wald, indem weniger Wald gerodet und somit mehr CO₂ durch den Baumbestand gebunden wird. Die Fläche liegt wenige Kilometer von unserem Firmen-Standort entfernt. Weiter wird die Produktion von erneuerbarer Energie im Inland gefördert, womit wir ein Zeichen für die Energiewende setzen können. Diese Nähe macht das sonst eher abstrakte Thema fassbar. Ein wichtiger Punkt, auch für die Kommunikation unseren Kunden gegenüber.»

Anzeige

An advertisement for Brogle Druck AG. On the left, there is a collage of 20 small, square portrait photos of the company's employees, arranged in a grid-like pattern. On the right, the text reads: "Das Brogle-Team ist stolz, in einem zertifizierten Unternehmen zu arbeiten!". Below this is the Brogle logo, which consists of the word "brogle" in a blue, lowercase, sans-serif font, with a red arc above the 'e'. Underneath the logo is the text "Design | Print | Web" in a red, sans-serif font. To the right of the logo is a circular seal with the text "1963 - 2013" at the top, "50 JAHRE" in the center, and "BROGLE DRUCK AG" at the bottom. At the bottom of the advertisement, the contact information is listed: "Brogle Druck AG 5073 Gipf-Oberfrick Telefon 062 865 10 30 Fax 062 865 10 39 info@brogledruck.ch www.brogledruck.ch".

Eine Dorfchronik in Bildern

Was vor Jahren als Austausch mit Australischen Freunden begann, ist heute zu einer bildlichen Dorfchronik von Wegenstetten geworden – Die Website von Henry Kunz, www.wegenstetten.com. Anna Bühler



Henry Kunz, 66, wohnt seit genau 20 Jahren im malerischen Wegenstetten.

Vor gut 14 Jahren verschlug es Henry Kunz beruflich nach Australien. Ohne Erfolg versuchte er, seinen neuen Freunden ein Bild der Schweiz zu vermitteln. Zurück in der Heimat begann er daher, Bilder von seiner Wohngemeinde zu versenden. Bald schon suchte der gelernte Elektroingenieur und Vertreiber von Software eine einfachere technische Lösung, um seine Bilder um die halbe Welt zu schicken. Die Idee, eine Website einzurichten, war geboren. Heute, zehn Jahre

nach dem Start, hat sich die Seite als veritable Bilder-Dorfchronik etabliert. Neben Besuchern aus der Schweiz und dem nahen Ausland finden sich in der Webstatistik, die von Herr Kunz interessiert verfolgt wird, auch Klicks aus fernen Ländern, wie beispielsweise Armenien und ja, noch immer auch Australien.

Sein Schwiegervater entfachte in ihm in frühen Jahren die Leidenschaft fürs Fotografieren. Auf gemeinsamen Reisen erlernte er das künstlerische Handwerk und dokumentierte fortan mit vielen Bildern seine Urlaube und Ausflüge. Aber erst die Reise ans andere Ende der Welt, «Down Under», schärfte seinen Blick für die Schönheiten seiner Wohngemeinde. Seit rund zehn Jahren hat sich Henry Kunz zum Ziel gesetzt, jeden Monat eine Bildserie von 14 Bildern auf seine Website zu laden. Und so macht er sich bei jedem Wetter auf, um das richtige Motiv zu finden. Neben Landschaften, dem täglichen Leben im Dorf und dem gut erhaltenen Dorfkern holt er sich auch immer wieder die kleinen Dinge vor die Linse – Details, die nur eine gezielte Suche zuoffenbaren vermag.

Seine Leidenschaft für die Fotografie blieb auch im Dorf nicht verborgen. Und so verwundert

es nicht, dass Herr Kunz an jedem Dorffest ein gerngesehener Gast-Fotograf ist. Auch die Gemeindewebsite verweist auf seine Bilder. Laut Gerücht haben seine Bilder von der schönen Wegenstetter Kirche sogar dazu beigetragen, dass ein neuer Dorfpfarrer gefunden werden konnte.

Aus Überzeugung und mit Begeisterung teilt Henry Kunz die Früchte seiner Arbeit mit allen Besuchern seiner Website. Und wenn ab und zu jemand anfragt, ein Foto verwenden zu dürfen, dann freut ihn dies besonders. So auch, als er für die letzte Jurapark-Zytig Bilder vom malerischen Wegenstetten beisteuern konnte.

Entdecken auch Sie das schicke Dorf am Fusse des Buschbergs neu und werfen Sie einen Blick auf die zahlreichen Fotos auf der Website.

Die Dorfchronik – eine spannende Bildergeschichte!

Fotos: Die Bilder auf dieser Seite sowie das Titelbild von dieser Ausgabe hat Henry Kunz gemacht.



Schönes Lichtspiel in heimischen Wäldern.



Satte, gelbleuchtende Rapsfelder, durchbrochen von Telefonmasten.



Grenzstein Wittnau: Ein kleiner Stein mit grosser Bedeutung – Grenzstein zwischen Wittnau, Wegenstetten und Rothenfluh.

«Kulturzeichen im und rund um den Jurapark Aargau»



Jägerhochsitz bei Kienberg SO

Foto: Regula Gerber

rg. Vom 6. März bis 10. Mai 2014 wird in der Stadtbibliothek in Aarau die Foto-Ausstellung «Kulturzeichen im und rund um den Jurapark Aargau» zu sehen sein. Die Bilder thematisieren markante sowie unscheinbare Zeugen menschlichen Wirkens in der Landschaft wie zum Beispiel Heuschuppen, Wegkreuze, aber auch Jägerhochsitze. Diese Spuren zeugen von menschlichem Schaffen und Gestalten im Gebiet des Jurapark Aargau. Dahinter stehen die Geschichten von Leuten, die in dieser Gegend zu verschiedenen Zeiten gearbeitet und gewohnt haben. Die Topographie dieser Gegend hat die Arbeit und die Lebensweise dieser Menschen bis in die heutige Zeit bestimmt. Auch der Glaube und das daraus entstandene Brauchtum finden durch entsprechende Kulturzeichen ihren Niederschlag in der Landschaft.

Regula Gerber, Lehrerin für Bildnerische Gestaltung an der Neuen Kantonsschule Aarau, hat nach ähnlichen Projekten im Solothurner Jura in unserer Gegend über längere Zeit solche Zeichen aufgespürt und fotografisch festgehalten. Sie will damit nicht einfach eine idyllische, wohlgefällige Landschaft zeigen, sondern einen durch eine lange Zivilisationsgeschichte geprägten Lebensraum. Die Bilder schaffen Anreize zur Wahrnehmung, zum Lesen, Interpretieren und Verstehen der Landschaft.

Taufe des neuen Köhlerbrots



Foto (v.l.n.r.): Matthias Keller, Verein Flösserbräu; Lukas Weber, Bäckerei Weber; André Schraner, OK-Präsident Holzköhlerei; Doris Wicki, Köhlerin; Florian Wunderlin, OK Holzköhlerei

fw. Unübersehbare Banderolen künden es an: Vom 25. August bis 21. September 2014 findet die «Holzköhlerei Mettauertal» statt. Rund ein Jahr vor dem grossen Festanlass wurde ein weiterer Meilenstein gefeiert. Lukas Weber von der Bäckerei Weber in Wil AG hat ein spezielles Köhlerbrot hergestellt, das durch seinen knusprigen Rand und den luftig-feuchten Teig besticht. Das Geheimnis des Brotes liegt in der Beimischung von Biertreber. Dieser Reststoff, der bei der Bierherstellung entsteht, in diesem Fall bei der Herstellung des Köhlerbiers, wird normalerweise nicht weiterverwertet. Zwei Fliegen auf einen Schlag: Aus dem Köhlerbier entsteht dank der innovativen Idee von Bäckermeister Lukas Weber auch das Köhlerbrot. Dieses ist bis zum Start der Holzköhlerei jeweils am Donnerstag in der Bäckerei Weber erhältlich. Während der Köhlerei im August/September 2014 wird das Brot täglich hergestellt.

Auch der Verein «Flösserbräu» in Wil AG hat seine Bierproduktion dem kommenden Grossereignis angepasst. Bis zum Köhlerfest stellen die Brauer anstelle des Flösserbiers das Köhlerbier her, ein bekömmliches leichtes Dunkelbier mit einer sehr schönen Farbe. Die Bügelflasche wird mit einer speziellen Köhleretikette verkauft.

Das Organisationskomitee und Köhlerin Doris Wicki freuen sich schon jetzt auf den Grossanlass «Holzköhlerei Mettauertal».

Bergturnfest Fricktal / Brugg 2014: Regionalprodukte als Plus

Das Bergturnfest Fricktal / Brugg findet vom 20. bis 22. Juni 2014 im nördlichsten Teil des Juraparks Aargau statt. Organisiert wird es von den turnenden Vereinen Wil und dem TSV Gansingen auf über 500 Meter über Meer im Gebiet zwischen der Gemeinde Mettauertal (Ortsteil Wil) und Leibstadt. Die beiden Vereine möchten einen für die Region nachhaltigen Anlass auf die Beine stellen. Auf Grund der geographischen Lage des Fest- und Turngeländes wird der Anlass „Bergturnfest“ genannt. Peter Hug

Markus Kern (MK) aus Gansingen ist OK-Präsident. Dem gelernten Landwirt liegt sehr viel an der Region und den lokalen Produkten. Peter Hug (PH) aus Sulz hat mit ihm ein Interview geführt:

PH: Wie kam es zur Idee, ein Turnfest im Mettauertal zu organisieren?

MK: Es war zuerst eine eher verrückte Idee von ein paar Gansinger Turnerinnen und Turnern, welche im Jahr 2010 in der Bergwelt von Maienfeld beim Besuch des Bündler-Glarner Kantonalturnfests entstand. Schon vor Jahren trug man sich in Wil mit dem Gedanken, ein Turnfest im Mettauertal durchzuführen. Aber ein Bergturnfest? Ende 2010 wurde es dann konkreter: Interessierte Turner bildeten eine Projektgruppe und holten den TSV Gansingen und später auch die turnenden Vereine von Wil mit ins Boot.

PH: Ein Bergturnfest abseits vom Dorf, das tönt nach viel Aufwand?

MK: Gewiss; es werden viele personelle Ressourcen benötigt, um ein Fest in dieser Dimension durchzuführen, aber wir können auf die Solidarität und die Mitarbeit der verschiedenen Talvereine zählen. Der Anlass soll auch dazu dienen, den Zusammenhalt der Vereine im Mettauertal zu fördern. Auch das lokale und angrenzende Gewerbe engagiert sich und wir sind stolz, dass wir einige Hauptsponsoren aus der unmittelbaren Region gewinnen konnten.

PH: Können auch lokale Produzenten vom Bergturnfest profitieren?

MK: Wir versuchen, möglichst viele regionale Produkte anzubieten und berücksichtigen dabei hauptsächlich und soweit möglich lokale und regionale Produzenten und Gewerbetreibende. Alle Fleischerzeugnisse, die gesamten Backwaren sowie die Äpfel für die Helfer werden Erzeugnisse von lokalen Produzenten im Mettauertal sein. Die Trauben für den eigenen Festwein sind nur ca. 300 Meter weg vom Festgelände im Wiler Rebberg gereift. Die Besucher und Helfer dürfen sich also auf eine schmackhafte und qualitativ hochstehende Verpflegung freuen.

PH: Ist das traditionelle Turnen denn überhaupt noch zeitgemäss?

MK: Mehr denn je! Das Turnen hat eine lange Geschichte und in unserem Tal existieren die Turnvereine seit über 80 Jahren. Mein Vater



Markus Kern, OK Präsident Bergturnfest 2014

und mein Grossvater haben schon geturnt. An einem Turnfest werden Disziplinen aus verschiedensten Bereichen angeboten: Geräte- und Nationalturnen, Leichtathletik und spannende Mannschaftsspiele. Turnende können sich in verschiedenen Stärkeklassen und (Alters-)Kategorien messen. Das fördert den Zusammenhalt unter den Generationen und sichert den Erhalt einer alten, wertvollen Tradition.

PH: Das Fest findet mitten in der Natur statt. Welche Massnahmen werden getroffen, um die Natur zu schützen?

MK: Der Verkehr wird so geführt, dass möglichst wenig Emissionen entstehen. Wir platzieren viele Abfallsammelstellen auf dem Festgelände, um ein sinnvolles und möglichst vollständiges Recycling zu erzielen. Als Baumaterial wird viel Holz verwendet. Bei Bedarf setzen wir unbehandelte Holzschnitzel auf dem Festgelände ein, um das Land vor Schaden durch die vielen Besucher zu schützen.

Weitere Informationen zum Bergturnfest findet man unter www.bergturnfest.ch

Fotos: Peter Hug



Auf der grossräumigen Fläche zwischen den Gemeinden Mettauertal (Ortsteil Wil) und Leibstadt, wird das Bergturnfest Fricktal/Brugg im Juni 2014 statt finden.

Für die ganze Familie: Der Perimukweg auf dem Cheisacher

Ausgehend von der Geschichte und den Figuren des neuen Kinderbuchs «Perimuk und die Abenteuer seiner Kinder» ist die Familienwanderung auf dem Cheisacher entstanden; Spannung und eine prächtige Aussicht sind garantiert. Marion Sinniger

Die Geschichte von Perimuk, den «Härdmännli», «Spitzzahn», «Rotpelz» und Co. wird lebendig. Auf dem Perimukweg, rund um den Cheisacherturm mitten im Jurapark Aargau, begegnen die kleinen und grossen Besucher den verschiedenen Figuren aus dem Buch «Perimuk und die Abenteuer seiner Kinder» mit Texten von Thomas Senn und Illustrationen von Lukas Suter. Auf der abenteuerlichen Familienwanderung werden Perimuk-Begeisterte zu den Schauplätzen von Perimuks Abenteuern geführt, zum Beispiel dem «Isegrabe», einer interessanten geologischen Verwerfung, zu einer Höhle und schliesslich zum Cheisacherturm. Perimuk und seine Freunde begegnen den grossen und kleinen Wanderern als Holzfiguren, die der Holzbildhauer Traugott Erdin liebevoll gestaltet hat. Verschiedene Rastplätze laden zum Verweilen und Spielen ein.

Das Gebiet rund um den Cheisacher ist mit dem Perimukweg, zusammen mit dem imposanten Aussichtsturm, um ein attraktives Familienabenteuer reicher geworden. Zum wohl verdien-

ten Ausruhen nach der erlebnisreichen Wanderung auf Perimuks Spuren und dem tapferen Turmtreppensteigen bieten sich zwei attraktive Feuerstellen an.

Start und Ende: Ampferehöhe. oder ab diversen Bushaltestellen
in 1 h Wanderzeit erreichbar

Weglänge: circa 4.5 km;
reine Wanderzeit circa 1½ h

Karte zum Perimukweg und Informationen zu den einzelnen Posten:

Download unter www.perimuk.ch/Erlebnisweg.

Das Kinderbuch «**Perimuk und die Abenteuer seiner Kinder**» ist erhältlich für Fr. 29.00 (exkl. Porto) bei:
www.jurapark-aargau.ch (Rubriken Shop)
Telefon 062 877 15 04; info@jurapark-aargau.ch.
oder mit dem Bestelltalon in dieser Zeitung auf Seite 2.



Wegweiser zum Perimukweg auf dem Cheisacher. Foto: Christine Neff



Die Protagonisten aus dem Kinderbuch werden auf dem Perimukweg lebendig.

Foto: Emanuel Freudiger



Perimuk und Kinder: Der hölzerne Perimuk als Kindermagnet. Foto von Emanuel Freudiger.



Tobi und seine Freunde



Illustration: Barbara Leimgruber

Gestatten, Tobi ist mein Name
Willkommen im Jurapark und Hallo.
Das sind meine Freunde: Blume Flora,
Vogel Pip und Pferd Cavallo.

Seht mal: Was für ein komischer Strauch,
steht mitten in den Wiesen.
Ich kenn hier sonst jeden Baum
und Busch...aber nur nicht diesen.

Huch! Der Strauch verwandelt sich
und Perimuk taucht auf:
Der Glücksbringer vom Jurapark,
bekannt landab, landauf.

In dieser Jurapark-Zytig treffen Tobi und seine Freunde zum ersten Mal auf Perimuk. Zusammen gehen sie im Jurapark Aargau auf Entdeckungsreise. Bist Du gespannt auf ihre Abenteuer? In der nächsten Ausgabe findest Du die nächste Geschichte.

Weisst du die Antworten?



1. Wie viele Hirsche siehst du auf dem Bild?



2. Wie viele Körbe siehst du auf dem Bild?

LIEBI + SCHMID AG

VERKAUF

SERVICE

VERMIETUNG

REPARATUR



Küchenbau
Haushaltgeräte
Zentralstaubsauger

TEAM7

In unserer Küche kann man
kochen, Gäste empfangen, Feste feiern
und im Wald spazieren gehen.



Ausstellungen: Degerfeldstrasse 9
5107 Schinznach-Dorf
056 463 64 10

Untere Grubenstr. 1
5070 Frick
062 865 73 00

www.liebi-schmid.ch
info@liebi-schmid.ch

24h Service
0878 802 402